

MUSEO DE LA NATURALEZA “VALLE DEL ALBERCHE”
Servicio de Investigación y Documentación



MUSEO DE LA NATURALEZA
VALLE DEL ALBERCHE



EXCMO. AYUNTAMIENTO
EL BARRACO

SERIE DE MONOGRÁFICOS

Nº 3. AÑO 2016. EL BARRACO (Ávila)

**ESTUDIO DE VARIOS PUNTOS DE INTERÉS
DEL TÉRMINO MUNICIPAL DE EL BARRACO**

LAS POCILGAS DEL MONTE ENCINAR

LAS POCILGAS DEL MONTE ENCINAR

- La palabra pocilga procede del latín vulgar, *porcilīca*, que a su vez es un derivado del latín *porcile* que significa -establo para cerdos-. En este caso se aplica a la raíz de la palabra latina *porcus* (cerdo), que en castellano es *puerco* y en italiano y portugués *porco*, en catalán, en francés y en rumano *porc*, palabra que no solo ha perdurado en todas las lenguas romances, ya que en la Edad Media fue prestada del francés al inglés para formar la palabra *pork*. En conclusión, en todas esas lenguas esta palabra procede del latín *porcus*, como también porquería, porcal y porqueriza.
- Toda esta explicación del origen y derivados de la palabra pocilga, podemos aplicarla al propio término que designa y que aquí nos ocupa, el establo para criar cerdos, pues el origen de estas construcciones también se remonta a tiempos inmemoriales como la manera de construirlos, siendo muy parecida en otros territorios.
- Existen pruebas arqueológicas que demuestran que antes de los romanos, en territorios abulenses, los *vettones* ya criaban cerdos en recintos cerrados, posiblemente muy similares a estos del Monte Encinar, que con el tiempo se perfeccionaron y mejoraron hasta llegar a ser las estructuras que aquí se pueden observar. El aspecto con el que se han reconstruido y conservado estas instalaciones en este paraje es de origen medieval, habiendo estado en uso casi hasta más allá de la mitad del siglo pasado, sabiéndose que las hubo por toda la comarca.
- Están construidas en piedra, normalmente con planta en forma rectangular, pudiendo tener de 2 a 12 m² de superficie. Para evitar que los animales salieran de la pocilga, una laja de piedra servía de puerta por la noche. Normalmente el tejado estaba hecho de tablones de madera de enebro, menos putrescible, sobre los que se colocaban lanchas de piedra, ramos y otros restos vegetales, tapándose todo después con una capa de tierra, que permitía el crecimiento de hierbas y flores.





POCILGAS DE LA CASILLA DEL GUARDA EN EL MONTE ENCINAR

- Se han reconstruido en este paraje varias pocilgas. Están construidas junto a grandes rocas para crear un recinto en torno a la pocilga, así podían entrar y salir los animales durante el día. Se les cerraba dentro por la noche, evitando ataques de depredadores.
- Tres de ellas son un **auténtico prodigio de construcción**: La bóveda interior es de cañón, de piedras todas iguales de sillería labrada y pulida; encima se colocaban capas de ramos y tierra como en otras pocilgas.
- Las otras pocilgas reconstruidas son más modestas, mucho más rústicas. Son más bien de tipo **aprisco**, hechas al abrigo de elementos naturales como grandes rocas o árboles. Los pastores las utilizaban para *apriscar*, -proteger el ganado de la intemperie y los depredadores-, especialmente a ovejas y cabras. Para que el pastor no interrumpiese su pastoreo, podían ser usadas también como parideras, dejando a la madre con su cría camufladas dentro de la pocilga. Seguramente este tipo de pocilgas estaban diseminadas por el monte estratégicamente, en puntos concretos del territorio de pastoreo.
- Muchas de las pocilgas más cercanas a los núcleos de población también fueron usadas para el ganado porcino, pero estas de la Casilla del Guarda lo fueron de manera exclusiva. En ellas se tenía a los cerdos mejor criados a base de “**montanera de vara**”, donde las bellotas eran vareadas por los vareadores, a diferencia de la cría de “**montanera de rastra**”, donde se aprovechaban los frutos que caían del árbol cuando estaban maduros o por acción del viento.
- Aquí en El Barraco se reconoce la figura del *rabadán*, persona que acompañaba a los *porqueros* con los cerdos a la hora de aprovechar la bellota en montanera. En otros territorios se llamaba así a los responsables del cuidado de un rebaño de ovejas merinas trashumantes. Gobernaba sobre los pastores y respondía ante el *mayoral*.



