



La última Generación Intangibles

Una aproximación a la Antropología Botánica de Segovia

Autor:

J. Emilio Blanco Castro

Tutor:

Honorio M. Velasco

 **BI** COLECCIÓN
Becas de
Investigación


INSTITUTO
DE LA
CULTURA
TRADICIONAL
SEGOVIANA
MANUEL GONZÁLEZ HERRERO



Edita

Instituto de la Cultura Tradicional Segoviana
«Manuel González Herrero»
DIPUTACIÓN DE SEGOVIA

Diseño y maquetación

Ver para Creer! graficosag@gmail.com

Fotografías

J. Emilio Blanco Castro, Jaime Gila Marazuela,
Enrique de Frutos, salvo algunas fotos personales
cedidas por los entrevistados o los colaboradores.

Impresión

Gráficas CEYDE

I.S.B.N.

978-84-17191-51-1

Depósito legal

DL SG 38-2023

Precio fijo establecido por el editor: 40 euros
(art. 9 Ley 10/2007, de 22 de julio).

© De los textos y fotografías, sus autores.

Reservados todos los derechos.

Prohibida la reproducción total o parcial de la obra sin autorización expresa de los titulares.

Índice

Agradecimientos

Presentación

Prólogo

Presentación del trabajo en 10 puntos

1. Sierra de Guadarrama Segoviana

Antonio, La Salceda
Fernando, La Losa
Pedro, Revenga
Poli, San Rafael (El Espinar)
Enrique, San Rafael (El Espinar)

2. Ayllón - Riaza

Aniceto, "Ani" Villarejo (Santo Tomé del Puerto)
Antonio, El Pastor, Cincovillas
Dominguín, Riaza
Paco, Ayllón
Pedro, el Miellero, Riaza
Pepe, El Herrero, Estebanvela
Perfecto, Ribota
Rafa y Marisa, Aldeanueva del Monte
Sagrario, Saldaña de Ayllón

3. Transición Sierra - Campiña

Gonzalo, Villacastín
Juanito y Susi, Ituero y Lama
Mariano y Pilar, Monterrubio/Zarzuela del Monte

4. Campiña Segoviana

Antonio y Mari, Marazuela
Honorio, Abades
Marisa, Ángel y Julio, Fuente de Santa Cruz
Miguel y Florencia, Peñarrubias de Pirón
Pablo y Celia, Mozoncillo
Paquito, Armuña
Tinín (Laurentino), Aldeanueva del Codonal

5. Tierra de Pinares Segoviana

Fausto y Gregoria, San Martín y Mudrián
Félix, San Martín y Mudrián
Jesús, San Martín y Mudrián
Fidel, Pinarejos
Jarito, Navalmanzano
José Antonio, Pinarnegrillo
Julián, "Sata", Fuenterrebollo
Julián, Nava de la Asunción
El Rubio (Luis)Zarzuela del Pinar
Ricardo, Carbonero el Mayor

6	6a. Tierras de Sepúlveda, Duratón, La Pedriza y Pedraza	91
7	Atanasio, Valle del Tabladillo (Barrio de Abajo)	92
9	Gabino y Manuela, Navares De Las Cuevas	94
9	Juan Carlos, Sebúlcór	96
10	Luis, Hinojosas del Cerro	98
17	Manuel, Villaseca	100
18	Paulino "Levanta", Cantalejo	102
20	6b. Transición de La Sierra a Segovia Capital	105
22	Antonio, Sotillo	106
22	Bene (Benedicta)El Guijar y Arevalillo de Cega	108
24	Faustino, Revilla (Orejana)	110
24	Juliana, Berrocal	112
27	6c. Páramos de Cuéllar, Sacramenia y Comarca de La Churrería	115
28	Eugenio y Sabina, Fuentesauco de Fuentidueña	116
30	Fidel, Vallelado	118
32	Guadalupe, Carrascal de La Cuesta	120
34	Librada y Juanito, Fuentepiñel	122
36	Quili, Frumales	124
38	Teófilo, Cuéllar	126
40	6d. Hoces del Río Riaza y alrededores, Comarca de Campo y Maderuelo	129
42	Alejandro y Amparo, Maderuelo	130
44	Ascensión, Valdevacas de Montejo	132
47	Abuela Juli (Juliana), Riahuelas	134
48	Juan, Campo de San Pedro	136
50	7. Enebrales: Paisajes de <i>Juniperus</i>	139
52	Basilio, Sigueruelo	140
55	8. Serrezuela de Pradales y Aledaños	143
56	Felipe, Aldeanueva de La Serrezuela	144
58	Julián y Mercedes, Torreadrada	146
60	Otros	149
62	Perico, El Muyo	150
64	Gregorio, Boceguillas	151
66	Rufino, Mudrián	151
68	Epílogo	152
71	Bibliografía	153
72	Índice de informantes	154
74	Índice de pueblos y pedanías donde se han hecho las entrevistas	154
74	Índice de nombres comunes vernáculos de las plantas con su equivalencia científica	156
76	Índice de nombres científicos de las plantas	164
78	Tutor	168
80	Honorio M. Velasco	168
82	Autor	169
84	J. Emilio Blanco Castro	169
86		
88		

Agradecimientos

Aparte de agradecer *enormemente* su tiempo y dedicación a los informantes del trabajo —verdaderos protagonistas del mismo y que aparecen en un anexo final— son muchas las personas que han colaborado en este proyecto, facilitando contactos o poniéndome en la pista de algunos de ellos, y que son más de cuarenta en total. Aquí solo voy a nombrar a algunos amigos cuya colaboración ha sido imprescindible y que sin ella no hubiera sido posible hacerlo: Juan Carlos Sanz, Jaime Gila, Juan Antonio Durán, Raquel Ponti, Miriam Barahona, Enrique de Frutos, Teo Martín, Misael Domingo y Helios Sainz.



Presentación

Cualquier diccionario, por el simple hecho de serlo, recoge sabiduría. Pero el Diccionario de Antropología Botánica elaborado por Emilio Blanco no es un diccionario cualquiera. Su conocimiento va mucho más allá; se cuenta por nombres y por años, más que por definiciones, y las raíces de las palabras que contiene tendrán la oportunidad, gracias al trabajo realizado en esta Beca de Investigación del Instituto de la Cultura Tradicional Manuel González Herrero y de su publicación por parte de la Diputación, de aferrarse con más fuerza a la tierra en la que han crecido y en la que, a veces, siguen creciendo.

La vergaza de Maderuelo, el almuérzago de Pinarnegrillo, la gardabera de Ituero y Lama, el té de roca de Berrocal, el grisantelmo de Fuentepiñel o la nabia de Riaza han robustecido entre estas páginas, regados por el recuerdo y la conversación, de la mano de personas -principalmente- mayores, personas sabias. Personas que han acompañado al autor de la investigación guiándolo, de memoria y de paseo, por pinares, huertos, colmenas o montes de encinas; entre cultivos, malas hierbas, plantas comestibles, medicinales y otras venenosas. Entre historias de vida y, fundamentalmente, entre historias de antes.

Las virtudes, usos y ubicaciones de las plantas y especies que aquí se recogen han sido reveladas, de boca en boca, de generación en generación y ahora que sus propiedades son más tangibles, gracias a la labor de Emilio Blanco, queda esperar que su relato sea más optimista que su título y que florezcan y se multipliquen sus propietarios.

Miguel Ángel de Vicente Martín
Presidente de la Diputación de Segovia



Sabinar de Casla

Prólogo

El Patrimonio Inmaterial tiene en sus portadores su más caracterizada representación. Generalmente, sin embargo, las comunidades rurales, las personas que mantienen y guardan en la memoria las tradiciones orales, los saberes y prácticas tradicionales no suelen ser el foco de atención de los estudios sobre la tradición. A menudo la presentación de fiestas, danzas, cantares, romances, habilidades, juegos, recetas, etc. aun hecha con el mayor de los respetos, fidelidad y rigor apenas se acompaña de una mención a las personas y a las poblaciones que las celebran, interpretan y practican. En buena medida la tradición ha sido concebida como si fuera un imperativo moral que subordina a quienes lo asumen y que estos aceptan a sabiendas de tener que inhibir sus preferencias personales en aras del respeto a las generaciones pasadas. Y aún más, la tradición conlleva una idea de sujeto colectivo a quien debe atribuirse el genio, el impulso creador y reproductor y en el que las individualidades quedan subsumidas, puesto que simplemente son (parcial) muestra de él. Estas concepciones de la tradición que se remiten cuando menos al Romanticismo, aún perduran soportadas por diversas perspectivas de acercamiento a veces desinteresadas búsquedas de la autenticidad, otras simplemente curiosas y ocasionales experiencias de ruralidad, otros intentos de cierta instrumentación política y también recuperaciones nostálgicas que se auto justifican con vinculaciones de procedencia, etc. En las últimas décadas, sin embargo, se ha ido imponiendo una visión de ultimidad que aunque no ha borrado del todo las imágenes anteriores de reservas o reductos de tradición las ha minimizado al menos como consecuencia de la imponente y drástica reducción demográfica en las áreas rurales de la España interior. La despoblación como dato demográfico se muestra iconográficamente mediante el término descriptivo "vacío" o "vaciado". El término descriptivo genera a su vez imágenes, en cierto modo sorprendentes pues el supuesto "vacío" incluso conlleva el oscurecimiento u ocultación de las poblaciones que aun ocupan y habitan las áreas rurales. No sólo han sido invisibilizadas las personas mayores, aunque destaca que lo sean cuando todos los registros demográficos las constatan como el sector mayoritario en muchas poblaciones. Si en otros tiempos los ancianos y ancianas representaban los modos de vida del tiempo pasado y desempeñaban el papel de garantes de la tradición, ahora son antes que nada los que se han quedado en los pueblos y su papel es más que nada mantenerse.

La pérdida de población por emigración y también por envejecimiento de los residentes ha acentuado un proceso desencadenado hace largo tiempo de retroceso progresivo de los conocimientos y saberes tradicionales en relación con la naturaleza y el universo -como así los designa la UNESCO-, por supuesto, particularmente afectados por los cambios decisivos en los procesos productivos, en los procedimientos de trabajo y en la explotación de los recursos naturales. No de una manera

simple ni uniforme en todas las áreas ese retroceso progresivo se fue notando en las prácticas de vida cotidiana de la población rural en general en distintos ámbitos, entre ellos, cuidados de salud, prácticas culinarias, artesanías domésticas, conocimientos del medio (climatología, meteorología, aguas, calidad de las tierras, etc.) y los saberes y los conocimientos sobre plantas y animales del entorno no solo con fines productivos sino también en relación con aprovechamientos múltiples. Una buena parte de estos conocimientos y saberes eran comunes, a disposición de todos en general, aunque también se distinguían determinadas personas en algunos en particular por sus especiales habilidades o capacitaciones e igualmente por la mayor experiencia. Según esta pauta general de distribución de los conocimientos y saberes tradicionales, su retroceso progresivo ha sido desigual y variado en paralelo a como se haya ido produciendo en las distintas poblaciones el envejecimiento y a veces el deterioro cognitivo de algunas personas, la desaparición vital de otras, el traslado de otras más a las ciudades, etc. Y no menos relevante, la quiebra en la secuencia de transmisión de ellos a personas más jóvenes, prácticamente inexistentes en los pueblos, que de haberse producido al menos en parte hubieran podido mantenerse posiblemente no sin cambios, con variaciones provenientes de otros aprendizajes, aportaciones propias, etc.

El trabajo de investigación sobre conocimientos y saberes tradicionales no es tan abundante como el que se produce en otros ámbitos de Patrimonio Inmaterial. El profesor Blanco, que ha desarrollado durante unos cuantos años, un trabajo de investigación en etnobotánica en numerosas poblaciones rurales de Castilla y León, también en particular en Segovia, en este libro intenta ante todo dar visibilidad a las personas que contribuyeron a la realización de sus trabajos de investigación. Y eso nos permite a todos hacerles un reconocimiento que por un lado lo es de admiración por el saber encarnado que han logrado formar, por la inmensa experiencia acumulada singular y única en cuanto comporta elementos que solo ellos en sus enclaves geográficos y en su especificidad biográfica han adquirido y por su generosidad al haberlos compartido con los investigadores y en definitiva con todos. Muchas de esas personas continúan cultivando esos saberes y conocimientos y continúan prestándose a la conversación con otros, haciendo tradición, en esta versión actual de transferirlos a quien estuviere interesado. Y a muchos nos toca pues repetir tantas otras veces el agradecimiento debido, incluso cada vez con mayor énfasis pues cada vez nos parece más sorprendente, más improbable su presencia. Y debemos agradecer también al profesor Blanco esta función indispensable también en la investigación de presentación de las personas que la hacen posible. Una tarea metodológica que comporta a la vez calidad humana.

Honorio M. Velasco

Presentación del trabajo en 10 puntos:

1. Introducción
2. El proyecto y su título
3. Metodología
4. El trabajo de campo
5. Los informantes y las entrevistas
6. Área de trabajo, paisajes segovianos
7. Las plantas
8. El fichero presentado
9. Material gráfico
10. Reflexiones



1 Introducción

Me presenté a las becas de investigación de la Diputación de Segovia (Instituto de la Cultura Tradicional Segoviana Manuel González Herrero) porque quería revisar, actualizar y ver la evolución y cambios de otro estudio similar realizado hacía 20 años (BLANCO, 1998); quería analizar su pervivencia, volver a hacer algunas entrevistas y prospeccionar las zonas poco trabajadas en aquella ocasión. La vigencia y la calidad del trabajo realizado anteriormente me preocupaba, y llevaba 20 años anotando nuevos datos sueltos en el cuaderno de campo, hacía falta por tanto una puesta al día y además me rondaba la idea de crear una base de datos y un centro de etnobotánica de la provincia.

Pero al final decidí hacer algo nuevo y complementario, con otro enfoque, no una actualización del libro anterior, sino un trabajo más antropológico, poniendo por delante a las personas como protagonistas y no tanto a las plantas.

Estos estudios se enmarcan en la investigación que llamamos **Etnobotánica**, ciencia que gira en torno al conocimiento tradicional y la cultura oral sobre la naturaleza, el medio ambiente, las plantas, la ecología, la agricultura, la ganadería y, en general, el mundo rural y los pueblos, abarcando también la Etnoecología, la Agroecología y la Antropología Botánica.

2 El proyecto y su título

El título del proyecto responde a una idea que me obsesionaba desde hacía tiempo, y es la pérdida definitiva de gran parte de estos conocimientos y el hecho de vivir un momento histórico clave en nuestro país, momento de gran pérdida de saberes de tradición oral, coincidiendo con el final de una generación que ha representado una mucha mayor unión y contacto con el medio natural.

El título elegido, *Última Generación*, expresaba perfectamente la convicción de que vivimos este periodo crítico de pérdida cultural, de cambio generacional y de una gran desconexión entre generaciones cercanas.

Además, todos estos conocimientos pertenecen al patrimonio inmaterial y por tanto podemos calificarlos de «intangibles», difíciles de medir con criterios materiales o pecuniarios. Su extinción se está produciendo de forma muy sutil pero constante, y se nos escapa entre los dedos.

3 Metodología

Sabía lo que queríamos, pero no el camino ni cómo llegar a él, nos preguntábamos ¿cómo enfocarlo definitivamente? Una primera fase fue empleada en focalizar el proyecto y echar a rodar. El criterio centrado en las plantas, como habíamos realizado en la obra anterior, no me convenía para esta ocasión.

Al final, y de acuerdo con el tutor, Honorio Velasco, al que agradezco mucho su colaboración, decidimos darle un enfoque más antropológico o más humano, centrado en las personas como protagonistas, su discurso y su modo de expresar su conocimiento del pueblo y su entorno; manteniendo en este caso un formato de regiones naturales de Segovia y dentro de estas sus protagonistas. Utilizando el símil del *puzzle*, nuestro objetivo era dar una visión representativa de todo el conjunto, pero con piezas aisladas de cada una de las entrevistas que, combinadas junto con las imágenes, se unen en la mente del lector y nos dan esa idea global del conjunto. En definitiva, un enfoque más literario y relajado, y no tan científico y aséptico, respetando las expresiones de los entrevistados y detalles, saliéndonos por temas colaterales de la conversación si hace falta, y los que vayan surgiendo, dejándonos llevar sin tensiones ni conversaciones forzadas por parte del entrevistador o estudioso, que a menudo se producen, dicho en una palabra: «disfrutando» del momento.

Un personaje, un pueblo, su testimonio y su conocimiento, lo que sabe y lo que no sabe, siempre abiertos a las sorpresas. La idea era realizar un muestreo representativo y aleatorio de toda la provincia, cubriendo por encima gran parte de todos los rincones de la misma, encontrando personas que fueran testigo y testimonio de un mundo rural que se acaba y desaparece o que está cambiando muy deprisa. La base de todo sería el trabajo de campo y los personajes elegidos sus protagonistas, esos *sabios/as rurales*, como los hemos bautizado cariñosamente a lo largo del trabajo.

La fase de búsqueda de los informantes idóneos, además de los que ya teníamos previstos, fue complicada. Se redactó y envió a amigos y contactos una carta de presentación/colaboración con el proyecto, que tuvo una respuesta aceptable, personas todas ellas a las que estamos muy agradecidos, que nos facilitaron nuevos contactos. Al principio unos treinta contactos, que luego serían más, porque unos llevaban a otros.

El diseño de las directrices de la encuesta-base de preguntas para las entrevistas fue otro paso a dar. Basados en nuestra experiencia nos decidimos por un guion abierto de puntos a tratar, sin ningún tipo de rigidez. Se trataría solo de un esquema mental para el seguimiento de la conversación, aunque casi siempre se realizaban las mismas preguntas con el mismo hilo conductor, ordenadas de modo distinto, según la afinidad de la profesión o la temática preferida del entrevistado o entrevistada. *Tirar del hilo*, como le decimos nosotros a este ejercicio.

Tras el trabajo de campo, del que hablamos a continuación, viene el trabajo de gabinete, arduo y muy costoso, ya que un poco de trabajo de campo genera gran cantidad de trabajo delante del ordenador, con su correspondiente contraste bibliográfico, con el volcado de entrevistas en bruto primero, escuchar las grabaciones o audios si los hay, y decenas de correcciones y depuraciones de texto, con visitas de campo posteriores de comprobación en muchos casos. Todo ello con fases de ánimo y desánimo, como siempre ocurre en este tipo de trabajos sobre el terreno, en los que unos días se da muy bien y otros mal.

Decálogo resumen de la Metodología utilizada y los pasos llevados a cabo en el trabajo:

1. Revisión de la publicación anterior (Blanco, 1998).
2. Enfoque global del trabajo. Criterios adoptados.
3. Búsqueda previa de los informantes idóneos. Ayuda de colaboradores en esta fase.
4. Diseño de los recorridos y las entrevistas de campo.
5. Preparación de la encuesta-base.
6. Trabajo de campo: unas 75 personas entrevistas en 55 pueblos o pedanías. Entrevista directa a mano alzada o grabación (cuatro campañas fuertes en tres estaciones del año). Ciclo completo anual.
7. Volcado de los apuntes y las fichas de campo.
8. Trabajo de gabinete. Identificación de las especies y muestras botánicas y etnográficas. Revisión de las imágenes tomadas.
9. Con el borrador-base, comienza la segunda vuelta del trabajo de campo. Dudas y aclaraciones. Depuración de errores en borradores sucesivos.
10. Revisión bibliográfica final (llevada a cabo a lo largo de todo el trabajo).

4 Trabajo de campo

Como ya hemos dicho, este estudio está basado casi exclusivamente en el trabajo de campo y en las entrevistas, los recorridos de campo y el *pateo* sobre el terreno han sido la referencia, que además es aquello que más nos gusta y lo que mejor sabemos hacer. Se ha consultado poca bibliografía, porque nuestra biblioteca ha sido el campo, nuestro laboratorio el monte, con sus pueblos y aldeas. Allá donde había vida tradicional, seres humanos interrelacionando con el medio y la naturaleza, allá íbamos nosotros, a la búsqueda de la información que no viene en los libros ni en la web (internet). Ya que podemos afirmar, sin duda, que gran parte de estos conocimientos pertenecen a la cultura no escrita, sino transmitida de padres a hijos e inédita en muchos casos. Sobre esta base, el azar y la espontaneidad ponen el resto.

Aparte de nuestros contactos y el trabajo previo acumulado, hemos realizado al menos cuatro campañas fuertes de campo de varios días de duración cada una, diseñando itinerarios de ruta, casi siempre con cita concertada previamente de entrevista con los interesados. Se han realizado todas desde el verano de 2018 a la primavera de 2019, en casi todas las estaciones del año, viviendo la provincia en momentos de intenso frío o de tórrido calor, vacía o yerma, o bulliciosa y agostera.

El trabajo de campo es muy agradable pero duro a la vez; sin duda presenta muchos alicientes y emociones que hacen que siempre quieras volver. Como en todo proyecto al final viene la luz, tras la confusión del montón de datos y apuntes, y el balance final hace que estés deseando *echarte al monte* de nuevo. Estamos seguros de que si volviéramos a diseñar otro trabajo de campo en otros tantos pueblos y con informantes diferentes se podría realizar otro trabajo completamente diferente, lleno de temas nuevos de interés. Y de hecho hemos dejado abierto el estudio, con nuevos contactos pendientes surgidos, para continuar el trabajo si fuera posible.



5 Área de trabajo: paisajes segovianos

Nunca acaba uno de conocer esta provincia (ni ninguna otra), una vida no da para ello. Y el interés residía en recorrer y conocer mejor zonas nuevas para nosotros de Segovia. Queríamos dar preferencia a las comarcas menos trabajadas anteriormente, como la comarca Ayllón-Campo San Pedro-noreste y la zona de Campiña Segoviana y oeste provincial, pero al final hemos vuelto a recorrer casi toda la provincia.

El estudio nos ha servido para seguir profundizando en la geografía física y humana provincial, recorrerla más si cabe y darnos cuenta de todo lo que nos falta por conocer, que es inabarcable en una vida y está llena de matices y detalles en los que no te sueles fijar, y que varían de un momento del año a otro, de una estación a la siguiente. Las entrevistas te ayudan a acercarte de otro modo a la gente y al paisaje. Amante como soy del paisaje segoviano y sus horizontes limpios, considero a esta provincia, tan cercana a Madrid, como un verdadero respiro a la presión urbana y un colirio para los ojos. Me gusta su variedad, sus montañas, sus páramos y mesetas, sus serrezuelas, cañones y humedales a lo largo del año, observar su mundo rural de antes y compararlo con el de ahora, en cambio y transformación, y hasta me gusta su despoblamiento de determinadas áreas (*vaciada*, como se dice ahora, aunque nada está vacío).

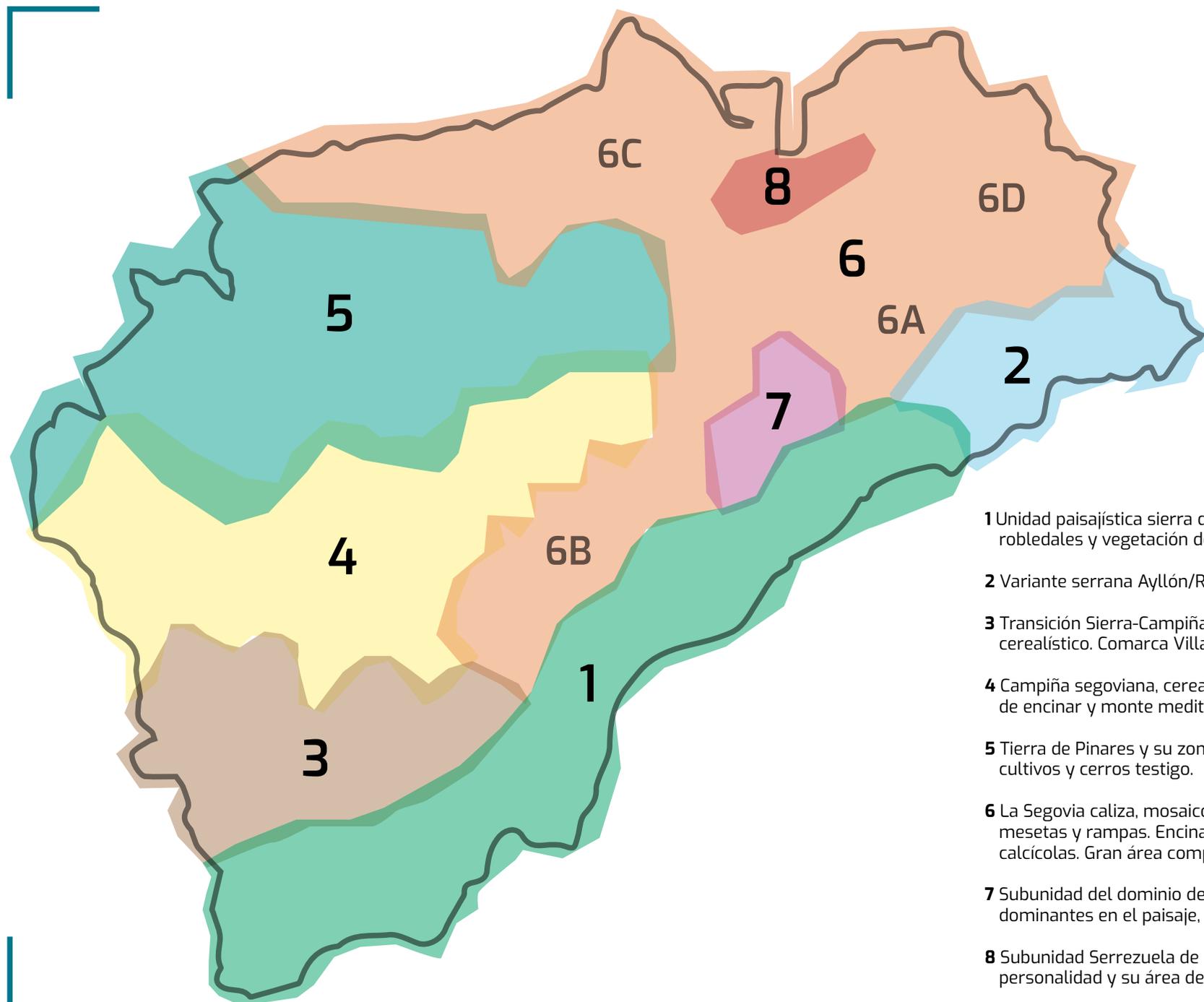
En este tipo de estudios es muy útil dividir el territorio en unidades paisajísticas naturales o *biorregiones* que se integran en el medio aunando el territorio con los aspectos socioeconómicos y culturales. Para nosotros se puede hablar *grosso modo* de entre 7 y 8 grandes unidades de paisaje segovianas, todas ellas formadas por un mosaico complejo de teselas. Este tipo de divisiones del terreno contrastan con otras realizadas habitualmente de modo artificial con criterios políticos o de gestión, como por ejemplo para obtener fondos europeos y subvenciones, o determinados servicios útiles, como es el caso de las mancomunidades.

Hemos distinguido en total ocho biorregiones, dentro de las cuales se han realizado las entrevistas, procurando que estén repartidas en número proporcional a su extensión, aunque no siempre ha sido posible.

Mitrophora semilibera
J. Gila



Alkanna tinctoria
J. Gila



Las 8 BIORREGIONES NATURALES de La PROVINCIA

- 1** Unidad paisajística sierra de Guadarrama segoviana: pinares serranos, robledales y vegetación de montaña con sus unidades relacionadas.
- 2** Variante serrana Ayllón/Riaza y zona de influencia del sistema Ibérico.
- 3** Transición Sierra-Campiña. Mosaico de encinares, robledales y secano cerealístico. Comarca Villacastín y zona de influencia.
- 4** Campiña segoviana, cerealista y pseudoesteparia, con montes-isla de encinar y monte mediterráneo.
- 5** Tierra de Pinares y su zona de influencia. Pinar negral en mosaico, con cultivos y cerros testigo.
- 6** La Segovia caliza, mosaico de paisajes variados entre hoces, páramos, mesetas y rampas. Encinares, quejigares, enebrales y otras unidades calcícolas. Gran área compleja de transición a zonas serranas.
- 7** Subunidad del dominio del enebro y los enebrales (paisajes de *Juniperus*) dominantes en el paisaje, variante de 6, con fuerte impronta en el paisaje.
- 8** Subunidad Serrezuela de Pradales, elevación mesetaria de clara personalidad y su área de influencia y transición hacia Unidad 6.

6 Los informantes y las entrevistas

Se ha entrevistado en total a unas 75 personas, algunas de ellas varias veces, número mínimo suficiente para tener una muestra representativa de los objetivos buscados.

Las entrevistas se tomaron a mano alzada y en determinados casos fueron grabadas, cuando esto era posible. En algunos casos se ha visitado el campo en compañía de los informantes, comprobando los datos e identificando las muestras y las plantas. Se ha ordenado y después volcado la información inicial de las entrevistas, para luego ser completada en visitas sucesivas; con todo ello se elaboró el documento borrador de las fichas, que sería la base de la redacción definitiva.

Los informantes son siempre la clave fundamental del trabajo, el contacto con ellos es una experiencia única e irreplicable. Siempre se establece con ellos una relación muy especial de cordialidad y amistad, e incluso de confianza, que hace posible muchas veces continuar la relación para poder aclarar las dudas que surjan e incluso hacerse amigo. Todas las visitas y entrevistas han valido la pena, independientemente de la calidad o pureza de la información recogida, siendo experiencias vitales inolvidables, pero hay una diferencia muy grande entre el conocimiento de unos y otros informantes; algunos de ellos son un verdadero pozo de saber y los solemos llamar cariñosamente informantes estrella o de alta calidad.

Se han hecho entrevistas en todo tipo de lugares y en circunstancias diversas, en sus casas, en el campo, en bares o en residencias de tercera edad, etc. Y en todo tipo de pueblos, más grandes o más pequeños, muy poblados o casi despoblados en invierno, e incluso a personas que hoy habitan en la ciudad de Segovia. Las entrevistas en residencias de ancianos nos han resultado especialmente impactantes, no se puede evitar esto cuando los visitas, porque te hacen meditar mucho sobre el momento vital de las personas que allí residen y su estado actual, su pasado, la evolución de la vida y lo rápido que ocurre todo y pasa la existencia. Allí separados de su medio habitual tienen cubiertas sus necesidades físicas pero su cerebro se va apagando. Todos ellos son personajes únicos, con mucha experiencia y con conversaciones muy enriquecedoras.

Varias de estas personas han fallecido en este tiempo desde que hicimos el trabajo de campo y han sucedido todos los acontecimientos conocidos de la epidemia COVID-19. Su testimonio cobra por tanto aún más valor, y queda aquí reflejada su contribución, a todos ellos un especial homenaje de agradecimiento sincero.

La sensación de que "*se llega tarde...*" (me refiero a la recogida del conocimiento tradicional) nos ha perseguido con frecuencia, por lo avanzado de la edad de muchos de los informantes y su estado de salud; pero, por otra parte, teníamos la sensación de tener entre manos ante nosotros testimonios muy valiosos que pronto se acabarían para siempre. Son las dos caras del trabajo etnográfico de campo y la paradoja de la investigación de la cultura oral tradicional, que solo conoce el que la ha hecho alguna vez.

Predominan entre los entrevistados los varones, y en este tema hay un sesgo importante, al ser el autor también varón y al ser la temática más relacionada con las profesiones desarrolladas por los hombres en relación con el campo. Del total, solo unas dieciocho han sido mujeres, y el resto hombres. Algunas entrevistas han sido a la pareja o las mujeres han estado presentes, pero se han mantenido en un segundo plano, aunque han aportando muchos datos en la sombra, siendo su papel siempre atractivo, misterioso e interesante.

No siempre las personas entrevistadas han sido muy mayores, algunos personajes que se encuentran en la década de los 60 han resultado de gran interés, por su conocimiento o por estar muy integrados en su pueblo, siendo continuadores o una verdadera memoria histórica de su pueblo o comarca y herederos de esa que hemos llamado *Última Generación*.

Cada una de estas personas representa un tipo humano peculiar, con una profesión ligada al medio rural, ejemplos de vida que en su conjunto se complementan y dan una idea al lector de esa generación que se nos escapa y que hemos tratado de mostrar. Texto e imágenes tratan de hablar al unísono para unirse en la mente del lector (Véase al final la lista completa de los informantes y su pueblo correspondiente).

7. Las plantas

La identificación de las plantas se ha llevado a cabo por la experiencia previa del autor en la provincia y de otros compañeros expertos consultados (Jaime Gila y Juan Antonio Durán, principalmente). Seguimos en los nombres científicos la nomenclatura utilizada por *Flora ibérica* (RJB, CSIC, 1986-2021). Quedan algunas dudas por aclarar, esto siempre ocurre en los estudios etnobotánicos, porque al no haber podido ver las muestras de plantas, queda por confirmar con seguridad las especies o taxones a los que se refieren los informantes. Se citan de todas maneras, y en el futuro se irán clarificando las dudas botánicas, señaladas en el texto entre interrogaciones. Se repiten con frecuencia las mismas especies y sus usos en los diferentes pueblos, pero con interesantes variaciones tanto en los nombres como en los modos de uso, incluso entre pueblos cercanos puede haber grandes diferencias.

Cada ficha o entrevista lleva independientemente en un recuadro o ventana su lista de plantas citadas e identificadas. Es imprescindible saber exactamente a qué planta nos estamos refiriendo para conocer su uso o utilidad.

En general, predomina en las conversaciones la flora cultivada, la más cercana y útil para las personas. Dentro de las especies silvestres se conocen mejor la flora arbórea o arbustiva o las plantas herbáceas más comunes o cercanas a los ambientes humanos. En contadas ocasiones son plantas raras o escasas, como los curiosos casos de la *raíz colorá* o el *limoncillo*. Podemos afirmar que, en general, hay un bajo conocimiento de la flora silvestre por parte de la mayoría de la población y que este va disminuyendo progresivamente. Algunos nombres de plantas se recuerdan, pero ya no hay una idea clara de su existencia, ni el evidente reconocimiento de la misma, como por ejemplo ocurre con la

genciana (aquí *junciana*), el té de vega y otras. Al final, se incluye un listado de nombres científicos de todas las plantas citadas en los textos.

Se ha trabajado sobre todo la flora vascular o cormofita (helechos y fanerógamas), pero se han incluido también algunos datos de algunos hongos, solo aquellos que han tenido un uso o tradición antigua, que son muy pocos.

8. Las fichas presentadas.

Con las contribuciones de todos los informantes, se ha elaborado un muestrario de fichas monográficas ordenadas por las regiones naturales de paisajes segovianos. En total hemos completado unas 62 fichas.

De cada una se indica solo el o los nombres propios de los entrevistados, el pueblo o localidad y la edad. Al final aparece un índice con los nombres completos de todos los informantes.

Los pueblos son representativos de casi todos los rincones de la provincia, mostrando su diversidad; son unos 55 pueblos o aldeas que ofrecen una visión global de esta rica antropología botánica y ecológica que tenemos en la provincia de Segovia. La relación de los mismos se encuentra en otro índice final.

9. Material gráfico

En este trabajo, la presentación de la información (textos) y el material gráfico asociado (fotos) van unidos y ambos son parte inseparable de la investigación, para dar una idea gráfica más allá de las palabras. Se incluye casi siempre foto de detalle del personaje o personajes entrevistado/s si ha sido autorizado por ellos mismos. Cada ficha va acompañada de imágenes representativas, o de las personas si ha sido posible, o plantas citadas y paisajes que aluden a los temas tratados. Muchas más fotos se han quedado en la reserva como fondo gráfico disponible.

Aunque no soy profesional de la fotografía, he incluido siempre imágenes tomadas durante el trabajo de campo, integradas con los textos, siempre siguiendo la idea citada de piezas de un *puzle*. Tan solo con mirar las fotos de los rostros o las manos de estas personas resulta emocionante imaginar toda su vida, las dificultades y la experiencia acumulada, su vida cuando eran jóvenes y estaban en plena vitalidad, así como los grandes cambios que han sucedido en apenas una o dos generaciones.

10. Reflexiones

Este trabajo trata de mostrar el gran cambio generacional acaecido en los últimos 45 años, tiempo en el que llevo trabajando en etnobotánica en Segovia, en Castilla y León y en todo nuestro país; la desconexión producida entre dos mundos, el verdaderamente rural de antes y el de ahora, donde muchos pueblos pequeños son las sucursales de las ciudades, convertidos en desahogo de la vida urbana y en viviendas secundarias de fin de semana.

No hay ninguna conclusión clara sobre el futuro de estos conocimientos; el volumen de datos es grande y se necesita tiempo y reposo para analizarlos. La pérdida de conocimiento tradicional es evidente, pero nos movemos en medio de diversas sensaciones contrarias y confusas, por una parte, de que ya es tarde en muchos casos, pero, por otra, de que hay esperanza en la recuperación, transmisión y mantenimiento de una parte de este patrimonio.

Ahora me doy cuenta y soy consciente del valor y el volumen de información que recogimos en los años 90, en aquel trabajo anterior, y cómo con la desaparición de la generación de las personas que ahora tienen entre los 80 y los 90 años o más, se habrá producido esa desconexión total, sobre todo en pueblos donde ya no vive ninguna persona original nacida en el mismo.

Es nuestro sueño hacer un museo-aula-taller y centro de interpretación de la Etnobotánica y la Agroecología que recoja y exprese esta idea, válida para toda Castilla y León y la península ibérica, centrada en Segovia, la de esa cultura milenaria que desaparece a gran velocidad. Este muestrario de *Gentes y Plantas de Segovia* debe permanecer para generaciones futuras.

Trataremos de dar continuidad a este trabajo.

La información contenida y las fichas, así como la edad de los informantes se refiere a 2019 y 2020, años en que se hizo el trabajo de campo. Las fotos de los informantes han sido autorizadas por las propias personas o sus familiares.

Futuro museo de la Etnobotánica, San Martín y Mudrián



LA ÚLTIMA GENERACIÓN «INTANGIBLES»
Una aproximación a la Antropología Botánica de Segovia

La Última Generación Intangibles

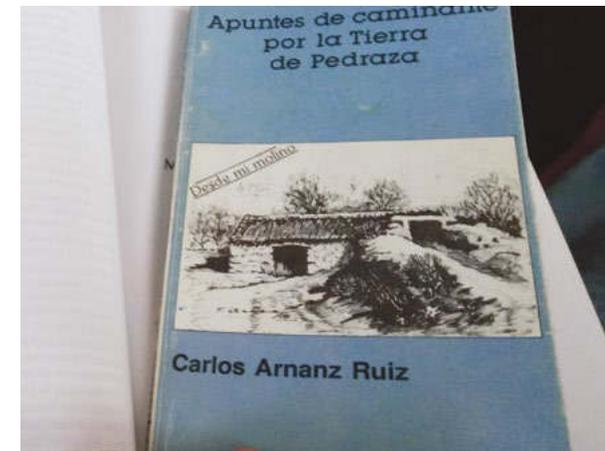
Una aproximación a la Antropología Botánica de Segovia

1. SIERRA DE GUADARRAMA SEGOVIANA

ACEBO - *Ilex aquifolium* L.
 ACEDERA - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa*
 AJUNJERA - *Chondrilla juncea* L.
 ÁLAMO BLANCO - *Populus alba* L.
 ÁLAMO NEGRO - *Ulmus minor* Mill.
 BERCEO - *Stipa gigantea* Link
 CANTUESO, TOMILLO DE CANTUESO - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav.
 (= *L. stoechas* subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp. ex Rozeira)
 ENDRINA - *Prunus spinosa* L.
 ESCARAMUJO - *Rosa gr. canina* L.
 ESTEPA - *Cistus laurifolius* L.
 FRESNO - *Fraxinus angustifolia* Vahl
 GAMÓN, GAMONITA - *Asphodelus albus* Mill. subsp. *carpetanus* Z. Díaz y Valdés
 JABINO - *Juniperus communis* L. subsp. *alpina* (Suter) Celak
 MANZANILLA - *Chamaemelum nobile* (L.) All.
 PERIFOLLOS - *Montia fontana* L.
 POLEO - *Mentha pulegium* L.
 POVO - *Populus alba* L. y *Populus nigra* L.
 RABIACANO - *Frangula alnus* Mill. subsp. *alnus*
 RASCAVIEJA - *Adenocarpus complicatus* (L.) J. Gay subsp. *complicatus*
 ROBLE - *Quercus pyrenaica* Willd.
 SALCE, SALCEDA - *Salix fragilis* L. y *Salix neotricha* Goerz
 TARAMILLA - *Brassica barraelieri* (L.) Janka
 TEJO - *Taxus baccata* L.
 TOMILLO BLANCO - *Thymus mastichina* L.
 TRÉBOLE BLANCA - *Trifolium repens* L.
 ZARGATERA O BARDAGUERA - *Salix* sp.



ANTONIO
 LA SALCEDA
 73 AÑOS



Fraxinus angustifolia

La Salceda está pegado a la sierra, es más grande de lo que parece desde la carretera. El nombre alude a un conjunto de salces (sauces), sin embargo, es el fresno el árbol que domina, el más importante, el protagonista. Antonio no reconoce la relación del nombre del pueblo con SALCE (sauce), él lo llama ZARGATERA o BARDAGUERA, «solo vale *pa* leña», dijo que también se usaba antes *pa* bendecir en el Domingo de Ramos.

Antonio ha vivido toda la vida en el pueblo, es el que más sabe de la vida de antes. Las vacas son su ganado, sobre todo las «serranas». Ayuda al que puede en labores del campo.

El ROBLE es la mejor leña, nos cuenta, pero la del fresno es buena también aunque dura menos. El ramón de FRESNO (la rama con las hojas) en otoño es bueno para todos los animales. Se podaba antes cada 14 años, «ahora no autorizan sino cada 40 y esto no es bueno para los árboles». A la poda también se le dice hacer la cabeza del fresno. La ceniza natural de fresno y roble se usaba para abonar los campos. En el monte quedan algunas señales de horneras para hacer el carbón. A la puerta de su casa hay un buen montón de leña de fresno preparada.

«De ÁLAMO NEGRO se hacían las vigas de las casas y *sin en cambio* las ripias eran de pino. De POVO o álamo blanco eran los *cabrios* de las casas antiguas. El RABIACANO crece donde las ZARGATERAS, da buenas varas».

El heno es la hierba natural que se siega, «lo mejor *pa* las vacas», se siega por San Antonio (13 de junio). La TARAMILLA la comen bien las vacas. Las hojas de los GAMONES las comen solo si están medio secas, las cañas (flores) se llaman GAMONITAS. La TRÉBOLE BLANCA es también muy mala *pa* las vacas. «El BERCEO no vale *pa* na, solo para hacer jarrones» (de flor seca se refiere).

De JABINO hay dos castas, una de ellas hace abortar a las vacas cuando la comen. Con las bolas de jabino se curaban los clavos, «había que esconderlas y si las encontraban, no se curaban». Decían antes que para curar las caballerías, se le sobaba con una vara de ACEBO el vientre. El árbol del TEJO también lo conoce, hay alguno, muy pocos, pero no le da importancia.

De los arbustos, los que más hay aquí son ESTEPA y ESCARAMUJO, «hay muchas, sobran, van poblando prados». CANTUESO se usó en el Corpus, el día del Señor, se segaba y se tiraba por las calles de la procesión. Es un TOMILLO DE CANTUESO, luego hay también TOMILLO BLANCO, y luego está la endrina y la RASCAVIEJA, *pa* hacer escobas, al igual que la AJUNJERA, que también se comía cuando brotaba en primavera. Además se han comido de siempre ACEDERAS y los PERIFOLLOS, estos últimos se valoraban mucho. También se ha tomado de siempre la manzanilla y el poleo en esta zona, *pal* estómago.

Al final, busca un libro que admira y nos lo enseña: *Apuntes de caminante por la tierra de Pedraza*, de Carlos Arnanz Ruiz.

ACIDERAS - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa* y *Rumex papillaris* Boiss. & Reut.
ÁLAMO BLANCO - *Populus alba* L.
ALGARROBA - *Vicia articulata* Hornem.
AVENA- *Avena sativa* L.
AVESAS (VEZAS) - *Vicia sativa* L.
BÁLAGO, CENTENO - *Secale cereale* (L.). M. Bieb.
BERCEO - *Stipa gigantea* Link
CANTUESO - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav. (= *L. stoechas* subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp. ex Rozeira)
CEBADA - *Hordeum vulgare* L.
CENTENO - *Secale cereale* (L.). M. Bieb.
ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
ENEBRO - *Juniperus thurifera* L.
ESCARAMOJO - *Rosa canina* L.
ESTRAMONIO - *Datura stramonium* L.
FRESNO - *Fraxinus angustifolia* Vahl
GARDABERA - *Salix atrocinerea* Brot.
HELECHO - *Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn subsp. *aquilinum*
JABINO - *Juniperus communis* L. subsp. *alpina* (Suter) Celak
MANZANILLA - *Chamaemelum nobile* (L.) All.
MIELGAS, ALFALFA SILVESTRE - *Medicago sativa* L.
OLMO, ÁLAMO NEGRO - *Ulmus minor* Mill.
PEREZOSOS - *Merendera montana* (L.) Lange (= *M. pyrenaica* (Pourret) P.Fourn)
PERIFOLLOS - *Montia fontana* L.
POBO - *Populus nigra* L. y *Populus alba* L.
POLEO - *Mentha pulegium* L.
SETA DE CAÑA - *Melanoleuca* sp.
SETA DE CARDO - *Pleurothus eryngii* (DC.) Quéf.
TOMILLO BOTONERO - *Santolina rosmarinifolia* L.
MANZANILLA DE TOMILLO - Posiblemente *Helychrisum stoechas* (L.) Moench
TOMILLO SALSERO - *Thymus zygis* Loefl. ex L.
TRÉBOL - *Trifolium pratense* L., *T. repens* L. y probablemente otros
TRIGOS - *Triticum aestivum* L.
ZARAMAGO - *Senecio jacobaea* L.
ZARZAMORAS, ZARZAS - *Rubus ulmifolius* Schott



**FERNANDO
LA LOSA
72 AÑOS**



Testimonio impresionante el de esta persona, fue una gran experiencia entrevistarle, charlar y pasear junto a él, y hacernos amigos en definitiva. Me llevó por sus prados a enseñarme sus vacas y los terneros, que son su vida. Buenos pastos y vacas muy sanas. Ganadero de siempre, de chaval también trabajó en los campos, recuerda cómo todo el término de La Losa y alrededores eran campos de centeno, algarroba, trigos y cebada, un paisaje muy diferente al de ahora.

Toda su vida la cuenta en su libro (*Si los terruños pensarán...*) que me regaló, una vida junto con Maricruz, Cruci, su mujer. Tuvieron dos hijos, pero su hija veterinaria falleció recientemente, ¡qué terrible! Un libro valiente el suyo que narra toda una época de la historia de la gente de la sierra de Guadarrama segoviana. Sobre las vacas y los terneros lo sabe absolutamente todo. Se pasó a la ganadería ecológica en los años 90, siendo uno de los pioneros de Segovia y de toda Castilla y León, un gran mérito por su parte. Sus vacas son la mayoría de la raza negra serrana autóctona. Nos dice que «lo que más les gusta a las vacas es el TRÉBOL y las MIELGAS, que es la alfalfa silvestre, también todo de los prados a diente. En fresco les gusta mucho la hoja de fresno y encina». Como forraje ecológico actualmente les da una mezcla de avesas (vezas), avena, trigo y cebada. Teme mucho las enfermedades de los terneros, como el carbunco sintomático, «enfermedad grave que se puede pasar a las personas», siempre según él.

Plantas venenosas para las vacas aquí no hay ninguna realmente, pero algunas no las comen nunca, como el poleo o el HELECHO o el ZARAMAGO (aquí *Senecio jacobea*, me la mostró). El helecho se usaba para chamuscar los cerdos, sobre todo los más pobres, los demás usaban el bálago, la paja de centeno. El POLEO se toma de siempre (las personas), pero las vacas no lo prueban.

El FRESNO fue muy importante en la zona, muy usado para madera y leña, que es buena. Como antes se regaban los prados había muchos fresnos que vivían en los bordes y setos, ahora se han secado. Su madera es muy buena, era muy usada para carros, estevos y ubios (yugos). «Hacerle la cabeza» al fresno es una actividad de siempre de estos pueblos de la sierra. Se hacía cada 15 o 20 años esta poda y se dejaban descabezados; la poda era para leña, sobre todo en fresco, nunca seca.

En los paseos que di con él para ver sus vacas y sus prados me enseñó las ACIDERAS, los PERIFOLLOS de las fuentes, el TOMILLO SALSERO y el CANTUESO, que es buena melífera, dijo, el TOMILLO BOTONERO, el ESCARAMOJO, las ZARZAMORAS y el BERCEO, al que no dio ninguna importancia. Algunos fumaban la hoja de zarza, lo dice con desprecio, aunque él lo hizo de joven.

También vimos la GARDABERA, las vacas casi no la comen, el ESTRAMONIO no lo comen tampoco nunca, «es alucinógeno», ni los PEREZOSOS, que están ahora en flor todavía (*Merendera pirenaica* que ahora, en octubre, crecía junto con *Crocus serotinus*). Respeto a las setas, «la SETA DE CARDO es la única que se tomaba antiguamente, se tenía mucho miedo a las setas, también había SETA DE CAÑA».

Luego fuimos a la plaza del pueblo, llamada plaza de los Pobos. Allí hubo un gran olmo que en la zona llamaban más bien ÁLAMO NEGRO, un gran ejemplar que se murió en los 80, «ahora hay chopos y cemento». Las hojas de los álamos negros se la daban a los cerdos de forraje. En realidad llaman EL POBO a la plaza, el topónimo parece aludir al chopo o álamo blanco, pero Fernando no lo asocia ni con chopo ni con álamo. Es un nombre antiguo que se usaba en la provincia para nombrar al chopo o al álamo blanco, pero que se va perdiendo y queda solo en la toponimia. De todas formas hubo un ejemplar monumental de álamo blanco (*Populus alba*), «El Álamo del Caño», que lo cortaron.

Después hablamos de La Lastra hacia el río Madrones, paraje calizo al norte del pueblo. Allí vive el ENEBRO, que solo crece allí (zona caliza). Hay pocos, me dice, y la madera es buena. El ramo del Domingo de Ramos era siempre de enebro, y se venía a coger a La Lastra, mientras que el JABINO es arbusto y se da en la sierra por encima del Cordel. A La Lastra de la Losa se venían a recoger algunas plantas medicinales como la MANZANILLA y el TOMILLO, que también llamó la MANZANILLA DE TOMILLO, que crece solo allí, donde los enebros. En las lastras de Ortigosa también crece.

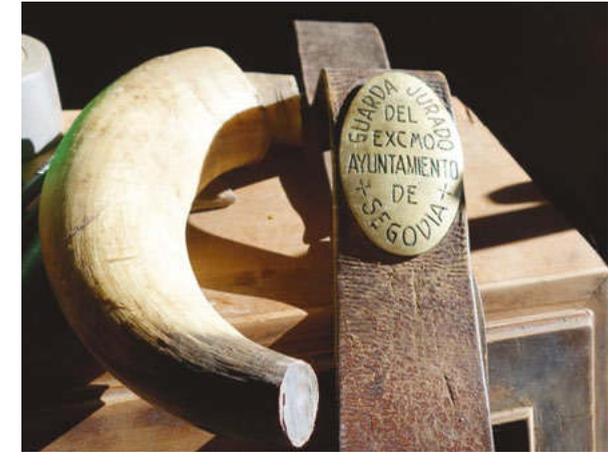
Mirando a la Mujer Muerta con nieve, desde su casa, me habla de los verdaderos nombres de las cimas, que dice están algo cambiados en los mapas. «La Pinareja fue siempre el cuerno de abajo y no la cumbre». Muchas gracias, Fernando, por tu testimonio.

ACEBO - *Ilex aquifolium* L.
 ACEDERA - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa*
 AJUNCIANA - *Gentiana lutea* L.
 ÁLAMO NEGRO, OLMO - *Ulmus minor* Mill.
 BERRO - *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek (= *Nasturtium officinale* R. Br.)
 CANTUESO - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav. (= *L. stoechas* subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp. ex Rozeira)
 ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 ENEBRO - *Juniperus thurifera* L.
 FLOR DE SAN JUAN - *Hypericum perforatum* L.
 FRESNO, SOTO - *Fraxinus angustifolia* Vahl
 GUARDALOBO - *Verbascum pulverulentum* Vill.
 HOJA DE PLATA - *Lunaria annua* L. (= *L. biennis* Moench)
 JABINO - *Juniperus communis* L. subsp. *alpina* (Suter) Celak(= *J. nana* Willd.)
 JARA, ESTEPA- *Cistus laurifolius* L.
 MALVA - *Malva sylvestris* L.
 MALVAREAL - *Alcea rosea* L.
 MIMBRE - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz
 MONRRUBIO - *Marrubium vulgare* L.
 PERIFOLLOS - *Montia fontana* L.
 PINO - *Pinus sylvestris* L.
 PLANTA DE LA ALMORRANA - No identificada
 RAÍZ DE LA NUEZA, UVAS DEL DEMONIO - *Bryonia dioica* Jacq. (= *B. cretica* subsp. *dioica* (Jacq.) Tutin, *Tamus communis* L.)
 RETAMA - *Genista florida* L.
 ROSA - *Rosa* sp.
 TEJO - *Taxus baccata* L.
 TOMILLO ROMERO - *Thymus mastichina* L.
 TOMILLO SALSERO - *Thymus zygis* Loefl. ex L.
 TRÉBOL - *Trifolium pratense* L., *T. repens* L.
 BARDAGUERA, VERGUERA - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz, *S. atrocinerea* Brot.



Revenga 1 de octubre del 2016
 La vida del gavarrese
 es una vida muy estiva en el
 verano pero mas en el invierno
 donde donde hemos cargado hez
 y mañana donde iremos al arroyo
 de la cascada ho la ladera del
 combento unos con mas gomas y otros
 llevan menos unos ha chitos y otros
 hater latidos y otros otros ha saca
 tocos y otros otros ha harraa tos
 pero mirandote así todos vivimos de
 hullo en el Bepinar San Rafael de
 Volcan y en la granja sin olvidarnos
 de Hontaria que tambien los haica
 vuenos estocando limas ban on memoria
 de los que sitamos aqui ha y aque llos
 que se fueron sin olvidarnos de aquellos
 que entre los pimos murieron.
 como Valeriano goma gome clonso
 y Andres el pino fidelmo.
 Pedro Revenga
 La vida del gavarrese

**PEDRO
 REVENGA
 82 AÑOS**



Pedro es un personaje singular, único, verdadero representante de una generación. Tuvo muchas profesiones, pero siempre en el pueblo. Fue gabarrero y después guarda jurado del Servicio de Agua durante muchos años. Conserva la placa que nos enseña con orgullo. Tiene entusiasmo por todo, aprecia las cosas, si se trata de conversar no tiene prisa, aprendes con él constantemente y sin tregua.

Su garaje o porche es un verdadero museo etnográfico desordenado y caótico. Hay miles de cosas, con cada objeto se entretiene a hablar, todo lo que cuenta es interesante. Tiene documentos, libros muy antiguos, animales disecados, plantas colgadas, maderas, ubios, y hasta restos de bombas de la Guerra Civil procedentes de Cabeza Grande. También tiene pieles curtidas por él mismo, con sal y ceniza.

Hablamos primero de los árboles, del FRESNO y del PINO, que son árboles muy importantes en el pueblo, que está metido en el bosque, y hoy es pedanía de Segovia capital. De frente siempre presente La Mujer Muerta, con el Collado Río Peces en primer término. Es famoso el Soto de Revenga en la falda junto al pueblo, una dehesa de fresnos y algunas ENCINAS y BARDAGUERAS (sauces), que en el pueblo y en otros pueblos de Segovia llaman «soto», los fresnos de El Soto, como dicen en Revenga, con ejemplares muy viejos y podados «a cabeza». La ermita del paraje alberga la Virgen del Soto, patrona de la localidad. Por la calidad de la leña de fresno nos recuerda Pedro aquello tan conocido de... «El fresno naciendo y ardiendo».

En el pinar fue gabarrero reconocido. Los gabarreros se ganaban el sueldo recogiendo en el monte los tocones, *teos*, ramas secas y *chistos* de la explotación del pino, todo se aprovechaba. *Latas* y *latuchos* (ramas grandes y pequeñas) no podían cogerlas, les multaban si les veían. Luego se cargaban con animales hasta un almacén, se pesaban en kilos, se anotaba y allí quedaban para que los comprara el panadero para cocer, u otros, «*pa* lo que fuera». Cada 8 días se cobraba, se lo pagaban por kilos a los gabarreros, profesión muy extendida desde Valsain a El Espinar principalmente...

El «*teo*» es lo que está bajo la tierra del pino, el tocón de debajo. De aquí se sacan las teas, «que son aguarrás puro», dijo. Nos hizo una demostración allí mismo, prendiendo una tea que tenía en «su museo».

El ACEBO de la Acebeda solo se usaba como adorno navideño, pero de la cáscara (corteza) se hacía la liga para cazar pájaros. Recuerda que para poder hacerla se tenía la cáscara sumergida en agua durante 21 días, luego se sacaba y se rascaba con un cuchillo en un puchero y así se obtenía directamente. De TEJO afirmó que había muy pocos antiguamente, se usaba como ramo del Domingo de Ramos, «se usaba también acebo, pero sobre todo tejo, y también en las bodas para adornar la puerta de la iglesia se hacían arcos de tejo».

El ENEBRO lo hay en Riofrío y el JABINO —que pincha y es muy distinto— en toda la sierra. De la ENCINA antes se hacía carbón de encina en grandes horneras, y también cisco o picón en pequeñas horneras. Para hacer el picón se iba apagando poco a poco con agua. Él lo hacía.

La BARDAGUERA era *pa* las cestas, y de los arbustos más abundantes por la zona nos habló mucho del CANTUESO, que junto con pétalos de ROSAS se echaban por las calles en el Corpus; también estaba entre ellos la RETAMA (aquí *G. florida*) y la JARA o ESTEPA.

A continuación, nos dio una clase de maderas y los tipos de yugos existentes («ubios», para él) y arados, mostrándonos varios en su almacén. Las maderas usadas eran siempre el ÁLAMO u OLMO y la ENCINA. La esteva era siempre de ÁLAMO NEGRO ¡qué importante era esta madera para los aperos! Ubios (yugos) los había de muchos tipos, eran también de álamo negro. Hay de varios tipos, dependiendo: uno de arar con burros, otro de vacas y otro de acarrear con bueyes (o machos). Nos muestra el *barzón*, la pieza mediana de madera accesoria del ubio, que tiene una correa atada. El tema es más complejo de lo que parece, nos explica Pedro, «Ubios los hay de acarrear, de rejarar y de arar. El de los burros tiene los palos largos hacia abajo». Las techumbres y las vigas también eran de álamo negro y las ripias de pino, como las del porche donde nos encontramos, que son totalmente originales.

Ahora nos habla de hierbas medicinales mostrándonos algunas colgadas ya secas: la FLOR DE SAN JUAN, de la que no sabe uso; tomillos hay varios tipos, el TOMILLO-ROMERO es *pa* infusiones y el TOMILLO SALSERO *pa* guisos. Las HOJAS DE PLATA las tiene secas para adornos de floreros, que nacen solas en los bordes de las fincas; el MONRRUBIO (tiene muestra seca) se tenía y se cocía para el herpes y manchas de la piel. La PLANTA DE LA ALMORRANA se cogía en la Fuente del Acebo, ha oído hablar, pero él no la conoce.

Sobre una muestra de RAÍZ DE LA AJUNCIANA hizo un interesante comentario: crece en lo alto de la sierra, se cogía en la Mujer Muerta (nace en La Collada), se usaba la «raíz» cocida y tomando el agua, para dar apetito. Cuando a las mujeres se les retiraba el apetito por la regla o después de la misma, se les daba macerada en agua para que les diera ganas de comer. Venía un señor de Segovia con dos borriquillos a comprarla y se la llevaba a Segovia a venderla. Otra raíz era la RAÍZ DE LA NUEZA, el fruto son las uvas del demonio, se usaba para las heridas de las caballerías, pero no se acuerda cómo.

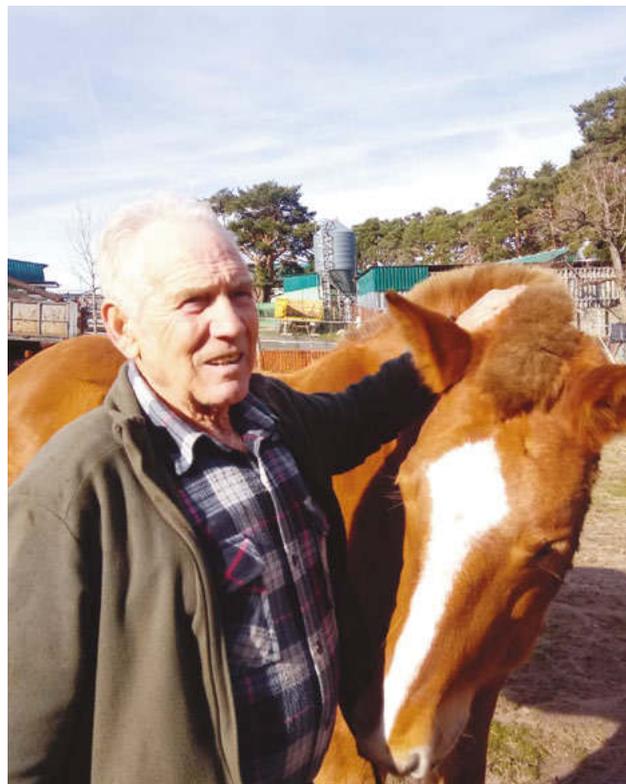
De la MALVA dijo, «Si con la malva no te curas, mal vas». Los moros (se refiere a los marroquíes actuales que están por la zona, no lo dijo con desprecio) la usan mucho, ellos no. De siempre se han comido ACEDERAS, BERROS y PERIFOLLOS, de las fuentes y prados. La GRAMA, la MALVA y el CARDO eran malas hierbas de los cultivos, crecen por todas partes. También está la ORTIGA, que no se usaba para nada. La MALVA REAL, *Alcea rosea*, la tiene en el jardín de adorno.

Hacer la hierba en verano era un duro trabajo en los prados, crecían todo tipo de hierbas, como tréboles y heno. Tréboles de cuatro hojas salen en la iglesia de aquí todos los años, todavía hoy se cogen, me regaló dos secos y prensados por él diciendo que son para la buena suerte. Siguen yendo a por ellos cada año. Sobre el tiempo y la lluvia (meteorología popular), antes se decía que si había «gatas» en el arroyo de la Cuadra o en el de la Cancha entonces seguro agua (lluvia). Las gatas a las que se refiere son las nubes bajas pegadas a la sierra.

Para saber más sobre los gabarreros, consúltense los trabajos de Juan Andrés Saiz Garrido.

Mi agradecimiento muy muy especial a Gloria Molina, encantadora, y a Jorge Marañón, que me facilitaron conocer a D. Pedro, un maravilloso contacto inolvidable y para siempre.

ABETOS - *Abies alba* Mill., *Picea abies* (L.) H. Karst. y otros
 ACEBO - *Ilex aquifolium* L.
 AJONJERA - *Chondrilla juncea* L.
 BERCEO - *Stipa gigantea* Link (= *Celtica gigantea* (Link) F.M. Vázquez & Barkworth)
 BREZO - *Erica arborea* L.
 CANTUESO - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav. (= *L. stoechas* subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp. ex Rozeira)
 CARDILLOS - *Scolymus hispanicus* L.
 CERZO SILVESTRE - *Prunus avium* L.
 CIRUELOS - *Prunus domestica* L.
 CORUJAS - *Montia fontana* L. s.l.
 ESCOBAS - *Genista florida* L.
 ESTEPA - *Cistus laurifolius* L.
 GAMÓN - *Asphodelus albus* Mill. subsp. *carpetanus* Z. Díaz y Valdés
 GARDABERA - *Salix atrocinerea* Brot. y *S. fragilis* L.
 GUARDOLOBO - *Verbascum pulverulentum* Vill.
 HELECHO - *Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn subsp. *aquilinum*
 HOJA DE LIMÓN - *Melissa officinalis* L.
 HONGO - *Boletus edulis* Bull.
 LAURO - *Prunus laurocerasus* L.
 MANZANA - *Malus domestica* Borkh
 MOSTAJO - *Sorbus aria* (L.) Crantz
 MUÉRGANO - *Viscum album* L.
 NÍSCALOS - *Lactarius deliciosus* L. ex Fr. Gray
 NOGAL - *Juglans regia* L.
 ORÉGANO - *Origanum vulgare* L. subsp. *virens* (Hoffmanns. & Link) Bonnier & Layens
 ORTIGAS - *Urtica dioica* L.
 PINO - *Pinus sylvestris* L.
 PIORNO - *Cytisus scoparius* (L.) Link subsp. *scoparius* y *C. oromediterraneus* Rivas Mart. & al.
 ROBLE, REBOLLO - *Quercus pyrenaica* Willd.
 SEQUOIA - *Sequoiadendron giganteum* (Lindl.) J. Buchholz
 TÉ POLEO, POLEO - *Mentha pulegium* L.
 TEJOS - *Taxus baccata* L.
 TOMILLO SALSUERO - *Thymus zygis* Loefl. ex L.



.....
POLI

SAN RAFAEL (EL ESPINAR), 74 años



.....
ENRIQUE

SAN RAFAEL, 71 años

Conocí a Poli (Hipólito Herránz García) en 2019. Es natural de San Rafael (El Espinar). Le entrevisté en su pueblo y fue para mí una experiencia única, es un gran conocedor del pinar, nadie ha andado tanto como él por esos montes. Procede de familia de gabarreros de toda la vida, me enseña fotos de esta actividad en la pared de su cabaña. Hablamos más de dos horas sobre su vida, las plantas, los caballos que cría, historias de lobos y muchas más cosas. Os muestro algunas pinceladas de nuestra conversación:

Casi toda la conversación gira en torno al pinar y los gabarreros, leñadores que sacaban la leña del monte, de las ramas de pino, para trasportarla y venderla. «Era un trabajo duro, cortar y derramar, se pagaba por medidas y al peso. La mayor parte del pueblo vivía de la leña, casi todos eran gabarreros, aunque luego muchos se dedicaron a la construcción cuando se vino abajo la madera y la leña».

La medida utilizada se llamaba cárcel, una cárcel eran 800 a 1000 kilos de leña de pino y se pagaba a unas 400 ptas., aunque más utilizada era la media cárcel que se pagaba a 200 ptas.

Medidas de carga de leña

- ✦ 1 cárcel = 3 cargas de yegua = unos 800 a 1000 kg de leña
- ✦ 1/2 cárcel = unos 400/500 kg de leña

Hacer las cargas en las yeguas era todo un arte. Tres cargas de una yegua eran una cárcel. Tres cárceles se daban a precio de coste a viudas y necesitados o impedidos, «era algo muy solidario».

La leña se vendía para fuera, iban lejos, incluso hasta una fundición de hierro que había en Pinto (Madrid). Hasta hace muy poco quedaba todavía algún gabarrero en El Espinar.

La tea se sacaba de los tocones de los pinos, de la parte de la raíz. Se preparaba quitando el manto (la corteza) y luego se iban haciendo las astillas. "En casa se tenía siempre un tocón de pino y se iban haciendo las astillas según hacían falta para prender o iluminar". «Arde como una tea», se decía. o «échame un cacho tea».

El MUÉRGANO (como llamaban aquí al muérdago del pino) lo comen las vacas y los corzos, les gusta mucho. La bola (el fruto) sale en diciembre o enero, la comen mucho los zorzales, antiguamente se cazaban estas aves y se comían, estaba autorizado. Se cogía antiguamente muérgano para Nochebuena y se llevaba a vender a Madrid, la gente se subía a los árboles a por ello. Es un parásito del pino que, tarda, pero —según opina él— los termina secando, «se pudren».

El ACEBO no se coge para Navidad, está prohibido desde hace muchos años. De acebo se compraba liga en Segovia «debía ser de acebo o

ajonjera». La liga era una especie de pegamento natural para cazar pájaros, hecho con corteza de acebo. La AJONJERA era usada para escobas y para hacer liga. **Escobas** también se hacían de RETAMA (aquí, *Genista florida*). En el arroyo de la Hiedra, en Vuelvetientes, están los pinos más altos, allí hay también TEJOS, pero pocos, eran venenosos.

Plantas del pinar había muchas: ROBLE, PIORNO, ESTEPA, BREZO. De este último, el carbón de la tronca era muy bueno, se quemaba, había mucho hacia la parte de Peguerinos. Del BREZO se hacían también varas.

Del ROBLE, que llaman REBOLLO en otros pueblos, todo se aprovechaba, sobre todo la leña y también para hacer cisco. La hoja se llama barda, la comen en verde las vacas. Algunos años dan muchas bellotas, y de los agallones del roble hacían collares los chicos en la escuela.

Otra leña para los caleros (hornos de cal) se hacía de PIORNO Y ESTEPA. La estepa (*Cistus laurifolius*) arde muy bien y dura mucho, ahora la usan para barbacoas, pero antes no se le daba importancia porque había otras leñas mejores. En verde la comen bien las vacas, pero no otros animales.

El GAMÓN (*Asphodelus albus*) sale en los prados, y también lo comen las vacas, pero los paisanos lo quitaban segándolo o arrancándolo a mano porque molesta a la siega y estropea los pastos. Pero las hojas las cogía la gente, las cocía y se las daban a los cerdos mezcladas con harina, eran un alimento excelente.

Luego le pregunté por el BERCEO y dijo una frase que no se me va a olvidar: «Donde haya berceo, el ganao no se muere nunca de hambre». El berceo se arrancaba en la finca del Prado para hacer los cepillos de raíz, había un azadón especial para arrancarlos que tenía un pico muy largo. Son difíciles de arrancar, se hacía en pleno invierno, cuando más blanda está la tierra. Para dárselo al ganado se quemaba en enero cuando helaba, pues el brote nuevo gustaba mucho a vacas y caballos. Venían de las Vegas de Matute a por berceo, que también usaban como combustible para los hornos de cal, junto con estepa, piorno y rameras de pino

Una planta venenosa del pinar era el HELECHO, las vacas podían llegar a morir cuando lo comían, de hecho, algunas murieron; los caballos también, pero menos, solo si comen en gran cantidad. Esto ocurría principalmente en agosto. Los helechos se cogían para echarlos entre el hielo en las pescaderías, para dar sensación de frescura al pescado. El hielo se conservaba todo el verano en el pozo de nieve, había uno aquí del que queda la ruina. Se iban echando capas alternas de paja y nieve, y se formaba hielo que se conservaba *tol* verano.

El CANTUESO daba mucha miel, venían de fuera los colmeneros a poner sus colmenas. El TOMILLO SALSUERO (no salsero) huele bien, era siempre para el asado (condimento).

De plantas silvestres del campo (comestibles), se cogían las CORUJAS, que salen en las fuentes, y los CARDILLOS, pero estos mucho menos. ORTIGAS las cogían y se usaba el agua de cocerlas para el reuma. El TÉ POLEO se toma de siempre para el estómago.

De frutales en el pueblo había bastantes, ciruelos, manzanos (reineta había muchas), ciruelos y cerezos. También hay cerezos silvestres.

El Domingo de Ramos se usaba como ramo de bendecir los ABETOS o los LAUROS, incluso a veces pino y SEQUOIA. Hay algunas secuoias muy grandes, de unos 150 años; luego me llevaría a ver una, cercana a su casa.

Hacen matanza todos los años, el ORÉGANO es muy importante para el chorizo, que se hace siempre con orégano, pimentón de Jaraíz y hoja de laurel, *pal* adobo.

El GUARDOLOBO hace más de 50 años se usaba para pescar, para las truchas, se cogía la hoja, el tallo y todo el ramo, él lo hizo. Se echaba en los charcos o charcas aisladas con truchas del río. «Se preparaba en sitios como los de lavar las mujeres, charcas con piedras. Se machacaba la planta y se restregaba, luego se echaba en el agua y salía espuma, como jabón. No se morían las truchas, había que estar listo y cogerlas rápido».

De SETAS, de toda la vida, la única que se cogió fueron siempre los NÍSCALOS, el resto no se conocía ni se cogían, incluso el boleto, que llamaban «hongo» no se comía, y ahora es muy popular y buscado. A los sauces, en general, los llaman aquí GARDABERAS, «son las varetas para mimbre», había un mimbbrero (artesano).

Sin saber cómo la conversación deriva hacia historias de lobos: «Había unos de Peguerinos que cogían lobeznos e iban exhibiéndolos por los pueblos, de esto hace más de 60 años, se llamaban los Garrones. Pasear lobos muertos o coger lobeznos vivos y venderlos era una cosa que ocurría, por ello les pagaban o les daban algún obsequio, se decía "dar o pagar una mesta"». Un verdadero disfrute de sabiduría tradicional, la charla con esta persona tan tranquila y tan auténtica.

En San Rafael también conocimos a Enrique, con el que pudimos contrastar la información. Nacido en San Rafael, fue a Madrid a estudiar, pero lo dejó y al poco tiempo se volvió al pueblo. Estuvo luego 33 años trabajando en el aserradero de pino de San Rafael. Le gustan mucho los árboles y la naturaleza, pasea casi todos los días por el término, me llevó a ver *el Pino del Prao Acero*, en la cañada, donde hubo un camping. Árbol bonito pero ahora enfermo y «chamoso» (atacado), que coge mucho MUÉRDAGO. Quedamos en ir otro día a ver *el Pino del Cardosillo*, en la garganta Río Moros, declarado monumental, que tiene más de 200 años, y *el Pino de la Roca* en la Fuente Morena, que se encuentra abrazado a una roca.

