

LOS ROBLES DE LA DEHESA: USOS Y APROVECHAMIENTOS HISTORICOS

Gregorio Montero González
C/ Cantón nº 2, Cabezabellosa (Cáceres)
montero@inia.es

RELACIONES DEL HOMBRE CON LA NATURALEZA A LO LARGO DE LA HISTORIA. EL CULTO AL ÁRBOL

El culto al árbol

A lo largo de la historia, el hombre y el bosque han mantenido una relación de agresión y protección mutua. El hombre elimina los árboles para practicar la agricultura y la ganadería pero, pese a ello, mantiene respeto y en ocasiones culto a los árboles y al bosque. La historia de Europa muestra como en tiempos pasados la relación del hombre con el bosque ha sido intensa y abundante en simbolismos mágicos. En el ámbito geográfico del mar Mediterráneo, la agricultura y la ganadería han relegado la importancia de los árboles silvestres a un segundo plano, cosa que no pasa ni pasó en el Centro y Norte de Europa, dónde las poblaciones vivían en espesas selvas de gran extensión aprovechando los productos de los bosques como principal medio de subsistencia.

Las relaciones del hombre con los bosques han estado rodeadas de leyendas paganas o religiosas, siempre haciendo referencia a las agresiones que el bosque puede infligir al hombre a través de los monstruos, duendes y otros espíritus malignos o benignos que según las abundantes leyendas pueden vivir en él. Pero también el hombre sabe que la vida en la Tierra no es posible sin la existencia de plantas y el bosque se considera como el máximo representante del mundo vegetal. De esta certeza nace el respeto y culto que el hombre ha sentido por el bosque o por los árboles a lo largo de la historia. Le guarda respeto porque vive de él, le tiene temor por las tenebrosidades que encierra y le rinde culto porque sabe que su existencia depende en gran medida del bosque.

Los antiguos Santuarios de los germanos, dice Frezer que eran bosquetes y que el aspecto sacro del templo lo ostentaban los árboles que le rodeaban. En nuestro pueblo, yo al menos recuerdo la canción popular dedicada al sitio de la Calle Oscura, como sitio muy peligroso por su relativa frondosidad y porque allí habitaba una mujer, con cierto parecido histórico aunque de mucho menor renombre que la Serrana de la Vera, que por las noches tiraba piedras a los mozos que se acercaban al lugar. Seguramente mis recuerdos de niñez pueden resultar algo exagerados. Sirva solo para ilustrar la idea en un territorio bien conocido para nosotros.

Cuando el hombre ha necesitado concentrar todo el poder de los dioses o de la Naturaleza de una manera explícita generalmente ha elegido un ejemplar, un árbol sobresaliente por su tamaño, su posición geográfica o por alguna referencia histórica o leyenda épica que se asocia con el árbol en cuestión. Así podemos encontrar el primer árbol sacro o uno de los primeros documentados como es la Encina de las Puertas Esceas que posiblemente era el árbol de Troya. Esta encina fue el lugar de encuentro entre la Diosa Atenea y Apolo para limar sus diferencias. Junto a ella, donde estaba recostado el Dios Apolo, Agenor retó a Aquiles y en otro episodio Héctor se negó a luchar más allá de la encina por entender que ésta le concedía una protección especial y finalmente la Iliada cuenta que Aquiles muere frente a las Puertas Esceas junto a la mítica encina.

Aunque con un menor simbolismo mitológico que la Encina de las Puertas Esceas existen numerosos árboles míticos o sacros en la historia, como por ejemplo se puede citar a la Higuera de Roma, el Árbol del Paraíso, el Árbol del Amor y también el Árbol de Judas, el Árbol del Cielo, el Árbol de Júpiter, el Árbol de la Ciencia y el Árbol de la Libertad de Boston de aparición mucho más reciente y un largo etc. Podría decirse que casi cada comarca tiene algún árbol que elige como símbolo. En nuestro caso bien podría ser el ya conocido a nivel nacional Roble de los Acarraderos. Asimismo cada pueblo suele tener un árbol “público” que en España suelen ser los olmos o álamos negros que están en muchas plazas de los pueblos castellanos y a su sombra o cobijo se celebraban reuniones de los vecinos de antaño y charlas de los mayores de hogaño. Algunos han alcanzado renombre nacional o internacional como es el caso del Olmo de Goya en Madrid que el pintor immortalizó en uno de sus lienzos y que murió hace unos años, o el Olmo de Machado en el jardín de Soria que el poeta immortalizó con similar éxito en uno de sus versos y que todavía vive a pesar de que ya era viejo cuando fue cantado por A. Machado. Otro ejemplo es el Roble de Guernica, que simboliza la unión del pueblo vasco.

También en este aspecto nuestro pueblo cuenta con un modesto y enfermo ejemplar, el Olmo o Álamo de San Antonio que asociado a la Ermita que le da nombre hace las funciones atribuidas a los olmos castellanos situados en la plaza central de los pueblos.

En la Europa actual quedan numerosos vestigios de culto al árbol, el más abundante quizás sea la conocida Fiesta del Árbol Mayo o Palo Mayo por celebrarse mayoritariamente en dicho mes. Como todo el mundo sabe consiste en cortar un árbol alto y recto y plantarlo en la plaza del pueblo, generalmente desramado y descortezado con algún objeto en su cima que desafía a las habilidades de los jóvenes del lugar para subir a rescatarlo. En algunos pueblos se planta con todo su ramaje, pero es menos frecuente.

En ocasiones, y generalmente dependiendo de la época de recolección de los principales cosechas se hacía esta fiesta coincidiendo con el solsticio de verano haciéndola coincidir con la celebración de la noche de San Juan, lo que puede apuntar también hacia una cristianización de la fiesta primigenia. Como quiera que las cosechas de muchos pueblos se alargaban algunos años hasta bien entrado el verano, no son pocos los lugares que trasladaron la fiesta del Palo Mayo a fechas veraniegas haciéndola coincidir con la festividad de San Lorenzo, que como es bien conocido representa la cristianización del Dios del Sol de los Celtas. En todos los casos, con independencia de las fechas de celebración, la intención primitiva era traer el espíritu benéfico del bosque al mismo corazón del pueblo, su plaza mayor, buscando su protección y la celebración de los logros del año.

