

EMILIO BLANCO · MANUEL LÓPEZ & JAVIER GRIJALBO

EL PINO PIÑONERO EN LA MANCHUELA

LAS PIÑAS EN AGUASAL
Y LA CULTURA DE LA SAL
EN LA ALIMENTACIÓN



INSTITUTO DE ESTUDIOS ALBACETENSES
“DON JUAN MANUEL”
DE LA EXCMA. DIPUTACIÓN DE ALBACETE

EMILIO BLANCO · MANUEL LÓPEZ Y JAVIER GRIJALBO

EL PINO PIÑONERO EN LA MANCHUELA

LAS PIÑAS EN AGUASAL
Y LA CULTURA DE LA SAL EN LA
ALIMENTACIÓN



INSTITUTO DE ESTUDIOS ALBACETENSES
"DON JUAN MANUEL"
DE LA EXCMA. DIPUTACIÓN DE ALBACETE
Serie I - Estudios - Núm. 177
Albacete 2007

Cubierta: Piñero recogiendo piñas. Dibujo de piñote.

BLANCO CASTRO, Emilio

El pino piñonero en la Manchuela : las piñas en aguasal y la cultura de la sal en la alimentación / Emilio Blanco, Manuel López y Javier Grijalbo. - Albacete : Instituto de Estudios Albacetenses "Don Juan Manuel", 2007.

126 p.: il.; 24 cm. - (Serie I - Estudios; 177)

ISBN: 978-84-96800-04-5

1. Pino piñonero - La Manchuela. 2. Piñas - La Manchuela - Recetas de cocina I. López Sánchez, Manuel. II. Grijalbo Cervantes, Javier. III. Instituto de Estudios Albacetenses "Don Juan Manuel". II.Título. III.Serie.

582.475.091 (460.28 Manchuela)

641.568 (460.28 Manchuela) (083.12)

INSTITUTO DE ESTUDIOS ALBACETENSES "DON JUAN MANUEL"
DE LA EXCMA. DIPUTACIÓN DE ALBACETE.

ADSCRITO A LA CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE CENTROS DE ESTUDIOS LOCALES. CSIC

Las opiniones, hechos o datos consignados en esta obra son de la exclusiva responsabilidad del autor o autores.

Fotografías: Emilio Blanco Castro

Dibujos, cartografía y maquetación: Javier Grijalbo Cervantes

Dirección de los autores:

Emilio Blanco: Estudio de Botánica, c/ Pez Austral 14, 1º A, 28007-Madrid.

e-mail: emiliobc@teleline.es

Manuel López: Parque Natural Lagunas de Ruidera, Albacete.

e-mail: mlearrizo@wanadoo.es

Javier Grijalbo: Calle Doctor Esquerdo 169. 28007-Madrid.

e-mail:javiergrijalbo@gmail.com

I.S.B.N. 978-84-96800-04-5

D.L.: AB-55/2007

Impresión y Encuadernación:

Gráficas Campollano, S. L.

Pol. Ind. Campollano · Avda. III - N.º 17 - Nave 8

Teléfono: 967 600 015

2007 Albacete

E-mail: informacion@graficascampollano.com



“..hay tramos por los que el camino atraviesa algunos bosques de pinos. Éstos tienen un aspecto muy extraño. En general, no son muy altos, ni muy gruesos y no tienen ramas inferiores; sólo tienen una copa redonda arriba, si bien ésta y el bello verde jugoso proporcionan una bella vista.”

W. Von Humbolt “*Diario de viaje a España*” 1799-1800

ÍNDICE

PRÓLOGO9

**PRIMERA PARTE:
GENERALIDADES SOBRE EL PIÑO PIÑONERO**

El género *Pinus* en el mundo y en España..... 15
Los pinos piñoneros 17
Área natural 20
Descripción y ciclo vital 24
Crecimiento y longevidad 28
Ecología 30
Plantación, injerto y plagas 33
Los bosques de pino piñonero en la Península 35
Etnobotánica del pino piñonero: una recopilación-resumen 38
El aprovechamiento tradicional del piñón para la alimentación ... 46

**SEGUNDA PARTE:
EL PINO PIÑONERO EN LA MANCHUELA**

La Manchuela y sus pinares de pino piñonero 57
Nombres vernáculos y léxico local del pino 63
Usos del pino en la Comarca 65
El Pino de los Quintos 68
Pinos notables y sobresalientes (¡de nota!)..... 70
“Pinotoponimia” (toponimia de la zona relativa a pinos) 74

**TERCERA PARTE:
LAS PIÑAS EN AGUASAL**

Introducción	79
Antecedentes	80
Modo de preparación	82
a) Recolección y venta	82
b) Preparación	86
c) Consumo y degustación	93
d) Comercio	94
Otras formas de consumo de los piñones	94
Resumen del uso de los piñones a lo largo del año	96

**CUARTA PARTE:
OTROS ALIMENTOS EN AGUASAL**

Otras plantas o partes de las mismas consumidas en aguasal	99
La morquera	111

CONCLUSIÓN: Una cultura de la sal en la alimentación113

REFERENCIAS Y BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA115

APÉNDICE I: Localidades, informantes y agradecimientos121

APÉNDICE II: Especies y taxones citados en el texto125

PRÓLOGO

Desde hace años nos viene interesando el tema del pino en La Manchuela, en concreto desde que tuvimos noticia del consumo de las piñas verdes en aguasal, desde entonces hemos sentido una atracción especial por este original recurso alimenticio, que caracteriza a esta subregión manchega que es La Manchuela. Gracias a María Sánchez Salvador, madre de Manolo -uno de nosotros, los autores- tuvimos la oportunidad de degustar por primera vez las piñas en aguasal un mes de junio de 1997. Así, poco a poco, hemos ido profundizando en el tema, que ha resultado mucho más complejo de lo esperado y que nos ha permitido conocer mejor esta comarca tan bella, situada a caballo entre las provincias de Albacete y Cuenca.

Manolo por su parte ha nacido en la comarca y desde niño ha conocido los alimentos en aguasal, tema al que no daba hasta ahora mayor importancia. De la unión de una persona originaria de la zona y otras interesadas por los aspectos etnobotánicos, surge este pequeño estudio que intenta sacar a la luz un tema vigente que consideramos muy atractivo y que calificamos incluso de insólito, del que no existen antecedentes en otras partes de España.

El trabajo se estructura en cuatro partes, primero se habla un poco del pino piñonero en general, es decir, a escala mundial y en toda España. Luego tratamos de la región que nos ocupa y sus pinares, recopilando todos los usos que se han dado a esta útil especie de pino, que llaman también *pino doncel*. Para pasar, en la tercera parte, a analizar el tema de las piñas en aguasal y su preparación. La cuarta parte está reservada a todos los alimentos que se preparan con sal o aguasal en la región, que son muchos; para al final tratar de sacar algunas conclusiones sobre lo que hemos llamado una "cultura de la sal" en la alimentación de la Comarca, cuyos posibles orígenes deben de ser árabes.

PRIMERA PARTE:
GENERALIDADES SOBRE EL PINO PIÑONERO

El género *Pinus* en el mundo y en España.

El pino piñonero, *Pinus pinea*, es una de las aproximadamente 100 (93 a 120 según los autores considerados) especies de pinos que viven en el mundo, todas excepto dos se distribuyen por el Hemisferio Norte, se trata de *Pinus insularis* y *Pinus merkussi* de las islas de Sonda, Sumatra y Java.

Dos especies diferentes de pinos se encuentran entre los seres vivos más longevos de la Tierra, son *Pinus aristata*, que alcanza 2.000 años y *Pinus longaeva*, algunos de cuyos ejemplares vivos se acercan a 5.000 años, aunque en base a dataciones de carbono en maderas muertas se han conocido ejemplares de 8.200 años.

Los pinos son un grupo muy exitoso de coníferas que constituyen la familia pináceas (*Pinaceae*), de las que en Europa viven sólo 13 especies. De éstas, en la Península Ibérica tenemos seis especies espontáneas, tres que podemos considerar pinos de montaña (*Pinus uncinata*, *Pinus sylvestris* y *Pinus nigra subsp. salzmannii*) y otras tres especies más térmicas o mediterráneas, es decir, que prefieren las zonas bajas (*Pinus halepensis*, *Pinus pinea* y *Pinus pinaster*); además está el pino canario (*Pinus canariensis*), precioso endemismo de algunas de las Islas

Afortunadas. Todas ellas son especies muy variables y resistentes, con amplia valencia ecológica, que ocupan y aprovechan todos los huecos del paisaje, pudiendo afirmarse que casi siempre hay una especie de pino para cada tipo de clima y viceversa. En total en España tenemos 7 especies autóctonas de pinos.

En nuestro territorio se planta con mucha frecuencia la especie alóctona *Pinus radiata* o Pino de Monterrey, un pino californiano que ocupa más de 300.000 ha en nuestro país, sobre todo en el norte. Plantaciones que han cambiado el paisaje litoral cantábrico, pero que fueron de alta rentabilidad económica, por lo que la especie fue denominada en su día como “oro verde”.

En La Manchuela viven de forma natural el pino piñonero (*P. pinea*) y el pino carrasco (*P. halepensis*), que penetra por Levante. Pegados a las estribaciones de la sierra conquense aparecen ya el pino negral, cascalbo o



Pino amarillo americano (*Pinus ponderosa*), una de las especies americanas plantadas en España, cuyo piñón es también comestible y de buen tamaño.

laricio (*P. nigra*), de corteza gris plateada, y el pino albar (*P. sylvestris*), de rojiza corteza. En puntos concretos y muy extendido por el hombre puede aparecer el pino resinero o rodeno (*P. pinaster*), el más variable y “plástico” de todos, que puede vivir desde la costa gallega hasta la montañas y las dunas continentales interiores, conviviendo incluso, en Cuenca, con el pino laricio y el albar.

Los pinos piñoneros

Nuestro pino piñonero se considera una especie moderna de pino, originaria del Plioceno y único representante de la sección *Pinea*, subsección *Pineae*, dentro del subgénero *Diploxylon* en que se subdividen los pinos. Se considera emparentado con algunos pinos americanos del grupo de *P. parryana*, que es con los que tiene mayores semejanzas (Ceballos & Ruiz de la Torre, 1979), aunque otros autores sitúan a *Pinus parryana* dentro del subgénero *Haploxylon*. Para Oria de Rueda & Díez (2002), su antepasado sería *Pityoxylon pineoides*, pino de origen subtropical terciario, evolucionado en ambiente sabanoide.

La autora paleobotánica Menéndez Amor cita en sus diagramas polínicos *Pinus pliocenica*, táxon que podría haber sido su antepasado inmediato en la Península. Esta misma autora tiene un trabajo del año 1951 titulado “Una piña fósil nueva para el plioceno de Málaga” en el que aparece una foto de una piña que recuerda por su forma ovoide y redondeada a la de *P. pinea*.

Lo que más caracteriza a este árbol es su original silueta de forma semiglobosa o parasol, que muy pocos pinos tienen en el mundo, forma debida a que las ramas de cada nudo engrosan tanto como la guía, lo que le hace muy fácil de diferenciar a distancia. En su conjunto los pinos forman siempre un bosque abierto adhesionado, un paisaje muy mediterráneo, ya que este pino es un elemento muy importante de este bioma, al que se asocia íntimamente por su color, su porte y su olor, sobre todo con el

ambiente mediterráneo costero. Su copa globosa hace que sea un pino que proyecta mucha sombra y densa.

ENCUADRE TAXONÓMICO DEL PINO PIÑONERO

Especie: *Pinus pinea*. L

Familia: *Pinaceae*

Orden: *Coniferales*

Clase: *Coniferopsida* (coníferas)

Subdivisión: *Coniferophytina* o *Gymnospermae* (gimnospermas)

Especie de área mundial circunmediterránea, es uno de los pocos pinos del mundo que dan piñones comestibles de un tamaño considerable, muy usados en alimentación humana. Su copa globosa



Aspecto característico del porte globoso o aparasolado que presenta el pino piñonero o doncel. (Río Pirón, Segovia).

se corresponde con sus piñas, que son también esféricas y grandes, mientras que sus acículas son de tamaño medio.

Existen especies de aspecto similar en China, Corea y Japón, de algunas de las cuales también se aprovecha su piñón, tales como *Pinus densiflora*, *Pinus massichensis* o *Pinus tabulaeformis* (Hignard & Pontoppidan, 1995). El piñón chino también se comercializa, siendo un gran competidor internacional de nuestro piñón, ya que alcanza precios muy inferiores, pero se considera de menor calidad.

En Norteamérica (México y EEUU) hay también varias especies de pinos de piñón grande y comestible, que fue un importante recurso alimentario para algunas tribus de indios norteamericanos, que consumían los piñones crudos o amasados en pan, de especies tales como *Pinus ponderosa*, *Pinus sabiniana*, siendo muy importantes en su dieta.



Aspecto típico del porte de un pino piñonero cultivado, la especie presenta un alto valor ornamental. (Jardín de Pedralbes, Barcelona).

Estas dos especies americanas se plantan en España como ornamentales, de *Pinus ponderosa* existen incluso algunas repoblaciones. El pino de Sabine o *digger pine* (pino excavador) procede de California, sus hojas se dan en haces de a tres y presenta la copa algo globosa, lo más llamativo son sus piñas con fuertes ganchos pinchudos, capaces de hacer mucho daño. Se puede ver por ejemplo algún ejemplar en los jardines de El Escorial.

Pinus ponderosa procede del Estado de Montana y también de California, oeste de los Estados Unidos, donde le llaman pino amarillo, por el color de su corteza, tiene las piñas de tamaño mediano, con un característico mucrón pinchudo en cada bráctea. Otros pinos americanos de piñón comestible son, *Pinus parryana*, *Pinus monophylla*, *Pinus quadrifolia*, *Pinus edulis* y *Pinus cembroides*.

Área natural

El tema de la distribución natural del pino piñonero es interesante, casi apasionante. Su área general va por toda la zona septentrional de Mediterráneo, desde Portugal a Siria, casi siempre costero y a veces penetrando algo hacia el interior. Lo más sorprendente y misterioso es que apenas existe en el Norte de África, donde se considera introducido, al igual que en Canarias.

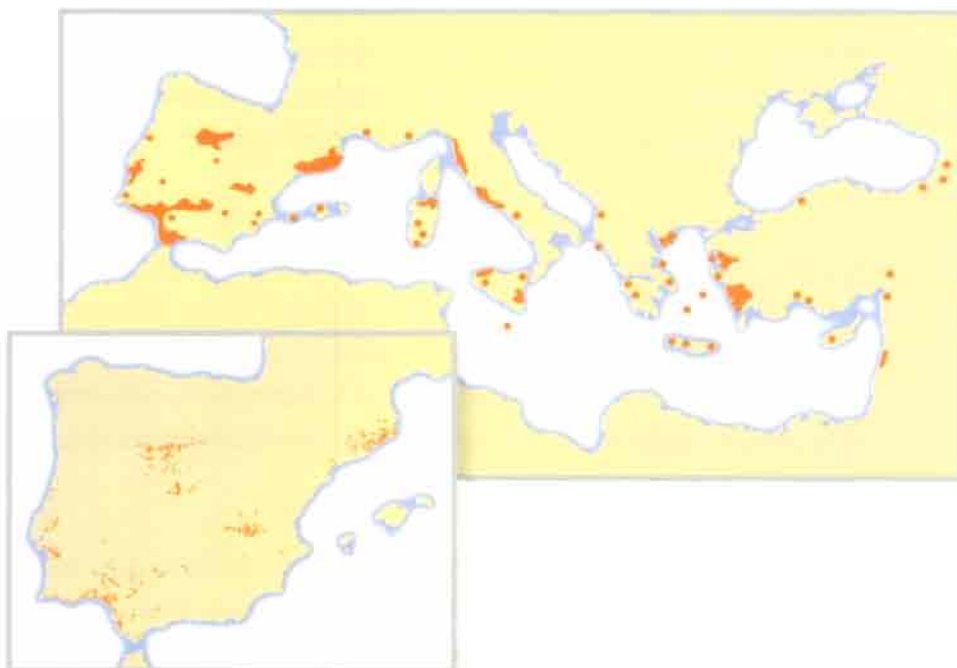
Se ha llegado a afirmar que su único origen autóctono está en la región de Anatolia y Mar Negro, y que desde allí lo introdujeron los romanos en el Mediterráneo occidental. Pero esto no es así, como han demostrado los estudios polínicos y paleobotánicos, siendo autóctono también al menos en España y en el sur de Francia. Incluso hay quien afirma lo contrario, que es originario del occidente mediterráneo y fue llevado a Oriente.

Lo cierto es que es espontáneo en España, pero su área natural está muy desdibujada por el cultivo. Las masas más importantes del mundo se

encuentran en nuestro país, donde ocupa entre el 75% y el 90% de su área global, tenemos cerca de 400.000 ha de pinares piñoneros.

