

INSTITUCIÓN CULTURAL DE CANTABRIA

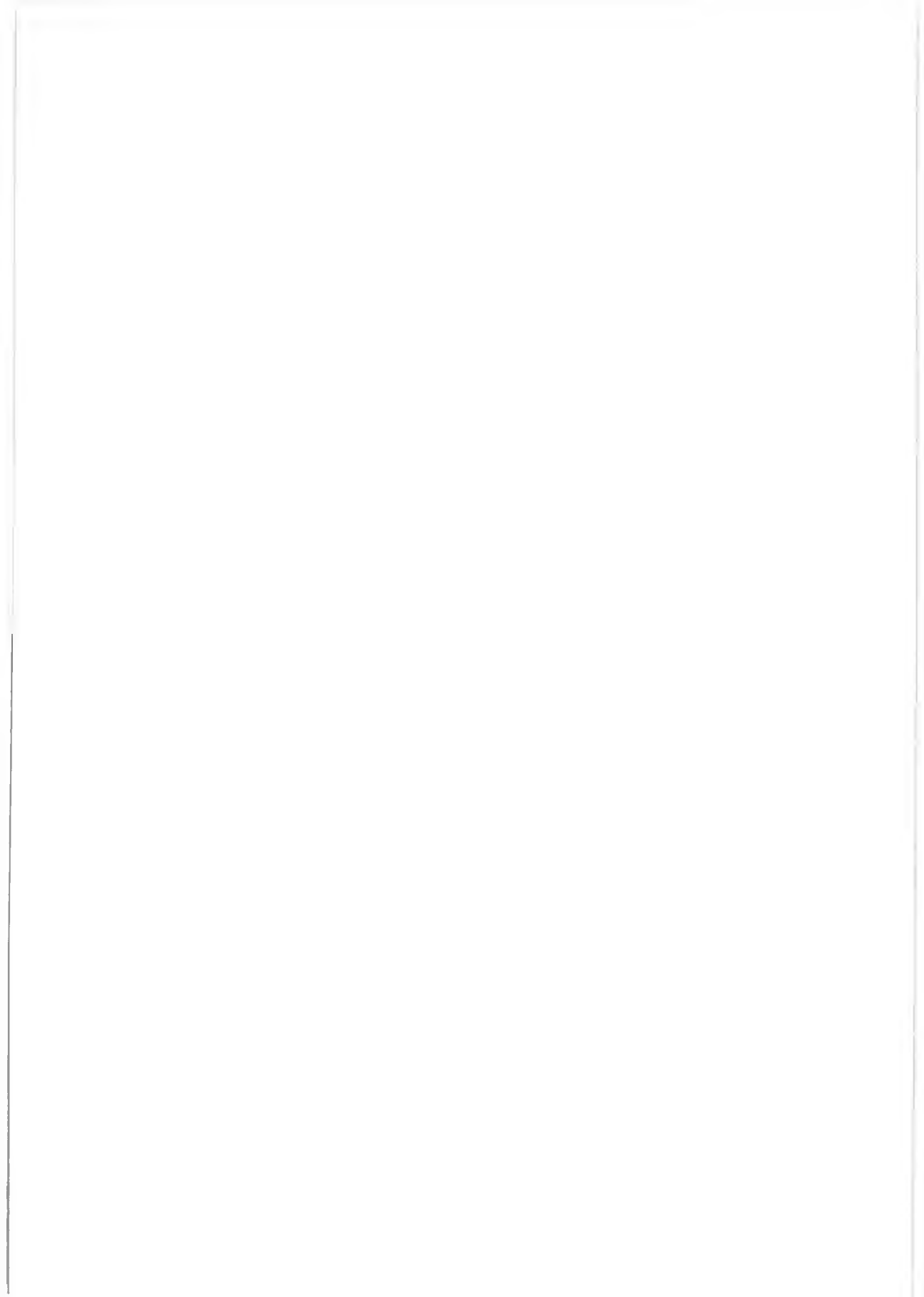
ANALES
DEL
INSTITUTO DE ESTUDIOS
AGROPECUARIOS

Vol. XI



DIPUTACIÓN REGIONAL DE CANTABRIA

1989



A N A L E S
DEL INSTITUTO DE ESTUDIOS
AGROPECUARIOS

INSTITUCIÓN CULTURAL DE CANTABRIA

ANALES
DEL
INSTITUTO DE ESTUDIOS
AGROPECUARIOS

Vol. XI

DIPUTACIÓN REGIONAL DE CANTABRIA

1989

Director:

ANGEL DE MIGUEL PALOMINO

—La correspondencia técnica y administrativa debe dirigirse al Director del Instituto de Estudios Agropecuarios, en la Institución Cultural de Cantabria, Diputación Regional de Santander.

—El contenido de los artículos es de exclusiva responsabilidad de sus autores.

I.S.B.B.: 84-85349-90-3

Depósito Legal: SA. núm. 351 - 1989

Manufacturas **JEAN S. A.** — Avda. de Parayas, 5 — 39011 Santander, 1989

VARIA

165

*Jornadas sobre desarrollo de nuevos productos lácteos
con más valor añadido*

171

IX Jornadas gastronómicas

182

XIII Certamen nacional de Cine Rural Amateur

190

XIV Certamen nacional de Cine Rural Amateur

ÍNDICE

9

Gymnospermae de Cantabria. Su ecología, corología

ENRIQUE LORIENTE ESCALLADA

27

*Los libros de tazmías en Cantabria:
diezmos, fraude y producción agropecuaria*

RAFAEL DOMÍNGUEZ MARTÍN

51

*Presión fiscal y medidas agrarias en el valle de Toranzo
a mediados del Siglo XVIII*

JULIO DE LA CUEVA MERINO y ANTONIO SANTOVEÑA SETIÉN

77

*La ganadería extensiva en áreas montañosas marginales:
algunos problemas teóricos y prácticos*

JOSÉ M. GARCÍA-RUIZ y TEODORO LASANTA-MARTÍNEZ

95

"Edwardsiella tarda" en animales marinos

ÁNGEL DE MIGUEL PALOMINO

109

La peste micótica del cangrejo

LEOPOLDO CUÉLLAR CARRASCO y MARIANO COLL AGUADO

125

Ordenanzas de la villa de Ríoseco

JUAN AZCUÉNAGA VIerna

GYMNOSPERMAE DE CANTABRIA.
SU ECOLOGIA, COROLOGIA
Y
PROPIEDADES MEDICINALES

Por

ENRIQUE LORIENTE ESCALLADA*

RESUMEN

Damos a conocer un catálogo de las *Gymnospermae* que crecen espontáneamente en Cantabria, según los conocimientos ecológicos y corológicos que tenemos en la actualidad, de este grupo de plantas. Añadimos, además, sus propiedades medicinales.

Palabras clave: *Gymnospermae*, ecología, corología, fitoterapia, Cantabria.

ABSTRACT

We present a catalogue on the *Gymnospermae* which grow spontaneously in Cantabria, according to the ecological and corologic knowledge we actually have about this group of plants. We also add medicinal properties.

Key words: *Gymnospermae*, Ecology, Corology, Fitotherapy, Cantabria.

* Dr. en Farmacia. Estudio de Botánica. Paseo de Pérez Galdós, 6F, bajo izquierda. 39005 - Santander.

INTRODUCCIÓN

En este nuevo intento —en, LORIENTE (1981), ya hicimos el primero— para dar un paso más en el conocimiento de este grupo de plantas (*Gymnospermae*) que nacen y se desarrollan espontáneamente en Cantabria, en cada taxon vamos a incluir su ecología o hábitat, su corología o distribución y sus propiedades medicinales o fitoterapia; todo referido a nuestra región. Aconsejando que, para aquellos que quieran saber las claves de identificación de cada planta, ordenación sistemática, descripción de cada taxon, distribución en España, Portugal y Andorra, la fenología, iconografía de algunos de ellos, sinónimos, etc., acudan al reciente y magnífico trabajo de CASTROVIEJO & AL. (1986), en donde se puede estudiar y conocer.