Otra costumbre popular muy extendida es la de colgar ramas verdes en las puertas o ventanas de las casas con la creencia de que las mismas, mientras se mantienen verdes, protegen

a las casas que habitamos. Así las ramas de olivo y palmera que se ponen el Domingo de Ramos como símbolo de alegría y para asegurar que las penas y desgracias se quedan fuera de casa, porque los populares ramilletes no las dejan pasar durante el tiempo que permanezcan verdes, en un claro simbolismo de protección de bienes, regeneración de la vida y en este caso promesa de resurrección el próximo año. Similares orígenes y objetivos tiene la costumbre de colgar ramas de muerdago y acebo a la puerta de las casas durante las fiestas navideñas de los cristianos.

Últimamente en nuestro país se ha extendido masivamente la costumbre de poner en los hogares el conocido “Árbol de Navidad” en sustitución o junto al popular Belén típico de los pueblos mediterráneos y no en el sentido de culto druidico a la vegetación, relacionado con el solsticio de invierno. Junto al acebo y últimamente el abeto, se ponían otras plantas como muerdago, musgo etc. como símbolo de regeneración futura y de que la Naturaleza resucitaría de la “muerte” invernal.

Nada tenía que ver esta tradición con la tradición cristiana, pues era y es hoy en muchos lugares totalmente pagana. Sin embargo hoy en gran parte de la cultura cristiana está asociada con la Navidad y no con la celebración del solsticio de invierno convirtiéndose así en un elemento incorporado a la celebración navideña.

En fin, todo esto viene a demostrar la relación del hombre con el bosque y la utilización de los árboles como símbolos de protección y objeto de culto en las diferentes sociedades a lo largo de la historia.

En la actualidad, en algunos sitios el día que nace un niño se planta un árbol con su nombre como símbolo de compromiso del recién nacido con la conservación de la Naturaleza. Al final de la vida, en la mayoría de los cementerios, nos acompañan los conocidos cipreses piramidales como símbolo y vía para conducir las almas de los difuntos hacia los cielos. Durante el Imperio Romano numerosas villas tenían a su alrededor dos o tres cipreses piramidales (todavía hoy son abundantes estos ejemplos en algunas regiones italianas como La Toscana). El significado era doble: por un lado servía para indicar a los caminantes que en esa Villa podrían encontrar alojamiento temporal (primeros auxilios, agua, sal, alimentos y descanso) y por otro, los árboles indicaban que bajo su copa y en estrecho contacto con sus raíces se producían los enterramientos de los habitantes de esa Villa cuando les sobrevenía la muerte. Si nos fijamos un poco es fácil encontrar un paralelismo con su papel en los actuales cementerios, pues al fin y al cabo son lugares de descanso eterno y tránsito de las almas hacia los cielos.

CARACTERISTICAS DE LOS ROBLES DE LA DEHESA. BOTANICA POPULAR

Para conocer mejor nuestro roble vamos a presentar a continuación una serie de características del mismo, contadas a nivel popular que pueden ayudarnos a entender la relación que los pueblos han tenido con este árbol a lo largo de la historia, lo que se conoce como botánica popular.

Empezaremos por conocer sus nombres científicos y vulgares y el significado de los mismos. Asimismo se hará una relación de los principales usos y aprovechamientos que el hombre ha hecho del árbol y de sus productos a lo largo de los tiempos en función de las necesidades que tenían los pueblos en cada época.

Nombre científico del roble: *Quercus pyrenaica* Willd. Anteriormente ha tenido otros nombres que han sido cambiados por los botánicos. Los mas populares han sido: *Quercus toza*, *Quercus stolonifera*.

Nombres vulgares: Rebollo, Melojo, Tocorno, Tozo y Carbalho

Significado de los nombres científicos

Todas las plantas identificadas hasta el momento tienen asignado un nombre escrito en latín que es el mismo para todo el mundo evitando así confusiones entre diferentes idiomas y localidades. Este nombre está compuesto de dos palabras, la primera indica el género botánico al que pertenece la planta y la segunda indica la especie. Muchas veces estos dos nombres proceden de otros que la planta recibía antes de ser clasificada botánicamente por su nombre en latín.

Así en este caso el nombre genérico *Quercus* parece que procede del nombre indoeuropeo Kark, onomatopeya del ruido que hace la rotura de una rama y también golpe seco y fuerte dado con un objeto compacto. Kark también significa: “duro, fuerte, rígido, resistente”. Otros autores aseguran que la palabra *Quercus* proviene del Celta Kaer-quer que significa “árbol bello”. La palabra roble se asocia en nuestros días con fortaleza, salud, resistencia etc. Así suele decirse: está fuerte, sano, resistente como un roble.

El segundo nombre, lo que podríamos llamar el apellido de nuestro roble, suele hacer referencia a alguna característica del árbol como su forma, sus hojas, sus frutos, su madera o su sistema reproductivo o al área dónde habita predominantemente.

En nuestro caso el actual *pyrenaica* debería ser reconsiderado por los botánicos, al hacer referencia al Pirineo, área geográfica en la que este roble curiosamente tiene poca presencia. El nombre de toza, que tuvo anteriormente hace referencia a “cabeza” por haber sido podado con frecuencia a “cabeza de gato” y también puede referirse a roble de las cortezas, por haber sido aprovechada la misma con mucha frecuencia para el curtido de pieles y productos farmacéuticos. El nombre de *stolonifera* hace referencia a la capacidad que tienen las raíces de este roble para echar brotes retoños (retoñar).

Esta capacidad se pone de manifiesto debajo de muchos árboles de la dehesa en los cuales se aprecia frecuentemente un círculo alrededor del tronco poblado de brotes jóvenes que suelen ser recomidos por el ganado. El retoño que nacía y se quitaba anualmente en los prados de siega (estoñar) tiene ese mismo origen, son brotes de raíces superficiales que intentan recuperar su presencia convirtiendo el prado en mata, bardal o matón primero y el robledal después.

Significado de los nombres vulgares

Los nombres vulgares son los que reciben las plantas por parte de los vecinos de las localidades donde habitan, suelen ser diferentes en cada lugar aunque algunos están muy generalizados en todo el país. Suelen ser muy numerosos, incorporando frecuentemente localismos y adjetivos para diferenciarlas de otras plantas de aspecto similar.

En nuestro caso, los principales nombres vulgares o populares y sus significados son los siguientes:

Roble rebollo: Roble que rebrota con facilidad. El nombre de nuestro pueblo vecino El Rebollar con toda seguridad hace referencia al topónimo “Rebollar”, zona con muchos rebollos, con muchos robles. La toponimia o nombres que reciben ciertos lugares o pueblos suele estar relacionada con las plantas que habitan en esa zona, así puede verse numerosos topónimos cercanos:

Casas del Castañar: Casas en una zona de castaños

El Piornal: Lugar con piorno (carbones)

Casas del Monte: Casas en el monte.