El CANTUESO se cogía pal Corpus, para echar en la iglesia. Del GAMÓN mandaban a los chicos a arrancarlo de los prados, porque los estropea cuando sale mucho; con los palitos de la flor hacíamos flechas para jugar. A partir del BERCEO un tío suyo se dedicó a hacer cepillos de raíces de berceo. Su padre decía que en el pueblo se hacía cisco de ESTEPAS pa las tahonas. La tierra de BREZO se intentó explotar para jardinería, pero fracasó. La HOJA DE LIMÓN (*Melissa officinalis*) es invasora en los huertos, es la única que crece bajo los NOGALES. Aquí se usa el LAURO, *Prunus laurocerassus*, para bendecir en el Domingo de Ramos, siempre, de toda la vida. Hay un paraje yendo a la Peña del Arcipreste que es arroyo del Mostajo, en alusión al árbol *Sorbus aria*.

Aparte del libro de Jordana de 1873, sobre la Garganta de El Espinar, hablamos del libro de 1916, *Historia de la Villa Ilustre de El Espinar*, de Domingo Rodríguez Arce Mateo, publicado por la imprenta de *El Adelantado*, con una pequeña referencia a plantas medicinales en la que cita la barda, la genciana, el ranúnculo, la quelidonia, la rubia, la achicoria, la artemisia, el *sahuco*, la parietaria, la digital, el cornezuelo, el beleño, la cicuta y el tártago; pero que más bien parecen la mayoría referencias, sacadas de libros seguramente, a plantas que no son conocidas por la gente del pueblo o de las que se ha perdido su conocimiento.

LA ÚLTIMA GENERACIÓN «INTANGIBLES»
Una aproximación a la Antropología Botánica de Segovia

La Última Generación Intangibles

Una aproximación a la Antropología Botánica de Segovia

2. AYLLÓN - RIAZA

ACEBO - *Ilex aquifolium* L.
ACEDERAS - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa*
ÁLAMO NEGRO, OLMO - *Ulmus minor* Miller
ALFALFA - *Medicago sativa* L.
BERROS - *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek (= *Nasturtium officinale* R. Br.)
BERZA NEGRA - *Brassica gr. oleracea* L.
CALABACÍN - *Cucurbita pepo* L.
CAMBRÓN - *Adenocarpus hispanicus* (Lam.) DC.
CANTUESO - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav. (= *L. stoechas* subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp.ex Rozeira)
CARDILLOS - *Scolymus hispanicus* L.
CHAPARRO, ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
ENDRINAS - *Prunus spinosa* L.
ENEBRO - *Juniperus thurifera* L.
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS - *Asparagus acutifolius* L.
ESTEPA - *Cistus laurifolius* L.
FRESNO - *Fraxinus angustifolia* Vahl
GAMONITO - *Asphodelus albus* Mill. subsp. *carpetanus* Z. Díaz y Valdés
HOJAS DE LLANTEL-*Plantago major* L.
JUDIONES - *Phaseolus coccineus* L.
MAJOLETO - *Crataegus monogyna* Jacq.
MANZANILLA - *Chamaemelum nobile* (L.) All.
MIELGA - *Medicago sativa* L.
ORTIGA - *Urtica dioica* L. y *Urtica urens* L.
PATATAS - *Solanum tuberosum* L.
PERIFOLLOS - *Montia fontana* L.
PINO - *Pinus sylvestris* L.
RETAMA BLANCA - *Genista florida* L. o *G. cinerascens* Lange
ROBLE - *Quercus pyrenaica* Willd.
RUDA - *Ruta montana* (L.) L.
SABUCO - *Sambucus nigra* L.
SETA DE CARDO - *Pleurothus eryngii* (DC.) Quéf.
TIZÓN - *Claviceps purpurea* (Fr.) Tul.
TOMILLO - *Thymus zygis* Loefl. ex L.
TOMILLO DE LA PELUSILLA - *Thymus mastichina* L.
TRÉBOL - *Trifolium pratense* L., *T. repens* L. y prob. otras especies del género
ZARGUERAS - *Salix salviifolia* Brot.
ZARZA - *Rubus ulmifolius* Schott
ZARZAS ESCARAMBUJERAS - *Rosa* L. gr. *canina*
ZAZ, ZACES o ZAUCES - *Salix atrocinerea* Brot.



ANICETO, "ANI"
VILLAREJO (SANTO TOMÉ DEL PUERTO)
74 AÑOS

Ha estado toda la vida con vacas y ovejas, ahora tiene solo cien ovejas, de la raza merina de sierra, que llaman «esclavas». Junto al rebaño tiene unas pocas cabras. Durante un tiempo, Ani estuvo haciendo pequeña trashumancia, yendo con las ovejas en invierno a Colmenar del Arroyo en Madrid. Nos recuerda que los lobos le han matado varias ovejas.

También fue agricultor, sembraba trigo, cebada y centeno. Su mujer, Amalia, que vino luego con nosotros, le ha apoyado siempre, aunque dice muy sabiamente aquello de que: «Matrimonio querido, matrimonio reñido».

A refugio del puerto de Somosierra y la Cebollera se sitúa el pueblo, que tiene varios barrios. La nave está rodeada de robledal, «aquí todo es ROBLE», la leña es de roble y algo de FRESNO. «Antes no se usaba la de fresno, ahora sí, es buena leña».

Él mismo siega los pastos, prepara la hierba y su propio heno en julio, «esto es un gran trabajo, hay mucho *yerbio*», dijo. Las alpacas para las ovejas suelen durar unos dos días. La *yerba* tiene principalmente TRÉBOL, GAMONITO, MIELGA Y ALFALFA. Daba muy buen aspecto y olor la hierba que me enseñó en el pajar. Los badajos los hace él mismo a navaja, de corazón de CHAPARRO, que es lo mismo que la ENCINA.

Sobre los forrajes del ganado en campo, las ovejas comen muchas plantas; la hoja de roble les gusta, la ZARZA y las ZARZAS ESCARAMBUJERAS también, las cabras se comen de esta hasta el tronco, es lo que más les gusta. Comen CHAPARRO, ENEBRO y ZAZ, también llamados ZACES o ZAUCES. Las ZARGUERAS son otra clase distinta de zaz. El ACEBO no lo come ni la cabra, la rama del PINO depende del hambre que tengan. La ESTEPA la comen, pero la flor no, y más si está húmeda, la cabra sí la come. El CAMBRÓN, cuando está florido y con la vaina lo comen mucho, es bueno. Las laderas norte de la Peña Cebollera están llenas de cambrón, es un espectáculo cuando florece. La ORTIGA no la come ninguno, ni oveja ni cabra.

Junto a la nave tiene una huerta asociada, bien abonada y muy buena: produce judiones, calabacines, patatas, etc. Ahora solo le queda berza negra, que «es la de toda la vida, es la más rica, pero tiene que helar para que esté buena». Me enseña su carro antiguo bajo el porche, abandonado pero bastante bien conservado. Los carros se hacían de ÁLAMO NEGRO, venían de Arcones, todavía vive el carretero que los hacía. También le dicen OLMO al álamo negro. De la RETAMA BLANCA se hacían las escobas de barrer y de los tomillos que hay, el CANTUESO es el bueno *pa* quemar.

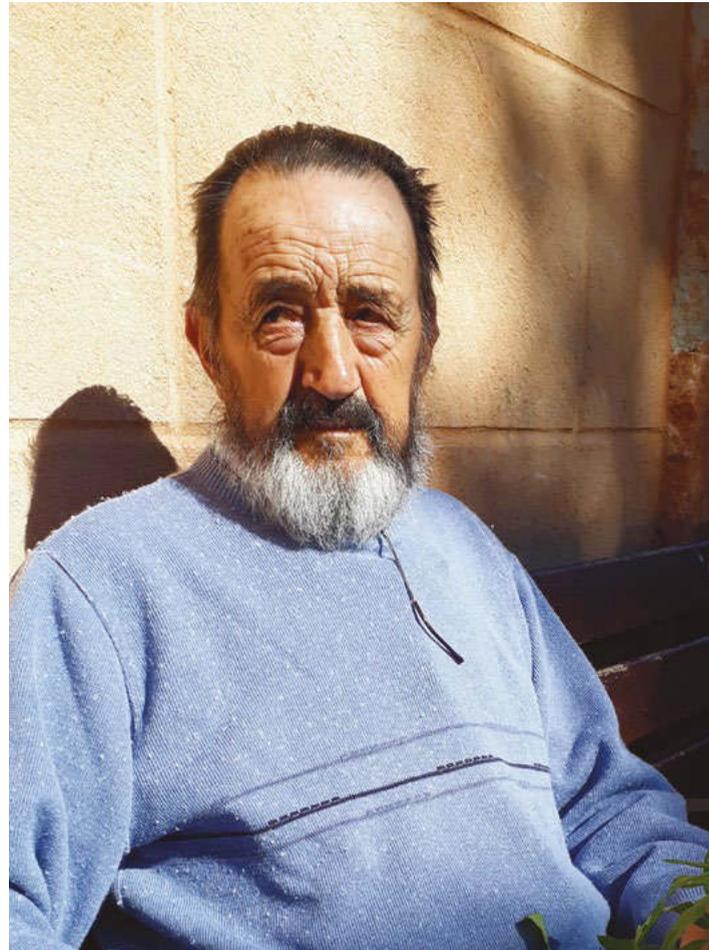
Le pregunto por plantas silvestres que se comían antes y por plantas medicinales para infusiones: cita las ACEDERAS, que se dan por los trigos; los ESPÁRRAGOS TRIGUEROS, orilla de los zarzales; los PERIFOLLOS, en fuentes y manantiales; y los CARDILLOS, que salían cuando se araba y «se tapaban con tierra para que estuvieran más blancos».

BERROS y PERIFOLLOS ahora hay muchos menos que antes, porque no hay manantiales. Hay sequía porque no se labra. Antes se comían MAJOLETAS y ENDRINAS, las endrinas solo se comen cuando están escarchadas en el endrinal (después de las heladas). Y de las setas, la SETA DE CARDO era la única que se comía antes.

De medicinales nos cita en primer lugar la MANZANILLA, como digestiva, «cocida se les daba también a los animales». La flor de SABUCO era para las heridas e inflamaciones que se hacían los animales. La RUDA era para curar la roña, «que son como unos granos en la piel»; lo cocían y se les aplicaba agua de ruda. Las hojas de LLANTEL eran para curar el *hollín* de los chavales (llagas en la boca), se cocían las hojas y se aplicaba el agua con un guisopo. Las hojas se cogen en primavera, lo hizo con sus hijos. «El agua de la infusión de TOMILLO era *pal* constipao, el bueno es el de la pelusilla», señalando la especie *Thymus mastichina*.

Al preguntarle por el cornezuelo del centeno me dijo que aquí lo llaman TIZÓN y que lo compraban para llevárselo, para medicinas, o no sabe para qué. Al final parece que somos amigos de toda la vida, luego he hablado con él por teléfono varias veces... gracias.

ACEDERA - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa*
ACHICORIA - cf. *Chondrilla juncea* L.
BERCOL - *Calluna vulgaris* (L.) Hull
BEREZO BLANCO - *Erica arborea* L.
BEREZO NEGRAL - *Erica australis* L.
CARDO DE LOS SEMBRAOS - Posiblemente *Scolymus hispanicus* L.
CENTENO - *Secale cereale* (L.). M. Bieb.
CEREZO - *Prunus avium* L.
ENCINA, CHAPARRO - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
FRESNO - *Fraxinus angustifolia* Vahl
GAMÓN - *Asphodelus albus* Mill. subsp. *carpetanus* Z. Díaz y Valdés
GUARDALOBO - *Verbascum pulverulentum* Vill.
GUINDO - *Prunus cerasus* L.
JABINO - *Juniperus communis* L. subsp. *alpina* (Suter) Celak
JERBAL - *Sorbus domestica* L.
JUDÍA - *Phaseolus vulgaris* L.
MAILLO - *Malus sylvestris* Mill.
MALVA - *Malva sylvestris* L.
MANZANO - *Malus domestica* Borkh
MANZANILLA - *Chamaemelum nobile* (L.) All.
MIMBRE - *Salix fragilis* L.
OLMO - *Ulmus minor* Mill.
ORÉGANO - *Origanum vulgare* L.
ORTIGA - *Urtica dioica* L. y *U. urens* L.
PERILLO - *Malus domestica* Borkh.
PLANTA DE LAS ALMORRANAS - No identificada Posiblemente *Potentilla reptans*
RETAMA - *G. cinerascens* Lange
ROBLE - *Quercus pyrenaica* Willd.
TÉ - *Bidens aurea*
SAUCE, SAUZ - *Salix atrocinerea* Brot., *Salix fragilis* L. *S. neotricha* Goerz
SAÚCO - *Sambucus nigra* L.
SETA DE CARDO - *Pleurothus eryngii* (DC.) Qué. l.
TRIGO - *Triticum diccicum* L.
ZARZA - *Rubus ulmifolius* Schott



**ANTONIO, EL PASTOR
CINCOVILLAS
86 AÑOS**



Jербal
Sorbus domestica

Antonio, pastor de Cincovillas, fue el último habitante original de la aldea, pastor de ovejas de los de antes, estuvo en el pueblo hasta que se jubiló. Vivió en su pueblo siempre, con su madre Genoveva hasta que murió, no quiso emigrar y quedó allí solo. Tenían también buena huerta, le entrevistamos gracias a nuestro amigo Miguel Nava en una residencia de Ayllón, donde vive actualmente. Ha perdido facultades recientemente, pero la conversación fue entrañable y jugosa, llena de datos sorprendentes de la vida de antes en el pueblo.

En la conversación nos centramos primero en el ganado y en los forrajes, sabe mucho de ello y de las enfermedades de las ovejas. «Comen de todo, pero en invierno ya es otra cosa», nos habló por ejemplo del GAMÓN, cuya hoja seca era un buen forraje en invierno. En septiembre la hoja seca de ROBLE era también buena. Este árbol es muy importante aquí, se usaba «*pa todo*». Se cortaba en septiembre, en cuarto menguante, para leña, «no se pica la leña si se coge en menguante».

La hoja de OLMO y las ORTIGAS se envolvían con harina y *salvao* para los cerdos. La ACHICORIA (aquí *Chondrilla juncea*) se les daba también a los cerdos. El CARDO de los sembraos de tierra de labores les gustaba mucho a los burros, los cardos son un forraje importante para los burros.

El *papo papera* es una enfermedad de las ovejas cuando toman la hierba de la ribera mojada con el rocío. La flor de MALVA y la del SAÚCO se les daba a los animales para el vientre. Otras plantas medicinales que se usaban para las personas eran la FLOR DE MALVA, la MANZANILLA AMARGA y el ORÉGANO. El orégano con miel *pal catarro* es muy apreciado como remedio por él, dijo, «es divino, se recoge por Santiago, 25 de junio». Había un curandero cerca de Aranda y fueron alguna vez.

La bellota de ROBLE fue muy importante en alimentación animal hasta los años 70. Se vareaban y todo el pueblo aportaba bellotas de la Dehesa, que se guardaban en una cámara común, y luego se repartían a partes iguales. Esta manera comunal de gestión y reparto de bellotas entre los vecinos nunca la habíamos oído en la sierra y nos ha parecido de gran interés y muy poco frecuente, que debería ser estudiada en profundidad.

La madera de roble es excelente, hasta hubo un puente de madera de roble en el pueblo, que ya no existe. La leña de roble es la mejor, sus cenizas se echaban en las praderas y prados para abonar, «fumábamos la raíz de roble». Las garrotas eran o bien de ROBLE o de OLMO, él mismo las hacía, para ello se calentaban las varas previamente. «ENCINA y FRESNO había poco, tenía poca importancia para nosotros, CHAPARRO es el nombre de la encina. La hoja de SAUCE o SAUZ seca era muy buena, especialmente como forraje para los corderos. De MIMBRE hacíamos los bozales para los terneros».

Las colmenas de antes se llamaban «corchos», solían ser de tronco de roble hueco, también de OLMO. Las hubo incluso fijadas de barro preparadas directamente en el muro de la casa, con la piquera al exterior. Los enjambres se cogían con escriños hechos de paja de centeno y piel de zarza (corteza). Con el escriño se tapaban por encima cuando salían, esto se hacía a principios de la primavera.

Y dentro de los arbustos destacamos el JABINO; «lo usábamos para curar los clavos de las manos, con las semillas». «Según se iban secando las bolas, se secaban los clavos, pero no te tenían que decir nada (a la persona afectada se refiere). Las bolas son verdes y luego se ponen negras».

Se hacían escobas de RETAMA, y también se calentaba el horno de los tejares con leña de retama, para lo que también valía el BERCOL. El BEREZO era para hacer carbón, lo había de dos clases: blanco y negral. «Se hacían carboneras de roble o de berezo, con tierra por encima, junto a la iglesia las hubo. Los berezos se arrancaban por lotes. Y el ramo para bendecir del Domingo de Ramos era antes siempre de berezo».

La huerta era muy bien trabajada por su madre y por él, tenía fama en el pueblo. Crecían diversas variedades de judías y varios frutales, producían de todo para el gasto de casa. Los frutales son una de las especialidades del pueblo, hoy se encuentran la mayoría abandonados: a destacar las MANZANAS de reineta, muy buenas, y especialmente los PERILLOS, variedad local de manzano, de varios pueblos de esta zona y de Ayllón, que vimos y comimos luego al visitar la aldea, variedad primitiva que se injertaba sobre MAILLO, el manzano silvestre.

Antiguamente llamaban peros y perillos a los manzanos, este nombre se ha ido perdiendo. En algunos pueblos de Ayllón y alrededores, el PERILLO es una variedad local de manzano, dan manzanas pequeñas pero muy buenas. Árbol muy rústico y resistente que aunque esté abandonado sigue dando fruta, que era muy apreciada por la gente de antes, porque es suave, no ácida, pero con sabor intenso. La forma es algo asimétrica en la base, y en esto recuerda un poco a la variedad *camuesa*.

En Cincovillas todavía se pueden ver y comer estos perillos, que ya no se comercializan, antes incluso se hacía intercambio o trueque entre pueblos por otros productos. En otros pueblos de la zona de Los Castros (Valle del Tabladillo), sin embargo, perillos eran los perales de invierno, los de pera grande con pecas que se maduran en invierno entre paja.

Al hilo de los frutales raros, hablamos del JERBAL, frutal menor muy antiguo y casi perdido en estos pueblos. «quedan varios en el pueblo, uno muy viejo (monumental) llamado El Jerbal». *Jerbas* o *jerbos* son los frutos, que se comían cuando estaban bien maduros y que se apreciaban bastante. «Si las comías con los pipos te cortaban de hacer la digestión». También había CERZOS Y GUINDOS. Las guindas se comían directamente o se metían en aguardiente, quedan muchos asilvestrados por los alrededores del pueblo, entre las casas abandonadas.

De plantas silvestres comestibles nos hablaba de las ACEDERAS, que se criaban en los trigos y se comían con azúcar. En cuanto a SETAS, solo se comían antes la de CARDO, guisadas con patatas.

Antonio conoce las cabañuelas, aunque no habla mucho de este tema que mantiene en secreto, dice que lo aprendió oyendo la radio. Dijo también aquello de «la luna de octubre siete lunas cubre y si llueve nueve», pero no nos quiso explicar su significado exacto. Otra creencia que nos contó fue la del rito de la PLANTA DE LAS ALMORRANAS, hierba de flor dorada que se metía en una bolsita y se llevaba encima, de la que no hemos podido saber de qué planta se trata exactamente por no tener la muestra. Él lo ha hecho y cree mucho en ello.

SAN JUAN en el pueblo se celebraba mucho, se lavaba la cara todo el mundo antes del amanecer. Para evitar el pedrisco de la tormenta se tocaban las campanas, su padre era el que lo hacía, pues «era muy campanero».

BERCOL - *Calluna vulgaris* (L.) Hull
 BEREZO, BREZO - *Erica arborea* L. y *E. australis*
 L. subsp. *aragonensis* (Willk.) P. Cout.
 CAMBRÓN - *Adenocarpus hispanicus* (Lam.) DC.
 CENTENO, ALCACÉN - *Secale cereale* (L.) M. Bieb.
 ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 ENDRINAS - *Prunus spinosa* L.
 ESPARRAGO ZARCERO - *Humulus lupulus* L. o *Bryonia dioica* Jacq.
 ESTEPA - *Cistus laurifolius* L.
 FRESNO - *Fraxinus angustifolia* Vahl
 GAYUGA - *Arctostaphylos uva-ursi* (L.) Sprengel
 HAYA - *Fagus sylvatica* L.
 HELERA - no identificada
 JABINO - *Juniperus communis* L. subsp. *hemisphaerica* (C. Presl) Nyman
 JERBAL - *Sorbus domestica* L.
 MAGÜETO - *Crataegus monogyna* Jacq.
 MAILLO - *Malus sylvestris* Mill.
 MIMBRE - *Salix fragilis*
 MORAS, MORAS DE SETIEMBRE - *Rubus ulmifolius* Schott
 MORAS PAJARIEGAS - *Rubus caesius* L.
 NABIA - *Vaccinium myrtillus* L.
 NOGAL - *Juglans regia* L.
 OLMO, NEGRILLO - *Ulmus minor* Mill.
 RABIACANO - *Frangula alnus* Mill. subsp. *alnus*
 RETAMA - *Adenocarpus complicatus* (L.) J. Gay subsp. *complicatus*
 ROBLE - *Quercus pyrenaica* Willd.
 SABUCO - *Sambucus nigra* L.
 SAUCE - *Salix fragilis* L. *S. neotricha* Goerz
 SERBAL DE PASTOR - *Sorbus aucuparia* L.
 ZARZA - *Rubus ulmifolius* Schott, *R. caesius* L.



DOMINGUÍN
 RIAZA
 76 AÑOS



Dominguín, Domingo Albertos, es una persona única de Riaza, ya solo ver su casa por fuera impresionaría, es carpintero y toda la madera de la casa ha sido tallada por él. En la planta de abajo está su taller de carpintería, donde estuvimos charlando. Un taller vivo, casi un museo de objetos curiosos. Imposible no contactar con él para este trabajo, por varios caminos nos hablaron de él y el encuentro no defraudó, sino todo lo contrario. Es persona afable y dispuesta, muy hablador y siempre con ganas de agradar al que le escucha. Con él aprendimos muchas cosas, es práctico y muy mañoso.

La conversación se vuelve caótica, eso sí, cambiando de tema constantemente, y muchos detalles se nos escapan. Ha hecho de todo en la vida, pero principalmente trabaja la madera, conoce muy bien la calidad y las texturas de las maderas, que ahora trabaja por encargo. Conoce también todas las labores del campo, ha desarrollado muchos oficios rurales, hasta sabe curtir pieles de cabrito, lo cual hace con cal y sal y con estas pieles hace cuerdas de atar.

Ahora mismo está haciendo, para el panadero de Sepúlveda, unos sellos de pan preciosos en madera de nogal que nos enseña. Trabaja todo tipo de maderas, sobre todo ROBLE, SAUCE, HAYA, NOGAL y otras. Tiene varias escobas nuevas en el taller muy bien hechas, que él dice son de RETAMA (aquí, *Adenocarpus complicatus*).

Hace aperos y otros caprichos que le encargan. De SAUCE se hacían buenos hastiales para las hachas, para picos es mejor el roble, más fuerte. De sauce hay al menos tres clases: el naranja, el *colorao* y la vergaza. «El *colorao* se usa *pa* mimbre basto de hacer bozales y aguaderas, el naranja es para cestas y la vergaza para hacer angarillas». Sabe hacer escriños con paja de CENTENO y ZARZA, se ataban con piel de zarza rajada o mimbre. Estos mismos tallos de zarza se usaban como trampas para coger conejos en su guarida.

De HAYA se hacían las mejores camas del arado, nos enseña unas nuevas hechas por él. «El ROBLE es muy buena madera, las agallas y agallones los usábamos para jugar a los carros los chicos». Barda se le llama a la rama roble con hojas, pero también a la de cualquier otro árbol. En verano se hacía carbón de roble y de BEREZO, en el pueblo había quince o veinte carboneros, también se hacía cisco *pa* los braseros. La hoja de roble es un buen forraje, pero si lo comían con ansia los animales se *empazaban*, que es empacharse por comer la hoja con ansia.

Los yugos también se llaman *camellas*, se hacen de OLMO o NEGRILLO. Él los sigue haciendo para adorno, ha hecho muchos, nos da una lección de tipos y calidades, nos enseña uno mixto para vaca y macho muy original, que llamó «oso» de «ooo» y «sooo»; y otro más de tres puestos o tres camellas, diciendo, «la novilla rebelde se ponía en el centro siempre». También de olmo son las garrotas y algunas piezas del carro, pero otras partes eran de encina y fresno.

EL RABIACANO es un arbolillo de humedad, de sus ramas se hacían también varas y garrotos pequeños, que se decoraban grabando su corteza con dibujos, usados para ir a los toros antes, en la fiesta (tiene varios de ellos decorados colgados de la pared). La barda del rabiacano es muy buena *pa* los corderillos, había que secarla. Del SABUCO se usaban las hojas con manteca y miel para curar los animales para que no se *empanderasen*. El humo del sauco vale para sanear el ambiente y purificarlo cuando había olor a enfermo o en los corrales de animales.

JERBAL es un árbol que da jerbas, frutos silvestres que se comen. En Riaza hay solo tres. EL SERBAL DE PASTOR se parece, pero es distinto. De frutales *sembraos* había gran riqueza en el pueblo, tenían fama en la zona.

Las malas hierbas de las tierras son muy buenas *pal ganao*. Había una, la HELERA, que era venenosa *pa* las ovejas, sobre todo si estaba aguada. La *carraleja* era un bicho que afectaba al hígado de las ovejas, se *comalían* y podían morir.

De plantas silvestres que se comían nos cita las habituales: ACEDERAS, BERROS y PERIFOLLOS, y además el ESPARRAGO ZARCERO, que es el lúpulo silvestre.

De BEREZO hay tres clases, el BERCOL, que es muy melífero, y también el BEREZO ALBAR y el NEGRAL. También encontramos la GAYUGA, el MAILLO (manzano silvestre) o el MAGÜETO (se refiere al majuelo). Las ENDRINAS y las MORAS, que las hay de dos clases: las *pajariegas* de agosto y las *de septiembre*. En otras zonas de la sierra crece la ESTEPA y en las partes altas el JABINO, el CAMBRÓN y las NABIAS, de frutillos comestibles (arándanos de otras zonas). Interminable la lista de plantas que conoce...

Acabamos con unos dichos y refranes que nos dice sobre la ULAGA y el CENTENO. Al centeno antes también se le llamaba ALCACÉN: «El centeno que no espiga en abril, ruin».

«Las ulagas son más malas que la sarna».

«Por San Pedro vinar y terciar».

Conserva sus cuadernos del colegio y la *Enciclopedia Álvarez*, que nos enseña antes de despedirnos. Están muy bien cuidados y tenía muy buena letra. Su cabeza se mantiene lúcida, es la verdadera memoria histórica del pueblo y de toda la comarca; su taller, de obligada visita, es un verdadero museo vivo, que él da sentido.

ACEDERAS - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa*
 ALVERJANAS - *Vicia* L. gr. *sativa*
 ÁRNICA - *Inula helenioides* DC. e *I. montana* L.
 MANZANILLA - *Chamaemelum nobile* (L.) All.
 BERROS - *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek (= *Nasturtium officinale* R. Br.)
 BERZA - *Brassica* gr. *oleracea* L.
 CAGARRIA - *Mitrophora semilibera* (DC.) Lév. y probablemente *Morchella sculenta* Fr. (= *M. rotunda* Boud.) u otras morchellas.
 CARDILLÓN - *Scolymus hispanicus* L.
 CHOPOS - *Populus nigra* L. y *Populus x canadensis* Moench
 ROBLE - *Quercus faginea* Lam. subsp. *faginea*
 COLLEJAS - *Silene vulgaris* (Moench) Garcke
 CORRUIELA - *Convolvulus arvensis* L.
 ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 ENDRINAS - *Prunus spinosa* L.
 ENEBRO - *Juniperus thurifera* L.
 UÑASGATAS - *Ononis spinosa* L.
 ESCARAMBUJO - *Rosa* L. gr. *canina*
 ESPADAÑA - *Typha* sp.
 FRAILES O PERIFOLLOS - *Montia fontana* L.
 GUINDAS - *Prunus cerasus* L.
 HIERBABUENA - *Mentha spicata* L.,
 JUDÍAS - *Phaseolus vulgaris* L.
 JUNCO - *Scirpoides holoschoenus* (L.) Soják. *Juncus* sp.
 LONJERA, ACHICORIA - *Chondrilla juncea* L.
 MAJUELAS - *Crataegus monogyna* Jacq.
 MENTA - *M. x piperita* L. (= *M. aquatica* L. x *M. spicata* L.) o *Mentha* sp.
 MIMBRE - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz
 MORAS - *Rubus ulmifolius* Schott, *R. caesius* L.
 NEGUILLA - *Agrostemma githago* L.
 NOGAL - *Juglans regia* L.
 OLMO, OLMO NEGRILLO - *Ulmus minor* Mill.
 PATATA - *Solanum tuberosum* L.
 PEJÍN O SENDERILLA - *Marasmius oreades* (Bolton) Fr.
 RETAMA - Posiblemente *Cytisus scoparius* (L.) Link subsp. *scoparius*
 RUBIA - *Rubia tinctorum* L. RUDA - *Ruta montana* (L.) L.
 SAUCES - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz
 SAÚCO - *Sambucus nigra* L.
 SETA DE CARDO - *Pleurothus eryngii*(DC.) Qué. l.
 TÉ DE PRADERA - *Jasonia tuberosa* (L.) DC.
 TÉ DE ROCA - *Chiliadenus glutinosus* (L.) Fourr. (= *Jasonia glutinosa* (L.) DC.)
 UÑAS GATAS - *Ononis spinosa* L.
 VERGAZA - *S. salviifolia* Brot., *S. purpurea* L.



PACO
 AYLLÓN
 73 AÑOS



Varetas de olmo

Lo encontré junto a su casa, preparando unos *varetos* de olmo para las judías, hechos a partir de los chupones de antiguos olmos muertos rebrotados. Me dio uno y me explicó cómo se podían hacer garrotas también con ellos. Es persona reservada y de pocas palabras, pero muy auténtica. Toda su vida ha estado ligada al campo y al medio rural en su pueblo, Ayllón, aunque también estuvo siete años en Alemania trabajando. Su mujer, Justa, muy maja, participó y aportó datos en la conversación en su salón. El hijo, que me facilitó el contacto, trabaja de guía en el Acebal de Prádena.

De OLMO o NEGRILLO eran las vigas de las casas y las vigas de los lagares de todo el pueblo. Olmas enormes (monumentales) había en las plazas de cuatro o cinco pueblos de la zona: Languilla, Santa María de Ayllón, Aldeanueva de Sta. María y otras, todas murieron. La ENCINA es muy importante, su madera se usaba para algunas piezas del arado. Su leña es buenísima, es la que usamos, con la de chopo combina bien, van bien. Cuando ellos eran niños se hacía cisco para los braseros, ahora ya no. Recuerda que el hollín de la chimenea, que se acumulaba mucho, se quitaba con una sogá y con sacos que se metían por la chimenea. El ROBLE (en la zona es siempre *Q. faginea*) también se usa para leña y para todo, así como el NOGAL.

En zonas húmedas y junto a los ríos están los SAUCES y las VERGAZAS. El sauce es árbol, las vergazas no. De sauce se hacía la *rabera* del palo largo del *arao* porque no se quiebra, no se rompe y no tiene nudos; pero la cama era siempre de encina y el *pezcuayo* (la cuña) también. El sauce tiene que ver con el MIMBRE, con cuyas varas se hacían los cestos *pa* vendimiar. Nos contó que había un cesterero bueno en Santa María que se llamaba Moisés. Y una señora componedora que se dedicaba a arreglar el estaño, y hacía cestas y sillas de espadaña, se llamaba Benita o Aniceta, no se acuerda bien. Al río se iba también a coger el JUNCO o la JUNQUERA *pa* atar los churros. Allí crecen también los CHOPOS: el canadiense, el lombardo y el de Alejandría, este es el que crece derecho *parriba*. Se pescaba con trasmayo, se comían antes bermejas, cabazotas y rata de agua (*Arvicola sapidus*), que se cogían con ballestas (cepos). La rata frita estaba buenísima. Ranas también se cogían para (comer) las ancas.

Para medicina se usaba bastante la flor del SAÚCO, que se cogía por San Juan, el 24 de junio, se secaba y se guardaba *pa* cuando hacía falta. Se le daba cocido a los animales, recuerda que se lo dio una vez a un macho. La FLOR DE ÁRNICA es para curar las hinchazones de los animales en la natura (también dijo «anatura»), cociéndola. Crece en sitios frescos y arroyejos. MANZANILLA y TÉ son comunes y se han usado de siempre. Hay TÉ DE PRADERA, más basto, y TÉ DE ROCA, más fino. «Yo lo tomo, té *pal* vientre».

Antiguamente sembraron ellos MENTA para los farmacéuticos, le daban ellos la plantita pequeña, la sembraban y luego la segaban. En los laboratorios la destilaban para sacarle esencia (mentol, principalmente). Los boticarios se llamaban los Palomares, y de aquella época conservan en la vitrina

de su salón unos frascos muy bonitos de la farmacia antigua que ellos les regalaron y me enseñan. La HIERBABUENA es distinta a la menta, se usa para hacer la bola del cocido con repollo de berza (luego me regalaría una berza buenísima de despedida).

Paco tiene el don de quitar los clavos, las verrugas y las almorranas, lo aprendió de su padre: «hay que coger ENDRINAS o bolitas de ENEBRO, tantas como tenga de verrugas el afectado, se esconden las bolitas en un sitio, se reza una oración de rodillas y no se vuelve a pasar por allí». No revela lo que reza, es secreto, lo guarda celosamente y añade «es necesario creer en algo, tener fe, los que no tienen no se curan. No hay nada que hacer». Las almorranas se curan con UÑASGATAS, «se arranca la raíz, que son como dos o tres patas, se mete en una bolsita y se lleva colgada en un saquito con un alfiler, en el pecho, por dentro de la ropa».

Cuando íbamos a escardar, sobre el 20 de mayo, cogíamos muchas ACEDERAS, se comían con aceite y un poco vinagre, muy poco. Del CARDILLÓN se comía la flor y la penca por abril o mayo, antes había que taparle con tierra para que *emblanqueciera*, «en 20 días habían *emblanqueao*». Las ALVERJANAS se comían verdes pero ya granadas, las COLLEJAS se comían en tortilla, se cuecen primero y después en tortilla. «En los cultivos secanos había NEGUILLA, que era muy mala».

BERROS y FRAILES o PERIFOLLOS también se comían. Para él es lo mismo frailes que perifollos, no es así en otras zonas de Segovia; se comía el cogollito solo. De setas, de siempre se ha comido la SETA DE CARDO y CAGARRIA (esta es de primavera), y el PEJÍN o SENDERILLA también. Algunos frutillos del campo que se comen por capricho son las MAJUELAS, las MORAS y ESCARAMBUJOS. De GUINDAS se hacía un buen aguardiente *pal* dolor de tripa.

Se hacían escobas de lonjera y de retama. La LONJERA además se come cuando la planta es joven, cuando nace, es lo mismo que la ACHICORIA. También se hacían escobas de RETAMA, la de la flor amarilla. A los conejos les gusta la RUBIA y la CORRUVIELA. La RUDA sale en los montes, ni las ovejas la prueban. Cuando no había tabaco se fumaba la hoja de la PATATA.

Hablando de cardos, hay que recordar que el escudo de Ayllón es muy original y representa tres cardos cruzados, cuyo significado y simbología no hemos podido encontrar ni nos han sabido explicar en el ayuntamiento. La imagen en la heráldica parece representar alguno de estos géneros de cardos: *Centaurea*, *Cynara*, *Eriophorum*, *Cirsium* u *Onopordon*. El mismo símbolo que es flor nacional de Escocia, curiosamente.

Los jueves es el mercado en Ayllón, pueblo precioso y señorial, que contemplamos desde el alto, al salir de la casa de Paco.

ACEBO - *Ilex aquifolium* L.
 ACEDERAS - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa*
 AJEDREA - *Satureja intricata* Lange
 ALFALFA - *Medicago sativa* L.
 AVELLANO - *Corylus avellana* L.
 BERRROS - *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek (= *Nasturtium officinale* R. Br.)
 BIÉRCOL, BÉRCOL - *Calluna vulgaris* (L.) Hull
 BREZO - *Erica arborea* L.
 BREZO NEGRAL, BREZO COLORAO - *Erica australis* L. subsp. *aragonensis* (Willk.) P. Cout.
 CARDILLO - *Scolymus hispanicus* L.
 COLZA - *Brassica napus* L. var. *oleifera* DC.
 CORRALEJA - No identificada Posiblemente *Oenanthe crocata* L.
 ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 ENDRINA - *Prunus spinosa* L.
 ENEBRO, SABINO - *Juniperus thurifera* L.
 ESCARAMBUJO - *Rosa* L. gr. *canina*
 FRAMBUESA - *Rubus idaeus* L.
 FRESA SILVESTRE - *Fragaria vesca* L.
 GAYUGA - *Arctostaphylos uva-ursi* (L.) Sprengel
 GIRASOL - *Helianthus annuus* L.
 HAYA - *Fagus sylvatica* L.
 JABINO - *Juniperus oxycedrus* L., *J. communis* L. subsp. *hemisphaerica* (C. Presl) Nyman, *J. communis* L. subsp. *alpina* (Suter) Celak
 JARA - *Cistus ladanifer* L.
 MAILLO - *Malus sylvestris* Mill.
 MAJOLETA - *Crataegus monogyna* Jacq.
 MEMBRILLO - *Cydonia oblonga* Mill.
 MORA - *Rubus ulmifolius* Schott, *R. caesius* L.
 NABIA, NAVIA - *Vaccinium myrtillus* L.
 ESPLIEGO - *Lavandula latifolia* Medik
 ORÉGANO - *Origanum vulgare* L.
 PATATA - *Solanum tuberosum* L.
 PERIFOLLO - *Montia fontana* L.
 QUEJIDO - *Quercus faginea* Lam. subsp. *faginea*
 RABIACANO - *Frangula alnus* Mill. subsp. *alnus*
 RETAMA - *Adenocarpus complicatus* (L.) J. Gay subsp. *complicatus*
 ROBLE - *Quercus pyrenaica* Willd.
 SABUCO - *Sambucus nigra* L.
 SALVIA - *Salvia lavandulifolia* Vahl
 TOMILLO - *Thymus zygis* Loefl. ex L.



**PEDRO, EL MIELERO
 RIAZA
 71 AÑOS**

Biércol *Calluna vulgaris*



Gayuga *A. uva-ursi*



Vara de Rabiacano *F. alnus*

Pedro, el Miellero, se ha dedicado a la miel casi toda la vida, ahora lo lleva su hijo principalmente. Tienen colmenas en Riaza, en Sepúlveda y en Toledo, unas mil en total. Aparte tuvo ganado y trabajó algo la agricultura. Lo de las colmenas le viene a su vez de su padre y de su tío, que las fundaron. Habla siempre del pasado de Riaza con nostalgia y se queja de la alcaldía y su gestión actual, que deja a los apicultores valencianos traer sus colmenas al término y permitir la competencia con ellos.

Antes las colmenas eran «corchos» (truncos ahuecados, que aunque les llamen corchos no son de alcornoque), se hacían de olmos o robles secos. Las plantas más importantes para la miel en la zona de Riaza han sido siempre el BREZO, la GAYUGA (con g), el TOMILLO y el ROBLE. La *gayuga* «calienta» mucho la colmena y su miel es buena para el riñón. El roble produce miel de bosque, y de brezo lo hay blanco y negral o *colorao*. Pero la mejor miel sin duda para él es la de BIÉRCOL o BÉRCOL; la planta va floreciendo de arriba a abajo (en altitud), empieza en julio y dura hasta septiembre en flor en algunos casos. El problema de esta miel es que no se extrae fácilmente con el extractor, se queda pegada y hay que pincharla para sacarla, es muy dura. La NABIA (arándano) no da miel porque se da muy alta para las abejas. «Los enjambres los manejamos con humo de boñiga de vaca o rama y hoja seca de encina o jara».

En la zona caliza de Sepúlveda las melíferas más importantes son el ESPLIEGO, la AJEDREA y la SALVIA, «el año que dan, claro». También el QUEJIDO (con d). De las cultivadas van bien a la ALFALFA y al GIRASOL. «Dicen que la COLZA también es muy buena, pero allí nadie la siembra». «Pal catarro siempre se ha usado ORÉGANO (infusión) con miel».

Los frutales también favorecen la miel. En Riaza hubo siempre una buena tradición de frutales, como el *reineto*, el *peral de invierno*, o el *ciruelo claudio*, también MEMBRILLOS. «De chavales comíamos MORAS, ESCARAMBUJOS, MAJOLETAS y ENDRINAS, cuando estaban maduras». Del MAILLO se comen las manzanitas y en la parte alta se cogían las NABIAS, FRESAS y FRAMBUESAS silvestres.

«Cerca del pueblo recogíamos CARDILLOS y ACEDERAS, y en los humedales BERRÓS y PERIFOLLOS. La hoja de SABUCO la usábamos para pescar, se machacaba y se echaba en el río (dato novedoso no

registrado hasta ahora en la provincia), famosas eran las truchas del Alto Riaza». Con la caña hueca del sabuco se hacían pitos y flautas. EL RABIACANO y el AVELLANO, que crecen naturales en el río Riaza, se cogían para hacer varas. Del rabiacano se pela bien la corteza y por eso se hacen dibujos y decoraciones sobre la corteza, para llevarlo a la fiesta y a los toros. La vara avellano era más bien para conducir al ganado. Escobas se hacían de RETAMA, llaman allí en este caso a una planta diferente a la retama normal, el codeso, *Adenocarpus complicatus*.

La leña siempre fue de ROBLE. El reparto de leñas estaba siempre muy regulado en el municipio, por *suertes, lotes y cuerdas*. Para *esmochar* los robles se utiliza una herramienta característica y muy apreciada, el *honcejo*, que cada propietario tenía incluso grabada con sus iniciales, se usa para pelar la leña en las suertes. Una suerte de leña era para diez vecinos, es decir, se dividía en diez partes.

Hubo bastante tradición de carboneros en Riaza, por ejemplo, Los Manganas. Dormían en el monte en chozos que ellos mismos hacían y vivían allí durante la temporada que duraba el carbón; trabajaban el carbón de roble y el de brezo. Esto se conoció hasta los años 50 o 60 del siglo pasado.

Sillas y astiles de HAYA hacían los señores de Riofrío de Riaza, vive uno de ellos todavía. Y hablando de Riofrío, no se puede dejar de nombrar la patata de siembra, que le dio fama a este pequeño pueblo o pedanía, era la variedad *patata riñón*, se echó a perder y ahora la quieren recuperar.

Para curar los *clavos* (papilomas) se hacía con bolas de JABINO, «enterrabas tantas bolas como clavos tenía el afectado, recitando una oración. Hay jabino, pero luego está el ENEBRO o el SABINO, que son distintos. Junto al jabino crece el ACEBO, que no tiene aprovechamiento».

De plantas venenosas para el ganado estaba la CORRALEJA, que se daba en praos húmedos, al comerla se *convalecían* las ovejas, se ponían flacas y se morían.

Al final hablamos de otros oficios de antes, como el de subir a recoger el hielo de los neveros de Pinilla y bajarlo al pueblo en verano. Un agradecimiento especial a Fernando Cerezo, maestro jubilado de Riaza, que nos facilitó el contacto y nos acompañó.

ACEDERAS - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa*
BEREZO - *Erica arborea* L. y *E. australis* L. subsp. *aragonensis* (Willk.) P. Cout.
BEREZO ROJO - *Erica australis* L. subsp. *aragonensis* (Willk.) P. Cout.
BERROS - *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek (= *Nasturtium officinale* R. Br.)
CARABUJO, CARDILLO - *Scolymus hispanicus* L.
CHOPO - *Populus nigra* L.
COLLEJA - *Silene vulgaris* (Moench) Garcke
ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
ENDRINA DE ESPINO - *Prunus spinosa* L.
ESPLIEGO - *Lavandula latifolia* Medik
ESTEPA - *Cistus laurifolius* L.
FRESNO - *Fraxinus angustifolia* Vahl
GAYUGA - *Arctostaphylos uva-ursi* (L.) Sprengel
HIEDRA - *Hedera helix* L.
ILAGA - *Genista scorpius* (L.) DC.
MAJUELA - *Crataegus monogyna* Jacq. o *Vitis vinifera* L.
NOGAL - *Juglans regia* L.
OLMO - *Ulmus minor* Mill.
PERIFOLLO - *Montia fontana* L.
ROBLE - *Quercus faginea* Lam. subsp. *faginea*
SAUCE - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz
VERGAZA - *Salix salviifolia* Brot., *S. purpurea* L. (la de bendecir es *S. purpurea*)
ZARZA - *Rubus ulmifolius* Schott



PEPE, EL HERRERO
ESTEBANVELA
85 AÑOS



Confiado nos recibe ya de noche, quedamos para el día siguiente. Nació en Riaguas de San Bartolomé, pero se vino en el año 60 a Estebanvela, donde ha pasado toda la vida. El oficio le viene de su padre, el famoso herrero de Riaguas, muy reconocido y con un monumento de homenaje en su pueblo. Se enteró de que no había herrero en este pueblo y se vino, su casa está cerca de unos preciosos palomares del pueblo.

Conserva en el pueblo la forja y el taller en activo, este último está situado en las antiguas escuelas, los visitamos con él. Conserva el fuelle en uso, a veces lo enciende para demostraciones, ahora usa carbón mineral, antes era siempre de BEREZO.

Antes era muy importante el oficio de herrero, había que afilar las rejas con mucha frecuencia y hacer muchos otros trabajos del metal. Era tan necesario y frecuente acudir al herrero, que también se pagaba en igualas o con tarja, como ocurría con el pan diario al panadero.

El carbón de forja era de BEREZO ROJO, él lo compraba de Riaza, Cantalojas o Ayllón, era un carbón ideal, el mejor. Un saco de carbón en el año 60 (1960) valía 10 pesetas. Los carboneros tenían que hacer el carbón en el mismo día que arrancaban el berezo, en el día lo quemaban y lo apañaban.

Pepe reparaba muchos arados en temporada, incluso la madera de los mangos, reparaba todo. El haya era muy usada para la cama y la esteva del arado, el palo solía ser de sauce y olmo, la reja y las belortas de hierro, él las hacía completas.

En el paseo, junto al río, hablamos de los NOGALES. Toda la vega del valle del Aguijejo donde se sitúa el pueblo está llena de nogales y es famosa por ello, sobre todo en Santibáñez, el pueblo de al lado, que llaman «el pueblo de los nogales» y dicen que tiene más de tres mil, aunque actualmente están muy envejecidos. En Estebanvela también hay muchos. Las nueces del Aguijejo son muy famosas en toda la comarca, el árbol apenas necesita cuidados, solo se vareaba porque era bueno para la producción de nuez del árbol (una especie de poda natural), pero el nogal ni se poda ni se cava ni nada. Hay dos clases de nogales: los de nueces ovaladas, muy buenas, y los de las redondas, peores. Ahora

con frecuencia se secan y se pierden, no sabe decirnos por qué. «Dicen que la sombra del nogal es mala, debajo no crece nada». Ahora en febrero, bajo su sombra, ya está en flor el botón de oro (*Ficaria ranunculoides*), que Pepe no conoce. También hay otros muchos frutales en la vega como reinetas, ciruelas, pera de roma, etc.

Hay también en el río VERGAZAS, el Domingo de Ramos se bendicen ramas de vergaza (sauce), luego se pone una ramita en la ventana de la casa cuando está bendecida. «Solía tener en esa época los *gatillos* (inflorescencias masculinas), había que contar los gatillos y se rezaba un padrenuestro por cada uno de ellos». En La fiesta de la Octava del Señor se echaban pétalos de rosa y otras plantas por el suelo. En algunos pueblos, en la iglesia, como en Valvieja, hacen arcos vegetales de chopo, olmo o de hiedra, en la fiesta.

El paisaje rocoso de la hoz está dominado por la ILAGA y esplegares. Hubo en el pueblo calderas para destilar colonia de ESPLIEGO (aceite esencial). La ilaga era muy buena para calentar los hornos y para cocer el pan o incluso para la cocina baja.

Otros arbustos frecuentes son el CARABUJO, la MAJUELA y la ENDRINA DE ESPINO. Moras había de dos tipos, las pajareras (las primeras que salen que son más gordas) y las normales de la zarza. La GAYUBA crece en monte al lado de las ESTEPAS, se comían los frutitos.

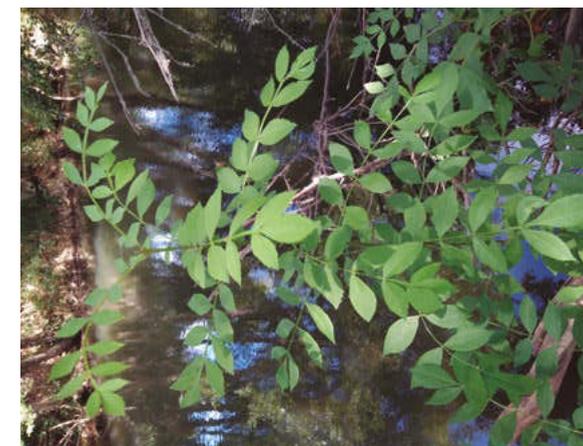
La leña de calentar aquí fue siempre de ENCINA y ROBLE. La encina forma parte de las maderas que se usaban para hacer los carros, que junto con el FRESNO y el OLMO son «las tres maderas del carro». Había muy buenos carreteros en la zona.

«En el pueblo se comían ACEDERAS, COLLEJAS y CARDILLOS; acederas en ensalada con aceite y sal; collejas en tortilla y cardillos en el cocido. También se comían BERROS y PERIFOLLOS, que íbamos a coger al río en la ermita del Padre Eterno, lugar verdaderamente emblemático en toda esta región, con su famoso santuario situado en una planicie, cercano al pueblo y con mucha tradición y devoción». Se hace la romería multitudinaria el domingo siguiente de Pentecostés; el año 2019 fue el 16 de junio. Es un precioso lugar, algo mágico y misterioso, por allí pasa el río Vadillo, afluente principal del Aguijejo, y desde el alto se divisa la sierra de Ayllón, es inolvidable e infinita.

ACEDERAS - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa* y *R. papillaris* Boiss. & Reut.
ÁRNICA - *Inula helenioides* DC. e *I. montana* L.
AVALLICOS - *Lolium rigidum* (Gaudin) Weiss ex Nyman y *L. perenne* L.
BERROS - *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek (= *Nasturtium officinale* R. Br.)
CANELA - *Cinnamomum verum* J. Presl
CARDILLONES - *Scolymus hispanicus* L.
ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
ENDRINAS - *Prunus spinosa* L.
ESCARABUJOS - *Rosa* L. gr. *canina*
ESTEPA - *Cistus laurifolius* L.
GARBANZOS - *Cicer arietinum* L.
GUINDO - *Prunus cerasus* L.
LERA - No identificada
LONJERA - *Chondrilla juncea* L.
MAJUELO - *Crataegus monogyna* Jacq.
MANZANILLA - *Chamaemelum nobile* (L.) All.
MANZANO - *Malus domestica* Borkh
MIELGA - *Medicago sativa* L.
OLMO - *Ulmus minor* Mill.
ORÉGANO - *Origanum vulgare* L.
RETAMA - cf. *Adenocarpus complicatus* (L.) J. Gay subsp. *complicatus*
ROBLE - *Quercus faginea* Lam. subsp. *faginea*
RUDA - *Ruta montana* (L.) L.
SABUCAR - *Sambucus nigra* L.
SAFRESNO - *Fraxinus angustifolia* Vahl
SAUCE, MIMBRE - *Salix fragilis* L.
TÉ - No identificada prob. *Jasania tuberosa* (L.) DC., *Mentha aquatica* L.
TOMILLO DE SAN JUAN - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav. (= *L. stoechas* subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp. ex Rozeira)
VERGAZAS - sauces arbustivos, *Salix atrocinerea* Brot., *S. salviifolia* Brot. y *S. purpurea* L.
ZARZAS - *Rubus ulmifolius* Schott



PERFECTO
RIBOTA
76 AÑOS



Agricultor del secano de toda la vida, Perfecto también tuvo ovejas y un bar. Es tranquilo y de temperamento bromista, es punto de referencia y memoria viva del pueblo, que está situado en plena comarca de Ayllón. Desde la ermita de la Antigua (Nuestra Señora de la Antigua) se divisa un amplio paisaje, la fiesta es el 18 de septiembre. Es uno de los pueblos rojos de adobe de la comarca, donde quedan algunas casas tradicionales bien conservadas.

En llegando octubre siembra y cubre. En efecto, a primeros de octubre se sembraba, se empezaba el 7 de octubre en la Virgen del Rosario con el cereal de invierno y se acababa el 25 de octubre por San Frutos. Hasta San Juan o más tarde no se empezaba a recoger, en junio. «Cuando íbamos a labrar en la primera arada, al alzar la tierra salían muchos CARDILLONES, los tapábamos y crecían más y muy blanquitos, ganaban mucho; se usaban cocidos para echar a los garbanzos. La escarda era dura, los peores son los AVALLICOS y los cardos de los trigos. Cuando estabas segando si te hacías una herida se curaba con ÁRNICA».

«Para las ovejas la MIELGA era muy buena. Con la aguada o el rocío de la noche algunas plantas eran muy malas para las ovejas, incluso la misma mielga. La LERA que crece en sitios húmedos y tiene flores amarillas era venenosa; la ESTEPA sin agua no, pero con agua se *estepaban* las ovejas. Usábamos la píldora *Vital* para curar y desparasitar las ovejas».

La RUDA huele mal, no la comen ni las ovejas, se decía aquello de que «si supieran las casadas para qué sirve la ruda, irían a cogerla por la mañana y descansar con la luna» (en alusión seguramente a su poder abortivo y emenagogo).

La madera se cogía (cortaba) siempre en invierno, en menguante, porque dura más, en creciente se apolilla. Las leñas son de ROBLE, ENCINA y fresno o SAFRESNO, como dicen aquí al fresno (nombre antiguo y original). Al fresno se le hacía «la cabeza» (poda o *esmoche*). Perfecto tiene la tele sobre una

mesa hecha de una pieza de tronco de fresno invertido, con las ramas gruesas como patas. Había en la plaza una gran OLMA, que se murió. Los carreteros en Ayllón utilizaban mucho la madera de olmo para carretas.

De las VERGAZAS del río salen los mimbres, pero son peores que los del SAUCE. Se cogían las ramas con los *gatillos* (botones de las flores masculinas) *pal* Domingo de Ramos, que están listos en ese momento, cuando se bendecían. En el Corpus se echaba TOMILLO DE SAN JUAN en el suelo para que oliera.

Había dos SABUCARES (al árbol del saúco lo llamó sabucar), su abuelo hacía vahos con las flores *pal* catarro. Otras medicinales que se usaban bastante eran la MANZANILLA y el TÉ. Los BERROS se iban a coger al río Aguijejo, y también se comían ACEDERAS, MAJUELOS, ENDRINAS, tallos de ESCARABUJOS y ZARZAS; los tallos los pelábamos y nos los comíamos, estaban buenos. Las escobas se hacían de dos tipos: de RETAMA y de LONJERAS.

EL ORÉGANO es para la matanza, se traía ya del campo molido, sobre todo para el chorizo y el adobo, a la morcilla se le echaba siempre canela. La miel se da buena sobre todo con la flor de la ESTEPA y de la bellota de la encina. Perfecto presta una finca a los valencianos para que pongan allí sus colmenas. La corteza de las estepas se liaba en papel de cigarro y se fumaba de chavales y a veces con la raíz de algo (no se acuerda de qué) se hacía un «faria». Los clavos se quitaban con la sangre de la regla de las señoritas.

Al final, en la despedida, me dijo una sentencia que me impresionó mucho, por su sabiduría, agudeza y buen humor: «Hoy con noventa años los viejos están más derechos que una vela, antes de tanto sobar el pellejo estaban retorcidos» (se entiende por trabajar en el campo).

Mi agradecimiento muy especial a Fausto de Dios por facilitarme el contacto.

Nuestro interés por las colmenas silvestres de tronco de árbol nos llevó hasta el pueblo de Aldeanueva del Monte, hoy pedanía de Riaza. Aunque Pedro el Mielero, entrevistado en Riaza, nunca había oído hablar de ello, sabíamos que en la cercana localidad de Aldeanueva se habían explotado enjambres silvestres en árboles huecos, para extraer su miel, de un original modo.

A la entrada del pueblo, en las cercanas dehesas de ENCINA y ROBLE, sobre rañas rojas, se observan múltiples árboles centenarios, muchos de ellos con agujeros practicados en medio de los gruesos troncos, casi siempre partiendo de una hendidura natural del árbol, que se ve trabajada a hacha agrandando el orificio. Siguiendo la pista de estos árboles con agujeros y gracias a algunos amigos, el agente forestal Jesús, Rafa y su prima Marisa, hemos llegado a saber que se trataba de enjambres y colmenas naturales de tronco que eran favorecidas primero y explotadas después para obtener la miel silvestre. Rafa nos puso sobre la pista y tiene localizados todos los árboles con agujero en la dehesa, que son muchos, más de cuarenta.

Marisa, prima de Rafa, recuerda que cuando era niña acompañaba a su padre, Crescencio de Diego García, que iba a los árboles a finales del verano golpeando con un palo los troncos que tenían agujero uno a uno, para comprobar cuáles sonaban huecos o en los que se oía zumbido. Los marcaban y después volvían al otro día para catar la miel.

Para calmar, espantar o confundir a las abejas se usaba el humo de boñiga de vaca. Normalmente eran árboles que tenían el tronco hueco y acceso al centro también por la parte superior, por la cruz

del árbol. Se trata de un sistema primitivo muy interesante, que consiste en el aprovechamiento de enjambres silvestres establecidos en troncos huecos de árboles vivos, uso único en Segovia, y que se practicó al menos en Aldenuva hasta los años 40 o 50 del siglo XX. Cada año se volvía sobre los mismos troncos a ver si tenían abejas.

Marisa recuerda cómo chupaban los niños los paneles recién extraídos y cómo luego se ponían al sol para extraer la miel por el simple calor solar. Recuerda, al igual que su madre Evencia, que esa miel era exquisita.

En la cercana localidad de Saldaña de Ayllón hay un encinar viejo igualmente adehesado, donde se pueden observar igualmente las marcas de agujeros en algunos troncos de las encinas, trabajados o agrandados manualmente a hacha. También nos hablaron de esto en Ituero y Lama (véase entrevista a Juan y a Susi).

Rafa es ingeniero de Montes y decidió volver a vivir al pueblo, a sus orígenes, estableciéndose en el pueblo de sus antepasados con su compañera e hijos. Viven del trabajo a distancia y su casa está a las puertas de los encinares y robledales viejos de sus antepasados, hermosos y centenarios. Muchos de aquellos rincones podrían ser calificados de arboledas monumentales a proteger. También es músico tradicional, toca la dulzaina y actúa con frecuencia con su grupo Hexacorde.

ACEDERAS, ACERÓN - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa*
 ACHICORIA, LONJERA - *Chondrilla juncea* L.
 ALMENDROS - *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb
 AVELLANOS - *Corylus avellana* L.
 CAGARRIAS - *Mitrophora semilibera* (DC.) Lévy. y probablemente
Morchella sculenta Fr. (= *M. rotunda* Boud.) y otras.
 CANTUESO - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav. (= *L. stoechas* subsp.
pedunculata (Mill.) Samp. ex Rozeira)
 CARAMBUJOS - *Rosa* L. gr. *canina*
 CARDILLON - *Scolymus hispanicus* L.
 CENTENO - *Secale cereale* (L.) M. Bieb.
 CHAMPIÑÓN - *Agaricus* sp.
 CIRUELOS - *Prunus domestica* L.
 ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 ENDRINAS - *Prunus spinosa* L.
 ESPINOS MAJUELOS - *Crataegus monogyna* Jacq.
 JERBAL, JERBOS - *Sorbus domestica* L.
 MANZANOS - *Malus domestica* Borkh
 MEMBRILLOS - *Cydonia oblonga* Mill.
 NEGUILLÓN, NEGUILLA - *Agrostemma githago* L.
 NOGAL - *Juglans regia* L.
 OLMOS - *Ulmus minor* Mill.
 PAJERO - *Stipa lagascae* Roem. & Schult., o *Festuca* sp.
 PERILLO - *Malus domestica* Borkh.
 POLEO DE RÍO - *Mentha pulegium* L.
 RAÍZ COLORADA - *Alkanna tinctoria* (L.) Tausch
 ROMERO - *Rosmarinus officinalis* L.
 SABUCO - *Sambucus nigra* L.
 SAFRESNO - *Fraxinus angustifolia* Vahl
 SETAS DE CARDO - *Pleurothus eryngii* (DC.) QuéL.
 TÉ, TÉ DE MONTE - *Jasonia tuberosa* (L.) DC.
 TOMILLO amarillo S - No identificada
 TOMILLO DE SAN JUAN - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav. (= *L.*
stoechas subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp. ex Rozeira)
 ULAGAS - *Genista scorpius* (L.) DC.
 VERGAZA, MIMBRE - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz
 ZARZAMORAS - *Rubus ulmifolius* Schott, *R. caesius* L.



.....
SAGRARIO
SALDAÑA DE AYLLÓN
87 AÑOS



Saldaña tiene menos de 20 habitantes en invierno, es uno de los pueblos rojos de la comarca de Ayllón, a orillas del río Riaza y cercano a Ribota. A la entrada del pueblo, al pasar el famoso encinar adehesado de grandes carrascas, se encuentra la curiosa ermita de Sta. María Magdalena. Sagrario vive aquí todo el año con un hijo suyo. Trabajó siempre en el campo, tuvo animales, ovejas y vacas y huerta. Tiene una gran vitalidad y curiosidad por todo. Usa el Calendario Zaragozano, que nos enseña, para predecir el tiempo, teníamos muchas ganas de conocerla.

A la entrada de la casa hay una escoba junto al fuego y comenzamos hablando de esto. Es de PAJERO me dice, también se hacen de LONJERA, que se arrancaban para ello. «La lonjera es producto de la achicoria, la parte joven se come».

Trae unos *rebollos* en ese momento: «aquí a cualquier palo de quemar se le dice rebollo, estos son de SAFRESNO, (como llaman allí al fresno) de poda». También se usan los palos de VERGAZA, que es el que da el MIMBRE. Los palos de la vergaza son buenos también para hacer astiles o mangos. La vergaza con los *gatillos* (inflorescencias masculinas) se bendecía el Domingo de Ramos, pero actualmente se hace con ROMERO, que es cultivado (Nota: parece que la palabra rebollo no es usada aquí para roble como en otros pueblos, sino para rama o palo de quemar. Sagrario no habló en ningún momento del roble).

«Los OLMOS están desaparecidos, la hoja era forraje *pa* los cochinos en julio o agosto. La madera es muy dura, pero la mejor es la de los NOGALES. En el pueblo hay también buenos frutales, como GUINDALES, CIRUELOS, PERALES y MANZANOS. De estos últimos, el que llamamos PERILLO es muy rico, da una manzana pequeñita parecida a una campanilla, es una variedad de manzano antigua. El *pero de invierno* o *pera de Roma* duraba hasta la Navidad. Hay también *Peras de Donguindo*. Las HIGUERAS dan higos y brevas, los ALMENDROS no dan todos los años, sino cada varios. Hay MEMBRILLOS y AVELLANOS naturales en el río, se pueden comer las avellanas».

Le pregunto también por los JERBOS o JERBALES, antiguamente frecuentes en esta comarca, y me dice que hay dos o tres en el pueblo, «las jervas se comen pero tienen que estar muy maduras, si no son muy ácidas. En Ribota había muchas».

Al preguntar sobre las plantas me da todo tipo de detalles: «En primavera comíamos ACEDERAS, acerón llamaban al tallo y al brote, había capricho de chupar el tallo. Los CARDILLONES blancos se les quitaban los pinchos y se tomaban o bien solos cocidos, o en tortilla, o para el cocido. Hay varias clases de TOMILLOS: el AMARILLO para guisar y dar gusto; el CANTUESO, que huele bien; y el TOMILLO DE SAN JUAN se usaba para dar humos al catar la miel de los *corchos* de las encinas. El ESPLIEGO era para poner en el nido de las palomas. El NEGUILLÓN o NEGUILLA se daba en los *sembrasos*, tiene la semilla negra».

SETAS DE CARDO se cogieron siempre, también CAGARRIAS (solo en primavera), HONGOS y CHAMPIÑÓN, estos huelen a hierba. Las de CHOPO se conocían pero no las comían nunca. Las setas de cardo se comen cocidiéndolas primero en agua y luego rehogadas.

Sobre la ULAGA se decía «a las ulagas no te pegues que te pinchas». ESPINOS hay muchos, los frutos de los ESPINOS MAJUELOS se comían; las ENDRINAS de frutos gordos también se comían y su leña servía *pa* cocer el pan; de los CARAMBUJOS se pelaban los tallos, y se comían y de las ZARZAMORAS lo mismo. La ESTEPA tiene "toxicidad" en la flor, era mal *pa* las ovejas, en esa época (en floración) no se llevan al monte porque se hinchan y se revientan.

En el apartado de medicinales, hablamos del SABUCO, que era para curar: con el tallo tierno su abuela hacía una especie de pomada pero no se acuerda para qué, usaba la segunda cáscara de la corteza del sabuco puesta en manteca. La RAÍZ COLORADA la cocían *pa* las heridas de los animales. El TÉ o TÉ DE MONTE se ha tomado de siempre y la MANZANILLA y el POLEO DEL RÍO igual.

Las colmenas eran normalmente de «corcho» o tronco hueco de ENCINA, dentro se ponían tres palos en ángulo recto, solo se le quitaba la miel del primer palo para arriba, un tercio más o menos, el resto se le dejaba para ellas. Había también colmenas de horno u «hornos», se decía, o sea colmenas fijadas de las paredes de las casas. Para coger los enjambres se hacía chocando dos piedras, y con ayuda de un cesto de escriñas de centeno y un trapo blanco, ella lo sabe hacer. Y también sabe hacer aguamiel, cociendo los restos de la cera y miel.

Mi agradecimiento más sincero a Celia, hija de Sagrario, que me facilitó el contacto.

LA ÚLTIMA GENERACIÓN «INTANGIBLES»
Una aproximación a la Antropología Botánica de Segovia

La Última Generación Intangibles

Una aproximación a la Antropología Botánica de Segovia

3. TRANSICIÓN SIERRA - CAMPIÑA

AJUNJERA - *Chondrilla juncea* L.
 ÁLAMO NEGRO, NEGRILLO - *Ulmus minor* Mill.
 ALMUERZAGO - *Viscum album* L. subsp. *austriacum* Wiesb.
 ANÍS - *Scandix australis* L.
 BERCEO - *Stipa gigantea* Link
 CANNABIS - *Cannabis sativa* L.
 CARDILLO - *Scolymus hispanicus* L.
 CARDO CORREDERO, CARDO CORREDOR, CARDO MACHO, CARDO
 SETERO, MANFLORITA - *Eryngium campestre* L.
 CASTAÑO - *Aesculus hippocastanum* L.
 CENTENO - *Secale cereale* (L.). M. Bieb.
 CHAPARRO, CARRASCA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp.
 (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 ESPÁRRAGO SILVESTRE - *Asparagus acutifolius* L.
 ESTEPA - *Cistus laurifolius* L.
 FRESNO - *Fraxinus angustifolia* Vahl
 GARROBA - *Vicia articulata* Hornem.
 MAELLO - *Malus sylvestris* Mill.
 MALVAS - *Malva sylvestris* L.
 MANRRUBIOS - *Marrubium vulgare* L.
 MIELGA - *Medicago sativa* L.
 MIMBRES - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz
 MISIRIEGA, TOMILLO MISIRIEGA - *Artemisia campestris* L.
 ORTIGAS - *Urtica dioica* L. y *Urtica urens* L.
 PINO, PINO NEGRAL - *Pinus sylvestris* L.
 PINO ALBAR - *Pinus pinea* L.
 QUEJIDO - *Quercus faginea* Lam. subsp. *faginea*
 RÁBANO DE RATÓN - No identificada
 ROBLE REBOLLO - *Quercus pyrenaica* Willd.
 SABUCO - *Sambucus nigra* L.
 TOMILLO CANTUESO - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav. (= *L. stoechas*
 subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp. ex Rozeira)
 TOMILLO PERRERO - Posiblemente *Santolina rosmarinifolia* L.



**GONZALO
 VILLACASTÍN
 75 AÑOS**

Cabrero de toda la vida, Gonzalo Moreno tiene un enorme conocimiento del ganado. Todo su mundo gira en torno a las cabras, de las que habla con gran elocuencia, ha estado toda la vida en el campo por la comarca y los campos de Villacastín y Campo Azálvaro. Él tuvo siempre cabras castellanas, que «dan menos leche pero con mucha grasa. Son muy caras, pero el litro de leche se pagaba a un euro y son muy resistentes, necesitan poco gasto de medicinas y de todo. Había otras razas, la murciana, alpina, andaluza... pero yo siempre preferí la castellana, la mejor adaptada al terreno».

Admira este ganado, afirmando que «las cabras son muy cuidadosas, más que la oveja, es más limpio, no mancha las fuentes y no pisan los huevos de perdiz. Es un animal cuidadoso y exquisito, que selecciona..., mucho más de lo que se cree».

Tiene un conocimiento casi perfecto de las que son las mejores plantas para las cabras: la GARROBA es la que más le hace producir, dan más calidad al queso, «normalmente se necesitan 5 l de leche para 1 kg de queso, con garrobas valía con 4,5 l. Como cuajo se usaba el de chivito, pero siempre antes de que coma nada, solo cuando toman leche de mamar, sin un pelo». «El CENTENO es muy bueno también y el CHAPARRO les encanta, las bellotas en general son muy buenas, mejor las de chaparro, que también las personas comían mucho



Cardo corredero
E. campestre

antes (se refiere a las bellotas crudas). Hay chaparro, ROBLE y QUEJIDO, todos dan bellotas. El quejido (pronuncia siempre con d, *Q. faginea*) tiene la madera mucho más dura que la de roble, el doble». El tronco del Santuario de El Cubillo en la parte de Aldeavieja (Ávila) es de quejido, data de 1454.

El PINO no les gusta a las cabras, pero mucho el ALMUERZAGO, es bueno para ellas, por tanto, no hacen mucho daño en el pinar cuando pastan. Pinos hay ALBAR y NEGRAL. Ellos llaman negral al del Espinar (*P. sylvestris*). El CASTAÑO de aquí (llama a los *Aesculus*, el otro del país no lo hay) es el de la «castaña pilonga», que las comen bien las cabras. La madera es muy dura, en Villacastín hay bastantes.

Las cabras dan más leche con la AJUNJERA y el CARDO SETERO o corredor (son galactógenas). Son plantas buenas para las cabras, las comen bien y dan mucha leche con ellas. Además, para barrer las eras se hacían escobas de la ajunjera.

EL TOMILLO CANTUESO les gusta mucho a las cabras, así como todos los tomillos. Hay otros tomillos: los pastores fumaban MISIRIEGA o tomillo misiriega (*Artemisia campestris*), luego está también el TOMILLO PERRERO. La ESTEPA la comen poco, les hace daño cuando la comen antes de que eche la flor, cuando tienen el *pitón* (capullo) les da cólico, pero la hoja y la flor no les hacía daño. Igualmente, la MIELGA silvestre es buena, pero les sienta mal cuando se dan una *inchá* (dijo también *linchá*). Los sitios de mielga o *mielgueros* son tierras buenas, como expresa la conocida fábula del ciego y el lazarillo: Dijo el ciego al muchacho, «Ata el macho a una mielga. Si no hay mielga, pues no nos interesa este terreno. Vámonos».

Hablando de las plantas venenosas para el ganado nos contó una curiosa anécdota del CANNABIS: «había cultivos escondidos, las cabras cuando se acercaban no comían esta planta, la respetaban, ni tampoco comen algunas setas que había en el campo». EL RÁBANO DE RATÓN también les hacía daño. El BERCEO tampoco lo comen apenas, solo cuando hay hambre. «El berceal no es buen forraje ni *pa* los caballos, por eso crían mejor las perdices en el berceal porque las cabras no van, o si lo hacen entonces andan más alto que las ovejas, estas cuando van pisan todo, incluido los huevos de las perdices. Para que haya perdices es mucho mejor el ganado de cabras, donde está la cabra cría mucho más la perdiz».

«La raíz de berceo se usaba *pa* hacer los cepillos de raíces, en invierno se andaba a raíces de berceo cuando eramos chavales» (arrancarlas para venderlas a la fábrica de cepillos). La comarca de Azálvaro y Villacastín es zona de extensos berceales y bellos páramos deforestados de duro clima.

Él mismo prepara sus garrotas de cabrero. Siempre eran de ÁLAMO NEGRO O NEGRILLO, había garrotas y garrotes. Los garrotes son más anchos por arriba y las garrotas al revés, más ancho de abajo. «*Pa* hacer la porra de las vacas los vaqueros usaban sin embargo el FRESNO». Los badajos eran de corazón de ENCINA y él mismo los hacía también.

Las cabras son muy sensibles, por un *revolcón* (susto) pueden llegar a producir un 20 % menos de leche. Para castigarlas y que obedecieran no se usaba el garrote como en otro tipo de *ganao*, era más

bien la lezna de acero que se les clavaba en las nalgas para someterlas.