OBSERVACIONES

La división de la región en cuadrículas, lo hemos hecho siguiendo el sistema de coordenadas C.U.T.M. (Cuadrícula Universal Transversa de Mercator), que, en la actualidad, es el más utilizado internacionalmente en la cartografía biológica y de otros tipos para la representación del globo terrestre. Excepto en las denominadas zonas de compensación, sus unidades son cuadradas de igual tamaño en toda la superficie de la tierra, por lo que permite fácilmente la aplicación de la geometría analítica cartesiana al estudio de los datos. El mapa que adjuntamos, está dividido en cuadrículas 10 x 10 Km., sobre los que reflejará la distribución conocida, hasta ese momento, del taxon estudiado; todo el área que estudiamos —la región cántabra— queda comprendida dentro de la zona 30 T, por lo que no la nombraremos más veces. Los discos negros, nos señalarán, con exactitud, las cuadrículas en donde se encuentra el taxon.

Las abreviaturas Ae, He, Lo, Mo y Pa (van a ir siempre entre paréntesis), que corresponden a Carlos Aedo, César Herrá, Enrique Lorient, Gonzalo Moreno y Juan Patallo, señalan los botánicos que han recolectado o bien han visto el taxon.

GYMNOSPERMAE EN CANTABRIA

[PINACEAE]

[*Pinus pinaster* Aiton]

[*Pinus nigra* Arnold]

[*Pinus sylvestris* L.]

[*Pinus halepensis* Miller]

[*Pinus radiata* D. Don]

Todos los pinos en Cantabria son cultivados. Ya lo indicamos en LORIENTE (1981), LORIENTE en PINDADO & AL. (1985) y, posteriormente, se vuelve a señalar en AEDO, HERRA, LAINZ, LORIENTE & MORENO MORAL (1987), para apuntar el error que CASTROVIEJO & AL. (1986) cometen al darlos como naturalizados para la región.

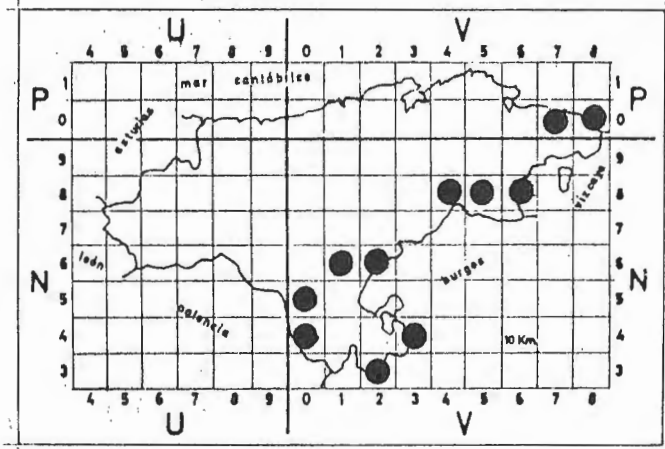
CUPRESSACEAE

Juniperus communis L. subsp. *communis*

Enebro común.

Sobre calizas, formando matorrales más o menos pedregosos y aclarados. En encinares. Y, en ocasiones, en bosque caducifolio. En Cantabria alcanza el límite occidental de su área de distribución en el norte de la Península Ibérica.

Desde 30 hasta 1.000 m.



- VP 70 • En Montealegre (LORIENTE, 1981).
- VP 80 • En Castro Urdiales (DUPONT & DUPONT, 1956). En Santuyán (LORIENTE, 1981).
- VN 48 • En Hoyo Bernabinto, pr. a La Gándara (Mo).
- VN 58 • En Asón y en Quintana (LORIENTE, 1981). En Ojón de Soba, pr. a La Gándara (Mo).
- VN 68 • Junto a la cueva prehistórica de Covalanas (Ae).
- VN 16 • En Quintanilla - Polledo, Península de la Lastra (Ae).

- VN 26 • En Quintanilla - Polledo, Península de la Lastra (Ae).
- VN 05 • En Pozazal (Mo). En las Carrerucas, pr. a Fombellida (Mo).
- VN 04 • En las Henestrosas. En Cuenca. Las dos (Mo).
- VN 34 • En Espinosa de Bricia (LORIENTE, 1981). En Villaescusa de Ebro (He).
- VN 23 • En La Lora (Lo).

La cita de (WILLKOMM & LANGE, 1870) "La Liébana, Picos de Europa, Schaufss", es probable que se refiera a la subsp. *alpina*. La de (COLMEIRO, 1888), "Santander (Salcedo)" y la de (GUINEA, 1953), "penetra en las calizas soleadas de Santander", son inconcretas como para representarlas en el mapa.

FITOTERAPIA

Del Enebro común, se utilizan los gálbulos (frutos), por su esencia rica en terpenos y sesquiterpenos.

Se emplea como diurético y desinfectante de las vías urinarias (cistitis), en infusión (20 g. x l.), extracto (2-5 g.) y esencia (II -VI gotas en disolución alcohólica). No conviene sobrepasar la dosis, pues puede producir irritación renal. Está contraindicado en el embarazo y en estados de inflamación renal.

Externamente, en fricciones, la esencia en disolución alcohólica, se usa para el tratamiento del reumatismo y de la artrosis, pues es revulsiva.

Principio amargo, con propiedades tónicas, que favorece el apetito, la digestión y es carminativo.

Los gálbulos se pueden consumir directamente como si fueran píldoras, tomando 4-8 después de cada comida.

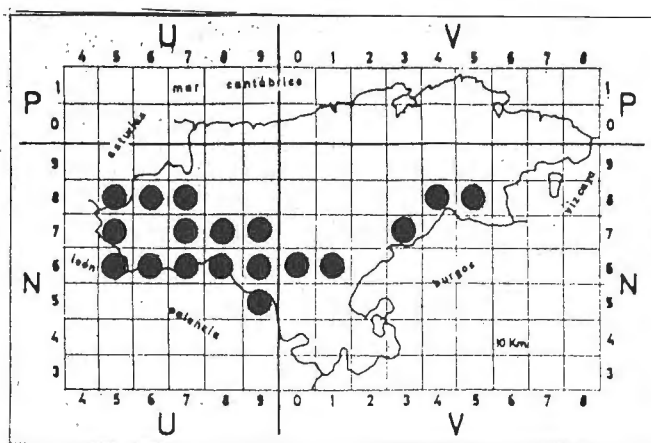
Juniperus communis L. subsp. *alpina* (Suter) Celak

J. communis L. subsp. *nana* Syme; *J. nana* Willd.

Enebro rastrero.

Forma los matorrales rastreros, sobre todo tipo de sustrato, de los pisos subalpinos. Algunas veces, desciende a cotas inferiores, especialmente en roquedos y crestones.

Desde 1.000 hasta 2.580 m.



UN 58 • Entre Aliva y Peña Vieja (LERESCHE & LEVIER, 1880).

En Aliva (GUINEA, 1953).

UN 68 • En (NAVA, 1988), entre Canto la Concha y Canto los Pejos. En la Revuelta el Teju, Beges (Mo).

UN 78 • En Pico las Segás, pr. a San Pedro de Bedoya (Mo).

UN 57 • En (ARRIEU, 1944), en los invernales de Igüedri. En Camarina, pr. a Vejo. Cerca del Collado de Somo, pr. a Pido. Las dos (Mo).

UN 77 • En la Sierra de Peña Sagra (Ae).

UN 87 • Encima de Canto Muñon, pr. a San Mamés (Mo).

UN 97 • Subiendo al Puerto de Palombera (Ae).

- UN 56 • Pisos altos de Peña Prieta (LOSA ESPAÑA, 1957). En Robadorio, pr. al Puerto de San Glorio (Mo).
- UN 66 • En los Covachos, Riofrio, bajo el Peña Prieta (Mo).
- UN 76 • Sobre los invernales de los Collados, pr. a Caloca (Mo).
- UN 86 • En el Tres Mares (FERNANDEZ PRIETO, 1983).
- UN 96 • Laderas del norte de Pico Sestil, pr. a Mazandrero (Mo).
- UN 95 • En Pico Sestil. En la garma de Guspédraz, pr. a Mazandrero. Las dos (Mo).

- VN 48 • En el Picón del Fraile, pr. al Portillo de Lunada (Mo).
- VN 58 • En la Porra de Mortillano, pr. a Asón (Mo).
- VN 37 • En Peña las Hazas, pr. a San Pedro del Romeral (Mo).
- VN 06 • En La Serna (Ae).
- VN 16 • En Lantueno (Ae).