Roble melojo: Parece derivar del latín “mullifolium” y hace referencia a lo mullido o blandura de sus hojas, sobretodo cuando son jóvenes y presentan mucha pelosidad que les confiere un aspecto aterciopelado de bellos colores.

Roble tocorno: Hace referencia a un roble que generalmente está mal podado y cuya madera solo sirve para leñas.

Roble tozo: Deriva del nombre en latín que tuvo inicialmente la especie: *Quercus toza* = Roble tozo y mantiene el mismo significado. Otros autores lo relacionan con el ruido que hace el hacha al cortar un tronco de este roble: toc, toc, toc.

Roble carbalho: Seguramente deriva de la palabra “carba” que significaba árbol con ramas y leñas duras (roble). Carba significa también “sitio donde sesteaba el ganado” y “carbizo” que significa roble basto que produce bellotas gordas, ásperas y tiene las hojas grandes.

USOS Y APROVECHAMIENTOS DE NUESTROS ROBLES A LO LARGO DE LA HISTORIA

Los productos de los robles, que el hombre ha utilizado a lo largo de la historia, han ido variando de acuerdo con las necesidades de la población. Productos que en su día eran importantes como el curtido de pieles, el empleo de la bellota en la alimentación humana, las aplicaciones del tanino como producto medicinal hoy ya no lo son, mientras que la madera y las leñas, lo siguen siendo pero en pequeña medida. No obstante, consideramos, que al tratarse de un árbol tan conocido y familiar para nosotros, puede tener interés conocer, lo mejor posible, los productos que nuestros antepasados (mucho mas dependientes de la naturaleza de lo que somos actualmente sus descendientes) han obtenido del roble a lo largo del tiempo. Al enumerarlos haremos una breve reseña, siempre que nos sea posible, sobre los métodos de aprovechamiento y el uso que se daba a cada producto.

Producción de madera

La madera de nuestro roble, no así la de otros robles, no ha sido muy apreciada para la construcción a lo largo de la historia. Naturalmente si lo fue en tiempos remotos para las viviendas rurales, chozos, aprisco de ganado y poco en la fabricación de barcos ya que por lo general este roble no se cría cerca de las costas.

En la primera mitad del siglo XX fue muy empleada para la fabricación de traviesas de ferrocarril, pero a partir de los años 1965-70 dejaron de fabricarse y fueron sustituidas por las actuales traviesas de hormigón, que como es bien sabido tienen un poder de amortiguación menor que las de madera repercutiendo negativamente en la comodidad de viajeros ya que este recibe unas mayores vibraciones y “traqueteos” del tren durante el viaje.

Durante los últimos 40-50 años, la madera de este roble prácticamente ha dejado de utilizarse. Pero en la actualidad en España la madera de nuestro roble ha encontrado un interesante valor en el mercado. Se trata del empleo de madera de árboles gruesos, con más de 30 cm de diámetro del tronco, para la construcción de barricas o toneles de vino tinto. Es bien conocido que hasta la fecha las barricas se hacían sólo con madera de Roble Francés y Roble Americano. Pues bien, estudios recientes hechos por el Centro de Investigación Forestal del INIA, han demostrado que la calidad de los vinos tintos envejecidos en barricas de madera de este roble es semejante, y en algunos casos superior, a la obtenida en barricas de madera de los robles Francés y Americano. Es muy probable que en un futuro próximo, los vinos de Rioja y de Ribera del Duero comiencen a conservarse también en barricas de madera de nuestro roble, lo cual le proporcionaría un valor de mercado muy interesante que ahora no tiene.

Fg X

De la misma manera, en el Norte de Portugal la madera de este roble se ha comenzado a utilizar recientemente en carpintería con buenos resultados, después de haber conseguido una nueva tecnología de secado que era el punto débil de esta madera para este empleo ya que se raja con facilidad. Según nuestra informaron ya existe una modesta industria de primera transformación (aserrado y secado) que abastece a un pequeño pero cada vez mayor sector de segunda transformación (muebles, marcos de ventanas y puertas, parquet, tarima etc.)

Fig XI

Leñas.

El roble ha suministrado leñas a los habitantes de su entorno, casi con toda seguridad, desde la época del descubrimiento del fuego. El hombre ha utilizado el fuego, primero para protegerse de las fieras y calentarse, después para conservar los alimentos. La leña ha constituido y constituye hoy en día, el principal combustible de los hogares en los países menos desarrollados, por delante de los hidrocarburos derivados del petróleo. En los países industrializados su consumo se ha reducido a algunos hogares y sobre todo a los denominados chalets o vivienda de segunda residencia de los habitantes de las urbes.

Actualmente la madera delgada procedente de la corta de robles jóvenes, de matas, bardas y matones se empieza a utilizar como biomasa para la producción de energías térmica o eléctrica y también se está buscando su aplicación para pavimentos de casas rurales a modo de “enrollado” con taburetes de madera de unos 8-10 cm de largo que se colocan de forma vertical lo que da lugar a un suelo resistente y de gran poder aislante del frío y el calor.

Carbón

El aprovechamiento a escala industrial de la leña de roble se hacía mediante carbonización de la misma o carboneo. El proceso de carbonización consistía en ir amontonando la leña poniendo los troncos más gruesos en el centro de la carbonera y sobre ellos se van colocando troncos o leños más delgados cada vez, siguiendo una técnica específica que permita la combustión lenta de la leña, una vez que sea encendida o prendida la carbonera.

El trabajo de carbonero era duro y arriesgado. Una vez hecho un montón grande de leña (carbonera) se recubría con paja, juncos, retamas o la vegetación que se encontraba más próxima y después se recubría con una capa de tierra para limitar la salida de calor y sobre todo la entrada de aire al interior de la carbonera, con esta forma de proceder el carbonero podía graduar a su voluntad, la velocidad de combustión de la leña dentro de esa especie de horno rudimentario que es la carbonera.

Al construir la carbonera se van haciendo una serie de canales entre la leña que se rellenan con paja o malezas para que no se derrumben. Estos conductos parten del centro de la carbonera y llegan hasta la superficie, a diferentes niveles de altura de la semiesfera que constituye la carbonera.