En sus muchas miles de horas por el campo ha observado muchas veces las víboras y me cuenta sus deducciones sobre ellas. «Había muchas, la picadura sobre las cabras era bastante normal. La víbora nace directa de la madre, son como lombricillas, mientras que las otras tienen huevos de tela, las he visto muchas veces. La madre muere cuando nacen».

Las ORTIGAS no las comen las cabras y de las MALVAS comen poco; ambas salen donde hay estiércol. Conoce la expresión *Ir a criar malvas*. Sobre la malva nos contó otra curiosa historia: el uso de las gotitas de la flor («liquidín que se da en la flor, una gota por flor»), que se guardaba antiguamente para dárselas a las jóvenes adolescentes para curar el acné juvenil. «Las viejas conservaban este líquido en un frasquín para dárselo y se les quitaban los granitos, entre abril y junio».

Las enfermedades de las cabras y las vacas son muy temidas: por ejemplo, el mal de los ojos se curaba con *cagá* de lagarto seca y hecha polvo, como harina. Se le echaba el polvito en los ojos llorosos durante tres o cuatro días y se les curaba. Para las heridas de las pezuñas usaba el polvo ZZ en spray (insecticida antiparasitario), que no las escocía.

El rito del cardo. A las vacas, para quitarles el gusano (puesta de mosca en la piel) se usaba mucho lo de la cruz de cardo (se refiere a un ritual supersticioso). «Con el CARDO CORREDERO, setero o cardo macho, cuando pisa y donde pisa, se hacía la señal de la cruz con dos ramitas u hojitas», pero no valía cualquier cardo setero, el tema es más complejo de lo que puede parecer. Nos explica detalladamente que: «ese cardo tiene tres clases, los hay de tres clases: MACHO, HEMBRA y MANFLORITA. El que vale es solo el macho, su hoja solo. El cardo hembra es el que cría para arriba que trae la semilla, ese no vale, pero sin embargo es el que trae la seta. En el manflorita sale una tira alta *parriba* pero sin fruto (brote alto solitario) este no vale tampoco». Antiguamente solo se comían esta seta, la de cardo, no se comía otra.

Los cabreros y pastores cogían y comían por el campo CARDILLOS, ESPÁRRAGOS SILVESTRES y «ANÍSES» (*Scandix australis*), esta última es una planta bajita que la cabra come bien.

A continuación, sacó un trabajo manuscrito que traía para prestármelo, de toponimia del pueblo que traía consigo para la entrevista, hecho por un amigo suyo, Juan Antonio Arranz Bravo (sin fecha). De allí extraigo algunos fitotopónimos del término de parajes que él bien conoce: *Los Manrubios, Arroyo de los Manrubios, Camino del Maello, Valdequejigo, Quejigar, El Quejigal, Arroyo Sabuco, El Chaparral, cañada del Alamillo, Cijas del Tremedal, El Tremedal, Virgen de El Carrascal, Los Majadales, Molino de Rebollo, Prado de las Mimbres, Quejigarejo, Espinarejo...*

Acaba hablándome de fray Antonio, histórico personaje de Villacastín que hizo la iglesia del pueblo y colaboró en El Escorial con Felipe II y después se despidió de mi diciendome: «Arrieros somos, y en el camino nos encontraremos».

ACEDERAS - *Rumex papillaris* Bois. & Reut.
 AJONJERA, AJUNJERA - *Chondrilla juncea* L.
 ÁLAMO BLANCO - *Populus alba* L.
 ÁLAMO NEGRO, OLMO - *Ulmus minor* Mill.
 ALGARROBAS - *Vicia articulata* Hornem.
 AVALLICO O VALLICO - *Lolium rigidum* (Gaudin) Weiss ex Nyman y *L. perenne* L.
 BELEÑOS - *Hyoscyamus niger* L.
 BERCEO - *Stipa gigantea* Link
 BERROS - *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek (= *Nasturtium officinale* R. Br.)
 BORUJAS, PERIFOLLOS - *Montia fontana* L.
 CANTUESO - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav. (= *L. stoechas* subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp. ex Rozeira)
 CARDENCHAS - No identificada Posiblemente *Silybum marianum* (L.) Gaertn. (no es *Dipsacus*)
 CARDILLOS - *Scolymus hispanicus* L.
 CARDO CORREDOR - *Eryngium campestre* L.
 CHOPO - *Populus nigra* L.
 COLLEJAS - *Silene vulgaris* (Moench) Garcke
 CORNEZUELO - *Claviceps purpurea* (Fr.) Tul.
 CORNICABRAS - No identificada
 ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 ESCARAMOJO - *Rosa cf. canina* L.
 ESCOBETON - *Stipa lagascae* Roem. & Schult.
 GARBANZOS - *Cicer arietinum* L.
 GARDABERA - *Salix atrocinerea* Brot.
 GATUÑA - *Ononis spinosa* L.
 HIEDRA - *Hedera helix* L.
 LAUREL - *Laurus nobilis* L.
 MANRUBIO - *Marrubium vulgare* L.
 MANZANILLA - *Chamaemelum nobile* (L.) All.
 MISIRIEGA - *Artemisia campestris* L.
 MORIA - No identificada Posiblemente *Ranunculus arvensis* L.
 NEGUILLAS - *Agrostemma githago* L.
 PEGANOVIOS - *Galium aparine* L.
 POLEO - *Mentha pulegium* L.
 RAÍZ COLORÁ - *Alkanna tinctoria* (L.) Tausch
 SANDÍA LOCA - *Cucumis myriocarpus* E. Mey. ex Naud.
 TOMILLO ACEITUNERO - *Thymus zygis* Loefl. ex L.
 ZARGATILLO - *Salix purpurea* L.
 ZARZAMORA - *Rubus ulmifolius* Schott



JUANITO Y SUSI ITUERO Y LAMA 84 AÑOS ambos



Uno de los encuentros mejor recordados y productivos para nosotros tuvo lugar en Ituero y Lama, pueblo de curioso nombre situado en la comarca de Villacastín. El río Piezga, de arena blanca y fina como el azúcar, pasa por la zona. Inolvidable la pareja Juanito y Susi, que saben muchísimo de campo y de todo, con alegría y buen humor segoviano, como debe ser. Una de las entrevistas más agradables y fructíferas al calor del brasero de ascuas. Son geniales. Susi es originaria de Monterrubio.

Agricultores del cereal y del secano, de algarrobas y garbanzos, también tuvieron vacas de leche y siguen en activo, siendo trabajadores incansables que no paran. Juanito recuerda que de joven tuvo fiebres malta, que parece le transmitieron las ovejas y esto le marcó mucho hasta que se curó.

La ENCINA es el árbol rey de la zona y de entrada nos dieron una clase magistral sobre la misma. En la zona hay bellos encinares, que se extienden hasta Villacastín con vetustos ejemplares, un paisaje muy solitario y desconocido de la provincia. Todo se aprovechaba de la encina.

Se comían mucho las bellotas, crudas (sobre todo), asadas y cocidas. Juanito ahora las asa en el microondas, les gustan mucho en octubre y noviembre cuando están listas. Antiguamente se pasaban más de quince o veinte días cogiendo bellotas, tal era la importancia de este alimento que había un vareador que se subía a los árboles a varear con el *varanjel*, un palo con dos piezas unidas por una cuerda. También se secaban las bellotas para comerlas después, ya secas, en este caso se decía avellanar o avellanarse (secar las bellotas), «las personas que no tenían dientes las machacaban antes de comerlas. Cuando las bellotas están avellanas se ponen duras y así se conservan. Se comían así, duras, ablandándolas en la boca». Venían a comprar bellotas al pueblo desde otros pueblos, como Villacastín.

Al menos había cinco variedades de bellota:

- * La del cascabullo.
- * La del canto blanco (el *siento* era blanco).
- * Las sabrosas.

- * Las de tetas de vaca.
- * Las amargas, estas no se comían, solo para los animales, *pa* los cerdos.

Algunas encinas enormes daban muchas arrobas de bellotas y gran carga de leña. Recuerda Juan que una encina que se cayó dio 1500 arrobas de leña (1 arroba en Castilla son 11,34 kilos). Encinas «de nombre» (con nombre propio) por su tamaño, fueron *La del Cura*, *La de Los Cascabullos* (aún viva), *La de las Sabrosas* o *La del Solar de las Ovejas*, esta última la tiró una nevada. Exclama: «¡Qué maravilla, qué tiempos!»... y continúa, «La concentración parcelaria hizo mucho daño, se talaron muchas encinas grandes, fue una gran pérdida aunque se regenera bien un perdido, se regenera rápido». «El monte estaba todo pelao», ahora se regenera mucho.

Para cortar la diarrea de los chotos e incluso de las personas se usaba el cocimiento de bellotas (decocción antidiarreica). Susi cuenta cómo salvó la vida de un choto dándole papilla de bellota que hacía con una batidora, añadiendo zanahoria y arroz.

Con la rama, que también llaman «chasca» o charrasca, se preparaba el cisco de encina, pero hay que tener cuidado de no atufarse. Se hacía apagando con un poco de agua. Todavía conservan sacos de cisco de cuando lo hacían, ahora aprovechan las ascuas de la estufa de leña grande que tienen. «El cisco se iba secando con el sudor del agua, poca, luego había que acibararlo».

Había *miel* de encina cuando la flor y la bellota se ponían melosas. Si había lluvia en agosto se ponían muchas melosas y había mucha miel entonces, «es más oscura que la otra». Juanito tuvo colmenas de las antiguas de tronco de encina u otro árbol ahuecado, que se tapaban por encima con una madera o una piedra. Se ponían tres palos en cruz en el interior del tronco hueco. Nos explica: «La primera capa del primer piso del primer palo era para nosotros, el resto se dejaba para ellas (lección brillante de ecología y sostenibilidad). Para sacar la miel bastaba con tocar en la madera de la tapa de arriba y según sonara ya sabías si tenía algo o nada. También cogíamos la miel de los enjambres naturales de los *bujeros* de las encinas con colmenas. Se cogía la miel salvaje, pero se la cargaba uno (se mataba la colmena)».

Para extraer la miel se cocía la torta de arriba entera, se cogía con una badila y a veces había que cocerla dos veces. La miel salía muy limpita, luego con un calcetín se colaba y se sacaba la cera. La cera se vendía, valía mucho.

Aparte de la encina, las melíferas más importantes de la zona son el CANTUESO, el TOMILLO ACEITUNERO, la ZARZAMORA, el ESCARAMOJO y la HIEDRA, que florece ahora en otoño, que es cuando van mucho a ella. El nombre «tomillos», en general, lo aplican a todos los arbustos bajos.

Se castraba por San Miguel, ya lo dice el refrán «Por San Miguel la miel» (Susi). Juanito sabía coger los enjambres: «se esperaba a que tiraran el enjambre al suelo y se le ponía encima la colmena bocabajo inclinada, porque así entraban mejor. Se recubría el interior del tronco con vinagre, se untaba vinagre por dentro, se dejaba una noche o un día y al día siguiente se venía a buscar. Una colmena podía dar hasta siete enjambres». Juanito sabe de lo que le preguntes sobre campo, árboles, maderas y leñas. Citó por ejemplo el CHOPO y el ÁLAMO NEGRO u OLMO, «dar peras al olmo», dijo. El ÁLAMO BLANCO es distinto al negro, «da *lamedas*» (alamedas).

En el arroyo hay GARDABERA y también ZARGATILLO, «de tronco más negro, es distinto a la gardabera». El Domingo de Ramos, por Semana Santa, se usaba antes el ramo de la gardabera, ahora se usa LAUREL.

Los gallegos venían todos los años a segar y esparvar en la era; gente muy dura que venía en cuadrillas, incluso con niños. En el secano se criaba mucha hierba mala: AVALLICO o VALLICO, MORIA (salía en la humedad), PEGANOVIOS, CORNICABRAS, NEGUILLAS y GATUÑA, esta última pinchaba y los pinchazos se infectaban. Las neguillas tienen negras las semillas e infectaban el trigo y el centeno, pero no son venenosas. EL CORNEZUELO salía en el centeno, una señora, Luminada, lo compraba y lo llevaba a Madrid. La SANDÍA LOCA llegó reciente, antes no la había en los campos, la comen los animales.

De plantas silvestres comestibles citaron las AJUNJERAS, los tallos se comían en Semana Santa o para abril; las ACEDERAS, con aceite y vinagre en ensalada; las COLLEJAS; los BERROS; las BORUJAS o PERIFOLLOS; los CARDILLOS; los tallos de ZARZAMORA y de ESCARAMOJOS, que pelados se comían, «son muy ricos». Las CARDENCHAS dan «cañamones», se pueden comer, «los pobres hasta se comían las hojas».

ESCOBAS las hacíamos de AJONJERA y ESCOBETON, que es parecida al berceo. EL BERCEO es usado para adornar, el ganado lo come bien solo cuando es pequeño. El palo de la zambomba se hacía de berceo.

La MANZANILLA y POLEO se han tomado de siempre y se valoran mucho por aquí. La RAÍZ COLORÁ se daba en las canchas de piedra roja, ya no debe haberla. Se usaba para las heridas de los animales, cociendo la raíz. Con el CARDO CORREDOR se hacía una cruz para curar los gusanos de las vacas cuando los crían. Hay cardo macho y cardo hembra, vale solo este último. «Se cogen dos hojas de abajo (de la base) y se ponían haciendo una cruz donde pone la pata izquierda y un canto por encima». Los clavos se curaban colgando una lagartija viva hasta que se secaba y entonces se secaban los clavos y se caían. Normalmente los curaban los que venían a pedir. También curaban las quemaduras con agua fría y una oración. Del mal de ojo, algo había, se oía comentar.

De los BELEÑOS se decía que algunos estaban un poco tontos porque comieron beleños de pequeños. El fruto es como un cacahuete. «No comer que os volvéis locas», les decían a las niñas. EL MANRUBIO se usaba para echar los piojos de los gallineros. La MISIRIEGA, *Artemisia campestris*, era un tomillo que olía a tabaco y se fumaba.

En el pueblo había seis hornos de cal, pero el pueblo famoso por las caleras era Vegas de Matute, que tiene algunas restauradas. El proceso de la cal era muy laborioso, había que encañar, se tardaba dos días y dos noches en total. Como leña de las caleras se usaba el barrujo de pino y las matas de los tomillos, también la leña del monte bajo de encina.

Era tarde, Susi nos enseña su membrillo recién hecho y sus botes de tomate y de todo lo que embotan, en su despensa. ¡Qué eficiencia! Mi profundo agradecimiento a Enrique Frutos por su ayuda en la entrevista y a Francisco Javier Tardío por sugerirnos este maravilloso contacto.

ABROJOS - *Tribulus terrestris* L.
 ACEDERAS - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa*
 ACEJO - *Polygonum aviculare* L.
 AJO DE CIGÜEÑA - *Muscari comosum* (L.) Mill.
 AJONJERAS - *Chondrilla juncea* L.
 ÁLAMO BLANCO, CHOPO - *Populus alba* L.
 ÁLAMO NEGRO, OLMO - *Ulmus minor* Mill.
 ALBAREJA - *Genista cinerascens* Lange
 ALVERJANA - *Vicia* L. gr. *sativa*
 AMAPOLAS - *Papaver rhoeas* L.
 ARZOYA - *Centaurea ornata* Willd.
 AVENAZO, AVENA LOCA - *Avena sterilis* L., *Avena barbata* Pott ex Link
 BELEÑO - *Hyoscyamus niger* L.
 CAMPANILLAS SILVESTRES - *Narcissus bulbocodium* L.
 CARDANCHA - *Dipsacus fullonum* L.
 CARDILLO - *Scolymus hispanicus* L.
 CARDO CORREDOR - *Eryngium campestre* L.
 CARDOS PICONES - *Acanthoxanthium spinosum* (L.) Fourr. (= *Xanthium spinosum* L.)
 CLAVELÓN, CLAVELES AZULES - *Centaurea cyanus* L.
 CORREHUELA - *Convolvulus arvensis* L.
 ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 ESCARAMOJO - *Rosa* cf. *canina* L.
 FRESNO - *Fraxinus angustifolia* Vahl
 GARDABERA - *Salix atrocinerea* Brot.
 GATUÑA - *Ononis spinosa* L.
 MAJOLETAS - *Crataegus monogyna* Jacq.
 MANRUBIO - *Marrubium vulgare* L.
 MANZANILLA AMARGA - *Chamaemelum nobile* (L.) All.
 MORAS - *Rubus ulmifolius* Schott, *R. caesius* L.
 NUEZA - *Bryonia dioica* Jacq. (= *B. cretica* subsp. *dioica* (Jacq.) Tutin)
 POLEO - *Mentha pulegium* L.
 RABANILLOS - *Hirschfeldia incana* (L.) Lagr. Foss.
 SABUCO - *Sambucus nigra* L.
 TOMILLO BOTONERO - *Santolina rosmarinifolia* L.
 TOMILLO CANTUESO - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav. (= *L. stoechas* subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp. ex Rozeira)
 TRÉBOL - *Trifolium pratense* L., *T. repens* L. y prob. otros
 ZAPATITO DE LA VIRGEN - *Lamium amplexicaule* L.
 ZARAMAGO - *Sisymbrium* sp.



MARIANO y PILAR
MONTEERRUBIO/ZARZUELA DEL MONTE,
81 AÑOS

Rabanillos *H. incana*



Aunque Mariano es de Zarzuela del Monte, se casó con Pilar que procede de Monterrubio y se establecieron en este pueblo. Ambos pueblos están muy cercanos y mantienen mucha relación. Mariano María ha estado toda la vida con ganado y en el campo, «soy más del campo que la amapola», nos dijo de entrada. De apodo le llaman Carbuero y dicen que canta muy bien. Su mujer, Pilar, es encantadora y también estuvo presente en las entrevistas y nos aportó algunos datos. Hemos hablado varias veces con ellos.

El paisaje de esta zona del sudoeste de Segovia es plenamente del dominio del encinar, gran parte ha sido transformada en campiñas y estepas deforestadas para cultivo cerealista, donde solo sobresalen en el horizonte algunos altos chopos como vigías del territorio. Aun así quedan pequeños trozos densos de monte de encina o carrasco. Un «monte», allí, es sencillamente un encinar.

A los de Zarzuela les llaman *machoteros* (curtidores), esto es porque había mucha tradición de curtidores en el pueblo. La corteza de la raíz de ENCINA se usaba para el curtido de pieles, el oficio de curtidor o machotero abundaba. «Más abajo estaban los *vegueros* de las Vegas de Matute, que se dedicaban a la cal, eran caleros». Las bellotas de encina se comían y se apreciaban mucho por estos pueblos antes.

Yo conocía Zarzuela solo de paso y por un gran álamo blanco monumental (*P. alba*) que existe allí. Está moribundo o casi muerto, pero rebrotan hijos abundantes a su alrededor. Su iglesia es muy bonita. Para Mariano y los de Zarzuela, ÁLAMO BLANCO es lo mismo que CHOPO, no lo diferencian. Sin embargo, distinguen bien el ÁLAMO NEGRO u OLMO, que es muy distinto: «se murieron y los quitaron». Las garrotas se hacían de olmo o de FRESNO, eran mejores las de olmo. «Hay que coger una vara de pie (de la base) para que no se rompa, si es de rama se rompe».

«Las vacas tienen dos primaveras con el fresno», cuando se cae la hoja es su segunda primavera. La GARDABERA se da junto al fresno en los ríos, «era mimbre». En esta zona de la provincia llaman *gardaberas* a los sauces silvestres arbustivos, que en otras zonas de Segovia suelen llamar *vergueras*, *bardagueras* o *vergazas*. Con el SABUCO los chavales hacían canutos para disparar, jugando, «se ahueca el canuto y con una cuerda y una bola, se dispara». Con la CARDANCHA hacían gaitas (flautas de juguete), poniendo un papel de fumar, para poder tocar. Se usan también como adorno, secas en un jarrón.

Entre los arbustos, del TOMILLO CANTUESO hay mucho, era el que más miel daba. Las cabezuelas se usaban en el Corpus, en los altares y cuando va a pasar la procesión. Aparte estaba el TOMILLO BOTONERO y la ALBAREJA, que florecen en junio.

De las plantas de campo que se comían nos citó los CARDILLOS, los PERIFOLLOS, los BERROS y los tallos de las AJUNJERAS, además de los espárragos trigueros y setas de cardo, la única seta que se comía antiguamente. Del CARDO CORREDOR, el que da la seta, hay cardo hembra y cardo macho; para curar los gusanos de las vacas se usaban las hojas de este cardo puestas en cruz, con un canto encima. Luego estaban los CARDOS PICONES, que «pinchan mucho y no mueren nunca, aguantan hasta el herbicida».

El CARDILLO en abril era un manjar, por eso se decía aquello de que *Los de abril para mí, los de mayo para mi amo y los de junio para mi burro*. De las AJONJERAS se comen los cogollos jóvenes, con aceite y vinagre, en ensalada. De las ACEDERAS se comía la hoja sola en primavera, antes de que se espiguen. Del AJO DE CIGÜEÑA se podía comer el cebollino, algunos lo hacían. De los frutillos del campo se comían los ESCARAMOJOS, algunos hacían infusión con miel con ellos, añade Pilar, y las MORAS y MAJOLETAS.

Para los piojos de las gallinas se empleaba el MANRUBIO, se echaba un ramillete en el gallinero. Los ABROJOS son plantas muy molestas, pinchaban hasta las albarcas de cámara, las que hacía el tío Juan, el Albarquero. Con la GATUÑA te infestabas cuando te pinchabas, había que tener mucho cuidado. Y del BELEÑO se decía que los niños se volvían tontos si lo probaban o, si estaban tontos, se decía que habían tomado beleño.

En los sembraos, las AMAPOLAS daban dolor de cabeza cuando se iba a segar. El AVENAZO o AVENA LOCA se hacía más alta que el cereal. El CLAVELÓN era otra hierba invasora muy abundante, ahora sale menos, también se llaman CLAVELES AZULES.

El ACEJO es muy buen forraje para vacas y ovejas, «es como sebo, alimenta mucho». La MIELGA indica terreno bueno (Mariano conoce la famosa fábula del ciego y el lazarillo que van a comprar tierras donde crecen mielgas). El TRÉBOL es primo de la alfalfa. De la ALVERJANA se comían los frutos verdes, como guisantes pequeños. La CORREHUELA se usaba para cebar a los cerdos.

«Entre las medicinales de las mujeres de antes estaban la MANZANILLA AMARGA y el POLEO, que se tomaron siempre. La ARZOYA y la NUEZA también, pero no se acuerdan para qué». Con los ZARAMAGOS y los RABANILLOS se hacían escobas. Otras plantas citadas en la conversación con Mariano y Pilar fueron las CAMPANILLAS silvestres y el ZAPATITO DE LA VIRGEN.

Mi agradecimiento a Miguel Ángel Moreno, José Francisco y Pilar por facilitarme este contacto y por la interesante experiencia de la entrevista.

LA ÚLTIMA GENERACIÓN «INTANGIBLES»
Una aproximación a la Antropología Botánica de Segovia

La Última Generación Intangibles

Una aproximación a la Antropología Botánica de Segovia

4. CAMPIÑA SEGOVIANA

ÁLAMO NEGRO - *Ulmus minor* Mill.
 ALGARROBA - *Vicia articulata* Hornem.
 ALVERJANAS - *Vicia lutea* L.
 AMAPOLA - *Papaver rhoeas* L.
 ANDRINAS - *Prunus spinosa* L.
 BELEÑO - *Hyoscyamus niger* L.
 BERROS - *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek (= *Nasturtium officinale* R. Br.)
 BERZA - *Brassica* gr. *oleracea* L.
 CADILLOS - Aquí *Scolymus hispanicus* L. (no dicen cardillos)
 CALABAZA - *Cucurbita pepo* L. y *C. maxima* Duchesne
 CANELA - *Cinammomum verum* J. Presl
 CANTUESO - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav. (= *L. stoechas* subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp. ex Rozeira)
 CARAMOJOS - *Rosa* L. gr. *canina*
 CARDO PICÓN - *Acanthoxanthium spinosum* (L.) Fourr. (= *Xanthium spinosum* L.)
 CARDO VOLANDERO - *Salsola kali* L.
 CEBADA - *Hordeum vulgare* L.
 CEBOLLAS - *Allium cepa* L.
 CENTENO - *Secale cereale* (L.) M. Bieb.
 CHAPARRO, CHAPARRERA, ENCINA, CARRASCA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 CHOPOS - *Populus nigra* L.
 CLAVEL - *Centaurea cyanus* L.
 CLAVO - *Syzygium aromaticum* (L.) Merr. & L.M. Perry
 CORDONCILLO - *Polygonum arenastrum* L., *P. bellardii* All. o *Corrigiola littoralis* L.
 CORNICHE, CORNEZUELO - *Claviceps purpurea* (Fr.) Tul.
 ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 ESCOBAS DE BOTÓN - *Mantilsaca salmantica* (L.) Briq. & Cavill.
 ESCOBAS GRANDES - *Chondrilla juncea* L.
 ESPADAÑA - *Typha latifolia* L.
 FLOR DE MALVA - *Malva sylvestris* L.
 GARBANZOS - *Cicer arietinum* L.
 HIEDRA - *Hedera helix* L.
 LIRIOS MORADOS - *Iris germanica* L.
 MAJUELO - *Crataegus monogyna* Jacq.
 MANZANILLA - *Chamaemelum nobile* (L.) All.
 MEMBRILLO - *Cydonia oblonga* Mill.
 MIMBRE - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz.
 MORAS - *Rubus ulmifolius* Schott, *R. caesius* L.
 MUSARONES - *Marasmius oreades* (Bolton) Fr.
 OLMO, OLMA - *Ulmus minor* Mill.
 ORÉGANO - *Origanum vulgare* L.
 PATATA - *Solanum tuberosum* L.
 ROMANA - *Tanacetum balsamita* L.
 SAUCO - *Sambucus nigra* L.
 SETA DE CARDO - *Pleurothus eryngii* (DC.) Quéf.
 TÉ - *Bidens aurea* (Aiton) Sherff
 TOMILLO - *Thymus zygis* Loefl. ex L. TRIGO - *Triticum dicccocum* L.
 VALLICO (o BALLICO) - *Lolium rigidum* (Gaudin) Weiss ex Nyman y L. *perenne* L.
 VIÑA, MAJUELO - *Vitis vinifera* L.



.....

ANTONIO (†) y MARI
MARAZUELA
95 y 88 AÑOS

Antonio ha sido agricultor de los de antes, de los de siempre, se ha dedicado al secano toda la vida, ahora está impedido. El pueblo está en plena campiña segoviana, una de las zonas menos conocidas de la provincia. Mari, su hermana, le cuida actualmente con toda dedicación. Tiene la casa preciosa, me enseña la gloria, el hueco por donde se hecha la leña, ella también nos habló de varias plantas y de las setas que se comían antes, de la elaboración del arropo y del membrillo.

Las plantas fueron una disculpa para charlar del campo, de la vida de antes y de los cambios acaecidos. Se sembraba siempre en la sementera de octubre. «Cada parcela tiene lo suyo, hay que saberlo» (se refiere a que cada tipo de suelo es para un tipo de cultivo u otro). Mayoritariamente sembrábamos ALGARROBA, TRIGO, CEBADA y CENTENO. Las razas de antes eran trigo candeal, cebada caballar y centeno gigante, una variedad mucho más alta que la de ahora, con la que se ataban las gavillas y se hacían sombreros. El centeno a veces daba CORNICHE o cornezuelo, que «era *pa* medicina, pero no le dábamos mucha importancia».

Los animales de trabajo eran lo fundamental. Yugos, arados y carros, todo ello era de ÁLAMO NEGRO; yugos había de machos o mulas (con costillas) y de vacas (sin costillas). En el pueblo había buenos carreteros, que también hacían los aperos: garios, bioldos y hoces.

La OLMA que había junto a la iglesia murió en el 87. Apenas queda arbolado, solo chopos y algo de ENCINA, más bien CHAPARRO bajo o CHAPARRERA y CARRASCA con matojeras bajas donde hay liebres.

Escardar malas hierbas era un trabajo duro, que requería mucho esfuerzo, la peor era el VALLICO, pero «¡que buena es para los *ganaos!*», era dulce. Luego estaba el «CLAVEL» de sabor amargo y la AMAPOLA. Paradinás es pueblo donde se cría mucha amapola. De cardos teníamos el CARDO PICÓN y el VOLANDERO.

La huerta en el pueblo se ha ido perdiendo: patatas, berza..., se sembraba todo lo normal. Allí se criaba el TÉ, muy bueno y apreciado, se toma después de comer en vez de café. Se extendía mucho en el huerto cuando se regaba, ahora ya no sale (me enseña una muestra seca Mari). La ROMANA también se tenía en los huertos, planta de muy buen olor y muy recordada: se tiraba en la iglesia en el Corpus (el día del Señor), por el suelo se extendía junto con CANTUESO y LIRIOS MORADOS, cuando va a pasar el Santísimo, en la misa y en la puerta de la iglesia.

Fruta y verdura venían a vender los de Martín Muñoz de las Posadas y los de Juarros de Voltoya, todavía sigue viniendo el de Juarros. Con la CALABAZA AMARILLA se hacía antes el arropo, «nos gustaba mucho» (hablan con nostalgia de ello). Pelaban la calabaza, luego se ponía en trocitos y en cal, se lavaba bien y se cocía con el mosto del vino, se hacía solo en la época del mosto, en la vendimia. Todo el que tenía su viña o su majuelo lo hacía. Luego de hecho se guardaban las tajadas del arropo en ollas de barro para todo el año.

Otras plantas medicinales para infusiones que citaron fueron: la flor de MALVA, la MANZANILLA y el SAÚCO, del que había poco y ha desaparecido; los boticarios lo usaban para hacer mejunjes. Mari

añade «de chicos nos decían que no tocáramos el BELEÑO, que se volvía uno loco, que ni tocar, es venenoso». Curanderos los había en Aragoneses y Navalmanzano.

Para curar los clavos se hacía con garbanzos o con hojas de encina. Se decía: «Tantos clavos tengas como garbanzos cojas», y luego se tiraban. O también con hojas de encina, «se buscaba entre las hojas del suelo las que pinchan y bajeras, las que tienen bultitos (agallas). Las mismas hojas tenían clavos y se metían debajo de un canto» (ritos que se denominan de cura por similitud).

Entre las plantas silvestres de comer en el campo estaban los BERROS, que había en el caño, en el trampal, donde los CHOPOS, ahora ya no hay; los «CADILLOS» (dicen siempre cadillo y no cardillos). En otras zonas de la provincia cadillo es una mala hierba muy molesta, *Bromus diandrus*, de los que había mucha tradición de cogerlos, cocidos están muy ricos como verdura. Se dice aquello de «los de abril para mí, los de mayo para mi amo, los de junio *pal* burro». De las ALVERJANAS había dos clases, se comía la de la flor blanca, se comía el pipo, la de flor morada no se comía. También había gente que comía las semillas tiernas de las algarrobos, como si fueran guisantes verdes. Y también se conocían las ANDRINAS, los MAJUELOS, las MORAS y los CARAMOJOS. Setas se han comido siempre, pero antes solo la seta de cardo y los MUSARONES.

EL TOMILLO es para la miel (melífera) y para guisar, hay lo menos cuatro (uno de ellos es el cantueso), Iban a coger tomillo al monte de Villoslada o Monte de San Miguel (encinar). EL CORDONCILLO es buen forraje para las ovejas y también da miel. La HIEDRA les gusta mucho a las abejas.

De ESPADAÑA se hacían los *sientos* de las sillas, hay mucha en la laguna del pueblo, llamada laguna del El Barrero. También había allí MIMBRE. Escobas hay de dos tipos, ESCOBAS DE BOTÓN, muy amargas, y las de tallos de escobas que llamaban «ESCOBAS GRANDES».

Matanza hacíamos siempre, dice Mari: «EL ORÉGANO se usaba solo en el adobo porque en el chorizo añejaba, las morcillas llevan cebolla, arroz, clavo y canela». Luego me enseña su MEMBRILLO recién hecho, añade: «hay de dos clases, el más vasto y el más fino, los mejores son los finos». Pone 800 g de azúcar por cada kilo de membrillo.

Y para acabar me recitan unos refranes que recuerdan:

Por San Antón la buena gansa pon.

Por la Candelaria la buena y la mala.

Por San Isidro el melonar ni nacido ni por sembrar.

Antes de irme del pueblo visité la laguna y el caño de los que tanto me habían hablado Antonio y Mari.

ACEDERAS - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa*, *R. papillaris* Boiss. & Reut.
 ÁLAMO NEGRO - *Ulmus minor* Mill.
 ALGARROBA - *Vicia articulata* Hornem.
 ANDRINICA - *Prunus spinosa* L.
 BERRO - *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek
 CALABAZA - *Cucurbita pepo* L. y *C. maxima* Duchesne
 CANTUESO - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav. (= *L. stoechas* subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp. ex Rozeira)
 CARDILLO - *Scolymus hispanicus* L.
 CARDO CORREDOR - *Eryngium campestre* L.
 CEBADA - *Hordeum vulgare* L.
 CENTENO - *Secale cereale* (L.) M. Bieb.
 CHOPO, ÁLAMO BLANCO - *Populus nigra* L., *P. x canadensis* Moench. y prob. *Populus alba* L.
 CLAVELES - *Centaurea cyanus* L.
 COLZA - *Brassica napus* L. var. *oleifera* DC.
 CORNEZUELO DEL CENTENO - *Claviceps purpurea* (Fr.) Tul.
 ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 ESCARAMUJO - *Rosa cf. canina* L.
 ESCOBAS - *Chondrilla juncea* L.
 ESCOBAS DE RÁBANO - *Hirschfeldia incana* (L.) Lagr.-Foss.
 ESPINOS - *Rosa canina* L.
 GALMARZA - *Anacyclus clavatus* (Desf.) Pers. y/o *Anthemis arvensis* L. *Chamaemellum mixtum* (L.) All.
 GARBANZOS - *Cicer arietinum* L.
 GARDABERA - *Salix atrocinerea* Brot. y *Salix salviifolia* Brot.
 GUARDALOBOS - *Verbascum pulverulentum* Vill.
 GUI SANTES - *Pisum sativum* L.
 MAJOLETAS - *Crataegus monogyna* Jacq.
 MELONAR - *Cucumis melo* L.
 MUELAS - *Lathyrus sativus* L.
 SANDIAL - *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. y Nakai
 SETA DE CARDO - *Pleurothus eryngii* (DC.) Quél.
 TITOS - *Lathyrus sativus* L.
 TOMILLO - *Thymus cf. zygis* Loefl. ex L.
 TRIGO - *Triticum aestivum* L.
 VALLICO - *Lolium rigidum* (Gaudin) Weiss ex Nyman y *L. perenne* L.



**HONORIO
 ABADES
 81 AÑOS**



Honorio nació en una familia de buenos agricultores y ganaderos, ha continuado siempre manteniendo y mejorando la explotación familiar. Fue durante diez años alcalde. Es un hombre sosegado, que irradia tranquilidad. El pueblo de Abades está situado en plena campiña o estepa cerealista segoviana. Ahora tiene menos de 800 habitantes, pero cuando él fue alcalde había 1124. Ahora, dice que hay más de cien casas vacías y algunas calles no tienen casi gente.

Su actividad principal de joven fue el cultivo de secano, es decir, «los campos»: TRIGO, CENTENO, CEBADA, AVENA y ALGARROBAS sobre todo. Las algarrobas eran *pal ganao* vacuno, la cebada y la avena más para el caballar o las yeguas. «Las algarrobas también las comieron algunas personas, se comían igual que las lentejas, pero necesitan más tiempo cociendo». También se sembraban, aunque menos, GUIANTES, GARBANZOS, TITOS Y MUELAS. A principios del otoño, finales de octubre, se sembraban las algarrobas y el trigo.

El 21 de octubre es el día de las Once Mil Vírgenes (en el calendario es Sta. Úrsula), era el día bueno, especial para sembrar cebada, se paraba la siembra del trigo para poner cebada. Las mujeres y los chicos hacían el duro trabajo de escardar: principalmente el VALLICO, los CLAVELES y la GALMARZA, estas últimas les gustaban mucho a los conejos. Hacia el 15 de junio empezaba la recolección: guisantes, garbanzos, titos y muelas que se comían en verde (las personas), antes de que se secaran las semillas, que secas ya eran para los caballos y las yeguas. Al *ganao* vacuno se le echaban 3 *posturas* al día (3 veces forraje al día), normalmente latas de algarrobas. A los caballos se les daba todo de una vez en el día. En Nochebuena sus padres les daban trigo a las vacas «para que lo celebraran ellas también». Huerta casi no tenían, era de melonar, sandial y calabaza, pero prácticamente todo de secano.

En primavera se cogían las ACEDERAS que se comían tal cual y los CARDILLOS, que *pelaos* y *lavaos* iban a venderlos a Segovia las mujeres. Se les decía a las cardilleras, «¡ya vienen las cardilleras!» También había BERROS, que se llevaban a vender. De setas la única tradicional era la del CARDO CORREDOR o SETA DE CARDO, que se iban a coger al Prado de las Mangadas. El hongo del CORNEZUELO DEL CENTENO a veces se criaba en el centeno, «se chupaba o se comía, estaba buenísimo, sabía a café», pero no recuerda que se vendiera fuera, ni para nada especial.

Recuerda que el TOMILLO normal se usaba para curar las vacas, se les metía en la tripa con ayuda de un saco. Luego había otro, el CANTUESO, que se usaba antes en el Corpus, se tiraba por donde iba a pasar la procesión. De arbustos conoce también los ESPINOS, hay varios tipos: MAJOLETAS, ESCARAMUJOS y ANDRINICAS. Las majoletas se comían, las andrinicas también, los escaramujos no.

El GUARDALOBOS se usaba para pescar, se metían las semillas en un talego y se ponían en un bodón, de noche y así se cogían barbos, que están muy buenos en escabeche. «Había muchos barbos en el río Moros hasta que hicieron el embalse de los Ángeles de San Rafael y se estropeó todo». Él lo hizo solo una vez, recuerda. Todas las referencias que hace Honorio son al río Moros, el único importante cercano a este pueblo, tan sediento de agua hoy en día.

La GARDABERA del río se usaba el Domingo de Ramos para bendecir. «Con el ramo bendecido, el que tenía campos lo ponía en el garbanzal; el que no tenía, en la ventana o el balcón para evitar los rayos». El cestero de los mimbres era Segundo Gómez, personaje muy recordado en el pueblo porque hacía de todo, era colmenero, arreglaba zapatos, barbero, hacía escobas, etc. Mucha gente recuerda a Segundo; su hijo continúa en parte la tradición. Las escobas se hacen de dos tipos, las ESCOBAS normales y las de RÁBANO, que se cogía silvestre.

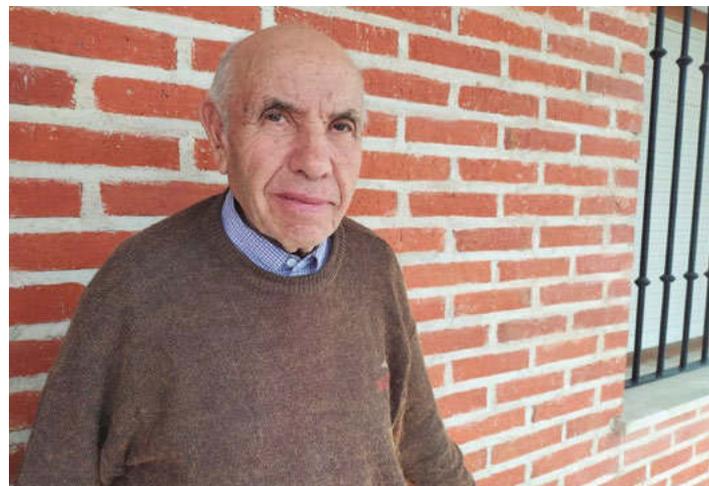
En cuanto a árboles, es imprescindible hablar aquí del ÁLAMO NEGRO, había uno en la plaza, en la puerta de la iglesia. El ÁLAMO BLANCO es distinto, para Honorio lo mismo que CHOPO. La leña es de ENCINA, pero se compra, en este pueblo no hay. Honorio conoce también la miel de encina. «Dicen que sembrar COLZA es bueno *pa* las abejas», ahora se siembra bastante colza.

Al final me contó otros datos interesantes sobre el pueblo. A Abades le llamaron el pueblo de los gitanos porque vivían unos gitanos que vinieron y se quedaron. Era un pueblo que acogía mucho, existía el pajar de los pobres para refugiar a los que venían pidiendo. Todo el mundo cocía el pan en casa. La Fuente de Caño Nuevo es del siglo XVII, con agua buena, «la que bebemos de toda la vida los del pueblo». Él la sigue yendo a coger siempre allí. Se queja constantemente de la sequía y de varias fuentes perdidas como la de *El Cañuelo*, que estaba yendo hacia el río Moros.

El pueblo es famoso también porque utiliza muchas palabras raras en el lenguaje, refranes y expresiones. Por ejemplo, «fandanga», «papona», «no te amuela», o «dar el beso la vieja». Luego nos recordó ese sabio dicho que dice: «Es mejor un buen arreglo que un mal juicio», aplicable a muchos conflictos comunes por temas legales.

Al despedirnos me guardaba un secreto, me enseñó su exposición-museo de aperos y objetos antiguos que ha ido montando en casa, todo ello con el material de su familia. Lo tiene todo etiquetado a mano con piezas muy interesantes. Su casa es preciosa, una muestra de la arquitectura tradicional de la campiña segoviana, bien conservada y mantenida. Se respira en ella la vida próspera de antes.

AJUNJERA, AJUJERA - *Chondrilla juncea* L.
 ALGARROBA - *Vicia articulata* Hornem.
 BELEÑO - *Hyoscyamus niger* L.
 BERRAJA - *Apium nodiflorum* (L.) Lag.
 BERRO - *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek (= *Nasturtium officinale* R. Br.)
 CABEZUELA - *Mantisalca salmantica* (L.) Briquet & Cavillier
 CARDO PALOMERO - No identificada
 CARDO SETERO - *Eryngium campestre* L.
 CARDOS BORRIQUEÑOS - *Onopordum illyricum*
 CEBADA CABALLAR - *Hordeum vulgare* L.
 ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 FRESNO - *Fraxinus angustifolia* Vahl
 GAMARZO - *Anacyclus clavatus* (Desf.) Pers. o *Anthemis arvensis* L.
 GARBANZO - *Cicer arietinum* L.
 GUISANTE - *Pisum sativum* L.
 HIGUERA - *Ficus carica* L.
 MAJUELO, VIÑEDO, VID - *Vitis vinifera* L.
 MELÓN - *Cucumis melo* L.
 MUELA, ALMORTA - *Lathyrus sativus* L.
 OLMO - *Ulmus minor* Mill.
 ORÉGANO - *Origanum vulgare* L.
 PINO - *Pinus pinaster* Aiton
 RETAMA - *Retama sphaerocarpa* (L.) Boiss.
 ROSA - *Rosa* spp.
 SANDÍA - *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai
 SARGADERA - *Salix* sp. TRIGO - *Triticum aestivum* L.
 TRITICALE - *Triticum aestivum* L. X *Secale cereale* L.
 VID - *Vitis vinifera* L.
 YERO, YEDRO - *Vicia ervilia* (L.) Willd.



**MARISA, ÁNGEL y JULIO
 FUENTE DE SANTA CRUZ,
 67, 88 y 96 AÑOS**

Marisa ha sido la alcaldesa del pueblo durante 27 años, es una de las herederas propietarias del *Monte de Encina* existente allí en el pueblo, que fue lo que nos atrajo para ir a este lugar. Un encinar solitario plantado hace mucho, que nos había enseñado nuestro amigo Teo, en medio de un paisaje muy deforestado y de término totalmente cultivado como es este extremo oeste segoviano. Un verdadero ecosistema creado por la mano humana. Queríamos saber quién lo había plantado y cuándo.

El pueblo se sitúa ya cercano a Olmedo (Valladolid) y a la Tierra de Arévalo (Ávila). Pertenece a la Comunidad de Villa de Coca y ha sufrido una fuerte migración, como todos estos pueblos, ya sea hacia el País Vasco primero y, posteriormente, a Madrid. Ahora en invierno hay unas cuarenta casas abiertas. Es una zona esteparia bastante desconocida, poco arbolada y dura en cuanto al clima, pero con buenos suelos para cultivar y bastante agua en sus acuíferos, que se manifiesta en abundantes humedales dispersos y lagunillas o bodones de interés.

Al preguntar a personas de avanzada edad por el *Monte de Encina* nos decían que ese monte estuvo siempre allí, y que era prácticamente igual a ahora cuando ellos eran niños, que iban allí a comer bellotas, lo cual aumentaba más la incógnita: ¿quién y cuándo se había plantado ese monte? Como hemos dicho, nuestras indagaciones nos llevaron a la alcaldesa, Marisa Gil Pastor, que además nos facilitaría el contacto con Ángel, 87, y con Julio, 95, que entrevistáramos posteriormente.

El *Monte de Encina* es un ejemplo admirable de una repoblación antigua bien hecha, una obra que hace pensar que los milagros existen y que sí se puede recuperar un paisaje mediterráneo perdido, con paciencia y buen hacer, todo un modelo para repobladores con especies autóctonas y ecologistas, como yo mismo he sido. Hoy es un pequeño ecosistema lleno de vida, de pájaros e insectos, mariposas y musgos, con un suelo bien constituido, integrado y equilibrado, refugio de rapaces, fuente de producción de bellotas y de plantas herbáceas que crecen debajo de este encinar castellano continental, un verdadero oasis en un entorno totalmente cultivado y deforestado. Los vecinos le dicen *El Monte* sin más. Y Ángel añadió que este monte «no ardía, no se podía quemar».

Por las conversaciones mantenidas y aunque hay muy pocos datos, suponemos que el *Monte de Encina* lo debió plantar o mandar plantar el bisabuelo de Marisa, Segundo Escudero Juárez, calculamos que en el último cuarto del siglo XIX, por lo que debe tener ahora unos 150 años. Se supone, por los testimonios de los mayores, que casi seguro se debió plantar de bellota, y debido al interés y valor alimenticio que tenían entonces las bellotas en esa época, suponemos que el objetivo era «tener un monte que diera bellotas y poderlas comer». Aunque bien sabían los que lo plantaron que ellos no comerían esas bellotas sino sus descendientes. La plantación se hizo en hileras y debió de ser bien vigilado, regado y abonado, llevando allí las ovejas con frecuencia a sestar y abonar.

El *Monte de Encina* actualmente ocupa poco más de una hectárea, tiene tres partes pertenecientes a tres propietarios (Marisa y sus hermanas, el obispado y los herederos de Julio Escudero). Otras plantaciones de encina y alcornoque han sido llevadas a cabo posteriormente en los alrededores, sin aparente éxito, lo cual nos hace pensar aún más en la calidad y cuidado con que debió ser hecha esta plantación original. De los documentos que me muestra Marisa solo hay uno de 1931, de su abuela Teodosia, en el que aparece una referencia a este monte ya constituido como *Monte de Encina*, hace 90 años.

Este de Fuente de Santa Cruz fue pueblo repoblador de tradición, pues su otro bisabuelo Felipe plantó nogales en esa misma época, al menos trece, de los que hoy solo quedan tres muy grandes. Otro precedente lo tenemos en el tío Millán, recordado por las personas mayores, que hace unos 70 años hizo otra plantación de encinas, que ya eran grandes cuando las cortaron al morir este, «el monte lo arrancó su yerno para cultivar».

Marisa está además creando un museo etnográfico familiar muy interesante, que visité junto con Ángel. Ella y su marido, que es de Prádena, lo han ido montando en recuerdo de su padre José Gil, que también fue alcalde muchos años en el pueblo, agricultor, taxista y gran emprendedor, que todo el mundo recuerda en el pueblo. Ella está dudando si presentarse o no a la próxima legislatura de la alcaldía (mayo 2019).

Entrevisté otro día a Ángel y posteriormente a Julio de 95 años, contrastando la información. Ángel tiene 87 años, ha pasado toda la vida en el pueblo de agricultor. Buena persona y muy religioso, quedó soltero y allí sigue en el pueblo. Hace un tiempo le dio un pequeño ictus y «ya no es lo mismo, no me siento seguro, se me olvidan las cosas». De entrada nos dice que el día *está arrugao*, quiere decir que está nublado, y luego añade esta frase genial, que resume un poco su filosofía de la vida de antes: «Si quieres vivir sin trabajar ten ovejas, abejas y un palomar».

En el pueblo hubo muy buenos carreteros, se usaba mucho la ENCINA, la madera la traían de Salamanca y también hacían arados. Hay cultivos de secano y de regadío también, se cultiva mucho patata, remolacha y zanahoria. El terreno es bueno, pero puede haber heladas tardías muy perjudiciales, hasta en mayo. Hay zonas de tierras negras muy productivas, donde se cultivaba mucho cereal: TRIGO CANDEAL, TRIGO MOCHO, CEBADA CABALLAR y TRITICALE (este mucho más reciente), y leguminosas forrajeras como ALGARROBAS, YEROS y GUISANTE de secano, con muy buenas producciones.

Nos habla una vez más de lo importante que fue el GARBANZO en la zona, tanto en el cultivo como en la alimentación. Se cogían a mano, «cuando se decía que el garbanzal se mareaba era que le entraba una enfermedad y se secaba». El frío y los *nublaos* les mata. Prácticamente todos los días se comía cocido, era buenísimo. Las algarrobas se comían en verde para las personas, también las muelas en verde. Los garbanzos a veces se comían con muelas. Melón y sandía se daban también muy bien, «ahora fracasan con los herbicidas y los tractores, ¿por qué será?». «Por San Marcos el garbanzal ni nacido, ni por sembrar», se decía (25 de abril).

Antes había también mucho viñedo, se producían muchas cántaras de vino (1 cántara son 16 litros), y todo era *verdejo*. El brasero se preparaba con sarmientos de vid. «Amigos seremos, pero la media cántara hasta el agujero».

En relación con el consumo de MUELAS o ALMORTAS, fue muy interesante la descripción que me hicieron de un caso de latirismo, enfermedad por consumo excesivo de almortas: «de las muelas se hacía también harina y las personas pobres comían esta harina cocida (gachas en La Mancha). Una señora llamada Felicitas enfermó y quedó inválida, ahora tendría 96 años. Se decía que había sido por eso, ocurrió después de la Guerra hace unos 80 años» (hasta ahora no conocíamos ningún otro caso referenciado en Segovia de esto).

El YERO o *yedro* es buen alimento *pal ganao*, sobre todo bueyes y vacas, aunque un poco recio (fuerte), es más dócil la muela *pal ganao*. La escarda era un trabajo muy duro, «había muchos tipos de cardos, como el BORRIQUEÑO, el PALOMERO o el SETERO, este es el de la seta». Nos comenta Ángel que en 1933 murió una mujer por consumo de setas venenosas.

Había una planta que aturdió y te advertían de tener cuidado con ella, era el BELEÑO, cuyo fruto «es como un *cacahués*, es *lisógena* (alucinógena)». Había un curandero en Bocigas muy bueno, recuerda que curaba algunas cosas con huevos y aceite de gallinaza. Los clavos se curaban haciendo nudos en la retama y con una oración rezada durante nueve días, pero él no cree en estas cosas, que le parecen tonterías.

Hubo una gran OLMA vieja en el pueblo que se murió hace unos 80 años, queda el nombre de la calle y el rótulo de la misma, hacían falta dos o tres hombres para abarcarla. A la sombra de la olma se reunían los hombres, lo dice con nostalgia. Se hacían varas de retoño de los olmos, las hijadas de arar, pero las varas de acarrear las mulas o de ir a los toros eran de FRESNO, que hay muy pocos.

En el pueblo hay muchas HIGUERAS, «es pueblo de higueras», se adapta muy bien al terreno, se comen brevas e higos, allá por agosto o septiembre. Las brevas salen por Santiago (julio), luego vienen los higos.

Sabe también de la existencia de las cabañuelas, aunque no cree mucho en ellas pero las tiene en cuenta, «aquí se empezaban por Santa Lucía, el 13 de diciembre». Se las enseñó el tío Cándido. Van del 13 al 25 de diciembre, cada día un mes y luego otra vez la segunda vuelta.

EL ORÉGANO es para el adobo de la matanza, se fumaba como tabaco, al igual que la hoja de patata seca. Otros temas de plantas citadas en la conversación, como en muchos pueblos, fueron: comer BERROS y BERRAJAS, hacer las escobas de AJUJERA y de CABEZUELA, o ir al río Adaja a por SARGADERAS. «En el Corpus llevábamos flores y poesías a la Virgen en mayo, y pétalos de ROSA».

También tuvimos la suerte de entrevistar posteriormente a Julio, de 95 años, que actualmente se encuentra en una residencia de Valladolid con su mujer Aurora, de 93 años. Tiene una lucidez mental admirable y nos confirmó todo lo anteriormente narrado. Nos hablaba del valor de las *abellotas* y de lo bien cuidado que debió estar el citado *Monte de Encina*, situado en el camino de Olmedo. Fue agricultor toda la vida y tuvo ovejas, nos llamó la atención que recordaba mucho cómo los pastores de antes preveían el tiempo que iba a hacer, «si se ha revolcao tres veces el burro, llueve seguro» y «en marzo cada gota un gamarzo». «El hombre se hace...», nos repetía varias veces.

«Una ampolla a poniente, agua al día siguiente». (Ampolla: cachito pequeño de arco iris que sale a veces según se pone el sol). Toda una experiencia inolvidable hablar con estas personas tan mayores que son un pozo de saber.

ACEDERAS - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa*
ÁLAMO NEGRO, OLMO - *Ulmus minor* Mill.
ALMENDRO - *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb
AMAPOLA - *Papaver rhoeas* L.
BERRO - *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek (= *Nasturtium officinale* R. Br.)
CARDILLO - *Scolymus hispanicus* L.
CHOPO - *Populus nigra* L.
ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
ENEBRO - *Juniperus thurifera* L.
MALVA - *Malva sylvestris* L.
MANRRUBIO - *Marrubium vulgare* L.
MELÓN - *Cucumis melo* L.
MENTASTRO - *Mentha suaveolens* Ehrh.
MIELGA - *Medicago sativa* L.
ORÉGANO - *Origanum vulgare* L.
PERIFOLLO - *Montia fontana* L.
PLANTA DE LAS ALMORRANAS - No identificada
PUCHERETE - *Marasmius oreades* (Bolton) Fr.
SETA DE CARDO - *Pleurothus eryngii* (DC.) Quéf.
TÉ DE ROCA - *Chiliadenus glutinosus* (L.) Fourn. (= *Jasonia glutinosa* (L.) DC.)
VALLICO - *Lolium rigidum* (Gaudin) Weiss ex Nyman y *L. perenne* L.
VIÑA - *Vitis vinifera* L.



MIGUEL (†) y FLORENCIA (†)
PEÑARRUBIAS DE PIRÓN
94 y 93 AÑOS



Nada más llegar a casa de Miguel y Florencia nos damos cuenta de que «llegamos tarde» para esta entrevista, me explico: como en otros casos a lo largo de este trabajo, nuestros mayores ya no nos pueden explicar con lucidez sus conocimientos y su experiencia. La información es transmitida, en su presencia, a través de sus hijas Esther y Mercedes, a las que agradecemos su dedicación.

Miguel fue agricultor y tuvo vacas toda la vida. Su mujer, Florencia, 93 años y muy guapa a pesar de la edad, está con Alzheimer desde hace unos diez. El pueblo es precioso, se sitúa en pleno corazón de la comarca del Pirón, en su ruta románica, situado en alto, con la preciosa ermita de la Virgen de la Octava del siglo XII y XIII. La zona es famosa por las historias del bandolero Tuerto Pirón (siglo XIX) que era del cercano pueblo de Santo Domingo:

*Morena si te pillara en el cerro las Perdices,
me negaras las palabras que me distes... donde cantan las perdices.*

Es tierra de encinas, enebros y bosques mixtos, apenas hay roble o quejigo. El río Pirón, arroyo en verano, vertebra el territorio y forma una pequeña hoz en estos tramos. El *esparavel* era el sistema furtivo antiguo de pesca con red, que se hacía en el río. Llamaban la atención en su ribera algunos CHOPOS del país, enormes y monumentales, podados en cabeza, que sobreviven allí. Incluso los viejos puentes eran de madera de las vigas de estos chopos vigorosos. Los puentes de chopo se remataban con céspedes y tierra por encima para sellarlos y permitir el paso, son como caminos que continúan y se elevan sobre el río como si flotasen y el paso continuase. Hay uno restaurado debajo mismo del pueblo y en otras zonas cercanas se hacían iguales de ENEBRO.

«A los chopos se les podaba como a los FRESNOS para sacar las vigas y hacer las casas y los puentes». También de chopo, se hacían y se hacen las enramadas en la fiesta de la Octava. Se preparaban la víspera en la puerta de la iglesia unos arcos de CHOPO y ÁLAMO NEGRO (olmo).

EL ENEBRO tiene muy dura su madera, que era muy usada para ripias. El potro de herrar del pueblo es de enebro, nunca se pudre, siempre está igual y es muy antiguo. La *ramera* de enebro era buen forraje para las cabras. La ENCINA era siempre la madera de los *araos*; estevas y dentales se hacían de esa madera. Antes también había bastantes ALMENDROS en el término, se comían las almendras.

La conversación deriva hacia las plantas del campo y las setas que se comían antes: las ACEDERAS se tomaban siempre solas o con pan; los BERROS Y PERIFOLLOS se cogían en el río limpio; CARDILLOS para el cocido o en tortilla; PUCHERETES y SETAS DE CARDO eran las únicas setas que se comían. «De niños nos decían ¡cuidado con las setas!» Las bellotas de la encina eran muy valoradas, se comían crudas y asadas, y también las moras en agosto eran más apreciadas que ahora.

EL TÉ DE ROCA se ha valorado mucho de siempre, se iba a coger en septiembre, ahora es más bien en agosto, «todo se adelanta». «Se usaba para la tripa de los niños» (digestiva). Las MALVAS su abuela las ponía en cataplasma. Las almorranas se curaban con una planta que se llevaba en una bolsita de tela. También para curar los clavos y las úlceras de la boca había plantas rituales. El ORÉGANO para la matanza se cogía silvestre del campo. Para matar los piojos de los corrales había una planta que huele a menta (no recuerdan el nombre pero debe ser el MENTASTRO, aunque en otros sitios de la provincia se hacía con MANRRUBIO). VALLICOS, MIELGAS y AMAPOLAS se les daban a los conejos.

También aquí en las hoces del Pirón, como en el Duratón, se cogía miel silvestre en el paraje llamado La Colmenilla, vivían los enjambres en la pared de la roca, en las hoquedades y se les quitaba la miel colgándose de las paredes.

Había muchas viñas de tinto. Las uvas y los melones se conservaban poniéndolas encima del grano. Gran nostalgia nos han transmitido de la vida de antaño...

ALMUÉRZAGO - *Viscum album* L. subsp. *austriacum* Wiesb.
AMAPOLAS - *Papaver rhoeas* L.
BERRÓS - *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek (= *Nasturtium officinale* R. Br.)
CALABAZAS - *Cucurbita pepo* L. y *C. maxima* Duchesne
CARRIHUELOS - *Chondrilla juncea* L.
CEBADILLA - *Hordeum murinum* L.
CENTENO - *Secale cereale* (L.) M. Bieb.
CEÑILGO - *Chenopodium album* L.
CHAPARRA, ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
CLAVELES - *Centaurea cyanus* L.
ESPADAÑA - *Typha latifolia* L.
FRAILES - *Veronica anagallis-aquatica* L.
MAJUELOS (VIÑA) - *Vitis vinifera* L.
MANZANILLA - *Chamaemelum nobile* (L.) All.
MIMBRE - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz
PINO - *Pinus pinaster* Aiton
TOMILLO - *Thymus mastichina* L., *Thymus zygis* Loefl. ex L.
VALLICO - *Lolium rigidum* (Gaudin) Weiss ex Nyman y *L. perenne* L.
VERGUERAS - En general a los arbustivos: *Salix atrocinerea* Brot., *S. salviifolia* Brot. y *S. purpurea* L.



**PABLO Y CELIA
MOZONCILLO
81 AÑOS**



Frailes
*Veronica
anagallis-aquatica*



La pareja procede de Mozoncillo, donde han vivido siempre del campo. Cuando se jubilaron se vinieron a Segovia capital, donde me encuentro con ellos y les entrevisto, en el barrio de El Salvador, junto al acueducto. Acaban de celebrar sus bodas de oro.

Del secano al regadío. Agricultores de secano primero, después Pablo se recorvirtió al cultivo de regadío en producción: de patatas, puerros y zanahorias; fue un gran agricultor. También tuvieron huerto de siempre y vacas de leche. Comenzamos sentados en unos maravillosos sillones de mimbre hechos por el Sr. Vidal, reputado cesterero de Mozoncillo al que yo también conocí. Tienen la casa llena de muebles y enseres de mimbre hechos por Vidal, al que recuerdan con muchísimo cariño. En el pueblo hubo hasta seis familias de cesteros. El trabajo del mimbre tenía su ciclo anual, en el invierno se podaban y «arreglaban», se cortaban a últimos de julio formando palos de 1,5 a 2 m de largo. Los cestos eran muy importantes para vendimiar, un cesto de *a por uvas* podía contener entre 80 y 100 kilos de uva. Vidal era capaz de hacer uno de estos cestos en 20 minutos, también hacía garlitos para pescar. VERGUERAS silvestres del Pirón se traían para bendecir el Domingo de Ramos. Pablo ha aprendido ahora en Segovia a hacer cestería con médula, en vez de mimbre.

También en este pueblo de tradición cesterera existió *el Silletero*, Gregorio, que hacía las sillas (los asientos) con ESPADAÑA o bordo.

En cada propiedad había vergueras y mimbres, y también en los bordes de los majuelos (viñedos). Después de la vendimia la uva se llevaba al lagar en los cestos. La prensa era de encina. Hasta hace 50 o 60 años se hizo vino, luego se acabó. La uva era de la blanca pequeña, tipo verdejo. De jóvenes los chavales se fumaban la corteza de la vid.

A finales de septiembre coincidiendo con el final de la recogida de la cosecha y en agradecimiento a la misma se celebraba «la Rodelga», en honor a la Virgen patrona del mismo nombre, el 25 de

septiembre, martes de Pentecostés, luego el domingo siguiente era la Rodelguilla. La ermita es preciosa y se encuentra en un lugar muy especial con amplios horizontes y vistas infinitas.

Al principio de la primavera, en abril, se comían BERROS, FRAILES y CARRIHUELOS. Los carrihuelos eran las mismas plantas de las escobas de barrer las eras, que «echan una leche», pero el brote joven. Su primer brote en primavera se comía, se lavaban bien y se tomaban en ensalada, con sal, vinagre y aceite. Incluso había una señora que se los vendía a los vecinos.

Antes todo era secano, se plantaba cereal y ALGARROBAS. Se iba alternando la siembra con el barbecho o descanso de esa tierra, o bien se alternaba y se plantaban las algarrobas, que era como dejarlo de barbecho. El CEÑILGO y la CEBADILLA eran las plantas más temidas junto con el VALLICO, las AMAPOLAS y los CLAVELES. «Las perforaciones (pozos) empezaron en los años 70, medio término se transformó, hicieron cooperativas, pero al principio nos timaron, hasta que se encarriló». Luego Pablo se dedicó ya al regadío siempre.

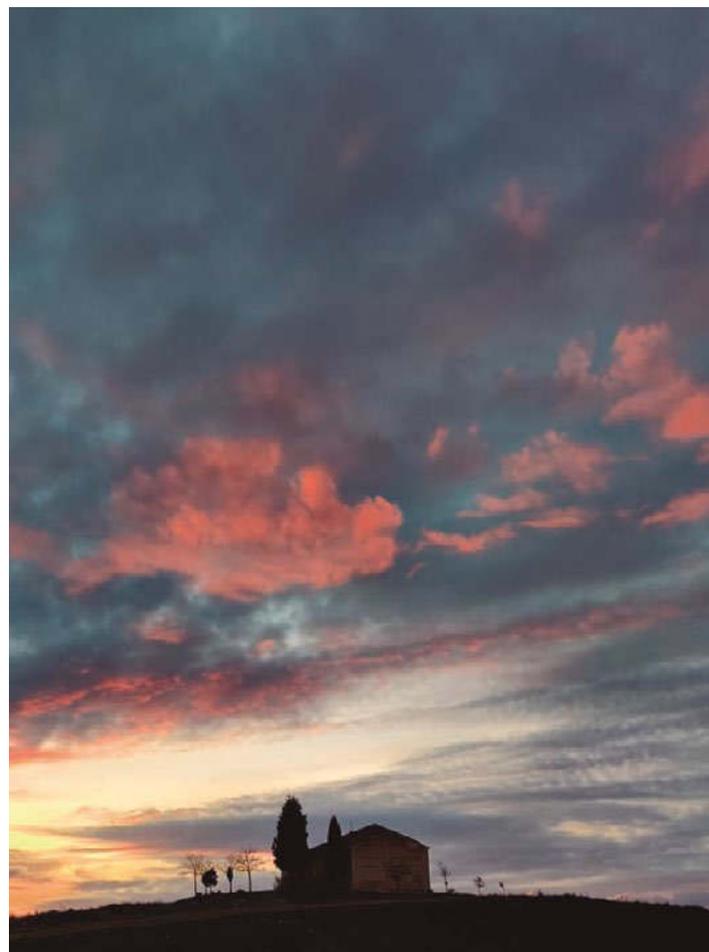
Fuera de los cultivos domina el pinar y en el término hay un monte, la Cuesta, lleno de chaparritas (CHAPARRA o encina), un monte bonito, desde allí hay muy buena vista del mar de pinares.

Había un señor en Aldea Real que curaba los clavos con la caña del CENTENO, contaba los nudos de la caña y te los pasaba por el clavo frotando, luego rezaba un padrenuestro por cada clavo.

El TOMILLO se echaba a las sopas de ajo, lo cogían en Valdelobos. Pablo todavía va al pueblo y siembra calabazas. Me dice un truco para que aguanten casi todo el año sin pudrirse: arrancarlas lo más tarde posible, para que no se estropeen y duren. Otras plantas que citaron: MANZANILLA y ALMUÉRZAGO.

Un agradecimiento muy especial a Montse Herranz, Mari Luz Herranz y a Jaime Gila.

ACEDERAS - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa*
 AJUNJERA - *Chondrilla juncea* L.
 ÁLAMO NEGRO, OLMO, OLMA - *Ulmus minor* Mill.
 ALBAREJAS - *Cytisus scoparius* (L.) Link subsp. *scoparius* o *Genista cinerascens* Lange
 ALGARROBA - *Vicia articulata* Hornem.
 ALMUÉRZAGO - *Viscum album* L. subsp. *austriacum* Wiesb.
 ALVEJANAS - *Vicia sativa* L.
 AMAPOLA - *Papaver rhoeas* L.
 AMORIA - no identificada Posiblemente *Ranunculus arvensis* L. o *Bartsia trixago* L.
 AVENA - *Avena sativa* L.
 BERROS - *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek (= *Nasturtium officinale* R. Br.)
 CARDILLOS - *Scolymus hispanicus* L.
 CARDOS BORRIQUEROS - *Onopordonillyricum* L.
 CARDOS DE LA MODA, CARDOS DE LA VIRGEN - *Acanthoxanthium spinosum* (L.) Fourr. (= *Xanthium spinosum* L.)
 CARRAÑALGA - *Thapsia villosa* L.
 CASCARAMOJOS - *Rosa cf. canina* L.
 CEBADA TREMESINA - *Hordeum vulgare* L.
 CENTENO - *Secale cereale* (L.) M. Bieb.
 CHOPO - *Populus nigra* L.
 CLAVEL - *Centaurea cyanus* L.
 CORNEZUELO - *Claviceps purpurea* (Fr.) Tul.
 ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 ENDRINAS - *Prunus spinosa* L.
 ESCOBA DE BOTONCILLO - *Mantilsalca salmantica* (L.) Briq. & Cavill. (= *Centaurea salmantica* L.) ESCOBA FINA - Cf. *Agrostis stolonifera* L. y/o *Agrostis nebulosa* Boiss. & Reut., ¿*Aira caryophyllea* L.?
 ESCOBETONES - *Stipa lagascae* Roem. & Schult.
 FRAILES - *Veronica anagallis-aquatica* L.
 GARBANZOS - *Cicer arietinum* L.
 MAJUELETAS - *Crataegus monogyna* Jacq.
 MALVA - *Malva sylvestris* L.
 MANZANILLA - *Chamaemelum nobile* (L.) All.
 MORALES - *Morus nigra* L.
 MUELAS - *Lathyrus sativus* L.
 PINO ALBAR - *Pinus pinea* L.
 PINO NEGRAL - *Pinus pinaster* Aiton
 POLEO - *Mentha pulegium* L.
 RETAMA - *Retama sphaerocarpa* (L.) Boiss.
 SAÚCO - *Sambucus nigra* L.
 TÉ - *Jasonia glutinosa* (L.) DC.
 TRIGO - *Triticum aestivum* L.
 TURRA - *Thymus zygis* Loefl. ex L.
 VALLICO - *Lolium rigidum* (Gaudin) Weiss ex Nyman y *L. perenne* L.
 VERDEGUERAS O VERGUERAS - *Salix* sp.
 VEZAS - *Vicia sativa* L.
 ZARZAMORAS - *Rubus ulmifolius* Schott, *R. caesius* L.



PAQUITO
 ARMUÑA
 88 AÑOS



Ermita del Tormeión

Agricultor de generaciones y amante de la vida del campo, Paquito fue de los cultivadores pioneros, innovadores y más importantes del pueblo. Nos recibe en su casa y charlamos en el salón. Su mujer, Angelines, está presente y nos observa atenta, llevan 60 años casados. Aparte de las tierras también tenían animales y huerta con de todo: tomate, pimiento, lechuga, berza, cebolla, etc.

La siembra del secano se hacía siempre en septiembre u octubre; se ponía el CENTENO, el TRIGO y la ALGARROBA, acabando de sembrar por San Frutos. En marzo se ponía la CEBADA TREMESINA y la AVENA para verde. Los GARBANZOS también se sembraban mucho, siempre en abril.

El grano de ALGARROBAS es muy buen forraje, las VEZAS se les daba en verde al vacuno. «De las MUELAS comíamos la *tabina* en verde» (tabina es la legumbre). Las principales hierbas a escardar eran el «CLAVEL», la AMAPOLA, el VALLICO y la AMORIA (flor amarilla que salía en una mata, nos dice), también los CARDOS BORRIQUEROS y los CARDOS DE LA MODA, que también llamaban DE LA VIRGEN. El vallico es buena para el ganado, pero cuando comían mucho les entraba la *vasquilla*. En el centeno salía a veces CORNEZUELO, que era para hacer medicinas. En verano venían gallegos a segar, pero dejaron de venir las cuadrillas en el 65.

En el término había y hay pinares y choperas, el CHOPO (para él es lo mismo que álamo blanco) era para la construcción. El olmo se llamaba antiguamente ÁLAMO NEGRO, la Olma del pueblo fue enorme, con cuatro o cinco gruesas ramas, pero se murió. Hay algún NOGAL y dos MORALES muy grandes en el pueblo, se comían las moras y eran muy apreciadas antes, solo se cogían las de fuera de la valla porque eran privadas, «ahora no las quiere nadie». De ENCINA por la zona hay poca. Con el SAÚCO, que tiene troncos huecos, se hacían flautas para tocar.

Del PINO NEGRAL las piñas se usan siempre para encender, como en todos estos pueblos, pero Paquito se queja de que ahora hay menos piñas. Del PINO ALBAR se comían las piñas en tres épocas diferentes y de tres formas distintas: en julio, la piña verde que se pelaba y se comía entera; en agosto, el piñón en leche fresco, cuando todavía no está hecho (solo el piñón); y luego ya en diciembre, el piñón normal ya maduro y hecho, que estaba listo por la Purísima (8 de diciembre). El *torrollo* (la inflorescencia masculina) se llegó a comer, el *barrujo* (hoja acicular del pino) y la *ramera* se usaban para calentar la gloria, ellos tienen gloria en la casa. El ALMUÉRZAGO del pino es muy bueno *pa* las ovejas y las cabras.

En el pinar o en el monte podías encontrar CASCARAMOJOS, MAJUELETAS, ZARZAMORAS, ENDRINAS, RETAMAS o ALBAREJAS. «Estas dos últimas son arbustos muy parecidos entre sí, con flor amarilla las dos, pero son distintas». TURRA es el nombre de aquí para el tomillo salsero, que alimentaba mucho al ganado y se usaba para guisos.

En zona de humedad crecen las VERDEGUERAS o VERGUERAS, que se usaban antes para bendecir el Domingo de Ramos, aunque ahora este año se hizo con laurel. Se trenzaba la rama de la verguera para salir en la procesión, y a veces en esa época tenían «gatos» (inflorescencias masculinas de los sauces) y esto gustaba, cuantos más gatos (en la rama) mejor, más fortuna, y se rezaba un padrenuestro por cada uno de ellos. Luego de bendecidas se ponían cada una en una finca para la cosecha, para que fuera buena.

Había hasta cuatro tipos de escobas diferentes, todas hechas de plantas, las de DE BOTONCILLO, las de AJUNJERA, muy fuertes, de esta planta también se comía el cogollo; la FINA, que no tenía nombre y los ESCOBETONES, de caña larga, que eran escobas finas para el interior de las casas.