En LASCOMBES (1944), en el Macizo de los Picos de Europa; cita algo vaga que no podemos señalar en el mapa. En RIVAS-MARTINEZ, DIAZ, FERNANDEZ PRIETO, LOIDI & PENAS (1984), en el Puerto de San Glorio (UN56 o UN57).

FITOTERAPIA

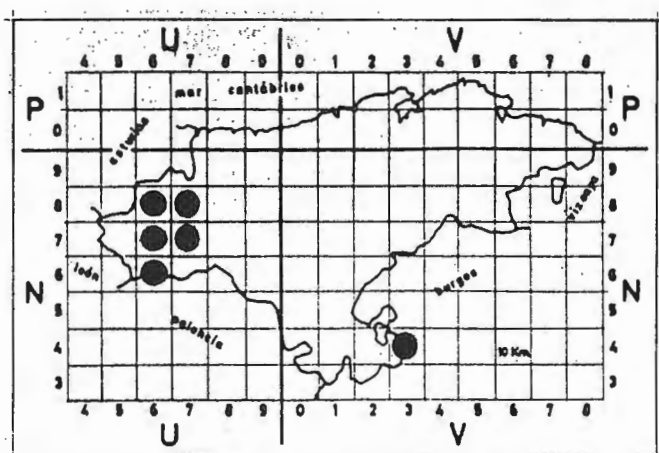
Esta subespecie tiene las mismas propiedades farmacológicas que la subsp. anterior.

Juniperus oxycedrus L.(incl. la subsp. *badia* (H. Gray) Debeaux)

Enebro. Enebra.

Sobre todo, en los bosques esclerófilos o en sus etapas de degradación, sobre diversos substratos y restringido a los valles de mayor aridez estival.

Desde 350 hasta 1.000 m.



- UN 68 • En Allende, vertiente meridional de Peña Ajero (RIVAS-MARTINEZ, DIAZ, FERNANDEZ PRIETO, LOIDI & PENAS, 1984).
- UN 78 • En el desfiladero de La Hermida (RIVAS-MARTINEZ, DIAZ, FERNANDEZ PRIETO, LOIDI & PENAS, 1984). Encima de Lebeña (Mo).
- UN 67 • En los alrededores de Potes (GANDOGER, 1917). En Santo Toribio (LAINZ, 1956).
- UN 77 • En Framá (GUINEA, 1953). En Piasca (Lo).
- UN 66 • En Dobres (Mo).

- VN 34 • En Villaescusa de Ebro y en la Paramera de Bricia (LORIENTE, 1981), ésta pr. a Espinosa de Bricia.

Las de Liébana, DUPONT (1955) y (1974), nos parecen citas vagas para representarlas en el mapa.

FITOTERAPIA

La miera, aceite de cade o brea de enebro, se obtiene, por destilación seca de su leño.

En uso externo, para cicatrizar llagas y úlceras antiguas, se extiende sobre ellas una ligera capa de miera cada dos o tres días. También, para la sarna, eczemas y otras afecciones cutáneas, sólo o mezclado con otros preparados, en forma de linimentos, cremas, pomadas, etc.

Como antihelmíntico —para combatir las lombrices—, tomar de 3 a 5 gotas, con un poco de agua, al acostarse y otras tantas en ayunas, junto con un purgante ligero.

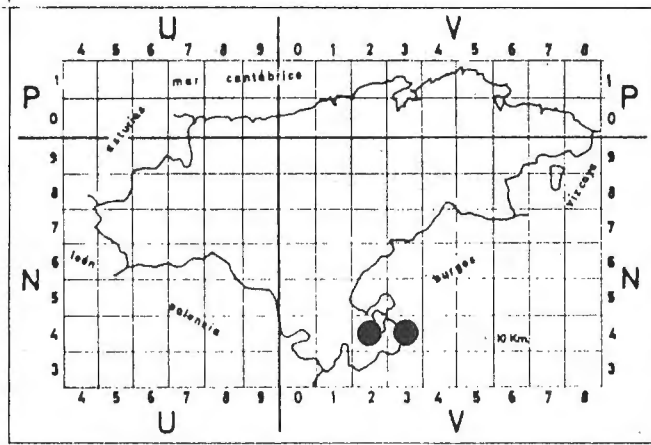
Juniperus phoenicea L.

Sabina roma o negra. Enebra.

Sobre crestones y roquedos calcáreos. Alcanza en Cantabria, a través del valle del Ebro, el extremo noroccidental de su área de dispersión.

Desde 900 hasta 1.000 m.

Muy rara.



VN 24 • En Peña Camesia, Villota de Elines (AEDO, HERRA, LAINZ, LORIENTE, MORENO MORAL & PATALLO, 1985).

VN 34 • En Villaescusa de Ebro (AEDO, HERRA, LAINZ, LORIENTE, MORENO MORAL & PATALLO, 1985).

Parece difícil que se llegue a confirmar la cita de COLMEIRO (1888), "Santander en el nacimiento del Ebro (Bowles, Salcedo)", teniendo en cuenta el área de dispersión y las apetencias ecológicas de esta planta.

[Juniperus thurifera L.]

Una mancha boscosa de Sabina blanca, señalada por CEBALLOS (1966) en el extremo sur de Cantabria, cartográficamente corresponde a un bosque de hayas. Esta especie no se ha encontrado en nuestra región.

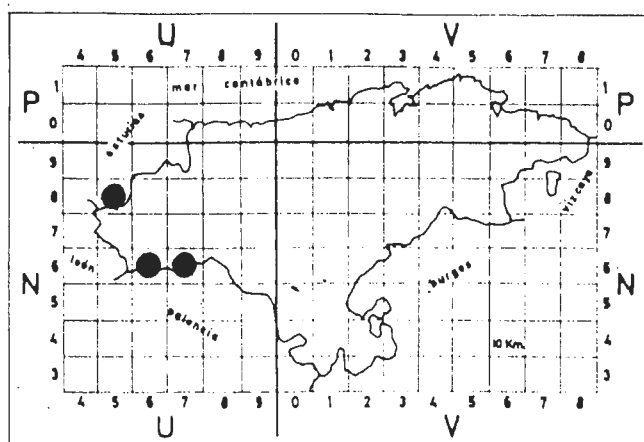
Juniperus sabina L.

Sabina rastrera o chaparra.

En roquedos, sobre calizas, de las zonas más continentales de Liébana.

Desde 1.500 hasta 2.200 m.

Muy rara.



- UN 58 • En El Espolón sur de El Jisu, Macizo Oriental de los Picos de Europa (RIVAS-MARTINEZ, DIAZ, FERNANDEZ PRIETO, LOIDI & PENAS, 1984).
- UN 66 • Al sur de las Praizas, por encima de Cucayo, Dobres (AEDO, HERRA, LAINZ, LORIENTE, MORENO MORAL & PATALLO, 1985).
- UN 76 • Sobre Caloca, en la divisoria con Palencia (Mo).

La cita de COLMEIRO (1888), es demasiado vaga como para representarla en el mapa.

FITOTERAPIA

La esencia, el sabinol, de los gálbulos —frutos— y de las sumidades tiernas, que son las partes utilizadas de este arbusto, irrita la piel cuando se aplica en uso externo.

Internamente, a pequeñas dosis, puede provocar trastornos digestivos y nerviosos. A dosis elevadas, es abortiva y puede producir la muerte de la madre antes de expulsar el feto; por lo que es aprovechada esta droga con fines criminales. En fin, es una planta muy venenosa y no se debe recomendar su empleo.

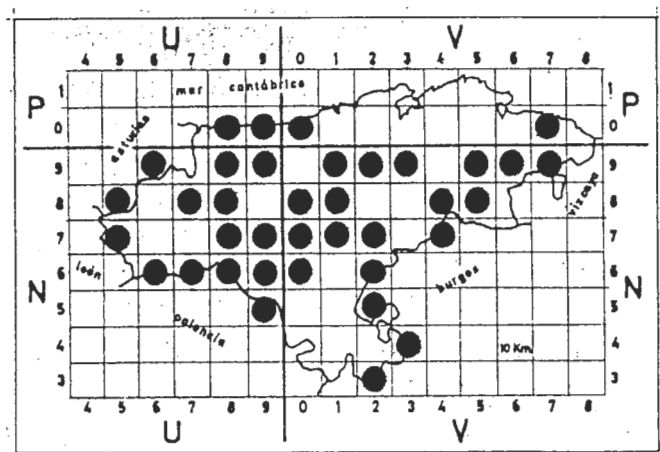
TAXACEAE

Taxus baccata L.