La carbonera se prende por la parte inferior y por un lateral y se procura que mediante uno de esos conductos, el más grande, llegue el fuego a la parte central que es donde está la leña más gruesa y que tarda más en carbonizarse. A partir de aquí comienza una combustión casi “anaerobia” (con ausencia de oxígeno o de aire) que el carbonero va regulando mediante la apertura de huecos en la superficie para, que “respire” que es tanto como decir que entre aire al interior para activar la combustión. Estos huecos son conocidos como “tiros o respiraderos”. A través de la apertura de huecos a uno u otro lado de la carbonera y a una altura u otra de la misma, el carbonero consigue, con extrema habilidad, que la leña se vaya carbonizando de forma homogénea y gradual.

Para poder caminar por la superficie de la carbonera, si ésta es muy grande, el carbonero fabrica una escalera hecha con trozos de madera o leños que apoya sobre la superficie y llega hasta la cima de la carbonera para “atacarla”, rellenarla con leña nueva, ya que la carbonera se va consumiendo por el centro y se va derribando la parte de arriba, la cual se asemeja a un cráter de volcán. El carbonero periódicamente mete leña por esa parte y vuelve a tapar para garantizar la combustión lenta.

La carbonera no podía abandonarse, el carbonero debía permanecer día y noche a su lado durante un periodo de hasta 30-40 días si la carbonera era grande, para vigilar si se derrumba la cima u otra parte de la carbonera y proceder inmediatamente a echar mas leña por el hueco que se había abierto y taparlo nuevamente.

El trabajo además de duro era peligroso, pues si la escalera cedía, el carbonero corría peligro de precipitarse al interior de la misma. Los pies de los carboneros, metidos en una abarca de goma, se recalentaban por el contacto permanente con un suelo, que alcanzaba altas temperaturas, lo que obligaba a echar agua alrededor para soportarlo. Prueba de la dureza del trabajo y escasa rentabilidad del mismo, era esa especie de humor negro (nunca mejor dicho) que se decía que tenían los carboneros. Yo mismo recuerdo en alguna ocasión haberme acercado a estos hombres cuando estaban en su trabajo con el característico saludo *¿Qué hay?* Y ellos solían contestar con aire cansino y voz lacónica: *“Noticias negras muchacho....Ha bajao el carbón y ha subio la leña”*. Esta expresión terminó convirtiéndose en las poblaciones rurales en una especie de refrán que se aplicaba para expresar la mala marcha de un negocio.

Cuando el carbonero estimaba que la mayor parte de la leña está carbonizada, “que el carbón está hecho”, reducía la velocidad de combustión hasta que se apagaba y se dejaba enfriar unos días antes de comenzar a sacarlo. Para sacar el carbón se comenzaba retirando la capa de tierra y paja con una herramienta de manga largo, llamado “sacadera”, y se iban haciendo anillos circulares de carbón, llamado “roscas”, que se limpiaban de tierra y trozos de leña no totalmente carbonizados. En la parte central y más pegada al suelo de la carbonera quedaba una parte del carbón mezclado con tierra, que había ido cayendo con los constantes hundimientos y los sucesivos rellenados. Este carbón llamado “zaragolla” es de peor calidad y se vende aparte y a menor precio. El carbón vegetal era utilizado básicamente en cocina hogareñas, estufas y en menor medida de calefacción central o colectiva.

Picon o cisco

Así como el carbón se hacía con leñas gruesas, casi siempre mayores de 6-7 cm de diámetro (leña igual o mas gorda que la muñeca de un hombre), el picón se hacía con ramillas delgadas, llamada habitualmente, chasca y gavilla y, particularmente en nuestra zona, serojas, taramas y tarmas.

La fabricación de picón no requiere una tecnología tan sofisticada como la del carbón. En general consiste en hacer montones de serojas-gavillas y prenderles fuego e ir añadiendo ramillas poco a poco evitando que se produzca una combustión muy rápida mediante el rociado de la hoguera con agua y algo de tierra para sofocar un poco las llamas. Cuando el piconero considera que el picón está hecho, comienza el apagado de la hoguera rociándola con agua primero para que le permita acercarse a ella y removiendo el picón después. Los buenos piconeros echan poco agua. Los profesionales mas puristas decían que el picón debía de apagarse “con las gotas de sudor del piconero” surgidas como consecuencia de darle muchas vueltas con

la pala y del calor que desprende el mismo picón en fase de semiapagado. Una vez apagado se separaba de la tierra y ceniza que pudiese contener y se envasaba en sacos de arpillera que eran vendidos en piconeras y a granel, de casa en casa, para braseros y estufas.

Producción de bellotas

El roble que nos ocupa sólo produce buena montanera cuando se trata de árboles adultos y bien soleados, situados en zonas de clima cálido o cálido-templado. En España estas condiciones se limitan casi exclusivamente a las zonas de la alta Extremadura (La Vera, Sierra del Puerto, la Dehesa y Baldío de Cabezabellosa y poco más). También se produce abundante bellota en la zona sur de la provincia de Salamanca cuando está bien aclarado y se trata de árboles adultos y bien iluminados. Esto último es importante, porque como bien sabe la mayoría de la gente de este pueblo, los robles que crecen espesos formando lo que se conoce como una mata, un bardar o un matón de roble, no producen apenas bellotas y las pocas que echan suelen ser “cocosas”, delgadas y de mala calidad.

La importancia de la montanera para el mantenimiento del ganado, básicamente cerdos, ovejas y vacas, no se debe solamente al aporte nutritivo que suministran las bellotas sino a la combinación de la bellota y la hierba producida por el rebrote otoñal.

La bellota es muy rica en fécula alcanzando alrededor del 50% de su contenido y en general constituye un alimento muy rico en hidratos de carbono y pobre en proteínas. La combinación de una ración de bellota (rica en carbohidratos) con una buena ración de hierba fresca (rica en proteínas) constituye una dieta perfecta para los animales que de esta manera engordan y dan leche de calidad, si es el caso, para las crías y otros usos.