En la Península Ibérica presenta 6 núcleos de distribución importantes, uno de ellos el situado en la comarca que nos ocupa, la de La Manchuela y alrededores, donde es uno de los árboles más característicos. Son estos núcleos de distribución los siguientes:

1. Zona Suroccidental: Huelva, Cádiz, Sevilla y todo el entorno de Doñana, en casi toda la Andalucía Occidental, con unos pinares naturales y seminaturales imponentes de enorme extensión, que ocupan unas 150.000 ha.
2. Zona Centro-Oeste: con centro en Valladolid, en su límite con Segovia y alrededores de las provincias de Ávila y Zamora. Es la llamada Tierra de Pinares castellana en sentido amplio, con unas 45.000 ha.



Área de distribución natural del pino piñonero

3. Zona Centro: en el límite provincial entre Madrid, Ávila y Toledo, con importantes masas de pinar que abarcan unas 33.000 ha.
4. Zona Nororiental de Cataluña, abarcando casi toda la Costa Brava y parte del interior, con unas 25.500 ha.
5. Zona Sureste, estribaciones meridionales del Sistema Ibérico y reborde SE de La Mancha y Manchuela (Albacete y Cuenca), con unas 30.000 ha.
6. Zona Centro-Sur: Córdoba, Jaén y Ciudad Real, en Extremadura y Sierra Morena. Núcleo de mucha menor extensión e importancia que los anteriores.
7. Hay muchas otras zonas menores donde aparecen dispersos los pinares, aislados o “a golpes”, lo que ocurre en la mayoría de las provincias restantes, cuyo origen es incierto y probablemente introducido, por ejemplo en Salamanca, Málaga, Alicante, Baleares, etc. En Baleares, donde abunda más es en Ibiza, también en Mallorca y en Menorca, pero parece que sólo es natural en Ibiza y Formentera. En Canarias es siempre introducido.

En Portugal ocupa toda la zona costera desde El Algarbe y el Alentejo subiendo hasta la Veira Litoral. Como se ve, la importancia paisajística en la Península es muy grande, siendo uno de los elementos más característicos de nuestro paisaje costero y subcostero, penetrando hacia el interior en algunos puntos que dan como resultado originales paisajes sobre arenales y berrocales.

Del total de su área ibérica sólo se explotan comercialmente, para beneficiar el piñón, algunos de estos pinares, destacando entre todas la zona de Valladolid, donde la importancia económica de este pino ha sido

PRINCIPALES NOMBRES QUE RECIBE EL PINO PIÑONERO

Latín (nombre científico): *Pinus pinea* (de *pinea* que significa piña).

Español o castellano: pino, pino piñonero, piñonero, pino albar, pino doncel, doncel, donceles, pino real, pino bueno, pin bueno.

Catalán: pi bo, pi ver, pi pinyer.

Gallego: piñeiro manso, pino manso.

Vasco: piunazi, pinua.

Portugués: pinheiro manso.

Francés: pin parasol, pin soleil, pin bon, pin de Rome, pin pignon.

Italiano: pino da pinocchi, pino domestico.

Inglés: stone pine (pino de piedra), umbrella pine.

Griego: peuké.

Alemán: pienenkiefer, welshekiefer.

Holandés: staeden, steenpijnboom.



Magníficos pinares seminaturales con rico sotobosque en el entorno de Doñana. Aznalcázar (SE).

bastante grande y donde actualmente se importan piñas del resto de los núcleos de distribución ibérica para la extracción y comercialización del piñón.

Descripción y ciclo vital

Lo más característico de este pino y casi exclusivo de él, es que la especie tarda tres años en madurar sus piñas y no dos como el resto de nuestros pinos. Empieza a ser fértil y florecer a los 25 o 30 años aproximadamente, pero la piña no madurará del todo hasta el tercer otoño siguiente a la floración. Tras una breve descripción de sus aspectos morfológicos más destacables hablaremos de su reproducción.

Su sistema radical es menos pivotante que el de otros pinos, pero es penetrante. Su raíz principal que es muy gruesa, aborta pronto, favoreciendo



Detalle de la característica corteza rojiza del pino piñonero; destacan sus grandes placas y la forma de agrietarse tan peculiar.

el desarrollo de raíces secundarias inclinadas que penetran hacia capas profundas del terreno.

Su tronco es recto y robusto, presenta una corteza de características grietas anchas y profundas, rojizas, es inconfundible. Ésta llegó a usarse para curtir cueros por su abundancia en taninos. Tronco y ramas dan un carbón de buena calidad, el cisco (carbón fino de rama) era muy cotizado antiguamente porque no daba tufo.

La madera es bastante buena para tratarse de un pino, por lo que es apreciada; se ha usado incluso para hacer las galerías de las minas y para traviesas de ferrocarril. Relativamente dura y pesada, tiene una densidad de entre 0'950 y 0'985.

La resina es buena pero su rendimiento es muy pequeño y apenas se ha explotado, salvo para uso doméstico. La tea o madera de la raíz impregnada en resina, es sin embargo muy apreciada. De este pino se hizo, en Cataluña, pez para el calafateado de los barcos.

Las hojas, llamadas agujas o acículas, son de dos tipos; las juveniles o primarias que son sencillas y se pierden pronto a lo largo del crecimiento del pino, y las definitivas que se disponen en vainas de a dos, miden unos 10 o 12 cm de largo y son perennes, vienen a durar en el árbol unos 3 a 4 años. Las acículas juveniles sólo se conservan en el pino adulto en los ejemplares enfermos o con deficiencia de nutrientes, individuos que se suelen llamar "pinos locos".

El crecimiento se produce, como en todos los pinos, en verticilos. Contando éstos, se puede saber la edad del mismo, al menos en ejemplares no muy viejos. No hay en este pino una guía de crecimiento principal, engrosando todas las guías de igual manera, dándole su peculiar porte.

Como hemos dicho no alcanza el estado fértil hasta los 25 años (rara vez antes), pero floraciones abundantes no se producen hasta los 30

o 35 años de edad. Las “flores” nacen de marzo a mayo, en primavera; son unisexuales pero se dan en el mismo árbol, las masculinas son unos grupos de piñitas de escamas no endurecidas, que aparecen 2 o 3 años antes que las femeninas y en ocasiones mucho antes. Se dan preferentemente en las ramas bajas y en grupos muy numerosos. El polen es el típico de los pinos, con grandes sacos aéreos y se produce en gran cantidad, dando las conocidas nubes de lluvia amarilla.

Las femeninas empiezan siendo unas piñitas minúsculas de unos 2 cm aproximadamente, que aparecen al final de los brotes anuales y predominantemente en las ramas altas de las copas. Se disponen solitarias, o en parejas y tríos más raramente. Aparecen de marzo a mayo, siempre más tarde que las masculinas. Tras la fecundación favorecida por el viento, las piñitas se inclinan para abajo y empieza su desarrollo de tres primaveras, en que darán las piñas maduras.

Podemos decir para entendernos que las piñas son como las



Comparación entre las piñas de pino piñonero (*Pinus pinea*) y la de resinero (*Pinus pinaster*), también llamado negral (a la derecha). Ambas especies se encuentran en la comarca.

“infrutescencias” globosas del pino, aunque en los pinos no se puede hablar de verdadero fruto. Están formadas por escamas leñosas de apófisis u ombligo redondeado y son bastante grandes, de entre 9 y 14 cm de largo por 8-10 cm de grosor, subsentadas y casi siempre impregnadas de resina. Son agrupaciones de semillas que van en parejas protegidas por su bráctea o escama gruesa correspondiente, dispuestas como las tejas de un tejado. También reciben el nombre de conos o estróbilos.

La dispersión natural de los piñones se produce desde el otoño-invierno del tercer año, hasta la primavera del cuarto año, en que las piñas se abren solas dejando el *piñote* vacío en el suelo. El piñón rodeado de su dura cáscara, tiene un ala atrofiada o no funcional, resto evolutivo de sus antepasados, para la dispersión por el viento. Actualmente la diseminación se produce por gravedad.

Los piñones están recubiertos de un tizne o polvillo negruzco que mancha mucho. Incluida la cubierta miden de unos 15 a 20 mm y viene a pesar unos 0'7 g cada uno, de modo que un kilo de piñones tiene unos 1.400 piñones.

La germinación se produce siempre en otoño, de la que nace una plántula con 9 o 10 cotiledones (primeras hojas embrionarias) alargados, hemos visto germinar incluso los piñones dentro de la piña abierta. La capacidad germinativa es bastante larga siempre que se conserven adecuadamente los piñones, éstos no presentan periodo de dormancia.

El piñón esta maduro unos 30 meses después de la floración, pero no todos los años da igual cosecha, ya que la especie es algo vecera y los ciclos de producción suelen durar unos 5 años, con variaciones cada año en cuanto a la cantidad de producción de piñas y piñones. Para darnos una idea de la capacidad reproductiva de estos pinos diremos que un sólo pino puede dar entre 500 y 1.500 piñas. Por cada 100 Kg de piñas se obtienen unos 18'5 Kg de piñón (Montoya, 1990), por tanto por cada kilo de piña obtenemos unos 200 g de piñones.

Existe en España una variedad de pino piñonero cuyo piñón maduro tiene cáscara blanda, que se puede abrir con los dedos. Se denomina pino uñal, pino mollar o pino de piñón blando. Esta curiosa variedad (*Pinus pinea var. fragilis*) se casca con los dientes y se come como las pipas.

RESUMEN DEL CICLO REPRODUCTOR DEL PINO PIÑONERO

Primer año: floración en primavera. Polinización y fecundación.

Segundo año: Formación y engorde de la piña verde. Comienza la maduración.

Tercer año: Maduración completa. Comienza la diseminación.

Cuarto año: Se completa la diseminación desde el otoño del tercer año hasta la primavera o el verano del cuarto (de octubre a mayo).

Crecimiento y longevidad

El crecimiento de esta especie de pino es relativamente lento en sus primeras fases, a partir de los 5 o 6 años se vuelve más rápido si las condiciones son buenas, los máximos crecimientos tienen lugar entre los 11 y los 23 años (Montoya, 1990). El máximo desarrollo en altura tiene lugar a unos 150 años de edad aproximadamente.

La longevidad que alcanza esta especie no es muy larga, la media oscila entre unos 150 a 200 años, pero se han citado ejemplares de 400 o 500 años. Estos ejemplares pueden alcanzar dimensiones de hasta 30 m de altura, con un grosor de tronco de más de 2 m de diámetro (cuerda normal). Se cita la existencia actual de un ejemplar en La Calabria italiana, en Scuto, que mide 35 m de altura, con una cuerda normal de 6'40 m (Félix Carrillo, com. pers., 2003).

A la derecha: detalle de una piña verde de pino piñonero, mostrando las brácteas con los "ombigos" o apófisis.

Abajo: rama de pino piñonero mostrando sus acículas (hojas) y una piña madura, todavía verde; en este momento se cogen para ser preparadas en aguasal.



Arriba: piñón recién extraído de las piñas maduras, con su característico tizne negruzco.

A la izquierda: detalle de una piña de piñonero en plena maduración cuando pasa del verde al marrón.

En España hay gran número de ejemplares monumentales, muchos de los cuales superan con facilidad el metro de diámetro a 1'30 m. Nosotros a lo largo del trabajo hemos recogido los principales árboles sobresalientes de la comarca de La Manchuela que aparecen citados, con sus medidas, en la segunda parte de este trabajo.

Ecología

Desde el punto de vista de su autoecología se califica a este pino de especie heliófila, xerófila y termófila; lo cual es cierto, pero relativo o con excepciones. Lo real es que puede vivir cultivado en condiciones muy variables, soportando tanto el frío, como el exceso de calor, la humedad o la sequía.



El Pino Lorito, árbol notable de La Manchuela conquense. Cañadajuncosa (CU).

ATRIBUTOS ECOLÓGICOS TEÓRICOS DEL PINO PIÑONERO

Acidófilo: prefiere los sustratos ácidos o silíceos (silicícola), aunque no rehuye la cal.

Arenícola o sabulícola: con preferencia por los suelos arenosos.

Frugal: especie poco exigente que no requiere suelos muy ricos en nutrientes.

Heliófilo: especie de luz; prospera mejor en pleno sol.

Termófilo: especie de zonas cálidas o con pocas heladas.

Xerófilo: especie amante de la sequía.

Clima

En cuanto al clima general es árbol muy resistente a los cambios, aunque propio de clima mediterráneo, soporta temperaturas altas de hasta + 40 ° C y mínimas de hasta -20 ° C, observadas en razas de Castilla y León. Sin embargo en zonas costeras pueden aparecer daños serios por debajo de los -12° C. Algunos autores opinan que esto es debido también a que la capacidad de resistencia a las bajas temperaturas está ligada a la humedad ambiental, por tanto en climas secos puede soportar temperaturas inferiores a -25 ° C, mientras que en zonas marítimas con vientos húmedos, puede sufrir daños a tan sólo -4'5 ° C.

En lo que se refiere a precipitaciones, vive desde lugares con tan solo 250 a 300 mm, hasta los que tienen 800 mm. Su óptimo ecológico parece situarse entre los 500 y los 800 mm de precipitación anual.

Suelo

En condiciones ideales el pino piñonero parece mostrar preferencia por los suelos ácidos y arenosos, suelos no faltos de humedad, pero puede vivir

en muchos otros tipos de suelos, incluso soportar suelos calizos, margosos y salitrosos marinos. Lo que peor resiste son los suelos encharcados y las margas yesíferas.

Es especie con claras exigencias en cuanto a la aireación del suelo, pero poco exigente en nutrientes. Por su buena adaptación a las arenas puede llegar a vivir en zonas dunares puras, siempre que haya humedad en el subsuelo, recordemos la imagen de los clásicos pinares de las dunas de Doñana con su dinámica de desarrollo y muerte, condicionada por el movimiento de la arena. Consecuentemente este pino se ha usado para fijación de dunas, ya que además resiste fuertes vientos. Lo que sí soporta muy mal es la contaminación atmosférica, por lo que no es un árbol nada adecuado para los cascos urbanos.



Brinzal germinado del piñón del año sobresaliendo entre la pinocha.

Altitud y temperamento

Se conocen pinos desde los 0 a los 1.000 m de altitud, pudiendo incluso sobrepasar esta cota en determinadas sierras andaluzas o levantinas. Es especie de temperamento de luz (heliófila), que requiere abundancia de ésta para mantener un crecimiento adecuado.

Plantación, injerto y plagas

La época de siembra más favorable es el otoño, aunque se puede retrasar hasta febrero o marzo. Antes de sembrar los piñones se ponen en agua durante 4 días, se puede hacer siembra indirecta o directa, en este último caso manteniendo 1 m de distancia entre los hoyos. Se deben poner varios piñones por hoyo, para seleccionar después los más vigorosos.

Normalmente nacen para primeros de noviembre, conviene recubrir con pinocha o tamuja (acícula de pino) las siembras para proteger la plántula y mantener la humedad. La tierra ideal es la arenosa o con predominio de suelos sueltos, siendo un árbol muy adecuado para plantar en lugares de suelos pobres.

Los pinos se pueden injertar para mejorar su rendimiento, se conocen bien las técnicas de injerto, ya sea pino piñonero sobre pino piñonero o utilizando como patrón otra especie como el pino carrasco. Se injerta con éxito *Pinus pinea* sobre *Pinus halepensis*.

La plaga más conocida que afecta a los pinos y por ende al pino piñonero es la procesionaria, *Thaumetopoea pityocampa*, que produce daños importantes y es de gran molestia para los piñeros o recolectores de piñas, que tiene que ir bien protegidos para evitar las urticarias que produce.

Entre los más conocidos insectos perforadores de las piñas destacan *Pissodes validirostris* y *Dioryctria mendacella*. La evetria

(*Rhyacionia buoliana*) además deforma las guías de los brotes. Diversos hongos constituyen igualmente enfermedades y plagas en los pinares de piñoneros.

En cuanto a setas ligadas al pinar de piñonero, no hay ningún macromiceto específico de este bosque, pero las personas interesadas en setas ligadas a los pinares en general pueden consultar por ejemplo la lista que dan Oria de Rueda & Díez (2001 y 2003) que es muy completa.

Recientemente se observa un incremento muy grande de las poblaciones de ardillas que viven en los pinares, y que están trayendo algunos problemas ya que muerden las ramas, rompen puntas y tiran las piñas inmaduras, con el consiguiente perjuicio para las masas de pinares y su regeneración



La ardilla empieza a constituir un problema en los pinares de La Manchuela debido a su espectacular expansión, ya que a veces muerden los brotes terminales.

Los bosques de pino piñonero en la Península

El pino piñonero es uno de nuestros árboles capaces de formar bosques puros como especie dominante. Resulta muy difícil en cada caso saber si se trata de bosques totalmente naturales, seminaturales o plantados. No obstante se ha demostrado la existencia de pinares naturales en el sudoeste ibérico desde hace al menos 5.000 años, bosques similares a los existentes en el Mediterráneo oriental, en Líbano y Turquía, donde estos bosques se han considerado siempre espontáneos.

Viendo el área de distribución actual de los pinares, ya sean puros o mixtos, se intuye que ocupan una doble posición en los ecosistemas: por una parte forman agrupaciones naturales en presencia de suelos arenosos



Procesionaria del pino
Thaumetopoea pityocampa.

y dunares, donde no existe competencia con otras especies caducifolias de fagáceas; y por otra tienen un carácter disclimácico (de sustitución o transitorio) tras la eliminación de las fagáceas, ya sea por el fuego o directamente por la intervención humana.