PASTOREO DE MONTANERA

- Consistía en llevar a los cerdos por el monte al provecho de las bellotas caídas junto a las encinas. Se realizaba en el periodo de maduración de la bellota, a partir de octubre. **Montanera de rastra** era el provecho de los frutos que caían del árbol cuando estaban maduros o por acción del viento, denominándose **montanera de vara** a las bellotas vareadas por los vareadores.
- Según estudios etnográficos de muchos entornos rurales, la vara podía ser de muy diversos tipos. La información recogida aquí en El Barraco de la herramienta utilizada hasta tiempo más reciente, se corresponde con una vara larga a la que se ata una cuerda, que podía o no tener otro palo atado en la punta. El utensilio permite lanzar y agitar la cuerda contra las ramas del árbol. Esta tarea precisaba de entrenamiento para no dañar las encinas, pues con frecuencia se enredaba en las ramas, siendo necesario subir a ellas para desenredarla, por lo que era normal practicar escalones en el tronco para este menester. No se vareaba cualquier encina, ya que no debían ser excesivamente viejas ni tampoco podía tratarse de simples carrascas.
- Existen evidencias de que el vareo de frutos silvestres como las bellotas se remonta hasta periodos prehistóricos, como atestigua una escena de pinturas rupestres del arte levantino en La Sarga, pertenecientes al siglo V al III a.C. En ella, varios autores interpretan el vareo de sendas encinas de las que caen bellotas.
- Hay todo un acervo cultural en torno a la actividad del vareo en el campo, ya perdido y casi olvidado en muchas zonas rurales, siendo solo posible su rescate para la Etnografía Cultural sondeando en el Folclore Popular o en la memoria de los habitantes más ancianos de nuestros pueblos. Entornos como estos junto a las pocilgas del Monte Encinar, similares en otros lugares, pudieron ser escenario de

jornadas *montaneras* y *belloterías* en las tardes de otoño hasta no hace muchas décadas.

- *La bellotera* o vareo de bellotas para consumo humano, era un trabajo que tenía un componente de marcado carácter lúdico. Se encomendaba a los mozos vareadores y a las mozas que apañaban los frutos en cestas, todos ellos en edad casadera. Las tareas se hacían de manera distendida entre chistes, bromas e incluso flirteos amorosos, como así atestiguan algunas canciones de las que se hace eco el folclore popular. Es famoso el cántico que así decía: *Apañando bellotas se hacen las bodas/ el que no va a bellotas/ no se enamora...* sustituyendo la variantes de bellotas por *aceitunas* o por *papas* según las zonas.

LA BELLOTA COMO ALIMENTO

4 / 5

- Son múltiples las fuentes de estudios que aseguran el importante papel que tuvo el encinar y el aprovechamiento de las bellotas para las comunidades humanas que habitaron la Península desde el Pleistoceno Medio. Ya los aportes de distintos autores clásicos como *Estrabón* o *Plinio El Viejo*, indican que en época de los Celtas y Vettones, este fruto formó parte de la alimentación del ganado y también de las propias personas durante buena parte del año, estando confirmado este hecho hasta bien entrado el siglo XX.
- Recolectadas a partir de octubre, las más dulces siempre han sido las que dan las encinas del tipo *Quercus ilex* subsp. *rotundifolia*, siendo más amargas las de *Quercus ilex* subsp. *ilex*, aunque esto puede variar de una comarca a otra e incluso de un árbol a otro. Consumidas de manera directa o molidas en molinos manuales y más recientemente en los propios molinos harineros, se obtenía una harina de bellota o se mezclaba con harina de cereal para realizar distintos preparados. *Estrabón* apuntaba ya en sus escritos la existencia del conocido *pan de bellota vetton*, que tras moldear una masa a partir de pasta de este fruto, se horneaba lentamente durante días y suponía la base de la alimentación en zonas belloterías, la cual completarían con otros productos básicos obtenidos del huerto, de la ganadería y de la caza.
- La cocción, el horneado o asado, el tueste directo de las bellotas, su lavado en salmuera (lixiviado), secadas al sol e incluso mezcladas con pequeñas cantidades de arcilla y ceniza, permite que el producto obtenido sea aún más dulce, debido a la eliminación de taninos que producen estos procesos. Así se explica que en muchas zonas se consumieran incluso las bellotas amargas, al resultar más agradables al paladar tras prepararlas. Es un alimento que aporta un alto contenido de proteínas e hidratos de carbono, vitaminas y minerales.
- En muchas zonas, sobre todo del centro peninsular, el protagonismo de la bellota es también compartido con la castaña. La costumbre de asar estos frutos, sobre todo bellotas, en torno al fuego ha sido tradicional aquí en El Barraco, sin tener la denominación específica de *calvotada* como en muchos otros sitios. El llamado *turrón de pobres*, es la manera de consumir bellotas, castañas, nueces,... mezcladas con higos secos, que aún hoy día perdura en la sobremesa de muchos hogares.
- La valoración negativa que en época moderna suscita el uso de las bellotas como alimento viene de lejos. Desde época romana y muy acentuada en los dos últimos siglos, se da una campaña de desprestigio hacia el consumo de la bellota en favor del cereal, debido al interés de impulsar una sociedad de mercado basado en la

agricultura, en detrimento de una cultura más autosuficiente dedicada a la recolección de los recursos naturales.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

Somoza Arribas J. A. (2008). Para la Historia de El Barraco. Institución Gran Duque de Alba. Ávila.

Somoza Arribas J. A. (2013). Historia de la Sociedad Monte Encinar y de sus propiedades. Sociedad Monte Encinar, El Barraco (Ávila).

Pereira Sieso J. y García Gómez E. (2002). Bellotas, el alimento de la Edad de Oro. Toledo.

Recurso web: “Ensalada de palabras” <https://www.facebook.com/EnsaladadePalabras/>;
<http://ensalada-de-palabras.blogspot.com.es/>; [@ensaladadepalabras](#).