La bellota en la alimentación humana

Los repetidos hallazgos de cotiledones de bellota carbonizados así como su localización junto con cereales en estructuras y recipientes de almacenaje o áreas de procesamiento de alimentos en numerosos yacimientos arqueológicos de diferentes lugares del mundo permiten afirmar sin ningún género de duda que el uso de la bellota en la alimentación humana ha constituido un recurso de primer orden desde tiempos históricos hasta casi nuestros días. Plinio en su libro Historia Natural escrita en el siglo I al explicar el aprovechamiento de las bellotas en tiempos de escasez alaba las consumidas en Hispania y añade “asadas entre las cenizas son mas dulces” (En García et. al, 2009)

Todos los historiadores coinciden en que seguramente la mas utilizada haya sido la bellota de encina por ser más dulce y de sabor mas agradable. Las de roble son más ásperas y acerbadas a decir de Fon Quer (1953) en su tratado de plantas medicinales. Pero sucede que no en todos los territorios existen encinas y por consiguiente los habitantes que vivían en zonas de roble, como en el caso de los habitantes de Cabezabellosa y los del desaparecido lugar de Romanejo, utilizaban las bellotas de roble para su alimentación cuando era necesario.

Las técnicas de preparación de la bellota para el consumo humano eran similares en toda la geografía hispana, a juzgar por los restos encontrados en la literatura de los últimos siglos, las diferencias, cuando existían, eran mas bien debidas a los utensilios utilizados para su preparación y conservación que al proceso de preparación en si.

En general las bellotas eran recolectadas, peladas o descascarilladas, tostadas, asadas o cocidas, trituradas o molidas y lixiviadas o lavadas. Esta preparación hace su sabor más agradable y más digestible al rebajar, en gran medida, su contenido en taninos. Por otro lado el tostado y triturado permite conservarlas durante periodos de tiempo más largos sin que germinen o las ataquen los gusanos, muy frecuentes en la bellota, y así poder utilizarlas en épocas de escasez de otros alimentos.

La época de maduración de la bellota, en otoño, permitía que los años de escasa cosecha de cereal y leguminosas que se recolectan a final de primavera-verano la bellota pudiese convertirse en un complemento alimentario para las comunidades campesinas que conocían las técnicas de preparación y la elaboración de “tortas” o “panes” que se consumían posteriormente. Según esta forma de proceder se establecía un ciclo (cereal-leguminosas-bellotas) que reducía los riesgos de almacenaje puesto que se dependía de los dos primeros productos entre junio y noviembre y de la bellota el resto del año. Los campesinos sabían que cuando la cosecha de cereales escaseaba se podía recurrir a la recolección de belloto para fabricar, lo que algunos historiadores denominan, un “pan de hambre”. Font Quer en su Dioscórides renovado de 1953 dice que *“en el año de 1909 fue tan rigurosa la estación del año y tan falta de grano, que los pobres morían de hambre, por lo cual se hallaron precisados a hacer pan de bellotas que reducían a harina. Aunque este pan fue malo no obstante se socorrió el hambre y hubo un gran consumo en algunas provincias de Francia. En la Provenza ya dicen :Gente de roble, pan de bellotas”*

Strabon en el libro III de su Geografía dedicado a España, comenta *“Las tres cuartas partes de los montañeses se nutren de bellotas que secas y trituradas muelen para hacer pan, el cual puede guardarse durante mucho tiempo”*. Otro autor latino, Plinio el Viejo, dice *“Es cosa cierta que aun hoy día (Siglo I) la bellota constituye una riqueza para muchos pueblos hasta en tiempos de paz .Habiendo escasez de cereales, se secan las bellotas, se mondan, se muelen y se amasa la harina en forma de pan. Actualmente incluso en las Hispanias, la bellota figura entre los postres”*. No menciona el autor qué tipo de postres se hacían y nosotros no hemos podido encontrar información mas precisa a este respecto. Plinio el Viejo, hace este comentario refiriéndose a los pueblos prerromanos a fin de marcar la diferencia entre el culto mundo romano y otros pueblos considerados como Indígenas “primitivos”, susceptibles de ser conquistados e integrados en el mundo “civilizado”. Otros historiadores defienden que es poco probable que los romanos se extrañasen de que en Hispania se utilizase la bellota en la alimentación humana, pues la encina y la bellota eran bien conocidas y seguramente utilizadas como alimento en la Península Itálica. Por otra parte parece ser que las legiones romanas no asociaban el consumo de bellota con pueblos salvajes.

En la cultura clásica el consumo de bellota no era sinónimo de barbarie pues desde el siglo VII A.c. el poeta Hesiodo al describir el pasado feliz de la humanidad, que califica de Edad de Oro, indica que *“la tierra ofrece abundante sustento y pone como ejemplo que la encima está cargada de bellotas en las ramas altas y de abejas en las de en medio”* en referencia a los paneles de miel que hacían las abejas en los huecos de los troncos de las encinas viejas.

Igualmente Pausania (1994) al hablar de la región de Arcadia, cita a Pelasgo, el patriarca mítico de los primitivos pobladores griegos, que *“les enseño a alimentarles con las bellotas de roble asiático y a desechar las hierbas y las raíces perjudiciales”*. Un hecho que vuelve a ser citado cuando Arcadia fue negada a los Espartanos por La Sibila de Delfos *“¿Arcadia me pides? Mucho me pides. No te la daré. En Arcadia hay muchos hombres que comen bellotas que te detendrán”*. Esta Arcadia feliz dónde discurre un pasado idealizado de la Humanidad, como se

recuerda en el capítulo XI de El Quijote en el que se describe la hospitalidad de los cabreros y cómo éstos después de ofrecerles abundantes *“tasajos de cabra que hirviendo al fuego en un caldero en un caldero estaban y acabado el servicio de carne tendieron sobre las zaleas (pieles de ovejas curtidas sin quitarles la lana) gran cantidad de bellotas avellanadas y juntamente pusieron un medio queso más duro que si fuera hecho de argamasa y abundante vino que naturalmente bebían en una “cuerna”*”. Don Quijote una vez hubo satisfecho su estomago, tomó un puñado de bellotas en su mano y mirándolas atentamente soltó un largo y aburridísimo discurso para Sancho y los cabreros acerca de la Arcadia feliz y la Edad de Oro a que antes nos hemos referido.

Poco a poco la Investigación Histórica-Arqueológica ha ido convirtiendo leyendas en hecho probados unas veces y negando la realidad de lo contado en otras. Actualmente existen numerosos yacimientos estudiados a lo largo de toda España, que prueban que la bellota de roble o encina ha sido utilizada con frecuencia en la alimentación humana (García et al 2009).