Tejo. En algunos países, Arbol de la muerte. En Cantabria: Teju. Tiju.

En bosques caducifolios (hayedos, robledales, abedulares...), en roqued,os, barrancos, etc. Algo más frecuente sobre substrato calcáreo. Siempre muy escaso.

Desde 100 hasta 1.600 m.



- UP 80 • Estación, en un pequeño bosque, San Vicente de la Barquera (AEDO, 1985).
- UP 90 • En Peñacastillo, Comillas. En Pumalverde y Rodezas, Udías. Las dos (Lo).
- VP 00 • En Cobijón, Udías (Lo).
- VP 70 • En el monte Cerredo, pr. a Castro Urdiales, y monte Candina, Liendo. Las dos (Ae Mo).
- UN 69 • En La Hermida (COLMEIRO, 1888).
- UN 89 • En la Canal del Taro, pr. a La Florida (LORIENTE, 1981). En Rábago (Lo).
- UN 99 • Encima de Treceño (Mo).

- UN 58 • Al pie del Pico Pozán, pr. a Tanarrio (Mo).
- UN 78 • En Las Cuerres (LORIENTE, 1981). En el monte Tejeu, Lamasón (Mo).
- UN 88 • En San Sebastián de Garabandal (Mo).
- UN 57 • Cabecera del monte Porciles, pr. a Cosgaya. Monte Bayaradi, pr. a Las Ilces. Las dos (Mo).
- UN 87 • En el Tejedal, Tresabuela (Lo).
- UN 97 • En el monte Saja (LORIENTE, 1981).
- UN 66 • En Dobres (Ae). En Pico Mamozán, pr. a Cucayo (Mo).
- UN 76 • En los invernales de los Collados, pr. a Caloca. Al Pie de Peña Cigal, pr. a Vendejo. Las dos (Mo).
- UN 86 • Debajo de Pico Cordel, pr. a Uznayo (Mo).
- UN 96 • En el Henar, pr. a La Lomba (Ae). En el monte Saldorio, pr. a Mazandrero (Mo).
- UN 95 • En Braña de Gulatrapa, pr. a Mazandrero. (Ae Mo).

- VN 19. • Junto al Pico Dobra (Ae).
- VN 29 • La Juyuela, pr. a Puente Viesgo (Ae).
- VN 39 • Las Enguizas, pr. a Mirones (Mo).
- VN 59 • En Las Muelas, pr. a Matienzo. En Peña Rucías, pr. a Arredondo. Las dos (Mo).
- VN 69 • Cerca de Rasines (He). En Monticueva, Udalla (Mo).
- VN 79 • En el Pico las Nieves, Guriezo, pr. a Ahedo (Mo).
- VN 08 • En Brañazarza, pr. a Ucieda (He Lo Mo).
- VN 18 • Torco de la Alisa, monte Tejas, pr. a Villasuso de Anievas (Mo).
- VN 48 • En el monte Zamina, pr. a San Roque de Riomiera (Mo).
- VN 58 • En la Sierra de Orniño, pr. a San Pedro. En la garma Rueñes, Peña Rucías, pr. a Astrana. Las dos (Mo).
- VN 07 • Cerca de la ermita del Moral. En Coyadas y Coyugas, pr. a Bárcena Mayor. Las dos (Mo).
- VN 17 • En el Pico Jano, pr. a Bárcena de Pie de Concha (Mo). En el monte Canales, Silió (Lo).
- VN 27 • En los montes de Luena (LORIENTE, 1981).
- VN 47 • En el macizo de Castro Valnera (DUPONT, 1975). Debajo del Lelsa, pr. a Vega de Pas (Mo).
- VN 06 • En el puerto de Fuentes pr. a Argüeso (Ae).
- VN 26 • En Aqualateja, Lanchares (Lo).
- VN 25 • En el monte Ijedo, pr. a Mediadero (Ae Mo).
- VN 34 • Pr. a Villaescusa de Ebro (Mo).
- VN 23 • En La Lora (Ae He Lo Mo Pa).

En COLMEIRO (1888), "Reinosa (G. Camal.), Bargas (Perojo) y otras partes (Salcedo)", las menciones de los Gómez Camaleño son de difícil localización, pues utilizan el término "Reinosa" en un sentido muy amplio. Aún más problemática resulta la de Perojo, por lo que renunciamos a señalarla en el mapa, salvo que se comprueba posteriormente.

Las citas de GUINEA (1953), "salpicando las calizas de Santander" y de LORIENTE (1981), "Soba", carecen de la precisión necesaria para su representación.

FITOTERAPIA

Todos los órganos del tejo son extremadamente tóxicos: raíces, ramas, hojas, semillas, etc. y lo único inocuo, que no tiene la taxina (alcaloide venenoso que ataca al sistema nervioso y al corazón, acabando por paralizarlo, produciéndose la muerte por colapso cardio-respiratorio. La autopsia revela, además, hepanotefritis), es el arilo carnoso y encarnado (fruto), pero quitándole las semillas.

En medicina familiar, prensados estos arilos encarnados y añadiéndoles doble cantidad de azúcar se prepara un jarabe pectoral. Estas cúpulas son de sabor dulce y perfectamente comestibles.

También contiene un glucósido abortivo, el taxicósido, usado como tal desde tiempos inmemoriales, aunque ya totalmente en desuso por el grave peligro que entraña su carácter tóxico.

Transcribimos, a continuación (1), algunas citas, que ponen de relieve la utilización del veneno del tejo por los cántabros:

"Decíamos que el cántabro era fiel a su amistad, y a este respecto es significativo lo que señala Estrabón acerca de una costumbre no sólo practicada por este pueblo, sino también por otros de la Península, a saber: el entregarse de tal forma a su jefe que prometían no sobrevivirle, muriendo con él si era preciso. Para eso los cántabros usaban a veces de un veneno que llevaban siempre consigo y que debía extraerse de las hojas del tejo, según Plinio, Floro, Silio Itálico y San Isidoro. Silio Itálico habla de la bárbara costumbre consistente en que los ancianos, no aptos ya para la guerra, eran sacrificados obligándoles a ingerir la pócima extraída del tejo. Se trata de una costumbre conocida en otros pueblos salvajes, que eliminan a los ancianos de sesenta años que no pueden luchar o trabajar".