Hay por tanto lo que podemos llamar pequeños “enclaves- refugio”, donde los pinares se han mantenido de forma natural, y desde aquí se han extendido de forma natural o antrópica. Uno de estos enclaves podría ser, -en nuestro caso particular -, las llamadas “cejas” o rebordes fluviales, resultado de la excavación de los ríos Cabriel y Júcar, a su paso por La Manchuela.

Como árbol acompañante, el pino piñonero contacta o interfiere con todas las formaciones circundantes, como el alcornocal, el pinar de carrasco, el encinar, el pinar negral (*Pinus pinaster*), o los sabinares litorales y acebuchares; siendo una especie predominantemente costera, litoral o sublitoral.



Vista general de un pinar característico de *Pinus pinea* en la llanura vallisoletana.

Los bosques más ricos o diversos de la Península son los de la zona costera sur, entorno de Doñana y comarca de El Aljarafe, donde el pinar se acompaña de un denso matorral de especies termófilas y acidófilas como diversas cistáceas, genisteas, los labiernagos (*Phillyrea angustifolia* y *Ph. media*), la olivilla (*Teucrium fruticans*), el romero, los espárragos silvestres, e incluso el palmito o el madroño.

Los más pobres son los bosques mesetarios continentales, instalados sobre originales arenales del interior, donde el pinar se acompaña de un cortejo de especies acidófilas en número muy limitado, como por ejemplo el codeso (*Adenocarpus aureus*), la iniesta (*Cytisus scoparius*), el tomillo yesquero (*Helichrysum stoechas*), la mejorana o sardinilla (*Th. mastichina*) o el cantueso (*Lavandula pedunculata*).

Los pinares madrileños del sudoeste que se continúan por Toledo, llevan como característicos arbustos tales como la jara común y la estepa blanca (*C. albidus*), el cantueso, el romero, el escobón (*Cytisus scoparius*) o la cornicabra. No son raros el torvisco, el jazmin silvestre y el falso jazmín (*Osyris alba*), la madreSelva, así como la mejorana. Arces (*Acer monspessulanum*) y madroños pueden aparecer aislados. Entre las herbáceas destacamos el orégano.

El libro de los Bosques Ibéricos (Regato, in Costa & al., 1999) nos aporta datos nuevos e interesantes sobre esta clase de bosques, estableciendo cuatro tipos básicos de pinares de piñonero naturales, según combinación de sustratos y climas diferentes, y que han actuado como núcleos-refugio. En estos enclaves el pino se considera totalmente natural:

- a) Pinares mediterráneos típicos ligados a arenales costeros. Por ejemplo los de la Costa de Portugal (Alentejo, Algarbe), la costa de Huelva y entorno de Doñana.
- b) Pinares del litoral catalán sobre sierras graníticas de la Costa Brava, mosaico alterno de paisajes muy relacionados con la presencia frecuente del fuego.

- c) Pinares fríos continentales de la meseta sobre arenales interiores. Presentes en ambas mesetas. Se consideran los más originales, pero también los menos biodiversos. A este tipo podemos asignar los pinares de la Manchuela, aunque éstos son los peor estudiados de todos.

- d) Pinares sobre berrocales graníticos interiores, viviendo sobre los suelos arcósicos (arenas cristalinas) resultado de la disgregación de estos granitos. Son los típicos pinares del Sudoeste de Madrid, y su límite con Toledo, llegando hasta Sierra Morena (Aracena y Aroche).

Etnobotánica del pino piñonero: una recopilación-resumen

Antes de pasar a los usos específicos de La Manchuela hemos juzgado importante realizar una recopilación, a modo de resumen, de los principales usos y utilidades de esta especie en un contexto global ibérico, que hemos ordenado por orden alfabético de usos:

Alimentación: El piñón es considerado un fruto seco de alta calidad, sano y alimenticio. Su uso es muy importante en pastelería y en algunas salsas. Se puede comer crudo, tostado o cocido, de cualquiera de las formas es exquisito y muy recomendable.

Artesanía: Con las guías y las ramificaciones verticiladas de los pinos se hacen colgadores y perchas muy útiles y prácticas. Las hacían los pastores. También se pueden hacer lámparas rústicas.

Carbón: Es de buena calidad y se ha hecho siempre con los restos de las podas u olivaciones.

Condimentario / Especia: el piñón además de ser un buen alimento, es un buen condimento de salsas y guarniciones por su delicado aroma a resina.

Corteza / Curtiente: La corteza de pino piñonero se utilizó para curtir en toda Castilla porque es muy rica en taninos. Se usó especialmente para el cuero de los guantes y cinturones, también para curtir las redes de pesca. En la provincia de Valladolid existieron algunos molinos que se dedicaban a moler la corteza de pino para su uso en curtiduría. Hoy en día la corteza de pino se usa como sustrato y recubrimiento para viveros y en jardinería, es adecuado para evitar la pérdida de agua del suelo

Ecológico: El pino y los pinares se han usado como fijadores de las dunas, ha sido muy utilizado en la costa levantina y el litoral gaditano onubense.

Lana de pino: Según comenta Oria de Rueda (2002) las hojas de pino deshilachadas se usaron para elaborar una especie de lana vegetal, que servía para relleno de colchones y almohadones, indicados para los



Piñero recogiendo piñas en un pinar de Barbate (CA)

que padecían reuma y afecciones bronquiales, así como por su carácter antiparasitario. Nosotros nunca habíamos oído esto.

Leña: Es bastante buena en relación a otros pinos y posee un alto poder calorífico, pero arde muy rápido y se consume enseguida. Las ramas de los pinos secas se usan con mucha frecuencia para leña, son denominadas cándalos o latas.

Literatura: Algunos literatos y poetas citan en sus versos referencias al pino real o piñonero. Juan Ramón Jiménez nos relata cómo el pobre Platero estaba enterrado en un bosque de pino piñonero. Su localidad natal, Palos de Moguer, es una zona de pinares importantes, donde pasaba largas temporadas.

“Donde quiera que paro, Platero, me parece que paro bajo el pino de la Corona. A donde quiera que llego -ciudad, amor, gloria- me parece que llego a su plenitud verde y derramada bajo el gran cielo azul de nubes blancas. El es faro rotundo y claro en los mares difíciles de mi sueño, como lo es de los marineros de Moguer en las tormentas de la barra; segura cima de mis días difíciles, en lo alto de su cuesta roja y agria, que toman los mendigos, camino de San Lúcar.

¡Qué fuerte me siento siempre que reposo bajo su recuerdo! Es lo único que no ha dejado, al crecer yo, de ser grande, lo único que ha sido mayor cada vez. Cuando le cortaron aquella rama que el huracán le tronchó, me pareció que me habían arrancado un miembro; y, a veces, cuando cualquier dolor me coge de improviso, me parece que le duele al pino de la Corona.

La palabra “magno” le cuadra como al mar, como al cielo y como a mi corazón. A su sombra, mirando las nubes, han descansado razas y razas por siglos, como sobre el agua, bajo el cielo y en la nostalgia

de mi corazón. Cuando, en el descuido de mis pensamientos, las imágenes arbitrarias se colocan donde quieren, o en estos instantes en que hay cosas que se ven cual en una visión segunda y a un lado de lo distinto, el pino de la Corona, trasfigurado en no se qué cuadro de eternidad, se me presenta, más rumoroso y más gigante aún, en la duda, llamándome a descansar a su paz, como el término verdadero y eterno de mi viaje por la vida.”

El pino de la Corona

(Platero y Yo. Juan Ramón Jiménez)

Miguel Delibes se refiere a los pinares vallisoletanos al menos en su obra “La sombra del ciprés es alargada”. Jorge Guillén, poeta de Valladolid, nos habla a través de su obra “Pino” de la belleza de estos bosquetes.

Antiguos viajeros célebres como Ponz o Humbolt hacen referencias a los originales pinares españoles de piñonero. Antonio Ponz (siglo XVIII) describe el trabajo de las mujeres cascadoras de piñones en Castilla. De Humbolt dábamos una referencia literal como entradilla de este trabajo en homenaje a este célebre autor, que también viajó por España y se sorprendió con nuestros pinares. Por último y referido a Italia, Virgilio habla del pino de Roma y de los paseos jalonados de pinos piñoneros en dicha ciudad.

Lírica popular: son múltiples las adivinanzas y alusiones referidas al piñón y al pino de nuestro refranero y adivinanciero popular anónimo... como por ejemplo aquellas que dicen:

*Tiene un abuelo alto,
un padre rechoncho,
una madre negrita
y un hijo blanquito. ¿Qué es? (la piña)*

USOS DEL PINO PIÑONERO



Ornamental

Festivo



Combustible



Madera
Construcción
Curtiente
Leña
Tea
Pez



Alimento
Condimento (medicinal)

*Todo el cuerpo remendado
la aguja ni lo ha tocado
todos sus hijos pelados
y ella con un gran peinado. (Piña y piñones)*

*La madre es pequeña
el padre es alto
y los hijos que nacen
todos son blancos. (Piña, pino y piñones)*

Maderable: la madera tiene un color claro, algo amarillento y su duramen es rojizo. Es pesada, dura y no fácil de trabajar. Presenta un ligero olor a limón, siendo muy resistente a la flexión y a la humedad, aunque se contrae con ésta. Se usó para el entibado de minas, para traviesas de ferrocarril y en construcción para vigas. Uno de usos más importantes en Castilla fue para la fabricación de los trillos. También para muebles.

Medicinal: Los brotes o cogollos tiernos, así como las hojas jóvenes de todos los pinos se consideran antiescorbúticas, ya que contienen vitamina C e hierro. El piñón es antitusígeno y balsámico. Como ya dijimos la resina tiene propiedades medicinales, es expectorante y anticatarral, entre otras cosas. Como afrodisíaco, el piñón figuraba en la lista del *Ars Amatoria* de Ovidio.

En Girona (Parada & al., 2002) se prepara, con carácter popular, un jarabe de pino medicinal muy interesante. Éste se hace tanto con las flores masculinas, como con la piña verde; en el caso de las piñas, se ponen éstas en una cazuela en capas alternas de trozos de piña verdes y de azúcar moreno, teniendo cuidado de que no toquen el fondo. Al cabo de unos días cuando ya no tiene azúcar la mezcla, se añade un poco de azúcar, se pone al fuego y se deja cocer un cuarto de hora. En afecciones bronquiales se

deben tomar dos o tres cucharadas soperas al día. Este jarabe es similar al de piñas de abeto, tan apreciado en el Pirineo catalán.

Mitología: Los romanos dedicaban este pino a la diosa Cibeles, por eso en su tiempo se denominó también a los piñones, “frutos de Cibeles”. Esta diosa se refugió bajo un pino piñonero tras la muerte de Atys, el cual se convirtió en este árbol (Castilla, 1999).

Ornamental: Se planta en todos los jardines del mundo, siendo todo un símbolo de la jardinería mediterránea. Existen bellas arboledas y paseos por toda la cuenca mediterránea.

Pez: En Cataluña (comarca del Maresme) se ha preparado la pez con este pino, en hornos especiales. Esta materia servía para el calafateado de los barcos (Alexis Rossel, com. pers., 2004). En Castilla la pez se ha hecho siempre con los subproductos de resinar el pino resinero, *Pinus pinaster* y en cuenca con la tea de *Pinus nigra*.

Resina / Aromática: La resina, escasa pero de buena calidad, ha sido empleada ocasionalmente en perfumería. La resina es blanco amarillenta, rica en limoneno, pero más pobre en esencia que otras resinas de pino. Además de planta aromática, la resina de pino se considera antiséptica y antituberculosis.

Símbolo/Heráldica: Este pino aparece en los escudos de algunas poblaciones, como por ejemplo en la localidad de Pedrajas de San Estebán (Valladolid), el pueblo más importante en cuanto a la comercialización del piñón. Cerca de La Manchuela aparece también en el de Almodovar del Pinar, Cuenca.

Toponimia y Antroponimia: La palabra pino y sus derivados aparecen muy frecuentemente en la fitotoponimia y en los apellidos de persona. Piñero es un apellido nada raro en la zona de La Manchuela.

El aprovechamiento tradicional del piñón para alimentación

Es tal la importancia de la producción de piñón para alimentación y como condimento en algunas zonas, que podemos considerar al pino incluso como un árbol frutal semidoméstico. Su uso debe ser antiquísimo ya que las cáscaras de los piñones aparecen entre los restos arqueológicos más antiguos de diversos yacimientos del sur de Francia y de España. En nuestro país aparecen piñones en la Cueva de los Murciélagos en la estribaciones de Sierra Nevada (Granada)), datados hace 3.500 a. C., junto a cápsulas de adormidera y granos de trigo. Debió usarse al igual que usaban los piñones de otras especies los indios norteamericanos, como parte importante de la dieta de algunas etnias como los Yahi y otros.

El piñón se aprovecha en todos los rincones donde crece el pino, pero no en todos se beneficia con fines comerciales. Este aprovechamiento económico tiene especial importancia en los pinares de Valladolid, donde incluso se ha denominado al producto como “el caviar de Castilla”, por la calidad y los precios que alcanza. Es tal la importancia del pino en esta zona que se celebran congresos internacionales monográficos, como el que tuvo lugar en el año 2.000.

El procesado del piñón ha cambiado mucho recientemente, desde los sistemas totalmente manuales y tradicionales que nos describe Antonio Ponz, ha habido una mecanización progresiva, sobre todo en lo que se refiere a la separación de la cáscara, que actualmente es totalmente automática. No obstante hasta hace poco más de 10 o 15 años el resto del proceso se mantenía básicamente manual o tradicional, en lo que respecta a la recolección, el secado y la clasificación por calidades. Describimos brevemente el proceso tradicional actual tal como lo hemos recogido en Segovia y Valladolid, pero que es similar en todas las comarcas donde abunda el pino piñonero.

El proceso de recogida comienza con la selección de los pinos más adecuados, cuya extracción de piñas se subasta al mejor postor. A veces las piñas se venden por lotes enteros en el propio árbol (“en pie” se dice). El

A la derecha: piñero subiendo a un pino para "bajar las piñas". Recolección tradicional.

Abajo: recolección de piñas maduras para el aprovechamiento del piñón.



Arriba: otros dos instantes que muestran a la cuadrilla de piñeros durante la recolección de piñas.

A la izquierda: cuadrilla de piñeros trabajando con el gorguz para bajar las piñas en un pinar de pino piñonero.

contratista reúne la cuadrilla de *piñeros* que son los encargados de coger las piñas. Lo normal es bajarlas a mano, para ello se usaba una vara muy larga de unos 4 o 5 metros, con un gancho en forma de media luna en su extremo (llamado *gorguz*, *medialuna*, *garabato* o *garrancho*, según zonas), ahora se usan además largas escaleras. Los piñeros a veces van ataviados con unos pañuelos al cuello y gorra para evitar los pinchazos de las acículas y los efectos indeseados de la procesionaria del pino.

En este proceso inicial, que se denomina “bajar las piñas”, el piñero maneja la vara subido a alguna rama estratégica del árbol, las piñas se recogen del suelo en serones o sacos y se llevan a secar y a las fábricas descascarilladoras. Antiguamente la extracción de piñón se realizaba a mano con la ayuda de una herramienta, que en algunos lugares llaman *machota*. La recogida de las piñas tiene lugar por término general de noviembre a abril, en la zona de Madrid y Toledo se prolonga sólo hasta marzo, siendo muy importante respetar estas fechas, para asegurarse de que la piña está bien madura.

Las piñas recogidas se guardan o almacenan hasta el verano. La apertura de las piñas se realiza al sol, en sequeros especiales y durante los meses más calurosos, hasta que la piña se abre por sí sola. Se recogen los piñones y se llevan o bien a tostar para ser comidos directamente; o bien a cascar para su venta comercial. Antiguamente todo esto se hacía a mano, machacar y mondar las piñas era oficio de mujeres, hoy se hace con dichas máquinas descascarilladoras. Existen también máquinas limpiadoras y clasificadoras por calidades, que elimina los piñones defectuosos. Incluso actualmente se está ensayando el uso de vehículos vibradores para bajar las piñas del árbol, como los que se utilizan para el olivo o el almendro, y que se vienen utilizando en Italia desde hace bastante. Si estos tractores vibradores prosperan, el oficio de piñero, ya muy escaso, se vería en grave peligro de extinción.

De la piña todo se aprovecha, no sólo el piñón. Los subproductos de la extracción se usan como combustible de alta calidad, tanto las escamas de las piñas, como la cáscara del piñón. Se usan para braseros, “salamandras” y

Abajo: gancho, medialuna o gorguz para la recogida de piñas.



Abajo: detalle de las piñas maduras recogidas y acumuladas en montones en una fábrica, listas para ser descascarilladas y pesadas.



Arriba: almacenaje de piñas para extraer el piñón. Pedrajas de San Estebán (Segovia). Montón de piñas acumuladas en verano listas para secar y extraer los piñones.