Muy novedoso resultó para mí la cita del uso de la CARRAÑALGA, cuya raíz fresca se cortaba y se frotaba en el pecho para el resfriado, cuando se tenía catarro *agarrao* al pecho. Recuerda Paco que sus padres se lo hicieron de pequeño y se le irritó la piel mucho.

Aparte se usaban a veces, como en otros muchos pueblos, la MANZANILLA, el POLEO, el TÉ (aquí *Mentha aquatica*) o la MALVA. Se lamenta porque dice que desaparecen estas plantas con los herbicidas.

También se comían las ACEDERAS en ensalada, aunque hablan con desprecio de ellas, los BERROS, los FRAILES —que son parecidos a los canónigos de ahora—, ALVEJANAS y CARDILLOS, que se echaban en el cocido *pa* los garbanzos.

Nacido en el pueblo y familia de Angelines es José Luis Fuentes Yagüe, agrónomo, qué trabajó como funcionario del ministerio y escribió varios libros de agronomía, como el clásico *Botánica Agrícola*. De él me prestaron otro libro autoeditado, *Añoranzas*, muy interesante, donde habla de muchas cosas del pueblo y de la vida de antes, de la Olma de la plaza (con una foto de 1944) que desapareció, las medidas y los aperos antiguos, de la época de la guerra y la postguerra, de los topónimos del pueblo, de palabras raras del vocabulario local y muchas cosas más, con fotos valiosas como testimonio. Ya podía haber de muchos pueblos estos libros para recordar el pasado.

Cuando nos despedíamos me dijo Angelines que echaba limón al hacer jabón y quedaba muy bien, cosa que pienso aplicar cuando lo haga. No les gusta salir en las fotos, me dijeron.

Cerca de Armuña se encuentra el Soto de Añe, fresneda centenaria en uso ganadero tradicional que ha llegado hasta nuestros días, con fresnos de gran tamaño que dan sombra a un buen pasto, junto al río Moros, donde crecen las verdegueras.

ACEDERAS - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa*
 AJUNJERA - *Chondrilla juncea* L.
 ALGARROBA - *Vicia articulata* Hornem.
 ALMUÉRZAGO - *Viscum album* L. subsp. *austriacum* Wiesb.
 BERRO - *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek (= *Nasturtium officinale* R. Br.)
 CABEZUELA - *Mantisa salmantica* (L.) Briq. & Cavill. (= *Centaurea salmantica* L.)
 CARDILLO - *Scolymus hispanicus* L.
 CEBOLLA - *Allium cepa* L.
 CENTELLA - No identificada. Posiblemente *Ranunculus ficaria* L.
 CHOPO PAPELERO, ÁLAMO - *Populus nigra* L., *P. x canadensis* Moench
 (= *P. deltoides* W. Bartram ex Marshall x *P. nigra* L.)
 CLAVELES - *Centaurea cyanus* L.
 CLAVO - *Syzygium aromaticum* (L.) Merr. & L.M. Perry
 COMINO - *Cuminum cyminum* L.
 ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 ESTEPA - *Cistus laurifolius* L.
 FRESNO - *Fraxinus angustifolia* Vahl
 GAMARZA - *Anacyclus clavatus* (Desf.) Pers. o *Anthemis arvensis* L.
 GARBANCILLO - *Erophaca baetica* (L.) Boiss. (= *Astragalus lusitanicus* Lam.)
 GARBANZO - *Cicer arietinum* L.
 GUI SANTONES - *Vicia sativa* L.
 JARA - *Cistus ladanifer* L.
 JEMINAS - *Brassica barleri* (L.) Janka
 JUNQUILLO - No identificada. Posiblemente *Ortegia hispanica* Loefl. ex L.
 LAUREL - *Laurus nobilis* L.
 MAJUELO - *Crataegus monogyna* Jacq. o *Vitis vinifera* L.
 MALVA - *Malva sylvestris* L.
 MANZANILLA - *Chamaemelum nobile* (L.) All.
 MIMBRE - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz
 MUELAS - *Lathyrus sativus* L.
 NAVAZOS, JEMINAS - *Brassica barleri* (L.) Janka x y probablemente
 otras crucíferas amarillas
 OLIVO - *Olea europaea* L. subsp. *europaea* var. *europaea*
 OLMO, OLMA, NEGRILLO - *Ulmus minor* Mill.
 ORÉGANO - *Origanum vulgare* L.
 PAMPLINA - *Stellaria media* (L.) Vill.
 PATATA - *Solanum tuberosum* L.
 PIMENTÓN - *Capsicum annuum* L.
 PIMIENTA - *Piper nigrum* L.
 PINO ALBAR - *Pinus pinea* L.
 PINO NEGRAL, PINO LABRAO - *Pinus pinaster* Aiton
 RETAMA - *Retama sphaerocarpa* (L.) Boiss.
 SABUCO - *Sambucus nigra* L.
 SARGATILLO - *Salix purpurea* L.
 SONCEJO - *Polygonum arenastrum* L.
 TÉ, TÉ DE HUERTA - *Bidens aurea* (Aiton) Sherff
 TOMILLO MUSARIEGA - *Artemisia campestris* L.
 VALLICO - *Lolium rigidum* (Gaudin) Weiss ex Nyman y *L. perenne* L.
 VERGUERAS - *Salix salviifolia* Brot.
 YEROS - *Vicia ervilia* (L.) Willd.
 ZARZAS O ZARZAMORAS - *Rubus ulmifolius* Schott, *R. caesius* L.



TINÍN (LAURENTINO)
ALDEANUEVA DEL CODONAL
76 AÑOS



Pino de La Virgen

Tinín fue ganadero trashumante y sabe mucho de este oficio. Viajó varios años con las ovejas a Extremadura, al Valle de Alcudia, a Madrid y a Valladolid. Estuvo 18 años trabajando en una finca de Madrid (en El Plantío, Majadahonda) y viviendo allí con la familia. Circulaba con su ganado por la cañada real leonesa. A Madrid iba andando con las ovejas, tardaba diez días, ya que, según indica, tenía ovejas manchegas que son más lentas.

El pueblo de Aldeanueva del Codonal se sitúa en una zona de transición de la provincia, desde su casa se veían amplios horizontes y una bella y original visión de la sierra, al fondo. Cerca está la ermita de la Virgen del Pinarejo, con su gran pino monumental, el «Pino de la Virgen», que tiene algunas ramas rotas, pero que sobrevive al paso del tiempo junto al río Voltoya. Es comarca de vino, cerca abundan los majuelos de verdejo. Tinín hace artesanía de madera y metal, aperos y carros en miniatura que nos enseñó en su garaje convertido ahora en taller. Su mujer, Alfonsa, también estuvo presente en parte de la entrevista y aportó información. Al preguntarle por el significado del nombre del pueblo, *Codonal*, no sabía ninguno, yo suponía que pudiera venir de membrillal, de codón o membrillo, pero era solo una suposición mía.

Hablamos del ganado y de la trashumancia, está colaborando en un libro sobre este tema. Las plantas silvestres mejores para el ganado son el vallico, el soncejo, los navazos o jeminas y los guisantones. EL VALLICO es la mejor, el SONCEJO es muy buena, tiene grano muy menudo y negro, los NAVAZOS o JEMINAS, crucíferas amarillas silvestres son buenas *pa* las ovejas, alimentan mucho, el fruto es como una *tavina* (judía pequeña). Los GUI SANTONES nacen silvestres en el pinar. El ALMUÉRZAGO se tiraba de los pinos en invierno con un gancho *pa* dar de comer a las ovejas.

Las plantas cultivadas forrajeras en esta zona eran las algarrobas, la veza, las lentejas, las muelas, las habas y los yeros. Las ALGARROBAS son muy buenas para todos, las MUELAS sobre todo para los caballos, pero tienen que estar «a mojo» (remojo) un día, son muy duras. Los YEROS los siguen cultivando en La Armuña (Salamanca), necesitan terreno negro, si no no salen buenas, les pasa como al garbanzo. Los yeros molidos son mejores que las algarrobas para la vacas. A las caballerías y a las ovejas se les da el grano entero, pero a las vacas molido. Las ovejas también *rumean* en vez de masticar, como ocurre con todo el ganado de rumio.

Entre las plantas venenosas para el ganado hay que hablar de la centella, el junquillo y la estepa. La CENTELLA es amarilla, sale a partir de marzo, les sentaba mal a las ovejas, las hacía enfermar del hígado y se morían, igual que el JUNQUILLO. La ESTEPA les sienta mal también, es un tipo de jara especial de flor blanca que las debilita y se mueren; no así la JARA, que la comen bien. También había mucha RETAMA junto a la jara. En Extremadura había otras hierbas malas, como el GARBANCILLO y otras cuyo nombre no recuerda, «se *implaban* y se morían como tontas». «Los rocíos también son muy malos *pa* las ovejas». Se refiere a las plantas, el pasto y la hierba cuando está mojada y la comen, sobre todo al atardecer.

«Antes esquilábamos a mano», nos enseñó sus muchas tijeras explicándonos en detalle la metodología. «Se ponía un trozo de palo de SABUCO para proteger los dedos gordos del corte, al esquila. Ponían el palo en el ojo de la tijera quitándole el tuétano, luego se forraba con cuero y lana para que no se

hicieran daño los dedos».

Conoce también los árboles y la calidad de sus maderas y leñas. «La madera se debe cortar en invierno siempre, hasta finales de febrero como mucho, da igual la luna». En cambio la basura (estiércol) de oveja hay que sacarla en creciente, si se saca en menguante se convierte en paja.

La ENCINA es la mejor leña y del FRESNO es bueno todo, la leña y la madera. Del PINO NEGRAL y el ALBAR, es este último el que tiene mejor madera, «es muy buena madera». El negral es el pino *labrao*, es decir, pino resinable. Se hacía carbón de los *piñatos pa* la fragua. Se hacía un hoyo en el suelo y se quemaba de forma que no saliera llama. Era difícil de hacer, afirma.

De CHOPO PAPELERO o ÁLAMO se hacían las artesas, que tiene ahora preparadas en su garaje para la matanza. Junto a las artesas tiene unas escobas muy bien hechas por él mismo, son de CABEZUELA y de AJUNJERA. Los cogollos de ajonjera salen en abril en las tierras aradas, «salen como puerros, se comían en ensalada».

El MIMBRE, las VERGUERAS y el SARGATILLO son todos distintos. El mimbre es *pa* los cestos. En Navas hacían muchas cestas, por ejemplo, «los Zurraspas». El Domingo de Ramos, antes, llevaban a bendecir ramas de vergueras, que en ese momento suelen tener los *perritos* y *gatitos* (inflorescencias masculinas que salen en el mes de abril), muchas veces coincidía en la misma fecha. Ahora bendicen laurel e incluso olivo.

Con el OLMO, OLMA o NEGRILLO se hacían las *cayás*, siempre de un tallo directo que salga del suelo, porque de una rama de arriba no valía, ya que no doma bien. Había antes unas olmas muy grandes que se usaban para las vigas del huso del lagar, levantaban una piedra enorme, eran durísimas.

La matanza la siguen haciendo todos los años con la ayuda de los hijos. «El ORÉGANO se pone solo a los *adobaos*, nunca en el chorizo ni las morcillas; estas llevan comino, clavo, pimentón, pimienta, sal, cebolla y arroz. Venían los de Serranillos (Ávila) vendiendo pimentón y especias».

De plantas silvestres comestibles para ensaladas nos habló, en el pueblo, de los CARDILLOS, los BERROS, las AJONJERAS y las ACEDERAS, que se comían sin nada, solo con pan. Y también de las moras de las ZARZAS o ZARZAMORAS.

De plantas medicinales nombró la MANZANILLA, el TÉ y el ORÉGANO. La manzanilla se confunde con la gamarza, que es mala, no se toma, pero las ovejas sí la comen bien. TÉ DE HUERTA antes había y ya no hay. El orégano es *pal* catarro, la MALVA y el SABUCO no se usaban para medicina. De malas hierbas de caminos, campos y cultivos nos volvió a citar el VALLICO, los «CLAVELES», las GAMARZAS y las PAMPLINAS.

Al final me lleva a ver su taller y sus trabajos de artesanía de los que está muy orgulloso, los hace para todos los hijos y los nietos. Nos regala un badajo de encina hecho por él, que me hace mucha ilusión y guardo como grato recuerdo etnobotánico.

LA ÚLTIMA GENERACIÓN «INTANGIBLES»
Una aproximación a la Antropología Botánica de Segovia

La Última Generación Intangibles

Una aproximación a la Antropología Botánica de Segovia

5. TIERRA DE PINARES SEGOVIANA

ACHICORIA - *Cichorium intybus* L.
 AJO - *Allium sativum* L.
 AVENA - *Avena sativa* L.
 BERZA - *Brassica oleracea* L.
 CALABACÍN - *Cucurbita pepo* L.
 CALABAZA - *Cucurbita pepo* L. y *C. maxima* Duchesne
 CEBÁ - *Hordeum vulgare* L.
 CEBOLLA - *Allium cepa* L.
 CENORIA - *Daucus carota* L. subsp. *sativa* (Hoffm.) Schübl. & G. Martens
 CENTENO - *Secale cereale* (L.). M. Bieb.
 ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 ESPÁRRAGO SILVESTRE - *Asparagus acutifolius* L.
 GAMARZO - *Anacyclus clavatus* (Desf.) Pers. y *Anthemis arvensis* L.
 GARBANZO - *Cicer arietinum* L.
 GARROBA - *Vicia articulata* Hornem.
 HIGO - *Ficus carica* L.
 JUDÍA - *Phaseolus vulgaris* L.
 LECHUGA - *Lactuca sativa* L.
 MAÍZ - *Zea mays* L.
 MANZANO - *Malus domestica* Borkh
 MELÓN - *Cucumis melo* L.
 MEMBRILLO - *Cydonia oblonga* Mill.
 NÍCALO - *Lactarius deliciosus* L. ex Fr. Gray
 NUEZ - *Juglans regia* L.
 ORÉGANO - *Origanum vulgare* L.
 PAN, TRIGO - *Triticum aestivum* L.
 PARRA - *Vitis vinifera* L.
 PATATA - *Solanum tuberosum* L.
 PEPINO - *Cucumis sativus* L.
 PIMIENTO - *Capsicum annuum* L.
 PUERRO - *Allium porrum* L. (= *A. ampeloprasum* L. subsp. *porrum* (L.) Hayek)
 SANDÍA - *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai
 TOMATE - *Solanum lycopersicum* L. (= *Lycopersicon esculentum* Mill.)



FAUSTO (†) Y GREGORIA SAN MARTÍN Y MUDRIÁN 97 y 93 AÑOS

Fausto falleció cuando terminábamos este trabajo, a sus 98 años, nacido en San Martín, es originario de Navalmanzano, pero siempre vivió en el pueblo salvo cuando fue a la mili con destino Melilla. Agricultor de siempre, trabajó por cuenta propia y ajena y también tuvo animales. Gregoria es natural de Pinarnegrillo, se casó en San Martín con Fausto y aquí ha vivido el resto de su vida durante casi 65 años, ahora está en la residencia de Carbonero. Juntos han hecho un equipo perfecto de trabajo y supervivencia, de criar a los hijos, de sacar adelante la casa, superar problemas y medrar, y todo sin moverse de su pequeña aldea. Somos amigos, ellos son para mí importantes, la memoria histórica de las tierras donde me muevo, uno de mis contactos con el terruño. Me encanta verles y hablar con ellos, les valoro y me aprecian.

Con ellos he hablado de muchas cosas pero siempre me ha gustado especialmente esa relación que tienen entre el mundo rural y la agricultura con el santoral, que ellos conocen bien. Siempre se han utilizado fechas señaladas de santos o Vírgenes para recordar las labores del campo del calendario agrícola. Gracias a la gran memoria y lucidez de Gregoria, con ellos he realizado este calendario útil de agricultura y plantas del que mostramos una pequeña parte, repaso de las faenas agrícolas y el santoral local.

En **enero** hay muy baja actividad agrícola, es el comienzo del ciclo agrícola, «Por los Reyes lo conocen los bueyes, y para San Sebastián (el 20) los bueyes y el gañán». San Antón (el 17) es una fecha de referencia, aquí le llamaban el Santo de los Burros, «Por San Antón la buena gansa pon».

El 2 de **febrero** son las candelas, el candelero o las candelarias. Gregoria refiere que en su pueblo, Pinarnegrillo, se sacaba la Virgen ese día por los alrededores de la iglesia con una vela. Si esta se apagaba era presagio de mal año y si se mantenía encendida lo iba a ser bueno. Algunos refranes de este loco mes son: «En febrero sale calor del suelo, a últimos que no a primeros». «Por San Matías (el 24) se igualan las noches con los días», era una fecha de referencia clara del duro trabajo agrícola que venía.

El primero de **marzo** es el Santo Ángel de la Guarda, recuerdan la famosa feria agrícola de Fuentepelayo. Por San José salía muy buena la matanza. Dos refranes interesantes sobre marzo y la planta de la GAMARZA: «En marzo cada gota es un gamarzo», «Pascua marzal, pa (para) mucho bien o pa (para) mucho mal», en alusión a los extremos climáticos. Marzo es la época de sembrar los semilleros de LECHUGA, en menguante, porque si es creciente se entallan. Los semilleros de tomate protegidos se podían poner en marzo, y luego el plantón se sembraba para San Isidro, «Marzo airoso, abril aguanoso sacan a mayo florido y hermoso».

«Abril, las aguas mil», por ser **abril** un mes clave del ciclo agrícola anual. «Abril y mayo tienen las llaves del año», es época de trasplantar las lechugas y las CEBOLLAS. Por esta época de la menguante de abril también se sembraban los GARBANZOS; entre el 2 y el 5, en torno a «la Pascual» (Semana Santa). Las cebollas son muy resistentes y requieren muy pocos cuidados, algunos las sembraban en febrero con heladas.

Mayo es el gran mes de las labores agrícolas. En mayo se grana el cereal que se sembró en octubre, que no se recogerá hasta el verano. San Isidro es fecha de referencia muy importante, donde se plantan muchas plantas, libre ya de heladas tardías que «casi siempre venían». Se plantan SANDÍAS, MELONES y CALABACINES; se ponía también el maíz forrajero, los TOMATES, los PEPINOS y los PIMIENTOS. El calabacín antes no se sembraba. «Por San Isidro el sandial ni nacido ni por sembrar». Es este día una celebración entrañable para el agricultor con la bendición de campos «la procesión salía a las afueras del pueblo y el cura echaba el agua bendita con el incensario».

Sin embargo, es por San Marcos (el 24) para cuando se reserva la siembra de JUDÍAS, PATATAS y CALABAZAS que luego se recogerán en octubre. Estas eran exclusivamente las forrajeras, aunque «algunos la echaban al cocido». Entre San Isidro y San Marcos, fechas idóneas para dejar la huerta lista y apañada. A últimos de mayo se recogían las GARROBAS (algarrobas) y se segaba la CEBÁ (cebada). En mayo también se sembraban las ACHICORIAS y las CENORIAS (zanahorias), que se recogían por noviembre. Estos cultivos antiguamente eran de seco y llevaban mucho trabajo de escarda a mano y de arrear con mula.

En la primera quincena de **junio** sigue la progresión del trabajo intenso en campo. A finales, por San Juan (24), es fecha emblemática, «nos solíamos levantar antes de nacer el sol ese día y se engañaba a los chicos diciéndoles que el sol salía dando vueltas». Y sobre el AJO y el PUERRO, «Por San Pedro se quita el ajo y se planta el puerro» (el 29).

Julio es el mes de la siega de los cereales, «por Santiago (25) era típico ir a merendar al río o al campo, juntos la juventud». Esta fecha era también referencia para coger el ORÉGANO, «pa la matanza y los asaos, decían que es bueno pa la garganta en taza». Los semilleros de las BERZAS se preparan en este mes, se trasplantarán al mes siguiente; es uno de los pocos cultivos que permanece en invierno. Sobre el 6 o 7 de agosto se segaba el trigo y el centeno coincidiendo con la festividad de San Justo y Pastor y se plantan las berzas. Los GARBANZOS se recogían en **agosto** normalmente, se arrancaban a mano o a hoz; la trillada y aventado era siempre en agosto en las eras, una vez bien secos. En agosto

también era tradición ir a por los ESPÁRRAGOS SILVESTRES, se iba al monte de carbonero donde había muchos en los encinares.

Nuestra Señora de Agosto, el 15, es fiesta grande en medio país, ya pintan las uvas pero no estarán maduras hasta la Virgen de Septiembre (el 14), y no se recogen hasta el Pilar (12 de octubre). Coincidiendo con el 15 de agosto se celebraba «la Mañá», una fiesta importante antiguamente en relación con el final de la campaña. El 24 de agosto, San Bartolomé, son las fiestas de Mudrián, era justo cuando se recogían las sandías.

Septiembre y octubre son los meses principales de la recolección de productos de la huerta, principalmente de las cebollas, tomates, judías, pepinos, etc., todo se pesaba en fanegas y mediafanega (21'70 kg) o cuartilla. El 29 de septiembre, San Miguel, repunte del buen tiempo, se recogen los MEMBRILLOS y se hablaba *del sol del curamembrillo*. «Si huelen hay que cogerlos ya».

Del 3 al 5 de **octubre**, Fiesta del Rosario, se seguía la recogida de las sandías, de tomate y otros. Era la época de la vendimia (el Pilar, 12 de octubre). Si se tenía parra en casa o en el corral se recogían igualmente ahora los covanillos de las uvas. A mediados ya podía helar y había que tener cuidado. No había otros frutales, «pa las frutas es poco buena la tierra» (Gregoria). A partir de la segunda semana de octubre se sembraba el cereal de invierno y los campos quedaban ya listos para el invierno. Primero el CENTENO, luego la CEBADA y el PAN (trigo), las GARROBAS (algarrobas) y la AVENA. También por octubre se recogen las calabazas.

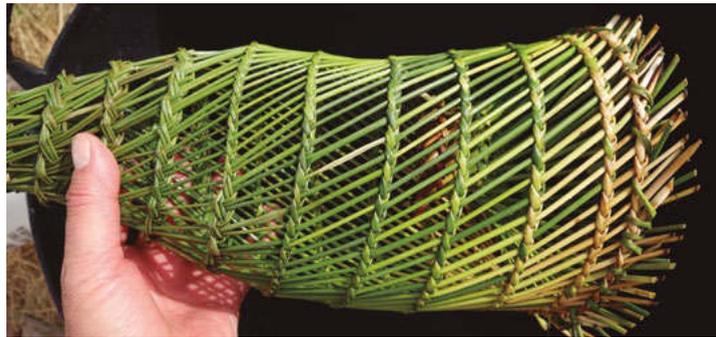
«**Noviembre**, dichoso mes que entras con los Santos y sales con San Andrés». Los Santos es una referencia obligada al frío y a la muerte, época de recordar a los fallecidos. «Para los Santos la nieve en los cantos y para San Andrés la nieve entre los pies». Se barrunta el frío. Época «nicalera» en toda la primera quincena de noviembre. San Martín (el 11) es el patrón de la aldea, fecha típica de sembrar los AJOS: «Ajo ruin, ¿por qué no me sembraste por San Martín?», en el menguante, que «si no se salen de la tierra». La matanza aquí se realiza más tarde, de diciembre a marzo, incluso nos decía Gregoria que «las matanzas de marzo salían muy buenas». Es época de sacar las achicorias que se sembraron en marzo de semilla.

En **diciembre** se abandonan ya las tierras y acaba el trabajo otoñal de recogida, es tiempo de ir al PINAR a recoger las piñas para encender el fuego y el barrujo de Pino para las camas de los animales, con el cual hacer luego la basura (abono). Olivar (podar) y cortar la madera también en invierno y mejor en menguante. En Nochebuena «se les daba trigo a las vacas, a lo grande».

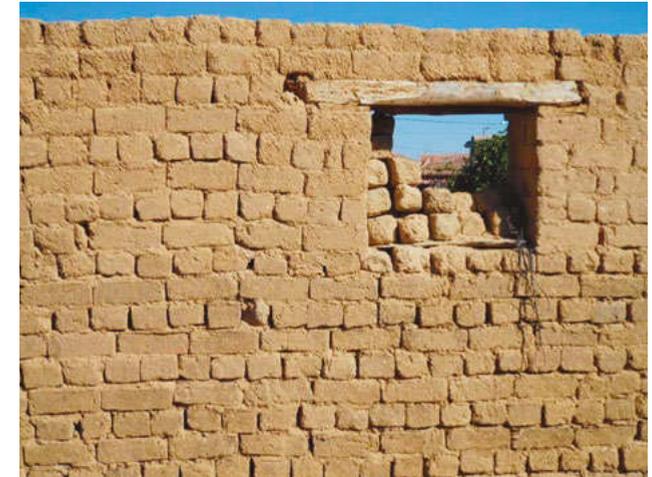
Solo queda ya la berza en las huertas, el PEREJIL también aguanta *tol* año y se acababa el ciclo agrícola con la Navidad hasta los Reyes, donde los regalos de los niños centran la atención, aunque se limitaban a la llamada «colación»: naranjas, manzanas, nueces e higos.

¡Tenemos tanto que aprender de nuestros mayores...!

BORDO, ESPADAÑA - *Typha* sp.
 CAÑA - *Arundo donax* L.
 GAMARZA - *Anacyclus clavatus* (Desf.) Pers. y *Anthemis arvensis* L.
 GARTUÑA - *Ononis spinosa* L.
 GRAMA - *Cynodon dactylon* (L.) Pers.
 JUNCIA - *Cyperus longus* L.
 JUNCO - *Scirpoides holoschoenus* (L.) Soják
 JUNCO FINO - *Juncus inflexus* L.
 MOCHA - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz
 OVA - *Lemna gibba* L., *L. minor* (L.) Griff., *Ceratophyllum submersum* L.
 PINO - *Pinus pinaster* Aiton
 REBOLLÁ - *Quercus pyrenaica* Willd.
 ROBLE - *Quercus pyrenaica* Willd.
 SABUCO - *Sambucus nigra* L.
 VERGUERA - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz,
 SALIX PURPUREA VIÑUELA - *Vitis vinifera* L.
 ZACEJO, SAUCEJO - *Salix salviifolia* Brot. y otro



FÉLIX (†)
SAN MARTÍN Y MUDRIÁN, 93 AÑOS



Conocimos a Félix de Santos padre, en 2004, y con él forjamos una buena amistad en poco tiempo. Tuvimos largas conversaciones sobre la vida de antes y algunos paseos por el campo del término municipal, para que me enseñara los parajes y sus nombres (toponimia), todo ello hasta el año 2012 en que murió con 93 años. Era persona muy amable y de muy buen humor, muy conocido en la zona, se relacionaba con todo el mundo. Ahora nos quedan sus hijos y especialmente Félix hijo, vecino con quien nos une igualmente una gran amistad.



JESÚS
SAN MARTÍN Y MUDRIÁN, 70 AÑOS

El padre nació en 1919 en la aldea de San Martín, donde pasó la mayor parte de su vida, salvo pequeñas interrupciones. Poseía estudios mínimos realizados en la escuela del pueblo, como él decía siempre «estudié con el azadón». Desde muy joven empieza a trabajar en las tierras (secano) arando, sembrando, segando, acarreando y trillando. La más larga de sus ausencias fue la mili, que duró unos seis años y la pasó en Zaragoza, incluyendo la Guerra Civil. Fue un momento clave de su vida, tras el que vuelve al pueblo a continuar con sus labores del campo. Trabajaba también en el pinar y, puntualmente, en aquellos años estuvo trabajando descargando bacalao en el País Vasco, donde se ganaba mucho más dinero. Después de casado se dedicó al oficio de pastor, que sería su actividad principal el resto de su vida, alternando el oficio con un bar-tienda que tuvo desde los años 50 hasta finales de los años 80.

Entre otras muchas cosas, con él hicimos un pequeño trabajo de toponimia del pueblo cuyo resumen aquí mostramos. Gracias a su conocimiento, en total recogimos 113 topónimos para un término muy pequeño (40 %), de los cuales en el mapa o en el catastro figuran menos de la mitad, nombres de parajes que se perderán en el futuro. De este trabajo más amplio entresacamos solo una pequeña muestra referida a la toponimia vegetal (fitotoponimia).

La flora y las plantas tienen un protagonismo muy importante en esta selección, muchos nombres de parajes aluden a ello. El *Bordal*, laguna del Bordal, viene de BORDO, como llaman en la zona a la enea o ESPADAÑA. El *Gamarceros* alude a la presencia de GAMARZA o falsa manzanilla, planta abundante y vulgar, que es una manzanilla basta que no se toma. *Laguna juncosa*, *Juncia*, topónimos de juncos diferentes. Con la JUNCIA, Félix ataba las lechugas de la huerta. Es una planta excelente para trenzar cuerdas y forrar garrafas. Con el JUNCO FINO se hacían los «garlitos» para pescar peces (bermejuelas y tencas). Véase más abajo sobre los garlitos y Jesús Sanz.

Interesante del todo resulta el topónimo Gartuñal, que alude a la presencia de la planta espinosa de la GARTUÑA o gatuña, hierba molesta y odiada tanto por agricultores como por ganaderos. Sorprende el topónimo de *el Corchero*, pues en la zona no hay alcornoque ni los hubo nunca, salvo alguno suelto que haya sido plantado. El nombre debe proceder de otro significado, más bien nos parece que se refiere a la presencia de colmenas que antiguamente se llamaban corchos, seguramente por influencia extremeña.

Hay tres topónimos relativos al sauce o mimbrera silvestre usado para cestería, MOCHA, ZACEJO Y VERGUERA; el topónimo *Mocha* (árbol podado para varas de mimbre y forraje) o el de *Navazacejo*, este último derivaría de La Nava de Saucejo, lugar con pequeños sauces. *La Verguera* es como llaman en Segovia a los sauces silvestres, algunos se usan como ramo bendecido del Domingo de Ramos para proteger las casas.

El Pimpollar es un terreno sembrado de pinos jóvenes o pimpollos de pino. *El Sabuco* y *La Rebollá* son otros nombres alusivos a plantas, el primero al saúco o SABUCO y el segundo seguramente al ROBLE, que existen dispersos y muy escasos en el término. Una rebollá o rebollada es probablemente un rodal de robles jóvenes rebrotados de cepa. *El Puente El Roble* o *La Fuente El Roble* es otro topónimo muy conocido.

En cuanto a lugares o parajes nombrados por la presencia de algún árbol grande (árbol singular) destacan algunos que fueron linderos entre pagos o puntos de referencia, como por ejemplo, *el Pino del Arco*, *el Pino de La Marquesa*, *el Pino de la Reina*, *el Pino de la Virgen* o *el Pino de las Tres Gachas*. Gachas en la zona es sinónimo de rama o ramificación principal del pino. En la actualidad, estos árboles apenas se valoran en la zona, cuando su importancia debería ser grande y un reclamo turístico si se cuida su entorno. El Pino de la Virgen todavía existe, los demás han desaparecido; el más famoso era el Pino del Arco, que cortaron en 2003. Otro pino precioso aún en perfecto estado es el *Pino de la Verguera*.

Muy curioso e interesante resulta el nombre *Losañez*, que suele venir escrito en el mapa como *Los Añez* o *Los Añes*. Desconocemos su significado, pero fue un paraje habitado (un «despoblado»), del

que queda una leyenda asociada que recuerdan las personas mayores. Dice la leyenda que el poblado se deshabitó porque había muchas culebras, que por la noche mamaban de las mujeres sin que se dieran cuenta y les dejaban sin leche para sus bebés, por eso se tuvieron que marchar. Se dice también que fue la primitiva fundación de Mudrián. Losañez al parecer viene de *Los Fannes* (Siguero, 1997) y a finales del siglo XVI tenía treinta y tres vecinos. Podría estar relacionado con el nombre Chañe. *Cañuto* es sinónimo de canuto, viene a ser «semejante a una caña». *Estragal* pudiera ser de lugar degradado o estropeado, deteriorado o asolado (del latín *stragare*, estropear, causar estragos). La aldea de San Martín se denominó en realidad antiguamente (anterior al siglo XVI) como San Martín de Gramales, nombre alusivo a la presencia de GRAMA, planta muy resistente y abundante, invasora de huertas y campos y formadora de céspedes naturales.

La Garlitera es un topónimo alusivo a los garlitos, trampas de junco que se ponían en el arroyo Malucas para pescar. Un garlito es una nasa pequeña hecha de junco fino (solo vale el junco fino que no se parte, «era el mejor») que se colocaba contracorriente en el río en la época de la freza o «desbogue» de los peces, sobre todo en marzo, «le llamábamos las subidas de San José». Todavía los sabe fabricar Jesús de la Oliva (Jesús Sanz de Andrés, de la Oliva por su madre), entrevistado para la ocasión y que nos ha hecho algunos y nos ha tratado de enseñar a hacerlo, pero es muy difícil. Muestra una habilidad y agilidad tremenda en sus dedos.

Como nos cuenta, hay que coger los juncos bien largos «cada vez hay menos de estos juncos finos y es más difícil encontrarlos». Se mantienen a remojo en verde. Se preparan en dos fases, primero se hace el «alma» como llaman a la carcasa exterior y luego se prepara la «muerte», que es la pieza del frente por donde entran los peces. *Alma* y *muerte* son los dos poéticos nombres que reciben las partes del garlito. Luego, al final, se pone un tapón de ova o espadaña en el extremo del cesto y se ata con otro junco a modo de coleta para que no se salgan los peces. Se cogían «peces» (muy probablemente se trataba de bermejuelas, *Achonmdrostoma arcasii*) y algunas tencas. Lo aprendió a hacer de su padre, Cesáreo.

Los garlitos se usaban solo para la temporada, cada año se tiraban y se solían fabricar unos nuevos para el año siguiente. «Antes los hacían todos los chavales en el pueblo. Había muchos más peces que ahora, se cogían muchísimos, fritos estaban buenísimos, también se cogía alguna tenca».

Guardo con mucho cariño varios garlitos que me ha hecho Jesús, un objeto etnobotánico entrañable de San Martín, que hoy visto en la distancia nos parece una artesanía utilitarista en forma de obra de arte.

Mi agradecimiento más sincero a Félix hijo y familia, y a Jesús Sanz Andrés, vecinos antrañables, por todo lo que me han enseñado y ayudado.

ACEDERAS - *Rumex acetosa* L. subsp.
Acetosa, *Rumex papillaris* Boiss. & Reut.
 ACEJO - *Polygonum arenastrum* L. y prob. *P. bellardii* All.
 ALBAREJA - *Cytisus scoparius* (L.) Link subsp. *scoparius*
 ALFALFA - *Medicago sativa* L.
 ALMUÉRZAGO - *Viscum album* L. subsp. *austriacum* Wiesb.
 ALVERJANAS - *Vicia sativa* L.
 AVENA LOCA - *Avena sterilis* L., *Avena barbata* Pott ex Link
 BERROS - *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek (= *Nasturtium officinale* R. Br.)
 BIJORRA - *Genista cinerascens* Lange
 CARDILLO - *Scolymus hispanicus* L.
 CEBAAS - *Hordeum vulgare* L.
 CEBOLLA - *Allium cepa* L.
 CENTENOS - *Secale cereale* (L.) M. Bieb.
 CHAMPIÑÓN - *Agaricus* sp.
 CLAVELES - *Centaurea cyanus* L.
 CORDONCILLO - *Corrigiola litoralis* L.
 CORUJAS - *Montia fontana* L.
 CUERNO DEL CENTENO - *Claviceps purpurea* (Fr.) Tul.
 FRAILES - *Veronica anagallis-aquatica* L.
 GAMARZA - *Anacyclus clavatus* (Desf.) Pers. o *Anthemis arvensis* L.,
Chamaemelum mixtum (L.) All.
 GARROBA - *Vicia articulata* Hornem.
 GUINDAL - *Prunus cerasus* L.
 HOJA DE ROMAI - No identificada *Rumex* sp.
 LECHUGA - *Lactuca sativa* L.
 MALVA - *Malva sylvestris* L.
 MANJOLETA - *Crataegus monogyna* Jacq.
 MANZANILLA - *Chamaemelum nobile* (L.) All.
 MANZANO - *Malus domestica* Borkh
 MIMBRERA - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz
 NÍCALOS - *Lactarius deliciosus* L. ex Fr. Gray
 PAMPLINA - *Stellaria media* (L.) Vill.
 PATATAS - *Solanum tuberosum* L.
 PERILLO - *Malus domestica* Brkh.
 PIMIENTO - *Capsicum annum* L.
 PINO ALBAR - *Pinus pinea* L.
 PINO RESINAL - *Pinus pinaster* Aiton
 RADIOLOS - *Gladiolus* spp.
 REMOLACHA - *Beta vulgaris* L. var. *rapacea* Willk.
 RETAMA - *Retama sphaerocarpa* (L.) Boiss.
 SABUCO - *Sambucus nigra* L.
 TOMILLO (ARTEMISIA) ARTEMISIA - *Artemisia campestris* L.
 URÉGANO - *Origanum vulgare* L.
 VALLICO - *Lolium rigidum* (Gaudin) Weiss ex Nyman y *L. perenne* L.
 VERGUERA - *Salix salviifolia* Brot. y prob. otros
 ZANAHORIA - *Daucus carota* L. subsp. *sativa* (Hoffm.) Schübl. & G. Martens



FIDEL
 PINAREJOS
 91 AÑOS



Flor masculina pino negral

El Sr. Fidel Herrera fue agricultor y hortelano, trabajó en la remolacha en Francia, fue pelador de pinos y también tuvo ovejas. Su pueblo, Pinarejos, está en pleno corazón de la Tierra de Pinares. El término posee una gran extensión de pinares que le ha dado riqueza en los años buenos de la resina. Hubo muchos resineros en esta localidad.

Fidel tiene una gran energía a pesar de su edad, es nervioso y habla sin parar, pero responde siempre exactamente a lo que se le pregunta, siempre va al grano. Fue hortelano, cultivaba la huerta para vender sus productos, practicaba riego tradicional de cigüeña, aunque «luego vino la noria». Vendía sobre todo cebollas, lechugas, patatas y pimientos. Iba a venderlos a *La Churrería* (comarca del páramo segoviano a oriente de Cuéllar) con carros y burros, tardaba una noche en llegar.

En Pinarejos, su pueblo, «hay PINO RESINAL y PINO ALBAR. Yo trabajé mucho tiempo pelando pinos, pelando la corteza *pa* las fábricas. En el pinar, el barrujo era excelente *pa* la cama de *ganao*, ovejas, y el ALMUÉRZAGO se bajaba para alimentarlas». «A las ovejas las manteníamos en invierno con almuérgago y ALBAREJA». En el pinar había mucha albareja, y también retama o bijorra. La ALBAREJA además era usada «*pa* quitar los clavos, tantos clavos, tantos nudos en las albarejas hacías». RETAMA y BIJORRA son parecidas pero distintas.

De las forrajeras para las ovejas se acuerda de todo. El ACEJO y la GAMARZA son buenas *pa* las ovejas, con estas no se *espachan*, ni se mueren. El VALLICO o la AVENA LOCA «se comían *to* los panes». La PAMPLINA también, pero nace pronto y se moría sin hacer daños. De los cultivos en los campos las patatas les gustan pero les sientan mal, les hacen daño, la zanahoria va mejor. La mielga y la alfalfa son buenas pero sin agua (bebiendo se refiere), con agua reventaban los animales. «Había alguna planta que les sentaba mal pero no tenía nombre». El CORDONCILLO de los viñedos era muy malo, se *empanzaban* las ovejas y reventaban, se *implaban* y había que sacarles todo el aire del vientre. Utiliza los originales verbos de espacharse, implarse y empanzarse para referirse a las dolencias del ganado.

¿Y qué plantas silvestres comiais antes?: ACEDERAS, CARDILLOS, BERROS y ALVERJANAS, que son parecidas a las garrobas y muy buenas, dice. «*Ensalás* silvestres se hacían de CORUJAS y FRAILES, este es parecido al berro, que sale en primavera. Han desaparecido, en las pozas quedan algunos». ¿Y de setas? «Se comían antes solo NÍCALOS Y CHAMPIÑÓN. En la matanza se usa mucho URÉGANO».

«Del SABUCO antes había mucho, ahora casi no hay. La flor se cogía por San Juan, en la *rociá* de S. Juan. Se hacían vahos para el dolor de muelas. La flor se cortaba y se colgaba a secar y se tenía para todo el año. MANZANILLA había mucha, orilla hacia San Martín, ahora tampoco la hay. MANJOLETAS tampoco hay». Se queja diciendo: «¡antes *to* natural, ahora *to* herbicidas! Las zarzamoras sobreviven porque la raíz es muy fuerte».

San Juan era el día en que los labradores arreglaban los caminos, trabajo colectivo o comunal. Se cogía ramera de los pinares *pa* arreglar los caminos. «Decíamos "San Juan Degollao", le queríamos mal a este Santo, nos trataba muy mal».

Había una planta que se criaba en las caceras, ya no la hay, la cocían para el dolor de muelas; la llamaban HOJA DE ROMAI (no identificada, ¿romaza?). De la MALVA el panecillo lo comían los chicos como pan. Había bastantes frutales en el pueblo: manzanos, guindales, membrilleros y perillos (manzanos). Los dos últimos se cortaban (la fruta) para Santiago. El mimbre para cestos y cestas sale de la VERGUERA. Los ramos *pa* bendecir del Domingo de Ramos eran de verguera, se ponían en la puerta de la iglesia. El ramo se llevaba a los campos de trigales, *cebaas* y centenos, no se llevaba a las casas como ahora, sino que se dejaba en los campos para que subieran (crecieran las cosechas). *Pa* los Santos se llevaban al cementerio los RADIOLOS y CLAVELES, sembrados en las huertas; se tienen en los tiestos para ese día.

Los *garlitos* se hacían con cestos de alambre de MIMBRERA, para peces y ranas. En San Isidro siempre se bendecían los campos, «el cura hacía rogativas, también se hacía esto para que lloviera». Escobas había de dos tipos.

Entre otros muchos más datos que me dio, destaco algunos más: había una planta que cocían y teñía las prendas de azul, pero no se acuerda del nombre. Lo cogían *pa* teñir las prendas las mujeres. Con un tomillo que había, se picaba y se hacían cigarrillos, se fumaba (se refiere a la planta seca de *Artemisia campestris*). El CUERNO DEL CENTENO (cornezuelo) se recogía y se lo llevaban no sabe para qué. Sobre las cabañuelas, ha oído hablar, «las hacía uno del pueblo que se llamaba Flores, eran en diciembre».

ACEJO - *Polygonum arenastrum* L. y *P. aviculare* L.
 ALBOJOS - *Tribulus terrestris* L.
 AMAPOLA - *Papaver rhoeas* L.
 CADILLO, ZARAGÜELLES, ESPIGAJOS - *Bromus diandrus* Roth, probablemente otros *Bromus* similares. También *Hordeum murinum* L. y *Hordeum geniculatum* All. (= *H. hystrix* Roth)
 CAPILLO - *Erodium cicutarium* (L.) L'Hér., *Plantago coronopus* L.
 CENORIA - *Daucus carota* L. subsp. *sativa* (Hoffm.) Schübl. & G. Martens
 CEÑIGLOS - *Chenopodium album* L. y seguramente otras especies del mismo género
 ENRAMADILLA, CORDONCILLO - *Corrigiola telephiifolia* Pourr. y *C. litoralis* L.
 ESTRANMONIO - *Datura stramonium* L. (nombre reciente, antes no se conocía)
 GARZAPEDOS, SONÍOS - *Senecio vulgaris* L.
 GRAMA - *Cynodon dactylon* (L.) Pers.
 JUNQUILLO - probablemente *Schoenoplectus supinus* (L.) Palla (= *Schoenoplectiella supina* (L.) Lye) y/o *Eleocharis palustris* (L.) Roem. & Schult.
 LECHEROS - *Sonchus asper* (L.) Hill, *S. oleraceus* L., *Lactuca serriola* L. y *L. viminea* (L.) J. Presl & C. Presl
 MARGAZA, AMARGAZA, GAMARZA - *Anacyclus clavatus* (Desf.) Pers. y puede que también *Anthemis arvensis* L.
 PUERRO - *Allium porrum* L.
 REMOLACHA - *Beta vulgaris* L.
 SANGRAERAS - *Digitaria sanguinalis* (L.) Scop.
 TRÉBOL, TRÉBOL DE PRADO - *Trifolium pratense* L., *T. repens* L. y muy probablemente otros (en la zona hay más de 20 especies identificadas por Jaime Gila)
 UVA DE PERRO CAGANTINO - *Solanum nigrum* L. y es posible que *S. physalifolium* Rusby
 VALLICO, BALLICO - *Lolium rigidum* (Gaudin) Weiss ex Nyman
 ZAMAYO - *Corynephorus canescens* (L.) P. Beauv.



.....

JARITO
NAVALMANZANO
70 AÑOS

Jarito (Enrique Torrego Muñoz), ha sido pastor durante 60 años en la Tierra de Pinares segoviana. A los 10 años empezó con las ovejas de sus padres, y ha seguido hasta ahora, que tiene los 70. Es persona callada y reservada, no le gustan las entrevistas ni salir en las fotos ni en los medios, pero nos conoce bien y accede a que charlemos un rato de ovejas y plantas. Le haremos salir por un momento de su soledad y silencio.

Representa a una generación de pastores de los de antes, de los de careo, de los que quedan muy pocos en la zona, «unos siete u ocho nada más, pero el oficio no se pierde». Su zona de campeo se denomina La Revilla (Navalmanzano), donde tiene la nave.

Sabe todo de sus ovejas y las conoce muy bien, que son de raza *castellana*, una oveja fina y muy resistente, la que siempre ha tenido él, «de *toha* la vida». Ovejas de mala lana, pero de buena carne, aunque caras de mantenimiento pues «comen mucho». Él hace todo, antes también las esquilaba, ahora viene una cuadrilla de Medina que va esquilando por los pueblos. «La lana no vale nada, nadie la quiere: ahí está criando ratas», y me la enseña.

Se podría jubilar ya, pero no quiere, de momento continúa con el ganado, no vende las ovejas y sigue trabajándolas con la ayuda de un hermano, «no sabría qué hacer y a qué dedicarme». Tiene actualmente unas 450 ovejas y algunos carneros, juntos. Los corderos van al matadero de Carbonero y se los compra el carnicero local, Abel. Considera muy bueno su *ganao*, son corderos de gran calidad; y del precio no se queja, «este año ha estado bien». Las ovejas *machorras* (estériles) y las de *desvieje* se llevan al matadero de Segovia o al de Medina. La carne de oveja es también buena, pero tiene un sabor muy fuerte, aunque a algunos les gusta más que el cordero. La vida media de una oveja es de 7 a 8 años, a partir de los 10 se consideran viejas.

Enrique Jarito practica el careo, saca sus ovejas, como dice él, 365 días al año («cuando salgo se me pasa todo»), solo todo el día por esos campos polvorientos de Dios. «En el campo unos días se dan bien y otros mal» (se refiere a los pastos y al estado de las ovejas, que cada día pueden ser muy diferentes).

De las plantas y su valor nutritivo para las ovejas tiene por supuesto un buen conocimiento (etnobotánica), da gusto ir al campo con él y acompañarle con ellas. Conoce cada planta en cualquier momento del año. De las plantas cultivadas (cereal, puerro, *cenoria*, remolacha, etc.), después de la recogida en los barbechos, todas le gustan. De las silvestres hablamos a continuación un rato largo

y me mostró algunas. Para los pastores de careo la identificación de las plantas está íntimamente unida a la época del año en que se encuentran, son inseparables estos dos conceptos. Distinguen cuatro grupos: las de otoño-invierno, las de primavera, las de verano y las del *tardío* (finales del verano y/o principios del otoño). Toda planta está vinculada a su momento fenológico, que bien conocen los pastores. Citamos algunos ejemplos:

Las plantas de invierno son las del rebrote de otoño, y las comen bien las ovejas. Son las mismas que luego en primavera estarán en plenitud, pero que en esta época cumplen una importante función también. Me enseña ahora brotando el vallico, el cadillo, el capillo, la margaza (otros dicen amargaza o gamarza) y los garzapedos, que en otros pueblos llaman *soníos*.

Las de primavera son muchísimas, sobre todo «las de prado» como él dice. El *trébol* es la mejor, pero hay muchas más: la *amapola*, el *capillo* y el *junquillo* que también son muy buenas, pero el *junquillo* es «poco fuerte» (alimenta poco). Si llueve, el ganado va a las plantas que cogen poca agua y que normalmente no comería, como el *zamayo*.

En los barbechos de verano destacan especialmente el *acejo*, la *enramadilla* y la *grama*, que gustan mucho al ganado (le encantan). La *grama* y el *vallico* son también plantas de verano, pero en realidad las ovejas las comen todo el año. El *cadillo*, sin embargo, solo lo comen hasta que se seca y pincha y se vuelve muy molesto; a esta planta también la llaman *zaragüelles* (Jarito pronuncia más bien *zarabueyes*) o *espigajos*, que «los hay de varias clases».

Las plantas de verano y *tardío* son las que salen en las rastrojeras y quedan en los linderos y *recejos*, como la *enramadilla* o *cordoncillo*, las *sangraeras*, los *lecheros*, los *ceñiglos* y los *albojos* tiernos. Según deduzco de la conversación, las plantas más palatables y valoradas para el ganado son, en definitiva, el *trébol*, el *vallico*, el *acejo* y la *enramadilla*.

Pocas plantas hacen daño a las ovejas. Son aquellas que cuando las comen las *implan*; por ejemplo, la *uva de perro cagantino* o el *estramonio* (estramonio), especies que normalmente rechazan. Pero la enfermedad más terrible que el ganado coge es la mamitis, inflamación infecciosa de las ubres, que el mismo Jarito trata con penicilina.

Agradecemos a Félix de Santos de San Martín y Mudrián sus aportaciones y el contraste de la información. También agradecemos su revisión y correcciones a Teresa Álvarez.

ACHICORIA – *Cichorium intybus* L.
 ADORMIDERA, AMAPOLA – *Papaver somniferum* L.
 ALGARROBA – *Vicia articulata* Hornem.
 ALMUÉRZAGO – *Viscum album* L. subsp. *austriacum* Wiesb.
 ALUBIA – *Phaseolus vulgaris* L.
 AMAPOLA – *Papaver rhoeas* L.
 BERZA – *Brassica gr. oleracea* L.
 CEBADA – *Hordeum vulgare* L.
 CEBOLLETA, CEBOLLA – *Allium cepa* L.
 CENTENO – *Secale cereale* (L.). M. Bieb.
 CEÑILGO – *Chenopodium album* L.
 CEREZO – *Prunus avium* L.
 CLAVELÓN – *Centaurea cyanus* L.
 CURALOTODO – *Hylotelephium telephium* (L.) H. Ohba
 ENEBRO – *Juniperus thurifera* L.
 ESCAROLA – *Cichorium endivia* L.
 ESCOBA – *Chondrilla juncea* L.
 ESPIGAJO – *Bromus diandrus* Roth y *Hordeum murinum* L.
 ESTEPA – *Cistus laurifolius* L.
 GARBANZO – *Cicer arietinum* L.
 GRISANTELMO – *Chrysanthemum* sp.
 GUINDILLA – *Capsicum annuum* L.
 GUINDO – *Prunus cerasus* L.
 GUISANTE – *Pisum sativum* L.
 GUSARONES – *Marasmius oreades* (Bolton) Fr.
 LECHUGA ROMANA – *Lactuca sativa* L.
 LENGUA DE BUEY – *Anchusa undulata* L. (*A. azurea* Mill. es más rara)
 LILAS – *Syringa vulgaris* L.
 LIMONCILLO – *Ribes uva-crispa* L.
 LIRIOS – *Lilium candidum* L. MALVAS – *Malva sylvestris* L.
 MANZANILLA – *Chamaemelum nobile* (L.) All.
 MANZANO – *Malus domestica* Borkh
 MEMBRILLO – *Cydonia oblonga* Mill.
 MIMBRE – *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz
 NÍCALO – *Lactarius deliciosus* L. ex Fr. Gray
 OLMO, OLMA – *Ulmus minor* Mill.
 ORÉGANO – *Origanum vulgare* L.
 ORTIGAS – *Urtica dioica* L. y *Urtica urens* L.
 PATATA – *Solanum tuberosum* L.
 PEPINO – *Cucumis sativus* L.
 PERAL – *Pyrus communis* L.
 PIMIENTO – *Capsicum annuum* L.
 PINO NEGRAL – *Pinus pinaster* Aiton
 ROMANA – *Tanacetum balsamita* L.
 ROSAL (antiguo) – *Rosa gr. gallica*
 SAÚCO – *Sambucus nigra* L.
 SETA DE CARDO – *Pleurothus eryngii* (DC.) QuéL.
 TARAVASCO – No identificada ¿*Daphne gnidium* L.?
 TÉ DE LAS HUERTAS – *Bidens aurea* (Aiton) Sherff
 TOMATE – *Solanum lycopersicum* L. (= *Lycopersicum esculentum* Mill.)
 TRIGO – *Triticum aestivum* L.
 VALLICO – *Lolium rigidum* (Gaudin) Weiss ex Nyman y *L. perenne* L.
 VIÑA O MAJUELO – *Vitis vinifera* L.



JOSÉ ANTONIO
 PINARNEGRILLO
 69 AÑOS

José Antonio Pascual tiene interés por todo, es mañoso y sabe hacer muchos oficios: la huerta, trabajar el hierro y la forja, la soldadura, el yeso, la construcción, etc.; además hace pinturas y esculturas. Su casa es preciosa por dentro, con un patio luminoso lleno de plantas, todo lo ha reformado él.

Sabe mucho de su pueblo, es la historia viva de Pinarnegrillo, pero está desanimado con todos los cambios que ha habido en las últimas legislaturas y está enfrentado con la alcaldía por desavenencias, se queja constantemente de la política. En Pinarnegrillo, tanto el nombre como su ermita del Cristo del Penegral alude al pinar de PINO NEGRAL que rodea el término.

Las huertas de Pinarnegrillo fueron famosas en toda la provincia, casi todos en el pueblo eran hortelanos, «lechugueros», les decían. Iban a vender el producto fuera; tenían la provincia repartida para la venta, no se solapaban ni competían entre ellos, cada uno iba a vender a una zona. Luego muchos emigraron a Madrid de fruteros y verduleros y también algunos como cocineros.

Cada huerta era una unidad completa de producción durante la mayor parte del año, incluso en invierno se vendían las BERZAS. Cada huerta tenía además algún frutal: cerezo, membrillo, algún peral o manzano, guindos o cerezos. Además, se tenía casi siempre en una esquina el ORÉGANO traído del campo, para la matanza. No se echaba orégano al chorizo nunca, porque añeja, solo para los adobos. La morcilla se apañaba con clavo, arroz, cebolla y pimienta; el chorizo con sal, pimentón y ajo.

ROMANA, ROMERO, ROSALES antiguos y LIMONCILLO eran otras plantas que se tenían casi siempre en la huerta, esta era un verdadero vergel. El limoncillo se tenía para comer las «uvas» en julio, la ROMANA se usaba mucho, ahora no la hay; tenía su importancia en algunas fiestas, se usaba en la Cruz de Mayo (3 de mayo) y en el Corpus. Se ponía dentro de la iglesia o se echaba dentro de la ermita, se cubría con ella el suelo. Junto a los rosales había GRISANTELMOS, blancos y rosas, para llevar en los Santos.

Los principales cultivos de las huertas eran los tomates, guindillas, pimientos, cebollas, lechugas romanas y patatas. Sabe muchos chascarrillos, como por ejemplo:

«La guindilla y la mujer, para ser finas, de Pinarnegrillo han de ser».

Además, todo el mundo tenía su viña o majuelo, «de uva verdejo siempre, que ya viene de los romanos». Se arrancaron sobre todo por la concentración parcelaria. En los lindes de los majuelos se tenían MIMBRES, para cestos y para pescar, porque los garlitos aquí se hacían de mimbre. A veces también se tenía una colmena en los huertos, normalmente hecha en una cuba vieja, para polinizar los cultivos y garantizar la producción y también para algo de miel.

El sistema de riego de las huertas fue evolucionando, siempre se trabajó con cigüeñal, hasta 1918 que llegó la primera noria, luego en 1924 el primer motor. Su padre trajo el tercer motor que vino al pueblo; lo conserva en buen estado, lo ha recuperado.

También tiene un cigüeñal reconstruido por él a tamaño real, con su horquilla (de pino), la corredera (de un poste de la luz de enebro) y la lata (de pino). Las otras partes eran las mazas, el gancho y herrada (cubo de madera que recogía el agua) (me hace un esquema en el cuaderno de campo). La horquilla era un pino entero pelado con tronco bifido, tenía unos 4 m. En la base de la corredera se sujetaban piedras agujereadas de contrapeso. Me lleva a verlo, el ayuntamiento ha preparado otro mucho más pequeño, que no le gusta.

El ciclo anual hortícola incluía mantener en invierno las berzas para casa y para vender, en febrero sembrar cebolletas (se hacía plantando cebollas enteras), luego el pepino, escarola, guisante, alubia y tomate. La achicoria se ponía muy poco porque la cultivaban en Mozoncillo. La estrella de la huerta era el TOMATE, el famoso *Tomate de Pinarnegrillo*, raza local que se empezaba a plantar por San José o antes, en que se hacía «la hoya *pa* los tomates», esto es, sembrar en semillero de estiércol o basura. En el día del Ángel Guarda, es decir, el 3 de marzo, ya se podían empezar los semilleros, pero no es hasta San Isidro que se trasplantan a la huerta. La alubia se sembraba sobre el 1 de mayo.

Malas hierbas de la huerta había muchas, había que mullir y cavar a mano con el cavador. El CEÑILGO era la peor, luego estaban las MALVAS y ORTIGAS. Las hojas de las ortigas se cocían para los pavos. De setas, aparte del NÍCALO y la seta de CARDO, solo se comían los GUSARONES.

Aunque hay bastante pinar, en el pueblo no había mucha tradición de resinar, venían los de Zarzuela. El ALMUÉRZAGO se tiraba *pa* las ovejas, era muy bueno. El «Pino Palenque» fue un pino albar enorme que hubo en el paraje de Palenque, lo cortaron hace unos 60 años, el ingeniero lo mandó cortar, fue una pena. Hay versos escritos sobre ese pino, se necesitaban seis o siete niños como nosotros para abrazarlo en esa época. Hubo también una OLMA grande plantada en medio del pueblo, la cortaron en 1735.

De flores, además de los GRISANTELMOS para los Santos, en primavera se tenían ADORMIDERAS, que decían «AMAPOLAS» sin más, «son las del opio, se empezaron a quitar cuando dijeron que eran droga». Para San José y la Virgen se llevaban flores a la iglesia como estas amapolas (*Papaver*

somniferum), lirios o lilas. La Semana Santa fue siempre famosa en el pueblo, con la celebración cantada del viacrucis del Viernes Santo, denominado El Poderoso, que ha ido decayendo mucho en participación y al que tuve la oportunidad de asistir.

El secano de antes era todo CENTENO, ALGARROBA, TRIGO y CEBADA, la siembra del cereal se empezaba siempre para San Miguel y la recogida empezaba el 18 o 20 de junio, por San Juan. Sin embargo, los garbanzos se ponían por San Marcos (25 de abril), «aquí todo va por santos», dice José Antonio. Las malas hierbas del secano eran el VALLICO, el ESPIGAJO, el CLAVELÓN, la AMAPOLA y la ESCOBA. Esta «escoba» es una planta que brota en primavera, que se usaba para comer cuando era joven, la leche que tiene se utilizaba para quitar los clavos y verrugas, y luego ya desarrollada para hacer las escobas en septiembre (no conoce el nombre ajonjera dado en muchos otros pueblos).

LA ESTEPA es algo tóxica, cuando estaba en capullo o en flor afectaba al ganado (ovejas), si la comían les dañaba al hígado y se morían, no dejaban acercarse a las ovejas a la estepa en esa época. Se decía «está *comalía* la oveja» o también decían, «está como alía esta oveja».

Otras plantas medicinales que se usaban eran el TÉ DE LAS HUERTAS, la MANZANILLA, que crecía en la cañada, o el SAÚCO, cuya flor se cocía para infecciones del ganado, por ejemplo, cuando les rozaban las colleras en que se les ponían cataplasmas de saúco. El CURALOTODO se pelaba (quitando la epidermis), usándolo para las heridas y granos. También se usaba para ello la hoja de BERZA, se aplastaba y se le quitaban los nervios (venas) y levantándole la piel de fuera (epidermis) se aplicaba sobre el grano.

Conoce algunas creencias supersticiosas antiguas con plantas. El TARAVASCO (¿torovisco?) se mordía o mascaba para que se cayera la muela, o una castaña silvestre en el bolsillo *pal* dolor de muelas. Las almorranas se curaban con la bola del hueso del jamón, que se llevaba en el bolsillo. Se fumó de chavales la hoja de la mata de la patata, la molían y la picaban, era una manera de aprender a empezar a fumar. El viernes no se debía hablar nunca del mal de ojo, para combatirlo: tomaban el agua bendita el Sábado Santo con un conjuro y tiraban un canto al tejado para protegerse del mismo.

La LENGUA DE BUEY curaba las llagas en la boca de los niños. Esta dolencia era muy grave porque entonces los pequeños no podían mamar. Además de coger la planta se recitaba una oración: «se coge la hoja, se dobla, se corta, se recita junto a la planta durante 9 días».

Hierba buena que en el campo estás por la virtud que tú tienes
y la que Dios te da
cura la boca a ... fulano de tal.

Su abuela sabía las cabañuelas, se cumplían a los 30 días. Aprendió de ella otros muchos chascarrillos sobre la meteorología popular:

«Clara la sierra, oscura Medina, gran meada de la burra Florentina» (Se refiere a Medina del Campo al noroeste, que cuando las tormentas vienen de allí llueve mucho).

«Pascua marzal mucho bien o mucho mal».

«Si las castañas las comes al sol, la rosquilla al tizón».

Julián ha sido un gran agricultor de toda la vida y también fue ganadero de los de antes. Conserva una gran sabiduría sobre los cultivos de secano y todos sus secretos. Una buena persona, animoso y chistoso en todo momento. Entre otras muchas cosas, me dio una lección de agricultura ecológica empírica.

Practicaba el sistema tradicional de antaño de la *siembra por hojas*, alternando cereales en una hoja y leguminosas en otra (garbanzo y algarroba, principalmente). Esta última hoja se alternaba con sandía, melón y patata, todo ello siempre de secano. Una rotación de cultivos en armonía, una sabia división del terreno de cultivo. Las tierras pobres o «tierras centeneras» siempre eran reservadas para sembrar pinos. Antes también tenía vides, casi todo el mundo las tenía, las variedades eran *blanquilla*, *aragonés negro*, *aragonés blanco* y la *garnacha tintorera*.

El arado solía ser de PINO o de ROBLE, el de pino duraba poco. Las orejeras se hacían de madera de VERGUERA. EL MIMBRE salía de la verguera y se usaba para hacer los cestos de vendimiar.

Hablamos a continuación de las malas hierbas de los sembrados, que tanto trabajo daban: del CEÑIGLO o ceñilgo y el PAN Y QUESILLO. La primera menos mala, dijo, «los burros comían solo la punta, la segunda era muy mala, se comía el *fruto* del trigo y del centeno». También estaba el PELO DE RATÓN y las GAMARZAS, «que junto con el ceñilgo son las que más atacan». No había manera de combatirlos.

Julián es igualmente buen conocedor de la huerta, nos habló en esta época de berzas y CEBOLLAS, del modo de conservarlas cuando había muchas y alargar así su duración, para poder comerlas más adelante: «Las cebollas había que arrancarlas de la huerta y ponerlas en un reguero que se excavaba, las cebollas hacían *porretas*», es decir, brotaban de dos a cinco tallos y se hacían cebolletas (las cebolletas las llamaban aquí porretas). Me pude dar cuenta de que antes las cebollas eran más importantes en la alimentación de las personas que ahora. Los garbanzos lo eran mucho más, eran importantísimos, «se comían a todas horas y con muchas comidas diferentes, la comida era siempre muy parecida o la misma: sopas al desayuno, garbanzos en la comida y patatas en la cena, todo ello se podía acompañar con *porretas*. Pan con porretas crudas o con garbanzos eran comidas muy típicas antes».

La BERZA era muy valorada en amplias zonas de Segovia, garbanzos con berza era otra comida muy frecuente (por cierto, están buenísimos). Julián nos cuenta que las berzas aguantaban más así, semienterradas, como las cebollas, puestas en las regueras y no se secaban, se conservaban aunque helara. «El repollo de berza era mejor que el repollo de repollo», lo cual expresa la preferencia por la berza en la alimentación de las personas en esta zona.

El cultivo de ALUBIA fue muy importante, las dos variedades de siempre eran la pinta y la blanca y todavía lo son. Fréjol llamaban siempre antes a la vaina (como en todo el norte). Para extraer la alubia seca se pisa con el fréjol y luego se aventa. Esto se sigue haciendo por toda la provincia.

TOMATES y PATATAS se sembraban más bien de secano (lo que hoy nos llama mucho la atención y nos parece imposible). Entremezclados también se ponían los sandiales, estas combinaciones eran muy

sabias. Las patatas siempre fueron de secano, las variedades antiguas eran la *desiré*, *jerla*, *repontia* y *riñón*. La *jerla* era muy temprana.

Especialmente interesante fue la descripción que hizo Julián del cultivo del CÁÑAMO, muy poco frecuente en la provincia. Hubo en esta zona tres pueblos donde se cultivaba bastante: Fuenterrebollo, Navalilla y Cantalejo. El proceso, como todos saben, era largo y laborioso, un complicado ciclo que implicaba a hombres y mujeres en diferentes fases.

El cáñamo se sembraba a mano, de semillas o cañamones, a últimos de abril, por San Marcos. El cultivo se araba en la tierra a yunta al menos dos veces. Se arrancaba a finales de agosto, entre el 25 y el 30, una fecha muy típica para ello era precisamente el 28 de agosto. Se llevaba a las eras y después a las pozas de Fuentelolmo a remojarlo, allí se echaban los haces en el arroyo y se hacían presas o represas para meterlos. El cáñamo después se ataba en *mañas*, un haz se compone de 20 mañas.

El cáñamo estaba en remojo en las presas unos quince días, luego se sacaba y se extendía para secarlo. Una vez bien seco los haces se llevaban a casa a *machar* con una machera de madera de pino. «Al machar el cáñamo se producía un polvillo que te daba fiebre o una especie de alergia el primer día, luego ya se pasaba».

Todo este trabajo y el anterior lo hacían generalmente los hombres, pero a partir de este momento intervenían las mujeres, «pasaba a ellas»: *espadar* las mañas con la espadilla, hilar con la rueca y el huso, tejer y coser para hacer mantas. La manta era la pieza base para luego hacer los sacos y las alforjas. Los sacos eran especialmente importantes para recoger el grano, hay que tener en cuenta que «no había otra cosa».

Las cuerdas se hacían con la «cifra» (fibra) directamente. Los sogueros eran los que hacían las cuerdas, esto constituía todo un oficio. El cañamón sobrante del proceso también se vendía y lo pagaban bien, para alimento de pájaros, aves o «pa lo que fuera». Existió en Fuenterrebollo una fábrica de cordelería que surgió originalmente a partir de la producción de cáñamo y que hoy sigue existiendo, aunque con otros materiales sintéticos.

Julián también tuvo ganado de ovejas durante un tiempo y como todo el mundo en aquellos años también se dedicó a la caza y a la pesca silvestre y furtiva. Cogía ranas con (cebo de) grillo, cangrejos, tencas y caracoles. Para pescar me hablaron de una planta para envenenar las aguas, que llamó CICUTA (de flor amarilla), que no hemos podido identificar de momento y que no es la que habitualmente se llama cicuta. Fuenterrebollo siempre fue un pueblo famoso por la caza y la pesca, furtiva o no, de todo tipo de animales silvestres y plantas, pueblo rico en naturaleza con gran número de humedales y un paisaje único, entre pinares y hoces. De plantas comestibles del campo recogían CORUJAS, más bien «perifollos les llaman en Sebúlcor», y BERROS que crecían en las «riederas», así como el TÉ DE PRADERA propio de lugares húmedos.

San Isidro, patrón de los agricultores, se celebra en todos estos pueblos con la bendición de campos y era una fiesta especialmente relevante en Fuenterrebollo. El nombre del pueblo alude seguramente a ROBLE, también llamado rebollo, como suelen llamar en algunas zonas al rebrote del roble.



SAUZGATILLO, SAUGATILLO - *Salix purpurea* L.
 ZARAGATO, ZARAGATILLO, ZARGATILLO - *Salix salviifolia* Brot.
 VERGUERAS - *Salix atrocineria* Brot., *S. fragilis* L.
 MIMBRERA - *Salix fragilis* L., *S. viminalis* L.



JULIÁN (†)
NAVA DE LA ASUNCIÓN
92 AÑOS

Julián García Quinzano ha sido el último cesterero tradicional de La Nava, un buen pueblo pinariego de mucha tradición. Fue pueblo de cesteros hasta mediados del siglo XX, llegó a haber más de 15 familias dedicadas (unos 70 artesanos), que se abastecían de la materia prima local, de los mimbres silvestres, semisilvestres o cultivados, de los cercanos ríos Eresma y Voltoya.

Julián, desgraciadamente fallecido recientemente, fue el último en activo, heredero de esta tradición. Era gran conocedor de su oficio, que aprendió de su padre y de su abuelo. Banastero de los de antes, cubría él solo todo el ciclo completo artesano desde la recolección del MIMBRE hasta la elaboración y venta de los cestos. Verle trabajar a la vez que explicaba y charlar con él del tema era un placer, era como transportarse a otro tiempo, pues sus métodos de trabajo han sido los de siempre, los mismos que hacía su abuelo y que se hacían siglos atrás.

Tuve la oportunidad de visitarle en varias ocasiones, entre los años 2013 y 2018, con alguna visita con él incluso al campo en compañía de su nieto, donde me enseñó todos los nombres de los árboles y arbustos de ribera y las especies que usaba.

Su oficio fue siempre el de cesterero, aunque trabajó también en una fábrica en el pueblo. El oficio lo empezó en la infancia junto a su padre, trabajó siempre en casa, aunque a temporadas viajaba por otros pueblos a vender y se quedaba allí varios días trabajando. Trabajaba con sauces de los lindes y del río, que él mismo podaba y recogía haciendo un seguimiento y control de los arbustos en monte (semidomesticación). También ha usado sauces silvestres.

El proceso de recolección en los ríos se realizaba en invierno o al final del otoño, por diciembre casi siempre. Podar los árboles bien era muy importante, «se deja en la base la *chopa* (tocón), que es la madre para preparar los mimbres, si no se poda cada año se hace "carrasco" y ya no vale. Si se deja más, se hace árbol y le llamamos "mimbrón"». *Escamochar* es podar la mimbrera, sobre

todo el proceso de poda fuerte que hay que hacer al principio. *Hijatos* son los brotes laterales que salen. A veces compraba material a otros vecinos que tenían chopas.

El transporte de las ramas se hacía en carretas o con asnos, y a veces con transportistas especiales que se dedicaban a esto usando bueyes. Se le decía la «huevra» a este tipo de transporte.

La buena conservación del material era importante. Para tejer había que empozar antes las varas, es decir, remojarlas en la pila unos quince días. Le he visto varias veces trabajar en su garaje-taller, hasta hace pocos años todavía hacía cestos y los vendía. Me ha enseñado todo el proceso y las herramientas utilizadas, que por cierto son pocas y muy sencillas, algunas heredadas directamente de su padre: el *podón*, la *aguja*, la *mordaza*, la *nuez*, la *podadera* o la *machota*. Nos llamó especialmente la atención la «nuez», bola ovoide hecha de madera nogal, usada para rajar el mimbre, con tres muescas preparadas para hacer tres *cachas* (tiras).

Lo primero que se hacía era pelar o «quitar la camisa» y después rajar o hacer las cachas, aunque él solía trabajar más el mimbre sin pelar. Se hacía primero el asiento del cesto, luego el tejido y al final el rodete (borde del asiento), el cierre y el asa.

Había muchos tipos de cestos y covanillos, hasta ocho diferentes, para distintos fines: aguaderos, vendimiadores, asnales, nicaleros, etc. En total, había cestos, cestas, *ganastillos* (con g), covanillos, banastas y aguaderas. También forraba garrafas para vinateros; esto, nos dijo, era difícil, su padre lo hacía muy bien, decía que su padre era un artista en el oficio. Tipos de cestas elaboradas por Julián:

- * Asnal: para las cargas.
- * De vendimia: a medida, cargaban 70 u 80 kg.
- * Covanillo: tenían dos asas.
- * Nicalera: para recoger nicalos y setas, con un asa (los hacía chicos y grandes).
- * Cesto de los panaderos: también llamados aguaderos de pan, para 20 o 25 panes.
- * Covanillo terrero: para llevar piedra en los trabajos de caminos y carreteras.
- * Aguaderas: para llevar agua, con cuatro senos para cuatro cántaros.
- * Aguaderas de fruteros y carniceros.
- * Otros.

En el campo era capaz de distinguir hasta siete «clases» (especies y variedades) de sauces utilizadas. Pero es difícil establecer las equivalencias botánicas de las especies, pues da nombres diferentes a las mismas especies y viceversa (variabilidad de razas). Esto es lo que anotamos en nuestro cuaderno de campo:

- * SAUZGATILLO, SAUGATILLO - *Salix purpurea*.
- * ZARAGATO (dijo en alguna ocasión que zaragato y zargatillo era lo mismo).
- * ZARAGATILLO, ZARGATILLO - *Salix salvifolia*, «hay tres clases», dijo.
- * VERGUERAS - *Salix atrocinerea* y *S. fragilis*, «hay de varios tipos».
- * MIMBRERA - *Salix fragilis* y *Salix viminalis*.