La mayor parte de los hallazgos se han descubierto en ambientes domésticos como es el caso de mayor interés para nosotros por su proximidad geográfica, del Raso de Candeleda, Ávila, en la que se encontró una fosa de almacenaje con gran cantidad de bellotas (casi con toda seguridad de robles idénticos al nuestro) carbonizadas a escasa distancia del área de molienda y de la cocina, junto con molinos circulares dispuestos sobre repisas adosados a las paredes de la cocina.

No conocemos con exactitud el uso que el hombre daba a las pilas a especie de “lagaretas” esculpidas sobre piedras de granito que aparecen con frecuencia en la Dehesa de Cabezabellosa y en algunos lugares poblados por robles. Parece que en tiempos pasados, y seguramente hasta hace dos o tres siglos, estas piletas se usaron para lavar las bellotas. Una vez peladas y trituradas las bellotas se maceraban o lavaban en estas pilas en las que se sumergían en agua que se vaciaba periódicamente a través de bocin dispuesto a tal efecto en el parte inferior de la pila. El objeto era con toda seguridad, eliminar el exceso de taninos que contiene la bellota para lo cual el agua se cambiaba tantas veces como fuese necesario hasta que el color de la misma se tornaba más claro, indicando que ya se había arrastrado y eliminado la mayor parte de los taninos. Posteriormente la bellota se secaba y se molía para convertirla en pan, tortas u otras formas de alimento humano.

Fuentes orales (no hemos encontrado documentación escrita) indican que los españoles llevaron esta técnica a California (EEUU) donde existen grandes superficiales pobladas de Robles similares a nuestro roble de la dehesa y que aun hoy día los campesinos de los ranchos californianos, aseguran que esas pilas eran utilizadas por los españoles para tal fin. No hemos podido comprobar hasta que época se estuvo utilizando estas técnicas de lavado de bellotas en nuestro país ni en California. Todo parece indicar que en el caso de la Dehesa esa técnica no se ha practicado más allá de principios del siglo XIX. De haber sido así la información se hubiera transmitido de forma oral hasta el siglo XX y sin embargo los más ancianos del lugar no tenían ésta información a mediados del siglo XX cuando en ocasiones se les preguntaba a cerca de la utilidad de éstas pilas en las zonas de roble y no en otras.

En la actualidad y supongo que debido al deseo de recuperar las viejas recetas culinarias y no por necesidad, circula una receta por varias paginas Web que incluimos a continuación por si alguien se atreve a probarla. Puede hacerse con bellotas, preferentemente de encina que son más dulces, o con castañas, que seguramente salga un pan con sabor más agradable.

Receta del pan de bellota

Ingredientes:

2 tazas de leche
2 cucharadas de aceite o mantequilla/margarina
2 cucharaditas de sal
2 cucharadas de levadura
4 2/3 tazas de bellotas pulverizadas
1/3 de taza de miel
1/3 de taza de agua tibia

Procedimiento:

Las mejores bellotas para utilizar: castañas y bellotas blancas.

Cuando estén maduras, para pulverizar las bellotas quita la piel o los caparazones. Hierva las bellotas durante dos horas mínimo, cambiando el agua cada vez que se vuelva de color café. Después de hervir, las bellotas deberían tomar un color café oscuro. Colócalas en el horno a 350° durante una hora. Córtalas finamente, luego muélelas. Sécalas de nuevo en el horno durante ½ hora y pásalas otra vez por el molino por lo menos dos veces.

Calienta la leche hasta que esté casi hirviendo. Revuelve en aceite o mantequilla la miel y el agua. Viértelo en un tazón grande hasta que esté tibio. Mientras tanto disuelve la levadura. Revuelve gradualmente con la bellota pulverizada. Cubre el tazón con una toalla y déjalo durante dos horas en un lugar cálido.

Amasa durante 10 minutos. Enrolla en forma de pastel y colócalo en una bandeja engrasada para pan. Déjalo cubierto durante dos horas y mételo durante 45 minutos en un horno precalentado a 375°.

Setas

Los robledales de esta especie constituyen un hábitat propicio para la producción de numerosas especies de hongos comestibles, cada vez mas valorados por la sociedad, tanto por el valor económico que han encontrado en algunas zonas como por lo que suponen de recreo y esparcimiento de los habitantes urbanos ,que acuden a recolectarlos los fines de semana y en vacaciones. Estas producciones son propias de zonas menos frías y más húmedas que la nuestra por lo cual en la Dehesa, que además está muy pastoreada, por lo que supongo que no habrá muchas.

Fig

Cortezas – producción de tanino

Todas las partes del roble y en especial la corteza (o mejor dicho la parte interior de la corteza) contienen altos porcentajes de tanino (alrededor del 20%) en forma de ácido quercitánico del cual se derivan las propiedades astringentes, hemostáticas y tintóreas) que se reconocen a la corteza del roble. La corteza de este roble, como las de todos los demás, incluidos el alcornoque y la encina, han sido utilizadas para el curtido de pieles hasta tiempos relativamente recientes. Es posible que en Norte de África donde existen algunas manchas de esta especie todavía sea empleada en el curtido artesanal de pieles.

Fig

Agallas – producción de tanino

Las agallas son estructuras de tipo tumoral inducidas por picaduras de insectos. Casi todas las especies mediterráneas de robles y en especial el quejigo y el Quercus infectarían de Asia Menor, producen agallas esferoidales formadas por las picaduras de insecto en los brotes jóvenes. En el comercio eran habituales las conocidas como agallas de Alepo y Basora, que contienen hasta 60-70% de ácido tánico del cual se obtienen, por hidrólisis del tanino, otros compuestos muy utilizados en la fabricación de productos farmacéuticos. Las de nuestro roble tienen menos contenidos en taninos, por lo general no superan el 30% y como consecuencia no encuentran valor actual en el mercado, en competencia con los productos químicos sintéticos que les han sustituido por su menor coste, su mayor pureza y su facilidad de manipulación. Su aplicación en medicina tuvo cierta importancia en la antigüedad, como se explica a continuación.

Aplicaciones de los taninos en la medicina antigua

Las propiedades medicinales de las cortezas y agallas se las confiere su alto contenido en taninos, del cual se derivan sus propiedades astringentes, tintoreras y hemostáticas que se reconocen desde la más remota antigüedad y que hoy no se utilizan en ninguna parte de lo que llamamos el mundo civilizado.

Font Quer en su libro de plantas medicinales “Dioscórides renovado”, publicado en 1953, presenta una serie de fórmulas magistrales y recetas de ungüentos que se aplicaron copiosamente y con resultados más o menos satisfactorios en el pasado.