Arriba: monumento homenaje al piñero en Pedrajas de San Estebán, situado a las afueras del pueblo junto a la Ermita de la Virgen de Sacedón.

cocinas económicas, así como para calentar granjas avícolas. De la cáscara del piñón se puede extraer furfural, sustancia muy usada en la industria química.

Daremos a continuación algunas cifras de producción estimativas. Las producciones varían mucho en cada árbol, por término medio una hectárea de pinar puede dar unos 1.750 kilos de piñas, lo que supone unos 225 kg de piñón (recuérdese que por cada 100 kg de piñas se obtiene unos 15 a 22 kg de piñón). Se conoce casos de pinos excepcionales que han llegado a dar 1.500 piñas por temporada ellos solitos. Un sólo piñero experimentado puede recoger unas 500 piñas al día.

La cosecha no es igual de buena todos los años, ya que como hemos comentado existe una cierta vecería en el pino, por lo que se atiende a ciclos variables: hay unos años buenos, otros regulares y algunos malos. Para favorecer la producción se pueden realizar claras y podas (llamadas olivaciones en Valladolid). Las ardillas están causando daños en los últimos años en la producción de piñas.

Pedrajas de San Estebán (Segovia) es el pueblo más importante de España en cuanto al aprovechamiento y comercialización del piñón. Allí llaman a este pino “albar” e incluso se celebra una Feria Anual de los Piñones, que tiene lugar en el mes de mayo. La Virgen de Sacedón es la patrona de los piñeros, junto a la ermita se sitúa el Pino de la Virgen, donde se ha realizado una escultura de homenaje a los piñeros de antes.

Hoy en día todo el proceso en Pedrajas está muy mecanizado, aunque sigue estando en manos de negocios familiares. Es aquí donde actualmente se está ensayando la máquina vibradora para bajar las piñas. El proceso de aprovechamiento en Pedrajas empieza por la subastas al mayor postor, luego en los meses de noviembre a abril se produce la bajada de las piñas por parte de las cuadrillas. Se almacenan las piñas y al llegar el verano se extienden en grandes eras preparadas al efecto, a esto le llaman “tender la parva”. Cuando están bien abiertas las piñas se



A la izquierda: cuadrilla de piñeros durante la recolección de piñas.

Abajo: piñones tostados pelados (detalle).



Arriba: piñones tostados sin pelar (detalle).

recogen los piñones con su cáscara, se lavan para quitarles el tizne y se separan los malos.

Modernas y grandes máquinas cascan los piñones en las fábricas, entre un ruido ensordecedor. La separación y limpieza del piñón, que siempre se ha hecho a mano, hoy está totalmente mecanizada.

RESUMEN DE LAS FASES DE APROVECHAMIENTO DEL PIÑÓN EN PEDRAJAS DE SAN ESTEBAN

Subasta al mejor postor
Recogida por parte de los piñeros (“Bajar las piñas”)
Almacenaje y secado en eras al sol de verano (“Tender la parva”)
Apertura de las piñas
Separación del piñón
Mojado del piñón previo al cascado
Cascado en cascadoras mecánicas
Secado final
Cepillado y limpiado
Clasificación por colores y calidades
Envasado y venta

Como la cosecha local no da suficiente materia prima se traen piñas de toda España y de Portugal. Existe un proyecto de creación de una Etiqueta de Calidad de origen, que trata de favorecer al piñón castellano frente a otros.

España es el principal productor de piñones del mundo, con un 40 a 60 % de la producción total, unas 30.000 toneladas al año. En esta comarca de Tierra de Pinares, entre Valladolid y Segovia, se produce más del 15 %

de todo el piñón que se produce en España. El procesamiento se realiza en la provincia de Valladolid, empresas catalanas o italianas se encargan de comercializarlo a nivel internacional.

Otros países productores de piñón importantes son: Turquía, cuyo piñón se considera de muy buena calidad, Italia y Portugal. Al parecer algo se produce también en Túnez, pero los pinares son allí plantados. En este país hemos degustado el exquisito té con piñones, que es té verde moruno con menta, al que se añaden unos cuantos piñones.

La importación de piñones de China ha sido negativa para la economía de las zonas piñoneras españolas, pero nuestro piñón se considera de mejor calidad. De todas formas China es un importante productor mundial aunque con otras especies diferentes a la nuestra (*Pinus pinea*), como ya se ha comentado.

Según la Asociación Castellana de Elaboradores del Piñón, España exporta un 65 a 78 % del total de su producción a los países comunitarios, siendo Italia, Francia y Alemania los tres compradores más importantes de la UE. Fuera de Europa son EE. UU. y Australia nuestros principales clientes.



Situación y encuadre geográfico de la comarca de La Manchuela (Albacete y Cuenca).

SEGUNDA PARTE

EL PINO EN LA MANCHUELA

La Manchuela y sus pinares de pino piñonero

En el este de Castilla-La Mancha, en el límite con la Comunidad Valenciana, se encuentra la comarca de La Manchuela, que es en realidad una subcomarca oriental manchega. Se trata de una pequeña región natural de límites no del todo precisos situada a caballo entre dos provincias, el noroeste de Albacete y el sur de Cuenca; incluye a su vez algunos territorios con denominación histórica como el Señorío de Jorquera, Alarcón o la Tierra de Ves. La región se encuentra habitada desde muy antiguo, abarcando múltiples núcleos de población, unos 75 en total.

Una comarca amplia de horizontes, con un paisaje luminoso y armónico, donde alternan los cultivos con los viñedos, los montes de carrasca con los pinares, los almendros, los frutales, los olivares y extensos campos de cereal, todo ello formando un mosaico equilibrado, que está atravesado por los ríos Júcar y Cabriel, que labran profundos tajos. El pinar de doncel ocupa en la provincia de Albacete unas 8.500 ha y en Cuenca 22.000 ha, en total unas 30.000 ha, casi todas ellas concentradas en esta comarca de La Manchuela y aledaños.

Escasean los bosques en este soleado paisaje, que son de tres tipos básicos: encinares (aquí carrascales), pinares de pino piñonero y pinares de carrasco. La presencia de pinares de piñoneros o donceles es una de las notas más características del paisaje manchuelense, forman bosquetes no muy extensos, dispersos aquí o allá, como restos de lo que debieron ser bosques más grandes en el pasado. Su presencia se interpreta como bosque de sustitución de antiguos encinares, aunque en determinados puntos su presencia natural sin encinas es probable, por ejemplo en los rebordes de los cañones excavados por los ríos, llamados localmente “cejas” y formados por sustrato rocoso arenoso, ocupando aquí por tanto una posición edáfica. Lo que es seguro es que este pino actualmente se propaga sin ayuda del hombre, lo que queda muy patente según expresión de aquel paisano de La Roda, que nos dijo con gran desparpajo, “...salen solos, los ponen las maricas (urracas)”

Es casi seguro que sin influencia humana, la vegetación potencial de La Manchuela correspondería a encinares mayoritariamente, pero los pinos habrían sobrevivido en refugios edáficos y rocosos, o en zonas mixtas de contacto.

Donde aparece el pinar suele existir abundante regeneración de pinos jóvenes, los sustratos más frecuentes son las rañas, las arenas o bien la mezcla de éstas con calizas. Por este motivo el cortejo del pinar es una combinación de especies de sotobosque calcícolas, con otras acidófilas y algunas indiferentes. A veces el matorral se corresponde con el de los encinares basófilos manchegos, pero otras hay una importante presencia de plantas acidófilas o silicícolas. En muchos pinares aparece la encina como matorral, pero en otros es completamente inexistente.

Los dos núcleos más importante de pinar en La Manchuela se localizan en la zona de San Clemente-El Provencio-Pedernoso y en el entorno del Júcar a la altura de Villanueva de la Jara-Quintanar del Rey. En estos últimos, el pino se acompaña de coscoja, enebro y retama, pudiendo aparecer también el romero normal y el romero

macho (*Cistus clusii*), así como el rabogato (*Sideritis angustifolia*) o el esparto.

Relación de especies con las que convive habitualmente el pinar en La Manchuela

Arbustos

Asparagus acutifolius (espárrago triguero)

Cistus clusii (romero macho)

Crataegus monogyna (espino)

Daphne gnidium (torvisco)

Genista scorpius (aliaga)

Halimium umbellatum (jarilla, chujarra)

Helichrysum stoechas (boja)



Pino monumental de la Manchuela conquense: el "Pino Pajarito" de la localidad de Casasimarro.

Juniperus oxycedrus (enebro)
Lavandula pedunculata (cantueso)
Quercus coccifera (coscoja o matarrubia)
Retama sphaerocarpa (retama)
Rhamnus lycioides (espino negro)
Rosmarinus officinalis (romero)
Sideritis angustifolia (rabogato)
Thymus mastichina (mejorana)
Thymus vulgaris (tomillo)
Thymus zygis (tomillo salsero)

Otros árboles

Pinus halepensis (pino carrasco o pino borde)
Pinus pinaster (pino rodeno)
Quercus ilex subsp. ballota (carrasca o matanegra)

Herbáceas

Stipa tenacissima (esparto)
Phlomis lychnitis (candilera, oreja de liebre)
Brachypodium retusum (lastón)
Teucrium gnaphalodes (zamarrilla)

Otras especies citadas en estos pinares (Herranz Sanz, 1993)

Anarrhinum barrelieri
Andryala ragusina
Arenaria agregata
Argyrolobium zanonii
Aster aragonensis
Astragalus clusii
Atractylis humilis
Avenula bromoides

Biscutella valentina
Brassica repanda subsp. *nudicaulis*
Bupleurum fruticoscens
Cistus salvifolius
Coris monspeliensis
Corynephorus canescens
Dorycnium pentaphyllum
Euphorbia nicaeensis
Fumana ericoides
Fumana laevis
Fumana thymifolia subsp. *glutinosa*
Genista pumila (*G. mugronensis*)



Prudencio Toledo junto al "Pino Soplá", un árbol monumental situado en el paraje de Las Reillas. Motilla del Palancar (Cuenca).

Helianthemum hirtum
Helianthemum pilosum
Juniperus phoenicea
Koeleria vallesiana
Leuzea conifera
Ononis minutissima
Paronychia aretioides
Santolina chamaecyparissus
Silene mellifera
Stachelina dubia
Stipa lagascae
Stipa pennata
Teucrium capitatum
Teucrium pseudochamaepestis



El llamado "Pino Soplá", árbol monumental del paraje de Las Reillas, en Motilla del Palancar (Cuenca).

Nombres vernáculos y léxico local del pino

Hemos recogido los nombres vernáculos de todos los pinos en la zona de estudio, para el piñonero hemos recogido hasta diez (10) nombres diferentes según los pueblos: pino piñonero, piñonero, pino piñero, pino de piña, pino de las piñas, pino doncel, pin doncel, doncel, donceles, pino real y pino bueno

Resulta curioso constatar que algunos nombres se conocen en unos pueblos y no en otros cercanos. Por ejemplo la bella denominación “pino doncel” o “doncel” es un nombre muy usado en Casas Ibáñez, Motilla o en muchos otros pueblos de Cuenca, pero no se conoce ni siquiera en La Roda. El nombre de doncel se usa también en algunos puntos de Castilla y León, tales como en las provincias de Burgos o Soria.

Otras especies de pinos que crecen en la región reciben también distintos nombres. Destaca sobre todo el pino carrasco (*Pinus halepensis*), el más abundante, que se “cuela “ de forma natural desde las regiones levantinas por las cuencas abrigadas de los ríos. Recibe éste los siguientes nombres: pino borde, pino blanco, pinblanco, pino carrasco, pin carrasco, carrasco, pincarrasco, pino de piñote, pino de pinochillas.

Para *Pinus pinaster*, también presente, pero más esporádicamente, hemos recogido en La Manchuela los siguientes nombres: pino rueno, pinorodeno, rueno, rodeno, rodeño, roeno, negral / negrales, pino de pinochos.

Otras especies diferentes de pinos pueden crecer de forma natural según nos aproximamos a la Serranía de Cuenca, las gentes saben de su existencia a pesar de vivir en pueblos alejados donde no los hay, llaman “pino albar” o pino blanco al *Pinus sylvestris* y “pino negral” a *Pinus nigra*.

NOMBRES VERNÁCULOS DE LOS PINOS EN LA MANCHUELA

Pinus pinea: pino piñonero, piñonero, pino piñero, pino de piña, pino de las piñas, pino doncel, doncel, donceles, pino real, pino bueno.

Pinus halepensis: pino borde, pino blanco, pinblanco, pino carrasco, carrasco, pincarrasco, pino de piñote, pino de piñochillas.

Pinus pinaster: pino rueno, pinorodeno, rueno, rodeno, rodeño, roeno, negral-negrales, pino de pinochos.

Pinus nigra subsp. salzmannii: pino negral.

Pinus sylvestris: pino albar, pino blanco.

Hay también toda una terminología local para nombrar determinadas partes del pino y de la piña. Por ejemplo los *cándalos* son las ramas y el *hojín*, las acículas. Hemos recogido los siguientes términos:

Cándalo: Las ramas del pino piñonero (Motilla).

Cáscara: brácteas o escamas de la piña y a veces de la cubierta del piñón (generalizado).

Cocorota o *corona*: parte superior de la piña, lo que queda al ir quitando las escamas (La Roda).

Chichota: corteza del pino (Villamalea, Abenjibre). En Motilla le dicen *carretilla*.

Chocho: es el piñón o semilla (general).

“Flor”: inflorescencia masculina del pino.

Hojín, pinaza, pinoch, osma o *josma*: las hojas según diferentes pueblos.

Pezote: es el nombre del pecíolo de la piña. En otros sitios le dicen “culo”.

Pinocho: Piña de *Pinus pinaster* usada para quemar en la lumbre.

Pinochilla: Piña de *Pinus halepensis*.

Piñero: es la persona que recoge las piñas o que contrata su recogida.

Piñonero/a: Persona que vende piñones asados o tostados por las calles.

Piñote: piña ya pasada que ha soltado los piñones (Villamalea). En otros pueblos piña de otro pino que no da piñones comestibles (Motilla).

Piñuelo: nombre que reciben las piñas en aguasal en algunos pueblos de Cuenca.

Usos del pino en la Comarca

Se puede hablar de un uso total o íntegro de este árbol en la comarca, cuyos múltiples utilidades hemos recogido durante el trabajo de campo. Además del piñón (verde o maduro) consumido como **alimento**, del pino todo se aprovechaba. En **construcción**, los postes y vigas de las casas se hacían de madera de pino, así como el entramado de ramas para hacer muros. Para techos de cabañas de labor y casas de campo, se usaba el ramaje de pino. Con ramas de pino se hacían sombrajos y también se usaban para cubrir las tapias.

De **madera** de pino era parte del mobiliario tradicional y utensilios: muebles rústicos, cantareras, taburetes, mesitas, perchas para colgar ropa, etc. Curiosamente nos contaron en La Manchuela que “esta madera se debe cortar en los meses que no tienen ere (r) para que no se estropee”. Antiguamente, para hacer los tablones rectos de madera, los troncos más derechos del pino se enterraban en paja para que se secasen poco a poco, sin torcerse.

Como **combustible** se ha usado mucho su leña, así como las brasas y la tea. La leña tiene un gran poder calorífico, pero se consume muy pronto, las ramas gruesas o “cándalos” eran la mejor leña, incluso se vendían para este fin. Las ramas de la poda se usaban para los hornos de pan. Al contrario

que el Castilla y León, apenas se usa en la zona la cáscara de piñón y las piñas secas como combustible. El piñote o piña ya vacía, se usaba para encender el fuego, al igual que en otras zonas.

La **tea** o “*teda*” de este pino se usaba para alumbrarse con antorchas, por ejemplo al entrar en las cuevas a coger las patatas. La tea es la leña del tocón y las raíces que se encuentra muy impregnada de resina. Por este motivo siempre se pagaba muy bien por un tocón de pino doncel, para usarlo como leña y como tea. Antiguamente una gruesa rama de pino colocada en la ventana o fachada de una casa era indicadora de la venta de vino.

Según Fajardo & al., 2000, la corteza molida se ha usado como **curtiente**, pero este uso no lo hemos recogido nosotros en La Manchuela, sino en Valladolid y Tierra de Pinares. Como curtiente en la zona tuvo mucha importancia el zumaque (*Rhus coriaria*), alguno de nuestros informantes para este trabajo de Casasimarro, había sido corredor de zumaque y nos explicó detalladamente todo el proceso.

Como **medicinal** hemos recogido muy pocos usos en campo del pino. Los brotes jóvenes y la resina se usaron como balsámicos, así como para golpes y contusiones y para perfumar. Fajardo y colaboradores recogen cómo, en la provincia de Albacete, las acículas de pino junto con hojas de laurel y romero se han empleado en tisana para expulsar las lombrices intestinales. Con el cocimiento de la corteza se hacían enjuagues para el dolor de muelas. La flor de pino se usa en tisana junto con poleo, flor de sabina y hojas de níspero, para tratar las afecciones renales (Fajardo & al. 2.000).