(1) GONZALEZ ECHEGARAY, J. (1966: 126-127). *Los Cántabros*. Edit. Guadarrama. Madrid.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- AEDO, C. (1985). *Estudio de la flora y vegetación de la comarca de San Vicente de la Barquera (Cantabria)*. Memoria de Licenciatura, inéd. Facultad de Biología. Universidad de Oviedo. Oviedo.
- AEDO, C., C. HERRA, M. LAINZ, E. LORIENTE, G. MORENO MORAL & J. PATALLO (1985). Contribuciones al conocimiento de la flora montañesa, IV. *Anales Jard. Bot. Madrid*, 42 (1): 197-213. Madrid.
- AEDO, C., C. HERRA, M. LAINZ, E. LORIENTE & G. MORENO MORAL (1987). Contribuciones al conocimiento de la flora montañesa, VI. *Anales Jard. Bot. Madrid*, 44 (2): 445-457. Madrid.
- ARRIEU, F. (1944). Végétation des Picos de Europa. Les paysages pastoraux. *Bull. Soc. Hist. Nat. Toulouse*, 79: 359-375. Toulouse.
- CASTROVIEJO, S. & AL. (1986). *Flora Ibérica*. I. Real Jardín Botánico, C. S. I. C. Madrid.
- CEBALLOS, L. (1966). *Mapa Forestal de España*. Ministerio de Agricultura. Madrid.
- COLMEIRO, M. (1888). *Enumeración y revisión de las plantas de la Península Hispano - Lusitana e Islas Baleares*. Tomo IV. Madrid.
- DUPONT, P. (1955). Contributions a la flore du Nord - Ouest de L'Espagne (II). *Bull. Soc. Hist. Nat. Toulouse*, 90 (3-4): 429-440. Toulouse.
- DUPONT, P. (1974). Le chêne tauzin (*Quercus pyrenaica* Willd.) et la végétation associée dans la province de Santander (nord de l'Espagne). *Colloq. Phytosoc.* 3: 167-181. Lille.
- DUPONT, P. (1975). Sur L'interet phytogeographique du massif du Castro Valnera (montagnes cantabriques orientales). *An. Inst. Bot. Cavanilles*, 32 (2): 389-396. Madrid.
- DUPONT, P. & S. DUPONT (1956). Additions a la flore du Nord-Ouest de l'Espagne (I). *Bull. Soc. Hist. Nat. Toulouse*, 91 (3-4): 313-334. Toulouse.
- FERNANDEZ PRIETO, J. A. (1983). Aspectos geobotánicos de la Cordillera Cantábrica. *Anales Jard. Bot. Madrid*, 39 (2): 489-513. Madrid.
- GANDOGGER, M. (1917). *Catalogue des plantes récoltées en Espagne et en Portugal pendant mes voyages de 1894 à 1912*. Paris.
- GUINEA, E. (1953). *Geografía botánica de Santander*. Publ. Dip. Prov. Santander. Santander.
- LAINZ, M. (1956). Aportaciones al conocimiento de la flora montañesa. *Collect. Bot.*, 5 (1): 147-158. Barcelona.
- LASCOMBES, G. (1944). Végétation des Picos de Europa. Les paysages forestiers. *Bull. Soc. Hist. Nat. Toulouse*, 79: 339-358. Toulouse.
- LERESCHE, L. & E. LEVIER (1880). *Deux excursions botaniques. Dans le Nord de l'Espagne et le Portugal*. Imp. G. Bridel. Lausanne.
- LORIENTE, E. (1981). *Datos sobre la vegetación en Cantabria. IV (Pteridophyta-Gymnospermae)*. Publ. Col. Farm. Santander. Santander.

- LOSA ESPAÑA, T. M. (1957). Catálogo de las plantas que se encuentran en los montes palentino-leoneses. *An. Inst. Bot. Cavanilles*, 15: 243-376. Madrid.
- NAVA, H. (1988). Flora y Vegetación orófila de los Picos de Europa. *Ruizia*, 6. Madrid.
- PINDADO, J. & AL. (1985). *Gran Enciclopedia de Cantabria*, Tomo VI. Ed. Editorial Cantabria, S. A. Santander.
- RIVAS - MARTINEZ, S., T. E. DIAZ, J. A. FERNANDEZ PRIETO, J. LOIDI & A. PENAS (1984). *La vegetación de la alta montaña cantábrica. Los Picos de Europa*. Ed. Leonesas, S. A. León.
- WILLKOMM, M. & J. LANGE (1870). *Prodromus Florae Hispanicae*, I. Stuttgart 1972.

LOS LIBROS DE TAZMÍAS EN CANTABRIA:
DIEZMOS, FRAUDE Y PRODUCCIÓN AGROPECUARIA

Por

RAFAEL DOMÍNGUEZ MARTÍN

INTRODUCCIÓN

El presente artículo pretende la aproximación crítica a las fuentes para el estudio de la producción agrícola en Cantabria en el Antiguo Régimen —los libros de tazmías— analizando sus características, potencialidades y limitaciones.

Dada la naturaleza fiscal de este registro del diezmo y el carácter "feudal" de dicho tributo [Canales (1982, 105-107)], el tema del fraude es, en buena medida, el hilo conductor y la justificación misma del ensayo, que parte de una sugerencia metodológica de P. Vilar para profundizar en la escala regional de la problemática decimal: "la fiabilidad del diezmo está ligada tal vez a la mentalidad global frente al diezmo, y ello establece importantes diferencias regionales" [*Economía* (1979, 31)].

Tal sugerencia fue recogida por E. Canales, quien a través de la documentación producida por el alto clero y de su comparación con los resultados del Censo de Frutos de 1799, estableció unas primeras diferencias regionales sobre el grado de resistencia al pago del diezmo y sus causas, en la etapa previa a la abolición final del tributo [Canales (1982, 169 y ss.)]. Según sus conclusiones, se pueden establecer cinco grandes áreas, en función de tal oposición:

- País Valenciano, donde prácticamente el diezmo quedó abolido por los contribuyentes.
- Aragón, Cataluña, Murcia, La Mancha y Andalucía, con un alto nivel de resistencia.
- Castilla la Nueva (excepto La Mancha), Extremadura, Navarra, País Vasco y Rioja, en una posición intermedia.
- Castilla la Vieja y Cantabria, donde el pago se mantuvo en niveles aceptables.
- Y Galicia, donde la contestación al diezmo fue menor.

Sin embargo, la utilidad del estudio de E. Canales queda limitada por el hecho de referirse sobre todo a los aspectos más coyunturales de la oposición al diezmo, que sin duda aumentó en el primer tercio del XIX, y por restringir la relación defraudatoria a la que se establece entre los campesinos-contribuyentes y los perceptores. Pero, en el caso de Cantabria, aunque ambas realidades son innegables, existen además otros dos fenómenos tan o más importantes que no pueden pasar desapercibidos, a saber, el carácter estructural de la resistencia al diezmo —el fraude— y, en íntima relación con ello, el conflicto entre perceptores —básicamente entre párrocos y arrendatarios—, que son los aspectos más visibles cuando se aborda la documentación pegada al terreno, los libros de tasmías.

GEOGRAFÍA Y CRONOLOGÍA DE LAS FUENTES

La documentación conservada para Cantabria, que se halla casi en su totalidad en el Archivo Diocesano de Santillana [*Inventario* (1983)], cubre con una representatividad desigual todos los espacios comarcales. A continuación se citan las ocho comarcas agroclimáticas, atribuyéndoles lugares y fechas de los libros existentes:

- Costera occidental:** Cades (1828-1837), Cóbreces (1746-1837), Ruiseñada (1818-1839), El Tejo (1743-1817).
- Costera central:** Cortiguera (1821), Gajano (1766-1805), Lamontaña (1734-1836), Liaño (1830-1831), Mercadal (1729-1818), Oruña (1767-1806), Penagos (1744-1782), Los Prados (1756-1817), Quijas (1780-1836), Reocín (1746-1836), Rubayo (1769-1806), Santiago de Heras (1731-1838), Sobarzo (1744-1840), Viérnoles (1734-1789 / 1828-1842).
- Costera oriental:** Arnüero (1771-1806 / 1821-1836), Bárcena de Cicero (1797-1839), Castro-Urdiales (1761-1841), Escalante (1746-1755), Nates (1824-1831), Secadura (1831-1836), Siete Villas (1728-1798).
- Liébana:** Aniezo (1778-1840), Baro (1778-1820), Bedoya (1724-1826), Bores (1778-1839), Buyezo-Lamedo (1778-1835), Cabezón de Liébana (1812-1839), Cambarco (1778-1836), Campollo (1778-1840), Castro-Cillorigo (1763-1847), Cobeña (1768-1839), Dobres (1778-1835), Enterrías (1778-1837), Lebeña (1778-1836), Lon (1779-1836), Luriez (1778-1835), Pembes (1778-1824), Pendes (1778-1831), Salarzón (1788-1840), San Andrés de Liébana (1778-1820), Torices (1778-1837), Tudes (1788-1840), Viñón (1718-1840).
- Tudanca-Cabuérniga:** Cabezón de la Sal (1784-1838), Carmona (1745-1837), Cosío (1781-1840), Mazcuerras (1780-1840), Ruente (1764-1836), San Sebastián de Garabandal (1795-1834), Tresabuela (1788-1833), Uceda (1780-1835), Valle (1755-1833).