Salix viminalis aparece cerca en el río Eresma, en los bordes, raza de mimbre alóctono muy antigua introducida para este fin, que sobrevive aquí como resto de las antiguas plantaciones de los cesteros. También nos dijo que usó otras especies a veces, como varas de FRESNOS, pero poco. No le dan un nombre especial.

El SAUGATILLO se usaba para bendecir el ramo en el Domingo de Ramos, ahora se usa laurel. Los «perritos y gatitos» son las inflorescencias masculinas, que salen por esa época. «Lo traían para el Domingo de Ramos y luego de bendecido se ponía en los garbanzales», como protección de los campos.

La venta la hacía él mismo por los pueblos, se movía en un radio de unos 30 km por la comarca, al principio con carro. A veces se quedaba trabajando en los pueblos con el material de la zona, se quedaba hasta una semana en las posadas o quinterías. En algunos pueblos, como San Martín y Mudrián, todavía recuerdan oírle llegar gritando:

«¡Buenos cestos de la Nava! ¡Covanillos de La Nava!»

Al final, ya en los años 80, iba en coche a vender. Como él dice, «en ese tiempo la goma y el plástico hundieron todo el oficio». A lo largo de su vida recibió algunos encargos fuertes de Renfe (banastas para carbón) y de Altos Hornos de Vizcaya.

Utilizaba frecuentemente la expresión «dormir como un cesto», bromeando sobre su oficio. Bajando al río dijo un día «No hay ladera sin gotera» (sin barranco). Allí en el Eresma me enseñó diversos arbustos, y un TÉ silvestre especial que él usaba y que aprendió de su padre y que recogimos juntos, que en este caso es *Lythospermum officinale*, muy poco usado en Segovia o que no se había registrado antes.

Nos gustaría preparar un trabajo más extenso o un libro ilustrado sobre su figura. Mi agradecimiento más sincero a su mujer y sus hijas, en especial a Nieves, y a su nieto Eduardo. Descanse en paz.



PINO, PINO NEGRAL - *Pinus pinaster*



EL RUBIO (LUIS)
ZARZUELA DEL PINAR
56 AÑOS

Compartir una jornada con un resinero de los de antes es una experiencia inolvidable. Luis Calvo, al que todo el mundo llama el Rubio es nuestro protagonista en este capítulo. He ido con él varias veces a la resina y hemos tenido muchas conversaciones del tema. Es heredero de la tradición resinera de Zarzuela del Pinar, «el pueblo de los resineros», aunque se fue a los 14 años y vive en Segovia. A pesar de su juventud domina todos los métodos antiguos y actuales de la explotación de la resina, los más rentables y los menos, sabe bien cómo hay que tratar al pinar para que produzca y para no agotar el recurso y sobreexplotar a los árboles. Entresacamos solo algunas notas de nuestros apuntes abundantes y desordenados.

Ya solo la terminología del lenguaje del oficio y de las herramientas resultan muy sonoros y expresivos, como por ejemplo: *Desroñar* o *derroñar*, quitar la corteza; *marcar*, *trazar*, abrir las caras con la *garrancho*; *entallar* o hacer la entalladura; clavar la chapa con la medialuna; dar las *picas* con el *barrasco*; colocar el pote; o *raer* con la *raedera*.

La campaña dura unos 9 meses y comienza en marzo y abril con los preparativos. A partir de abril empieza el trabajo duro de *remondar*. La azuela es la herramienta clave del resinero, de su manejo depende la calidad y la rentabilidad. Un solo resinero podía llevar hasta 6000 pinos o más, los conoce a todos y conoce sus recorridos, no se pierde nunca, «se conocen los pinos como las ovejas». Ya casi ningún resinero utiliza el sistema de las *serojas* (finas virutas de madera) llamado *A Hugues*. «Ahora todos usamos el sistema de pica de corteza o al ácido, aunque recientemente se han introducido otros que eran experimentales, como el de caras múltiples, el de rayón o el de esquena de bacalao».

En el sistema del *ácido* se aplica en el corte la pasta (ácido sulfúrico rebajado con agua y mezclado con escayola), sistema más rápido y que daña menos la madera, pero le fuerza más al pino a producir. La pasta se aplica cada 15 días. El pote antes era de barro y los hacían en Portillo, ahora son de plásticos con orejeras y cabe más en ellos, unos 2 kilos.

Cada 20 días aproximadamente se suele recoger la miera de los potes, se vierte con el cuchillo a los cubos; Luis tiene un curioso artilugio fabricado por él mismo para vaciar los potes: *el exprimidor*. Primero se vierte en unos cubos instalados en una carretilla artesana hecha por él con ruedas de bici, y luego de allí se lleva a los bidones.

Algunos pinos llenan el pote en dos días. En un día de trabajo se pueden llegar a picar 500 pinos y 1500 caras. Un pote de los de antes era un kilo de miera, que se llena cada 15 días y se pagaba, ya listo para llevar a la fábrica, a 1 euro. Por eso dice el refrán:

«Si suda el resinero gana dinero».

Y no le falta razón, cuanto más calor hace más miera producen. La temporada más fuerte es en torno a julio, luego la producción decae rápidamente en la segunda quincena de agosto. Un solo pino puede dar por temporada 4 o 5 kilos de resina y cinco mil pinos más de veinte mil kilos en los 9 meses. Al final de la temporada, que acaba en noviembre, hay que *raer* con la *raedera*, se tarda más en recoger que en remondar, dice el Rubio. «Yo sí que los *raego* pero algunos no lo hacen, porque luego queda todo limpito». El 15 de noviembre es el final oficial de la temporada.

Un pino puede estarse explotando durante 20 años o más, a cuatro o cinco entalladuras por cada cara, y en total son cuatro caras. Legalmente se exige un diámetro mínimo de 30 cm para poder empezar a explotar un pino. Hay pinos vigorosos que vuelven a cerrar sus caras con el *repulgo* e incluso cerrar la entalladura. Se conocen ejemplares que han sido explotados más de 60 años, son verdaderos supervivientes y testigos mudos del pinar y la actividad resinera.

La miera virgen es la *miera gusano*, se usaba para curar las patas de las cabras y las ovejas. La explotación *a muerte* es cuando se le abren al pino varias caras a la vez, y se realiza cuando los pinos han sido marcados para ser después talados. El pino que nace tumbado es el *pino gacho*, hay un pote especial para recoger su miera.

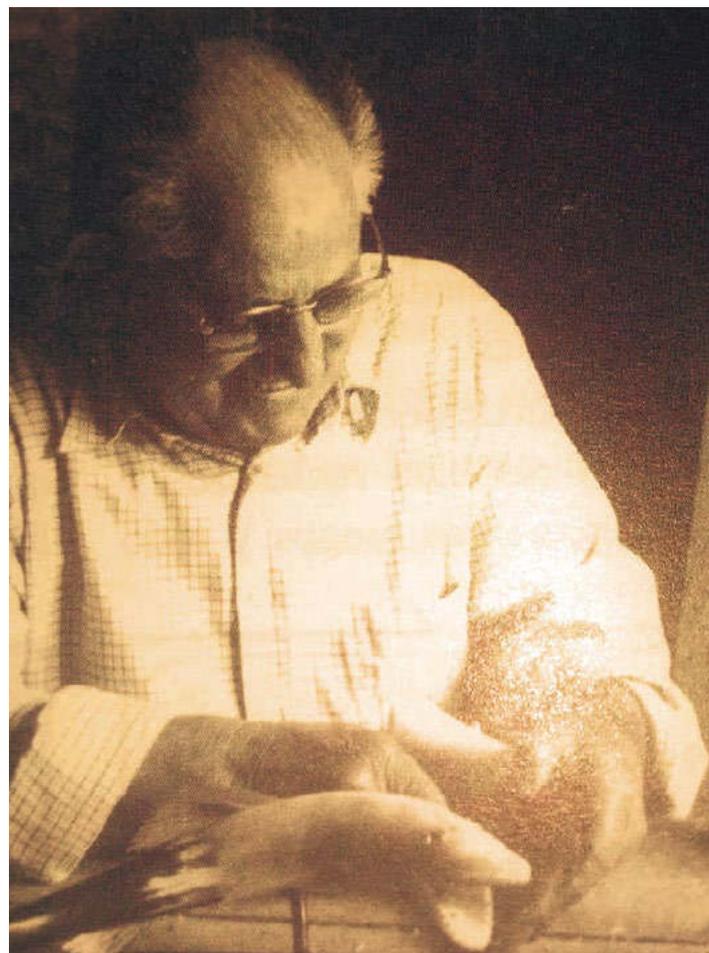
El sistema *A Hugues* fue introducido en España en la segunda mitad del siglo XIX, antes de esta fecha no debían explotarse los pinos sistemáticamente. El método parece proceder de la región de las landas francesas y se comenzó a aplicar en España hace unos 90 años.

El método de recolección «a pica de corteza», también llamado «método al ácido», parece no tener más de 50 años; se introdujo de Estados Unidos en los primeros 60.

Los barriles de resina son llevados a las fábricas para destilar («quemarla», dicen ellos) en grandes alambiques. Antes eran de fuego directo, pero desde los años 40 son de calentamiento por arrastre de vapor. Previo a la destilación, para hacer más fluida la miera, se puede tratar con sal o con ácido oxálico, y se somete a unos filtros de purificación durante seis horas. De la miera se obtienen básicamente la esencia de trementina o aguarrás y la colofonia. En la destilación se separa en primer lugar la colofonia, que a 160 °C se deposita en el fondo, mientras que el vapor de agua arrastra la esencia de trementina o aguarrás, que por refrigeración es condensada y es recogida.

Deseamos buena temporada a todos los resineros, que dan sentido a esta comarca segoviana.

ACEDERA - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa*
 ACHICORIA - *Chondrilla juncea* L.
 AJONJERA - *Chondrilla juncea* L.
 ÁLAMO NEGRO - *Ulmus minor* Mill.
 ALGARROBA - *Vicia articulata* Hornem.
 AMAPOLA - *Papaver rhoeas* L.
 ARZOYA - *Centaurea ornata* Willd.
 BELEÑO - *Hyoscyamus niger* L.
 BERROS - *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek (= *Nasturtium officinale* R. Br.)
 CABEZUELA - *Mantisa salmantica* (L.) Briq. & Cavill. (= *Centaurea salmantica* L.)
 CANTUESO - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav. (= *L. stoechas* subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp. ex Rozeira)
 CARDO BORRIQUERO - cf. *Onopordon illyricum* L.
 CEBADA - *Hordeum vulgare* L.
 CENTENO - *Secale cereale* (L.) M. Bieb.
 CICUTA - *Conium maculatum* L.
 CORNEZUELO - *Claviceps purpurea* (Fr.) Tul.
 ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 ESPÁRRAGOS TRIGUEROS, ESPINILLO - *Asparagus acutifolius* L.
 GARBANZO - *Cicer arietinum* L.
 MANZANILLA - *Chamaemelum nobile* (L.) All.
 MATACANDILES, MORIA - No identificada probablemente *Ranunculus arvensis* L. o *Bartsia trixago*
 MENTA PIPERITA - *M. x piperita* L. (= *M. aquatica* L. x *M. spicata* L.)
 MIMBRE - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz
 MORIA No identificada *Bartsia trixago* probablemente
 NUBLÓN DEL TRIGO - No identificada
 NUEZA - *Bryonia dioica* Jacq. (= *B. cretica* subsp. *dioica* (Jacq.) Tutin)
 PERANZULES, CLAVELONES - *Centaurea cyanus* L.
 PINO, PINO NEGRAL - *Pinus pinaster* Aiton
 PINO ALBAR - *Pinus pinea* L.
 RETAMA - *Retama sphaerocarpa* (L.) Boiss.
 TOROVISCO - *Daphne gnidium* L.
 TRIGO - *Triticum aestivum* L.
 VALLICO - *Lolium rigidum* (Gaudin) Weiss ex Nyman y *L. perenne* L.
 VERGUERA - *Salix salviifolia* Brot.



RICARDO
 CARBONERO EL MAYOR
 95 AÑOS (†)

Beleño
H. niger



Santuario del Bustar

Entrevistamos a Ricardo en la residencia de Carbonero El Mayor, su pueblo. De niño llegó a conocer un horno de carbón de encina en el pueblo, a lo que alude su nombre. «El cisco para el brasero se hacía de la rama fina, se iba apagando poco a poco con agua». Fue labrador de toda la vida, también ejerció de alguacil en el ayuntamiento. Conserva muy bien la cabeza y tiene una gran memoria a pesar de su edad. Tuvo también majuelo de viñas.

Básicamente cultivaba trigo, cebada, centeno, algarrobas y garbanzos. De trigos sembraba el *candéal*, con arista, y el *mocho* o *chamorro*, sin ella, pero más basto. El 21 de octubre era el día de las Once Mil Vírgenes, nos dice, un día especial para sembrar la cebada, «el día de la cebada caballar», también se decía. Él mismo se fabricaba al principio sus propios arados; el timón era de palo de PINO, el dental y la camba de ENCINA. El yugo era de ÁLAMO NEGRO, hizo también alguno, «los había de dos tipos: de mulos con costillas y los de ganado vacuno sin costillas». Había dos álamos negros muy grandes en el Santuario del Bustar que murieron. En el Bustar también crecían la CICUTA y el BELEÑO, venenosas, este último tiene la raíz parecida al regaliz y por eso recuerda que se intoxicaron unos familiares suyos. MANZANILLA había por allí, pero en pocos sitios, era bien valorada, así como la MENTA PIPERITA.

A últimos de septiembre se empezaba a sembrar cereal en «lo arenoso o tierra floja», ya en febrero-marzo se hacían las labores de *rejaco*, que destruía el VALLICO y otras hierbas malas. Las semillas antes de sembrarlas se rociaban con sulfato de cobre, así se evitaba el NUBLÓN del trigo (¿posible roya?). El centeno daba a veces CORNEZUELO, que se vendía a los laboratorios.

La labor de escardar hierbas era muy fuerte (dura), recuerda que las peores eran el citado vallico, la amapola, los PERANZULES o CLAVELONES, el CARDO BORRIQUERO o la MATA CANDILES, también llamada MORIA, de flor amarilla. A la siega venían cuadrillas de segadores, pero él mismo también segaba.

Junto al agua se criaba la VERGUERA y el MIMBRE. En Mozoncillo hacían mucho mimbre (cestería), les encargaron unos sillones de mimbre para el palacio de El Pardo en aquellos tiempos. La verguera era la que se usaba antes para bendecir el Domingo de Ramos y poner en la ventana. Con verguera también se podían hacer cestos como con el mimbre, pero había que cogerlos y pelarlos en primavera. En el Corpus se usa el CANTUESO para adornar las calles y la iglesia y dar olor.

«En el pueblo había buenas aguas de beber antes, no como actualmente. Había un manantial cuya agua era ideal para cocer las legumbres, era la Fuente de Valdegalindo. Aunque la mejor agua para esto es la de lluvia. Dicha fuente daba el mejor temple para templar las hoces. En aquellos años, al iniciar la primavera, comíamos muchos BERROS, ACEDERAS y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS, al tiempo, porque si no los espárragos se hacían espinillo». Una planta muy interesante citada por Ricardo (y no frecuente en Segovia) fue el TOROVISCO, que crecía en los encinares, en Temeroso, por ejemplo. Se cogía un manojo, se echaba en agua y esta se ponía blanca, con ella se desinfectaban o desparasitaban los cebaderos, el manojo servía de hisopo. Entre las raíces de la encina crecía la NUEZA, cuya raíz se cocía y con ella se hacía una pasta para el *corvejón* de los machos.

Sobre el PINO nos dijo muchas cosas. El sistema antiguo de resinar el negral era «el de virutas» (*Hugues*), el pino albar tenía la madera mucho más dura, era la utilizada para hacer los rodeznos y los boletes de las turbinas de la rueda de molino, los dientes eran de encina. Este es el mismo pino de los piñones, y se decía «San Martín ajero y piñonero», porque en estas fechas de noviembre se siembran los ajos y se recoge el piñón. Otros refranes que nos dijo fueron:

«Por San Antón, empieza la cuba y mata el tostón».

(Tostón: marranillo. San Antón: en enero).

«Para San Andrés el vino nuevo, viejo es».

Los clavos se curaban haciendo nudos en la RETAMA, «el interesado se entiende con ellas». Las almorranas se curaban con ARZOYA, arrancando su raíz y llevándola en el bolsillo. También se cocía esta raíz, que daba una pasta que se aplicaba.

Escobas había de dos tipos, de CABEZUELA y de AJONJERA. Esta última además se comía de joven, cuando brotaba, «cuando se araba la tierra, al abrir los surcos, salía el tallo blanco de la ajonjera, muy bueno, que se cogía para hacer ensalada».

La ACHICORIA, bebida caliente muy sana típica de esta tierra, le gusta más que el café; en Mozoncillo estaba la fábrica La Niña, que luego pasó a Cuéllar. No quiso que le hiciera fotos. Mi agradecimiento a Pedro Rodríguez Minguela, que me facilitó el contacto y me cedió la foto.

LA ÚLTIMA GENERACIÓN «INTANGIBLES»
Una aproximación a la Antropología Botánica de Segovia

La Última Generación Intangibles

Una aproximación a la Antropología Botánica de Segovia

6A. TIERRAS DE SEPÚLVEDA, DURATÓN, LA PEDRIZA Y PEDRAZA

ALMENDRO - *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb
BERRO - *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek (= *Nasturtium officinale* R. Br.)
CEREZO - *Prunus avium* L.
CIRUELO, CIRUELA - *Prunus domestica* L.
ENDRINO, CIROLILLAS - *Prunus spinosa* L.
ENEBRO - *Juniperus thurifera* L.
ESPINOS - *Rosa canina* L.
GUINDO - *Prunus cerasus* L.
HIGUERA - *Ficus carica* L.
MANZANO, PERO, PERA - *Malus domestica* Borkh
MELOCOTONERO - *Prunus persica* (L.) Stokes
MEMBRILLO - *Cydonia oblonga* Miller
NOGAL, NOGALERO - *Juglans regia* L.
OLMO, OLMA - *Ulmus minor* L.
PAVÍA - *Prunus persica* (L.) Stokes
PERILLOS - *Pyrus communis* L.
ROMERO - *Rosmarinus officinalis* L. (= *Salvia rosmarinus*)
ULAGA - *Genista scorpius* (L.) DC.
ZARGATILLOS - *Salix purpurea* L. y prob. *S. salviifolia* Brot.



ATANASIO (†)
VALLE DEL TABLADILLO
(BARRIO DE ABAJO)
94 AÑOS

Conocí a la pareja, Atanasio y su mujer, hace unos años y quedé impresionado por su imagen y su saber estar, la foto habla más claramente de lo que quiero decir. Su mujer falleció en el 2017, lo que afectó mucho a Atanasio. Volvimos al «Valle» en septiembre, con la disculpa de comprar ciruelas claudias, la especialidad de la zona, y al final anduvimos cogiendo entre árboles del pueblo abandonados. No todos los años hay ciruelas, el frutal es vecero y muy dependiente de la climatología.

El Valle del Tabladillo es el valle de los frutales, algunos le han llamado el Jerte de Segovia. El lugar es un pequeño paraíso en mayo, cuando están en flor. Aunque ahora la mayoría de los huertos de frutales están abandonados y da mucha pena.

Volví a ir a ver a Atanasio, tuvimos una conversación muy amena y entrañable sobre los frutales, las plantas, el paisaje y la vida. Es persona confiada, de mirada viva, habla con mucha nostalgia del vergel que era el pueblo, con gran variedad de frutales: CIRUELOS, CEREZOS, NOGALEROS (nogales), MELOCOTONES, PAVÍAS y MANZANOS «de la clase *reinetto*» («las manzanas las llamaban antes peros o peras») y otros. Su hijo continúa en parte con la tradición de los frutales. Las ciruelas *claudias* son las más famosas de la comarca, la ciruela *regaña* es muy típica, pero también son excelentes los CEREZOS, destacando la «cereza de *costal*» que era muy buena, también había GUINDAS. De ciruelas hay al menos cinco variedades más, de cerezas tres más, la *negrilla* es silvestre y se usaba para injertar. Los GUINDOS salen solos, antiguamente se echaban las guindas y las cerezas al aguardiente y se merendaba pan con guindas.

Hablaba con entusiasmo de las PAVÍAS, melocotones primitivos que todavía existen allí (piascas o piascales en el norte, abriores en el oeste y sur). «Son más dulces que el melocotón, tienen la carne blanca y el hueso rojo, que se separa fácilmente de la carne al abrirlo». Otros frutales abundantes

son los PERILLOS (pera de invierno), MEMBRILLOS e HIGUERAS, en este «país de la fruta». En el pueblo dicen que en Nochebuena se preñan los árboles, si hiela el 24 o el 25 hay buena fruta ese año.

En las laderas peladas de la hoz abundan los ALMENDROS, plantados y cimarrones, que vemos desde su terraza. «Todavía sobreviven, resisten y dan almendras, pero se están perdiendo», dice Atanasio con admiración. Las tierras donde se cultivaban hoy están invadidas de ESPINOS y ENDRINAS, junto con ULAGAS que van recolonizando el espacio silvestre de antaño. «Los ENDRINOS dan cirolillas»; antes no se hacía pacharán con ellas, ahora sí, el aguardiente era aquí de guindas y muy bueno.

Al hablar del agua y el arroyo del Valle, nos citó los BERROS que iban a coger y los sauces silvestres del río, que llamó ZARGATILLOS.

El ENEBRO fue una madera importantísima en la construcción de las casas del pueblo y en todo. Se conservan un buen número de casas tradicionales (unas ocho) originales de enebro, piedra y adobe, en muy buen estado, con sus hornos al exterior incluso. Estas casa son un museo vivo de la vida de antes y el albañil Juan Gil ha restaurado algunas de ellas.

Hablando de la matanza y en relación con la provincia de Ávila, recordaba cómo venían los de Serranillos vendiendo especias. El ROMERO se plantaba cerca de las colmenas, también se usaba como ramo el Domingo de Ramos.

La asociación cultural del pueblo se llama La Olma y publican una revista muy buena llena de datos interesantes sobre la tradición del pueblo, en estos últimos años han hecho una labor muy importante. Mi agradecimiento también a Juan Gil, de dicha asociación, por confirmarnos algunos datos.

ABAYADERAS, CARNERUELOS - *Chondrilla juncea* L.
 ACEDERAS - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa*, *Rumex papillaris* Boiss. & Reut.
 BERCEO - *Stipa gigantea* Link
 BERROS - *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek (= *Nasturtium officinale* R. Br.)
 BORRACHERA - *Sambucus ebulus* L. y prob. *Viburnum opulus* L.
 CALABAZA, CALABACÍN - *Cucurbita pepo* L.
 CÁÑAMO - *Cannabis sativa* L.
 CARDILLOS - *Scolymus hispanicus* L.
 CHOPO - *Populus nigra* L. y *P. x canadensis* Moench.
 COLLEJAS - *Silene vulgaris* (Moench) Garcke
 CORNEZUELO DEL CENTENO, CORNIRUELO, ZUZÓN - *Claviceps purpurea* (Fr.) Tul.
 CORRUJELA - *Convolvulus arvensis* L.
 CORUJAS - *Montia fontana* L.
 CUERNO DE CABRA - *Equisetum* cf. *arvense* L.
 ENDRINAS - *Prunus spinosa* L.
 ENEBRO - *Juniperus thurifera* L.
 ESCOBA BOTONERA - *Mantisalca salmantica* (L.) Briquet & Cavallier
 ESPADAÑA - *Typha* sp. y *Sparganium erectum* L.
 ESTEPA - *Cistus laurifolius* L.
 GRAMA - *Cynodon dactylon* (L.) Pers.
 GROSELLAS - *Ribes alpinum* L.
 JUDÍAS - *Phaseolus vulgaris* L.
 LAS MANJUELAS - *Crataegus monogyna* Jacq.
 MALVAREAL - *Alcea rosea* L.
 MANZANILLA - *Chamaemelum nobile* (L.) All.
 MARRONES - Desconocida. Podría tratarse de *Amelanchier ovalis* Medik.
 MENTA POLEO - *Mentha pulegium* L.
 MIMBRE, VERGUERA - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz
 NOGALA (siempre en femenino) - *Juglans regia* L.
 OLMO ÁLAMO NEGRO - *Ulmus minor* Mill.
 ORÉGANO - *Origanum vulgare* L.
 ORTIGA - *Urtica dioica* L. y *Urtica urens* L.
 ROBLE - *Quercus faginea* Lam. subsp. *faginea*
 TÉ DE LAS PIEDRAS - *Chiliadenus glutinosus* (L.) Fourr. (= *Jasonia glutinosa* (L.) DC.)
 TÉ DE LOS HUERTOS - *Bidens aurea* (Aiton) Sherff
 TOMILLO SALSERO - *Thymus zygis* Loefl. ex L.
 TOMILLO SARDINO - *Thymus mastichina* L.
 ULAGA - *Genista scorpius* (L.) DC.
 VERGUERA - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz



GABINO Y MANUELA NAVARES DE LAS CUEVAS 77 y 98 AÑOS



Los Navares es la pequeña comarca que agrupa tres pueblos o tres ayuntamientos en torno al río del mismo nombre. Se sitúan en la falda de la cara sur de la Serrezuela de Pradales, una sierra aislada muy interesante, por la que tengo mucha atracción. Me llevó allí volver a ver las impresionantes colmenas fijadas tradicionales que existen bajo la ermita de la Virgen del Barrio, un sitio único de esta provincia. Después había quedado con Gabino y su madre para entrevistarlos.

Gabino ha desempeñado muchos oficios, es agricultor actualmente, un buen agricultor, este año ha tenido una gran cosecha de judías y patatas en su maravillosa huerta. Se fue a trabajar a Madrid, pero pronto volvió al pueblo, «estuve de albañil aquí muchos años», se le dio bien, hasta que se lesionó y lo dejó. Su madre, Manuela, allí presente con nosotros, va camino de sus 97 años, me impresionó mucho su luminosa cara y su viva mirada, solo por ver su rostro ya valía la pena la visita. También estuvo presente el Sr. Alfonso (82 años), todos allá sentados en el poyete de la casa, tuvimos una conversación colectiva muy agradable y relajada. Cerca había unas matas de MALVAREAL, dijo Manuela «sale sola y se pone preciosa», dejando entrever que las valora y aprecia.

El pueblo, como todos los de la zona, está construido mayoritariamente de ENEBRO, árbol que fue abundante aquí y cuya madera es la mejor para la casa y las construcciones, «todas las vigas y los cabrios eran de enebro». Hay un lugar (topónimo) llamado *Los Enebrones*, por los grandes ejemplares que debió de haber. Precisamente el Domingo de Ramos se bendecía el ramo de enebro en toda la zona.

El CHOPO antiguo (así dijo) era también bueno para carpintería mayor y vigas. El olmo fue muy importante, más bien lo llamamos aquí ÁLAMO NEGRO, para hacer aperos, sobre todo, y la NOGALA (siempre citada en femenino) tiene buena madera.

La leña preferida era siempre la de ROBLE, que aquí es *Quercus faginea*. Los agallones se recogían y se vendían,

probablemente para tintes (color negro luto) y curtiente (en la Casa de los Tintes de Sepúlveda las usaban hace ahora tres generaciones). Hay un topónimo que se llama El Bardal, que significa monte de roble.

Para calentar los hornos del pan se usaba la ULAGA y la ESTEPA, esta última daba color al pan, era un gusto. Crece la estepa en La Guijar (un guijo es un canto). Llamaban cantos del ingenio a los cantos rodados buenos de sílice, los de hacer las lascas. EL TOMILLO SARDINO se usaba para dar calor fuerte, la escoba botonera *pa* encender la lumbre.

De las colmenas y la miel sabe mucho la Sra. Manuela. Las colmenas fijas antiguas se llamaban «corchos», eran de tronco hueco de árbol o más bien de MIMBRE o VERGUERA; se hacían tejiendo una carcasa de mimbre a modo de cesto largo sin bases, luego se iba embarrando bien por los dos lados con adobe. Es impresionante todavía ver hoy en día alguno de estos colmenares de cestos y barro, casi siempre derruidos, abandonados, testigos de un mundo muy lejano y primitivo, que nos recuerdan a las representadas en algunas pinturas esquemáticas neolíticas.

Un corcho lleno podía dar hasta 20 kg de miel. Para extraerla se usaba un poco de humo, que se hacía con paja o leña. Luego se cocía, la miel quedaba abajo y la cera arriba. La cera era importante antiguamente y se valoraba mucho, se vendía incluso mejor que la miel. Se preparaba en tortas de cera para hacer las velas. Ellos mismos hacían velas con una *torcida*. El agua que resultaba de lavar la miel y todo el conjunto sabía muy rica y se llamaba aguamiel.

En temporada había que meter los enjambres nuevos en los corchos, Manuela lo hizo muchas veces, al igual que sacar la miel y cocerla, nos dice: «se enjambra con un escriño y una sábana, se ponía el escriño boca abajo sobre el enjambre y se echaba al corcho. Se preparaban por mayo o por San Antonio».

«La miel es de todo tipo de plantas, van a casi todo». Los TOMILLOS son importantes, el SALSERO también se usa para la comida. Plantas como la calabaza y los calabacines en flor les gustan y les atraen mucho.

En la zona abundan las bayas silvestres comestibles, que buscaban de chavales: como las GROSELLAS silvestres (fruto rojo) y las MARRONES (negro azulados); las MANJUELAS también se comían y las ENDRINAS. Pero la BORRACHERA y otras no se comían, son venenosas.

Como en otros muchos pueblos también se comían las ACEDERAS, los BERROS y los CARDILLOS, las COLLEJAS y las CORUJAS, aunque no les dieron mucha importancia. Las escobas de ABAYADERAS son las mismas que los CARNERUELOS, que cuando brotan son usados para comer, luego en verano se hace la escoba. MANZANILLA y MENTA POLEO se conocieron siempre, el TÉ DE LOS HUERTOS es una planta que se parece a la ortiga, se usaba para el estómago, se va perdiendo o se ha perdido ya, porque el té de las piedras aquí no se coge mucho. EL ORÉGANO era siempre muy valorado, se trasplanta al huerto traído del campo, silvestre, es imprescindible en el adobo de la matanza.

Y hablando de la ORTIGA comentan otro dato muy interesante que me han citado también en algún otro pueblo: «se usaba para mondar las ovejas cuando no querían a los corderos, se le frotaba ortiga por las tetas y así los cogían. Ahora se usa también la ortiga para sulfatar junto con la cola de caballo, que aquí llamaban antes CUERNO DE CABRA, planta de la humedad, malísima de escostar».

El CÁÑAMO se cultivó en el pueblo hasta 1955 o 1960. Alfonso y Manuela recuerdan bien el laborioso proceso. El cañamón se sembraba con tierra molida, no había que cavarlo. Cuando estaba listo se arrancaba, se hacían manojos, y se llevaba a la era, allí se sacudía el grano y se preparaban los haces para llevar a las pozas del arroyo Navares. Se sumergían en el arroyo durante más de 15 o 20 días. Luego a secarlos para llevarlos a la gramadora (gramar) y dejar solo la hebra. Después había que «suspardarla» con una espada y rastrillarla con el rastrillo. Luego había que separar la *alrota* (lo más basto) del pié (lo más fino usado para sábanas). La mayor parte del trabajo anterior era de hombres, pero ya hilarlo era trabajo de mujeres. Se preparaban así las madejas, que se blanqueaban con ceniza y agua. Con los ovillos el soguero se preparaba las sogas y el tejedor los tejía para luego coser los sacos, que eran muy importantes para el transporte de grano o lo que fuera. Hubo varios telares en el pueblo.

Otras plantas citadas en la conversación fueron las malas hierbas invasoras de la huerta y los campos, como la CORRUELA (en vez de correhuela) y la GRAMA. De la espadaña dijeron que había dos tipos, una con pelusa y otra que no daba pelusa y del BERCEO, que eran las raíces de las escobas y se usaban para jalbegar (dar cal). Por último, hablamos del CORNEZUELO o CORNIRUELO del centeno que salía en los campos de este cereal. Alfonso dijo que era lo mismo que el ZUZÓN. Gabino añadió que «era dulce, lo chupabas y te ponías (¡)... que era como una droga» (probable influencia de la ciudad o de las lecturas, pues nadie en Segovia nos ha comentado nunca nada de su uso psicoactivo).



ACEDERAS – *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa* y *R. papillaris* Boiss. & Reut.
 BERCOL – *Calluna vulgaris* (L.) Hull
 BERROS – *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek
 BOLETO – *Boletus edulis* Bull., y prob. *Boletus pinophyllus* Pilat & Dermek (=B. *pinicola* (Vittad) A venturi)
 CARRASCO – *Juniperus communis* subsp. *hemisphaerica* (C. Presl) Nyman
 CHAPARRA – *Juniperus oxycedrus* L.
 COLLEJAS – *Silene vulgaris* (Moench) Garcke
 ENEBRO – *Juniperus thurifera* L.
 MANJARRIAS – *Mithrophora semilibera* (DC) Lév.
 MANZANILLA DEL PINAR – *Helichrysum italicum* (Roth) G. Don fil.
 MORAS – *Rubus* gr. *ulmifolius* Schott y *Rubus caesius* L.
 NÍCALOS – *Lactarius deliciosus* L. ex Fr. Gray
 ORÉGANO – *Origanum vulgare* L.
 PATATA – *Solanum tuberosum* L.
 PERIFOLLOS – *Montia fontana* L. s.l.
 PINO – *Pinus pinaster* Aiton
 SANGUINARIA – *Paronychia argentea* Lam.
 SETA DE CARDO – *Pleurothus eryngii*(DC) Qué. l.
 TÉ DE ROCA – *Jasonia glutinosa* (L.) DC (= *Chiliadenus glutinosus* (L.) Fourn.
 TOMATE – *Solanum lycopersicum* L. (= *Lycopersicum esculentum* Mill.)
 TOMILLO SARDINILLA – *Thymus mastichina* L.
 VERGUERA – *Salix atrocinnerea* Brot., *Salix fragilis* L., *Salix salvifolia* Brot.



**JUAN CARLOS
 SEBÚLCOR
 64 AÑOS**

Juan Carlos Sanz me ha ayudado mucho en este trabajo de campo, ha sido un gran apoyo y me ha facilitado muchos contactos o me ha puesto sobre su pista; me ha animado en muchos momentos de desánimo. Es una persona curiosa y siempre sorprendente, está siempre por el campo, por los pinares y las hoces de su tierra, recogiendo setas o PERIFOLLOS, BERROS y ACEDERAS, lo que haya en temporada, es también cazador y ha sido también pescador y furtivo. Tiene negocio o empresa de piraguas en el Duratón, fue pionero en esta iniciativa hacia 1993-94, que tiene planteada actualmente como modo de vida.

Fue de los primeros alcaldes ecologistas (por Los Verdes), de la provincia y de España, aunque ahora reniega mucho de estos, pero lo hace con la boca pequeña, pues en el fondo sus ideas son ambientalistas y proteccionistas. Opina que con la regulación y la protección de las especies y el control del territorio, vino la disminución drástica de la fauna y la flora, que antes cuando no se protegía «había más de todo». También fue alcalde por Independientes, y el PSOE, todo ello entre los 80 y hasta el 2000.

Me ha llevado a muchos sitios por el término de Sebúlcór y alrededores, que conoce a la perfección, y me ha enseñado muchas cosas que conozco gracias a él. Sabe mucho de campo, de plantas y de setas comestibles, que él mismo recoge, prepara y congela para todo el año. Siempre fue muy emprendedor, como cuando recuperó una era vieja en Villaseca y puso burros para enseñar a *albedar* en plan turístico.

Recoge también algunas plantas medicinales, como el TÉ DE ROCA que recoge en agosto con todo ritual, como lo hacían sus padres y sus abuelos. Fuimos a la recolección del té como cada año en los cortados del río San Juan: me advierte que hay que cogerlo bien, que si no no saldrá abundante al año siguiente. Se arranca del tirón para no dañar la base, se prepara en manojos o «ataillos», que hace escrupulosamente perfectos. El secado debe ser lento, colgados los manojos y a la sombra, así tendremos

té de calidad para todo el año. Su grato olor nos trasporta al campo a los días de verano, a olor a monte, con esos cielos puros castellanos, bajo las paredes calizas de los farallones, con los buitres y los alimoche sobrevolando por encima.

El té por estos pueblos se toma endulzado o con leche y en algunos pueblos incluso con anís. También le llaman té de piedra, té de lastra o té de peña, es muy digestivo por la presencia de ácidos fenólicos, flavonoides, aceites esenciales y lactonas sesquiterpénicas. En Sebúlcor se tomaba siempre para el estómago o para los *costipaos*.

También recoge ORÉGANO en verano, para los adobos o para aliñar los tomates con sal. Todo muy práctico, pues solo le interesa aquello que «se come, que produce, que renta...». Conoce el pinar muy bien y todos los árboles raros de la comarca, en el camino de las piraguas hacia El Portillo, me enseña *el Pino Liso*, ejemplar grande y recto, «tiene la *roña* (corteza) más lisa y estrecha, daba más resina». Antes se hacía carbón de fragua con las piñas de los pinos, los tocones se vendían para combustible, para hacer la cal. Cerca crece el TOMILLO SARDINILLA, que me enseñó.

También recoge SANGUINARIA (buena para la circulación de la sangre) o MANZANILLA DEL PINAR Y COLLEJAS. Los palos de las VERGUERAS se iban a coger al río *pa las judías*. «De abril a agosto íbamos a por ranas a las lagunas, ríos y caceras. Había muchísimas, cogíamos a cientos, todo el mundo cogía a cubos, incluso iban muchas mujeres». «Las pequeñas no se cogían, se dejaban crecer, solo las grandes, ahora ni las hay, desde que lo prohibieron y multaban». Se cogían entre dos personas, con una caña y un cebo se pescaban, se hacía una bola de un cebo, al extremo de un hilo de brabante. Era una paliza, muy cansado.

Peladas, se comía todo menos la cabeza: al ajillo, con arroz, *rebozás*. Era típica la merienda de ranas. Se cogían hasta 150 ranas por día, e íbamos hasta dos o tres días a la semana. Juan Carlos llegó a conseguir un permiso para hacer criaderos de ranas e hizo dos en dos charcas.

Como yo le digo, es un verdadero cazador-recolector del siglo XXI, cada época del año anda por el pinar recogiendo algo: berros y perfifollos en invierno, acedederas al principio de la primavera, o moras en otoño, etc. Autodidacta de formación, todo le interesa, todo lo que es útil, como dijimos. En primavera también busca las MANGARRIAS (o colmenillas) que le enseñaron a buscar los de Castrillo, que cogen muchas, se dan en las encinas o en las choperas.

De enebros en el pinar hay varios tipos: el ENEBRO, el CARRASCO y la CHAPARRA, que son diferentes, nombres locales que se dan a los *Juniperus* que crecen en algunos sectores originales del pinar bien conservado de Sebúlcor.

Acompañarle a ir a coger y partir leña de pino es todo un espectáculo, de rapidez y habilidad. Pero su especialidad son los NÍCALOS, los BOLETOS y las SETAS DE CARDO. Conoce cada corro, cada rincón y, de un año a otro, sabe dónde ir a buscarlos. Junto a los BÉRCOLES, me enseñó que estos indican mayor humedad y puede haber allí boletos, es un indicador. Y cuando le preguntas dónde encontró

tal o cual seta o planta, siempre responde lo mismo sarcásticamente: «en los rastrojos, donde crece todo», como diciendo *a ti te lo voy a decir*.

El interés por las huertas y los cultivos de secano me lo dio él a conocer por estos pueblos, y lo practica todos los años, con mejor o peor resultado. Un buen tomate de secano con aciete, sal y orégano puede ser una cena completa. «Cuando ves las patatas criadas en el secano de Castrillo te das cuenta lo que eran las patatas de antes».

Un día nos invitó a asar una *careta* de cerdo, al fuego directo en campo. Aquel día tuve una sensación atávica, al probar esa carne tan auténtica y tan primitiva, no olvidaré la experiencia, y él disfruta más que nadie enseñándolo a los urbanitas, como dice.

Al pueblo le llamaron antiguamente *el pueblo de los brujos* porque había varios curanderos, como el padre de Alberto, buen amigo también de Sebúlcor, que ha hecho de todo, pero ahora se dedica a la resina, su padre era el famoso Mariano Tejedor, curandero y conocedor de las hierbas.

Y acaba Juan Carlos la conversación siempre con la misma frase: «Con la regulación desde los despachos vino la desaparición, quitas el valor a las cosas y se acaban perdiendo. Ahora con la regulación de la caza y los cotos no hay nada. Las lagunas eran un paraíso de patos y aves cuando se cazaban, pronto regularán hasta los caracoles y las moras se acabaran...», todas ellas ideas discutibles, pero que tienen un fondo de verdad y filosofía de la vida. Gracias.



AJO - *Allium sativum* L.
CALABACÍN - *Cucurbita pepo* L.
CEÑIGLO - *Chenopodium album* L.
JUDÍAS - *Phaseolus vulgaris* L.
PATATA - *Solanum tuberosum* L.
PEPINO - *Cucumis sativus* L.
TOMATE - *Solanum lycopersicum* L. (= *Lycopersicon esculentum* Mill.)



LUIS
HINOJOSAS DEL CERRO
76 AÑOS



Garbanzo. Hinojosa

Luis es hortelano del secano, uno de los pocos cultivadores de secano que quedan en esta pequeña y perdida zona al noroeste de Sepúlveda. En su juventud emigró a Suiza y trabajó allí, luego volvió al pueblo y vive de la pensión junto con su mujer Esther. Le gusta trabajar la tierra y cada año cultiva sus tierras con el tractor; pero lo más sorprendente es que cultiva todo: tomates, calabacines, judías, pepinos, patatas, en secano total, sin regar ni una sola gota. Antiguamente este tipo de cultivo estaba muy extendido por toda la zona, «era lo normal que se hacía, no había otro».

Este tipo de cultivos, que sepamos, se dan tan solo actualmente en tres o cuatro pueblos de la provincia: Hinojosas, Castrillo y Aldehuela, y algo también en Villaseca. En el triángulo formado por los pueblos de esta desconocida comarca que llaman *La Pedriza*, y que se esconde a espaldas de las hoces del Duratón. Son terrenos de suelos rojos (*terra rossa caliza*) que retienen la humedad y que favorecen esta posibilidad única de cultivo sin riego.

Luis cultiva sus tierras cada año siempre en secano. Empieza con los AJOS en noviembre, producidos con gran calidad y que luego regala o vende en *horcos* (ristras) muy bien elaborados. Los ajos son un cultivo que va «de San Martín a San Marcos», los siembra en noviembre y los viene a recoger a finales de abril. Después ya para abril o mayo empieza su ciclo de cultivo de secano en extensivo. Los cultivos principales que hace son patatas (variedad *Monalisa*), tomates, calabacines, judías y pepinos.

El ciclo de cultivo comienza «echando la basura» (abonando) antes de arar. Esto es opcional y no siempre lo echa. Ara las tierras en abril con el tractor y la siembra se produce a mediados de mayo (por San Isidro). Se riega como mucho solo una vez y al sembrar o poner «la planta» (plántula). Uno de los secretos es sembrar a gran distancia las matitas, como mínimo de metro y medio (1,5 m) hasta dos metros. A veces hay que resembrar, nos advierte.

Lo ara al menos dos veces más a lo largo de la temporada, pero no vuelve a regar, queda a merced de la lluvia. Las plantas milagrosamente ¡viven solo de la lluvia!, incluso en años que no cae una gota,

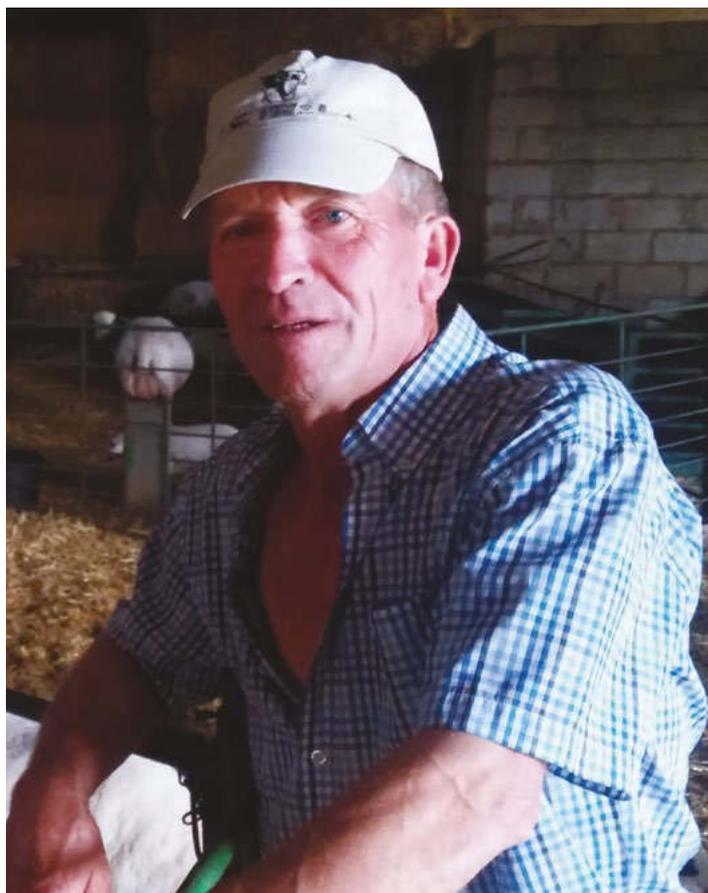
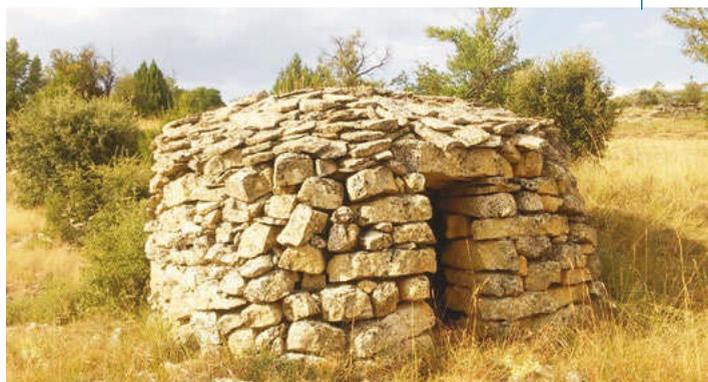
como este, el cultivo produce aceptablemente. Al margen del nulo gasto de agua, se produce muy poca mala hierba, siendo el CEÑIGLO el más perseverante. Con lo cual hay muy poco trabajo también en este sentido.

Lo más sorprendente es que en la actualidad no se utiliza ninguna variedad especial de cultivo de la zona adaptada al terreno. Como cualquier otro hortelano de ahora va a comprar sus plantas al vivero en Cantalejo o a Aranda. Al parecer la resistencia del cultivo a la deshidratación y la calidad de la producción depende más bien de las condiciones del medio que de su genética.

El producto estrella de la zona es sin duda el TOMATE: el tomate de secano, algo imprescindible de probar y conocer. La experiencia de probar esos tomates es única, cuando lo tomas te das cuenta de lo que es un tomate de verdad, jugoso, madurado en la mata y no aguado, también se da uno cuenta de que puede ser una comida principal y no solo para ensalada o como complemento de la alimentación. Los tomates de secano de Hinojosas y alrededores son famosos por estos pueblos, además la producción de cada mata es muy grande en kilos. Los suelen vender a amigos y conocidos por cajas a unos 10 o 12 € la caja. Igualmente produce calabacines enormes, patatas enormes, pepinos, etc., y todo ello sin una gota de agua de riego. Hay años que la producción incluso sobra y los regalan o los dejan estropear en la mata. Los robos son frecuentes en el campo y hay que estar atentos.

Manolo, su vecino, es otro de los pocos agricultores de secano que quedan por la zona en esta comarca yerma de *Las Pedrizas*. Se trata de un tema importante, casi milagroso, que estamos dejando perder y que se debería estudiar en el futuro detalladamente. En Castrillo, Julián cultiva patatas de secano, muy duras y excelentes, que tiene vendidas antes de producirlas. Baudilio en Hinojosas también. En estos pueblos al norte del Duratón «siembra todo el mundo en secano»

ACIDERAS - *Rumex papillaris* Boiss. & Reut.
 ÁLAMO NEGRO - *Ulmus minor* Mill.
 AMAPOLA - *Papaver rhoeas* L.
 BERRO - *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek (= *Nasturtium officinale* R. Br.)
 BORRACHERA - No identificada. Posiblemente *Solanum nigrum* L.
 CARNIRUELOS - *Chondrilla juncea* L.
 CARRASCO, ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 CHAPARRA - *Juniperus oxycedrus* L.
 COMINERAS, TOMILLO COMINERO - *Artemisia campestris* L.
 CORREGÜELA - *Convolvulus arvensis* L.
 ENEBRO - *Juniperus thurifera* L.
 ESPINO - *Rhamnus lycioides* L.
 ESPLIEGO - *Lavandula latifolia* Medik
 GIRASOL - *Helianthus annuus* L.
 GUARDILOBO - *Verbascum pulverulentum* Vill.
 HIERBABUENA - *Mentha spicata* L., *M. x piperita* L. (= *M. aquatica* L. x *M. spicata* L.)
 LA PLANTA DEL DOMINGO DERAMOS - *Ruscus aculeatus* L.
 MANZANILLA - *Chamaemelum nobile* (L.) All.
 MEAPERROS - *Santolina chamaecyparissus* L.
 MIELGA - *Medicago sativa* L.
 ORÉGANO - *Origanum vulgare* L.
 SALVIA - *Salvia lavandulifolia* Vahl
 SANDÍAS LOCAS - *Cucumis myriocarpus* E. Mey. ex Naud,
 SARDINETA, TOMILLO DE SARDINETA - *Thymus mastichina* L.
 TÉ, LA TÉ - *Jasione tuberosa* (L.) DC.
 TOMILLO SANSERO - *Thymus zygis* Loefl. ex L.
 TOMILLO SARNOSO - No identificado. Posiblemente *Artemisia campestris* L., *Santolina* sp.
 VEZA - *Vicia sativa* L.
 YERO - *Vicia ervilia* (L.) Willd.
 ZAZ - *Salix* sp. - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz



MANUEL
VILLASECA
68 AÑOS

Manuel es un pastor de los de antes, de los de toda la vida, lo sabe todo de las ovejas, ganado al que admira mucho. Personaje superinteresante, que ama su trabajo y que deja huella. No quiere jubilarse por no dejarlo, ya que sus hijos no quieren seguir el oficio. Gran impresión dejó en mí la entrevista y el testimonio de esta persona, serena y respetuosa, que responde concreto siempre a lo que se le pregunta, que va al grano, sin decir una sola palabra de más.

A la vez que le visitamos con sus ovejas en la nave, sigue trabajando, toda la conversación gira en torno al ganado. Atiende a varias ovejas que están *amorazadas*, «amorecerse es quedarse preñás las ovejas. Se decía antes que se amorecían, que se quedaban preñás».

Los forrajes y rastrojos que más les gustan a las ovejas son la MIELGA, la CORREGÜELA, el GIRASOL y la AMAPOLA, pero advierte: «no teniendo *aguada* (rocío) claro, porque entonces son muy malas estas plantas». La amapola, por ejemplo, aunque les gustaba mucho, cuando tenía *rociá* o estaba *aguada*, les sentaba mal y podían hasta reventar. Además de la amapola mojada, me cita como planta muy venenosa la BORRACHERA de los sembraos, que «da unas bolitas colorás, no la tocan». Tampoco comen las SANDÍAS LOCAS, que antes no las había (planta sudafricana asilvestrada de introducción reciente, hace unos 30-40 años).

Conoce la flora silvestre de andar todo el día con las ovejas por el campo y de observarla. Entre los arbustos, el CARRASCO lo comen bien (la hoja y la ramilla de la encina), del ene- bro (*J. thurifera*) la rama la comen mal en general, sin embargo la CHAPARRA, la que pincha, la comen muy bien (chaparra aquí es *Juniperus oxycedrus*).

«TOMILLOS» (llama así en general a todos los arbustitos bajos que huelen) hay muchos, y también los comen bien las ovejas: el SANSERO, el SARNOSO «que no da flor», la SARDINETA y el MEAPERROS. «La sardineta espanta las moscas, se usaba *pa* las moscas».

Escobas vegetales hay de varios tipos: las COMINERAS y las de los CARNIRUELOS. Los cogollos de los carniruelos, cuando brota la planta, en mayo o junio se comían, luego sale la escoba. Otras plantas silvestres que se comían son los BERROS y las ACIDERAS.

Largas horas ha pasado con el ganado por estas yermas tierras de los páramos de Duratón. Él mismo hace sus propias cayadas para conducir el ganado, siempre son de ÁLAMO NEGRO. Se calienta antes la rama para ser domada, y luego me enseña varias hechas por él. Con madera del ESPINO hace también él mismo los badajos a mano. Cada pastor tiene su toque especial, que le da su sonido característico. Este espino (aquí se trata de *Rhamnus lycioides*) es una mata de madera muy dura que recoge en la hoz en el Duratón, donde crece abundante en las laderas solanas y reseca.

Sabe también de las calidades de otras maderas: el ENEBRO es el árbol de toda la comarca, el más abundante en el paisaje, pero se usaba más bien para las vigas y la construcción de las casas, en ellas antes era casi todo de enebro, el 90 %, dice. Sin embargo, para las piezas del arado, los dentales y la cama se usaba siempre la ENCINA y el ZAZ, «el timón era de zaz».

En Villaseca se usa todavía una planta muy original para la bendición de la celebración del Domingo de Ramos, que llama precisamente la PLANTA DEL DOMINGO DE RAMOS. Se trata del rusco, aunque allí no le dan ningún nombre especial, simplemente la planta del Domingo de Ramos. Se iba a buscar en los escasos sitios donde crece, en los poyales (repisas naturales) de la hoz, como en el *Poyal de la Suma* (planta muy escasa en Segovia). Manuel hace años se trajo una mata del campo, que nos muestra cultivada en la casa de sus padres, «la traje para tener siempre para llevar a la iglesia y dar a los demás». Conoce sus frutos rojos, que son muy atractivos: «Ahora se pone por fuera en las casas después de bendecidas, pero recuerda que antes se ponía dentro de las habitaciones o en los sembraos y en las patatas para protegerlos». Hay que recordar que antiguamente, en Villaseca, se sembraban las patatas y los tomates de secano, pocos lo hacen ya.

Manuel también fue recolector de miel de colmenas silvestres, como muchos chicos de su generación. Se decía entonces «ir a catar las colmenas» en las peñas de la Hoz; «nos descolgábamos con sogas, a veces de muy mala calidad, era a últimos de octubre. Hasta 50 kg entre miel y cera se podían sacar en total, todo junto. Para extraer la miel se calentaban en los recipientes donde se hacen las morcillas de la matanza».

Aparte de la poca seguridad de las sogas que comentaba, no llevaban apenas protección para las picaduras, tan solo se espantaban con el humo de «un tomillejo de sardinetas, pero se echaba poco humo para no alarmar a la colmena». Esto se estuvo haciendo hasta hace unos 15 años. Esta miel incluso se vendía y para algunos era un ingreso supletorio ocasional. La miel tenía una calidad muy grande y era muy densa. Era de todo tipo de flores, «flores de lastra» como dice, es decir, plantas de los roquedos, entre las más importantes estaban la SALVIA y el ESPLIEGO, además de los tomillos. Manuel acompañó alguna vez a Daniel, un vecino que era muy experimentado en ello y al que también conocimos en esta ocasión.

La TÉ (planta citada siempre en femenino) también se iba a recoger a la Hoz, a últimos de agosto o a primeros de septiembre, «había mucha tradición, pero va disminuyendo». Otras plantas medicinales que se usaban son la MANZANILLA, la HIERBABUENA y el ORÉGANO, este último gozaba de un gran aprecio para la matanza.

También se hacía pesca furtiva antiguamente, para ello se usaba el GUARDILOBO (vimos una muestra allí mismo, junto a la nave). «Se sacudía la flor en el agua y se atontaban los peces». Él no lo hizo nunca.

En las tierras se sembraba cereal junto VEZA mezclado, para forraje, que llaman *paja negra*, la de cereal solo es la paja blanca. Vale más la paja que el cereal, en este caso la pagan más, sobre todo la paja de veza que es muy valorada. También se sembraba algo de YERO pero poco, este año han sembrado en Castrillo. El cultivo de GARBANZOS es caprichoso, los mismos sembrados en uno u otro sitio salen distintos, blandos en unos terrenos y duros en otros; un sitio bueno para plantarlos era Cuevahorneja, salían muy blandos y buenos.

En el paisaje que contemplamos destacan las *casillas*, chozos de campo tradicionales de piedra para guarecerse los pastores. Toda la construcción es de piedra seca caliza blanca, con lanchas hasta en el techo, rematando en cúpula, con la técnica llamada por oposición. Impresionan en el paisaje estos refugios, los he visto en Villaseca, Castrillo, Hinojosas y en otros puntos de la comarca de Los Castros y Las Pedrizas.



«ALGA» - Posiblemente *Ceratophyllum submersum* L.
ACIDERA - *Rumex papillaris* Boiss. & Reut.
ALVERJANA - *Vicia* L. gr. *sativa*
BERRO - *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek (= *Nasturtium officinale* R. Br.)
CIÑILGO - Desconocida, no identificada
ESPADAÑA - *Typha latifolia* L., *Sparganium erectum* L., *Schoenoplectus lacustris* (L.) Palla
GAMARZA - *Anacyclus clavatus* (Desf.) Pers. o *Anthemis arvensis* L.
GRAMA - *Cynodon dactylon* (L.) Pers.
JUNCO - *Scirpoides holoschoenus* (L.) Soják. y *Schoenoplectus lacustris* (L.) Palla (= *Scirpus lacustris* L.)
MANZANILLA - *Chamaemelum nobile* (L.) All.
OVAS - *Lemna gibba* L. y *L. minor* (L.) Griff.
POLEO - *Mentha pulegium* L.
TÉ DE ROCA - *Chiladenus glutinosus* (L.) Fourr. (= *Jasonia glutinosa* (L.) DC.)
TOMILLO CANTUESO - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav. (= *L. stoechas* subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp. ex Rozeira)
TOMILLO SALSERO - *Thymus zygis* Loefl. ex L.
VERGUERA - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz y *Salix salviifolia* Brot.



PAULINO "LEVANTA" (†)
CANTALEJO
77 AÑOS

Lagunas de Cantalejo



Todo el mundo en el pueblo le llama Levanta, pero su nombre es Paulino Lobo, lo sabe todo de las lagunas y los humedales de la zona. Antaño pescador furtivo en ríos, arroyos, bodones, labajos y lagunillas, toda su vida ha estado ligado a este tipo de medios y además ganándose la vida de ello en temporada. La pesca de tencas y ranas fue su especialidad, estas últimas las pescaba con caña, con cebo o con un trapo *colorao*. Las tencas se pescaban con garlitos de hilo que él mismo fabricaba y vendía. También recolectaba miel de paneles silvestres.

El CIÑILGO era una planta que se tiraba al agua para matar los peces, como veneno (no se trata en este caso del cenizo de las huertas, *Chenopodium album*, pero no hemos podido identificarla). Crece en sitios húmedos y se seca en invierno.

Sabe pocos nombres de plantas pero las conoce todas de vista, sobre todo las acuáticas. De las que viven dentro de las lagunas nombró las OVAS, que eran importantes porque se usaban para forraje de los pavos. Hay varios tipos de ovas, dijo. También está el «ALGA» (no identificada). Las OVAS crecen recubriendo la superficie del agua en gran cantidad, son buenas forrajeras, se recogían y se les daba a las vacas. De las silvestres comestibles nos habló por supuesto del BERRO, las ACIDERAS y las ALVERJANAS, todas se recogían antes.

Conoce también la ESPADAÑA, pero no quedó claro en este caso a qué planta se refería, si a la verdadera espadaña o bordo, o a otras similares, que reciben a veces el mismo nombre. La VERGUERA se usaba para hacer los cestos de vendimiar.

Como medicinales citó el TÉ DE ROCA, el POLEO y la MANZANILLA: «La manzanilla se confunde con la GAMARZA pero es más grande y no se toma». Recuerda que la GRAMA se usaba antes cocida con otras plantas, para los dolores de tripa. Conoce también algunas setas.

Especialmente interesante resultó su descripción de la recolección que hacían antes de miel silvestre, que se realizaba en algunas zonas calizas de esta zona hasta bien entrado el siglo XX. Paulino fue uno de los que protagonizaron esta actividad: se recogía de los colmenares de las paredes y cantiles del Duratón y sus afluentes como el San Juan, muchas veces descolgándose con cuerdas y sin ningún tipo de protección. Algunos incluso vivían de ello en temporada. «Era una miel muy especial. Había que procurar que el garduño o la gineta no se lo comieran antes. Para ello se ponía una piedra en el hueco de la entrada de la pared. No se cogía nunca todo, se dejaba un poco para que no se matara del todo y se recuperara la colmena para otras veces». Paulino lo hacía sobre todo en el conocido paraje de La Molinilla, cerca del Puente de Villaseca. Nos comenta que se sacaba mucha miel así, incluso varios cubos de panales de una vez con mucho peso entre la miel y la cera, todo mezclado. Esta miel era sobre todo de TOMILLO, salsero y tomillo CANTUESO. Una vez en casa con los paneles se extraía la miel y la cera cociéndolos; su madre hacía esto. La cera sobrante también se aprovechaba para hacer velas o se vendía, que iba cara.

Estando pescando en el río Cega recuerda cómo vio una vez a un señor de Puebla de Pedraza coger un enjambre silvestre, lo cual le llamó mucho la atención, pues lo hizo con una cesta y un trapo blanco. Él no sabía hacer esto.

Solo ya conocer personalmente a Paulino y su testimonio ha merecido la pena, es representante de esa generación de gentes que vivieron de otra manera, en contacto pleno con el campo y la naturaleza... y no hace tantos años.

LA ÚLTIMA GENERACIÓN «INTANGIBLES»
Una aproximación a la Antropología Botánica de Segovia

La Última Generación Intangibles

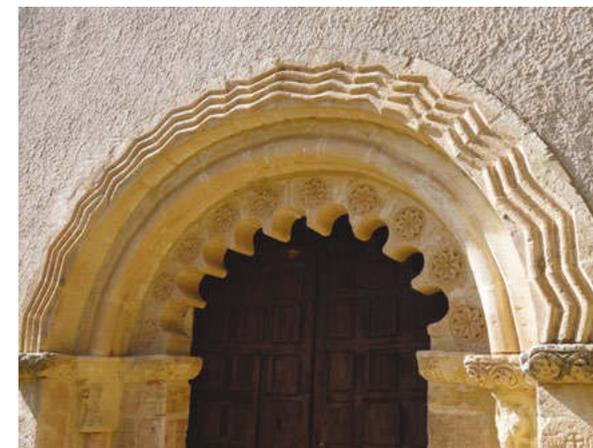
Una aproximación a la Antropología Botánica de Segovia

6B. TRANSICIÓN DE LA SIERRA A SEGOVIA CAPITAL

ACEBO - *Ilex aquifolium* L.
ACEDERAS - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa* y *Rumex papillaris* Boiss. & Reut.
ÁLAMO BLANCO - *Populus alba* L.
ALFALFA - *Medicago sativa* L.
ALGARROBA - *Vicia articulata* Hornem.
BERRAZAS - *Apium nodiflorum* (L.) Lag.
BERROS - *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek (= *Nasturtium officinale* R. Br.)
CARAMBUJOS - *Rosa* gr. *canina* L.
CARDILLOS - *Scolymus hispanicus* L.
CHOPO - *Populus nigra* L.
ENEBRO - *Juniperus thurifera* L.
GARBANZOS - *Cicer arietinum* L.
HAYA - *Fagus sylvatica* L.
MALVA - *Malva sylvestris* L.
MANZANILLA - *Chamaemelum nobile* (L.) All.
MIMBRE, SAZ, SAUCE - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz
NUEZA, BORRACHERA - *Bryonia dioica* Jacq. (= *B. cretica* subsp. *dioica* (Jacq.) Tutin)
OLMO, ÁLAMO NEGRO - *Ulmus minor* Mill.
ORÉGANO - *Origanum vulgare* L.
ORTIGA - *Urtica dioica* L.
PAMPLINAS - *Montia fontana* L.
RETAMA - *Retama sphaerocarpa* (L.) Boiss.
ROMERO - *Rosmarinus officinalis* L.
SAÚCO - *Sambucus nigra* L.
TÉ DE LAS PEÑAS - *Chiliadenus glutinosus* (L.) Fourn. (= *Jasania glutinosa* (L.) DC.)
TILA DE ÁRBOL - *Tilia platyphyllos* Scop. subsp. *platyphyllos*
TOMILLO SALSERO - *Thymus zygis* Loefl. ex L.
VERGUERA, BERGUERA - *Salix atrocinerea* Brot.



ANTONIO
SOTILLO
96 AÑOS



Álamo blanco

Antonio, con sus 96 años, todavía enseña la iglesia de Sotillo, una preciosa pieza románica. Fui allí con la excusa de ver la iglesia, pero para conocerle, porque me habían hablado de él y de la experiencia de verle. Luego tuvimos una conversación relajada y sabia en la puerta de su casa, gracias a su hija Angelines, que me facilitó el acceso. Antonio es una persona que trasmite serenidad, con un estado de salud envidiable, sabe de todo lo que le preguntes, es un pozo de sabiduría y experiencia, además apreciando y valorando las cosas de las que habla. La impresión que me dio fue muy buena: sencillez, calidad y autenticidad.

Fue agricultor y ganadero, cultivó toda su vida, sobre todo cereales y ALGARROBAS, también GARBANZOS, al menos para el gasto de casa. De los garbanzos nos decía que aunque es un cultivo rústico, no todas las tierras valen para ello, «en algunas salen muy duros, el bueno es el terreno rubiero» (rojo), como en Fuenteolmo, que había buenos garbanzos. Esto mismo me lo han dicho otros informantes.

Su vida estuvo ligada siempre al campo y a la agricultura, la conversación versó sobre los aperos de labranza, para derivar luego en las maderas y sus calidades. Sabe mucho también de plantas silvestres comestibles y medicinales, con alusiones frecuentes a dichos y chascarrillos muy ingeniosos.

Del arado y sus maderas dijo: los buenos dentales eran de OLMO porque su madera no se abría nunca, pero el nombre verdadero de este árbol en su pueblo es ÁLAMO NEGRO. También se usaba el HAYA, que la traían de Riofrío de Riaza (hayedos de la Quesera). La encina no se usaba porque se abría mucho, mientras que el olmo y el haya no se abren. El olmo también era una madera muy importante para muchas piezas del carro, que venían de la parte de Boceguillas o de Aldeosancho, donde había muchos carreteros. De álamo negro igualmente se hacían las garrotas, calentando previamente la rama elegida en un *galladero* para así doblarla y hacer el mango. Del palo de las VERGUERAS se hacían las bieldas y los buenos bieldos, «con los palos de verguera se *beldaba* bien (utiliza el verbo *beldar*), también los astiles para los azadones eran muy buenos con esta madera». La verguera, añadió, es pariente del saz o sauce y el mimbre viene del SAZ.

Las tablas y los machones para las cambras eran casi siempre de CHOPO y los cabrios de ÁLAMO BLANCO. Crece un grupito de álamos blancos en la fuente del pueblo, cerca de su casa.

Preguntado por el ENEBRO, alabó su dureza, pero dijo de su madera que «es buena pero se abre, se esquebraja mucho y se abarquilla», se usaba sobre todo para hacer cerramientos de postes clavados en el suelo, «aguanta enterrao mucho, aguanta la humedad». Antes incluso había puentes de madera de enebro hechos enteros de este árbol, él conoció alguno, como el que estaba en la Fábrica de Serna (en Duratón) en un camino privado, «a lo mejor todavía existe, hasta los años 50 (siglo XX) pasaban los carros por encima cargados, pasaban con cargas de mil y pico kilos de trigo». Los puentes se hacían poniendo cuatro palos gruesos en forma de aspa y luego los tablones encima (sobre este tema véase también la entrevista a Faustino en La Revilla).

El ACEBO no lo hay en la zona suya, pero recuerda que en Prádena se usaban las varas para sobar la

tripa de los burros *pal dolor de tripa*, pero insistió que este no era dato de su pueblo. En los arroyos se cogían PAMPLINAS, BERROS, y algunos comían también las BERRAZAS, pero él no las comía. Las pamplinas se recortaban en el agua con unas tijeritas, para cogerlas limpias sin fango. Del arroyo del pueblo dijo una de sus sentencias preferidas:

«Caudal de agua, caudal de oro».

Otras plantas que se comían mucho antes eran las ACEDERAS y los CARDILLOS, estos hasta se comían crudos cuando estaban blanquitos, eran muy valorados. «Hay cardillos y cardenchas, estos no se comen, pero son muy buen forraje *pa* los burros». La SIEMPREVIVA también se comía de chavales, se pelaba y se comía la hoja.

Antonio sabe también de remedios caseros, todavía recuerda algunos de su madre. La MALVA se tomó de toda la vida, la flor de malva cocida era para el *costipao*, la MANZANILLA *pa* la tripa y *pa* los ojos, TÉ muy bueno es el de las peñas, el ORÉGANO sobre todo para la matanza, la tila de árbol también se tomaba. Para los cortes, sin embargo, «cuando uno se cortaba con la hoz, por ejemplo, se usaba la orina como cicatrizante, mearlo el corte» (lo dice con un poco de vergüenza).

Sobre la ORTIGA nos sorprendió diciendo que se usó de siempre para las varices y la circulación: «depura la sangre, se usa el agua de ortigas, cociendo las hojas». Y añadió: «ahora el agua de ortiga se usa para la araña roja» (como insecticida natural de la huerta). También nombró su uso en tortilla. Esta planta apenas se ha usado en otras zonas de la provincia.

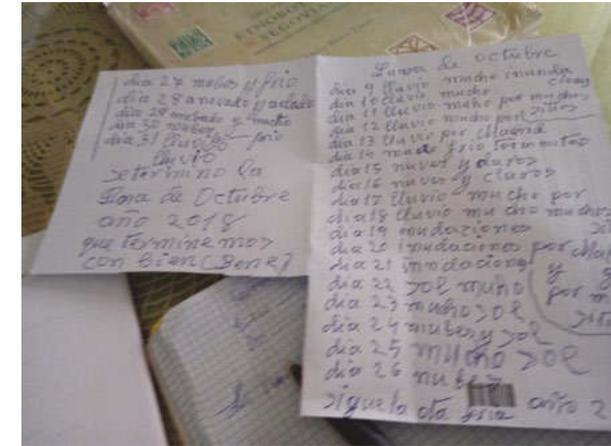
La flor del SAÚCO y la MANZANILLA eran buenas para la vista, «cuando se tenían los ojos malos se usaba como colirio agua de manzanilla y flor de saúco». De la raíz de la NUEZA, cuya planta dice se llamaba BORRACHERA, recuerda que se cocía la raíz y se usaba para las inflamaciones de las vacas. Esto nos lo han contado más veces en la provincia. La ALFALFA le gustaba mucho a las ovejas, pero cuando abusaban (comían mucho) se *implaban* y les sentaba mal.

Los CARAMBUJOS cocidos tienen mucha vitamina, alguna señora los usaba en infusión. El TOMILLO SALSERO crece en la lastra (zona pedregosa de roca aflorante) pero se usa más bien *pal* conejo, *pa* la carne de conejo. El ROMERO se usaba para el Domingo de Ramos, para bendecirlo, se tenía cultivado siempre en las huertas.

Lo que más nos marcó de la visita fue la lucidez de Antonio —ya que no podemos perder de vista su edad, 95—, como cuando dijo: «el dinero hoy en día viene todo de Madrid», sabía reflexión. Para acabar nos quedamos con el chascarrillo que nos contó sobre la RETAMA y los pastores, que había oído a los serranos de antes, en referencia a la soledad de antes en el monte:

*Los pastores de la sierra,
cantan y bailan a solas,
le dicen a la retama:
hace Ud. el favor señora.*

ACEDERAS - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa* y prob. *R. papillaris* Boiss. & Reut.
 AJUNJERAS - *Chondrilla juncea* L.
 ÁLAMO, ÁLAMO NEGRO - *Ulmus minor* Mill.
 ALEGRÍAS - *Impatiens walleriana* Hook. f.
 AMAPOLA - *Papaver rhoeas* L.
 ARBOJO - *Tribulus terrestris* L.
 CALABACÍN - *Cucurbita pepo* L.
 CARDO CORREDOR - *Eryngium campestre* L.
 CEÑIGLO - *Chenopodium album* L.
 CORREGÜELA - *Convolvulus arvensis* L.
 CRISANTEMOS - *Chrysanthemum* sp.
 ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 ENEBRO - *Juniperus thurifera* L.
 ESTEPAS - *Cistus laurifolius* L.
 GARBANZO - *Cicer arietinum* L.
 GERANIO - *Pelargonium* sp.
 GUINDO - *Prunus cerasus* L.
 MALVA - *Malva sylvestris* L.
 MARGARITA - *Chrysanthemum* sp.
 MELÓN - *Cucumis melo* L.
 MIMBRERA - *Salix fragilis* L. *Salix neotricha* Goerz
 NÍCALOS - *Lactarius deliciosus* L. ex Fr. Gray
 NOGAL - *Juglans regia* L.
 PERIFOLLO - *Montia fontana* L.
 PLANTA DE PAPÁ NOEL - No identificada
 RAIZ COLORADA, RAÍZ COLORÁ, RAIZ DE LA RUBIA - *Alkanna tintorea* L.
 ROBLE - *Quercus pyrenaica* Willd.
 ROMERO - *Rosmarinus officinalis* L.
 SANDÍA - *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. y Nakai
 SETA DE CARDO - *Pleurothus eryngii* (DC.) Quél.
 TÉ DE ROCA - *Chiliadenus glutinosus* (L.) Fourn. (= *Jasonia glutinosa* (L.) DC.)
 TILO - *Tilia platyphyllos* Scop. subsp. *platyphyllos*
 TOMATE - *Solanum lycopersicum* L. (= *Lycopersicon esculentum* Mill.)
 URÉGANO - *Origanum vulgare* L.
 ZARZA - *Rubus ulmifolius* Schott, *R. caesius* L.