Polvo de corteza: Posiblemente por aspiración, constituía una forma de administración de tanino contra la tuberculosis.

Agua de cortezas: Esta agua resultante del cocimiento acuoso en proporciones precisas de agua y corteza, se aplicaba de forma externa (no se bebía) daba buenos resultados en el tratamiento de las hemorragias producidas por la menstruación y los fibromas uterinos, así como

contra la leucorrea, la blenorragia, las hemorroides, las fisuras anales, lavado de úlceras o llagas, irrigaciones y baños de los pies contra los sabañones.

Si se desea administrar la corteza de roble por vía interna (bebida), se recomienda el llamado vino de roble.

Vino de roble: Formado por una porción de corteza picada en trocitos o molida en polvo, la cual se macera con vino tinto y se añadían unas gotas de ácido clorhídrico. Todos los días se removía la botella y transcurridas un par de semanas se filtraba el vino, quedando listo para tomar; se utilizaba contra la disentería pero en pequeñas dosis y con gran precaución.

Andrés Laguna, en 1555, interpretando el capítulo 121 del Libro I del Dioscórides, escrito en el siglo I de nuestra era, dice: *“Danse cocimientos de bellota para restañar el flujo celiaco y disentérico y para detener la sangre del pecho”*. Asimismo se cortaban bellotas y se metían en forma de cala para restringir la “sangre lluvia” de las mujeres. Los flamencos (de Flandes), tomaban las bellotas con vino para curarse de los cólicos que la cerveza les causaba; igualmente son buenas para los flujos de vientre.

Las agallas se utilizaban de manera parecida a los productos obtenidos con cortezas. Según la farmacopea matritense de 1823 se preparaba un curioso producto a base de agallas molidas, hojas de mirto, corteza de granada y otros productos a cuya mezcla se incorporaba una cantidad suficiente de ungüento rosado y el resultado era una pasta con gran poder astringente que se utilizaba generalmente para comprimir el esfínter conocida como:

Pomada de la condesa o pomada virginal : Esta pasta administrada según decía la receta en forma de fomentación o baño *“de tal suerte aprieta y cierra las partes bajas que sentándose encima de ella, se pueden mil veces vender por vírgenes las que desean más parecer que ser ,en efecto doncellas. Aplicado también el mismo cocimiento a las tetas, las constriñe y reforma de tal manera que aunque sean barjuletas, las vuelve como manzanitas de por San Juan”*.