Como **adorno**, las ramas de pino eran y siguen siendo, uno de los elementos vegetales usados en fiestas y romerías, por ejemplo para la elaboración de los típicos arcos vegetales en honor a la Virgen. El pino es protagonista en diversas festividades religiosas, como el famoso “Pino de los Quintos” que celebran muchos pueblos, y que se describe detalladamente a continuación. También se hacían las Enramadas a las mozas con ramas de

pino, que se ponían en las ventanas de las mozas más guapas. En algunos pueblos llaman a las enramadas Albricias, colgaban ramas en los patios de las casas y de ellas dulces para los niños; también se comenta más abajo.

Por San Bartolomé, el 24 de agosto, se asaban las piñas en el campo y se comían sus piñones verdes asados, algunos vendían estos piñones semitostados en cubiletes o cubillos.

Las hojas o **acículas** del pino secas -llamadas aquí hojín, pinocha, pinaza u osma-, se utilizaban para encender el fuego y como estiércol, también en la preparación de los semilleros de las huertas. Con estas acículas de pino, las niñas jugaban a hacer cadenetas y collares de eslabones. Los niños jugaban a hacer barquitos con las cortezas de pino, para flotar en el agua y en los regueros. También se hacían en la zona piñatas para los niños, pero a pesar del nombre no parece que tuvieran nada que ver con la piña o el pino, en realidad la palabra parece derivar del italiano *pignatta*.



Bella panorámica del Pino de la Burrueca cuando estaba vivo. Era uno de los más grandes de la comarca, pero desgraciadamente ha desaparecido recientemente.

En Jorquera nos contaron el uso más insólito, J. M. Álvarez Toledo (com. pers., 2002) nos dijo que según las Topografías Médicas del Siglo XIX, el polen de pino macerado en coñac se usaba como **afrodisíaco**. Este hecho, al parecer, pasó a Cuba, donde también se tiene la misma creencia actualmente.

El Pino de los Quintos

El Pino de los Quintos es una bonita tradición que todavía pervive en algunos pueblos, presentando diversas variantes. En **Villamalea** por ejemplo se realiza la víspera del Domingo de Resurrección, en que se trasplanta al medio de la plaza, frente a la iglesia, un pino entero traído del campo el sábado anterior (Sábado Santo o de Gloria). Se empieza a quemar justo a las 12 h de esa noche, quedando toda la velada ardiendo.

Según D. Julio García, párroco de Villamalea, los quintos de ese año son los encargados de traer el pino seleccionado, “antes traían más de uno”. Lo colocan poniendo en la base leña y sarmientos y dejándolo listo hasta que sea la medianoche, en que lo prenden fuego en verde, hasta que se va consumiendo durante toda la madrugada. Según Julio esta fiesta podría interpretarse como un resto profano de lo que es la Vigilia Pascual previa a ese Domingo, en que se enciende un fuego como símbolo de la llegada de la Resurrección.

En **Alborea** se quema un pino en la hoguera de San Antón. Además, las ramas de pino se usan como adorno navideño o Árbol de Navidad. En **Casasimarro** se hace también la “lumbre de los quintos”, pero utilizando pinos secos. En **Cenizate**, el Sábado de Gloria se hacen arcos vegetales con ramas de pino. Cerca, en **Cardenete** (Cuenca), se celebra la romería de San Antonio el 13 de junio, donde llevan el Santo al pueblo “para que no se coma los piñuelos (piñas verdes)”, ya que están en esa época en el mejor momento para prepararlos en agusal. En noviembre devuelven al Santo a la ermita “para que no se coma el morteruelo”, que es la comida típica que se prepara por esa misma época de la matanza (E. Soria com. pers., 2003).

La de **Casas de Ves** es una fiesta mucho más elaborada, que describiremos más detalladamente. Se trata de las Fiestas de la Encarnación que coinciden con la Semana Santa. En este caso la fiesta comienza el Miércoles Santo o más bien el Jueves Santo, en que los quintos de ese año recogen ramas de sabina (*Juniperus phoenicea*) para elaborar unos arcos con los que decorarán los pinos de la entrada de la iglesia. Estos arcos se hacen con cañas largas como base sobre las que se insertan las ramas de sabina. Ese mismo día preparan o eligen los pinos que serán cortados al día siguiente

La mañana temprano del Viernes Santo los quintos van a cortar los cuatro pinos piñoneros que han elegido previamente (en compensación se repueblan 8 actualmente), a esto se le llama la “bajada de los pinos”. Los elegidos suelen ser pinos bastante gruesos, del grosor de una persona o más. A mediodía se produce la “plantá” o puesta de los pinos, la realizan los quintos con ayuda de otros jóvenes y de sus padres. Se colocan dos a la



“Pino Ramudo”. Se trata en este caso de un *Pinus halepensis* de gran talla situado en el Término Municipal de Villamalea (Albacete).

puerta de entrada de la iglesia y otros dos en el Portal de Requena, una de las entradas exteriores del pueblo.

El Sábado Santo o de Gloria se hace la colocación de los arcos de ramas de sabelia en los pinos. También algunos de los quintos suben a la torre de la iglesia para izar la bandera y colocar las *albricias*. Son éstas unos manojos o matas de cebada de siembra que se colocan en señal de júbilo y agradecimiento, es algo así como una enramada simbólica a la Virgen. Antiguamente se usaban albricias también para enramar a las mozas del pueblo, pero esto ya no se hace, se decía “poner las albricias los mozos a las mozas”.

*[La palabra **albricia** es muy antigua y en el diccionario DRAE figura como sinónimo de alegría o enhorabuena, pero en este caso tiene un significado algo distinto, aunque es un acto de alegría y júbilo. Procede del árabe al-bisara: el regalo que se le da a una persona por traer la buena nueva de un gran suceso]*

El Domingo de Resurrección, en la madrugada, tiene lugar la procesión, en la que se pasa a la Virgen por debajo de los arcos vegetales; por los arcos de la entrada pasará el lunes siguiente. El origen de esta fiesta data al menos de 1.772 (siglo XVIII) según se conoce por testimonios históricos.

Pinos notables y sobresalientes (¡de nota!)

Complementariamente al trabajo de campo hemos realizado una recopilación no exhaustiva de aquellos Pinos con mayúscula, que tienen un nombre propio o un significado especial, ya sea por su tamaño, su historia o su leyenda. A nivel mundial se conocen ejemplares de piñoneros más de 6 m de perímetro, como el pino de Scuto en La Calabria italiana, que mide 6'40 m de perímetro. En España se conocen ejemplares de casi 6 m, como el que existe en San Martín de Valdeiglesias, Madrid, que mide 5'95 m de perímetro o cuerda normal.

El más grande de toda La Manchuela era el de la Burrueca, con sus 5'30 m de perímetro, tristemente desaparecido hace ya dos años. Durante la realización de este trabajo tuvimos la suerte de verle vivo y fotografiarle sano, se trata de una pérdida irreparable, de un ejemplar que podría tener más de 300 años, hecho por el cual nos sentimos profundamente afectados. Ya sólo quedan las fotos para el recuerdo.

Ejemplares recopilados de pinos monumentales o singulares de La Manchuela y comarcas limítrofes. Si no se dice nada se trata de *Pinus pinea*:

El Pino de la Burrueca o Burruca. Villanueva de La Jara, Cuenca. Camino de la Finca del Palacio (paraje Las Centinelas). El árbol medía 5'30 de cuerda normal y 1'75 m de diámetro. Bellísimo pino que murió en el 2003 para nuestra gran tristeza, pues le habíamos visitado antes. Se decía de este árbol que figuraba en los planos de las líneas de aviación como referencia para los vuelos.

El Pino la Fausta, entre las aldeas de Las Eras y Zulema, en Alcalá de Júcar, Albacete. Mide 3'15 m de cuerda normal. Este pino es llamado también Pino de las Eras o Pino de las Viñas. Se cuenta de él que se ha conservado gracias a que su dueña, Fausta, una rica hacendada, no permitió que lo cortaran. También dice de ella la leyenda de que no dio permiso a su hijo para casarse con una moza de clase pobre, por lo que ambos se suicidaron.

Pino del Pajarito de Casasimarro. Se cuenta de este pino que hace unos 17 años se pagaron mil pesetas para que no lo cortaran. Mide 104 cm de diámetro aproximadamente. El **Pino de Moisés** también está en Casasimarro, situado según nos dijeron, en la zona alta del río.

El Pino de Gualberto es en realidad un pequeño grupo de pinos grandes situados en Villamalea (Albacete). Sus ramas han sido en parte cortadas por el paso de unos cables de la luz. Tiene 0'78 cm de diámetro.

Otro pino muy conocido de Villamalea es el **Pino Ramudo**, pero que es en realidad un pino carrasco (*Pinus halepensis*)

El Pino Sopla está situado en el término de Motilla del Palancar, en el paraje denominado Las Reillas. Nos contaron que los dueños son los hijos de Felicito. Otro gran pino que había en el cementerio desapareció no hace mucho. Se encuentra este árbol entre campos de cultivo y viñedos, en un paraje muy bello de rojizas tierras, conservando un excelente estado de vitalidad. Sus medidas son 0'98 cm de diámetro y una cuerda normal de 3'6 m.

Pino de la Casa del Cura, en Caudete, Cuenca. Con una medida 3'18 de cuerda normal.

Pino Cejalbo. Situado en el Cortijo del mismo nombre, entre La Marmota y Cuasiermas. Cuerda normal 4'8 m. Desapareció hace algunos años por causa del viento.

Pino Doncel, en Casas Ibáñez, situado en el Camino de La Derrubiada, a unos 4 Km. del pueblo. No lo hemos visitado.

Pino del Rayo. En Alborea, Albacete. No poseemos sus datos pues no lo hemos visitado.

Conjunto de Pinos de Fuensanta. En la ermita cerca de La Roda. Dos son muy grandes.

Pino Chato. Se encuentra yendo de Campillo a Paracuellos, cerca ya de Paracuellos (Cuenca)

Pino de El Collado a dos kilómetros de Villora (Cuenca), propiedad de Etelvina Murciano

Pino de la Calzada de Pozoamargo (Cuenca) en el paraje de La

Calzada. Perímetro 5'7 m, con una altura total de 25 m. Cerca de él pasa una antigua calzada romana (véase Guardia 1993).

Pino de Juan Molinera en Abengibre (Albacete) (véase Fajardo & al., 2000)

El Pino Rodeno (*Pinus pinea* a pesar del nombre), en Pozolorente (Albacete). Recientemente mutilado por su propietario.

Pino Lorito de Cañadajuncosa (Cuenca), en las afueras del pueblo en un paraje que da nombre al pino. Se visita yendo por el camino del molino a unos 3'2 km del pueblo, en un campo de cultivo. Perímetro de 4'20 m y una altura total de 30 m (Guardia 1993). Es un pino bellissimo que tiene un nido de una rapaz en su horquilla y que vistamos gracias a Félix García Casamayor, vecino del pueblo.

Conjunto de Pinos de Miralrío. Cerca de La Gineta, en el paraje de El Morrón o Miralrío. Grupo excelente de pinos de cuerdas próximas a los 3 m en varios de ellos.

Fuera de La Manchuela están, el **Pino Jabonero** de Almansa y el **Pino Gordo**, también llamado Pino de la Señorita Ascensión, situado en Peñas de San Pedro, con 4'5 m de cuerda normal.

Los Pinos monumentales de *Pinus pinea* de la Manchuela, ordenados por localidades, para realizar posibles rutas de visita, son:

Albacete

Abenjibre: Pino de Juan Molinera

Alborea: Pino del Rayo

Alcalá de Júcar: Pino de la Fausta o de Las Eras

Casas Ibáñez: Pino Doncel

Casasimarro: Pino Pajarito y Moisés

La Roda: Conjunto de pinos de Fuensanta

Villamalea: Pino Gualberto y Pino Ramudo (*Pinus halepensis*)

Cuenca

Cañadajuncosa: Pino de la Calzada

Caudete: Pino de la Casa del Cura

Motilla del Palancar: Pino Sopla

Paracuello: Pino chato

Pozoamargo: El Lorito

Villanueva de la Jara: Pino de la Burrueca (+)

Villora: Pino de El Collado

“Pinotoponimia” (toponimia de la zona relativo a pinos)

Hemos recogido también algunos topónimos de la zona alusivos a pino. Son éstos:

- Almodóvar del Pinar. Pueblo de la provincia de Cuenca. Muy visitado por la abundante producción de setas y nizcalos.

- Casas del Pinar. Aldea entre Golosalvo y Navas de Jorquera.

- Llanos de Piña. Paraje cercano a Tarazona de la Mancha

- Otros parajes: “Casas de los Pinos”, “Los pinos”, “Pinar de Palucho”, “Pinar del viuda”, “Pinar de Evaristo” “El Pinico”, “Pinar del Llano” “Loma del Pino viejo”, “Cerro del Pino” y “Pinar del Guijo”.

- En la provincia de Albacete, en el término municipal de Hellín se encuentra la desconocida Sierra de los Donceles, donde sin embargo domina el pino carrasco, *Pinus halepensis*, y apenas hay pinos donceles.



A la izquierda: "Pino Gualberto", uno de los pinos monumentales de Villamalea (Albacete).
A la derecha: pino piñonero con el tronco en forma horquillada, situado junto al Pino Gualberto.

TERCERA PARTE
LAS PIÑAS EN AGUASAL

Introducción

Una de las características culturales de esta comarca de La Manchuela es el consumo de alimentos verdes en aguasal (salmuera), entre ellos destacan las piñas verdes. Esta costumbre desborda los límites de la región, llegando por el norte hasta el embalse de Contreras, y por el oeste hasta el río Záncara. La costumbre llega incluso hasta la misma Serranía Baja o preserranía conquense (estribaciones meridionales del Sistema Ibérico). También se extiende por el interior limítrofe valenciano, zona de Requena y Utiel y hasta el Rincón de Ademuz, donde consumen las cerezas verdes en aguasal.

Todos los años, a finales de mayo o en junio, hasta San Juan, se produce en casi toda la comarca de La Manchuela y alrededores, una novedad esperada: es la época de las piñas en aguasal, las gruesas piñas del pino piñonero, aún verdes, están listas para ser recogidas, preparadas en sal o en aguasal, y para ser consumidas inmediatamente. Es un rito que se sucede todos los años, que incluso reúne a las familias especialmente “a tomar unas piñas” -como ellos dicen- preparadas casi siempre por la madre de la casa. Con su fuerte sabor tan especial y que tanto gusta a los habitantes de esta región, es un alimento entrañable para sus gentes, que rememora

el pasado y la infancia, punto de referencia obligado de la proximidad del verano, es en definitiva, el “tiempo de las piñas en agusal”.

El tema está totalmente vigente e incluso existe, en esa época, un comercio local de las piñas verdes. La palabra agusal figura en el diccionario DRAE como sinónimo de salmuera. Es una variante de salmuera que se usa para hacer comestibles y conservar determinados vegetales en verde, como las piñas de pino, las almendras verdes (*arzollas*), los sarmientos jóvenes de la viña (*tronchos*), las uvas verdes (*agraces*) o las habas.

De las piñas en agusal se aprovecha casi exclusivamente el piñón y las cubiertas que le rodean; se toma ya sea como postre, merienda, entretenimiento o capricho sin más, raramente como aperitivo. Como nos dijeron repetidamente, “con pan, de postre o merienda”

Antecedentes

Apenas hay referencias a esta forma de comer las piñas y los piñones en otras zonas de España, hecho por el cual lo podemos calificar de insólito. Existen muy pocas referencias escritas al uso de las piñas verdes en la alimentación humana y ninguna al consumo con sal.

Fuera de la comarca, en la zona de Tierra de Pinares segoviana, nos han contado cómo antiguamente también se comían las piñas verdes en época de hambre o como capricho, pero siempre sin sal ni ningún otro aditamento. Para ello, “se recogían las piñas por San Pedro, se abrían como una sandía y se comía su interior, el piñón verde junto con la zona blanca que le rodea”. No hay ninguna referencia al uso de la sal, hecho que resulta muy extraño a los habitantes de esta comarca piñonera, cuando se lo preguntas. En la actualidad apenas se comen las piñas verdes en la Tierra de Pinares.

Visitamos también Pedrajas de San Esteban, en Valladolid, donde nos contaron que “en junio y hasta San Juan, se recogían las piñas verdes y se

pelaban para comer el piñón tierno con cáscara blanda. Era una popular merienda tomada con pan que todavía algunos siguen preparando”. Demetrio Arranz Martín nos ha contado como “las piñas verdes, en Pedrajas, se comían por San Juan y San Pedro, cuando estaban en su punto, pues si pasaban unos días más ya estaba muy dura la cáscara y muy hechos los piñones. Tenían que ir tanteando hasta que llegaran a estar en su punto. La piña se pelaba con un cuchillo o navaja, se partía por la mitad de arriba abajo para poder sacar los piñones y comerlos. Se comían los piñones enteros, con la cáscara, aún muy tierna, y el piñón en leche. Solían comerse los piñones con pan, pero también se comían solos” (testimonio recogido gracias a Carlos Arranz).

No tenemos ninguna referencia al consumo de piñas verdes ni piñas en sal en ninguna otra zona pinariega de España, incluidos los extensos pinares de Andalucía Occidental, donde sin embargo hemos preguntado.