BENE (BENEDICTA)
EL GUIJAR y AREVALILLO DE CEGA
84 AÑOS

Aunque Bene (Benedicta) es originaria de Arevalillo de Cega lleva 60 años en El Guijar, aun así recuerda muchas cosas de su pueblo y de su infancia. La conocí porque es abuela de mi amiga Estefanía, de Caballar. Fue a la escuela hasta los 13 años, luego tuvo que salir para ayudar a su madre en las labores del campo, sobre todo para ayudar a escardar las tierras, que era algo muy costoso e importante entonces. Su madre, entre otras cosas, era garbancera y ella misma lo fue de joven. Era tal la importancia del cultivo del GARBANZO para la alimentación que se hablaba incluso de este oficio. Del cultivo de los garbanzos lo recuerda todo y nos contó todo el proceso detallado, desde sembrar con yuntas hasta ir a venderlos.

«¡Qué vienen los garbanceros!», gritaban.

Cuando nacían había que rejacar y más tarde escardar las hierbas, tales como ARBOJOS («horribles, lo peor»), AMAPOLAS, CEÑIGLOS y CORREGÜELAS. Cuando se arrancaban los garbanzales se llevaban a la era a trillarlos (los trillos venían de Cantalejo) y alventarlos. Al principio era a bieldo y a aire, luego ya se hacía mecánicamente, a máquina, y más tarde a motor. Todavía quedaba acibarlos y meterlos en sacos para llevarlos a vender. De AJUNJERAS precisamente eran las escobas para barrer la era en verano.

Los garbanzos se cultivaban en los linares, eran muy tiernos, tenían buena cochura. Sembraban también el sandial que, según nos explica, era una especie de huerta de secano con muy poco riego; ponían sandías, melones, calabacines y tomates.

De medicinales sabe bastante porque su madre las recogía: «era muy medicinera», el TÉ DE ROCA se coge a últimos de septiembre, se sigue haciendo; se bebía tila de un TILO que había y el URÉGANO con miel era para la afonía y para el adobo de la matanza. La RAÍZ COLORADA, RAIZ COLORÁ o RAÍZ DE LA RUBIA, se freía para curar las ubres malas a las ovejas con el aceite resultante. Echaban algo más pero no se acuerda. Los clavos los curaba el herrero con alguna oración y curanderas también había, por ejemplo, una en Arevalillo, su pueblo, que iba por los pueblos a curar, ella misma era la que se desplazaba.

Del campo comíamos PERIFOLLOS, ahora hay menos porque llueve menos, también ACEDERAS, NÍCALOS y SETAS DE CARDÓ, que son las del cardo corredor. Gustaban los tallos de ZARZA pelados cuando íbamos a la escuela, no había espárragos.

La leña era y es de ENCINA y ROBLE. Las BARDAS son las ramas del enebro aquí, se usaban para cocer el pan. ENEBROS solo hay en La Lastra, «está prohibido cortarlos ahora». ROBLES hay del Cubillo *parriba*. La miel era antes de colmenas de «corcho» (tronco hueco de roble u otros), se hacía aguamiel. De NOGALES y ÁLAMO NEGRO era la madera, muy buena y muy dura. Vino la peste del álamo negro y se murieron todos. Enfrente de la carretera había uno grande, a su sombra se reunían los hombres mayores. Cuando se veía algún hombre nuevo a la sombra del álamo... malo, malo... era que ya no valía para nada (este comentario me impresionó profundamente). Caballar era famoso, entre otras, por los guindos y los ciruelos, hay muchos. MIMBRERAS había a orillas del río, tejían cestas, su hermano las hacía. Las ESTEPAS crecían en los *perdíós*, donde no se labraba, tienen flor blanca y cuando las ovejas las comían con rocío se morían, esto pasaba por junio.

A Benedicta le gustan mucho las flores. Del ROMERO dijo que «iban a romeros» el Domingo de Ramos, el ramo era siempre de romero que se tenía cultivado. Para llevar a los cementerios en los Santos, se tenían siempre en el huerto CRISANTEMOS y MARGARITAS, que florecen justo antes de los Santos. Las plantas de macetas de antes eran solo GERANIOS, y también PLANTAS DE PAPÁ NOEL y ALEGRÍAS. Alegrías todavía tiene Bene en su ventana, le gustan mucho.

Para la previsión del tiempo (etnometeorológica) se hacían las cabañuelas. Ella las apuntaba cada año y las iba observando y anotando, me enseña unos apuntes muy detallados (véase foto abajo). «Se empezaban a mediados de diciembre, y eran de ida y vuelta; de mediados de diciembre para adelante, cada día un mes y vuelta *patrás*, de diciembre a enero» y también se tenía en cuenta eso de que «La luna de octubre siete meses lunas cubre». Vino el panadero de Turégano en ese momento y se interrumpió la entrevista, compramos pan y me despedí.

Un agradecimiento especial a Estefanía, su nieta, que me facilitó el contacto y que lleva con gran mérito desde hace años una cooperativa de consumo de productos ecológicos en Caballar.

ABROJOS - *Tribulus terrestris* L.
 ACIDERAS - *Rumex papularis* Boiss. & Reut.
 ÁLAMO NEGRO - *Ulmus minor* Mill.
 ALFALFA - *Medicago sativa* L.
 AMAPOLA - *Papaver rhoeas* L.
 CARDILLOS - *Scolymus hispanicus* L.
 CARDOS BURREÑOS - *Onopordum illyricum*
 CARDOS CORREDORES - *Eryngium campestre* L.
 CENZOS - *Chenopodium album* L.
 CENTENO - *Secale cereale* (L.). M. Bieb.
 CHOPO, ÁLAMO BLANCO *Populus nigra* L. y prob. *P. alba* L.
 CIRUELO - *Prunus domestica* L.
 COHETERAS - *Sambucus nigra* L.
 CORREGUELA - *Convolvulus arvensis* L.
 COSCOJA - (no identificada, pero no es *Quercus coccifera*)
 ENDRINAS DE ESPINO - *Prunus spinosa* L.
 ENEBRO, ENEBRA - *Juniperus thurifera* L.
 ESTEPA - *Cistus laurifolius* L.
 FRESNO - *Fraxinus angustifolia* Vahl
 GAMONITO, GAMÓN - *Asphodelus albus* Mill. subsp. *carpetanus* Z. Díaz y Valdés
 GARBANZO - *Cicer arietinum* L.
 GARROBAS - *Vicia articulata* Hornem.
 GRAMAS - *Cynodon dactylon* (L.) Pers.
 GUADILOBO - *Verbascum pulverulentum* Vill.
 GUINDAL - *Prunus cerasus* L.
 HIERBA DE BURRO - *Marrubium vulgare* L.
 HIGUERAS - *Ficus carica* L.
 HINOJO - *Foeniculum vulgare* L.
 LONJERAS, ACHICORIAS - *Chondrilla juncea* L.
 MANJOLETAS - *Crataegus monogyna* Jacq.
 MANZANILLA - *Chamaemelum nobile* (L.) All.
 MARGARITA - *Calendula officinalis* L.
 MIELGA - *Medicago sativa* L.
 MIMBRERAS - *Salix fragilis* L., *Salix x neotricha* Goerz--
 NOGAL - *Juglans regia* L.
 POLEO - *Mentha pulegium* L.
 RAIZ COLORÁ - *Alkanna tinctoria* (L.) Tausch
 RETAMA - *Genista florida* L., *Cytisus scoparius* (L.) Link subsp. *scoparius*,
 o *G. cinerascens* Lange
 RUDA - *Ruta montana* (L.) L.
 SANGUINARIA - *Paronychia argentea* Lam.
 SETA DE RABO AZUL - *Lepista personata* (Fr.) Cooke
 TÉ DE PIEDRA - *Chiliadenus glutinosus* (L.) Fourr. (= *Jasonia glutinosa* (L.) DC.)
 TOMILLO BLANCO - *Thymus mastichina* L.
 TOMILLO DE ROSAS DE SAN JUAN - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav.
 (= *L. stoechas* subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp. ex Rozeira)
 TOMILLOS SANSERO - *Thymus zygis* Loefl. ex L.
 VALLICO - *Lolium rigidum* (Gaudin) Weiss ex Nyman y *L. perenne* L.
 YERBAMOS - *Sambucus ebulus* L.
 YEROS - *Vicia ervilia* (L.) Willd.
 ZARGATERAS - *Salix salviifolia* Brot.



FAUSTINO
 REVILLA (OREJANA)
 87 AÑOS

Faustino Muñoz es persona reservada y poco locuaz, estuvo siempre trabajando en el campo con las ovejas, también se dedicó a la agricultura de secano, «la de antes». En relación a la mecanización del campo me dijo: «la maquinaria no va más que a lo mucho».

Su pueblo es un mirador natural situado a 1080 m, con vistas impresionantes de la sierra y del llano. Se ve al fondo la desconocida Peña Berrocosa. Hoy en día casi todas las casas son de fin de semana y de verano; él y su familia son de los pocos que permanecen en el pueblo todo el año. Su hijo Víctor, que es albañil y ha reconstruido muchas de las casas, también nos aportó datos y nos ayudó todo lo posible, llevándonos al campo por la zona y recorriendo los puentes de enebro (véase más abajo).

Nos encontramos rodeados del enebral con encinar que circunda el pueblo. «el ENEBRO es de lo mejor en madera, eterno. Da buena leña, pero se quema solo lo malo porque es muy buena madera para otras cosas». Enebra llamó al enebro macho, que da un humo o una niebla amarilla (granilla o polen), estos no dan grana (semilla o gábulos), señalando los que tienen ahora semilla. «Era muy usado para cierros de fincas, la ramera de enebro y fresno la come muy bien el ganado: las ovejas y las vacas. El chapón (enebro joven con porte de matorral) ni lo tocan, no lo quieren, sin embargo, la ramera de los árboles viejos sí les gusta mucho. Se usa ramo de enebro pa bendecir (el Domingo de Ramos). Se hacían hasta puentes con los troncos de los enebros».

De otros árboles, la ENCINA y el FRESNO son las mejores para lumbres. La encina joven es el chaparro. La ramera de fresno es buenísima pa ganado. El ÁLAMO NEGRO era una madera muy usada para casas antiguamente, había muchos álamos negros, todos murieron. Aparte de esto en el pueblo hay HIGUERAS, que no las comen las ovejas, y COHETERAS (llamó así al saúco), que tampoco las comen; la flor tiene olor muy bueno y se hacían cohetes (espopetas de juguete) con los tallos huecos. «Hay NOGAL pero no se cuaja casi ningún año, se hiela casi todos los años». El CHOPO es el mismo que el álamo blanco, es

endeblo, flojo. Los clavos (papilomas) se curan aquí con hoja de chopo o álamo: se coge una hoja por cada clavo que tenga el afectado, se reza un padrenuestro por cada una, «luego las tiras *patrás* y no vuelves por allí o no dices dónde lo has hecho».

En el pueblo hay CIRUELOS y GUINDALES, «las guindas, para el aguardiente». También hay mimbres, las ZARGATERAS son un tipo de mimbres silvestres, pero la MIMBRERA es otra clase. Mala madera en general, pero se hacían cestos y cestas para vendimiar. Él sabe hacerlos.

Tantas horas de observación en el campo mientras llevaba a carear (comer por el campo) las ovejas han hecho que tenga un conocimiento perfecto de los forrajes: las ovejas comen de todo, pero los mejores son la MIELGA, la CORREHUELA, el VALLICO y la ALFALFA, que es la mielga cultivada. Entre las cultivadas destacan las GARROBAS, los YEROS y el GARBANZO; las dos primeras les encantaban a las ovejas. Entre las silvestres que tenemos a nuestro alrededor destaca la HIERBA DE BURRO que no la come el ganado, los YERBATOS están ahora secos, se echaban en los gallineros para los piojos, la flor huele bien, el resto no. Lo fumaban, tanto el canuto del tallo como la hoja seca; también se fumaba la cáscara (corteza) de la ESTEPA.

El HINOJO lo echaban a las aceitunas, EL TOMILLO SANSERO a verces también, las ovejas lo comen bien, otros tomillos también los comen, porque hay otras clases de tomillos: el TOMILLO BLANCO y el de ROSAS DE SAN JUAN, que da buen olor y se usa para encender la lumbre. La RUDA es abundante, pero no la come mucho el ganado. El GAMONITO es la FLOR DEL GAMÓN, no la comen las ovejas, ahora en diciembre está seco. El GUADILOBO (pronuncia sin erre) no lo come el ganado, algunos echaban las bolas (frutos) en los pozos y los peces se quedaban tontos (es planta ictiotóxica). Él no lo hizo nunca.

Entre las plantas venenosas para las ovejas dijo que había una llamada *COSCOJA* (no identificada, pero no es la que habitualmente se llama así en otras zonas, *Q. coccifera*) muy tóxica para el ganado. «ocurría al guardar al ganado en sitios con coscojas, la planta se les queda en el hígado y se mueren. Crece en los regatos».

La ESTEPA la come el ganado de ovejas, pero eso sí, tiene que estar seca la hierba para que no le haga daño, «no tiene que tener agua, tiene que estar *oreá*». La RETAMA es muy buena *pa* las abejas, se ponen en flor por San Juan, son de color amarillo. Las escobas se hacían de LONJERAS, que cuando jóvenes son las ACHICORIAS, que se comen cuando están blancas (se refiere a hojas y cogollo basal), luego se forma la escoba.

Como medicinales citó la MANZANILLA, que se coge en el mes de junio, la SANGUINARIA y el TÉ DE PIEDRA, que se coge en julio en las lastras de arriba; es muy bueno después de las comidas. El POLEO de siempre se ha tomado y la RAIZ COLORÁ era para las heridas, ya no existe. En Arealillo había una curandera que la usaba.

Cardos hay de muchas clases: los BURREÑOS los comen muy bien las ovejas, los CARDILLOS son *pa* los cocidos, los ABROJOS son muy malos, se hacen de hasta 70 centímetros, los CARDOS CORREDORES

dan las setas, que se comieron de siempre. También se comían las setas de RABO AZUL. Otras plantas que se comían antes eran las ACIDERAS, muy ácidas (lo dijo con desprecio), las MANJOLETAS, los tallos tiernos del ESCARAMOJO, que se pelaban y se comían, y las ENDRINAS de espino, «ahora se hace pacharán con ellas, antes no». Otras muchas citadas a lo largo de la conversación fueron: los CENIZOS, GRAMAS, AMAPOLAS y CORREGÜELAS. Sobre el cardo *Dipsacus fullonum*, que estaba a nuestro lado, le pregunté si la conocía y para qué valía y me respondió: «es caña, no vale más que *pa* pincharse».

Él y su hijo siguen las cabañuelas, que existían de antes, pero que ellos me dijeron que aprendieron en realidad del libro *A la sombra del enebro*, de Manuel González Herrero (en el capítulo referido a Puebla de Pedraza, pág. 505). Empiezan el 13 de enero por Sta. Lucía, del 13 al 24 una vuelta y luego al revés, de diciembre a enero, hasta el 6 de febrero. Según va este año va a ser un año seco, dijo. Y añadió, «la luna de octubre siete lunas cubre».

Al final me habló del interesante tema de los tipos de tierras y su fertilidad para cultivar: hay suelos centeneros y calizos. Los centeneros son no calizos, son tierras pobres, de centeno, pero el agua centenera es mucho mejor que la caliza. Y acabó con una frase que hace referencia a la protección que representa la sierra para los pueblos que están adosados a ella, a refugio de la montaña:

«Orilla de la sierra, humilde guardilla».

Le pregunté insistentemente por los puentes de Enebro, que allí se hacían antes. En todos los ríos de esta zona existen viejos puentes de enebro, hechos casi exclusivamente de esta madera imputrescible. Hubo hasta una decena en este río, para el paso de la gente y el ganado. Con su hijo Víctor visitamos tres de ellos que quedan en pie en el río del pueblo, y que ahora han sido restaurados por la asociación cultural San Ramón de Orejana. El río es el Pontón ahora, pero el nombre fue siempre Matajudíos, lleva bastante agua para ser un arroyo menor.

En la zona de Tejadilla también existen, y nos hablaron de ellos también en El Sotillo y en Maderuelo. Sobre una base de piedra en la orilla se situaban tres grandes vigas gordas de enebro, sobre las que se sitúan transversales los palos finos. Podían llevar o no tierra encima para sellarlo.

Es una maravilla contemplarlos integrados totalmente en el paisaje y formando parte de él, parecen caminos que sobrevuelan el río. En la Calleja del Obispo (Orejana) quedan los restos de uno original, la restauración, unos metros más allá, ha sido bastante fiel. Faustino dijo entonces: «Ahora que no hay gentes, puentes nuevos».

AJUNJERAS - *Chondrilla juncea* L.
ÁLAMO - *Ulmus minor* Mill.
AMAPOLAS - *Papaver somniferum* L.
BARDAGUERA - *Salix atrocinerea* Brot.
BERZAS - *Brassica gr. oleracea* L.
CANTUESO - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav. (= *L. stoechas* subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp. ex Rozeira
CEBOLLAS - *Allium cepa* L.
CENAHORIAS - *Daucus carota* L. subsp. *sativa* (Hoffm.) Schübl. & G. Martens
CENTENO - *Secale cereale* (L.). M. Bieb.
CHAPARRO, ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
CHOPO - *Populus nigra* L.
CIRUELO - *Prunus domestica* L.
CLAVELES - *Calendula officinalis* L.
ESTEPA - *Cistus laurifolius* L.
FRESNO - *Fraxinus angustifolia* Vahl
GARBANZO - *Cicer arietinum* L.
HIERBABUENA, YERBABUENA - *Mentha spicata* L., *M. x piperita* L. (= *M. aquatica* L. x *M. spicata* L.)
HINOJO - *Foeniculum vulgare* L.
LAUREL - *Laurus nobilis* L.
LECHUGA - *Lactuca sativa* L.
LINO - *Linum usitatissimum* L.
MANZANILLA DULCE - *Matricaria chamomilla* L. (= *Chamomilla recutita* (L.) Rauschert)
MANZANO - *Malus domestica* Borkh
MENTA - *Mentha spicata* L., *M. x piperita* L. (= *M. aquatica* L. x *M. spicata* L.)
PEREJIL - *Petroselinum segetum* (Mill.) Fuss
PIÑAS - *Sempervivum tectorum* L.
PLANTA DE NÁCAR - *Lunaria annua* L. (= *L. biennis* Moench)
ROBLE - *Quercus pyrenaica* Willd.
ROMANA - *Tanacetum balsamita* L.
ROMERO - *Rosmarinus officinalis* L.
ROSAL - cult. *Rosa* sp.
TÉ DE ROCA - *Chiliadenus glutinosus* (L.) Fourr. (= *Jasonia glutinosa* (L.) DC.)
TOMILLO - *Thymus zygis*
TRIGO - *Triticum aestivum* L.
ZARZAS - *Rubus ulmifolius* Schott



**JULIANA
BERROCAL
81 AÑOS**



Linares de Berrocal
pozas de lino

Aparezco de repente, sin avisar; me han hablado de Juliana que vive en Berrocal y me han dicho que sabe de plantas y sobre el cultivo del lino en el pueblo, y allí me presento. Está en su patio, medio jardín, medio patio y huerta a la vez; me recibe amablemente, noto que la memoria le va fallando y está algo despistada. Tuvo ovejas y trabajó el campo, ahora solo tiene trece ovejas, me dice. En su huerta solo hay de momento LECHUGAS y BERZAS, es febrero. Me dice que por ahora pone los semilleros de CEBOLLAS y CENAHORIAS. Se queja de la falta de lluvia. Las PIÑAS (me señala la planta *Sempervivum tectorum*) viven aunque no tengan agua. Los pueblos se quedan sin gente, añade.

Paseo por su patio charlando con ella, me muestra el laurel, «para dar gusto» dice, el romero, ahora usado para bendecir el Domingo de Ramos; antes se usaba la BARDAGUERA, que «cría pollos» (amentos o inflorescencias masculinas). «Por cada pollo había que rezar un padrenuestro». También tiene plantada ESTEPA, «las ovejas se la comen cuando no hay otra cosa, algunos del pueblo fumaban la corteza».

Tiene algunos frutales, un MANZANO y CIRUELOS. Por el suelo hay ramas de CHAPARRO comidas que ha traído para para que roan los conejos, «les gusta mucho el chaparro». Con la cáscara de encina se teñían antes las alforjas de lino. «Se cocían las madejas con la cáscara, que daba un color colorao. Lo pequeño de la rama de encina (el ramaje) se usaba para hacer cisco».

A las caléndulas que están en flor ahora las llamó CLAVELES, como en otros pueblos. Tiene también un ROSAL de los de antes, HINOJO, PLANTAS DE NÁCAR y «AMAPOLAS» (*Papaver somniferum*). Estas, dice, son color lila y las conserva de antes, aunque todo el mundo las quitó porque tienen droga.

Las SETAS aquí no se comían antes nunca, se decía «las de abril *pa* morir, las de mayo calenturas para un año». Los escriños, que se usaban por ejemplo para guardar la sal, se hacían con paja (centeno) y los tallos de zarza rajados (piel o corteza de los tallos para atar la paja). Las escobas se hacen de AJUNJERAS, pero además la leche (latex) de las escobas se usaba para las heridas, se untaba para curarlas.

En el pueblo hay mucho FRESNO, está rodeado de prados con fresnos que dominan el arbolado, el pueblo está en la zona de transición o contacto entre el piedemonte serrano y la meseta. De fresno es la leña que tiene en la leñera, es bueno, «El fresno verde y ardiendo», dicen, sin embargo, el ROBLE

hace mejores ascuas. El fresno hay que cortarlo que si no se hace viejo. Otros árboles que nos cita son el CHOPO y el ÁLAMO (*Ulmus minor*). En el pueblo hubo un gran álamo que murió.

De plantas medicinales conoce la HIERBABUENA, que no es igual que la MENTA, dijo, y la ROMANA, que tiene sembrada en el huerto, la MANZANILLA DULCE, que no necesita azúcar, y el TÉ DE ROCA, que se coge en la lastra de Caballar (lastras: rocas calizas que afloran). La miel de aquí es de TOMILLO y CANTUESO y otras flores de olor.

Nos habla también de los cultivos de antes, el garbanzo, el centeno y el trigo, que «ahora no son iguales a los de antes» (se refiere a la calidad). Los garbanzos se comían casi todos los días, se les hecha berza, chorizo y espinazo, hierbabuena y perejil.

El cultivo del LINO tuvo bastante importancia en este pueblo, pocos pueblos en Segovia ejercieron esta actividad. Visité después las eras con las pozas donde se empozaba el lino, que todavía se pueden reconocer. Se cultivó mucho hasta los años 50 o 60, Juliana lo trabajaba e hilaba. En Carrascal y La Cuesta también se cultivó mucho.

El vecino de enfrente, Juan, muy amable, sabe mucho del lino y me enseña alforjas, sacos y costales hechos de lino, que conserva casi nuevos. Tiene en la parte vieja de su casa un incipiente museo del lino, con todas las herramientas y aparejos del oficio: aspador, devanadera, huso, mazo, rastrillo y hasta le queda la ceniza que se usaba para blanquear. El proceso de preparación era larguísimo y muy costoso de trabajar, se cultivaba en los linares, necesitaban mucho riego. Se solía llevar a tejer a La Matilla, donde había telar y un tejedor. Allí se llevaban los costales de 80 kilos, lo que cabía en ellos. El lino se medía por *husás*. Una husada es la porción de lino ya hilada que cabe en el huso.

Me despido de Juan y luego de Juliana, en la puerta de su casa hay varios bancos o mesas grandes, hechas de una pieza por su hijo, de fresno cortado y volteado con las ramas haciendo de patas.

Quiero agradecer al vecino de Juliana, Juan Pinillos y a su mujer sus valiosas aportaciones a la conversación. Para más datos sobre el lino en Segovia consultad los trabajos y libros de David Martín Carretero.

LA ÚLTIMA GENERACIÓN «INTANGIBLES»
Una aproximación a la Antropología Botánica de Segovia

La Última Generación Intangibles

Una aproximación a la Antropología Botánica de Segovia

6C. PÁRAMOS DE CUÉLLAR, SACRAMENIA Y COMARCA DE LA CHURRERÍA

ACEDERAS - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa* y *R. papillaris* Boiss. & Reut.
 ACEROLA - *Crataegus azarolus* L.
 AJONJERA = ASONJERAS - *Chondrilla juncea* L.
 ALFALFA - *Medicago sativa* L.
 ALMENDRO - *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb
 ALMUERZAGO - *Viscum album* L. subsp. *austriacum* Wiesb.
 BARDA DE HOJA ANCHA - *Quercus pyrenaica* Willd.
 BERRAS - *Apium nodiflorum* (L.) Lag.
 BERROS - *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek (= *Nasturtium officinale* R. Br.)
 CARDILLOS - *Scolymus hispanicus* L.
 CHOPO - *Populus nigra* L.
 CIPRÉS - *Cupressus sempervirens* L.
 COMICALLAS - No identificada
 EMPEREJUTA - *Dorycnium pentaphyllum* Scop.
 ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 ENEBRO - *Juniperus thurifera* L.
 ESPLIEGO - *Lavandula latifolia* Medik.
 HIERBA DE LAS ALMORRANAS - *Plantago holosteum* Scop.
 HIGUERA - *Ficus carica* L.
 HISOPO - *Hyssopus officinalis* L.
 HOJA DE LAMPAZO - *Arctium minus* Bernh.
 JALVIA COMINERA - *Artemisia campestris* L.
 JALVIA O JALVIA BLANCA - *Salvia lavandulifolia* Vahl
 JÉBENA - Crucíferas no identificadas (no vista muestra). Probablemente *Brassica barrelieri* (L.) Janka
 JERBO - *Sorbus domestica* L.
 LAUREL - *Laurus nobilis* L.
 LECHINTERNA - *Euphorbia serrata* (L.) S.G. Gmel.
 LIMONCILLO - *Ribes uva-crispa* L.
 MACUCAS - *Conopodium* sp.
 MAJUELO - *Vitis vinifera* L.
 MALVA, PANECILLO - *Malva sylvestris* L.
 MAMAREAL - *Alcea rosea* L.
 MEAPERRO - *Santolina chamaecyparissus* L.
 MIELGA - *Medicago sativa* L.
 MOCHA - *Salix fragilis* L.
 MOCHUELAS DE ESPINO - *Crataegus monogyna* Jacq.
 NEGUILLA - *Agrostemma githago* L.
 OLMA, OLMO - *Ulmus minor* Mill.
 ORÉGANO - *Origanum vulgare* L.
 ORTIGAS - *Urtica dioica* L. y *Urtica urens* L.
 PINO - *Pinus pinaster* Aiton
 PIÑITAS, PIÑAS - *Rhaponticum coniferum* (L.) Greuter (= *Leuzea conifera* (L.) DC.)
 POVO - *Populus nigra* y *prob. P. alba*
 QUEJIDO - *Quercus faginea* Lam. subsp. *faginea*
 ROMERO - *Rosmarinus officinalis* L.
 RUDA - *Ruta montana* (L.) L.
 SAUCO - *Sambucus nigra* L.
 SETA DE CARDO - *Pleurathus eryngii* (DC.) Quél.
 TAPACULOS - *Rosa canina* L.
 TÉ DE MONTE, TÉ DE CAMPO - *Jasonia tuberosa* (L.) DC.
 TOMILLO - *Thymus zygis* Loefl. ex L.
 ULAGA - *Genista scorpius* (L.) DC.
 VALLICO o BALLICO - *Lolium rigidum* (Gaudin) Weiss ex Nyman y *L. perenne* L.
 VERGUERA - *Salix salviifolia* Brot.
 YERO - *Vicia ervilia* (L.) Willd.
 ZARAGATOS - *Salix purpurea* L.



EUGENIO Y SABINA (†)

FUENTESAUÇO DE FUENTIDUEÑA

86 y 88 AÑOS

Pastor de ovejas de toda la vida, Eugenio Blanco ha pasado mucho tiempo en el campo solo, tanto, que aprendió a recitar poesías y romances que todavía recuerda. Te quedas en silencio paralizado cuando empieza a recitar. Me llevaron hasta él Juan Carlos Santiago (descanse en paz) y su hermano Antonio Santiago, gracias a ambos por darme a conocer a Eugenio. Su mujer, Sabina (87 años), y su hija, también aportaron valiosa información.

Eugenio nació en Sacramenia, pero ha pasado toda su vida en Fuentesauco Fuentidueña (Comunidad de Villa y Tierra de Fuentidueña, que agrupa 21 pueblos). El pueblo, y no el vecino Fuente el olmo, es famoso por sus grandes olmos ya desaparecidos (luego hablamos de ello). Haciendo honor a su nombre, tiene dos grandes SAUCOS como nunca vi otros en la fuente de la plaza.

Nuestro personaje ni siquiera fue a la escuela, estuvo siempre con las ovejas, pero su cabeza está perfecta y tiene una memoria prodigiosa. Antes se sabía ciento y pico poesías, ahora ya solo recita unas veinte, nos recitó tres, y una de ellas muy bonita dedicada al ALMENDRO, donde se narra cómo un almendro amargo discute con otro dulce, la grabamos.

Es tal la información de plantas que nos dio Eugenio que haremos un resumen simplificado ordenado por árboles, arbustos, matas y herbáceas. Es un pozo de saber sobre el campo.

Empezando por los árboles, hay que hablar del OLMO, como corresponde a este pueblo, que tuvo muchos y conserva un paseo de olmos vivos hasta el altar de la Olma de la Virgen. Existieron tres grandes olmas, hoy desaparecidas: la de Carravilla, la de la plaza y la de la Virgen. Esta última es la más famosa, hoy en día continúa el nombre del paraje y un altar donde se sigue haciendo la romería (primer fin de semana de julio), pero Virgen sin Olma; se encuentra en el camino de Fuentepiñel. La de la plaza se mantuvo muchos años seca, recubierta de hiedra.

Antiguamente las olmas y los grandes árboles, chopos o enebros, eran también puntos de referencia y orientación, como señales del camino, como el gran ENEBRO de la carretera de Calabazas o el Enebro del paraje llamado precisamente Encina del Otero.

El POVO era el nombre antiguo del chopo, había uno enorme junto al pilón, que lo cortaron. ENCINAS y enebros dominan el paisaje del monte, de ROBLES hay dos clases: QUEJIDO (*Q. faginea*) y BARDA, de hoja ancha (*Q. pyrenaica*).

Las piñas verdes del pinopeladas con pan se comían, se las traía Eugenio a su hija. El ALMUERZAGO se tiraba de los pinos para las ovejas, es muy buen forraje en invierno. MOCHA es aquí el nombre de la mimbrera (*Salix fragilis*), se usa para hacer cestos, «le dicen, una mocha». VERGUERA también hay en Aldeasoña y ZARAGATOS que son más ligeros que la mocha. Del SAUCO la curandera de Lastras hacía con la flor un emplasto.

De árboles cultivados en el pueblo Eugenio citó la HIGUERA, el LAUREL, el JERBO y las ACEROLAS. La leche de higo era usada para quitar las verrugas, el laurel para la comida. El JERBO, que es muy raro de ver en la provincia, llamó nuestra atención, «se comían las jervas o peritas, los había en todos los majuelos (viñedos)». Existe en el término el topónimo *El Jerbo*, donde queda aún un ejemplar joven. También habló nuestro protagonista de que había ACEROLAS que se comían, suponemos se trata de *Crataegus azarolus*, pero no lo hemos podido confirmar.

Siguiendo con los arbustos y matas, nombró las MOCHUELAS DE ESPINO, que se comían y los TAPACULOS también, la EMPEREJUTA, que se quemaba para chamuscar el cerdo, y también para hacer escobas muy finitas para casa. El ESPLIEGO y la JALVIA BLANCA son de terrenos calizos. La JALVIA COMINERA, sus inflorescencias, la fumaban de chavales cuando no tenían para tabaco. El LIMONCILLO es un arbusto espinoso cultivado en huertos antiguos que va desapareciendo; hay todavía en algunos huertos, se puede comer la uva. «El ROMERO es para protección», se usa el Domingo de Ramos. La RUDA huele mal, solo la comen las ovejas cuando tienen hambre. «Se usaba para cuando estaban mal paridas, cocida la planta, se les limpiaba con el agua todas sus partes. En otras ocasiones se *acolicaban* las ovejas, cogían colitis (*acolicarse*)».

El TOMILLO es para los constipados, la ULAGA dicen que da miel, junto con el ESPLIEGO y el tomillo. También está el MEAPERRO, que huele bien.

Hablando de herbáceas, las mejores hierbas para las ovejas eran la MIELGA o la ALFALFA, junto con la paja de YERO. De las silvestres, comían unas mejor que otras, las JÉBENAS las comían mal las ovejas, el VALLICO lo comen bien, es buena. «Ahora está *to sulfatao* y no sale *na*». De la LECHINTERNA se usaban unas gotas en la leche que tiene para hacerse una cuajada, pero puntualiza que no para hacer el queso, para el que se usaba el cuajo de chivo.

Las ORTIGAS son muy buenas, el ORÉGANO cocido con vino se tomaba para los *constipaos*. El TÉ DE CAMPO o DE MONTE es para después de comer y también *pal constipao*. Me trae una muestra su

mujer, Sabina. La HOJA DE LAMPAZO es para los granos, se coge el envés de la hoja, se le da aceite y se aplica a los granos grandes, que se maduran y se revientan.

Además, Eugenio es famoso en el pueblo porque sabe curar los clavos y las almorranas y es conocido por ello. Lo de los clavos es un secreto, la HIERBA DE LAS ALMORRANAS o la «raíz *pa* la almorrana» me la viene a mostrar su mujer, Sabina, que la lleva envuelta en un trapo, él la prepara para quien la necesita. Y para el dolor de muelas se lleva una bola (piña) de ciprés en el bolsillo.

Con la planta que llamamos «PIÑITAS» jugaban los niños de los pastores, se sacaba la cuchara, el cuchillo y el tenedor: el cuchillo de arriba (brácteas superiores de la inflorescencia); el tenedor al medio (brácteas medias) y la cuchara abajo (brácteas inferiores).

La lista de plantas de campo comestibles que conoce y nombra es muy grande: Los BERROS y las BERRAS, «estas últimas también se comían aunque pican más que los berros, la hoja es más puntiaguda». Las MACUCAS, las COMICALLAS, las ACEDERAS y las ASONJERAS se comían, de las asonjeras, cuando son jóvenes se come el cogollo, después son las escobas de las eras. Otras comestibles son, el PANECILLO DE LA MALVA, la SETA DE CARDO, o los CARDILLOS que son *pal* cocido, dijo su mujer, Sabina. Cerca del pueblo, en el páramo hay hisopo, rara planta de la que no conoce nombre alguno.

La NEGUILLA tiene semillas negras, se decía antes que «eres peor que la neguilla», se usaba una criba para quitarlas del cereal. MAMAREAL llaman a *Alcea rosea* ornamental, «aquí se llama así, es muy bonita».

Sabina, su mujer, sabe muchos refranes y coplillas, dijo algunos:

- * «Pa las Candelas ponen las gallinas, las malas y las buenas».
- * «En las tormentas, rezar a Santa Bárbara».

- * Para los Reyes, a paso de bueyes.
- * Por San Sebastián, una hora más.
- * Por San Matías, igual noches y días.

Véase también la información relativa a Fuentepiñel, pueblo vecino del que dijo Eugenio: «Fuentepiñel, mucho barro y poca miel».

AJO, AJETES, NÉRICOS, NÉRIGOS - *Allium sativum* L.
AJUNJERAS - *Chondrilla juncea* L.
ALMUÉRZAGO - *Viscum album* subsp. *austriacum* Wiesb.
CAÑELGA - *Thapsia villosa* L.
CARDILLO - *Scolymus hispanicus* L.
MUELAS - *Lathyrus sativus* L.
RUBIA - *Rubia tinctorum* L.
SABUCO - *Sambucus nigra* L.
TÉ - *Jasonia glutinosa* (L.) DC.
VERGUERA - *Salix atrocinerea* Brot., *Salix fragilis* L., *Salix salvifolia* Brot.



**FIDEL
VALLELADO
82 AÑOS**



Néricos

A Fidel Herrera le compro casi todos los años abono de lombriz para mi huerta, se ha dedicado a producir humus de lombriz ecológico, que es muy sano y natural. Vallelado es el pueblo de los AJOS y Fidel lo sabe todo sobre estos; cultiva enormes ajos sobre el humus de lombriz, además de calabazas y tomates, o garbanzos. Cultiva también MUELAS, «de pequeño se comían como lentejas, pero se pelaban, mi madre lo hacía».

Mantiene en cultivo la raza local antigua de ajo de Vallelado, la de toda la vida. Ahora en esta época tiene ajetes («ecológicos», dice también) que son los brotes de los sobrantes de los ajos de la temporada pasada. Cultiva también una parcela de ajos chinos, «los hay de dos clases: rojos y blancos». Me dice que dan una flor enorme y que es muy bonita. Me regala unos dientes para plantar, son enormes. Lo he comprobado personalmente.

Me habla de los «ajos macho», *néricos* o *nérigos* que dan buena suerte, por eso él los lleva en el coche secos y me regala varios. Se trata de ajos que no tienen dientes, de una cabeza única. «Para que salgan así hay que sembrarlos tarde, sobre últimos de marzo o abril, y entonces se desarrollan como una cebolla pequeña, sin dientes. No dan dientes».

Aunque se dice aquello de que:

«Por San Martín el ajo pon» (noviembre).

«Por San Martín el ajo pin»

Para Fidel hay tres meses de margen para sembrar los ajos, de noviembre a enero, y no pasa nada por hacerlo un poco después de noviembre. Él los tiene ya sembrados a finales de diciembre como tarde. Y también se dice: «En marzo tres porretas el ajo», los que salen en abril son los ajetes, que están muy ricos y se pueden preparar en revuelto o en tortilla. La «semilla» (diente) para sembrar debe ser buena y clasificada, las hay de tres clases, la de primera o R1 es la mejor; y a continuación me da una bolsita de ajo de siembra. La campaña fuerte de recogida es en junio y julio.

Es un apasionado del ajo de su tierra, del autóctono, que dice es el mejor. Y añade, «dicen que el ajo va bien para el cáncer». Prepara artesanía con ajos y maderas para la feria, que es el 3 de julio. Hace carros y centros decorados con ajos y ristas.

Hay variedades de ajos introducidos recientemente, que son más tempranos, se siembran en septiembre u octubre y se recogen a últimos de mayo. Algunos, como los chinos, tienen un gran valor ornamental y forman una gran bola de flores, preciosa.

Otras plantas del pueblo citadas a lo largo de la conversación fueron las VERGUERAS del río, que el mayordomo mandaba recoger para ramo de bendecir el Domingo de Ramos, «aunque ahora ponen romero». Me habla también del CARDILLO usado *pal* cocido, o el ALMUÉRZAGO, que es un buen forraje para el ganado. De medicinales que se usaban antes cita el SABUCO y el TÉ.

Las escobas se hacían siempre de AJUNJERAS, y de plantas venenosas, destacó la CAÑELGA, que se usaba antes para pescar, «tiene una flor amarilla muy bonita».

En Vallelado también se cultivó mucha RUBIA antiguamente, en el siglo XIX había dos molinos para la molienda la rubia. Los niños de Vallelado, llegada la Pascua, sacaban la raíz de la rubia para que las madres cocieran y tiñeran con rubia el huevo de Pascua, que posteriormente rodaban en las eras. Se decía "tintar los huevos".

Antonio Ponz, en su *Viage por España* 1783, habla de la rubia y su cultivo en esta zona, añadiendo que era una de las más útiles cosechas de la zona de Cuéllar. Madoz (1845-1850) habla del comercio de la venta de la rubia en los pueblos de Mojados y Cuéllar y de los frutos sobrantes en el mercado de Peñafiel.

Rubia proviene del latín *ruber* o *rubeus*: rojo, rojizo; en alusión al color de la raíz. Posee glucósidos antraquinónicos en la raíz, responsables de las materias tintóreas. Al parecer es originaria de Asia y naturalizada en Europa en la mitad occidental. Fue cultivada extensamente en todo el centro y sur de Europa hasta la aparición de la cochinilla y los tintes sintéticos, a menudo se encuentra naturalizada por todo el pueblo de Vallelado, cerca seguramente de las antiguas áreas de cultivo.

Otro día tuve oportunidad de hablar con Ricardo, cultivador de ajos de toda la vida, que me confirmó todos los datos que había tomado de Fidel y me informó amablemente de todo el proceso y utilidad de este cultivo milenario.

Agradezco a Ricardo de la Calle (57 años), empresario del ajo de Vallelado, su amabilidad por atenderme y contrastar el texto y la información de Fidel. Ricardo reconoce la gran cantidad de cuidados que requieren ahora los ajos, y el uso de herbicidas y fitosanitarios, cuando como él dice -salían antes solos-.



ABREPUÑOS - No identificada cf. *Centaurea calcitrapa* L. o *C. melitensis* L.
 AJUNJERA - *Chondrilla juncea* L.
 ÁLAMO NEGRO - *Ulmus minor* Mill.
 ANDRENICAS - *Prunus spinosa* L.
 ARDOYA - *Centaurea ornata* Willd.
 BARDAGUERA - *Salix atrocinerea* Brot. y prob. otras especies
 BERZA - *Brassica gr. oleracea* L.
 CARDILLO - *Scolymus hispanicus* L.
 CEBADA - *Hordeum vulgare* L.
 CENTENO - *Secale cereale* (L.) M. Bieb.
 CENTENO MORTAJO - *Claviceps purpurea* (Fr.) Tul.
 ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 ESCARAMOJOS - *Rosa cf. canina* L.
 ESCOBAS - *Hirschfeldia incana* (L.) Lagr.-Foss.
 ESTEPA - *Cistus laurifolius* L.
 FLOR DE MALVA - *Malva sylvestris* L.
 FRAMBUESA - *Rubus idaeus* L.
 FRESNO - *Fraxinus angustifolia* Vahl
 GAMARZA - *Anacyclus clavatus* (Desf.) Pers. o *Anthemis arvensis* L.
 ALGARROBA - *Vicia articulata* Hornem.
 GRAMA - *Cynodon dactylon* (L.) Pers.
 GUARDALOBO - *Verbascum pulverulentum* Vill.
 GUISANTELMOS - *Chrysanthemum* sp.
 HINOJO - *Foeniculum vulgare* L.
 HOJA DE VELLOSILO - *Pilosella* sp. (cf. *P. tardans* (Peter) Soják)
 JÉBENES - *Brassica barrelieri* (L.) Janka
 MANJULETAS DE ESPINO - *Crataegus monogyna* Jacq.
 MIELGA - *Medicago sativa* L.
 MORAS - *Rubus ulmifolius* Schott, *R. caesius* L.
 MUSARONES, PUCHERETES - *Marasmius oreades* (Bolton) Fr.
 NEGUILLA - *Agrostemma githago* L.
 NUBLÓN - Posiblemente *Tilletia* (*T. caries* y *T. foetida*)
 ORÉGANO - *Origanum vulgare* L.
 PAMPLINA - *Montia fontana* L.
 PERECUTORIA - No identificada.
 PIMIENTO - *Capsicum annum* L.
 RAIZ DE CECUTA, AGUACEA - ¿*Umbelliferae*?: *Conium maculatum* L.,
Oenanthe crocata L.
 RASCAVIEJA - *Adenocarpus complicatus* (L.) J. Gay subsp. *complicatus*
 ROBLE - *Quercus pyrenaica* Willd.
 ROSA - *Rosa cf. gallica* L. (cultivadas antiguas)
 RUDA - *Ruta montana* (L.) L.
 SABUCO - *Sambucus nigra* L.
 SETAS DE CARDO - *Pleurothus eryngii* (DC.) QuéL.
 TÉ DE LASTRA - *Jasonia glutinosa* (L.) DC.
 TÉ DE MONTE - cf. *Jasonia tuberosa* (L.) DC.
 TRÉBOLE - *Trifolium pratense* L., *T. repens* L. y prob. otros
 UÑASGATAS - *Ononis spinosa* L.
 UVA DE LAGARTO - *Sedum album* L.
 VALLICO - *Lolium rigidum* (Gaudin) Weiss ex Nyman y *L. perenne* L.
 VERBENA - *Verbena officinalis* L. cf.



.....

GUADALUPE
CARRASCAL DE LA CUESTA
83 AÑOS

Encuentro y entrevista emocionante con una persona inolvidable, Guadalupe Martín, una señora que vive sola anclada en el pasado. Su testimonio es único, la sensación de atavismo nos envolvió. Persona confiada y acogedora con nosotros, que deja huella. Una experiencia irrepetible.

Tuvo vacas y asnos y ahora tiene solo huerta, aunque en invierno solo le quedan berzas. Es enero y nos recuerda algunos *santiños* de este mes: «17 de enero, por San Antón gallinita pon», «20 de enero, San Sebastián el primero». La entrevista tuvo lugar en su cocina, de lumbre baja, por allí en medio corren las gallinas que ella llama todo el rato: *pitás, pitás*. También hay una escoba, «hay escobas de AJUNJERA y de RASCAVIEJA, la rascavieja es una retama, crece en los caminos y el monte». Vemos también en su cocina varetas de GUARDALOBO.

«Los alimentos mejores *pal ganao* son el TRÉBOLE, la MIELGA, las GARROBAS y la CEBADA. En las tierras escardábamos principalmente VALLICO, GAMARZA, ABREPUÑOS (de flor amarilla), PAMPLINA y GRAMA».

Remedios caseros «medicinosos» sabe muchos: «la FLOR DE MALVA es para el catarro, la HOJA DE VELLÓSILLO *pa* las heridas, se aplica en la herida la parte de la hoja que tiene vello; el SABUCO, la flor para las hinchazones. También para los ratones se ponían varetas de sabuco en los agujeros (para que no entrasen y espantarlos). El TÉ DE LASTRA y el TÉ DE MONTE son *pal* estómago, ambos de flor amarilla; el primero se cogía en las lastras de Caballar. El HINOJO olía a aguardiente. Los clavos (papilomas) se curaban con garbanzos, echándolos a un pozo. El cogollo de ESTEPA era para curar la culebrilla: se cuece y se moja un paño con el agua de cocer, aplicándolo en la culebrilla».

El cornezuelo del centeno en el pueblo lo llamaban CENTENO MORTAJO, decían que lo usaban las mujeres para abortar, se lo dijo su madre (testimonio interesante no recogido hasta ahora por nosotros en la provincia). También había el NUBLÓN del trigo, «el trigo salía malo». La NEGUILLA se daba entre el trigo y el centeno, se escardaba y también se molía por error junto con el grano para el ganado.

Otros remedios aluden a la curación de los animales: La RAIZ DE CECUTA, venenosa, se usaba para cuando le da a una vaca un «golpe de agua», que bebe mucho y se hincha, la llamó también AGUACEA. Si la comen les sienta mal, tanto a las ovejas como a las vacas. Solo les afecta la raíz (parte subterránea).

El calendario religioso ocupa una parte importante de la conversación. Al cementerio en los Santos se llevaban GUISANTELMOS y ROSAS. El Domingo de Ramos antes se llevaba el ramito de BARDAGUERA

a la iglesia, ahora ponen romero. La bardaguera era mejor porque en esa época es cuando tiene los *pollos* (amentos o inflorescencias masculinas). Tantos pollos como lleve tu ramo, tantos padrenuestros tienes que rezar:

«Cada pollo que lleves, un padrenuestro reces».

La BARDAGUERA además servía para hacer cestas y canastillos, ella sabe hacer cestas y bozales para los chotos de las varas. Hablando de leñas y maderas, dijo: «la leña es siempre de ENCINA y ROBLE, antes se hacía carbón de encina». Otros árboles frecuentes en el término son el FRESNO y el ÁLAMO NEGRO.

De plantas silvestres comestibles tenemos el CARDILLO, las SETAS DE CARDO y los MUSARONES, que son lo mismo que los PUCHERETES. Frutos silvestres había MANJULETAS de espino, ESCARAMOJOS y MORAS, de estas últimas «había de moras y de zarzas»; otras eran ANDRENICAS azules y FRAMBUESAS (cultivadas).

Se hacía siempre matanza en casa, solo se usaba PIMIENTO (llama así al pimentón), sal, ORÉGANO y CLAVO. Para teñir la ropa usábamos «papeletas» (de tinte sintético de anilinas se refiere), pero para curtir lo hacíamos con sal. Para la miel las abejas usan de todo, pero sobre todo cogen de las JÉBENES y de las flores de los frutales.

Otras plantas que citó de pasada a lo largo de la conversación fueron: la ARDOYA, muy picosa, que no es la misma que los abrepunhos, las UÑASGATAS, que también pinchan, la RUDA, que conoce, pero no le da ningún uso especial. La VERBENA la citó solo, dijo que la flor era pequeña, pero ningún uso especial; al igual que la UVA DE LAGARTO o la PERECUTORIA. Estas plantas no las hemos visto y por tanto no las hemos podido identificar.

Hace gorras tradicionales de paja de centeno y tapetes del mismo material, que me enseñó y que estaban muy bien acabados, heredera de la tradición de las gorras segovianas de todos estos pueblos cercanos, como por ejemplo, La Cuesta. Coge la paja larga del centeno en los bordes de los cultivos, me enseña sus gorros y sus tapetes de paja y unas ESCOBAS que tienen fuera, en la trasera de la casa, un lugar desordenado y oscuro que me recuerda cómo eran las casas de pueblo antes, quedo impresionado verdaderamente. Me habla de que le van a quitar su casa y se siente bastante angustiada...

BELEÑO - *Hyoscyamus niger* L.
CARDIO GARBANCERO - No identificada. Posiblemente *Centaurea calcitrapa* L. o *Acanthoxanthium spinosum* (L.) Fourr. (= *Xanthium spinosum* L.)
CARDIO - *Dipsacus fullonum* L.
ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
ESPADAÑA - *Typha latifolia* L.
GALLARITA - *Quercus faginea* Lam. subsp. *faginea*
GRISANTELMO - *Chrysanthemum* sp.
HOJAS DE ROMANA, ROMANA - *Tanacetum balsamita* L.
VERLINOS - *Agrostis nebulosa* Boiss. & Reut.
LIRIO - *Iris germanica* L., *Lilium candidum* L.
ORTIGA - *Urtica dioica* L. y *Urtica urens* L.
PEGOTES - *Arctium minus* (Hill) Bernh.
RETAMA - *Cytisus scoparius* (L.) Link subsp. *scoparius*,
ROBLE - *Quercus faginea* Lam. subsp. *faginea*
ROMERO - *Rosmarinus officinalis* L.
TRIGO - *Triticum aestivum* L.
ULAGA - *Genista scorpius* (L.) DC.
VIÑA - *Vitis vinifera* L.
VERGUERA - *Salix salviifolia* Brot.



**LIBRADA y JUANITO
FUENTEPIÑEL
78 AÑOS ambos**

Torno de madera para la masa del pan



Tarja



Centaurea scabiosa



Dicen por los pueblos de alrededor: «Fuentepiñel, mucho barro y poca miel», pero esto no es cierto, nos encanta este lugar. Nuestra entrevistada, Librada Barrio, es justo lo contrario, persona curiosa con sensibilidad por las cosas, curtida por el tiempo, atractiva a pesar de sus 77 años. Tiene el entusiasmo y la curiosidad de los niños, «me encantan las cosas», dice. Hace trabajos manuales de artesanía vegetal en los talleres del ayuntamiento y en su casa por su cuenta. Ella y su marido son gente humilde, sencilla y generosa.

Tiene la casa con jarrones decorados con plantas y flores secas, tales como «CARDOS» (*Dipsacus fullonum*) y otras. Nos explica: «se jugaba de niños a lavarse la cara y las manos con el agua de lluvia que se queda entre las hojas de este cardo, estaba muy suave». Hace adornos florales que ella misma recoge del campo, aunque no sabe los nombres de esas plantas en muchos casos. «Me gustan las flores y las plantas». Tiene uno delante de nosotros con *Centaurea scabiosa* y la que llama «LINOS» (*Agrostis nebulosa*). «Los linos se usaban pa jalbegar» (encalar).

«De chicos, los "PEGOTES" los tirábamos a la ropa; una Navidad llegamos a hacer un belén de pegotes», con su tío Alejandro Lázaro y la Sra. Fausta Sacristán (84), que eran muy mañosos. Me enseña fotos que conserva de los belenes que hacían con plantas del campo. «Hacíamos belenes de todo», tiene otro hecho con médula de los tallos de girasoles que todavía conserva en parte, me lo enseña y hago fotos. Las GALLARITAS, como llamó a las agallas de roble, también las usa.

La artesanía vegetal con plantas silvestres le gusta mucho, me enseña una maqueta de una posada hecha por su tío con frutos de beleño secos, forrada con pieles de bellota. «Los antiguos eran muy buenos haciendo esto».

Tiene en su casa dos tornos de madera antiguos para el pan: «se usaban para aplastar el bollo cuando hacíamos el pan en casa». Los rodillos son de encina, muy duros. Antes cada familia cocía su pan, o se hacía entre dos o tres familias, luego ya hubo panadero, Telesforo. Me enseña la *tarja*, regleta de madera usada en todos estos pueblos como sistema de pago aplazado según marcas que iba haciendo el panadero cada día, «iba haciendo una muesca por cada hogaza que se llevaba uno de la panadería, cuando estaba acabada la tarja se pagaba bien en dinero o en trigo».

Estamos en febrero y ha sido la fiesta de Santa Brígida, 1 de febrero. Es muy tradicional en el pueblo esta celebración. El 31 de enero por la noche, se hacen Luminarias en la calleja de Sta. Brígida, a la puerta de la ermita del mismo nombre (que tiene una misteriosa piedra grabada en el muro con una inscripción de tipo celta). «Se tomaban galletas con vino y a veces se asaban patatas, ahora *los de fin de semana* (como llamó a los de Madrid) hacen chuletas y de todo, que no pega nada».

De febrero se dice:

«El primero brigidero,
el segundo candilero (2 feb., la *Presentación*) y el tercero San Blas (3 de feb.)».
«Por San Antón gallinita pon, la candelaria, las buenas y las malas».

En Semana Santa, el Domingo de Ramos el cura bendice ROMERO, pero antes era VERGUERA, que se traía del Cega, de Lastras de Cuéllar. Para el Corpus se echan hojas de ROMANA por el suelo, también espadañas y lirios. Y para los Santos se usaba el GRISANTELMO, para llevar a las sepulturas.

La Virgen de la Olma, en el camino de Fuentesauco, tenía mucha tradición, «tuvo una peste y el árbol murió, pero se sigue haciendo la romería». Ahora queda el altar sin el árbol. La bendición de campos sí que se sigue haciendo siempre en San Isidro (15 de mayo).

Escardar cardos era un trabajo muy duro en primavera, el CARDO GARBANCERO pica mucho pero les gusta mucho a los conejos, también las MIELGAS les gustan mucho. Las ULAGAS se quemaban para quitar el pelo del cerdo en la matanza, también se hacía con la paja de cereal. Existe en el pueblo el topónimo *Ulagas*.

Juanito, su marido, nos cuenta una curiosa historia sobre las ORTIGAS. Recordaba que había una persona en el pueblo que era a la que se le llevaban los pollos para que les capara, frotándoles con ortigas por el interior de los muslos y alas, después esos pollos se dedicaban a incubar los huevos. De esta forma, las gallinas quedaban liberadas para poner huevos. Esta persona mayor se llamaba Catalina, la madre de un antiguo alcalde del pueblo, Cándido.

También dijo Juanito que antes, en tiempo de sus abuelos, había muchas viñas y bodegas en el pueblo. Los que bajaban a las bodegas llevaban un cencerro colgado de la cintura para avisar por si había *tufo* (gas) y se podían axfisiar (monóxido de carbono).

Al final, Librada me recomendó hablar con Félix San Felipe Sanz, natural del pueblo, «que sabe mucho más de campo que yo y vive en Segovia capital». Tuve oportunidad de verle en su casa del barrio de San Lorenzo. Vivió en el pueblo solo de joven, pero ha estado siempre en contacto y se acuerda de todo, luego se hizo ebanista de la Guardia Civil y trabajó en esto hasta que se jubiló. Es un gran artesano de la madera, oficio que conoce bien. Me enseñó muchos trabajos suyos pequeños que sigue haciendo y me regaló una carraca. Es muy buena persona que sabe valorar y apreciar las cosas.

Agradezco especialmente a la Asociación Cultural San Mamés de Fuentepiñel, y especialmente a Olga, que me invitó a dar una charla, y que me puso en contacto con Librada y otros vecinos. Mi agradecimiento igualmente a Juan Cuéllar por regalarme su estupendo libro del pueblo. Y un recuerdo especial también para mi amigo Lito, Carlos Tomero, dibujante, originario de este pueblo que falleció hace años.

Quili (Aquilina) nació en el 37 y es de Frumales, donde pasó su juventud, pero después ha vivido casi siempre en Segovia capital, en pleno barrio de El Salvador, donde la entrevistamos. Su madre descendía de Torrecilla, su padre fue carretero y herrero, conoce muy bien el oficio de la carretería y conserva buena parte de las herramientas familiares. Es persona curiosa a la que todo le interesa, se fija en todo y está siempre dispuesta a aprender cosas nuevas. Tiene gran memoria y recuerda al detalle todo sobre su pueblo.

El árbol clave de los carreteros de antaño era el ÁLAMO NEGRO, hoy casi desaparecido, en Frumales se decía siempre OLMO. Junto con el fresno, la encina y el pino, eran las maderas utilizadas en la fabricación de los carros. Tan solo los cubos se hacían de FRESNO, los rayos y las pinas de ENCINA, el resto todo de olmo, excepto los tablones que eran de PINO. Para la forja de las piezas de hierro del carro se usaba carbón de encina. Como otros carreteros, su padre hacía también aperos, tales como yugos de olmo. La madera se cortaba siempre en enero o febrero. Para tablones también se usaba el CHOPO, que para ella es lo mismo que ÁLAMO BLANCO; crecía en el Cerquilla, el arroyo del pueblo. Este arroyo daba muchos BERROS y BERRAS, ambos se comían en ensalada al final del invierno, junto con los brotes de las AJONJERAS. También había muchos cangrejos en el Cerquilla, «¡era un paraíso!», se hacían cestos de mimbre para pescarlos, pero en el Cega se usaba más bien una manga de hilo de CÁÑAMO para pescar. En Torrecilla se cultivó mucho cáñamo, queda el nombre *Los Cañamares*. Tenía muchas labores el cáñamo... de niña, su abuela se lo contaba todo. Hasta se comían los cañamones, «ahora no, que dicen que es la droga». Había un telar en el pueblo. La VERGUERA y el MIMBRE eran muy frecuentes en la zona del río, «había un cestero en el pueblo».

Fue muy famosa la OLMA de Frumales, enorme, que todavía se mantiene en pie seca; estaba junto a la iglesia de la Asunción, al parecer la han cambiado de sitio. Había otra, eran dos, que desapareció.

En la zona se cultivaba mucha ACHICORIA, había dos fábricas en el pueblo, se picaba y se tostaba la raíz, luego se iba a Cuéllar a procesarlo. La achicoria cultivada de los campos la comíamos como endivias en ensalada, pero preparadas en los campos de cultivo. Las ALVERJANAS salían en las cunetas en primavera, hasta mayo, y las comíamos, gustaban mucho. Los YEROS se cultivaron para dar las vacas.

El tío Valeriano fue el curandero de Frumales en los años de la postguerra, «tenía una gracia especial», era muy mañoso y «arreglaba» todo, incluso los animales, Quili le vio curar una yegua que estaba *enarenada*. Usaba para esto, entre otras plantas, la RAÍZ DE LA RUECA BRUJA. Vivía frente al médico y esto creaba tensiones entre el curandero y el facultativo.

Quili sabe curar los clavos y lo practica siempre que se lo solicitan, en este caso lo hace con JUNCOS, me explica cómo: «hay que buscar un sitio donde haya juncos, y sacar y meter tantos juncos como clavos tenga la persona afectada, luego se reza una oración y un padrenuestro. Se hacía en secreto, porque no se le podía decir ni enseñar la oración a nadie». A ella se lo enseñó su tía Atilana de Torrecilla, ni siquiera a su hija Esther se lo ha enseñado. (Los juncos salen como de una funda cuando se tira, la parte basal es blanca y a eso se refiere Quili, sacar de la funda y volverlos a meter). Frumales tiene mucho terreno de PINAR, se sitúa al límite norte de la Tierra de Pinares y se resinaba bastante; las virutas se usaban para encender el fuego. En tiempo de setas se iba al pinar a por NÍCALOS, también se cogían otras setas comestibles como los PUCHERETES, las TURMAS o las OREJILLAS, estas últimas salían en mayo y se preparaban revueltas con ajo y bien lavadas. Las turmas se comían guisadillas con ajito frito.

El ALMUÉRZAGO del pino baja la tensión, «hay que tomar nueve hojas durante nueve días, o en días impares», Quiri cree mucho en esta planta. Torrecilla tiene zona de roble también, un monte hermoso de ROBLE (*Q. faginea*), allí se iba a buscar la SETA DE CARDO. Las *gallarintas* (agallas de bola) del roble se usaban de adorno.

En el Corpus se tiraba CANTUESO y hojas de ROMANA por las calles al paso de la procesión; se tenía romana en la huerta para esto y porque olía bien. El Domingo de Ramos se bendecían ramos de la RETAMA que se cogía en el pinar.

Podríamos seguir mucho tiempo con ella, pues Quili es un pozo de saber y tiene una memoria prodigiosa. En su pueblo siempre hacía la huerta, atendía la miel, hacía el arrope, la matanza, la escarda y muchas cosas más. Nos despedimos con algunos de sus refranes:

- * «San Marcos rey de los charcos».
- * «Pa San Pedro se quita el ajo y se pone el puerro».
- * «Pa San Martín el ajo debajo».
- * «Por San Antón la gallina pon, la Candelaria, la buena y la mala».

Un agradecimiento muy especial a su hija Esther, que ha heredado la curiosidad e inquietud por aprender de su madre. Juntas me enseñaron sus bordados del traje tradicional, las herramientas del abuelo carretero y me regalaron una botella de vino artesano que hacen ellas con la familia.

ABEDUL - *Betula celtiberica* Rothm. et Vasc. (= *B. pubescens* subsp. *celtiberica* (Rothm. & Vasc.) Rivas- Mnez.) o *B. pendula* Roth
ALISO - *Alnus glutinosa* (L.) Gaertn.
CAMPANITA - *Narcissus bulbocodium* L.
CEBOLLA - *Allium cepa* L.
CHIRIPITA - *Bellis perennis* L.
CHOPO - *Populus nigra* L. var. *italica* Münchh., *P. x canadensis* Moench (= *P. deltoides* W. Bartram ex Marshall x *P. nigra* L.)
CIÑIGLO - *Chenopodium album* L.
DALIA - *Dahlia* sp.
FRESNO - *Fraxinus angustifolia* Vahl
GLADIOLO - *Gladiolus* sp.
GLICINIA - *Wisteria sinensis* Sweet
GRAMA - *Cynodon dactylon* (L.) Pers.
GUISANTE - *Pisum sativum* L.
HAYA - *Fagus sylvatica* L.
JUDÍA - *Phaseolus vulgaris* L.
JUNQUILLO NEGRO, No identificada. Posiblemente *Cyperus longus* L.
LECHUGA - *Lactuca sativa* L.
MANZANILLA - *Chamaemelum nobile* (L.) All.
MIMBRE - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz
OLMO - *Ulmus minor* Mill.
PINO ALBAR - *Pinus pinea* L.
PINO NEGRAL - *Pinus pinaster* Aiton
ROBLE - *Quercus faginea* Lam. subsp. *faginea*, *Quercus pyrenaica* Willd.
TÉ, LA TÉ, TE DE PRADERA - *Mentha aquatica* L.
RUBIA, RAÍZ DE RUBIA, GRANZA - *Rubia tinctorum* L.
ROBLE - *Quercus faginea* Lam. subsp. *faginea*



TEÓFILO (†)
CUÉLLAR
92 AÑOS



Teófilo Gilsanz procede de Pinarejos, pero ha hecho toda su vida en Cuéllar; trabajó de fontanero y además fue siempre un gran agricultor y hortelano, y con iniciativa e ingenio para innovar en los cultivos. En su última etapa de hortelano utilizaba para sus cultivos las recomendaciones del calendario biodinámico antroposófico, que compraba todos los años. Aplicaba los ciclos de rotación de cultivos con buenas producciones, llevaba sus cuadernos a mano (que me enseña orgulloso), donde apuntaba todo lo que cultivaba y la fecha, llevando un control total de su huerto. Un hombre meticuloso y un maestro de la huerta, envidia de otros hortelanos.

Tenía la huerta junto al Cega, en los mejores terrenos de huertas del municipio. Ha sido lo que se dice hortelano puro y me habla sobre todo de los cultivos, ya que sabe poco de plantas silvestres. El ciclo de cultivo de la huerta en Cuéllar empezaba en febrero con los semilleros en invernadero y duraba hasta octubre y noviembre. En marzo ya se ponía la LECHUGA. Por San Marcos (22 de abril) tocaba echar basura (estiércol para abonar). Los GUI SANTES se ponían más temprano, pero el grueso de la huerta es todo en mayo y en junio las JUDÍAS. La CEBOLLA se siembra también en junio y muy superficial.

Teófilo cultivaba también muchas flores, le gustaban especialmente los GLADIOLOS, DALIAS y GLICINIAS; tenía el huerto precioso siempre, limpio y sin hierbas. De malas hierbas del huerto cuenta que «las más fuertes eran el CIÑIGLO y el JUNQUILLO NEGRO, que era muy malo de sacar de la tierra; la GRAMA también y cambia cada año». En el prado de al lado crecían las CAMPANITAS y las CHIRIPITAS. De árboles nos citó el ALISO, ABEDUL, ROBLE, HAYA, PINO ALBAR, PINO NEGRAL, OLMO Y CHOPO. En el Cega hay alisos, abedules, chopos, mimbres y fresnos. Las varas las hacían de FRESNO. Con MIMBRE se tejían los bozales de las vacas y burros, «cada uno mismo se los hacía». Los aperos se hacían de OLMO y también los carros, que eran muy importantes antes.

La TÉ silvestre es muy tradicional en Cuéllar, se recoge y se toma mucho, en otros pueblos lo llaman TE DE PRADERA, «es un buen té, crece en El Carreto, en La Vega y El Espadañal». La MANZANILLA también se ha tomado de siempre.

Sobre LA RUBIA, que tuvo mucha importancia en Cuéllar y otros pueblos de alrededor, me habló Teófilo sobre todo de la costumbre de los niños de teñir con la raíz de rubia los huevos de Pascua y hacer rodar el huevo. «Se cocía en agua junto con la raíz, una vez teñido el huevo de rubio (naranja) se llevaba a la merienda de Pascua. Luego se hacía rodar hasta que se rompía y entonces ya se podía comer».

De la planta de la Rubia dábamos ya algunos datos en nuestro anterior trabajo (Blanco, 1998: 164). Su cultivo tuvo especial importancia entre Cuéllar y Campaspero (provincia de Valladolid, pero cerca de Cuéllar). También Fuentepelayo y Valledado, que sepamos, que fueron importantes productores. Existieron incluso molinos de raíz de rubia tanto en Cuéllar como en San Miguel del Arroyo y Campaspero. La época fuerte de producción fueron los siglos XVIII y XIX, aunque hay datos de su cultivo desde primeros del siglo XVII.

La granza, como también era conocida, se enviaba a Segovia para teñir capas, paños y seda; también iba a Cataluña. El cultivo dio mucha riqueza a la comarca y tenía la ventaja de que crecía en terrenos pobres y de secano. El tinte se fijaba con piedra de alumbre, dependía del mordiente para obtener un tipo de color u otro, del granate al negro.

Para saber más datos del cultivo en Cuéllar y Campaspero véanse algunas publicaciones de Jose María Viloría García. Mi agradecimiento a Ángeles y Tom por facilitarme el contacto con Teófilo. Igualmente a Víctor Hernando Pascual y a su abuelo, por los datos facilitados de Campaspero. Además, él vive en la calle La Rubia de esta localidad. También existe en Valladolid el barrio de La Rubia y en Segovia y otros pueblos de la provincia la plaza la Rubia.

LA ÚLTIMA GENERACIÓN «INTANGIBLES»
Una aproximación a la Antropología Botánica de Segovia

La Última Generación Intangibles

Una aproximación a la Antropología Botánica de Segovia

6D. HOCES DEL RÍO RIAZA Y ALREDEDORES, COMARCA DE CAMPO Y MADERUELO

AJEDREA - *Satureja intricata* Lange
ALGARROBAS - *Vicia articulata* Hornem.
ALMENDRO - *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb
CÁÑAMO - *Cannabis sativa* L.
ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
ENEBRO - *Juniperus thurifera* L.
ESPLIEGO - *Lavandula latifolia* Medik.
LAUREL - *Laurus nobilis* L.
MAJUELO - *Crataegus monogyna* Jacq.
MALVA - *Malva sylvestris* L.
MEJORANA - *Thymus mastichina* L.
PELO DE LOBO - No identificada
ROBLE - *Quercus faginea* Lam. subsp. *faginea*
ROMANA, HOJA DE ROMANA - *Tanacetum balsamita* L.
ROMERO - *Rosmarinus officinalis* L.
SALVIA - *Salvia lavandulifolia* Vahl
TÉ DE ROCA - *Chiliadenus glutinosus* (L.) Fourr. (= *Jasonia glutinosa* (L.) DC.)
TOMILLO - *Th. zygis* Loefl. ex L. y prob. *Thymus vulgaris* L.
ULAGA, ULAGOS - *Genista scorpius* (L.) DC.
UNCO - *Scirpoides holoschoenus* (L.) Soják
VERGAZA - *Salix salviifolia* Brot. y posiblemente *Salix fragilis* L.
YEROS - *Vicia ervilia* (L.) Willd.



.....
ALEJANDRO y AMPARO
MADERUELO
87 y 86 AÑOS



Alejandro de la Hoz ha sido colmenero y muchas otras profesiones. Su mujer, Amparo, es de Arconadilla y también nos aportó datos interesantes en la conversación. Están mayores y su hijo Alejandro hizo de intermediario y nos llevó por todo el término, enseñándonos todos los parajes de los que hablaba su padre, así como a sus colmenares «de nicho». El hijo se acaba de jubilar, estaba de profesor en Segovia, y va a tomarse más en serio continuar con la miel de tradición familiar.

Alejandro padre y familia son toda una institución en el pueblo, Maderuelo, precioso, hoy famoso y muy visitado por el turismo, que conserva tradiciones medievales y una impresionante arquitectura popular, aunque con muchas casas derruidas y otras en reconstrucción «moderna». Maderuelo tiene un gran término, el segundo más grande de Segovia, ocupa la cabecera del noreste de la provincia, allá en los páramos pelados que lindan con Soria y Burgos, vigilante del paisaje, a unos 940 m de altitud.

Trabajadores incansables del campo, esta familia hacía de todo antiguamente y además eran muy adelantados para su época, emprendedores y con iniciativa. Su casa es un museo etnográfico vivo, que Alejandro enseña con mucho gusto, hay de todo y lo explica con todo detalle. Tuvieron Casa de Labranza (años 70 y 80) acogiendo estudiantes y visitantes, en lo que fueron los inicios de lo que serían después las casas rurales de ahora.

Empezamos hablando de plantas aromáticas y de miel, ¡cómo no!, la conversación salta de un tema a otro, no es fácil seguir un hilo conductor. El ESPLIEGO se recogía y se destilaba, pagaban la arroba de planta a 1 peseta, queda en el pueblo la caldera abandonada. El CÁÑAMO se cultivó en la vega antes de la existencia del embalse, Alejandro lo conoció. En el pueblo de Linares, hoy bajo las aguas, no se cultivó lino y no saben por tanto de qué viene ese nombre.

De colmenas lo sabe todo, además del imprescindible espliego, hay muchas otras melíferas básicas: SALVIA, que es «de las que más trabajan la abejas», MEJORANA, AJEDREA y TOMILLO, y luego está la *mielada* de ENCINA o ROBLE (aquí *Q. faginea*). La AJEDREA es buena *pa* la miel, con ella sale más oscura: «melando miel la encina las abejas se obtiene también buena miel oscura, miel del año». Ellos mismos cogían los enjambres antes; el enjambrazón se produce en junio, por San Juan, «veníamos a ver cuándo y de dónde salían los enjambres, *pa* cogernos».

Fuimos a ver los colmenares de nicho que tienen en medio del páramo, quedé impresionado por estos lugares, que su padre y su abuelo habían levantado. Construcciones de piedra y barro como nichos cuadrados imponentes, con las piqueras hacia un espacio central común, orientadas en ladera solana; hay otros varios en la zona, algunos abandonados. Desde aquí se ve un paisaje infinito, ya mirando hacia la provincia de Burgos. Para *catar*, se echaba humo hecho quemando ULAGA, paja o TOMILLO. Parece increíble hoy, pero según dice Alejandro, «antes hasta las ulagas o ulagos valían mucho, se subastaban, es leña muy buena *pa* calentar los hornos».