- Pas-Iguña:** La Abadilla (1782-1835), Abionzo (1744-1837), Aloños (1803-1837), Corrales de Buelna (1790-1829), Cotillo de Anievas (1829-1839), Llano (1821-1837), Pujayo (1786-1838), Quintana (1831-1856), San Martín de Quevedo (1730-1807), Silió (1746-1834), Somahoz (1786-1834), San Vicente de León (1830-1834), Santa María de Cayón (1782-1838), Soto de Carriedo (1792-1836), Toranzo (1778-1839), Villafufre (1792-1801).
- Asón:** Aja (1806-1836), Cañedo (1763-1788 / 1817-1820), Valle de Soba (s. XVIII), San Martín de Soba (1762-1807), Valcaba (1759-1769 / 1755-1778 / 1796-1820).
- Campoo-Valderredible:** La Aguilera (1833-1837), Aldea de Ebro-Matalaja (1756-1850), Arcera (1749-1837), Aroco (1726-1771 / 1762-1836), Arroyal de los Carabeos (1745-1834), Arroyo (1809-1814), Bárcena de Ebro (1755-1836), Barruelo de los Carabeos (1754-1834), Bustamante (1773-1848), Bustillo del Monte (1768-1825), Entrambasaguas (1690-1843), Fontibre (1778-1841), Fresno del Río (1778-1837), Horna de Ebro (1777-1837), Hoz de Abiada (1755-1838), Lomba (1711-1764), Llano (1679-1823), Matamorosa (s. XVIII y 1829-1838), Matarrepudio (1773-1836), Monegro (1703-1844), Naveda (1805-1829), Polientes (1786-1840), Proaño (1780-1817), Quintanamán (1771-1833), Quintanillas (1746-1843), Rasgada (1753-1836), Repudio (1800-1844), Requejo (1792-1836), Rioseco (1735-1807), La Riva (1778-1837), San Andrés de los Carabeos (1759-1836), Santa Olalla de Valdeolea (1755-1840), Santiurde de Reinosa (1824-1833), La Serna (1791-1837), Somballe (1747-1830), Susilla (1778-1839), Villacantid (1707-1837 / 1752-1836), Villamoñico (1742-1838), Villar (1744-1771 / 1828-1841), Villasuso de Yuso (1721-1830).

A primera vista, destacan dos hechos. En primer lugar, la falta de documentación para los siglos XVI y XVII y las carencias de libros correspondientes a la primera mitad del XVIII, carencia esta, que reforzó la elección cronológica del proyecto de investigación, por cuanto muchas de las lagunas son insalvables: por ejemplo, se sabe que para la Liébana la mayoría de las parroquias carecen de libros de tazmías antes de 1778, fecha en que un mandato del obispado de León —del que dependían— ordenó tajantemente su realización [ADS, Tazmías, 41, fols. 1r-3r]. Y en segundo lugar, el desequilibrio de la representación comarcal: mientras que la Liébana y Campoo-Valderredible conservan un fondo de libros de tazmías bastante aceptable, las comarcas costeras —sobre todo la oriental y occidental—, Tudanca-Cabuérniga y Asón sufren importantes mermas. En un nivel intermedio podrían situarse las comarcas costera central y la de Pas-Iguña.

Estos problemas sobre la disponibilidad de las fuentes se pueden solventar, en parte, acudiendo a documentación alternativa y complementaria.

Por un lado están los libros de fábrica, cuya información es utilizable siempre que se cumplan dos premisas: que la fábrica de la iglesia parroquial lleve una parte proporcional del diezmo; y que las cantidades anotadas sean en especie. Guiándose a través de la respuesta 15 de las Generales del Catastro, los libros de fábrica conservados —también de forma casi exclusiva en el Archivo Diocesano de Santillana— que cumplían la primera condición están contenidos en la siguiente relación por comarcas:

- Costera occidental:** Cades (1705-1837), Labarces (1687-1831), Novales (1716-1841), Treceño (1700-1851), Udías (1728-1831).
- Costera central:** Barcenilla (1793-1887), Bezana (1656-1861), Cohicillos (1784-1897), Cudón (1793-1846), Elechas (1683-1856), Gajano (1626-1828), Gornazo (1709-1818), Helguera (1763-1852), Hoz de Anero (1787-1858), Mercadal (1749-1797), Oruña (1651-1660 / 1708-1858), Reocín (1700-1762), Sierrapando (1740-1852), Tanos (1691-1765).
- Costera oriental:** Beranga (1757-1853), Isla (1649-1830), Praves (1762-1851).
- Tudanca-Cabuérniga:** Celis (1746-1853), Correpoco (1682-1838), Cos (1703-1849), Obeso (1730-1842), Ontoria (1660-1792), Ontoria y Bernejo (1744-1851), Sarceda (1636-1852).
- Pas-Iguña:** Argomilla (1727-1792), Bostronizo (1712-1841), Llerana (1690-1857), Lloreda (1766-1855), Mediaconcha (1772-1888), La Penilla (1887-1858), San Martín de Quevedo (1616-1851), San Román de Cayón (1762-1841), Santa Cruz de Iguña (1698-1841), Santa María de Cayón (1685-1802), Silió (1655-1832).
- Asón:** Aja (1692-1853), Cereceda (1706-1793), Herada (1698-1886), El Prado (1758-1793), Rehoyos (1700-1788), Rozas (1607-1841), San Pedro de Soba (1667-1861).

Sin embargo, de los libros de fábrica, que, como se puede observar, reproducen el esquema de conservación de los de *tazmías*, únicamente se puede utilizar en torno a la mitad, puesto que sólo esa proporción cumple el requisito de la anotación en especie o la posibilidad de transformar los valores monetarios en cantidades por el registro de los precios de venta. En cualquier caso, conviene revisar año a año los libros a priori desechables, ya que, para un mismo libro, la sistemática puede variar. En el caso de que la *novena* o *cuartilla*, que es como denominan los párrocos a la parte del diezmo que percibe la parroquia, se apuntase en especie, hay que extremar las precauciones porque las cuenta se suelen hacer a año vencido, con lo que la fecha de las mismas es posterior a la de la cosecha; y, a veces, la *novena* o *cuartilla* puede llevar agregada la limosna en especie, lo cual invalida la cifra resultante.

Si los libros de fábrica pueden llegar a constituir una fuente alternativa, sirven, asimismo, como fuente complementaria para cubrir huecos cronológicos de las tazmías, en cuyo caso, se debe multiplicar la parte correspondiente a la fábrica por la proporción que esta lleva del diezmo, y que suele oscilar entre la doceava y la tercera parte.

Con esa misma función complementaria están la respuesta 16 de las Generales del Catastro y el Interrogatorio sobre el Excusado de 1776.

Ambas fuentes contienen el valor de los diezmos del quinquenio anterior a la fecha en que se realizó la encuesta, lo que, en el caso del Catastro (mediados del XVIII), resulta de gran utilidad como punto de partida, máxime teniendo en cuenta que muchas de las tazmías de la segunda mitad del XVIII comienzan en los años setenta y ochenta de esa centuria.

Sin embargo, dado el carácter fiscal del Catastro convendría realizar un muestreo sistemático de cotejo de las cantidades consignadas en los libros de la parroquia —donde se conserven para esas fechas— y las de las Respuestas Generales, para verificar el grado de fiabilidad, porque el fraude puede ser, a juzgar por un ejemplo conocido —el de Isla (Costera Oriental)—, escandaloso:

Año	Diezmo de alubias según las Tazmías		Diezmo de alubias según el Catastro	
	celemines	puñeros	celemines	puñeros
1749	5	8	6	8
1750	20	8	9	8
1751	17	8	9	8
1752	18	—	11	—

Fuente: Vitoria (1987, 65).

En cuanto a la encuesta sobre el Excusado —conservada en el Archivo Catedral de Santander— habría que suponer una mayor fiabilidad, lo que, unido a su carácter sistemático, le da un valor excepcional. El inconveniente principal reside en que el período 1771-1775 como valor medio quinquenal es algo bajo, debido a las inundaciones de 1775, que arruinaron buena parte de las cosechas. Por otro lado, está la problemática derivada del arrendamiento del montante total de los diezmos de las parroquias donde el perceptor único era el Cabildo y Obispo santanderinos. Pero esto alude ya a las peculiaridades del diezmo como figura fiscal del Antiguo Régimen, peculiaridades en las que conviene detenerse para afrontar los problemas de utilización de los libros de tazmías.

DIEZMO Y COSTUMBRES LOCALES

"no hay materia en la jurisprudencia que más sujeta esté a variaciones por las diferentes costumbres o leyes de diezmos de tales o cuales especies. No sólo son diferentes en cada Obispado, Vicaría, Arciprestazgo [o] distrito Parroquial, sino que hasta [en] las Parroquias mismas de una Población unida reynan diferentes costumbres, pues en unas diezman diferentes cosas, semillas, animales, de que no se diezma en la contigua" [ACS, A-83, fols. 50v-51r].