Piñas enteras y piña troceada preparada en aguasal, lista para ser comida. Se extraen de ellas los piñones y se comen.

Volviendo a nuestra comarca de La Manchuela, hay algunas referencias recientes escritas al uso de las piñas en aguasal (Sánchez López & al., 1994; Serrano, 1998 y López (2002). Los primeros autores se refieren al uso sin explicar apenas el proceso; Caridad Serrano y María López recogen, respectivamente en Madrigueras y Casas Ibáñez, un recetario de su pueblo, dando unas interesantes recetas de preparación práctica, entre ellas la de las piñas y otros alimentos en aguasal.

Modo de preparación

Este modo de consumo de las piñas sólo se puede realizar en un corto periodo de tiempo del año, que va desde últimos de mayo a mediados de junio, según venga la climatología, por tanto sólo viene a durar entre 15 y 20 días, pasados los cuales se ponen duras las piñas y terminan de madurar del todo por lo que ya no valen para comer en verde. Siempre se consumían “hasta San Juan, porque para el 24 se ponen ya duras”, tomando este dato como referencia, las fechas más idóneas en la mayoría de los pueblos son entre el 10 y el 20 de junio. En Cubas nos dijeron que la época de consumo idónea iba del 25 de mayo al 5 de junio. Fuera de esta época los piñones se consumen de otras formas, hay en total tres periodos anuales de aprovechamiento de los piñones como veremos más adelante.

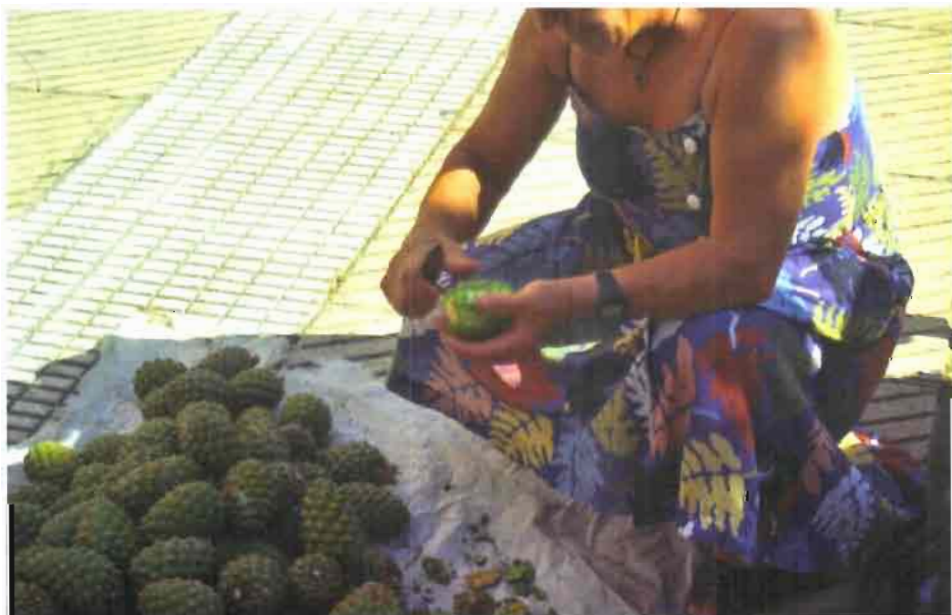
Para analizar el proceso de preparación de las piñas en aguasal lo podemos dividir en varias fases diferentes: a) la recolección y venta, b) la preparación propiamente dicha, c) el consumo y d) el comercio.

a) Recolección y venta

La recolección es realizada por temporeros (a veces llamados piñeros) o por particulares para consumo familiar. Hay por tanto dos tipos de recogida, la dirigida a la venta y la realizada “para el gasto de casa”. La venta de piñas verdes suele tener lugar sólo en los pueblos grandes siendo una venta

realizada en mercados o en calles, muy informal por tanto y sin un puesto concreto, normalmente es realizada por las mismas personas que recogen las piñas. Supone un trabajo temporal o complementario para personas desocupadas, parados, o gentes algo marginales socialmente, así como chavales jóvenes de raza gitana. La venta en carretillas es lo más habitual.

Para la bajada de las piñas se ayudan del gorguz, o de un *hocete* (pequeña hoz) unido a un palo largo y con una espuerta. El método más habitual es subirse al árbol y tirar las piñas, que son recogidas por alguien que ayuda desde abajo, que tiene que recoger las piñas con la espuerta de esparto, para que no se golpeen con el suelo. Es importante que la espuerta sea de pleita de esparto, porque ésta hace que las piñas no reboten, ya que si se golpean se estropean, o como ellos dicen “se aporracean”. Lo ideal es subirse al árbol, ya que varear desde abajo es perjudicial para el mismo y para la maduración del resto de las piñas en formación. Este hecho supone una habilidad especial por parte de los recolectores, ya que generalmente los árboles son grandes y no es sencillo subirse a ellos. La actividad implica un peligro físico real para



Venta ambulante de piñas de temporada en La Manchuela albacetense.

la integridad de la persona, por eso hemos recogidos comentarios del tipo de “se mató un chaval...” para referirse a un recolector que había caído desde lo alto de un pino. Hemos visto personas muy mayores, de 64 años y más, subirse a los árboles con la mayor agilidad.

La venta se produce sólo en la temporada, los precios se establecen por piezas o por docenas, en los años 1997 a 1999, cuando empezamos el trabajo, oscilaba entre las 50 y las 100 pesetas pieza. En la actualidad el precio ronda como máximo 1 euro por pieza. Los precios recogidos por nosotros en Motilla en la temporada 2003 fueron más bajos, de 6 la docena o bien 70 céntimos por pieza, incluso a dos piñas el euro. En la zona de La Roda son algo más elevados.

El ámbito de la venta llega incluso a Albacete capital donde, en temporada, pueden verse vender fácilmente en el Mercado de Invasores de la ciudad o en los alrededores del mercado de Villacerrada.

Es interesante analizar el tema de la propiedad de los pinos, ya que todos éstos tienen dueño o son de propiedad comunal. Antiguamente era tan intensa la recolección que incluso eran vigilados por los guardas locales de las fincas, que daban autorizaciones verbales. Nos contaron incluso que antes los furtivos de piñas eran perseguidos y denunciados a la guardia civil, hoy en día se cogen sin permiso, en una especie de clandestinidad aceptada socialmente, siendo un tema que no está regulado. En el caso de las piñas ya maduras para extraer el piñón, lo normal era que se compraran las piñas en el mismo árbol, el intermediario las compraba y luego con ayuda de jornaleros las recogía y las cargaban a los camiones para la fábrica de extracción.

Hay por tanto al menos tres variantes posibles en lo que a propiedad y permisos de recolección de piñas verdes se refiere:

Se cogen sin permiso y nadie dice nada, “de extranjeros” como nos dijeron. Así se cogía una cesta o un saco para el gasto de casa o para pequeña venta, como por ejemplo ocurre en Motilla del Palancar.



Venta de piñas en cesto, en la calle.

En el caso de que los pinos estén en terreno público y por tanto sean del ayuntamiento, no hay que pedir permiso, los coge el primero que llega, es el caso por ejemplo de Villamalea.

Se actúa al igual que en el caso de las piñas maduras, se arriendan los pinos para extraer piñas verdes, unos guardas controlan y vigilan la recolección, como por ejemplo nos contaron que ocurría antiguamente en La Roda.

En esta zona de La Manchuela no se realizan cuidados especiales ni podas en los pinos a lo largo del año que favorezcan la producción de piñas.

b) Preparación

Una vez compradas las piñas frescas, aguantan dos o tres días (“mejor en el frigo”) sin estropearse antes de ser preparadas. Si se deshidratan mucho se estropean y se dice de ellas que “se han empalotao”. Las piñas verdes enteras se pueden preparar de dos maneras, simplemente en sal o en aguasal. Describiremos ambos procesos independientes:

b1) Piñas en sal

Se quita el *pezote* o “culo” de la piña, se pela como si se tratase de una piña tropical, se trocea en *cascos* y se recubre o reboza de sal, dejándola reposar en el frigorífico durante 2 a 4 horas, pasadas las cuales ya están listas para tomar. Lo ideal es dejarlas 48 horas antes de ser tomadas. Se toman solas o con pan, se dice ...“tomar pan y piñas” o “tomar unas piñas”.

Este sistema de preparación es el más rápido y quizás el más utilizado actualmente pero no el más auténtico, la conservación de las piñas así

preparadas sólo dura unos días (máximo 6), se come sólo el piñón y las cubiertas que le rodean. Algunos afirman que duran un mes.

En la zona de Motilla opcionalmente añaden limón o vinagre a las piñas con sal. El sabor es algo más fuerte, pero no tanto como podría parecer a simple vista.

Del libro de Caridad Serrano adaptamos la siguiente receta de las piñas en sal:

“Se pelan las piñas, quitándoles la corteza, y se cortan verticalmente, separando las dos mitades. Luego se frota con sal la parte cortada. Se deja que tomen la sal y echen la resina, durante 48 horas y ya están preparadas.”



Piñas verdes recogidas listas para ser preparadas en agusal.

b2) Piñas en aguasal (en algunos pueblos de Cuenca dicen “piñuelos en agua sal”)

Previamente hay que preparar el aguasal. Consiste ésta en una salmuera saturada de sal. Para hacerla, se vierte sal en agua hasta que esté al punto de sal; por ejemplo sobre tres litros de agua, se echan 3 o 4 cucharadas soperas grandes de sal, y se disuelven. Para lograr este punto, se realiza la conocida prueba del huevo, que consiste en poner en el agua un huevo crudo en el fondo, hasta que flota, justo ese es el punto de saturación de sal, también llamado “al temple de huevo”.

Lista ya el aguasal, los pasos en la preparación de las piñas en aguasal son similares a los anteriores, se pelan las piñas en cascos, no separando los pedazos del todo, se vierten en el aguasal y se dejan en reposo como mínimo durante 2 días, aunque lo ideal es dejarlos entre 4 y 15 días.



María Sánchez Salvador preparando las piñas en aguasal. Secuencia de la preparación, La Roda (Albacete).





Resumen del proceso:

- Pelar en “cascos”, no separándolos del todo.
- Echarlos en aguasal
- Dejar en reposo mínimo durante unos días, ideal entre 4 y 15 días.

La conservación de las piñas en este caso es más larga. En una cazuela u *orcica* de barro, una vez preparadas, se conservan entre un mes y mes y medio, más allá de este tiempo se vuelven muy fuertes para ser comidas.

Hay distintas variantes de preparación según los pueblos, a más se pregunta más variaciones y matices en la preparación surgen. Por ejemplo en la zona de Cuenca y en la zona frontera con Valencia, es



María Sánchez Salvador, madre de Manuel López Sánchez, uno de los autores de este trabajo, preparándo las piñas en aguasal.

frecuente el uso de la morquera (*Satureja sp.*) en el agusal como especia. Se trata de una labiada aromática, muy popular en la zona y muy usada como aromatizante, sobre todo en las aceitunas y en los tomates verdes en agusal (sobre la morquera véase más información en un apartado final).

Para quitarse la resina de las manos, que se queda abundantemente pegada después de la preparación, se utiliza siempre aceite.

Como recetario complementario, tomamos del libro de Caridad Serrano (1998) la receta de Dolores Vera Garrido sobre las piñas en agusal:

“Se sala el agua a prueba de huevo. Para esto se echa el agua en una orza u otro recipiente, después se añade la sal poco a poco, habiendo echado antes un huevo entero (con su cascarón) en el agua. Cuando el huevo flota ya está a punto el agusal.

Después se añaden las piñas verdes, que ya han sido peladas, quitándoles toda la parte dura de la corteza, y que se les ha hecho un corte vertical, sin llegar a separar las dos mitades. Están listas para comer en 48 horas.”

Este mismo libro nos da otras muchas recetas de productos vegetales en agusal en sus páginas 10 a 13 (tronchos, agraces, habas, tomates, albarillos y almendrones y pimientos verdes picantes).

En lo que se refiere a la cuestión de quién prepara las piñas en la familia, si el hombre o la mujer, la respuesta es que es indiferente, no habiendo diferencia, la recolección la hacen exclusivamente los hombres, pero la preparación ambos, en unos pueblos las preparan las mujeres y en otros los hombres. En Villamalea las piñas las preparaban antes más bien los hombres, hoy es igual.

c) Consumo y degustación

Se consumen sobre todo los piñones con sus cubiertas, dejando el resto. Se extraen con la mano directamente de los cascotes pelados de las piñas, ya sea en sal o en aguasal, siempre como postre o merienda.

El pan como acompañante es un complemento importante que suaviza el sabor y llena más. De cena o merienda se tomaban antiguamente unas “piñas con pan”, algo muy habitual en esta temporada de mayo o junio, también como postre, siendo una comida muy apreciada localmente.

Presentan un sabor muy particular y distinto a ningún otro de los habituales. Se trata de un sabor fuerte y áspero, con cierto deje a pino y a resina, al que se necesita estar habituado para que guste, cuando nosotros lo probamos por primera vez nos sorprendió por ser un sabor nuevo, que nos resultó muy agradable.

Poco sabemos del valor nutritivo de las piñas en aguasal, que se consideran vitamínicas por la presencia de vitamina C e hierro, serían por tanto algo antiescorbúticas y antianémicas, y quizás en el pasado hayan jugado un papel importante para suplir las carencias del consumo de fruta fresca y como complemento vitamínico y de oligoelementos, en alimentación.

En cuanto a acciones terapéuticas, hemos recogido en el trabajo de campo algunos comentarios relativos a medicina popular, que aluden a que las piñas son ligeramente antidiarreicas e hipotensoras, o como nos dijeron... “son un poco estreñidas”, “suben la tensión”.

Los brotes del pino se consideran en la bibliografía antiescorbúticos, así como las hojas y la resina, que es balsámica y antitusígena, pero en La Manchuela no se usan con este fin. En otros puntos de la provincia de Albacete, Fajardo & al. (2000) recogen algunos otros usos medicinales del pino piñonero.

d) Comercio

Las piñas ya preparadas normalmente no se comercializan ya que son un producto familiar y perecedero, sin embargo en 1.999 en Cubas nos dijeron que se vendían también preparadas en el pueblo a unas 200 pesetas/pieza. Lo que sí existe es un pequeño comercio local de otros productos en aguasal, que se venden en los mercados semanales de los pueblos importantes, en temporada, se trata siempre de un comercio a pequeña escala, realizado en los puestos de encurtidos, utilizando en este caso también vinagre como conservante. Hemos visto vender y hemos degustado por ejemplo ciruelas verdes en aguasal, tomates verdes, albaricoques y pimientos verdes en aguasal.

Otras formas de consumo de los piñones

Aparte del consumo de las piñas en aguasal que se realiza en mayo o junio, hay otras dos formas más de consumo de los piñones, realizado en otras épocas del año. Por una parte está el tradicional uso de los piñones frescos o tostados en repostería y en la cocina y por otra está el consumo en verano de los piñones tiernos, asados, al modo de las pipas. Veamos estas dos formas de consumo:

a) Como en otras zonas piñoneras de España, los piñones maduros se extraen de las piñas secando éstas al sol en verano, en el tejado o en secaderos. Los piñones en este caso se recogen desde noviembre a febrero y se extraen en verano. Se venden pelados, crudos o tostados, en las tiendas de frutos secos, como condimento, especia o para repostería y pastelería.

Existe en la zona una fábrica procesadora de piñas y piñones, está situada en el pueblo de Tarazona de La Mancha, donde recogen las piñas, las secan, cascan el piñón con máquina y se almacenan para venta mayorista, pero no se dedican a la piña en verde. Venden tanto los piñones como las piñas enteras, sin extraer el piñón.

Con los piñones se preparan algunos platos y dulces tradicionales como determinados embutidos (morcillas con piñones), salsas o dulces empiñonados. Comidas muy típicas con piñones en la zona son las albóndigas en salsa, las empanadillas o la cabeza de jabalí, un embutido de cerdo hecho con piñones. También llevan piñones el *ajo de mataero*, el *caldo moreno*, el *morteruelo* o los *rellenos*, un tipo de dulces muy ricos. Las morcillas de piñones es una de las especialidades más típicas de la comarca, en Villamalea por ejemplo lleva como componentes, la sangre del cerdo, la manteca, la cebolla, el arroz y los piñones.

El precio de los piñones vendidos en las tiendas era de unas 2.700 pts. / kg antes de la adopción del euro, actualmente el piñón nacional oscila entre los 20 y los 25€ kilo, mientras que el de importación oscila entre 18-20€.

b) En verano, a finales de julio o agosto, se consumen los piñones inmaduros a modo de pipas. Para ello se recogen las piñas en esa época, antes de que maduren del todo y se “asan” para que suelten los piñones, que quedan medio tostados, al estar aún verdes, se comen como pipas. Estos piñones, así preparados, se vendían y se venden por agosto en cucuruchos. Los venden determinadas personas por las calles, plazas o paseos, que los sirven con un cubilete o cubillo. La fama de estos piñones de verano llegaba incluso a Albacete capital, donde fue famosa La Piñonera, célebre señora que los vendía.