La enfermedad de la barroa afectó mucho a las colmenas, ahora hay otras víricas, y los tratamientos autorizados son solo timol y ácido oxálico.

Nos rodea un paisaje de tenadas dispersas, hoy casi todas echadas a perder, de las que quedan solo los esqueletos de ENEBRO. Casi toda la madera era de este árbol, las vigas, los postes y las bardas de las techumbres, «todo enebro». Los postes principales llevan una piedra en su base para evitar que los pudriera la basura (excremento) de las ovejas.

Visitamos una tenada que les saquearon hace un tiempo llevándose cosas, «hasta esto lo roban ahora». Se ven tenadas o tinadas por Los Páramos (a 1050 m de altitud), tierras yermas perdidas, solitarias y desarboladas, de amplios horizontes, en los confines de la provincia de Segovia. «*Ramonizas* llamamos a las semillas del enebro aquí, con ellas curaba los clavos la señora Bonifacia».

Aunque el clima es duro, hay bastantes ALMENDROS dispersos por toda la zona, que soportan intenso frío, con dos variedades: el temprano y el tardío, «dan buena floración pero cada cuatro años». Estamos en el Valle de Unquera topónimo de UNCO o junco.

De medicinales es sobre todo Amparo la que conoce. El TÉ DE ROCA es muy popular y tiene mucha tradición, lo iban a coger a El Boquerón. Amparo prepara hoja de LAUREL en aceite, que me enseña, preparado especial para curar las almorranas; se lo enseñó la citada Sra. Bonifacia, que usaba y preparaba plantas medicinales. La flor de la MAJUELA se usaba para los constipaos (la tienen cogida en un bote). Flor de malva le suena también que se usara. «Por San Juan, antes, en Arconadilla había la tradición de lavarse los ojos con el agua de la reguera ese día especial». También nos cita otra planta, el PELO DE LOBO, que no hemos sido capaces de identificar. La RUBIA para teñir le suena de haberlo oído en su pueblo.

De la VERGAZA se usaba la rama antes para bendecir el Domingo de Ramos, en flor, con los «gatillos» (inflorescencias masculinas). Ahora se usa ROMERO. La hoja de ROMANA se usaba en el Corpus, se ponía por el suelo en las calles al paso de la procesión.

Alejandro hijo, que es perito agrícola, hace observaciones muy interesantes sobre el cambio del modelo de pastoreo en la zona: «antes en Maderuelo había muchos rebaños pequeños de muchos propietarios, que creaban diversidad, ahora hay uno solo enorme, lo que ha provocado un cambio en los pastos, porque van siempre a zonas concretas, lo que tiene consecuencias graves, tienen todo el terreno *machacao* (erosionado), lo tienen más *redeao*». El abandono de las ALGARROBAS y los YEROS, etc., nuestras leguminosas tradicionales de siempre, por la entrada de las semillas americanas de piensos controlados por las multinacionales, ha perjudicado mucho nuestra ganadería. «Parece mentira que unas leguminosas tan ricas e interesantes que teníamos se hayan perdido en parte».

Con Alejandro padre, visitamos al final su casa-museo, nos enseña con detalle todas las cosas que conserva, entre ellas el primer extractor de miel que compró, se podría escribir un libro catalogando todos esos objetos, pero nos despedimos tomando una infusión y con unos botes de miel de regalo.

ABREPUÑO - cf. *Centaurea ornata* Willd. *Centaurea calcitrapa*, *C. melitensis*
 ACEDERAS - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa*, *R. papillaris* Boiss. & Reut.
 AJEDREA - *Satureja intricata* Lange
 ÁLAMO BLANCO - *Populus alba* L.
 ALGARROBA - *Vicia articulata* Hornem.
 ALIJONJERA - *Chondrilla juncea* L.
 ALMENDRO - *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb
 AMAPOLA - *Papaver rhoeas* L.
 AVALLICO - *Lolium rigidum* (Gaudin) Weiss ex Nyman y *L. perenne* L.
 AVENA LOCA - *Avena sterilis* L. y *Avena barbata* Pott ex Link
 BERROS - *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek
 CANTIHUESO - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav. (= *L. stoechas* subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp. ex Rozeira)
 CARDILLOS - *Scolymus hispanicus* L.
 CARDO GARBANCERO - No identificada probablemente *Xanthium spinosum* L.
 CARDO BORRIQUERO - No identificada probablemente *Onopordum illyricum* u. *O. nervosum*
 CEREZO - *Prunus avium* L.
 CHOPO - *Populus nigra* L.
 CIRUELO - *Prunus domestica* L.
 CLAVELINA - *Calendula officinalis* L.
 COLLEJA - *Silene vulgaris* (Moench) Garcke
 ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 ENDRINA - *Prunus spinosa* L.
 ENEBRO - *Juniperus thurifera* L.
 ESCARAMOJO - *Rosa* cf. *canina* L.
 ESPÁRRAGO - *Asparagus acutifolius* L.
 ESPIGADILLO - Gramínea No identificada, probablemente *Bromus diandrus*
 ESPINO DE GAYUBAS - *Amelanchier ovalis* Medik. y *Crataegus monogyna* Jacq.
 ESPLIEGO - *Lavandula latifolia* Medik
 ESTEPAS - *Cistus laurifolius* L.
 FRANCOS - *Vicia sativa* L.
 FRESNO - *Fraxinus angustifolia* Vahl
 GAMONITA, GAMONES - *Asphodelus albus* Mill. subsp. *carpetanus* Z. Díaz y Valdés
 GRAMA - *Cynodon dactylon* (L.) Pers.
 GUINDAL - *Prunus cerasus* L.
 JABINO - *Juniperus oxycedrus* L. y probablemente *J. communis* L. subsp. *hemisphaerica* (C. Presl) Nyman
 JALVIA, SALVIA - *Salvia lavandulifolia* Vahl
 LECHITERNA - *Euphorbia nicaensis* All.
 MANJARRIAS - *Mitrophora semilibera* (DC) Lév., *Morchella* sp.
 MANZANILLA - *Chamaemelum nobile* (L.) All.
 MANZANO - *Malus domestica* Borkh
 MEAPERROS - *S. chamaecyparissus* subsp. *squarrosa* (Dc.) Nyman (= *S. ericoides* Poir)
 MIELGAS - *Medicago sativa* L.
 MIMBRE, MIMBRERA - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz
 MORAL - *Morus nigra* L.
 MUELA - *Lathyrus sativus* L.
 NIEBLA, TIZÓN - *Tilletia* sp.
 NIZCALOS - *Lactarius deliciosus* L. ex Fr. Gray



ASCENSIÓN VALDEVACAS DE MONTEJO 81 AÑOS

NOGAL - *Juglans regia* L.
 OLMO, OLMAS - *Ulmus minor* Mill.
 ORÉGANO - *Origanum vulgare* L.
 PEDO DE LOBO - *Lycoperdon perlatum* Pers., *L. molle* Pers.
 PINO RESINERO - *Pinus pinaster* Aiton
 ROMANA - *Tanacetum balsamita* L.
 RUDA - *Ruta montana* (L.) L.
 SALCE - *Salix salvifolia* Brot.
 SANGUINARIA - *Paronychia argentea* Lam.
 SETA DE CARDO - *Pleurothus eryngii* (DC.) Quéf.
 TÉ DE ROCA - *Chiliadenus glutinosus* (L.) Fourr. (= *Jasonia glutinosa* (L.) DC.)
 TITOS, MUELAS - *Lathyrus sativus* L.
 TOMILLO RASTRERO - *Satureja intricata* Lange
 TOMILLO SALSERO - *Thymus zygis* Loefl ex L.
 TOMILLO SARDINETA - *Thymus mastichina* L.
 ULAGA - *Genista scorpius* (L.) DC.
 VERGAZA - *Salix atrocinerea* Brot. y *Salix salviifolia* Brot.
 VIÑA - *Vitis vinifera* L.
 YERO - *Vicia ervilia* (L.) Willd.
 ZARZAMORAS - *Rubus ulmifolius* Schott
 ZARZALES DE ESCARAMOJOS - *Rosa canina* L.

Caldera abandonada de destilar espliego



Espliego
L. latifolia

Ascensión estuvo 32 años de alcaldesa, en total ocho legislaturas. Actualmente en su pueblo solo hay una veintena de personas viviendo en invierno, 35 censadas. Sabe mucho de campo y es muy conocida en toda la comarca del río Riaza, al noreste segoviano. Cuida a su marido Ángel (83 años), impedido desde hace 18 años, que estuvo presente en la visita y también aportó información.

Ascensión tiene una gran energía y muy buen humor: de entrada comenta, «comía tallos de las viñas, de las escaramojos y ciruelos verdes, por eso no he crecido». También se cogían antes ACEDERAS, BERROS para ensalada, COLLEJAS en tortilla, CARDILLOS y ALIJONJERAS. Esta última hierba, cuando está tierna, se come el cogollo, luego se hacen escobas *pa* barrer las calles y las eras. Espárragos apenas había, en Linares se cogían algo.

Es tierra de ESPLIEGO, a las afueras del pueblo, quedan todavía restos de las calderas, donde «quemaban» (destilaban) espliego. La flor salía a finales de agosto o septiembre, entonces era cuando se segaba, segábamos la barba (inflorescencia) y los murcianos se la llevaban. Se decía «quemando espliego» para sacar la esencia. El combustible era la propia rama después de destilada. También había miel de espliego y de bellota. La bellota de la ENCINA que se estropea en el *cacarulo* (la cúpula), bellotas que no llegan a colmo y producen miel. Las principales melíferas de la zona son la AJEDREA, el TOMILLO rastrero, el CANTIHUESO, la ULAGA y la JALVIA. Las colmenas tradicionales eran los «corchos», hechos de mimbre y forrados de barro, fijas y con una tapa de piedra. Un colmenar de estos tenía hasta veinte corchos, hoy están derruidos y había proyecto de restaurar alguno, son similares a los que quedan en Navares (véase entrevista a Gabino y su madre) y la zona de Los Castros. Son impresionantes estas construcciones, por su sencillez y su origen antiquísimo, se cataban la víspera de Nochebuena siempre, «solo se hacía hasta el primer palo, era lo que se podía para dejarles a las abejas alimentarse de parte de la miel». A la flor de las ESTEPAS también van las abejas.

Las ovejas comen las mismas plantas de la miel, las MIELGAS son muy buenas, la JALVIA también, el TOMILLO rastrero es más fuerte que el SALSERO, la AJEDREA la comen todos. Del TOMILLO SARDINETA se hacía una escobilla para lavar los cubetes del vino.

Con aguada (rocío), sientan mal a las ovejas algunas plantas: la AMAPOLA, la GRAMA y otras, en el rastrojo se *embargaban*. Para curarles se les hacía tragar una botella de aceite. «Se ha espurriado, ha roto a hacer», se decía. De la ULAGA solo comen las ovejas las flores cuando salen. De LECHITERNA hay dos clases, unas las comían las ovejas y otras no, tienen veneno. RUDA come poco la oveja, huele mal. De GAMONITAS o GAMONES comen la hoja seca bien las ovejas, pero en realidad la gamonita era más bien *pa* los cochinos, se secaban especialmente para alimentar los cerdos.

De ENEBRO hay dos clases: el áspero, que no lo comen las ovejas, y el suave, que sí, se le dice *la barda* a estas ramas de enebro que comen. El JABINO es el que tiene pinchos, no lo comen.

La barda de ENCINA la come mejor el ganado, y por supuesto la leña mejor es la de encina, el enebro también es muy bueno *pa* la lumbre, pero mejor siempre la encina.

Otros árboles del término citados por Ascensión fueron: el OLMO, el CHOPO, el ÁLAMO BLANCO, el FRESNO, el SALCE, la VERGAZA o la MIMBRERA, que se podaban *pa* hacer los cestos. De OLMO los había enormes, OLMAS, en Moral de Hornuez y en Montejo, todas murieron. Del PINO, que crece natural y se ve desde aquí en el pinar de enfrente de casa, se explotaba la resina o miera, que se llevaba a la resinera de Aranda: «A Aranda va todo, es un *tragabilletes*» (toda esta zona tiene una gran influencia de Aranda de Duero, Burgos, en un radio de más de 60 km). Se cogen muchos NÍZCALOS en el pinar, aunque las que más se comían antes eran las setas de cardo y las MANJARRIAS de primavera, que salen en las choperas. Otras, por el miedo, no se comían, como el PEDO DE LOBO. Al preguntarle por el cornezuelo del centeno, dijo, «cuando el grano se hace como cenizo y no llega *al colmo*, se forma el TIZÓN o NIEBLA, que es como un hongo».

FRESNO no hay mucho, con él se curaba el mal de tripa de los machos, se les pasaba una vara de fresno por el vientre para curarlos. Frutales había bastantes en el pueblo: nogales, guindales, CIRUELOS (de distintas variedades, *blancas*, *claudias*, *pico de perdiz* y *silvestres*), cerezos, manzanos y ALMENDROS. Los amargos se usaban para la lumbre.

De arbustos hay muchos, como por ejemplo los ESPINOS DE GAYUBAS; de ellos se comían las gayubas (los frutos). De ZARZALES hay de escaramojos y de moras (zarzamoras), ENDRINAS hay muy pocas y se fumaban cabezuelas de MEAPERROS, «las chicas también lo hacían». De las ESTEPAS ya hemos hablado.

EL TÉ DE ROCA es muy usado, una tacita va muy bien para sentar el estómago o devolver. También se usa en infusión de MANZANILLA y la SANGUINARIA «para la cosa de la sangre» (como hipotensora). ROMANA se tenía en los huertos, se echaban romanas por el suelo durante la procesión del Corpus.

Las forrajeras más cultivadas *pal ganao* eran el YERO, la ALGARROBA y los FRANCOSES (nombre que recibe aquí la veza). Los TITOS y las MUELAS se cultivaron *pa* comer las semillas las personas, se comen igual que las judías o las lentejas.

En primavera, las principales malas hierbas de los *sembrados* y los caminos eran el AVALLICO, la AVENA LOCA y el ABREPUÑO. Cardos había muchos, como el borriquero y el garbancero; los cerdos comían muy bien los cardos y todo lo que se les echara. La matanza era muy importante, siempre usábamos ORÉGANO para los adobos. La AMAPOLA la comían los machos, burros y conejos, el ESPIGADILLO no.

Junto a la casa, todavía en flor en esta época (diciembre), había CLAVELINA y MALVAREAL...

ACACIAS - *Robinia pseudoacacia* L.
 ACEDERA, ACIDERÓN - *Rumex papillaris* Boiss. & Reuter, *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa*
 ACHICORIA - *Chondrilla juncea* L. hoja basal joven
 AJO SILVESTRE - *Allium ampeloprasum* L.
 ALFALFA - *Medicago sativa* L.
 ALGARROBA - *Vicia articulata* Hornem.
 ALMORTA - *Lathyrus sativus* L.
 ALVERJANA - *Vicia* L. gr. *sativa*
 AMAPOLA - *Papaver rhoeas* L.
 ÁRNICA - *Inula montana* L. y probablemente también *Inula helenioides* DC.
 BAMBAREALES - *Alcea rosea* L.
 BERROS - *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek (= *Nasturtium officinale* R. Br.)
 CADILLO - *Bromus diandrus* Roth y otras probablemente.
 CANTUESO - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav. (= *L. stoechas* subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp. ex Rozeira)
 CARAMBUJOS - *Rosa* L. gr. *canina*
 CARDILLONES, CARDILLOS - *Scolymus hispanicus* L.
 CEBADA - *Hordeum vulgare* L.
 CENTENO - *Secale cereale* (L.). M. Bieb.
 CHOPO - *Populus nigra* L.
 CHUPAMALA - *Hylotelephium spectabile* (Boreau) H. Ohba (= *Sedum spectabile* Boreau)
 CICUTA - *Conium maculatum* L.
 COLLEJA - *Silene vulgaris* (Moench) Garcke
 COMINO - *Cuminum cyminum* L.
 ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 ESCOBA - *Stipa lagascae* Roemer & Schultes
 ESPLIEGO - *Lavandula latifolia* Medik
 ESTEPA - *Cistus laurifolius* L.
 FRESNO - *Fraxinus angustifolia* Vahl
 GERANIO - *Pelargonium* sp. (cultivado)
 HIERBA LA ROMANA - *Tanacetum balsamita* L.
 HIERBABUENA - *Mentha spicata* L.
 HIGUERA - *Ficus carica* L.
 JUNCO - *Scirpoides holoschoenus* (L.) Soják.
 LAUREL - *Laurus nobilis* L.
 LIRIOS - *Iris* spp.
 MADRESELVA - *Lonicera peryclimenum* L. subsp. *hispanica* (Boiss. & Reut.) Nyman
 MAGARZA - *Anacyclus clavatus* (Desf.) Pers.
 MAJUJUELO - *Crataegus monogyna* Jacq.
 MANZANILLA - *Chamaemelum nobile* (L.) All.
 MUELA - *Lathyrus sativus* L.
 NOGAL - *Juglans regia* L.
 OLMO - *Ulmus minor* Mill.
 ORÉGANO - *Origanum vulgare* L.
 PANECILLOS DE LA MALVA, MALVA - *Malva sylvestris* L.
 PARRA - *Vitis vinifera* L.
 PERIFOLLOS - *Montia fontana* L.
 PIMIENTA - *Piper nigrum* L.
 POLEO - *Mentha pulegium* L.
 QUITAMERIENDAS - *Merendera montana* (L.) Lange (= *M. pyrenaica* (Pourret) P.Fourn)

ROBLE - *Quercus faginea* Lam. subsp. *faginea*
 ROMERO - *Rosmarinus officinalis* L.
 SAUCES - *Salix* sp.
 SIEMPREVIVAS - *Sempervivum tectorum* L.
 SONJERA - *Chondrilla juncea* L.
 TÉ - *Jasonia tuberosa* (L.) DC.
 TIZÓN - *Claviceps purpurea* (Fr.) Tul.
 TOMILLO - Posiblemente *Thymus zygis*
 VALLECO - *Lolium rigidum* (Gaudin) Weiss ex Nyman y L. *perenne* L.
 VEZA - *Vicia sativa* L.
 YERO - *Vicia ervilia* (L.) Willd.
 ZARZA - *Rubus ulmifolius* Schott



ABUELA JULI (JULIANA)
RIAHUELAS
87 AÑOS

Juliana Sanz es originaria de Riahuelas, de joven vivió en el pueblo y se dedicaba al campo, a segar y a otras labores. Cuando emigró a Bilbao se empezó allí a dedicar a la costura, donde ha pasado el resto de su vida, pero estando siempre en contacto con el pueblo.

El pueblo es entidad de población del Ayuntamiento de Fresno de Cantespino, en plena comarca del nordeste de Segovia. Conserva capiteles y elementos románicos de temática vegetal en su iglesia. Es sobre todo tierra del secano, se cultivaba básicamente CEBADA, AVENA, TRIGO, CENTENO, GARBANZO, MUELA, YERO y ALGARROBA. En la escarda las principales hierbas invasoras que se arrancaban eran los cardos, el CADILLO, el VALLECO, el ACIDERÓN, la AMAPOLA y la MAGARZA.

Nuestra protagonista tiene una memoria prodigiosa, se acuerda de todo lo de su juventud y nos da un repaso exhaustivo de la etnobotánica del pueblo. Antes se comían en primavera muchas plantas silvestres del campo, como los BERROS, los PERIFOLLOS de las orillas del arroyo Pradillo y Bercimuel, las MAJUELAS, las COLLEJAS, los CARDILLONES (cardillos), las ACEDERAS, las ACHICORIAS, los tallos de ZARZA y las ALVERJANAS, estas eran «similares al garbanzo, pero en pequeño y se comían en verde». También se comían los panecillos de la MALVA y los AJOS SILVESTRES.

Cada familia en su huerta solía poner patata, tomate, lechuga, berza, judía verde, remolacha, pimiento, nabo, zanahoria, acelga, ajo, cebolla, guindilla y pimiento. Había también frutales, perales, manzanos, ciruelos o guindos. Las principales razas locales que recuerda (ya casi no existen) eran: *Peras Donguindo*, *Pero Pardo*, *Peras de Invierno*, *manzana reineta*, *ciruela Claudia* y *ciruela pequeña roja*. Había además, casi siempre, nogales, higueras y parras (uva de parra blanca y negra).

En el pueblo crecen también olmos, chopos, majuelos, sauces, acacias, nogales, fresnos, encinas y robles. En el pueblo había una gran OLMA junto a sauces que se usaban para hacer las garrotas, el nogal para muebles, chopo para las vigas, para leña encina y roble. La ESTEPA se usaba mucho como leña para el horno de cocer el pan. De Riaza venía el carbón de encina, que hacían allí.

De las aromáticas más visitadas por las abejas para miel tenemos el TOMILLO, el ROMERO y el ESPLIEGO. Este último se quemaba al brasero para perfumar el ambiente. De las plantas medicinales de antes destacan la MANZANILLA, el TÉ, el POLEO, y la HIERBABUENA en infusiones. La CHUPAMALA es una especie de planta crasa cuyas hojas se pelaban y se colocaban sobre las heridas como las producidas en el campo por la siega, para quitar la infección. Las SIEMPREVIVAS se parecen a las chupamalas, son

plantas crasas similares a una rosa. Las semillas (frutos en realidad) de CARAMBUJOS estriñen y si se dejan secar sin semillas son aporte de vitaminas. Y para los golpes se usaba la ÁRNICA, que era muy buena. Se cocía y con un trapo caliente se aplicaba en la piel. También había plantas para la diarrea, la tos y el catarro, como la achicoria, el poleo en infusión o la manzanilla.

Las mejores plantas para alimentar al ganado fueron siempre la alfalfa, la veza, el yero, la algarroba, la muela, la almorta y la cebada. De las silvestres, la AMAPOLA se les daba a las vacas. La CICUTA, el QUITAMERIENDAS y la MAGARZA, esta muy amarga, son malas para el ganado, les sientan mal. Las especias usadas de siempre en la matanza en el pueblo eran orégano, pimentón, comino, ajo, pimienta y laurel.

Para la fabricación de escobas usábamos la SONJERA, de la que salen unas escobas duras, muy buenas para limpieza de corrales y eras. Otras escobas se hacían con hierbas altas y finas de las praderas, que se cogían cuando espigaban y se utilizaban para barrer los suelos de las casas (no recuerda el nombre, probablemente sea la planta *Stipa lagascae*). Con la «estopa» se hacían estropajos y con los juncos se hacían cestos.

En el Domingo de Ramos, el ramo de bendecir era siempre de sauce o de romero. En el Corpus se usaba mucho la HIERBA LA ROMANA que huele muy bien, junto con el CANTUESO. También en las fiestas había costumbre de enramar a las chicas con ramas verdes de chopo, amapolas y otras flores. Para adornar en general nunca faltaban los rosales, enredaderas como madreSelva, lirios o BAMBAREALES y geranios.

El cornezuelo del centeno era un cuerno negro que salía en el centeno, pero aquí se llamaba TIZÓN, sale en la misma espiga del centeno y cree que se utilizaba como medicina. Con los vencejos de centeno se ataban los fardos de cereal.

Existían entonces las cabañuelas, ingenioso método popular para preveer el tiempo atmosférico. Algunas personas las seguían, pero no recuerda cómo se hacía. Del tiempo decían en el pueblo que «Si se pone el sol con ventana, llueve al día siguiente».

Con información de Riahuelas, Campo de San Pedro, Fresno de Cantespino y Castiltierra (Información gracias a la inestimable ayuda de Raquel Ponti nieta de Juliana).

ACEDERAS - *Rumex papillaris* Boiss. & Reut.
ALVERJANAS - *Vicia sativa* L.
BERROS - *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek (= *Nasturtium officinale* R. Br.)
CANTIHUESO O CANTIESO - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav. (= *L. stoechas* subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp. ex Rozeira)
CARDILLONES - *Scolymus hispanicus* L.
CARRERILLA - *Marasmius oreades* (Bolton) Fr.
CENTENO - *Secale cereale* (L.). M. Bieb.
CHOPO - *Populus nigra* L.
ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
ENDRINALES - *Prunus spinosa* L.
ESTEPA - *Cistus laurifolius* L.
JUNCOS - *Scirpoides holoschoenus* (L.) Soják.
MAJUELAS - *Crataegus monogyna* Jacq.
MANZANILLA - *Chamaemelum nobile* (L.) All.
MIELGA - *Medicago sativa* L.
MIMBRERA - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz
MORAS - *Rubus ulmifolius* Schott
OLMA - *Ulmus minor* Mill.
OLMO - *Ulmus minor* Mill.
ORÉGANO - *Origanum vulgare* L.
RELONJERA - *Chondrilla juncea* L.
ROBLE, QUEJIDO - *Quercus faginea* Lam. subsp. *faginea*
ROMERO - *Rosmarinus officinalis* L.
ROSAS - *Rosa gr. gallica* L.
SETAS DE CARDO CORREDOR - *Pleurothus eryngii* (DC.) QuéL.
TÉ DE RÍO - *Mentha aquatica* L.
TÉ DE ROCA - *Chiliadenus glutinosus* (L.) Fourr. (= *Jasonia glutinosa* (L.) DC.)
TOMILLO - *Thymus zygis* Loefl. ex L.
TOMILLO de ESCOBAS - *Artemisia campestris* L.
VERGAZA - *Salix atrocinerea* Brot., *Salix salviifolia* Brot.
ZARZA - *Rubus ulmifolius* Schott
ZARZAS DE CARAMBUJOS - *Rosa canina* L.



.....
JUAN
CAMPO DE SAN PEDRO
85 AÑOS

Encina "El chaparrón"

El Sr. Juan Martín es originario de Cilleruelo de San Mamés, pero vive de siempre en Campo. Tuvo ovejas y vivió del campo, fue agricultor de cereales y garbanzos, siempre con ideas innovadoras y siendo emprendedor. Estamos en Campo de San Pedro, la vista desde aquí hacia la sierra es impresionante, mirando hacia allí me dice, «el reloj del pueblo era siempre la sierra: el Pico el Grado las 9 h, Riaza y la ermita Hontanares las 10 h, La Pinilla las 11 h y Cebollera las 12 h, así de fácil».

«Los forrajes buenos *pa* las ovejas son la MIELGA y el TOMILLO, la flor les gusta mucho». Del ROBLE (aquí *Q. faginea*) la hoja les gusta mucho en verde, se les daba en septiembre. También dio el nombre de QUEJIDO (con d) para este roble. Había que tener mucho cuidado con la ESTEPA, la toman bien los animales en febrero y marzo antes de abrir la flor, pero después la flor les sentaba mal, se ponía la carne amarilla y se morían.

Los badajos de las ovejas se hacían de corazón de ENCINA. De OLMO se hacían las garrotas de los pastores, él las hace y me enseñó algunas. También me enseña escobas hechas por él, se hacían con dos plantas, de otros «tomillos» (*Artemisia campestris*) más finos, y de RELONJERA.

En su pueblo, Cilleruelo, hay una encina muy grande, con varias ramas saliendo desde la base. Se llama «el Chaparrón», y es punto de referencia de la gente. Era un lugar de reunión y abrigo de los pastores, se encuentra en un *campazo* de la cañada, «un campazo es un terreno no bueno, que no se labra». «Nadie sabe que aquí cerca de Cilleruelo, en Valdebarnés, venían a coger la piedra de pedernal, para los trillos de Cantalejo». Se decía los pedernales.

OLMA grande había en la plaza, se murieron en muchos pueblos como en Campo, en Fuentemizarra y Languilla. Del CHOPO se fumaban las raíces que «tiraban bien, ¡cosas de chavales!». La VERGAZA está relacionada con la MIMBRERA, «podadas las vergazas son las mimbreras». Venían los gitanos en invierno a hacer los cestos, también curaban ellos mismos los clavos con bayas de enebro.

Las plantas silvestres que se comían siempre en la zona eran las ACEDERAS, directamente o en ensalada, los BERROS, los tallos de la ZARZA y de las ZARZAS DE CARAMBUJOS, los CARDILLONES y las ALVERJANAS. Y de setas está la de CARDO CORREDOR y la CARRERILLA. De frutos silvestres comían MAJUELAS, MORAS y ENDRINALES. Y de de medicinales sobre todo está la MANZANILLA, que crece en terreno flojo y húmedo, el TÉ DE ROCA y el TÉ DE RÍO. EL ORÉGANO es para la matanza, pero también *pal* catarro. Otras plantas que nombró de pasada fueron el ROMERO y el CANTIHUESO o CANTIESO, pero no tiene otro uso. Con el CENTENO se hacían los vencejos para atar los haces, para hacer los atillos.

En Campo se celebra el día de San Juan como fiesta muy importante. Laura, su hija, que trabaja y vive en el pueblo, me contó una bonita tradición en relación con flores y plantas, con los rostros y las trenzas. El día de San Juan, temprano, salen los niños a pedir dinero para comer y merendar. Van casa por casa cantando y entregando una trenza de juncos con rosas insertadas. ¡A mayor propina, mayor trenza!. ¡para la gente mayor es una ofensa que no vayan a su casa y le entreguen la trenza! Laura y su familia se establecieron en el pueblo y allí trabajan y viven, han optado valientemente por la vida rural en este rincón segoviano de sus raíces.

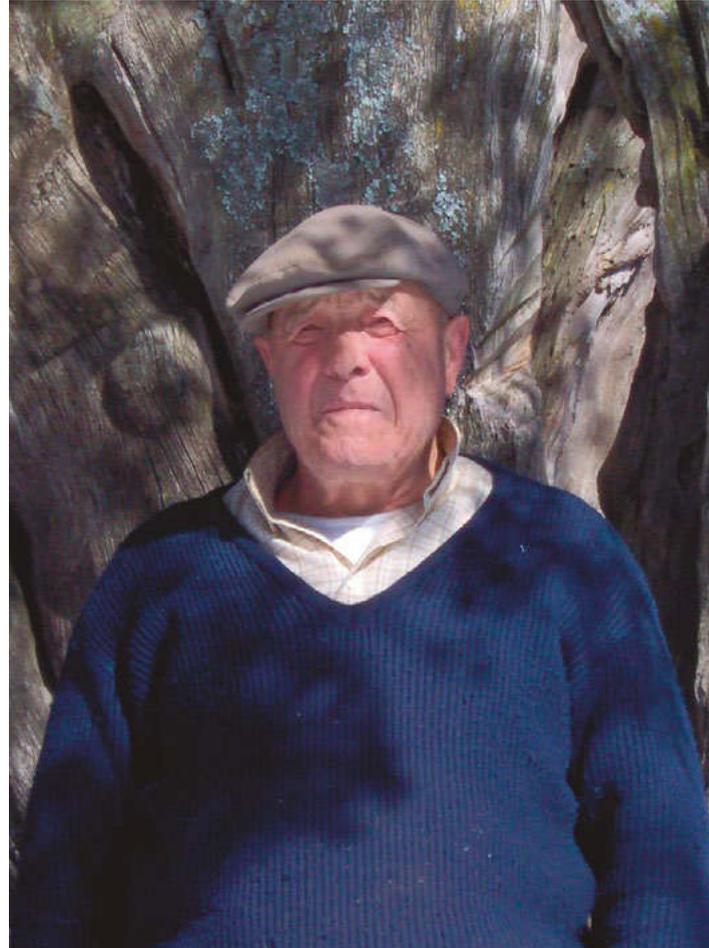
LA ÚLTIMA GENERACIÓN «INTANGIBLES»
Una aproximación a la Antropología Botánica de Segovia

La Última Generación Intangibles

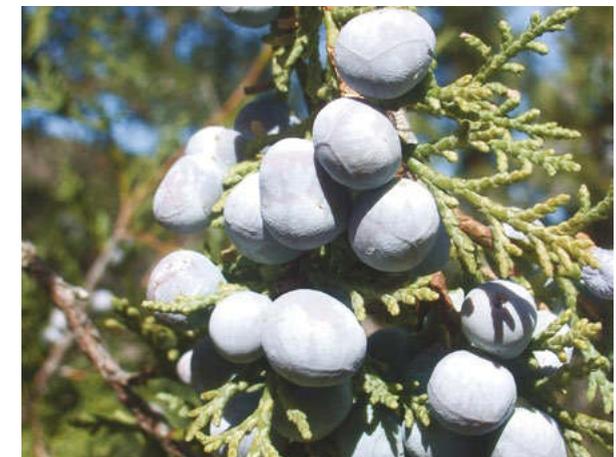
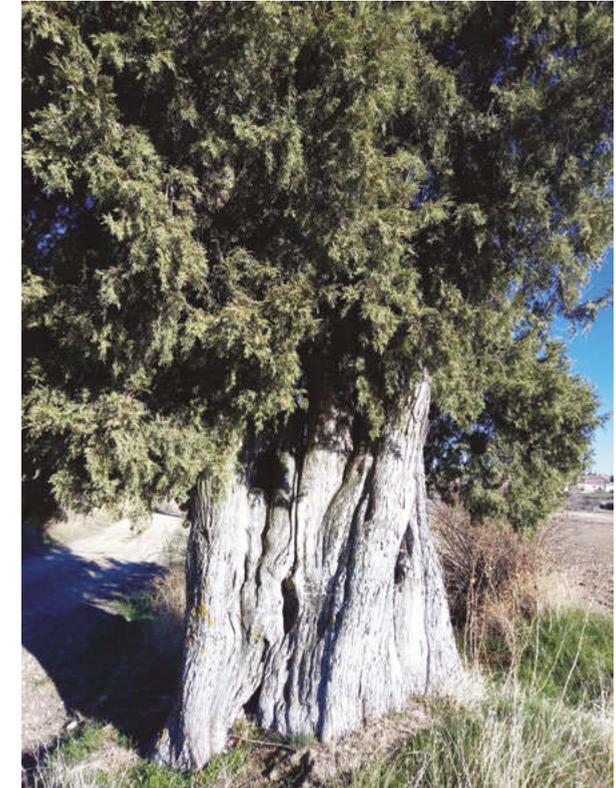
Una aproximación a la Antropología Botánica de Segovia

7. ENEBRALES: PAISAJES DE *JUNÍPERUS*

ACEBO - *Ilex aquifolium* L.
CAMBRÓN - *Adenocarpus complicatus* L. (L.) J. Gay subsp. *complicatus*
CÁÑAMO - *Cannabis sativa* L.
ENCINA, CHAPARRA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
ENEBRO - *Juniperus thurifera* L.
ESPINO - *Prunus spinosa* L.
ESTEPA - *Cistus laurifolius* L.
FRESNO - *Fraxinus angustifolia* Vahl
JABINO, CHAPARRO - *Juniperus communis* L., s.l.
QUEJÍO - *Quercus faginea* Lam. subsp. *faginea*
RETAMA - *Genista cinerascens* Lange
ROBLE - *Quercus pyrenaica* Willd.
TOMILLO SANSERO - *Thymus zygis* Loefl. ex L.
TOMILLO, TOMILLO BLANCO - *Thymus mastichina* L.
TOMILLO, TOMILLO DE ARRETES - *Santolina rosmarinifolia* L.
ZARZA ESCARAMUJERA, ZARZA ESCARAMBUJERA - *Rosa canina* L.,
Rosa corymbifera Borkh.
ZARZA MIGUELEÑA - *Rubus ulmifolius* Schott
ZARZA MORERA - *Rubus idaeus* L.
ZAUCE, ZARGATERA - *Salix atrocinerea* Brot.
ZARGATILLO - *Salix purpurea* L.



**BASILIO
SIGUERUELO
87 AÑOS (†)**



Basilio Moreno es de Sigueruelo, fue pastor trashumante durante muchos años, estuvo yendo al Valle de Alcudia, en Ciudad Real. Hace tiempo que hicimos con él un trabajo de campo sobre el ENEBRO y sus usos tradicionales, nos mostró todos los secretos de este árbol tan misterioso y preciado. Su pueblo está rodeado de bosques de enebro, que llegan casi hasta las casas. Lo sabe todo del enebro.

«Esta tierra es de enebro, cada tierra pide lo suyo. El enebro es esclavo» (se refiere a que vive en terrenos pobres y suelos superficiales). Todo se usaba de este árbol en el pasado, hasta la ceniza, que fue utilizada como abono y para blanquear el CÁÑAMO.

Todavía hay casas como la de Basilio en que toda la viguería, ventanas y puertas son de enebro, con algunas vigas de hasta 4 m de largo. Se usó también para hacer el potro para «calzar» (herrar) las vacas de trabajo.

La corteza o *casca* es buena para encender la lumbre, o *encandelar*. De mozos la fumábamos envolviéndola en papel de periódico, picaba la lengua. El ramaje o barda les gusta a las ovejas, las vacas también lo comen, aunque cuando está en flor (masculina) la comen mejor, «dicen que les pica la sangre cuando comen estas ramas», algunas *bardas* (ramaje) son más apetecidas por las ovejas que otras, las de los *chaponos* (o brotes jóvenes) no las comen. Las ovejas también consumen las *gayufas* (semillas), y no toman sal cuando las ramonean.

La leña no es mala, aunque es mejor la de los ROBLES, ENCINAS y QUEJÍOS (pronunciado por Basilio así, sin d ni g). No gustaba mucho porque salta, sobre todo cuando se hacía la lumbre baja, hace mucha chispa y es peligrosa, por eso se usaba la de encina mejor. Si cae pavesa de enebro en la comida, la pone amarga. La «canela», o madera podrida del interior de los troncos huecos, que se desprende en cubos color canela, es muy buena para encender la lumbre. El humo de leña de «enebro» es sano, no carga la cabeza.

La madera es buena, dura pero no difícil de trabajar, pero tiene mucho desperdicio. Se hacían estacas de cerramiento y piezas de molino con ella, así como canaletas de comer para el ganado. Hay varios ebanistas y carpinteros tradicionales en la zona, queda alguno, antes lo que más se hacía eran ventanas y puertas. La época de corta era siempre los meses de invierno, los que tenían la letra «r», si no, se abre o ventea, porque tiene muchos nudos. Es muy buena para dar buen olor a la ropa de los armarios.

Hasta los 5-6 años los chaponos crecen rápido. A esa edad pueden valer para cabrios, de ahí en adelante crecen muy despacio, a los 10-12 años valen para machones, antiguamente se labraban con

hacha. Su raíz es somera como la del pino y ambos crecen mejor en roca que la encina o el roble, que tienen la raíz que profundiza. Con vigas de enebro están hechos algunos puentes sobre ríos, alguno todavía en pie. Los postes de la luz se hacían con enebros, todavía se ve alguno también.

«Apañar los enebros» es podarlos y dirigir su crecimiento. Una chaponada es un grupo denso de enebros pequeños; los jabalines se esconden en el chaponal. Enebrada o *nebrada* es un monte de enebros, hay un paraje con ese nombre, se da en la toponimia. Las ENEBRAS en femenino son los ejemplares de enebro especialmente grandes (independiente de que sus flores sean macho o hembra en este caso). Existen varias enebras monumentales, como *La Enebra de Sigueruelo*, *La Enebra de La Rama* o la de las *Tres Marías*. El gran enebro de la Dehesa boyal de Casla, el *Enebro Gordo* tiene 3x2 m de perímetro a la altura del pecho, con una edad estimada de unos siete siglos. Hay otras grandes en Prádena, Arcones, Santa Marta del Cerro, y otros.

Para Basilio los enebros hembra son los ejemplares de copa más redondeada, en los que «tira menos la cogolla». Y los enebros macho son los ejemplares de copa o porte general más alargado (no reconoce la existencia de enebros macho o hembra con criterio botánico, según sus flores, se refiere más bien al porte y forma tipo).

A los cerdos les gustan las *gallufas* tanto como las bellotas, corren a comérselas, los zorzales, zorzalas y los tordos suelen comerlas. La granilla (flor masculina) la comen bien las ovejas «les da fuerza, pero les quita sangre». «Subiendo a la sierra hay otros parecidos, que llaman JABINOS o CHAPARROS, pero que pinchan».

Otras plantas del enebral que citó a lo largo de la conversación y el paseo por el enebral fueron: ACEBO, FRESNO, CAMBRÓN, ESTEPA, ESPINO («cría la endrina»), RETAMA, TOMILLO SANSERO, TOMILLO DE ARRETES, TOMILLO BLANCO, ZARZA ESCARAMBUJERA, ZARZA MORERA, ZARZA MIGUELEÑA, ZAUCE, ZARGATERA y ZARGATILLO. Las ramas de este último dan «gatos» o «gatillos» (inflorescencias), que se usaban para poner en la ventana después de bendecidas, el Domingo de Ramos.

Acabamos con una curiosidad sobre la ESTEPA: la ermita de Casla, dedicada actualmente a la Virgen de la Estrella, es en realidad o se refiere originalmente a Nuestra Señora del Estepar, y cuenta la leyenda que la Virgen se apareció en una estepa. La romería se realiza un día entre el 9 y el 15 de septiembre, según caiga.

El conocimiento de Basilio sobre su pueblo y los enebros era inagotable. Encima mismo de su casa hay un rodal de enebros enormes, donde nos gusta ir y recordarle. Gracias.

LA ÚLTIMA GENERACIÓN «INTANGIBLES»
Una aproximación a la Antropología Botánica de Segovia

La Última Generación Intangibles

Una aproximación a la Antropología Botánica de Segovia

8. SERREZUELA DE PRADALES Y ALEDAÑOS

ALMENDRO - *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb
ANDRINA, ESPINO DE ANDRINA - *Prunus spinosa* L.
AZADERAS - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa* y *Rumex papillaris* Boiss. & Reut.
CANTUESO - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav. (= *L. stoechas* subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp. ex Rozeira)
CARAMPUJOS - *Rosa canina* L.
CARDILLOS - *Scolymus hispanicus* L.
CHOPOS - *Populus nigra* L. y *Populus x canadensis*
ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
ENEBRO - *Juniperus thurifera* L.
ESPLIEGO - *Lavandula latifolia* Medik
ESTEPA - *Cistus laurifolius* L.
JABINA - *Juniperus communis* L. subsp. *hemisphaerica* (C. Presl) Nyman
LISONJERAS, CARNIRUELOS OCARRIHUELOS - *Chondrilla juncea* L.
MAJUERLAS - *Crataegus monogyna* Jacq.
MANZANILLA - *Chamaemelum nobile* (L.) All.
MIMBRERA - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz
POLEO - *Mentha pulegium* L.
QUEJIDO - *Quercus faginea* Lam. subsp. *faginea*
ROBLE - *Quercus pyrenaica* Willd.
RUDA - *Ruta montana* (L.) L.
SARDINILLA - *Thymus mastichina* L.
TÉ DE CAMPO - Probablemente *Jasonia tuberosa* (L.) DC.
ULAGA - *Genista scorpius* (L.) DC.
VERGUERA - *Salix salviifolia* Brot., *Salix fragilis* L., *Salix x neotricha* Goerz



FELIPE (†)
ALDEANUEVA DE LA SERREZUELA
85 AÑOS

Ganadero de ovejas de toda la vida en la Serrezuela de Pradales, Felipe Martín Puebla estuvo de pastor «solo 60 años», como él dice. Tiene gran amor por las ovejas y sabe mucho de ellas. Llegó a tener 300 churras y más de 30 cabras; las ovejas y las cabras congenian bien, son compatibles, nos repite varias veces. Ha sido un pastor muy valorado en su comarca de la Serrezuela, en Torrecilla y en Aranda nos hablaron de él, tanto por su calidad humana como por su valía. Parece que tenía también una buena huerta de temporada.

Fue soltero y ahora está en una residencia de Aranda de Duero (Burgos). Lleva tres años en esta residencia de monjas que él mismo eligió para retirarse. Allí le entrevistamos en enero de 2019. Según nos expresa, la soledad y el miedo a la enfermedad fue lo que le decidieron a buscar una residencia. Para nosotros la experiencia de ir a las residencias a hablar con los informantes mayores nos ha resultado muy enriquecedora, una lección de vida, pero observamos que en el caso de Felipe se ha ido enlenteciendo poco a poco. Falleció en 2021 en la propia residencia.

Actualmente, en su pueblo, situado en la cara norte de la Serrezuela, hay menos de 20 habitantes en invierno. Todo su mundo y la conversación giran en torno a las ovejas. Habla sin parar y es difícil centrar la entrevista. Nos habló primeramente del celo de las ovejas y cómo lo controlaba para tratar de producir más corderos y de mejor calidad, un tema verdaderamente complejo que no comprendimos muy bien.

Los pastos de «sierra» eran los mejores, por eso subía con las ovejas en primavera, por junio, conoce bien la montaña. Aparte del pasto, las ovejas comen todos los arbustos, sobre todo MAJUERLAS y

CARAMPUJOS, hay espino de majuerla y de andrina. La ESTEPA sí la comían sin problemas, pero la RUDA, que hay mucha, no la tocaban. Las bellotas de ROBLE y QUEJIDO (pronuncia siempre con d) o ENCINA las comen bien, pero cuando comían demasiadas, con ansia, se morían, «se me murieron más de una y más de dos». Las principales enfermedades de las ovejas eran la mamitis, la cojera y el *pedero*, que lo curaba con el antibiótico terramicina.

La JABINA es como la ulaga, pincha y no la comen las ovejas. ENEBRO hay poco. Las hojas de las vergueras de los ríos las comen bien las ovejas. La mimbrera deriva de la VERGUERA, para hacer cestos. En la sierra el CANTUESO es importante para los colmeneros, el ESPLIEGO florece mucho más tarde. Hacíamos unas escobas con la SARDINILLA especiales para limpiar los canales de las ovejas, de SALVIA también valía para hacer estas escobas. Otras escobas de casa se hacían de LISONJERAS, y además los cogollos de esta se comen, son los CARNIRUELOS o CARRIHUELOS cuando brotan. Su padre fumaba la hoja de roble picada y también la cáscara de los chopos la fumaban los chavales pastores, por dentro, *el tuétano*. De los ALMENDROS, había años en el término que «daban mucho, pero otros no daban» (almendra comestible).

Otras muchas plantas fueron citadas por Felipe en la conversación, dando los datos de uso habituales de muchos pueblos de Segovia: como las AZADERAS y CARDILLOS del campo para comer; la MANZANILLA, el TÉ DE CAMPO y el POLEO, que se tomaban para el estómago y que también se les daba a los animales cuando estaban descompuestos. Descanse en paz, sin él, una parte más del pastoreo de estas sierras ha quedado desierta.

AVALLICO - *Lolium rigidum* (Gaudin) Weiss ex Nyman y *Lolium perenne* L.
 AZADERAS, ACIDERAS - *Rumex papillaris* Boiss. & Reut. y *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa*
 CARAMBUJOS, TAPACULOS - *Rosa canina* L.
 CARDILLO - *Scolymus hispanicus* L.
 CARNIRUELO, ESCOBA - *Chondrilla juncea* L.
 CARRENDILLA, SETA DE PERRO, GARRACHÍN - *Marasmius oreades* (Bolton) Fr.
 CEREZO - *Prunus avium* L.
 CHOPO, ÁLAMO - *Populus nigra* L.
 ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 ENDRINA - *Prunus spinosa* L.
 ENEBRO - *Juniperus thurifera* L.
 FRESNO - *Fraxinus angustifolia* Vahl
 GARBANZO - *Cicer arietinum* L.
 GUINDO - *Prunus cerasus* L.
 HIERBA LIMÓN - Posiblemente *Melissa officinalis* L.
 JUNCO - *Scirpoides holoschoenus* (L.) Soják.
 MACUCAS - *Crataegus monogyna* Jacq.
 MANZANILLA - *Chamaemelum nobile* (L.) All.
 MIELGA - *Medicago sativa* L.
 MORAS - *Rubus ulmifolius* Schott, *R. caesius* L.
 NÍSCALO - *Lactarius deliciosus* L. ex Fr. Gray
 ORÉGANO - *Origanum vulgare* L.
 ORTIGA - *Urtica dioica* L. y *Urtica urens* L.
 QUEJIDO - *Quercus faginea* Lam. subsp. *faginea*
 ROBLE - *Quercus pyrenaica* Willd.
 ROMANA - *Tanacetum balsamita* L.
 ROMERO - *Rosmarinus officinalis* L.
 ROSA - *Rosa* sp.
 ROSAZA - *Anacyclus clavatus* (Desf.) Pers. o *Anthemis arvensis* L. o *Chamaemelum mixtum*
 SAUCE - *Salix fragilis* L.
 SETAS DE CARDO - *Pleurothus eryngii* (DC.) Quéf.
 TÉ DE LASTRA - *Jasonia tuberosa* (L.) DC.
 TÉ DE ROCA - *Chiliadenus glutinosus* (L.) Fourn. (= *Jasonia glutinosa* (L.) DC.)
 TILA - *Hypericum perforatum* L.
 TOMILLO - *Thymus zygis* Loefl. ex L.
 TOMILLO CANTUESO, CANTUESO - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav. (= *L. stoechas* subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp. ex Rozeira)
 VID, VIÑA - *Vitis vinifera* L.
 ZARZA - *Rubus ulmifolius* Schott



JULIÁN Y MERCEDES TORREADRADA 71 y 66 AÑOS

Varias personas me habían hablado de él, Julián Galindo, por ser uno de los mejores conocedores de la Serrezuela de Pradales. Ha hecho de todo en la vida, trabajó unos años en la Michelin de Aranda, pero pronto se volvió al pueblo. Montó un bar con su mujer, Mercedes, que es de Sepúlveda, donde se conocieron, y han estado más de 30 años en el bar, que era toda una institución en el pueblo. Entre los dos hacen de todo, son trabajadores incansables. Se les murió un hijo de repente con 17 años, esto fue una gran desgracia que los dejó muy tocados.

Julián ha sido cazador y cazador furtivo, conoce la sierra a la perfección. Ha tenido ovejas, marranos y vacuno y ha trabajado las tierras también. El pueblo fue el más importante de toda la comarca antiguamente, el centro de la misma y el más grande al norte de Cantalejo; ahora en invierno está casi desierto, tiene 60 o 70 personas, pero aun así tiene dos bares. Los fines de semana hay más de 100 habitantes, me dicen.

Les entrevisté en enero de 2019, al día siguiente de la fiesta de San Sebastián, luego hemos hablado varias veces, es fácil hacerse buen amigo de ellos. El día de San Sebastián es la fiesta de los hombres en Torreadrada, la de las mujeres es Santa Águeda. Hay misa, procesión y comida de los hombres. Luego volví un par de veces.

Lo primero de lo que hablamos fue de varios refranes alusivos a la fecha en que estamos: «Por los Reyes lo notan los bueyes, por San Sebastián un paso más» y explica: un paso más van dando los bueyes, se alarga la luz. «San Sebastián el primero, le pega el sol en el ojete», va escorete (medio desnudo) y ese día siempre hace sol, todos los años. Y «Por San Antón huevos a montón», hasta entonces no los hay.

En Santa Águeda las mujeres antiguamente pedían dinero ese día y luego con ello mataban un marrano, paraban incluso a los coches con decisión para pedirles dinero. Mujeres bravas y liberales las de entonces, capaces de responder al hombre y no cortarse, dice Mercedes, a la que le llamaron la atención las mujeres de antes de este pueblo recién llegada, cuando vino de Sepúlveda.

El pueblo era y es famoso por sus viñedos y VIDES, y cuentan muchas historias de vino. Tema importante este, porque se han conservado allí las viejas viñas autóctonas, libres de oidio y la filoxera, «algunas son originales. Fueron resistentes a la enfermedad y siguen aquí resistiendo», dijeron. Las variedades de siempre fueron el *tempranillo*, *aragonés* y la *valenciana*, todas para vino. Algunos años daban hasta 20.000 kilos de uva, ahora está a muy bajo precio y algunas ni se recogen, se quedan en tierra. El vino de toda la vida era clarete, se mezclaban todas las uvas de las tres variedades. Había lagares y cubetes, las pellejas se hacían con las pieles de las cabras; un lagar era grande y común para todos los del pueblo, allí se hacían reuniones y cantares.

Hubo plantadas siempre algunas de GARNACHA, con estas uvas, que son muy negras, se daba *lagarejo* a las mozas que estaban vendimiando. «Dar el lagarejo» era untarles uva garnacha en la cara, que mancha mucho, las mozas no se cortaban y a los mozos les hacían alguna otra faena. Los tallos de las viñas verdes se comían antes, se pelaban y son muy buenos.

En las bodas los novios iban en el carro de machos decorado con ramas de SAUCE, CHOPO y ROSAS. Con ramas de chopo se hacían también las enramadas en la iglesia, para la misa. Se les hacían muchas bromas a los novios, que tenía que soportar la pareja estoicamente. Tenían que pagar la *quintada* que se decía (referido a bromas pesadas de boda), como por ejemplo atarles al yugo y, unidos los dos, arar por las calles del pueblo, y otras.

Todas las casas están hechas de ENEBRO, árbol de la zona, antes había mucho, ahora menos. Se decía que se podía ir a Castro de Fuentidueña sin pisar el suelo, de copa en copa sobre los enebros. Con los árboles de antes se hicieron las casas, las vigas, travesaños y cabrios, todo es de enebro; y algunas puertas todavía también lo son.

La leña siempre fue de ROBLE, hay mucho roble hacia la sierra, donde hay más humedad. También usan la de CHOPO o ÁLAMO. El QUEJIDO (pronunciado con d) es diferente al roble y a la ENCINA, «su hojarasca es más pequeña que la del roble». Para Julián, la leña del quejido es mejor que la de encina, y las hojas de roble y quejido a las vacas les gustan mucho, las bellotas al jabalí.

Las MIELGAS son el mejor forraje para las ovejas. La ZARZA sobre todo le gusta a la cabra, que la destroza. El AVALLICO crece debajo de la zarza, les gusta a todos. «Pa las borreguillas esquivas que dejaban de dar de mamar a los corderos, para que los cogieran de nuevo, se les frotaba la ubre con ORTIGAS. Pero para que las ovejas madre cogieran a un cordero hijastro se les untaba a los corderos con los limos (la placenta)».

Las AZADERAS o ACIDERAS se comían tal cual lavadas, sin nada, directamente. Salían en las viñas viejas, ahora con los herbicidas no las hay. Los CARNIRUELOS salen de la planta de las escobas (*Chondrilla juncea*), son muy blanquitos, se toman con aceite y vinagre, «también se echan a los garbanzos al igual que los CARDILLOS». De setas, antiguamente solo se comían la DE CARDO, el NÍSCALO y las de CARRENDILLA o PERRO GARRACHÍN. Se conocían otras, pero apenas se comían: la de fresno, la de chopo y el «hongo», que aquí es el champiñón (*Agaricus* spp.). «Más bien se empezó a comer esta última cuando empezó a venir la gente de fuera a enseñárnoslo».

Los CARAMBUJOS o TAPACULOS estriñen, las ENDRINAS se comen cuando están maduras, «ahora se hace pacharán, antes no se hacía». MORAS había de dos tipos: las migueleñas de octubre y las otras normales. MACUCAS llamó, con toda seguridad, a las majuelas (fruto de *Crataegus monogyna*), lo que nos resultó muy raro, pues normalmente se da este nombre al tubérculo de otras especies herbáceas. Dijo de ellas que «dan unas manzanitas con mucho pipo».

Julián prepara licores de hierbas de muchos tipos, lleva 30 años haciéndolos, él mismo destila el orujo. El aguardiente lo hace con el *rapujo* (hollejo) de la uva, en alambique de cobre. Hace de pacharán, guindas, cerezas, café, y otros, me dio a probar de varios. El licor de frutas es una de sus especialidades, pone frutas diversas directamente en el agua de destilar, «lo mezclo todo y ya está, sabe mucho a frutas». Al final mientras yo los probaba me dijo: «Ten cuidao, ¡qué te azufres, que te mamas!»

EL TÉ DE LASTRA que se toma aquí (*J. tuberosa*) no es el mismo que el té de roca, el de Sepúlveda, «es más alto y crece en tierra rubiera, por abajo es más colorá su hoja y oscura, tiene más sabor que el de roca o piedra. El agua se pone más marrón en la infusión, es usado para el estómago».

Muy interesante fue cuando me habló de la TILA silvestre de aquí, que llaman así al hipérico (me enseñó una muestra seca). «Se coge la flor en primavera y se usa *pal* estómago cociendo el agua, cuando se está atrancao, *pal culo*» (¿indigestión, estreñimiento?). Nace por donde están las tollas (turberas protegidas de Torreadrada). En la fuente crece la HIERBA DE LIMÓN, nace en una junquera. Por allí hay también mineral de platino, dijo.

De MANZANILLA me dieron otra muestra, se puede confundir con la ROSAZA, que da varias cabezas (no identificada, ¿será magarza?). «De tomillos hay varios, el tomillo-tomillo y tomillo cantueso, el primero para guisos, el segundo para el Corpus, para adornar las calles y altares ese día. Junto al CANTUESO se echa la hoja de ROMANA, que huele a menta». También citó el ORÉGANO y el ROMERO, este último usado para bendecir en el Domingo de Ramos.

Al final, sin decir nada, me traen un libro, *El libro de la Serrezuela*, de Manuel González Herrero (2007), autoeditado, que yo no conocía. «Venían por aquí mucho él y sus amigos, le conocíamos bien».



LA ÚLTIMA GENERACIÓN «INTANGIBLES»
Una aproximación a la Antropología Botánica de Segovia

La Última Generación Intangibles

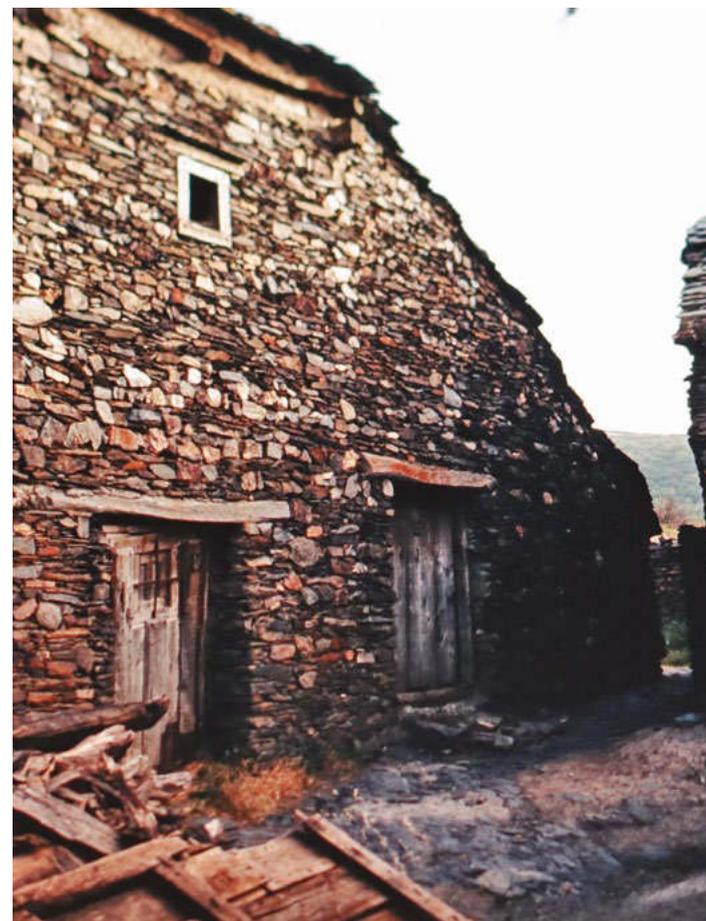
Una aproximación a la Antropología Botánica de Segovia

OTROS

OTROS...

A lo largo del trabajo van surgiendo otros contactos interesantes que quedan pendientes de visitar, unos contactos llevan a otros. De algunos hice una primera visita, pero hay que volver para profundizar, dejando así abierto este Diccionario de personajes a modo de *puzle* provincial de conocimientos ecológicos populares, una pequeña muestra de la riqueza etnobotánica de Segovia que se nos va acabando poco a poco. En otros casos he llegado tarde y nuestro personaje ha fallecido, ya no puede hablar o reconocerse, como en el caso de Vicente, de Navalmanzano; de Juliana, de Félix, de Fidel, de Ricardo. Damos una pequeña referencia de otros personajes.

Continuará...



PERICO, EL MUYO 94 AÑOS

Aunque no estaba previsto, en El Muyo tuve la suerte de conocer al último habitante original del pueblo, Perico, que todavía vive allí todo el año, con la familia de su hijo. Es la memoria histórica del pueblo y conserva bien sus facultades a pesar de la edad. Le conocimos en su casa junto al fuego bajo, la lumbre de antes. Nos habló sobre todo de la Guerra Civil y de la gran relación que había en este pueblo con la parte de Guadalajara, Peñalba y todos esos pueblos de *Tras la Sierra*, mucha más que con Segovia, con la que casi nada tenían que ver, «se vivía de cara a esa parte y apenas había relación con Segovia».

El Muyo es quizás la localidad más apartada y aislada de la provincia, conserva parte de su arquitectura negra, aunque con muy pocas casas originales, muchas de ellas en ruina, la de Perico es una de ellas, se mantiene totalmente como eran las casas antes y el modo de vida hace décadas.



GREGORIO (†), BOCEGUILLAS
97 AÑOS

Labrador de toda la vida, gran conocedor del cereal y del secano, fue persona siempre inquieta, innovadora y culta, aunque no salió casi nunca del pueblo; y fue el alcalde de Boceguillas varios años. En Cantalejo le cogió un toro en las fiestas, lo cual le marcó para toda la vida y le trajo secuelas, pero las superó.

Hablé con él gracias a su hija Josefina, bióloga. Nos habló de las temidas malas hierbas de los cultivos, de la miel de girasol, de cómo fue la introducción de este cultivo en la zona en los años 60, de la olma de la plaza del pueblo, que murió y, lo más interesante, de la complicada organización histórica del territorio de Boceguillas, y de su Monte de los Comunes, también llamado los Llanos. Su testimonio, la impresión de estar ante una persona tan mayor, casi centenaria, que ha visto pasar todos los rápidos cambios de la vida en esta comarca de Boceguillas. Descanse en paz.



RUFINO, MUDRIÁN
82 AÑOS

Agricultor emprendedor e innovador, estuvo en Francia en la remolacha y en la vendimia durante 13 años y vino de allí con ideas nuevas de vuelta a su pueblo, intentando aplicar lo que había aprendido. Cultivó remolacha de regadío, achicoria y patata de la raza *monalisa*. También criaba *marranos* para vender y recogía tencas, «para engordar las tencas se les echaba TRIGO». Me habló del pinar, del almuérzago y de la miera virgen, ambos por sus virtudes curativas.

Cree mucho en el almuérzago y sus propiedades, lo ha usado muchos años para el colesterol, él mismo se lo preparaba como el café, lo trituraba y lo molía y lo tomaba en infusión. No sabe de dónde le viene ese conocimiento, «el almuérzago se traía *pa* los conejos». La miera virgen es muy buena para heridas y diviesos, los que supuraban, «te la pones y en una noche seca las heridas, en el pimpollo de los pinos es donde sale. Venían incluso a comprarla para eso». Había varios pinos muy grandes cerca del pueblo. Dos se murieron pero *el de la Virgen* aún vive, está a la salida del pueblo. Fue varias veces a la curandera Felipa, de Navalmanzano, que le curó siempre, «curaba todo, ¡qué manos tenía aquella mujer!... cambios de la vida en esta comarca de Boceguillas. Descanse en paz.

Epílogo

No cabe duda de que nos encontramos ante un cambio generacional muy importante. Asistimos al final de una generación que supo vivir más cerca de la naturaleza, que supo apañárselas con lo que le rodeaba y poco más. El mérito consistía en hacer las cosas sin máquinas complejas y sin apretar botones exclusivamente.

Asistimos a la desaparición de los últimos habitantes originales de algunos pueblos pequeños, que vivieron de su medio y en íntimo contacto con el mismo. Las generaciones actuales desconocen todo esto, e incluso lo desprecian a veces, o lo consideran una curiosidad de museo. Se ha producido ese corte intergeneracional que parecía inevitable.

Este trabajo es sólo una pequeña muestra, muchas otras entrevistas se podrían hacer en la provincia, pero nos sirve para demostrar nuestra hipótesis de que todos estos valores intangibles se pierden, conocimientos que no se miden con dinero, que en la mayoría de los casos no vienen en internet ni en la web.

La mayor parte de la información contenida en este trabajo data de 2019 o 2020, momento previo a la pandemia. En este tiempo algunos de nuestros protagonistas han fallecido por diversas causas, otros se mantienen con buena salud y da gusto ver su vitalidad.

No hay que dramatizar, no es un drama, otros vendrán con ingenio e inteligencia, pero si es cierto que algo muy valioso hemos perdido ya, se nos ha escapado entre las manos en estos últimos 50 años, y no volverá. Los que hemos tenido la suerte de conocerlo nos acordaremos con nostalgia siempre y no olvidaremos a nuestros sabios viejitos, como cariñosamente nos gusta llamarlos.

Perdida que debemos y tenemos la obligación de mitigar, con una mayor sensibilidad y con una educación en la cultura oral para nuestros hijos y las generaciones futuras; para que sepan valorar, para que sepan de dónde vienen ellos y a dónde van. Educar para valorar, antes de que sea más tarde ... no se me ocurre otra idea brillante ... antes de que esa cultura milenaria desaparezca, cultura de conocimientos intangibles de esa última generación de los pueblos y paisajes rurales, que supieron vivir del medio respetando la fuente y no agotando los recursos para sus descendientes. Gracias.

Julián García Quinzano con su sobrino Eduardo



El autor con Fausto (†) de San Martín y Mudrián

Bibliografía

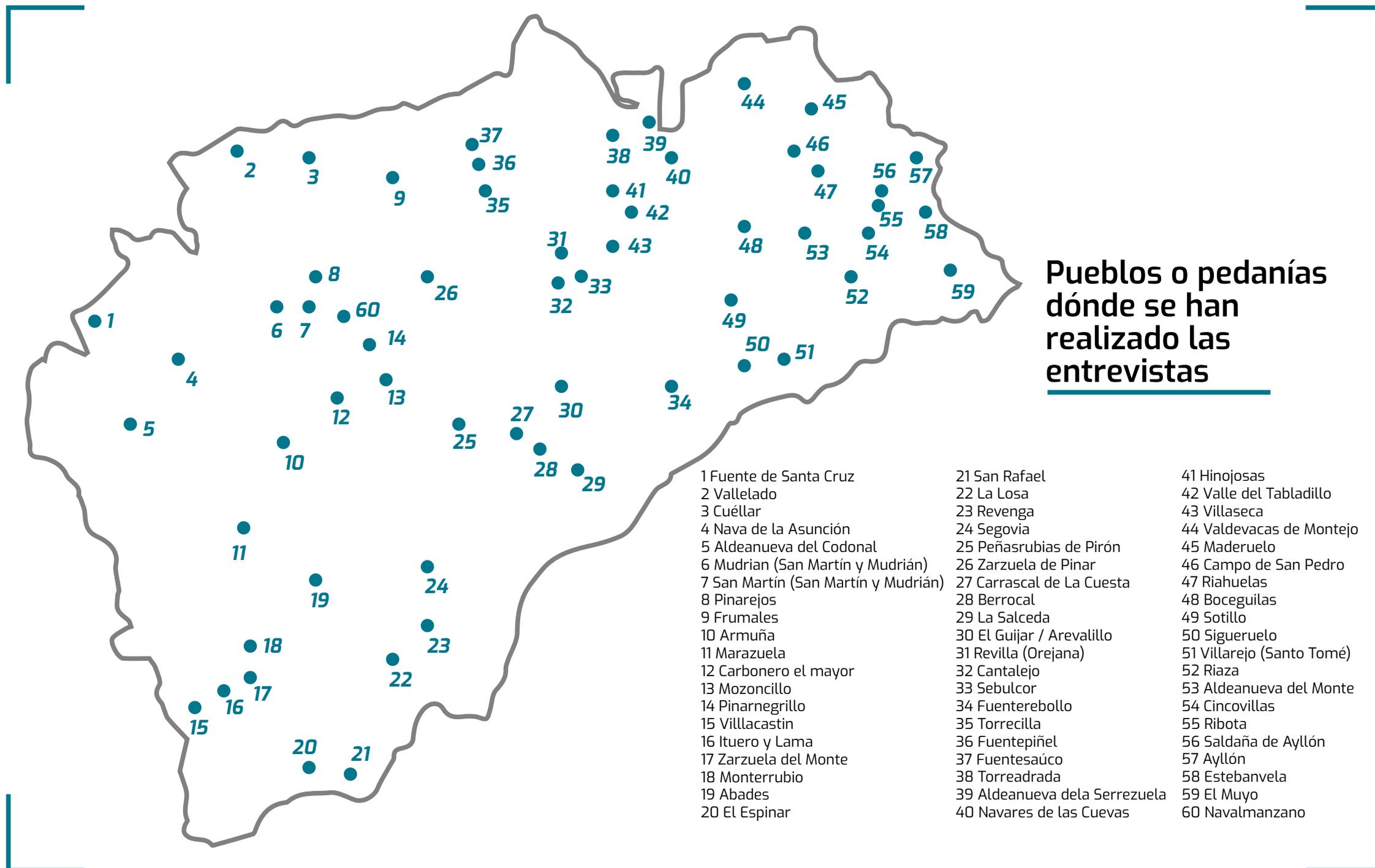
- * **ÁLVAREZ, B. T.** (2006). *Nombres vulgares de las plantas en la Península Ibérica e Islas Baleares*. Universidad Autónoma de Madrid. Madrid.
- * **ARRANZ BRAVO, J. A.** (2016). *Relación de parajes, lugares y puntos de interés de Villacastín*. Inédito.
- * **ARRANZ RUÍZ, C.** (1988). *Apuntes de caminante por las Tierra de Pedraza*. Ed. Tierra de Fuego. Madrid.
- * **BERMUDEZ, A. & al.** (2018). *La Cultura Tradicional en el Guadarrama Segoviano*. Colección BI n.º 6. Instituto de la Cultura Tradicional Segoviana Manuel González Herrero. Diputación de Segovia.
- * **BLANCO, E. & al.** (2012). *Árboles raros, escasos o amenazados de Segovia*. Colección Naturaleza y Medio Ambiente n.º 73. Obra Social y Cultural. Ed. Caja Segovia.
- * **BLANCO, E.** (1998). Diccionario de etnobotánica segoviana. Caja Segovia. Segovia. **BLANCO, E.** (1998). *Diccionario de Etnobotánica Segoviana*. Colección Naturaleza y Medio Ambiente n.º 60. Obra Social y Cultural. Ayto. de Segovia / Caja Segovia. Segovia.
- * **BLANCO, E.** (2015) *Etnobotánica abulense. Las plantas en la cultura tradicional de Ávila*. Colección Monografías de Botánica Ibérica 16. Ed. Jolube.
- * **BLANCO, E. y DURÁN, J. A.** (2006) *Etnobotánica y Etnoecología de los enebrales de Juniperus thurifera en la comarca de Casla y Sigueruelo*. Inédito.
- * **CUÉLLAR LÁZARO, J.** (2002). *Fuentepiñel. Tierra de Fuentidueña (Segovia)*. Agualaga Eds. S.L.
- * **DÍAZ, M. A. y LÓPEZ, J. A.** (2007). *Segovia, sierras, hoces y pinares*. Col. El Senderista. Ed. La Librería. Madrid.
- * **DRAE** (2001). *Diccionario de la lengua española*. 22ª edición. Real Academia Española.
- * **CASTROVIEJO, S.** (coord.) (1986-2021). *Flora iberica vol. I-XXI*. Real Jardín Botánico, CSIC. Madrid.
- * **FUENTES YAGUE, J. L.** (2002). *Añoranzas*. Autoeditado.
- * **FUENTES YAGUE, J. L.** (1988) *Botánica agrícola*. Ed. Mundi Prensa/MAPA
- * **GONZÁLEZ HERRERO, M.** (1994). *La sombra del enebro. Meditación de la Tierra de Pedraza*. Ed. Castellana. Segovia.
- * **GONZÁLEZ HERRERO, M.** (2007). *El libro de la Serrezuela*. (edición póstuma).
- * **GUIJARRO, P. M.** (2010). *La Olma Habla*. Fundación Caja Segovia. Segovia.
- * **MANTECAS, F.** (2018). *Si los terrunos pensarán...* Autoedición.
- * **MAZAGATOS, S.** (2017). *De Sol a Sol*. Ed. Letras de Autor.
- * **MERINO CALLE, I.** (2017). *El estudio de la costumbre desde una vertiente jurídico antropológica*. Colección BI n.º 5. Instituto de la Cultura Tradicional Segoviana Manuel González Herrero. Diputación de Segovia.
- * **PARDO DE SANTAYANA, M. & al.** (eds.) (2018) *Inventario Español de los Conocimientos Tradicionales Relativos a la Biodiversidad (IETB)*, Fase II (vol i-III). Ministerio para la Transición Ecológica. Madrid.
- * **PONZ, A.** (1787). *Viage de España*. Imprenta Viuda de Ibarra hijos y compañía. Madrid.
- * **RODRÍGUEZ ARCE MATEO, D.** (1916). *Historia de la Ilustre villa de El Espinar*. Imprenta El Adelantado. Segovia.
- * **RUIZ DE LA TORRE, J. & al.** (1996). *Mapa Forestal de España. Escala 1: 200.000. Hoja 5-5 -Segovia-*. Dirección General de Conservación de la Naturaleza. Fundación General de la Universidad Politécnica de Madrid. Escuela Superior de Ingenieros de Montes. Madrid.
- * **SÁIZ GARRIDO J. A.** (1996). *Los gabarreros de El Espinar*. Segovia: Diputación provincial de Segovia, Ayuntamiento de El Espinar, Caja de Ahorros y Monte de Piedad de Segovia & A. C. «VII Centenario de la Carta Puebla».
- * **SANZ ELORZA, M.** (2008). *La flora y la fauna en la toponimia segoviana*. Colección Naturaleza y Medio Ambiente: 60. Obra Social y Cultural. Caja Segovia. Segovia.
- * **SIGUERO, P.** (1997). *Significado de los nombres de los pueblos y despoblados de Segovia*. Autoedición. Imp. A. G. Gavilán S. L.
- * **TARDÍO, J. & al.** (eds.) (2018) *Inventario Español de los Conocimientos Tradicionales Relativos a la Biodiversidad Agrícola (IETBA)*, Vol. I y II. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid.
- * **U. M. M.** (sin fecha) *Ribota. Pasado y presente*. Autoeditado. Inédito.
- * **VV. AA.** (2012). *Huerta del Carracillo. Tradición y desarrollo* (fichas), UCCL Unión de Campesinos de Segovia, Junta de Castilla y León.