De esta manera se expresaba en 1826 el representante de un encausado en una demanda por impago de diezmos en Santillana del Mar. El texto viene a cuento para subrayar la necesidad de contemplar la inmensa variedad de usos locales por los que se regía el diezmo.

Siguiendo el esquema propuesto por E. Canales, se distinguen a continuación cinco de los apartados en los que se pueden sistematizar los rasgos principales del diezmo en Cantabria: 1) productos que diezman; 2) tasas del diezmo; 3) forma de verificarse la exacción; 4) administración; y 5) reparto entre los partícipes.

Productos que diezman. En Cantabria, los productos que diezman venían reglados por las *Constituciones Sinodales* del Arzobispado de Burgos del siglo XVI, a falta de unas constituciones propias para el joven obispado santanderino, dado el rechazo por el Cabildo de las que formó el abad Miguel Fernández de Orozco a mediados del XVIII [BMP, Ms. 1502, fol. 16r]. Según las *Constituciones* burgalesas de 1577, había que diezmar por la parte correspondiente.

"de pan y de vino, y de otra ortaliza, y de fruta, y de cáñamo, y de lino, y de toda otra simiente y legumbre en qualquiera manera que sea nombrado, sea sembrado, o puesto, o nazca, y de los ganados de qualquiera natura que sean, de queso, lana, pollos y ansarones, y de palominos, y de qualquiera otras aves que en casa nazca, y de heno, y de yerva, y de cera, y miel, y de las rentas de los molinos, y azeñas, y de qualquiera otra ganancia, y renta predial" [Pacheco de Toledo (1577, 191-192)].

Sin embargo —y recuérdese el texto de 1826—, los productos que diezman varían en función de las diferentes costumbres locales. Estas responden, sin duda, a la situación previa de la relación social de fuerzas, que viene determinada por la condición de los partícipes, la naturaleza jurisdiccional del territorio y otras variables particulares. Un análisis de la respuesta 15 de las Generales del Catastro y el de los libros de tazmías de toda la Cantabria central y occidental permiten extraer las siguientes conclusiones al respecto:

a) El maíz diezma siempre y en toda la zona holohúmeda de la región. El lino y el chacolí también, donde su cultivo persiste. Las alubias, cultivo asociado al maíz tributan en muchos casos pero no siempre. Todos estos

productos forman la masa de los diezmos mayores, junto con el centeno, el trigo, la cebada y diversas legumbres —habas, arvejas, yeros, titos, garbanzos, lentejas— de Liébana y Campoo-Valderredible.

b) Siguiendo con los productos del *ager*, la hierba no diezma en ningún caso, a pesar de las *Constituciones*. En la década de 1760 hubo un intento de obligar a su tributación por parte del Cabildo santanderino, que fracasó, debido a la enorme protesta que suscitó y al hecho de que tradicionalmente la hierba se computaba en el valor añadido del ganado sujeto al diezmo, al igual que sus subproductos.

c) Por los productos de huerta —y luego la patata— había, en teoría, que contribuir, pero ello produjo numerosos problemas de cobro, si se exceptúa la normalidad con que se diezmaron las manzanas, otras frutas arbóreas, y los nabos.

d) De los productos del *saltus*, los más comunes que suelen diezmar son las castañas, nueces y avellanas.

e) El ganado contribuye —sea mayor o menor— y también sus subproductos, especialmente, lana, leche y derivados lácteos —queso y mantequilla—. En algunas zonas como la Liébana y Tudanca-Cabuérniga, también se diezma cera y miel. No se conocen diezmos de la pesca a la manera gallega.

f) Quedan finalmente dos apartados por los que en algunas comarcas se contribuye. El primero es el de la producción artesanal. Así en Polaciones, donde se paga por la fabricación de la manufactura de carros y ruedas de carro; o en Liébana, donde se tributa por iguales conceptos, por el genérico de maderas —palas y abarcas— y por la alfarería. El segundo es el del salario, aspecto "constitucionalizado" en las viejas *Sinodales* burgalesas:

"ordenamos y establecemos que pague el diezmo los moços de sus soldadas y todos los otros de todas sus justas ganancias" [López (1534, XLVI v)]

En Liébana, que como se puede deducir ya es una de las zonas donde el impuesto es más omnipresente, cualquier trabajo asalariado, dentro o fuera de la comarca, es susceptible de contribución. En Campoo y Polaciones, los ingresos obtenidos en la actividad transportista también debían contribuir.

Tasas del diezmo. El porcentaje que el diezmo representa —y aquí se incluirá también la primicia— es muy variable, aunque lo más corriente es que se sitúe en torno a un 10 por 100. Así se expresa la *Constituciones* de 1577:

"Y por quitar algunas dudas que de ello se han levantado, Declaramos y mandamos, que se entienda de aquí adelante, que han de dezmar de diez cosas una, así como de diez libras de cera una, y bien así de la miel, y de las aves, y heno, y yerva, y de las otras cosas... y establecemos y ordenamos, que no se pueda introducir de nuevo costumbre alguna en contrario de los contenido en las dichas Cosntituciones" [Pacheco de Toledo (1577,192)].

Y dos siglos más tarde en la respuesta 15 de las Generales del Catastro. Por ejemplo, en las de Valdeprado del Río (Campoo-Valderredible): "se paga el diezmo, a diez de cada especie, uno" [AHP, Diversos, 6,2].

Existen, no obstante, varios conceptos en que el porcentaje y la proporcionalidad misma del tributo varía o desaparece:

a) El diezmo de ganado. Conocido como *receta*, *cincuesma*, *menudos* o *recillo*, casi nunca es un porcentaje sobre el número de crías, salvo en el valle de Cabuérniga, donde, incluso se puede llegar al 11 por 100, como ocurre en San Sebastián de Garabandal:

"en quanto a las crías de ganados Bacunos... el criador que tubiere Diez, escogiendo este las cinco, de las otras, la mejor, deve dar entera al Diezmo. El que criare nueve, escogiendo las quatro, la mejor de las otras corresponde también entera al dicho Diezmo. El que tuviere ocho, escogiendo quatro, la restante mejor deve dezmar: esta, las tres Partes que según la correspondiente tasación ascienda, que en esta tiene la libertad de dexarla al Diezmo o pagar su Parte en dinero. El que criare siete, escogiendo tres, la otra mejor, tomándola o dejándola, según su tasación, pagará dos tercios al Diezmo. El que tuviere seis, escogiendo tres, la mitad de el valor de la otra mejor, tomándola, correspondiente al diezmo. El que criare cinco, escogiendo dos, la mitad de la otra mejor deve pagar al Diezmo. El que criare tres, escogiendo la mejor, de la otra pagará al Diezmo la quarta parte. Criando sólo una o dos crías, se paga por cada una cinco maravedís...

"Respecto a las crías de Cerdos, Corderos y Cabríos, se entiende de el mismo modo, excepto que no haviendo más que una o dos crías se paga por cada una dos maravedís" [ADS, Tazmías, 438, fols. 1v-2r].

Pero lo más común es que se trate siempre de una cantidad en dinero. Como, por ejemplo, los *recillos* en Llano (Pas-Iguña):

"Consiste en diezmar los Ganados nacidos de los propios que cada uno cuida y mantiene a su costa, aunque sean de aparcerías, como son Beceros, Corderos, Cabritos, Gorrinos, pero con diferencia, porque los veceros se diezman en esta forma: por uno, diez maravedís; por dos, cinco quartos; por tres, doze reales; y quantos pasen de tres, a peseta por cada uno, de suerte que por cinco son veinte reales, y así a proporción.

"Los corderos, Cabritos y Gorrinos se diezman vajo de un contesto, a saber, por uno, seis maravedís; por dos, diez maravedís, por tres y quatro, un real; por cinco y seis, dos reales; por siete y ocho, tres reales; por nueve y diez, quatro reales; y en pasando de los diez, pagan una peseta a cada uno de los diez, de suerte que por treinta son doze reales y por quarenta diez y seis, y por cinquenta, veinte" [ADS, Tazmías, 1566, fol. 11r y v].