Una fecha muy típica de coger piñas y asarlas en el propio campo era la fiesta de San Bartolomé, el 24 de agosto. Asar en este caso se refiere aquí a calentar las piñas un poco al fuego o en las ascuas. Esta forma de consumo también es común a otras zonas como Segovia y Valladolid (Tierra de Pinares).

Resumen del uso de los piñones de *Pinus pinea* en La Manchuela y La Mancha oriental a lo largo del año

El uso de los piñones en alimentación en esta comarca y zonas aledañas, tiene tres fases o tres formas diferentes de uso, según la época del año.

Primavera (mayo-junio): Piñas verdes en aguasal. Se consumen los piñones de las piñas verdes o inmaduras, ya sea directamente con sal o después de meter las piñas peladas en aguasal. Si se consumen en sal a veces se añade un poco de limón o de vinagre. Si se consumen en aguasal algunas veces le añaden un poco de morquera opcional.

Verano (julio-agosto, hasta primera mitad de septiembre): Se consumen los piñones de las piñas “asadas”. Al decir asadas se refieren a calentarlas un poco para que se abran y se semituesten los piñones. Estos tienen la cáscara fina todavía y se consumen como si fueran pipas. Hay personas (“piñoneros”) que las van vendiendo por las calles, en tazas o cubiletes al precio de 1 euro por taza. Por ejemplo en Villamalea nos dijeron que iba un hombre de Navas de Jorquera y los iba vendiendo al grito de “*A los piñones*”.

Durante todo el año: se venden normalmente los piñones maduros en las tiendas apropiadas para ello, ya sea crudos o tostados, pelados o con cáscara; para su uso en repostería o en la elaboración de otros platos tradicionales. Fábrica en Tarazona de la Mancha.

CUARTA PARTE

OTROS ALIMENTOS EN AGUASAL

Otras plantas o partes de las mismas consumidas en agusal

Además de las piñas verdes, hay todo un repertorio de productos de la huerta que se preparan en agusal en La Manchuela y comarcas limítrofes. Existe una gran afición a los sabores salados y fuertes en determinados alimentos.

La mayoría de los productos vegetales que vamos a citar aquí se preparan en agusal, algunos se comen simplemente con sal (como las habas). El agusal es el proceso básico, aunque a veces se añade un poco de vinagre, esto alarga el tiempo de conservación del alimento. En algunos casos también se añade alguna hierba aromática como la morquera pero lo normal es que no se ponga ninguna especia.

Se puede decir de modo general que todo lo que se cosecha en la huerta en verde o todo lo que no madura por ser del final de temporada, se puede echar en agusal. Así nos dijeron repetidamente la expresión, “echan de to en agusal”.

Excepto las olivas que tienen su forma peculiar de preparación en cada pueblo, todos los demás productos se preparan de forma similar aunque

con variantes. El agusal se hace al estilo tradicional, es decir, añadiendo sal al agua hasta que un huevo fresco depositado en el fondo flote poco a poco y alcance la superficie. La gente se sabe las proporciones y suelen hacerlo a ojo.

En el caso de los tomates en agusal se ponen hojas de caña (*Arundo donax*) para que no se pongan blandos y para que no se formen las “natas” o “babas”, que corrompen el agua. En el caso de los tomates también se puede añadir mosto para mantener el sabor y evitar que se corrompa el agua.

Hay un comercio local de estos productos en los mercados semanales. Incluso las casas comerciales de encurtidos las preparan en el ámbito local.



A la izquierda: Etelvina Murciano preparando piñas en agusal. Villora (Cuenca). Previamente se tienen que pelar. A la derecha: detalle de pumas en agusal. Se trata de ciruelas verdes sobre todo de la variedad *claudia*, que se preparan en agusal sobre todo en la zona de Contreras y La Manchuela conquense.

Éstas, para alargar la conservación a largo plazo, ponen más vinagre en su preparación que si se tratara de la preparación casera. En los puestos de venta de aceitunas y encurtidos hemos visto vender ciruelas verdes en agusal, tomates verdes, albaricoques y pimientos en agusal, etc., todos ellos los hemos probado.

Relación de vegetales que se preparan en agusal

“**Agraces**” (también llamados agreces o agraz, en singular). Son las uvas verdes de la viña antes de madurar, que se preparan en agusal, en verano. Esta costumbre también se estila en la parte valenciana de Utiel y sus aldeas, así como en los pueblos cercanos de Fuenterrobles y Camporrobles. Los racimos se cogen semanas antes de la vendimia y se ponen enteros en agusal. Se pueden separar entre sí los racimos con las mismas hojas de parra para que no se estropeen. A veces le añaden la hierbaoliva (*Satureja intricata*) y otras le añaden un chorro de vinagre (E. Laguna com. pers., 2003). Por cierto que en



Piñas enteras y piña troceada preparada en agusal, lista para ser comida. Se extraen de ellas los piñones y se comen.

otras zonas de Albacete y de España se usaban las uvas verdes exprimidas para hacer vinagre, para ello también se usaban las uvas de las parras silvestres.

RECETA PARA PREPARAR AGRACES EN AGUASAL (LA MANCHUELA):

Cuando las uvas están todavía verdes se cogen unos racimos y se lavan bien, luego se colocan en una orza con sal (o con un trozo de sal de piedra), se le echa un buen chorro de vinagre y otro de mosto y se cubren de agua. Al cabo de unos días, cuando las uvas verdes se ponen doradas ya se pueden comer. Duran más de 2 meses (adaptado de María López, 2002. *El Legado gastronómico de La Manchuela*).

Albaricoques. Otros nombres que reciben en algunos pueblos son: albarillos, abricoques, albercoques, abericoques, albericoques. Se cogen antes de que maduren (esto se hace sobre todo cuando se quiere clarear el árbol de frutos y facilitar así el crecimiento y el aumento el tamaño de los mismos) y se echan en aguasal. Para prepararlos se procede de forma similar a como se hace con los agraces, tardan en hacerse unos 20 días. Se puede añadir un chorreón de vinagre para que no se pongan blandos los albaricoques. Esta costumbre de meter albaricoques en aguasal llega también hasta la parte valenciana de Requena.

“Arzollas” o almendras verdes con toda su cáscara, llamadas también “almendrones”, “almelondrones” o “almendrucos”. Presentan igual preparación que en el caso anterior. La temporada de las almendras verdes es a primeros de mayo, tardan en estar listas para comer unos 20 días. Al igual que con los albaricoques, se puede añadir un chorreón de vinagre para que no se pongan blandas.

Cebollas jóvenes, “las chiquitillas”, es decir aquellas que no alcanzan buen tamaño o son demasiado pequeñas para ser picadas cuando se están

Pimientos verdes encurtidos para la venta. Los pimientos verdes se preparan en agusal echándolos en una orza donde previamente hemos preparado el agusal, es necesario cubrir los pimientos totalmente con el líquido. Se pueden comer a los tres días de estar a remojo.



Pimientos y albaricoques en agusal en un puesto de encurtidos del mercado de La Roda, Albacete.



Puesto de venta de encurtidos en el mercado de La Roda, donde se venden diversos productos en agusal.



preparando las morcillas. Se apartan y después se preparan como en los casos anteriores, en agusal, pero en este caso se añade un chorro de vinagre. A veces se preparan en vinagre sólo.

Cerezas verdes. Esto es típico sobre todo de El Rincón de Ademuz (Valencia) en su sector occidental, especialmente en Castielfabib, Ademuz, Casas Altas, Casas Bajas, Vallanca y probablemente pueblos cercanos a la frontera con Cuenca. La temporada adecuada es a principios del verano, incluso las sirven en los bares en julio y agosto. Sólo se ponen en agusal, sin más añadidos (Emilio Laguna com. pers., 2003).

Ciruelas verdes o “Pumas”. Se trata de ciruelas verdes sobre todo de la variedad *claudia*, pero hay otras “clases” de ciruelas que se



A la izquierda: preparación casera de ciruelas en agusal fotografiadas durante el trabajo de campo, en Villamalea (Albacete). A la derecha: puesto de encurtidos, con venta de productos en agusal.

usan: la “*roja larga*” o la “*amarilla grande*”. Se preparan las ciruelas en aguasal sobre todo en la zona de Contreras y Manchuela conquense, donde las llaman *pumas*. El modo de preparación es como todos los demás productos citados, cuidando de meterlas enteras, con el peciolo o “*raba*”. Hay mucha tradición en la zona de Villora, donde hemos tenido la suerte de comerlas preparadas personalmente por la señora Etelvina. Según esta encantadora mujer, “se cogen cuando están completamente verdes y se echan en aguasal, que las cubra del todo durante varios días. Cuando al corte, la carne de las ciruelas esté amarilla, indica que están en su punto”. La tradición de las *pumas* en aguasal llega a la capital de Cuenca, donde conocemos una familia que las prepara de siempre.

Fueron famosas las ciruelas de Villamalea, grandes y alargadas, que también se preparan en aguasal aunque ya quedan muy pocos árboles de esta variedad. En Minglanilla meten en aguasal una ciruela muy típica de la zona, grande y alargada, que se vuelve roja cuando madura, pero que se recoge en verde, se le dan unos cortes antes y se meten en aguasal.



Ciruelas en aguasal en un puesto de venta de encurtidos en el mercado semanal de La Roda.

Habas. Normalmente se toma la semilla con sal, más raramente se mete en agusal. Lo más común es mojar en sal las habas crudas y tiernas. Esto último también se hace en Andalucía, Murcia y otras zonas del sur.

Judías verdes (la vaina). Se meten en verde en agusal en la zona de Requena, (Valencia). Esta costumbre está muy poco o nada extendida en La Manchuela.

Melones pequeños en agusal, también llamados “meloncillos” o “cocorros” (Villamalea) o “corruscones” (La Roda). Muy apreciados en algunos pueblos, los meloncillos en agusal se comen como postre o aperitivo, con pan.

Olivas (aceitunas). Muy importantes en toda la zona y con muchas variantes de preparación, todas ellas sobre la base del agua y la sal. Se preparan siempre -una vez endulzadas, con agua corriente, ceniza o con sosa- aliñadas con hierbas aromáticas, especialmente con la morquera (*Satureja cuneifolia*, *S. intricata* y *S. montana*). Dicen en algunos pueblos que se deben recoger las olivas siempre en menguante. Damos, como muestra, el aliño típico recogido en diversas localidades:

- Villamalea: morquera siempre y limón e hinojo opcionales
- Casas de Ves: Morquera y limón. Dicen que el limón “aprieta la carne de la aceitunas y le da brillo”
- Villora: morquera siempre y opcionalmente corteza de naranja y ajo
- Motilla del Palancar: tomillo, morquera, limón y ajo. Opcionalmente romero
- Cubas: morquera, romero, limón y sal
- Requena: morquera sólo, allí llamada también “sacholiva” o “hierbaoliva”

Pepinos jóvenes o pepinillos, en agusal. En realidad se usan los últimos pepinos que se crían en la matas de fin de temporada y que no se llegan a desarrollar del todo.

RESUMEN SOBRE LA FORMA DE PREPARACIÓN DE LAS OLIVAS:

Endulzar con agua al chorro, con ceniza o con sosa cáustica

Salaz: en solución salina o con salmuera o aguasal

Aliñar: con morquera siempre.

Aliño complementario opcional a añadir: limón, ajo, tomillo, romero, cáscara de naranja, hinojo, etc.

“**Perillas**”. Nos llega un testimonio muy interesante del pueblo de Zafra de Záncara (Cuenca), situado algo alejado de nuestra área de estudio, ya que se encuentra ya en la presierra conquense, donde también conocen el aguasal. Se preparan allí las “perillas” en aguasal, que son los frutos del manzano silvestre -las maguillas de otros sitios (*Malus sylvestris*)- arbolillo que plantan de antiguo en esta localidad, sin que se sepa su origen ni su procedencia. También preparan las arzoyas, ya sea en aguasal o mojándolas simplemente en sal, como aperitivo. En este



Ciruelas y tomates en aguasal preparados por Juan Miguel Cuenca, de Villamalea (Albacete).

mismo pueblo preparan los tronchos de vid y los tomates en agusal.

Hemos probado las perillas gracias a Juan Ángel Contreras y están muy ricas. Estas manzanitas silvestres se recogen a finales de agosto, cuando todavía están verdes. Se prepara el agusal por el método habitual y se introducen las perillas unos 20 días, pasados los cuales ya están listas para ser comidas. Se consumen siempre como aperitivo.

Se trata ésta de la única localidad donde hemos recogido el uso de las manzanas silvestres verdes en agusal.

Pimientos verdes. Se preparan en agusal tanto los picantes como los no picantes. Se elaboran echando los pimientos verdes en una orza donde previamente hemos preparado el agusal, es necesario cubrir los pimientos totalmente con el líquido. Se pueden comer a los tres días de estar en la orza a remojo.

Tápanas o alcaparras. Las tápanas son los frutos verdes de la alcaparra, *Capparis spinosa*, llamadas tápenas en otros sitios, como Murcia. Las cultiva desde hace tiempo para su uso personal, el señor Jesús Charco de La Roda, que nos llevó personalmente a ver las matas. Se preparan en salmuera con vinagre (encurtido). No conocemos nadie más que las tenga ni que las prepare. Hemos tenido la suerte de degustarlas.

Tomates verdes e inmaduros también se echan muy habitualmente en agusal. Se usan sobre todo los de la primera flor o los del final de temporada, que no llegan a madurar del todo. En el caso del tomate, nos contaron que es muy típico añadir unas hojas de caña (*Arundo donax*) al agusal para que se mantengan los tomates duros y para evitar que al meter la mano se formen después las llamadas “natas” o “babas” y se corrompa el líquido. Al parecer las hojas de caña se pegan a la baba o nata que se forma y el líquido se mantiene limpio, con los tomates dentro. También se suele añadir mosto que sirve para que, una vez el tomate haya tomado el punto justo de salazón, se mantenga siempre con ese sabor,

además también evita el mosto que el agua se corrompa y hace que se conserven los tomates más tiempo. Se suele decir que con la sal de piedra se conservan mejor los tomates en aguasal ya que así no se ablandan.

Damos dos recetas de tomates en aguasal tomadas de María López (2002) y Caridad Serrano (1998), respectivamente:

En una orza se pone una piedra de sal, encima se colocan los tomates verdes de la primera flor, se le añade un buen chorro de vinagre de vino, otro de mosto y se cubren con agua. En la boca de la orza se le ponen unas cuantas hojas de caña y se dejan al menos 15 o 20 días hasta que pasen del verde a un color dorado, entonces están listos para comer (López, 2002).



A la izquierda: cortando los tronchos (brotes de la vid o parra) para ser preparados en aguasal; éstos se cogen en primavera y se pueden comer directamente con sal. A la derecha: brotes jóvenes de viña.

Se sala el agua a prueba de huevo y se le añade un chorreón de vinagre y morquera. Después se añaden los tomates. Para que no floten se colocan dos cañas verdes cruzadas sujetadas a la boca de la orza. Están para comer a los 40 días (Serrano, 1998)

“**Tronchos**”. Son los sarmientos de la vid en verde, tallos jóvenes que se recogen en mayo o por San Antonio (según las zonas más o menos frías) y se echan en agusal. También se comen crudos directamente en sal. Se les denomina también “puntas de los tronchos”. En Villamalea nos dijeron la expresión “esforzar los tronchos” para referirse al hecho de cortarlos de las parras, esta operación es conveniente hacerla de todas formas, independientemente de que se vayan a comer los tronchos o no, para mejorar la producción de uva.

Receta de Dolores Vera Garrido (en Serrano 1998) para la preparación de los tronchos en agusal: Después de salar el agua “a prueba de huevo”, se preparan los tronchos quitándoles las pámpanas (hojas) y la parte más dura; una vez preparados se echan en agusal. Están listos para comer en 48 horas.

Como puede comprobarse existe todo un repertorio de alimentos en agusal que se pueden ir preparando y consumiendo sucesivamente a lo largo de los meses del año, de forma que se puede hacer un calendario:

Abril y primeros de mayo: ya están listas las almendras verdes o arzoyas

Mayo y junio: es la época de las piñas, las habas y los tronchos

En julio se pueden ya preparar las pumas en agusal

En agosto le toca el turno a los agraces, las uvas verdes.

Durante todo el otoño se pueden preparar todos los productos finales de la huerta que ya no van a madurar debido a la climatología, tales como tomates, pimientos, melones, etc.

La morquera (*Satureja* sp. pl., familia Labiadas)

Se trata de una planta aromática silvestre muy importante en toda la región como condimentaria y en relación con el proceso de preparación de diversos vegetales en agusal. Existen y se usan varias especies, todas ellas similares en aspecto y en cuanto a propiedades. Es una de las plantas aromáticas que no faltan casi nunca en el aliño de las aceitunas en toda la comarca de La Manchuela, la provincia entera de Cuenca y parte de la de Albacete, donde recibe siempre el nombre de *morquera*. También se usa mucho en Valencia, donde recibe nombres tales como *hierba de las olivas*, *herbaoliva*, *sacholiva*, *sajolida* o *saboritja*. En otras zonas de la provincia de Albacete y de España recibe esta planta los nombres de *ajedrea*, *jedrea* o *sabiduría*, pero se usa mucho menos en proporción que en La Manchuela.