Figura 1



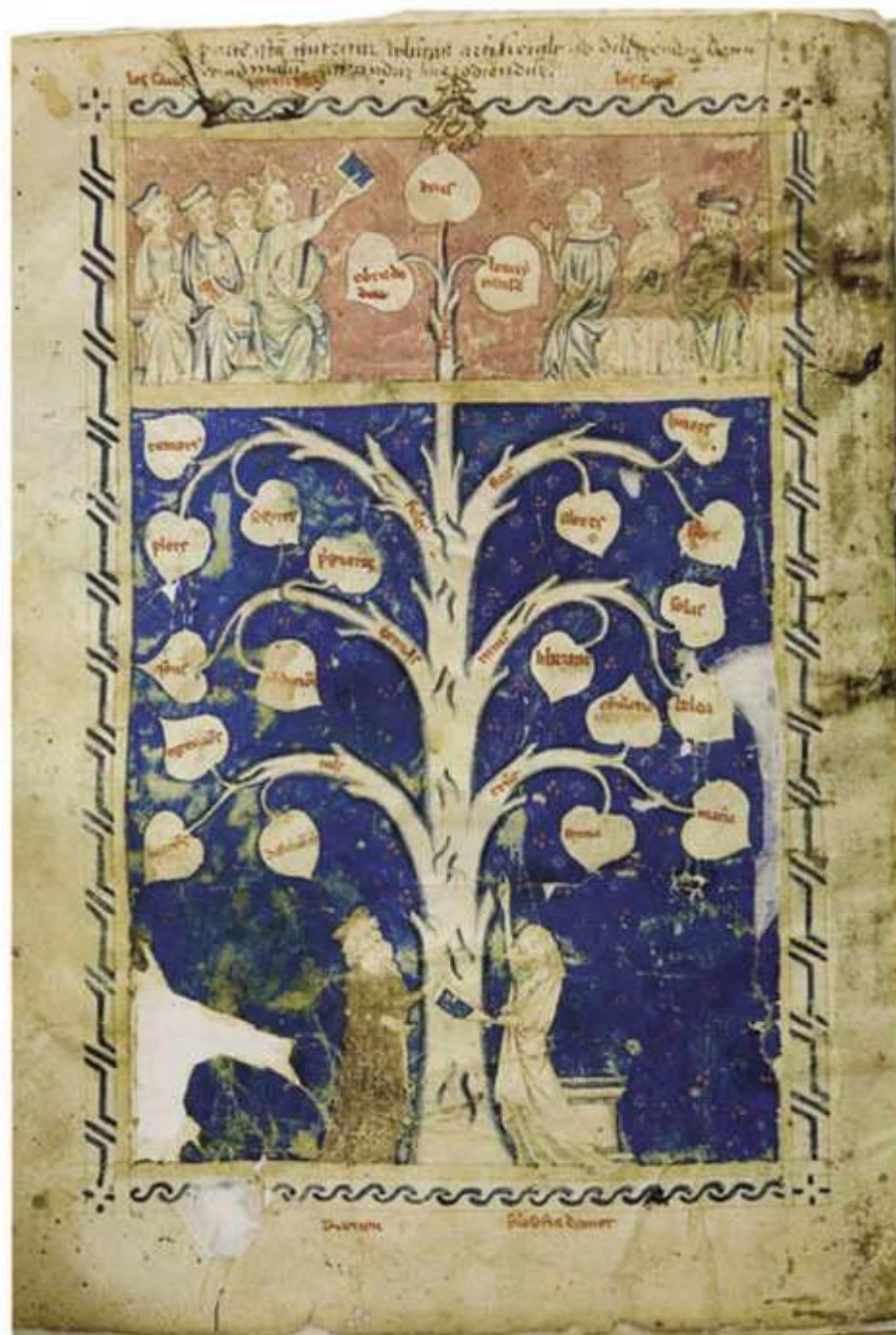
Figura 2







CSIC















Luis de Pablos Aráez



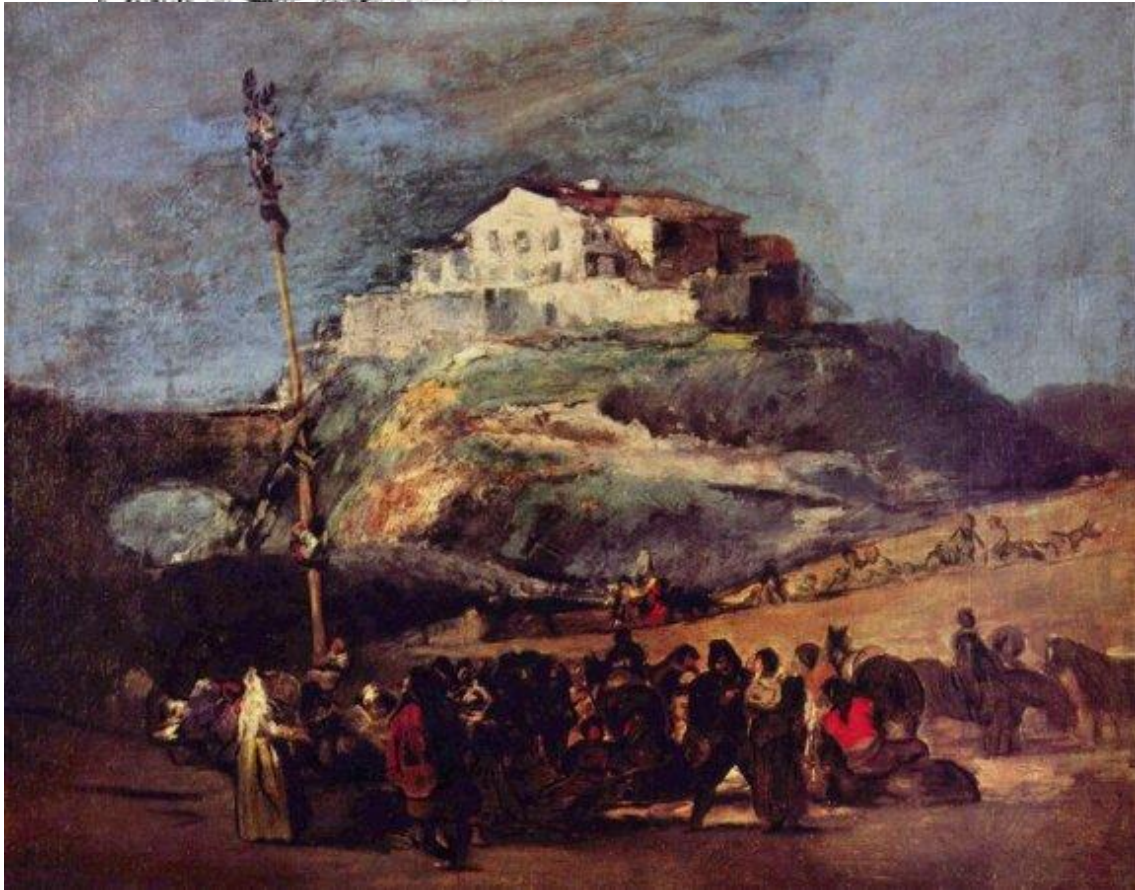
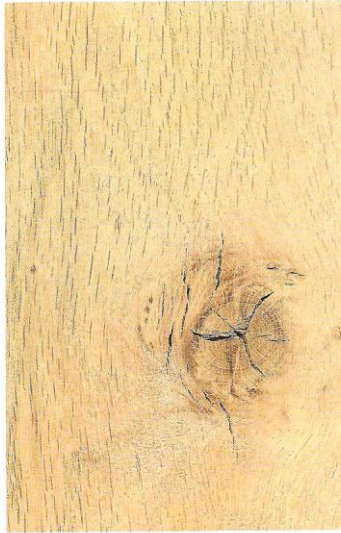
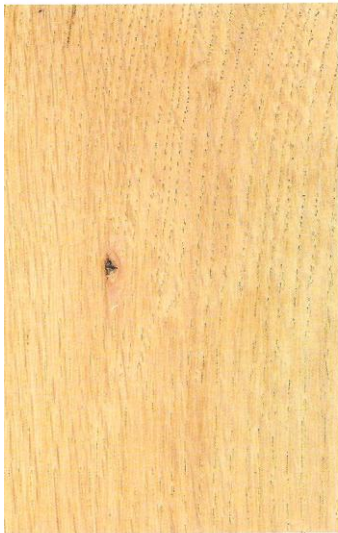
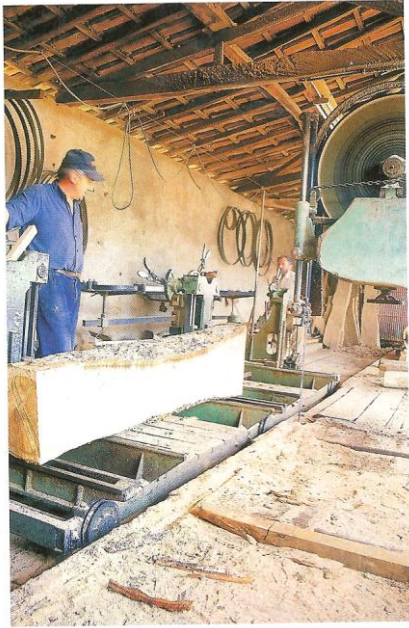








Fig. 1. a) Forest research; b) Forest research; c) Forest research; d) Forest research.



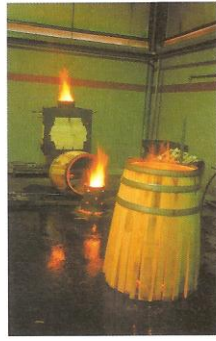


Figura 4.26. Diferentes peças de madeira da família do carvalho: panela, lenha, tonéis, cadeiras e marcenaria (narguete, escaleira, mesa)



Figura 6.10 – Rebentação vegetativa. (© J. Carvalho)











Figura 3.23 – Algumas das mais apreciadas e valorizadas espécies de cogumelos comestíveis que ocorrem em carvalhais: esq.→ dir., cima.→ baixo: *Amanita caesarea* (amanita-dos-césares); *Boletus edulis*; *Boletus pinophilus* (níscaos ou tortulhos); *Hydnum repandum*; *Russula virescens*; *Cantharellus cibarius* (amarelas); *Cantharellus tubiformis*; *Lepista nuda*. (© G.Marques)