Índice de informantes

ALEJANDRO DE LA HOZ GARCÍA
 AMPARO ÁGUEDA ÁGUEDA
 ÁNGEL SANZ GAMARRA
 ANICETO SORIANO NOGALES
 ANTONIO ARRIBAS ARRIBAS
 ANTONIO BARAHONA DE ÁLVARO
 ANTONIO LLANOS ESTEBÁN
 AQUILINA GARCÍA BENITO (QUILI)
 ASCENSIÓN CALLEJA BENITO
 ATANASIO PEÑA FRESNILLO
 BASILIO MORENO MATESANZ
 BENEDICTA CONTRERAS DEL BARRIO
 CELIA HERRANZ HERRANZ
 DOMINGO ALBERTOS FERNÁNDEZ
 ENRIQUE MARTÍN GIL
 ENRIQUE TORREGO MUÑOZ
 ESTHER LUCÍA MANRIQUE
 EUGENIO BLANCO ZAMORANO
 FAUSTINO MUÑOZ HERNANZ
 FAUSTO ÁLVAREZ BLANCO
 FELIPE MARTÍN PUEBLA
 FÉLIX DE SANTOS BALLESTEROS
 FELIX SAN FELIPE SANZ
 FERNANDO MANTECAS
 FIDEL GARCÍA MUÑOZ
 FIDEL HERRERA DE BLAS
 FRANCISCO IGLESIAS HINOJAL
 FRANCISCO SANZ Y ANTÓN
 GABINO GARCÍA PECHARROMÁN
 GONZALO MORENO BACHILLER
 GREGORIA ALONSO HERRERO
 GREGORIO ARRANZ GARCÍA
 GUADALUPE MARTÍN CANTALEJO
 HIPÓLITO HERRANZ GARCÍA
 HONORIO TORREJÓN ARRIBAS
 JESUS SANZ ANDRÉS
 JOSE ANTONIO PASCUAL ESCOLAR
 JOSÉ LUCÍA PÉREZ
 JUAN CARLOS SANZ GARCÍA
 JUAN CUÉLLAR SOMBRERO
 JUAN MARTÍN MARTÍN
 JUAN PINILLOS GÓMEZ
 JUAN GARCIMARTÍN GARCIMARTÍN
 JULIÁN GALINDO ULLOA
 JULIÁN GARCÍA QUINZANO
 JULIÁN SANCHO SÁNCHEZ
 JULIANA GÓMEZ GÓMEZ
 JULIANA SANZ DE LA IGLESIA
 JULIO DEL RÍO CUBERO
 JUSTA SANZ MUÑOZ
 LAURENTINO PASCUAL GALLEGO
 LIBRADA BARRIO LÁZARO
 LUIS MARÍA CALVO CALLEJO
 LUIS PEDRO VALLE CUESTA
 MANUEL DE LA CRUZ SANZ
 MANUELA PECHARROMÁN SANZ
 MARÍA JOSEFA LLANOS ESTEBÁN
 MARÍA SAGRARIO MARTÍN DE DIEGO
 MARIANO MARÍA HERRERO
 MARISA DE DIEGO PONCE
 MARISA GIL PASTOR
 MERCEDES BLANCO CUESTA
 MIGUEL LUCÍA YUSTE
 PABLO HERRANZ HERRANZ
 PAULINO LOBO MARTÍN
 PEDRO MARTÍN ARRANZ
 PEDRO NOGALES PACHECO
 PERFECTO GARCÍA MARTÍN
 PERICO ROMERO MOLINERO
 PILAR GARCINUÑO MARTÍN
 RAFAEL ALONSO PONCE
 RICARDO MIGUELAÑEZ
 RUFINO DE LA FLOR FUENTETAJA
 SABINA SAN JUAN
 SUSANA PASTOR MONTERRUBIO
 TEÓFILO GILSANZ GÓMEZ

Índice de pueblos y pedanías donde se han hecho las entrevistas

ABADES
 ALDEANUEVA DE PRADALES
 ALDEANUEVA DEL CODONAL
 ALDEANUEVA DEL MONTE
 AREVALILLO DE CEGA
 ARMUÑA
 AYLLÓN
 BERROCAL
 BOCEGUILLAS
 CAMPO DE SAN PEDRO
 CANTALEJO
 CARBONERO EL MAYOR
 CARRASCAL DE LA CUESTA
 CINCOVILLAS
 CUÉLLAR
 EL ESPINAR
 EL GUIJAR
 EL MUYO
 ESTEBANVELA
 FRUMALES
 FUENTE DE SANTA CRUZ
 FUENTEPIÑEL
 FUENTERREBOLLO
 FUENTESAÚCO DE FUENTIDUEÑA
 HINOJOSAS
 ITUERO Y LAMA
 LA LOSA
 LA SALCEDA
 MADERUELO
 MARAZUELA
 MONTERRUBIO
 MOZONCILLO
 MUDRIÁN
 NAVA DE LA ASUNCIÓN
 NAVALMANZANO
 NAVARES DE LAS CUEVAS
 OREJANA
 PINAREJOS
 PINARNEGRILLO
 REVENGA
 REVILLA
 RIAZA
 RIBOTA
 RIHAUELAS
 SALDAÑA DE AYLLÓN
 SAN MARTÍN Y MUDRIÁN
 SAN RAFAEL
 SANTO TOMÉ DEL PUERTO
 SEBÚLCOR
 SEGOVIA CAPITAL
 SIGUERUELO
 SOTILLO
 TORREADRADA
 VALDEVACAS DE MONTEJO
 VALLE DEL TABLADILLO
 VALLELADO
 VILLACASTÍN
 VILLAREJO (STO. TOMÉ)
 VILLASECA
 ZARZUELA DEL MONTE
 ZARZUELA DEL PINAR



Índice de nombres comunes vernáculos de las plantas con su equivalencia científica

- ABAYADERAS - *Chondrilla juncea* L.
 ABEDUL - *Betula celtiberica* Rothm. & Vasc. (= *B. pubescens* subsp. *celtibérica* (Rothm. & Vasc.) Rivas-Mnez.)
 ABETO - *Abies alba* Mill., *Picea abies* (L.) H. Karst. y otros
 ABREPUÑO - *Centaurea ornata* Willd., o posiblemente *Centaurea calcitrapa* L. o *C. melitensis* L.
 ABROJO - *Tribulus terrestris* L.
 ACACIAS - *Robinia pseudoacacia* L.
 ACEBO - *Ilex aquifolium* L.
 ACEDERA - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa* y *R. papillaris* Boiss. & Reut.
 ACEJO - *Polygonum arenastrum* L., *Polygonum aviculare* L. y *P. bellardii* All.
 ACEROLO - *Crataegus azarolus* L.
 ACERÓN - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa*, *R. papillaris* Boiss. & Reut.
 ACIDERA - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa* y *R. papillaris* Boiss. & Reut.
 ACIDERA - *Rumex papillaris* Boiss. & Reut. y *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa*
 ACIDERÓN - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa*
 ACHICORIA - *Cichorium intybus* L.
 ACHICORIA - *Chondrilla juncea* L. (en la zona de Ayllón y Riaza)
 ADORMIDERA - *Papaver somniferum* L.
 AJEDREA - *Satureja intricata* Lange
 AJO - *Allium sativum* L.
 AJO DE CIGÜEÑA - *Muscari comosum* (L.) Miller
 AJO SILVESTRE - *Allium sphaerocephalon* L.
 AJONJERA - *Chondrilla juncea* L.
 AJUJERA - *Chondrilla juncea* L.
 AJUNCIANA - *Gentiana lutea* L.
 AJUNJERA - *Chondrilla juncea* L.
 ÁLAMO - *P. x canadensis* Moench (= *P. deltoides* W. Bartram ex Marshall x *P. nigra* L.)
 ÁLAMO - *Populus nigra* L.
 ÁLAMO - *Ulmus minor* Mill.
 ÁLAMO BLANCO - *Populus alba* L. y *Populus nigra* L.
 ÁLAMO NEGRO - *Ulmus minor* Mill.
 ÁLAMO NEGRO - *Ulmus minor* Mill.
 ALBAREJA - *Cytisus scoparius* (L.) Link subsp. *scoparius* y/o *Genista cinerascens* Lange
 ALBOJOS - *Tribulus terrestris* L.
 ALCACÉN - *Secale cereale* (L.) M. Bieb.
 ALEGRÍA - *Impatiens walleriana* Hook. f.
 ALFALFA - *Medicago sativa* L.
 ALFALFA SILVESTRE - *Medicago sativa* L.
 ALGA - posiblemente *Cerathophyllum submersum* L.
 ALGARROBA - *Vicia articulata* Hornem.
 ALIJONJERA - *Chondrilla juncea* L.
 ALISO - *Alnus glutinosa* (L.) Gaertn.
 ALMENDRO - *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb
 ALMORTA - *Lathyrus sativus* L.
 ALMUERZAGO - *Viscum album* L. subsp. *austriacum* Wiesb.
 ALUBIA - *Phaseolus vulgaris* L.
 ALVEJANA - *Vicia sativa* L. y posiblemente *Vicia lutea*
 AMAPOLA - *Papaver rhoeas* L.
 AMAPOLA - *Papaver somniferum* L.
 AMARGAZA - *Anacyclus clavatus* (Desf.) Pers. y puede que también *Anthemis arvensis* L.
 AMORIA - No identificada, posiblemente *Ranunculus arvensis* L.
 ANDRENICAS - *Prunus spinosa* L.
 ANDRINA - *Prunus spinosa* L.
 ANDRINICAS - *Prunus spinosa* L.
 ANÍS - *Scandix australis* L.
 ARBOJO - *Tribulus terrestris* L.
 ARDOYA - *Centaurea ornata* Willd.
 ÁRNICA - *Inula helenioides* DC., *I. montana* L.
 ARZOYA - *Centaurea ornata* Willd.
 ARZOYA - *Centaurea ornata* Willd.
 ASONJERA - *Chondrilla juncea* L.
 AVALLICO - *Lolium rigidum* (Gaudin) Weiss ex Nyman y *L. perenne* L.
 AVELLANO - *Corylus avellana* L.
 AVENA - *Avena sativa* L.
 AVENA LOCA - *Avena sterilis* L., *Avena barbata* Pott ex Link
 AVENAZO - *Avena sterilis* L., *Avena barbata* Pott ex Link
 AVESA - *Vicia sativa* L.
 AZADERA - *Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa* y *R. papillaris* Boiss. & Reut.
 BÁLAGO - *Secale cereale* (L.) M. Bieb.
 BALLICO - *Lolium rigidum* (Gaudin) Weiss ex Nyman y *L. perenne* L.
 BAMBAREAL - *Alcea rosea* L.
 BARDA DE HOJA ANCHA - *Quercus pyrenaica* Willd.
 BARDAGUERA - *Salix atrocineria* Brot.
 BARDAGUERA - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz
 BERCEO - *Stipa gigantea* Link (= *Celtica gigantea* (Link) F.M. Vázquez & Barkworth)
 BERCOL - *Calluna vulgaris* (L.) Hull
 BEREZO - *Erica arborea* L. y *E. australis* L. subsp. *aragonensis* (Willk.) P. Cout.
 BEREZO ROJO - *Erica australis* L. subsp. *aragonensis* (Willk.) P. Cout.

- BERRA - *Apium nodiflorum* (L.) Lag.
 BERRAJA - *Apium nodiflorum* (L.) Lag.
 BERRAZA - *Apium nodiflorum* (L.) Lag.
 BERRO - *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek (= *Nasturtium officinale* R. Br.)
 BERZA - *Brassica gr. oleracea* L.
 BERZA NEGRA - *Brassica gr. oleracea* L.
 BIÉRCOL - *Calluna vulgaris* (L.) Hull
 BIJORRA - *Genista cinerascens* Lange
 BOLETOS - *Boletus edulis* Bull.
 BOLETUS - *Boletus edulis* Bull.
 BORDO - *Typha latifolia* L.
 BORRACHERA - *Bryonia dioica* Jacq. (= *B. cretica* subsp. *dioica* (Jacq.) Tutin)
 BORRACHERA - *Sambucus ebulus* L., *Viburnum opulus* L.
 BORRACHERA - *Solanum nigrum* L.
 BORUJAS - *Montia fontana* L.
 BREZO - *Erica arborea* L. y *E. australis* L. subsp. *aragonensis* (Willk.) P. Cout.
 BREZO COLORAO - *Erica australis* L. subsp. *aragonensis* (Willk.) P. Cout.
 BREZO NEGRAL - *Erica australis* L. subsp. *aragonensis* (Willk.) P. Cout.
 CABEZUELA - *Mantilsalca salmantica* (L.) Briq. & Cavill. (= *Centaurea salmantica* L.)
 CADILLO - *Bromus diandrus* Roth. y probablemente otros *Bromus* similares, (*Hordeum murinum* L. y *H. geniculatum* All. (= *H. hystrix* Roth))
 CADILLOS - *Scolymus hispanicus* L. (no dicen cardillos sino cadillos)
 CAGARRIA - *Mitrophora semilibera* (DC.) Lév. y probablemente *Morchella sculenta* Fr. (= *M. rotunda* Boud.).
 CALABACÍN - *Cucurbita pepo* L.
 CALABAZA - *Cucurbita pepo* L. y *C. máxima* Duchesne
 CAMBRÓN - *Adenocarpus hispanicus* (Lam.) DC.
 CAMPANILLA SILVESTRE - *Narcissus bulbocodium* L.
 CAMPANITA - *Narcissus bulbocodium* L.
 CANELA - *Cinammomum verum* J. Presl
 CANTIESO - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav. (= *L. stoechas* subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp. ex Rozeira)
 CANTIHUESO - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav. (= *L. stoechas* subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp. ex Rozeira)
 CANTUESO - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav. (= *L. stoechas* subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp. ex Rozeira)
 CÁÑAMO - *Cannabis sativa* L.
 CAPILO - *Erodium cicutarium* (L.) L'Hér., *Plantago coronopus* L.
 CARABUJO - *Rosa cf. canina* L.
 CARAMBUJO - *Rosa cf. canina* L.
 CARAMOJOS - *Rosa cf. canina* L.
 CARAMPUJOS - *Rosa cf. canina* L.
 CARDANCHA - *Dipsacus fullonum* L.
 CARDENCHA - No identificada, posiblemente *Silybum marianum* (L.) Gaertn.
 CARDILLO - *Scolymus hispanicus* L.
 CARDILLÓN - *Scolymus hispanicus* L.
 CARDO - *Dipsacus fullonum* L.
 CARDO BORRIQUEÑO - *Onopordon illyricum* L. y *O. nervosum*
 CARDO BORRIQUERO - *Onopordon illyricum* L. y *O. nervosum*
 CARDO BURREÑO - *Onopordon illyricum* L. y *O. nervosum*
 CARDO CORREDERO - *Eryngium campestre* L.
 CARDO CORREDOR - *Eryngium campestre* L.
 CARDO DE LA MODA - *Acanthoxanthium spinosum* (L.) Fourr. (= *Xanthium spinosum* L.)
 CARDO DE LAVIRGEN - *Acanthoxanthium spinosum* (L.) Fourr. (= *Xanthium spinosum* L.)
 CARDO DE LOS SEMBRAOS - No identificada, posiblemente *Scolymus hispanicus* L.
 CARDO GARBANCERO - No identificada. Podría ser *Centaurea calcitrapa* L. o *Acanthoxanthium spinosum* (L.) Fourr. (= *Xanthium spinosum* L.)
 CARDO MACHO - *Eryngium campestre* L.
 CARDO MANFLORITA - *Eryngium campestre* L.
 CARDO PALOMERO - No identificado
 CARDO PICÓN - *Acanthoxanthium spinosum* (L.) Fourr. (= *Xanthium spinosum* L.)
 CARDO SETERO - *Eryngium campestre* L.
 CARDO VOLANDERO - *Salsola kali* L.
 CARNERUELO - *Chondrilla juncea* L.
 CARNIRUELO - *Chondrilla juncea* L.
 CARNIRUELOS - *Chondrilla juncea* L.
 CARRAÑALGA - *Thapsia villosa* L.
 CARRASCO/A - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 CARRENDILLA - *Marasmius oreades* (Bolton) Fr.
 CARRERILLA - *Marasmius oreades* (Bolton) Fr.
 CARRIHUELO - *Chondrilla juncea* L.
 CARRIHUELOS - *Chondrilla juncea* L.
 CASCARAMOJO - *Rosa cf. canina* L.
 CASTAÑO - *Aesculus hippocastanum* L.
 CEBÁ - *Hordeum vulgare* L.
 CEBADA - *Hordeum vulgare* L.
 CEBADA CABALLAR - *Hordeum vulgare* L.
 CEBADA TREMESINA - *Hordeum vulgare* L.
 CEBADILLA - *Hordeum murinum* L.
 CEBOLLA - *Allium cepa* L.
 CEBOLLETA - *Allium cepa* L.
 CENAHORIAS - *Daucus carota* L. subsp. *sativa* (Hoffm.) Schübl. & G. Martens
 CENIZOS - *Chenopodium album* L.
 CENORIA - *Daucus carota* L. subsp. *sativa* (Hoffm.) Schübl. & G. Martens
 CENTELLA - No identificada. Posiblemente *Ranunculus arvensis* L. o *R. ficaria* L.
 CENTENO ALCACÉN - *Secale cereale* (L.) M. Bieb.
 CENTENO MORTAJO - *Claviceps purpurea* (Fr.) Tul.
 CEÑIGLO - *Chenopodium album* L.

CEÑILGO - *Chenopodium album* L.
 CEREZO, CEREZO SILVESTRE - *Prunus avium* L.
 CICUTA - *Conium maculatum* L., *Oenanthe crocata* L.
 CICUTA DE FLOR AMARILLA – no identificada
 CIÑIGLO - *Chenopodium album* L.
 CIPRÉS - *Cupressus sempervirens* L.
 CIROLILLAS – *Prunus spinosa* L.
 CIRUELA CLAUDIA - *Prunus domestica* L.
 CIRUELO - *Prunus domestica* L.
 CLAVEL - *Calendula officinalis* L.
 CLAVEL - *Centaurea cyanus* L.
 CLAVELES AZULES - *Centaurea cyanus* L.
 CLAVELINA - *Calendula officinalis* L.
 CLAVELÓN - *Centaurea cyanus* L.
 CLAVO - *Syzygium aromaticum* (L.) Merr. & L.M. Perry
 COHETERA - *Sambucus nigra* L.
 COLZA - *Brassica napus* L. var. *oleifera* DC.
 COLLEJA - *Silene vulgaris* (Moench) Garcke
 COMICALLA - No identificada
 COMINERA - *Artemisia campestris* L.
 COMINO - *Cuminum cyminum* L.
 CORDONCILLO - *Polygonum arenastrum* L., *P. bellardii* All., *Corrigiola telephiifolia* Pourr. y *C. litoralis* L.
 CORNEZUELO - *Claviceps purpurea* (Fr.) Tul.
 CORNEZUELO DEL CENTENO - *Claviceps purpurea* (Fr.) Tul.
 CORNICABRA - No identificada
 CORNICHE - *Claviceps purpurea* (Fr.) Tul.
 CORNIRUELO - *Claviceps purpurea* (Fr.) Tul.
 CORRALEJA - no identificada
 CORREGÜELA, CORREHUELA - *Convolvulus arvensis* L.
 CORRUELA, CORRUVIELA - *Convolvulus arvensis* L.
 CORUJA - *Montia fontana* L.
 COSCOJA - no identificada (no es *Quercus coccifera* L. seguro)
 CRISANTEMO - *Chrysanthemum* sp.
 CUERNO DE CABRA - *Equisetum arvense* L.
 CUERNO DEL CENTENO - *Claviceps purpurea* (Fr.) Tul.
 CURALOTODO - *Hylotelephium telephium* (L.) H. Ohba
 CHAMPIÑÓN - *Agaricus* sp.
 CHAPARRA – *Juniperus oxycedrus* L.
 CHAPARRA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 CHAPARRERA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 CHAPARRO - *Juniperus communis*, s.l.
 CHIRIPITA - *Bellis perennis* L.

CHOPO - *Populus nigra* L.
 CHOPO - *Populus nigra* L. var. *italica* Münchh., *P. x canadensis* Moench (= *P. deltoides* W. Bartram ex Marshall x *P. nigra* L.)
 CHOPO PAPELERO - *P. x canadensis* Moench (= *P. deltoides* W. Bartram ex Marshall x *P. nigra* L.)
 CHUPAMALA - *Hylotelephium spectabile* (Boreau) H. Ohba (= *Sedum spectabile* Boreau)
 DALIA - *Dahlia* sp.
 EMPEREJUTA - *Dorycnium pentaphyllum* Scop.
 ENCINA - *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
 ENDIVIAS - *Cichorium intybus* L.
 ENDRINA - *Prunus spinosa* L.
 ENDRINA DE ESPINO - *Prunus spinosa* L.
 ENDRINAL - *Prunus spinosa* L.
 ENDRINAS DE ESPINO - *Prunus spinosa* L.
 ENDRINO - *Prunus spinosa* L.
 ENEBRA - *Juniperus thurifera* L.
 ENEBRO - *Juniperus thurifera* L.
 ENRAMADILLA - *Corrigiola telephiifolia* Pourr. y *C. litoralis* L.
 ESCARABUJO - *Rosa* L. gr. *canina*
 ESCARAMBUJO - *Rosa* L. gr. *canina*
 ESCARAMOJO - *Rosa* cf. *canina* L.
 ESCARAMUJO - *Rosa* gr. *canina* L.
 ESCAROLA - *Cichorium endivia* L.
 ESCOBA - *Chondrilla juncea* L.
 ESCOBA BOTONERA - *Santolina rosmarinifolia* L.
 ESCOBA DE BOTONCILLO - *Mantisalca salmantica* (L.) Briq. & Cavill. (= *Centaurea salmantica* L.)
 ESCOBA FINA - *Agrostis delicatula* Pourr. Ex Lapeyr. (= *A. truncatula* Parl.)
 ESCOBAS - *Chondrilla juncea* L.
 ESCOBAS - *Genista florida* L.
 ESCOBAS - *Hirschfeldia incana* (L.) Lagr.-Foss.
 ESCOBAS DE BOTÓN - *Mantisalca salmantica* (L.) Briq. & Cavill.
 ESCOBAS DE RÁBANO - *Hirschfeldia incana* (L.) Lagr.-Foss.
 ESCOBAS GRANDES - *Chondrilla juncea* L.
 ESCOBETÓN - *Stipa lagascae* Roem. & Schult.
 ESCOBETONES - *Stipa lagascae* Roem. & Schult.
 ESPADAÑA - *Sparganium erectum* L.
 ESPADAÑA - *Typha latifolia* L.
 ESPÁRRAGO - *Asparagus acutifolius* L.
 ESPÁRRAGO SILVESTRE – *Asparagus acutifolius* L.
 ESPÁRRAGO TRIGUERO – *Asparagus acutifolius* L.
 ESPÁRRAGO ZARCERO - *Bryonia dioica* Jack., *Humulus lupulus* L.,
 ESPIGADILLO - Gramínea no identificada
 ESPIGAJOS - *Bromus diandrus* Roth, probablemente otros *Bromus* similares. También *Hordeum murinum* L. y *Hordeum geniculatum* All. (= *H. hystrix* Roth)

- ESPINILLO - *Asparagus acutifolius* L.
 ESPINO - *Prunus spinosa* L.
 ESPINO - *Rhamnus lycioides* L.
 ESPINO DE ANDRINA - *Prunus spinosa* L.
 ESPINO DE GAYUBAS - *Amelanchier ovalis* Medik. y *Crataegus monogyna* Jacq.
 ESPINOS - *Rosa canina* L.
 ESPLIEGO - *Lavandula latifolia* Medik.
 ESTEPA - *Cistus laurifolius* L.
 ESTRAMONIO - *Datura stramonium* L.
 ESTRANMONIO - *Datura stramonium* L.
 FLOR DE MALVA - *Malva sylvestris* L.
 FLOR DE SAN JUAN - *Hypericum perforatum* L.
 FRAILES - *Montia fontana* L.
 FRAILES - *Veronica anagallis-aquatica* L.
 FRAMBUESA - *Rubus idaeus* L.
 FRANCOS - *Vicia sativa* L.
 FRÉJOL - *Phaseolus vulgaris* L.
 FRESA SILVESTRE - *Fragaria vesca* L.
 FRESNO - *Fraxinus angustifolia* Vahl
 GAMARZA - *Anacyclus clavatus* (Desf.) Pers. o *Anthemis arvensis* L.
 GALMARZA - *Anacyclus clavatus* (Desf.) Pers. o *Anthemis arvensis* L.
 GALLARITA - *Quercus faginea* Lam. subsp. *faginea*
 GAMARZO - *Anacyclus clavatus* (Desf.) Pers. o *Anthemis arvensis* L.
 GAMÓN - *Asphodelus albus* Mill. subsp. *carpetanus* Z. Díaz y Valdés
 GAMONITA - *Asphodelus albus* Mill. subsp. *carpetanus* Z. Díaz y Valdés
 GAMONITO - *Asphodelus albus* Mill. subsp. *carpetanus* Z. Díaz y Valdés
 GARBANCILLO - *Erophaca baetica* (L.) Boiss. (= *Astragalus lusitanicus* Lam.)
 GARBANZO - *Cicer arietinum* L.
 GARDABERA - *Salix atrocinerea* Brot.
 GARDABERA - *Salix fragilis* L.
 GARROBA - *Vicia articulata* Hornem.
 GARTUÑA - *Ononis spinosa* L.
 GARZAPEDOS - *Senecio vulgaris* L.
 GATUÑA - *Ononis spinosa* L.
 GAYUBA - *Arctostaphylos uva-ursi* (L.) Sprengel
 GAYUGA - *Arctostaphylos uva-ursi* (L.) Sprengel
 GERANIO - *Pelargonium* sp.
 GIRASOL - *Helianthus annuus* L.
 GLADIOLO - *Gladiolus* sp.
 GLICINIA - *Wisteria sinensis* Sweet
 GRAMA - *Cynodon dactylon* (L.) Pers.
 GRANZA - *Rubia tinctorum* L.
 GRISANTELMO - *Chrysanthemum* sp.
 GROSELLA - *Ribes alpinum* L.
 GUADILOBO - *Verbascum pulverulentum* Vill.
 GUARDALOBO - *Verbascum pulverulentum* Vill.
 GUARDILOBO - *Verbascum pulverulentum* Vill.
 GUINDAL - *Prunus cerasus* L.
 GUINDILLA - *Capsicum annum* L.
 GUINDO - *Prunus cerasus* L.
 GUISANTE - *Pisum sativum* L.
 GUISANTELMOS - *Chrysanthemum* sp.
 GUISANTONES - *Vicia sativa* L.
 GUSARONES - *Marasmius oreades* (Bolton) Fr.
 HAYA - *Fagus sylvatica* L.
 HELECHO - *Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn subsp. *aquilinum*
 HELERA - no identificada
 HIERBA DE BURRO - *Marrubium vulgare* L.
 HIERBA DE LAS ALMORRANAS - *Plantago holosteum* Scop.
 HIERBA LA ROMANA - *Tanacetum balsamita* L.
 HIERBA LIMÓN - *Melissa officinalis* L.,
 HIERBABUENA, YERBABUENA - *Mentha spicata* L., *M. x piperita* L. (= *M. aquatica* L. x *M. spicata* L.) HIGUERA - *Ficus carica* L.
 HINOJO - *Foeniculum vulgare* L.
 HOJA DE LAMPAZO - *Arctium minus* Bernh.
 HOJA DE LIMÓN - *Melissa officinalis* L.
 HOJA DE PLATA - *Lunaria annua* L. (= *L. biennis* Moench)
 HOJA DE ROMAI - No identificada, *Rumex* sp.
 HOJA DE VELLÓSILLO - *Pilosella* sp. (cf. *¿P. tardans* (Peter) Soják?)
 HOJAS DE LLANTEL - *Plantago major* L.
 HOJAS DE ROMANA - *Tanacetum balsamita* L.
 HONGO - *Boletus edulis* Bull.
 ILAGA - *Genista scorpius* (L.) DC.
 JABINA - *Juniperus communis* L. subsp. *hemisphaerica* (C. Presl) Nyman
 JABINO - *Juniperus communis* L. subsp. *alpina* (Suter) Celak (= *J. nana* Willd.), *Juniperus communis* L. subsp. *hemisphaerica* (C. Presl) Nyman
 JABINO - *Juniperus communis* L. s.l.
 JALBIA - *Salvia lavandulifolia* Vahl
 JALBIA COMINERA - *Artemisia campestris* L.
 JALVIA - *Salvia lavandulifolia* Vahl
 JALVIA BLANCA - *Salvia lavandulifolia* Vahl
 JARA - *Cistus ladanifer* L.
 JARA - *Cistus laurifolius* L.
 JÉBENA - Crucíferas no identificadas, posiblemente *Brassica barrelieri* (L.) Janka y otras

- JÉBENES - *Brassica barrelieri* (L.) Janka
 JEMINAS - crucíferas amarillas en general no identificadas
 JERBAL - *Sorbus domestica* L.
 JERBO - *Sorbus domestica* L.
 JUDÍA - *Phaseolus vulgaris* L.
 JUDIONES - *Phaseolus coccineus* L.
 JUNCIA - *Cyperus longus* L.
 JUNCIANA - *Gentiana lutea* L.
 JUNCO - *Scirpoides holoschoenus* (L.) Soják.
 JUNCO FINO - *Juncus inflexus* L.
 JUNQUILLO - No identificada, podría ser *Ortegia hispanica* Loefl. ex L.
 JUNQUILLO - probablemente *Schoenoplectus supinus* (L.) Palla (= *Schoenoplectiella supina* (L.) Lye) y/o *Eleocharis palustris* (L.) Roem. & Schult.
 JUNQUILLO NEGRO - no identificada, posiblemente *Cyperus longus* L.
 LA PLANTA DEL DOMINGO DE RAMOS, RAMO DE PASCUA - *Ruscus aculeatus* L.
 LA TÉ (en femenino) - *Jasonia tuberosa* (L.) DC., *Mentha aquatica* L.
 LA VALLICO - *Lolium rigidum* (Gaudin) Weiss ex Nyman y *L. perenne* L.
 LAUREL - *Laurus nobilis* L.
 LAURO - *Prunus laurocerasus* L.
 LECHEROS - *Sonchus asper* (L.) Hill, *S. oleraceus* L., *Lactuca serriola* L. y *L. viminea* (L.) J. Presl & C. Presl
 LECHINTERNA - *Euphorbia nicaeensis* All.
 LECHITERNA - *Euphorbia nicaeensis* All.
 LECHUGA - *Lactuca sativa* L.
 LECHUGA ROMANA - *Lactuca sativa* L.
 LENGUA DE BUEY - *Anchusa undulata* L. (*A. azurea* Mill. es más rara)
 LERA - No identificada
 LILAS - *Syringa vulgaris* L.
 LIMONCILLO - *Ribes uva-crispa* L.
 LINO - *Linum usitatissimum* L.
 LINOS - *Agrostis stolonifera* L. y posiblemente también *Aira caryophyllea* L.
 LIRIO - *Lilium candidum* L.
 LIRIOS MORADOS - *Iris germanica* L.
 LISONJERAS - *Chondrilla juncea* L.
 LONJERA - *Chondrilla juncea* L.
 MACUCA/S - *Conopodium* sp.
 MACUCAS - *Crataegus monogyna* Jacq.
 MADRESELVA - *Lonicera peryclimenum* L. subsp. *hispanica* (Boiss. & Reut.) Nyman
 MAELLO - *Malus sylvestris* Mill.
 MAGARZA - *Anacyclus clavatus* (Desf.) Pers. o *Anthemis arvensis* L.
 MAGÜETO, MAJUELO - *Crataegus monogyna* Jacq.
 MAILLO - *Malus sylvestris* Mill.
 MAÍZ - *Zea mays* L.
 MAJOLETA/O - *Crataegus monogyna* Jacq.
 MAJUELETA - *Crataegus monogyna* Jacq.
 MAJUELO - viñedo de *Vitis vinifera* L.
 MAJUELO/A - *Crataegus monogyna* Jacq.
 MAJUERLA - *Crataegus monogyna* Jacq.
 MALVA - *Malva sylvestris* L.
 MALVAREAL - *Alcea rosea* L.
 MAMAREAL - *Alcea rosea* L.
 MANJARRIA - *Mitrophora semilibera* (DC) Lév. o *Morchella sculenta* Fr.
 MANJOLETA - *Crataegus monogyna* Jacq.
 MANJUELAS - *Crataegus monogyna* Jacq.
 MANJULETAS DE ESPINO - *Crataegus monogyna* Jacq.
 MANRUBIO - *Marrubium vulgare* L.
 MANZANILLA - *Chamaemelum nobile* (L.) All.
 MANZANILLA AMARGA - *Chamaemelum nobile* (L.) All.
 MANZANILLA DE TOMILLO - No identificada, posiblemente *Santolina rosmarinifolia* L.
 MANZANILLA DULCE - *Matricaria chamomilla* L. (= *Chamomilla recutita* (L.) Rauschert)
 MANZANO, MANZANA - *Malus domestica* Borkh
 MARGARITA - *Calendula officinalis* L.
 MARGARITA - *Chrysanthemum* sp.
 MARRONES - No identificada, posiblemente *Amelanchier ovalis* Medik.
 MATA CANDILES - No identificada posiblemente *Ranunculus arvensis* L.
 MEAPERRO - *Santolina chamaecyparissus* L.
 MEAPERROS - *Santolina chamaecyparissus* L.
 MEJORANA - *Thymus mastichina* L.
 MELOCOTONERO - *Prunus persica* (L.) Stokes
 MELÓN - *Cucumis melo* L.
 MEMBRILLO - *Cydonia oblonga* Mill.
 MENTA - *Mentha* sp.
 MENTA - *Mentha spicata* L., *M. x piperita* L. (= *M. aquatica* L. x *M. spicata* L.)
 MENTA PIPERITA - *M. x piperita* L. (= *M. aquatica* L. x *M. spicata* L.)
 MENTA POLEO - *Mentha pulegium* L.
 MENTASTRO - *Mentha suaveolens* Ehrh. y posiblemente también *Mentha longifolia* (L.) Huds.
 MIELGA/S - *Medicago sativa* L.
 MIMBRE - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz
 MIMBRE (VERGUERA) - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz
 MIMBRERA - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz
 MIMBRERA - *Salix viminalis* L.
 MISIRIEGA - *Artemisia campestris* L.
 MOCHA - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz
 MOCHUELAS DE ESPINO - *Crataegus monogyna* Jacq.
 MONRRUBIO - *Marrubium vulgare* L.

- MORA - *Rubus ulmifolius* Schott, *R. caesius* L.
MORAL - *Morus nigra* L.
MORAS - *Rubus ulmifolius* Schott, *R. caesius* L.
MORIA - No identificada, posiblemente *Ranunculus arvensis* L.
MORIA - No identificada. Podría ser *Ranunculus arvensis* L.
MOSTAJO - *Sorbus aria* (L.) Crantz
MUJELA - *Lathyrus sativus* L.
MUJELA - *Lathyrus sativus* L.
MUÉRGANO - *Viscum album* L.
MUSARONES - *Marasmius oreades* (Bolton) Fr.
NABIA, NAVIA - *Vaccinium myrtillus* L.
NAVAZOS - crucíferas amarillas en general no identificadas
NEGRILLO - *Ulmus minor* Mill.
NEGUILLA - *Agrostemma githago* L.
NEGUILLÓN - *Agrostemma githago* L.
NÍCALO - *Lactarius deliciosus* L. ex Fr. Gray
NIEBLA - *Tilletia* sp.
NÍSCALO - *Lactarius deliciosus* L. ex Fr. Gray
NIZCALOS - *Lactarius deliciosus* L. ex Fr. Gray
NOGAL, NOGALERO - *Juglans regia* L.
NOGALA - *Juglans regia* L.
NUBLÓN DEL TRIGO - *Puccinia* sp.?, *Tilletia* sp.
NUEZA - *Bryonia dioica* Jacq. (= *B. cretica* subsp. *dioica* (Jacq.) Tutin)
OLIVO - *Olea europaea* L. subsp. *europaea* var. *europaea*
OLMA - *Ulmus minor* Mill.
OLMO - *Ulmus minor* Mill.
OLMO NEGRILLO - *Ulmus minor* Mill.
ORÉGANO - *Origanum vulgare* L.
OREJILLAS - *Helvella leucopus* Pers. (= *H. monachella* (Scop.) Fr.)
ORTIGA - *Urtica dioica* L. y *Urtica urens* L.
OVAS - *Lemna gibba* L. y *L. minor* (L.) Griff. P. Fourn)
PAJERO - No identificada, probablemente *Stipa lagascae* Roem. & Schult., o *Festuca* sp.
PAMPLINA - *Montia fontana* L.
PAMPLINA - *Stellaria media* (L.) Vill.
PAN - *Triticum aestivum* L.
PAN Y QUESILLO - No identificada
PANECILLOS DE LA MALVA - *Malva sylvestris* L.
PARRA - *Vitis vinifera* L.
PATATA - *Solanum tuberosum* L.
PAVÍA - *Prunus persica* (L.) Stokes
PEDO DE LOBO - *Lycoperdon perlatum* Pers. y *L. molle* Pers.
PEGANOVIOS - *Galium aparine* L.
PEGOTES - *Arctium minus* (Hill) Bernh.
PEJÍN O SENDERILLA - *Marasmius oreades* (Bolton) Fr.
PELO DE LOBO - No identificada
PEPINO - *Cucumis sativus* L.
PERAL - *Pyrus communis* L.
PERANZULES - *Centaurea cyanus* L.
PERECUTORIA - No identificada
PEREJIL - *Petroselinum segetum* (Mill.) Fuss
PEREZOSOS - *Merendera montana* (L.) Lange (= *M. pyrenaica* (Pourret) P. Fourn)
PERIFOLLO - *Montia fontana* L.
PERIFOLLOS - *Montia fontana* L.
PERILLO - *Malus domestica* Borkh. y *Pyrus communis* L.
PIMENTÓN - *Capsicum annuum* L.
PIMIENTA - *Piper nigrum* L.
PIMIENTO - *Capsicum annuum* L.
PINO - *Pinus pinaster* Aiton
PINO - *Pinus sylvestris* L.
PINO ALBAR - *Pinus pinea* L.
PINO ALBAR - *Pinus sylvestris* L.
PINO LABRAO - *Pinus pinaster* Aiton
PINO NEGRAL - *Pinus pinaster* Aiton
PINO NEGRAL - *Pinus sylvestris* L.
PINO RESINAL - *Pinus pinaster* Aiton
PINO RESINERO - *Pinus pinaster* Aiton
PIÑAS - *Rhaponticum coniferum* (L.) Greuter (= *Leuzea conifera* (L.) DC.)
PIÑAS - *Sempervivum tectorum* L.
PIÑITAS - *Rhaponticum coniferum* (L.) Greuter (= *Leuzea conifera* (L.) DC.)
PIORNO - *Cytisus scoparius* (L.) Link subsp. *scoparius* y *C. oromediterraneus* Rivas Mart. & al.
PLANTA DE LA ALMORRANA - Posiblemente *Plantago holosteum* Scop.
PLANTA DE LAS ALMORRANAS - No identificada, podría ser *Potentilla reptans*
PLANTA DE NÁCAR - *Lunaria annua* L. (= *L. biennis* Moench)
POBO - *Populus nigra* L. o *Populus alba* L.
POLEO - *Mentha pulegium* L.
POLEO DE RÍO - *Mentha pulegium* L.
POVO - *Populus nigra* L. o *Populus alba* L.
PUCHERETE - *Marasmius oreades* (Bolton) Fr.
PUCHERETES - *Marasmius oreades* (Bolton) Fr.
PUERRO - *Allium porrum* L. (= *A. ampeloprasum* L. subsp. *Porrum* (L.) Hayek)
QUEJIDO - *Quercus faginea* Lam. subsp. *faginea*
QUEJIGO - *Quercus faginea* Lam. subsp. *faginea*
QUEJÍO - *Quercus faginea* Lam. subsp. *faginea*.
QUITAMERIENDAS - *Merendera montana* (L.) Lange (= *M. pyrenaica* (Pourret)

- RABANILLOS - *Hirschfeldia incana* (L.) Lagr.- Foss.
 RÁBANO DE RATÓN - No identificada
 RABIACANO - *Frangula alnus* Mill. subsp. *alnus*
 RADIOLOS - *Gladiolus* spp.
 RAÍZ COLORÁ - *Alkanna tinctoria* (L.) Tausch
 RAIZ COLORADA - *Alkanna tinctoria* (L.) Tausch
 RAIZ DE CECUTA, AGUACEA – No identificada. Posiblemente *Umbelliferae*
 RAÍZ DE LA NUEZA - *Bryonia dioica* Jacq. (= *B. cretica* subsp. *dioica* (Jacq.) Tutin (duda con *Tamus communis* L.)
 RAIZ DE LA RUBIA - *Alkanna tinctoria* (L.) Tausch
 RAÍZ DE RUBIA – *Rubia tinctorum* L.
 RAMO DE PASCUA - *Ruscus aculeatus* L.
 RASCAVIEJA - *Adenocarpus complicatus* (L.) J. Gay subsp. *complicatus*
 REBOLLÁ - *Quercus pyrenaica* Willd.
 REBOLLO - *Quercus pyrenaica* Willd.
 RELONJERA - *Chondrilla juncea* L.
 REMOLACHA - *Beta vulgaris* L. var. *rapacea* Willk.
 REPOLLO - *Brassica oleracea* L. var. *capitata* L.
 RETAMA - *Adenocarpus complicatus* (L.) J. Gay subsp. *complicatus*
 RETAMA - *Cytisus scoparius* (L.) Link subsp. *scoparius*
 RETAMA - *Genista cinerascens* Lange
 RETAMA - *Genista florida* L.
 RETAMA - *Retama sphaerocarpa* (L.) Boiss.
 RETAMA BLANCA - *Genista florida* L. o *G. cinerascens* Lange
 ROBLE - *Quercus faginea* Lam. subsp. *faginea*
 ROBLE - *Quercus pyrenaica* Willd.
 ROMANA – *Tanacetum balsamita* L.
 ROMANA, HOJA DE ROMANA – *Tanacetum balsamita* L.
 ROMERO - *Rosmarinus officinalis* L.
 ROSAL - *Rosa* sp., *Rosa gallica* L.
 ROSAZA - *Anacyclus clavatus* (Desf.) Pers.
 RUBIA - *Rubia peregrina* L.
 RUBIA – *Rubia tinctorum* L.
 RUDA - *Ruta montana* (L.) L.
 RUECA BRUJA - *Bryonia dioica* Jacq. (= *B. cretica* subsp. *dioica* (Jacq.) Tutin)
 RUECA BRUJA - *Thapsia villosa* L.
 SABUCAR - *Sambucus nigra* L.
 SABUCO - *Sambucus nigra* L.
 SAFRESNO - *Fraxinus angustifolia* Vahl
 SALCE - *Salix salvifolia* Brot.
 SALCES - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz
 SALVIA - *Salvia lavandulifolia* Vahl
 SANDÍA - *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. y Nakai
 SANDÍA LOCA - *Cucumis myriocarpus* E. Mey. ex Naud.
 SANDIAL - *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. y Nakai
 SANDÍAS LOCAS - *Cucumis myriocarpus* E. Mey. ex Naud.
 SANGRAERAS - *Digitaria sanguinalis* (L.) Scop.
 SANGUINARIA - *Paronychia argentea* Lam.
 SARDINETA - *Thymus mastichina* L.
 SARDINILLA - *Thymus mastichina* L.
 SARGADERA - *Salix* sp.
 SARGATILLO - *Salix purpurea* L.
 SAUCE - *Salix atrocinerea* Brot., *Salix fragilis* L. *S. neotricha* Goerz
 SAUCE - *Salix fragilis* L. *S. neotricha* Goerz, *Salix* sp.
 SAÚCO - *Sambucus nigra* L.
 SAUGATILLO - *Salix purpurea* L.
 SAUZ - *Salix atrocinerea* Brot., *Salix fragilis* L. *S. neotricha* Goerz
 SAUZGATILLO - *Salix purpurea* L.
 SAZ - *Salix fragilis* L. *S. neotricha* Goerz
 SAZ - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz
 SEQUOIA - *Sequoiadendron giganteum* (Lindl.) J. Buchholz
 SERBAL DE PASTOR - *Sorbus aucuparia* L.
 SETA DE CAÑA - *Melanoleuca* sp.
 SETA DE CARDO - *Pleurothus eryngii* (DC.) Quéf.
 SETA DE CARDO CORREDOR - *Pleurothus eryngii* (DC.) Quéf.
 SETA DE PERRO GARRACHÍN - *Marasmius oreades* (Bolton) Fr.
 SETA DE RABO AZUL - *Lepista personata* (Fr.) Cooke
 SETAS DE CARDO - *Pleurothus eryngii* (DC.) Quéf.
 SONCEJO - *Polygonum arenastrum* L.
 SONÍOS - *Senecio vulgaris* L.
 SONJERA - *Chondrilla juncea* L.
 SOTO – nombre aplicado a la fresneda de *Fraxinus angustifolia* Vahl
 TAPACULOS - *Rosa canina* L.
 TARAMILLA - *Brassica barrelieri* (L.) Janka
 TARAVASCO - *Daphne gnidium* L.
 TÉ - *Bidens aurea* (Aiton) Sherff
 TÉ - *Jasonia tuberosa* (L.) DC.
 TÉ - *Lithospermum officinale* L.
 TÉ – *Mentha aquatica* L.
 TÉ DE CAMPO - *Jasonia tuberosa* (L.) DC.
 TÉ DE HUERTA - *Bidens aurea* (Aiton) Sherff
 TÉ DE LAS HUERTAS - *Bidens aurea* (Aiton) Sherff
 TÉ DE LAS PEÑAS - *Chiliadenus glutinosus* (L.) Fourr. (= *Jasonia glutinosa* (L.) DC.)
 TÉ DE LAS PIEDRAS - *Chiliadenus glutinosus* (L.) Fourr. (= *Jasonia glutinosa* (L.) DC.)
 TÉ DE LASTRA - *Chiliadenus glutinosus* (L.) Fourr. (= *Jasonia glutinosa* (L.) DC.)

- TÉ DE LOS HUERTOS - *Bidens aurea* (Aiton) Sherff
TÉ DE MONTE - *Jasonia tuberosa* (L.) DC.
TÉ DE PIEDRA - *Chiliadenus glutinosus* (L.) Fourr. (= *Jasonia glutinosa* (L.) DC.)
TÉ DE PRADERA - *Mentha aquatica* L.
TÉ DE RÍO - *Mentha aquatica* L.
TÉ DE ROCA - *Chiliadenus glutinosus* (L.) Fourr. (= *Jasonia glutinosa* (L.) DC.)
TÉ POLEO - *Mentha pulegium* L.
TEJO - *Taxus baccata* L.
TILA - *Hypericum perforatum* L.
TILA DE ÁRBOL - *Tilia platyphyllos* Scop. subsp. *platyphyllos*
TILO - *Tilia platyphyllos* Scop. subsp. *platyphyllos*
TITOS - *Lathyrus sativus* L.
TIZÓN - *Claviceps purpurea* (Fr.) Tul.
TIZÓN - *Tilletia* sp.
TOMATE - *Solanum lycopersicum* L. (= *Lycopersicum esculentum* Mill.)
TOMILLO - *Thymus mastichina* L.
TOMILLO - *Thymus zygis* Loefl. ex L. y prob. *Thymus vulgaris* L.
TOMILLO ACEITUNERO - *Thymus zygis* Loefl. ex L.
TOMILLO AMARILLO - No identificada
TOMILLO BLANCO - *Thymus mastichina* L.
TOMILLO BLANCO - *Thymus mastichina* L.
TOMILLO BOTONERO - *Santolina rosmarinifolia* L.
TOMILLO CANTUESO - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav. (= *L. stoechas* subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp. ex Rozeira)
TOMILLO COMINERO - *Artemisia campestris* L.
TOMILLO DE ARRETES - *Santolina rosmarinifolia* L.
TOMILLO de ESCOBAS - *Artemisia campestris* L.
TOMILLO DE LA PELUSILLA - *Thymus mastichina* L.
TOMILLO DE ROSAS DE SAN JUAN - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav. (= *L. stoechas* subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp. ex Rozeira)
TOMILLO DE SAN JUAN - *Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav. (= *L. stoechas* subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp. ex Rozeira)
TOMILLO DE SARDINETA - *Thymus mastichina* L.
TOMILLO MISIRIEGA - *Artemisia campestris* L.
TOMILLO MUSARIEGA - *Artemisia campestris* L.
TOMILLO PERRERO - *Santolina rosmarinifolia* L.
TOMILLO RASTRERO - *Satureja intricata* Lange
TOMILLO ROMERO - *Thymus mastichina* L.
TOMILLO SALSERO - *Thymus zygis* Loefl. ex L.
TOMILLO SANSERO - *Thymus zygis* Loefl. ex L.
TOMILLO SARDINETA - *Thymus mastichina* L.
TOMILLO SARDINO - *Thymus mastichina* L.
TOMILLO SARNOSO - No identificada posiblemente *Santolina rosmarinifolia*
TOMILLOS SANSERO - *Thymus zygis* Loefl. ex L. y/o *Thymus vulgaris* L.
TOROVISCO - *Daphne gnidium* L.
TRÉBOL - *Trifolium pratense* L., *T. repens* L. y posiblemente otras especies del género
TRÉBOL DE PRADO - *Trifolium pratense* L., *T. repens* L. y otros
TRÉBOLE - *Trifolium pratense* L., *T. repens* L. y posiblemente otros
TREBOLE BLANCA - *Trifolium repens* L.
TRIGO - *Triticum aestivum* L.
TRITICALE - *Triticum x Secale* (= x *Triticosecale*)
TURMAS - *Rhizopogon* sp.
TURRA - *Thymus zygis* Loefl. ex L.
ULAGA - *Genista scorpius* (L.) DC.
ULAGOS - *Genista scorpius* (L.) DC.
UNCO - *Scirpoides holoschoenus* (L.) Soják
UÑASGATAS - *Ononis spinosa* L.
URÉGANO - *Origanum vulgare* L.
UVA DE LAGARTO - *Sedum* sp.
UVA DE PERRO CAGANTINO - *Solanum nigrum* L. y posiblemente también *S. physalifolium* Rusby
UVAS DEL DEMONIO - *Bryonia dioica* Jacq. (= *B. cretica* subsp. *dioica* (Jacq.) Tutin (duda con *Tamus communis* L.)
VALLECO - *Lolium rigidum* (Gaudin) Weiss ex Nyman y *L. perenne* L.
VALLICO - *Lolium rigidum* (Gaudin) Weiss ex Nyman y *L. perenne* L.
VALLICO - *Lolium rigidum* (Gaudin) Weiss ex Nyman y *L. perenne* L.
VERBENA - *Verbena officinalis* L.
VERDEGUERA - *Salix* sp.
VERGAZA - *Salix atrocinerea* Brot. o *Salix salviifolia* Brot., *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz, *S. purpurea* L.
VERGAZAS - sauces arbustivos, *Salix atrocinerea* Brot., *S. salviifolia* Brot. y *S. purpurea* L.
VERGUERA - *Salix atrocinerea* Brot., *S. fragilis* L., *S. neotricha* Goerz, *Salix purpurea* L., *Salix salviifolia* Brot.
VERGUERA - *Salix fragilis* L., *S. neotricha* Goerz, *S. atrocinerea* Brot.
BELEÑO - *Hyoscyamus niger* L.
VEZA - *Vicia sativa* L.
VEZA - *Vicia sativa* L.
VID - *Vitis vinifera* L.
VIÑA - *Vitis vinifera* L.
VIÑEDO - *Vitis vinifera* L.
VIÑUELA - *Vitis vinifera* L.
YEDRO - *Vicia ervilia* (L.) Willd.
YERBATOS - *Sambucus ebulus* L.
YERO - *Vicia ervilia* (L.) Willd.
ZACEJO, SAUCEJO - *Salix* sp.
ZAMAYO - *Corynephorus canescens* (L.) P. Beauv.
ZANAHORIA - *Daucus carota* L. subsp. *sativa* (Hoffm.) Schübl. & G. Martens
ZAPATITO DE LA VIRGEN - *Lamium amplexicaule* L.
ZARAGATO - *Salix salviifolia* Brot. y *Salix purpurea* L.
ZARAGÜELLES - *Bromus diandrus* Roth, probablemente otros *Bromus* similares.
También *Hordeum murinum* L. y *Hordeum geniculatum* All. (= *H. hystrix* Roth)

ZARAMAGO - *Senecio jacobaea* L.
 ZARAMAGO - *Sisymbrium* sp.
 ZARGATERA - *Salix atrocinerea* Brot.
 ZARGATERAS - *Salix salviifolia* Brot.
 ZARGATILLO - *Salix purpurea* L.
 ZARGATILLO - *Salix salviifolia* Brot. y *Salix purpurea* L.
 ZARGUERAS - *Salix salviifolia* Brot.
 ZARZA - *Rubus ulmifolius* Schott, *R. caesius* L.
 ZARZA DE CARAMBUJO - *Rosa* gr. *canina* L.
 ZARZA ESCARAMBUJERA - *Rosa* gr. *canina* L. (incluye *Rosa corymbifera* Borkh.)
 ZARZA ESCARAMUJERA - *Rosa* gr. *canina* L. (incluye *Rosa corymbifera* Borkh.)
 ZARZA MIGUELEÑA - *Rubus caesius* L.
 ZARZA MORERA - *Rubus ulmifolius* Schott
 ZARZALES DE ESCARAMOJOS - *Rosa* gr. *canina* L.
 ZARZAMORA - *Rubus ulmifolius* Schott, *R. caesius* L.
 ZAUCE - *Salix atrocinerea* Brot.
 ZAZ - *Salix atrocinerea* Brot.
 ZUZÓN - *Claviceps purpurea*(Fr.) Tul.

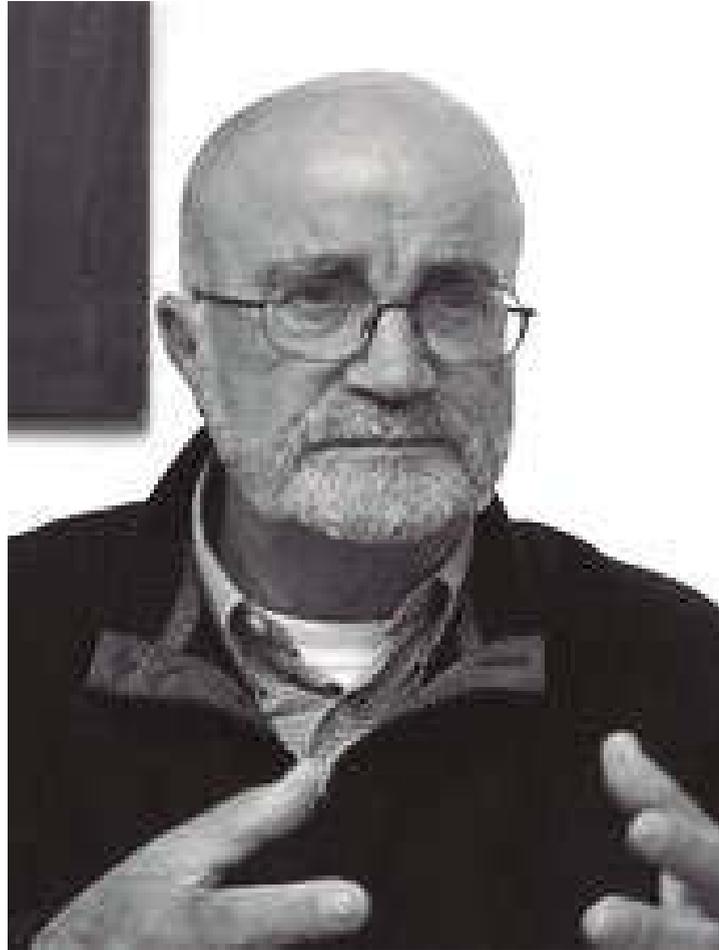
Índice de nombres científicos de las plantas

Abies alba Mill.
Acanthoxanthium spinosum (L.) Fourr. (= *Xanthium spinosum* L.)
Adenocarpus complicatus (L.) J. Gay subsp. *complicatus*
Adenocarpus hispanicus (Lam.) DC.
Aesculus hippocastanum L.
Agaricus sp.
Agrostemma githago L.
Agrostis delicatula Pourr. ex Lapeyr. (= *A. truncatula* Parl.)
Agrostis stolonifera L.
Aira caryophyllea L.
Alcea rosea L.
Alkanna tinctoria (L.) Tausch
Alnus glutinosa (L.) Gaertn.
Allium cepa L.
Allium porrum L. (= *A. ampeloprasum* L. subsp. *porrum* (L.) Hayek)
Allium sativum L.
Allium sphaerocephalon L.
Amelanchier ovalis Medik.
Anacyclus clavatus (Desf.) Pers.
Anchusa azurea Mill.
Anchusa undulata L.
Anthemis arvensis L.
Apium nodiflorum (L.) Lag.
Arctium minus (Hill) Bernh.
Arctostaphylos uva-ursi (L.) Sprengel
Artemisia campestris L.
Artemisia sp.
Arundo donax L.
Asparagus acutifolius L.
Asphodelus albus Mill. subsp. *carpetanus* Z. Díaz y Valdés
Avena barbata Pott ex Link
Avena sativa L.
Avena sterilis L.
Bellis perennis L.
Beta vulgaris L. var. *rapacea* Willk.
Betula celtiberica Rothm. et Vasc. (= *B. pubescens* subsp. *celtibérica* (Rothm. & Vasc.) Rivas-Mnez.)
Betula pendula Roth
Bidens aurea (Aiton) Sherff
Boletus edulis Bull.
Borago officinalis L.
Brassica barrelieri (L.) Janka
Brassica gr. *oleracea* L.
Brassica napus L. var. *oleifera* DC.
Brassica oleracea L. var. *capitata* L.
Bromus diandrus Roth

- Bryonia dioica* Jacq. (= *B. cretica* subsp. *dioica* (Jacq.) Tutin)
Calendula officinalis L.
Calluna vulgaris (L.) Hull
Cannabis sativa L.
Capsicum annum L.
Centaurea calcitrapa L.
Centaurea cyanus L.
Centaurea melitensis L.
Centaurea ornata Willd.
Centaurea scabiosa
Ceratophyllum submersum L.
Cicer arietinum L.
Cichorium endivia L.
Cichorium intybus L.
Cinammomum verum J. Presl
Cistus ladanifer L.
Cistus laurifolius L.
Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. y Nakai
Claviceps purpurea (Fr.) Tul.
Conium maculatum L.
Conopodium sp.
Convolvulus arvensis L.
Corrigiola littoralis L.
Corrigiola telephiifolia Pourr.
Corylus avellana L.
Corynephorus canescens (L.) P. Beauv.
Crataegus azarolus L.
Crataegus monogyna Jacq.
Cucumis melo L.
Cucumis myriocarpus E. Mey. ex Naud.
Cucumis sativus L.
Cucurbita maxima Duchesne
Cucurbita pepo L.
Cuminum cyminum L.
Cupressus sempervirens L.
Cydonia oblonga Mill.
Cynodon dactylon (L.) Pers.
Cyperus longus L.
Cytisus oromediterraneus Rivas Mart. & al.
Cytisus scoparius (L.) Link subsp. *scoparius*
Chamaemelum nobile (L.) All.
Chenopodium album L.
Chiliadenus glutinosus (L.) Fourr. (= *Jasonia glutinosa* (L.) DC.)
Chondrilla juncea L.
Chrysanthemum sp.
Dahlia sp.
Daphne gnidium L.
Datura stramonium L.
Daucus carota L. subsp. *sativa* (Hoffm.) Schübl. & G. Martens
Digitaria sanguinalis (L.) Scop.
Dipsacus fullonum L.
Dorycnium pentaphyllum Scop.
Eleocharis palustris (L.) Roem. & Schult.
Equisetum cf. *arvense* L.
Erica arborea L.
Erica australis L. subsp. *aragonensis* (Willk.) P. Cout.
Erodium cicutarium (L.) L'Hér.
Erophaca baetica (L.) Boiss. (= *Astragalus lusitanicus* Lam.)
Eryngium campestre L.
Euphorbia nicaeensis All.
Euphorbia serrata (L.) S.G. Gmel.
Fagus sylvatica L.
Festuca sp.
Ficus carica L.
Foeniculum vulgare L.
Fragaria vesca L.
Frangula alnus Mill. subsp. *alnus*
Fraxinus angustifolia Vahl
Galium aparine L.
Genista cinerascens Lange
Genista florida L.
Genista scorpius (L.) DC.
Gentiana lutea L.
Geranium sp.
Gladiolus communis L.
Gladiolus sp.
Hedera helix L.
Helianthus annuus L.
Helvella leucopus Pers. (= *H. monachella* (Scop.) Fr.)
Helychrisum stoechas (L.) Moench.
Hirschfeldia incana (L.) Lagr.-Foss.
Hordeum geniculatum All. (= *H. hystrix* Roth)
Hordeum murinum L.
Hordeum vulgare L.
Humulus lupulus L.
Hylotelephium spectabile (Boreau) H. Ohba (= *Sedum spectabile* Boreau)
Hylotelephium telephium (L.) H. Ohba
Hyoscyamus niger L.
Hypecoum imberbe Sm.
Hypericum perforatum L.
Ilex aquifolium L.
Impatiens walleriana Hook. f.
Inula helenioides DC.
Inula montana L.
Iris germanica L.
Iris sp.

- Jasonia tuberosa* (L.) DC.
Juglans regia L.
Juncus inflexus L.
Juncus sp.
Juniperus communis L. subsp. *alpina* (Suter) Celak
Juniperus communis L. subsp. *hemisphaerica* (C. Presl) Nyman
Juniperus communis s.l.
Juniperus oxycedrus L.
Juniperus thurifera L.
Lactarius deliciosus L. ex Fr. Gray
Lactuca sativa L.
Lactuca serriola L.
Lactuca viminea (L.) J. Presl & C. Presl
Lamium amplexicaule L.
Lathyrus sativus L.
Laurus nobilis L.
Lavandula latifolia Medik.
Lavandula pedunculata (Mill.) Cav. (= *L. stoechas* subsp. *pedunculata* (Mill.) Samp. ex Rozeira)
Lemna gibba L.
Lemna minor (L.) Griff.
Lepista personata (Fr. ex Fr.) Cooke
Linum usitatissimum L.
Lithospermum officinale L.
Lolium perenne L.
Lolium rigidum (Gaudin) Weiss ex Nyman
Lonicera peryclimenum L. subsp. *hispanica* (Boiss. & Reut.) Nyman
Lunaria annua L. (= *L. biennis* Moench)
Lycoperdon molle Pers.
Lycoperdon perlatum Pers.
Malus domestica Borkh
Malus sylvestris Mill.
Malva sylvestris L.
Mantilsalca salmantica (L.) Briq. & Cavill. (= *Centaurea salmantica* L.)
Marasmius oreades (Bolton) Fr.
Marrubium vulgare L.
Matricaria chamomilla L. (= *Chamomilla recutita* (L.) Rauschert)
Medicago sativa L.
Melanoleuca sp.
Melissa officinalis L.
Melittis melissophyllum L.
Mentha aquatica L.
Mentha pulegium L.
Mentha sp.
Mentha spicata L.
Mentha suaveolens Ehrh
Mentha x piperita L. (= *M. aquatica* L. x *M. spicata* L.)
Merendera montana (L.) Lange (= *M. pyrenaica* (Pourret) P. Fourn)
Mitrophora semilibera (DC.) Lév.
Montia fontana L.
Montia fontana L. s.l.
Morchella sculenta Fr. (= *M. rotunda* Boud.)
Morus nigra L.
Muscari comosum (L.) Miller
Narcissus bulbocodium L.
Narcissus sp.
Oenanthe crocata L.
Olea europaea L. subsp. *europaea* var. *europaea*
Ononis spinosa L.
Onopordon illyricum L.
Origanum vulgare L.
Origanum vulgare L. subsp. *virens* (Hoffmanns. & Link) Bonnier & Layens
Ortegia hispanica Loefl. ex L.
Papaver rhoeas L.
Papaver somniferum L.
Paronychia argentea Lam.
Pastinaca sativa L.
Pelargonium sp.
Petroselinum segetum (Mill.) Fuss
Phaseolus coccineus L.
Picea abies (L.) H. Karst.
Pilosella sp. (cf. *P. tardans* (Peter) Soják)
Pinus pinaster Aiton
Pinus pinea L.
Pinus sylvestris L.
Piper nigrum L.
Pisum sativum L.
Plantago coronopus L.
Plantago holosteum Scop.
Plantago major L.
Pleurothus eryngii (DC.) Quél.
Polygonum arenastrum L.
Polygonum aviculare L.
Polygonum bellardii All.
Populus alba L.
Populus nigra L.
Populus nigra L. var. *italica* Münch.
Populus x canadensis Moench (= *P. deltoides* W. Bartram ex Marshall x *P. nigra* L.)
Potentilla reptans L.
Prunus avium L.
Prunus cerasus L.
Prunus domestica L.
Prunus dulcis (Mill.) D.A. Webb
Prunus persica (L.) Stokes
Prunus spinosa L.
Pteridium aquilinum (L.) Kuhn subsp. *aquilinum*
Puccinia sp.

- Pyrus communis* L.
Quercus faginea Lam. subsp. *faginea*
Quercus ilex L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)
Quercus pyrenaica Willd.
Ranunculus arvensis L.
Ranunculus ficaria L.
Retama sphaerocarpa (L.) Boiss.
Rhamnus lycioides L.
Rhaponticum coniferum (L.) Greuter (= *Leuzea conifera* (L.) DC.)
Rhizopogon sp.
Ribes alpinum L.
Ribes uva-crispa L.
Robinia pseudoacacia L.
Rorippa nasturtium-aquaticum (L.) Hayek (= *Nasturtium officinale* R. Br.)
Rosa canina L.
Rosa corymbifera Borkh.
Rosa gallica L.
Rosa sp.
Rosmarinus officinalis L.
Rubia tinctorum L.
Rubus caesius L.
Rubus idaeus L.
Rubus ulmifolius Schott
Rumex acetosa L. subsp. *acetosa*
Rumex papillaris Boiss. & Reut.
Rumex sp.
Ruscus aculeatus L.
Ruta montana (L.) L.
Salix atrocinerea Brot.
Salix fragilis L.
Salix neotricha Goerz
Salix purpurea L.
Salix salviifolia Brot.
Salix sp.
Salix viminalis L.
Salsola kali L.
Salvia lavandulifolia Vahl
Sambucus ebulus L.
Sambucus nigra L.
Santolina chamaecyparissus L. (=s. *ericoides* Poir)
Santolina rosmarinifolia L.
Satureja intricata Lange
Scandix australis L.
Scirpoides holoschoenus (L.) Soják
Scolymus hispanicus L.
Schoenoplectus lacustris (L.) Palla (= *Scirpus lacustris* L.)
Schoenoplectus supinus (L.) Palla (= *Schoenoplectiella supina* (L.) Lye)
Secale cereale (L.) M. Bieb.
- Sedum album* L.
Sedum sp.
Sempervivum tectorum L.
Senecio jacobaea L.
Senecio vulgaris L.
Sequoiadendron giganteum (Lindl.) J. Buchholz
Silene vulgaris (Moench) Garcke
Silybum marianum (L.) Gaertn.
Sisymbrium sp.
Solanum lycopersicum L. (= *Lycopersicon esculentum* Mill.)
Solanum nigrum L.
Solanum physalifolium Rusby
Solanum tuberosum L.
Sonchus asper (L.) Hill
Sonchus oleraceus L.
Sorbus aucuparia L.
Sorbus domestica L.
Sparganium erectum L.
Stellaria media (L.) Vill.
Stipa gigantea Link (= *Celtica gigantea* (Link) F.M. Vázquez & Barkworth)
Stipa lagascae Roem. & Schult.
Syringa vulgaris L.
Syzygium aromaticum (L.) Merr. & L.M. Perry
Tamus communis L.
Tanacetum balsamita L.
Taxus baccata L.
Thapsia villosa L.
Thymus mastichina L.
Thymus sp.
Thymus vulgaris L.
Thymus zygis Loefl. ex L.
Tilia platyphyllos Scop. subsp. *platyphyllos*
Tilletia caries (DC.) Tul. & D. Tul.
Tilletia foetida (Wallr.) Liro
Tilletia sp.
Tribulus terrestris L.
Trifolium pratense L.
Trifolium repens L.
Triticum aestivum L.
Triticum diccocom L.
Typha latifolia L.
Typha sp.
Ulmus minor Mill.
Urtica dioica L.
Urtica urens L.
Ustilago sp.
Vaccinium myrtillus L.
Verbascum pulverulentum Vill.
Verbena officinalis L.



Tutor

••• Honorio M. Velasco

Catedrático emérito de Antropología Social y Cultural. UNED.

Profesor invitado y conferenciante en numerosas universidades: Complutense, Granada, Santiago, Rovira i Virgili, Oviedo, ... y Chicago, Cornell, Illinois, Caldas. Investigador asociado en Indiana y en Berkeley. Anterior Director de Departamento de Antropología Social y Cultural. Anterior Presidente de la Asociación Michael Kenny de Antropología de Castilla y León. Anterior Presidente de la Asociación Madrileña de Antropología. Miembro del patronato del Centro de Cultura Tradicional "Manuel González Herrero" de la Diputación de Segovia y tutor de investigación de las becas que convoca anualmente dicho Centro. Miembro de la comisión gestora del Instituto para la Comunicación Cultural. Ha sido miembro asesor del órgano subsidiario de la Convención UNESCO del Patrimonio Inmaterial. Presidente de la Fundación Lisón-Donald. Algunas de sus publicaciones: (2003) Hablar y pensar, tareas culturales. Temas de Antropología Cognitiva y Simbólica. Madrid: UNED. 4 Reimpresiones (2005, 2006, 2007). (2004) La Antropología como pasión y como práctica. Ensayos in honorem Julian Pitt-Rivers. Madrid. CSIC. (Director). (2006) La sonrisa de la institución. Confianza y riesgo en sistemas expertos. Madrid: Editorial Universitaria Ramón Areces. (Co-autor). (2007) Cuerpo y espacio. Símbolos, metáforas, representación y expresividad en las culturas. Madrid. Editorial Universitaria Ramón Areces. (2012) Equipaje para aventurarse en Antropología. Madrid: UNED (Co-autor). (2004) Fiestas del pasado, fiestas para el futuro. En H. M. Velasco (dir.) La Antropología como pasión y como práctica. Ensayos in honorem Julian Pitt-Rivers. Madrid: CSIC, pp. 212-150. La desaparición no cumplida de los rituales tradicionales. En J.A. Roche y M.Oliver (eds.). Cultura y globalización. Entre el conflicto y el diálogo. Alicante: Publicaciones de la Universidad de Alicante, pp. 253-282. (2007) Naturaleza y cultura en los rituales a San Antonio. RDTP.. (2007) Los sentidos culturales del envejecimiento. Una aproximación antropológica. En S. Ballesteros (dir.). Envejecimiento saludable: aspectos biológicos, psicológicos y sociales. Madrid: Editorial Universitat-UNED, pp. 77-112. (2014) Co-Editor del número monográfico de Endoxa "Aportes y sugerencias para una Antropología Social del siglo XXI". Editor de la colección "Antropología para el siglo XXI", de la Fundación Lisón-Donald



Autor

••• J. Emilio Blanco Castro

J. Emilio Blanco es doctor en Biología por la Universidad Autónoma de Madrid y el Real Jardín Botánico, especialista en Botánica y en Etnobotánica, con 45 años de experiencia en ambos campos. En la actualidad es profesor en la Facultad de Ciencias Biomédicas y de la Salud de la Universidad Europea de Madrid, así como Consultor Ambiental.

Ha realizado numerosos trabajos y publicaciones y colaborado en más de 20 libros como autor o coautor. Como etnobotánico fue uno de los pioneros de su resurgimiento en nuestro país y ha dedicado todo el tiempo que ha podido a este apasionante tema. Castilla y León ha sido su región favorita y donde más ha trabajado publicando varios libros, uno de ellos fue su mítico Diccionario de Etnobotánica Segoviana, hace ahora 23 años, que ha sido la antesala de este trabajo y su inspiración.

La divulgación y la comunicación han sido siempre uno de sus mayores intereses, participando en múltiples conferencias, cursos, mesas redondas, programas de radio y seminarios. Pero lo más importante es que su pasión por la naturaleza, la vida silvestre y el mundo rural sigue más viva que nunca, siendo imposible para él separar entre trabajo, la vocación y las aficiones; siempre con el deseo de aprender y de comprender este mundo. Es su ilusión acabar su vida profesional en Segovia montando un centro y un museo de Etnobotánica, que sea reflejo en la práctica de esta publicación y en homenaje a ese proyecto que hemos llamado "Última generación. Intangibles", que ha tenido la suerte de disponer de esta publicación basada exclusivamente en el trabajo de campo etnobotánico.