De la palabra *morquera* no se conoce el significado, pero se relaciona con la palabra *amurca* que es un sinónimo de alpechín, es decir, se relaciona con los procesos de las aceitunas. El nombre científico de *Satureja* deriva del latín, cuyo significado no se conoce, aunque algunos autores lo hacen derivar de *satura*: adobo. *Satureja* dio origen a los vocablos ibéricos tales como *sajolida*, *sajulida*, *saborea*, *sabiduría*, y decenas de denominaciones más.

En su aspecto se parecen mucho a los tomillos, pero son muy distintos en cuanto a su hoja y su olor, que es muy característico. Desde el punto de vista botánico se considera en España la existencia de 5 o 6 especies (según los diferentes autores consultados), a su vez con diversas subespecies; de las cuales sólo una es cultivada y anual, *Satureja hortensis*. El resto son perennes y bastante parecidas, por lo que no son fáciles de distinguir entre sí.

En las muestras secas observadas por nosotros en los puestos de venta, hemos detectado la presencia de al menos 3 especies. Todas ellas se usan indistintamente:

- *Satureja montana* L. subsp. *montana*
- *Satureja intricata* Lange (= *S. cuneifolia* subsp. *gracilis* = *S. castellana*)
- *Satureja cuneifolia* Ten. (= *S. obovata* = *S. cuneifolia* subsp. *obovata*)

En las zonas bajas que miran a Valencia y Levante, podría aparecer silvestre *Satureja innota* (Pau) Font Quer, especie de clima mucho más cálido.

Satureja montana tiene dos tipos de hojas y el cáliz es regular; *Satureja intricata* tiene las hojas algo dentadas y el cáliz es irregular, pero es especie muy polimorfa. *Satureja intricata* vive en tierras más altas y continentales que *S. montana*, a la que se parece bastante. Esta última, normalmente, ocupa el piso inmediato por debajo de *S. intricata*. *Satureja cuneifolia* tiene las hojas espatuladas y obtusas u obovadas, como su nombre indica, en forma acunada.

Como medicinales, las morqueras o ajedreas se ha empleado de forma similar a los tomillos: para la garganta, el estómago, el catarro, los resfriados y para problemas reumáticos, por ello en algunas zonas se denominan té, té blanco o té de piedra. Fajardo y colaboradores (2000) refieren el curioso comentario de que en La Manchuela se ha usado la morquera en festividades religiosas, para lavar los santos. Son también plantas melíferas importantes.

La fitoterapia científica considera a las ajedreas plantas antiespasmódicas, antisépticas, aperitivas y carminativas. En la antigüedad esta planta tenía fama de estimulante afrodisíaco, con ella se elaboraba un vino aperitivo, por lo que dicen incluso que estaba prohibido su cultivo en los monasterios medievales.

CONCLUSIÓN: Una cultura de la sal en la alimentación

Es tal el gusto por este tipo de sabores salados en la alimentación de La Manchuela que podemos atrevernos a hablar incluso de una cultura de la sal, tema que resulta de gran interés porque caracteriza geográficamente y culturalmente a esta comarca.

Podemos decir que los alimentos en aguasal constituyen un sabor cultural que sirve de identidad social en la comarca. Un sabor de connotaciones familiares, entrañable, nostálgico y de aprecio por la tradición y el pasado; siendo las piñas en aguasal la expresión más clara de este hecho.

La época de las piñas en sal y su degustación rememora recuerdos del ayer y es un motivo de reunión de las familias en torno a la casa y a la madre. Como presente es considerado un obsequio preciado y un capricho exquisito; es frecuente oír expresiones referidas a las piñas como...“hay que catarlas al menos una vez al año”, “es obligado catarlas”, “que se traigan unas piñas para hacerlas”, o “se buscan mucho, gustan mucho”, etc.

Tomar unas piñas es motivo incluso de que los hijos mayores que viven lejos del pueblo, vengan a casa en estas fechas para probar las piñas, aunque este hecho está cambiando actualmente, ya que los más jóvenes ya casi no las comen, me refiero a la generación actual de los 20 a 25 años para atrás, que desprecian un poco este alimento.

Pensamos que este culto por los sabores salados y fuertes, probablemente haya sido heredado de los árabes. Se sabe que además del gusto, la sal conserva los alimentos largo tiempo y reduce el hambre, por otra parte el consumo de productos vegetales verdes, puede suplir un bajo consumo de fruta fresca, que conlleva carencias vitamínicas, como seguramente ocurría en el pasado.

Según comenta María López (2002), actualmente en Irán las ciruelas claudias verdes se recogen allí también y se preparan mojándolas en sal,

siendo un alimento que se considera un manjar divino y constituye todo un ritual juntarse a comerlas de esta forma. Sin embargo en el Norte de África no tenemos constancia de que el consumo de alimentos en aguasal exista o esté generalizado, las piñas en aguasal ni siquiera se conocen, pues no existe este pino de manera espontánea.

Hay que seguir investigando esta cuestión y mientras tanto luchar para que no se pierda esta bonita tradición y este recurso alimenticio tan original, al que vemos con futuro como parte integrante de la gastronomía selecta manchega. De todos es sabido que la sal contrarresta los sabores muy ácidos, de forma que esta forma de consumo pudo surgir como un modo de contrarrestar el sabor de algunos alimentos intragables por el exceso de acidez.

REFERENCIAS Y BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

ARANZAZU PRADA & al. (1997). *Las regiones de procedencia de Pinus pinea L. en España*. Organismo Autónomo de Parques Nacionales. Ministerio de Medio Ambiente. Madrid.

ASOCIACIÓN CASTELLANA DE ELABORADORES DEL PIÑÓN. (2001). *Entre el ayer y el mañana. Piñones de Pedrajas*. Caja Rural del Duero. Valladolid.

AYUNTAMIENTO DE CASAS DE VES. Programa de Fiestas. Consultados los de los años 1999, 2002 y 2003.

BLANCO, E. (1998). *Diccionario etnobotánico de Segovia*. Ayto. de Segovia / Caja Segovia. Segovia.

BLANCO E. & M. LÓPEZ (2004). *Las Piñas en aguasal, un recurso alimentario insólito en La Manchuela (Albacete y Cuenca)*. II Jornadas sobre el Medio Natural Albacetense. IEA Don Juan Manuel. Diputación de Albacete. Albacete.

CARRILLO, A. F.: P. SÁNCHEZ & J. GUERRA (2000). *Árboles monumentales y singulares de la Región de Murcia y territorios limítrofes*. Ed. CAM / Univ. de Murcia. Murcia.

CARRIÓN, F. (1998). Quintos de Casas de Ves, tradición y fiesta. In Certamen Provincial de Fotografía sobre Artes y Tradiciones populares 1997-1998. *Zahora* 29: 65-70.

CASTILLA, F. (1999). *Árboles del Arboreto Luis Ceballos*. Consejería de Medio Ambiente. Comunidad de Madrid. Madrid.

CEBALLOS, L. & J. RUIZ DE LA TORRE (1979). *Árboles y Arbustos de la España Peninsular*. ETSIM. Madrid.

CIARÁN, A. & E. BLANCO (1984) Claves para identificar los pinos de España. *Quercus* 14: 16-21.

COSTA, M.; C. MORLA & H. SÁINZ (eds.) (1997). *Los bosques ibéricos. Una interpretación geobotánica*. Ed. Planeta. Barcelona.

DRAE (1992). *Diccionario de la Lengua Castellana*. Ed. Espasa Calpe. Madrid.

FAJARDO, J.; A. VERDE; D. RIVERA & C. OBÓN (2000). *Las plantas en la cultura popular de la provincia de Albacete*. Serie Estudios: 118. IEA Don Juan Manuel. Dip. de Albacete. Albacete.

GARCÍA DÍAZ, E. (1953). El pino piñonero en la provincia de Cuenca. *Montes* 9: 221-223.

GUARDIA, C. (1993). *Árboles notables de Cuenca*. Ed. Julio Ollero. Madrid.

HERRANZ, J. M. (1990). Vegetación. In RUIZ DE LA TORRE (dir.) *Mapa Forestal de España*. Hoja 6-8 Albacete. ICONA. MAPA. Madrid.

HERRANZ J. M. (1993). Vegetación. In RUIZ DE LA TORRE (dir.) *Mapa Forestal de España*. Hoja 6-7 Campo de Criptana. ICONA. MAPA. Madrid.

HIGNARD, L. & A. PONTOPPIDAN. (1995). *Le pin parasol*. Ed. Actes Sud. Arlés.

LÁZARO, J. A. (2000). Sobre los pinares. *Bolecín* (Boletín del Centro de Interpretación de la Naturaleza de Valladolid) 45: 15-18

LÓPEZ, G. (2002). *Guía de los árboles y arbustos de la Península Ibérica y Baleares*. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.

LÓPEZ, M. (2002) *El Legado gastronómico de La Manchuela. Leyendas y gastronomía de La Manchuela*. Casas Ibáñez.

MACÍA, M. (1995). *Árboles de Castilla-La Mancha*. Consejería de Agricultura y Medio Ambiente. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Madrid.

MONTOYA, J.M. (1990). *El Pino piñonero*. Colección Agroguías. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.

MORALES, R.; M. MACIA; E. DORDA & A. GARCIA VILLARACO (1996). Nombres vulgares II. *Archivos de Flora iberica* 7: 1-325.

ORIA DE RUEDA, J. A. & J. DÍEZ (2002). *Guía de árboles y arbustos de Castilla y León*. Ed. Cálamo. Palencia.

ORIA DE RUEDA, J. A. & J. DÍEZ (2003). *Los Bosques de Castilla y León*. Ed. Ámbito. Valladolid.

PARADA, M.; A. SELGA; M. A. BONET & J. VALLÈS (2002). *Etnobotánica de les Terres Gironines*. Col·lecció Francesc Eiximenis, 3. Diputació de Girona. Girona

RIVERA, D. & C. OBÓN (1991). *La Guía de Incafo de las Plantas Útiles y Venenosas de la Península Ibérica y Baleares (excluidas medicinales)*. Ed. Incafo S.A. Madrid.

SÁNCHEZ LÓPEZ, M. D. (coord.) & al. (1994). *Plantas útiles de la Comarca de La Manchuela (Albacete)*. Colectivo de Escuelas Rurales de La Manchuela. Casas Ibáñez.

SERRANO, C. 1998. *El Recetario de Madrigueras*. Albacete.

UCERO, P. (1784). Sobre las utilidades del pino. *Actas y Memorias de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de la provincia de Segovia*. Tomo II: 358-384.

VELASCO, J. M. & al. (1990). *Árboles singulares de la provincia de Albacete*. Ed. Diputación de Albacete. Albacete.

VERDE, A.; D. RIVERA & C. OBÓN (1998). *Etnobotánica en la Sierras de Segura y Alcaraz: Las Plantas y el Hombre*. Serie Estudios: 102. IEA. Dip. de Albacete. Albacete.

VV. AA. (1998). *Rutas por el valle del Alberche*. Descubre tus cañadas 3. Consejería de Economía e Innovación Tecnológica. Dirección General de Agricultura. Comunidad de Madrid. Madrid.

APÉNDICE I: Localidades, informantes y agradecimientos

La información contenida en el estudio se basa en el trabajo de campo contrastado con la bibliografía. Se han realizado entrevistas directas a 30 personas procedentes de 18 pueblos diferentes de la comarca. Con las fichas de campo se ha elaborado el texto. Las entrevistas han sido realizadas entre el año 1997 y 2003. La información procedente de las entrevistas es muy variable, podemos hablar de unas entrevistas breves o superficiales y otras más profundas. La Roda es la localidad de donde procede la información más profunda, porque era donde teníamos los mejores contactos. Hubiéramos deseado sin duda realizar más trabajo de campo, pero esto no ha sido posible.

Localidades. Hemos recabado información de las siguientes localidades albacetenses y conquenses (19 en total):

Abengibre
 Alborea
 Cañadajuncosa
 Cardenete
 Casas de Ves
 Casas Ibáñez
 Casasimarro
 Cubas
 Jorquera
 La Roda
 Madrigueras
 Minglanilla
 Montalvos
 Motilla del Palancar
 Villalgordo de Júcar
 Villamalea
 Villanueva de la Jara

Villora
Zafra de Záncara

Informantes principales:

Alonso Verde (Abengibre)
Ángel de Minglanilla
Elena Ramírez Martínez
Etelvina Murciano (Villora)
Félix García Casamayor (Cañadajuncosa)
Francisco Tomero
Jesús Charco García (La Roda)
Jesús Charco Sánchez (La Roda)
José Cayo Ramírez Lázaro
José Manuel Álvarez Toledo
Juan Ángel Contreras García “Jimmy” y su madre (Zafra de Záncara)
Juan Gómez Peñalver
Juan López Salvador (La Roda)
Juan Ramírez Piqueras
Juan Simarro “Granero” (Casasimarro)
Juan Luis Simarro (Casasimarro)
Juan Miguel Cuenca López (Villamalea)
D. Julio García, párroco de Villamalea
Luis Martínez (Villalgordo de Júcar)
María Elena Jimenez (Casas de Ves)
María García López
María Sánchez Salvador (La Roda)
Maximiano Herreros (Cardenete)
Pedro Descalzo (Casas de Ves)
Pilar Torres Parra
Prudencio Toledo (Motilla del Palancar)
Rodrigo Rubio (Montalvo)
Rosa María Martínez Olmos

Tanciano Aroca (Casasimarro)
Teófilo Castillejo (Motilla del Palancar)
Trinidad y su marido (Cubas, Jorquera)

Agradecimientos

A Antonio Félix Carrillo por su ayuda con los árboles notables.
A Felipe Castilla por los textos literarios.
A Esperanza Soria (Villora).
A Carlos Arranz (Pedrajas de San Estebán, Valladolid).
A Alexis Rossel por el catalán y a Carlos Morla por la paleo.
A Emilio Laguna por su valiosa información “valenciana”.
A Ignacio Abella por la revisión del texto.
A Juan Manuel Velasco por sus aportaciones.
A Alonso Verde y a José Fajardo por sus correcciones y puntualizaciones, y sobre todo por el interés en hacer realidad esta publicación.

APÉNDICE II. Especies y taxones que se citan en el texto
(excepto listados de vegetación)

- Ajo – *Allium sativum* L.
 Albaricoque - *Prunus persica* (L.) Batsch
 Almendro – *Prunus dulcis* (Miller) D.A. Webb
 Caña - *Arundo donax* L.
 Carrasca, encina – *Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp.
 Cebolla - *Allium cepa* L.
 Cereza - *Prunus avium* L.
 Ciruelo - *Prunus domestica* L.
 Esparto - *Stipa tenacissima* L.
 Habas – *Vicia faba* L.
 Hierbaoliva (véase morquera)
 Hinojo - *Foeniculum vulgare* Miller
 Judía - *Phaseolus vulgaris* L.
 Limón - *Citrus limon* (L.) Burm. fil.
 Manzano silvestre, perillas - *Malus sylvestris* Miller
 Melón – *Cucumis melo* L.
 Morquera - *Satureja hortensis* L., *Satureja montana* L. subsp. *montana*,
Satureja intricata Lange , *Satureja cuneifolia* Ten., *Satureja innota* (Pau)
 Font Quer
 Mosto (véase vid)
 Naranja – *Citrus sinensis* (L.) Osbeck
 Olivas (aceitunas) – *Olea europaea* L. var. *europaea*
 Pepino – *Cucurbita pepo* L.
 Pimiento – *Capsicum annum* L.
 Pino (véase en el texto nombres vernáculos de los pinos en la Comarca)
 Pino piñonero, pino doncel, pino real – *Pinus pinea* L.
 Pino borde- *Pinus halepensis* Miller
 Rabogato - *Sideritis angustifolia* Lag.
 Romero – *Rosmarinus officinalis* L.
 Sabina – *Juniperus phoenicea* L.
 Tápana, alcaparra - *Capparis spinosa* L.

Tomate - *Lycopersicon esculentum* Miller

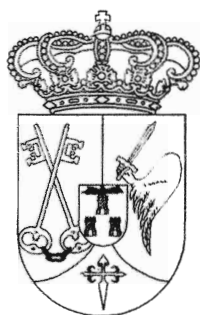
Tomillo – *Thymus vulgaris* L. y *Th. zygis* Löfl. ex L.

Vid, viña, parra, uva (sarmiento, agraces, tronchos) – *Vitis vinifera* L. subsp. *vinifera*

Zumaque – *Rhus coriaria* L.

“La piña del pino puede verse con frecuencia en las manos de Asclepias. Una inscripción votiva encontrada en el templo de este dios nos enseña que un tal Julián, que sufría una enfermedad de los pulmones, comiendo tres días seguidos los piñones depositados sobre el altar de Esculapio con miel, se salvó y daba gracias al dios públicamente”

A. De Gubernatis *Mitología de las Plantas*
(2002 -facsimil-) original 1882



DIPUTACIÓN DE ALBACETE