Esta característica muy frecuente de monetizar el impuesto, al no desahogarse por especies de ganado, impide la utilización del diezmo ganadero, cosa que desgraciadamente hace en parte buena la afirmación de estar "con-

denados a seguir siendo historiadores cerealistas" [Goy y Le Roy Ladurie (1981, 159)].

b) Los diezmos de la leche, el queso y la manteca. No está claro el porcentaje de la producción que suponen, pero el hecho de que se diezmen en unas fechas muy determinadas del año avala la hipótesis de que el 10 por 100 debe ser rebajado. Esto resulta evidente para el caso de la leche. En toda la Liébana, la leche se diezma sólo los domingos desde mediados de abril a mediados de agosto, como, por ejemplo, en Buyezo-Lamedo:

"la leche se diezma de bacas, cabras y ovejas, desde el día de Santo Toribio de Liébana hasta el día de la Asunción de Nuestra Señora todos los domingos... y de que suben las bacas a el puerto asta el día de Nuestra Señora de la Asunción, el Cura embía Personas a percibir dicha leche de bacas, así al puerto de Buyezo, como al de Lame[d]o" [ADS, Tazmías 618, fols. Ov-1r].

Con los diezmos de manteca y cuajada (queso), además, la proporcionalidad del impuesto se pierde. Así, por ejemplo, en Riente (Tudanca-Cabuérniga):

"que por lo respectibe a la manteca, debe contribuir cada vecino, que lo haga por le Ynbierno, con la manteca de dos ordeñaduras en dos mantecas, las que se entregan al Señor Cura por días del mes de Mayo, quando eligiese; y a[de]más se a de contribuir con dos mantecas de cada Cabaña, que se Diezmará en días del mes de Agosto, que es quando se hallan en el puerto, y dichas dos mantecas son de dos ordeñaduras. Y por lo respectibe a las quajadas que se Diezman en tres tiempos el Berano... la primera vez quatro quajadas de una ordeñadura, y no echar todas quatro de una ordeñadura, y en la misma forma la segunda vez se contribuye en tres quajadas, y la tercera vez con dos" [ADS, Tazmías 6228, fol. 83v].

c) El diezmo de la producción artesanal y de los salarios. El primero conoce diversas variantes. En Tresabuela (Tudanca-Cabuérniga), las ruedas de carro contribuyen con el 10 por 100 o medio real por cada para [ADS, Tazmías 4037, fol. 19v]. En la Liébana las *maderas* contribuían, en teoría, "de diez, uno", pero en la práctica cada párroco llegaba a "composiciones" o "arreglos" con los artesanos. Como el de Buyezo-Lamedo, que manifestaba haber seguido.

"en quanto al modo de Diezmar las Albarcas, Palas y demás maderas que se fabrican en estos lugares... con el uso que dejó mi Antecesor en diezmar cada fabricante medio quarto de trigo, pero esta es composición entre mi y mis feligreses, que no debe perjudicar a mi subcesor, pues en todo género de Maderas que los feligreses fabriquen deben pagar de diez, uno" [ADS, 618, fols. 55v-56r].

Respecto al salario, la proporcionalidad es indudable, variando la tarifa en función de la obtención del ingreso dentro o fuera de la comarca. Ello, al

menos, para toda la Liébana, como se puede ver por multitud de ejemplos, caso del de Torices:

"que se deve asimismo Diezmo al dicho Cura de los Mozos o mozas que sirben dentro o fuera del Valle, y en ese lugar de diezmo, y los que fueren a servir fuera de la Provincia, de veinte, uno, y esto se entiende de lo que ganaren en Vendimias, Siegas, Sierra, o Sirviendo, o de otra qualquiera forma que con su trabajo lo ganaren" [ADS, Civil, 258].

d) La primicia. En teoría, representa $1/40$ de la producción agrícola [Canales (1982, 127)], pero una ojeada a los apeos de las tazmías y a la respuesta 15 de las Generales del Catastro invalidan la utilización de un indicador alternativo que en el País Vasco ha dado algunos resultados [Bilbao y F. de Pinedo (1982, 314; y 1984, 95n)]. En efecto, la primicia en Cantabria se caracteriza mayoritariamente por su carácter personal y no predial, con sólo alguna progresividad en función de la tenencia o no de bueyes de labranza y de la condición de vecino o residente. Así en Reocín (Costera Central):

"el vezino cañamero que tiene Yunta de Bueyes para su lavor paga a celemín de trigo en grano, o su valor, según moderación de precio por otros pueblos circuitos, o valuación de personas peritas. Y el vezino que no tiene Yunta suya paga a medio celemín. Y el medio vezino por ygal forma. Y los havitantes de residencia anual, a razón de cuarta en grano o su valor".

Forma de verificarse la exacción. En este punto, también las diferencias son notables. En general, los diezmos mayores se cobran en especie, lo mismo que las frutas, los nabos y la patata. Los del ganado, la producción artesanal, los sueldos y la primicia se efectúan en especie o en dinero. Así, de la actividad transportista se cobra en Campoo-Valderredible un concepto denominado *carreteo*, que representa una cantidad en dinero fija y acordada entre los carreteros y el párroco, lo cual inutiliza lo que podría ser una excelente fuente para evaluar la demanda de transporte (muchas veces, además, el *carreteo* va agregado a los *menudillos*). En Polaciones (Tudanca-Cabuérniga), se diezma, por la actividad, el vino, que es uno de los principales géneros transportados.

Administración. El diezmo puede ser administrado por los propios partícipes o bien arrendarse, pero lo más común es que el párroco controle el cobro y el reparto del diezmo, al cual acuden en general los administradores y, lo que es mucho más frecuente, los arrendadores de las otras personas jurídicas que reciben parte del diezmo. Las corporaciones eclesiásticas —los cabildos de Burgos, Santander, Santillana o San Vicente y algunos monasterios como Oña o Silos— recurren siempre al arriendo, lo mismo que la Real Hacienda (excepto en el período en que administró directamente el excusado); las casas nobles, en cambio, suelen enviar administradores. Así, el

Cabildo de Santander arrendaba la parte que le correspondía de las parroquias de su jurisdicción cada tres años. De esta forma, se reducían los gastos de personal, transporte y almacenamiento que implicaba el sistema de administración y se obtenía una inmediata liquidez. Incluso, en la ciudad de Santander y sus inmediaciones, donde el Cabildo de la Catedral recibía la totalidad del diezmo se utilizó el arrendamiento:

"que respecto estar sin arrendarse el Préstamo de esta Ciudad, sus Barrios y otros lugares, y habiendo visto ser grandes los gastos que se originan de tenerlos en administración, llegándose ya el tiempo de la recolección de los frutos le parecería combeniente [al Cabildo] que su señoría nombrase algunos Señores Capitulares, que juntos con el Maiordomo del Señor obispo, el de la Mesa Capitular y el Contador, los saquen a Posturas y agan remate en el mejor Postor con las condiciones necesarias" [ACA, A-25, fol. 15v].

El sistema del arrendamiento dio origen a no pocas prácticas especulativas [Manso (1798, 267-268)] y ni siquiera las subastas parece que fueron muy transparentes [BMP, Ms. 1509, fols. 83v-8r (intercalado)]. La Real orden de 28-III-1798 prohibió el arrendamiento de los diezmos, pero su cumplimiento fue nulo, como se puede ver por los libros de arriendos de los préstamos decimales del obispado posteriores a esa fecha.

Reparto entre los partícipes. Una de las características que avalan la naturaleza "feudal" del diezmo es que su percepción correspondía a elementos ajenos a quien, en principio, iba destinado. En efecto, la Iglesia no era el único beneficiario, sino también la Hacienda y los partícipes legos.

Como es sabido, la Hacienda percibía el excusado, que era el diezmo de la casa mayor dezmera de cada parroquia, y a partir de 1763, lo administró directamente, sin que se sepa con certeza cuando queda recogido o no en las tazmías. Con todo, el porcentaje que el excusado representa sobre el diezmo total es insignificante y además, a partir de 1814, quedó concordado [ACS, 19, 2-2], con lo que este problema se obvia desde ese momento. A partir de 1800, la Real Hacienda asumió la facultad de detraer la novena parte del diezmo. Y en los años 1821 y 1822 cobró la mitad. Esta circunstancia ocasiona no pocas incertidumbres en los datos de esos dos años, caracterizados por una fuerte sequía, debido a la falta de explicitación en la tazmía sobre si se anota el medio diezmo o el total y luego se reparte. No obstante, el hecho de la reducción del diezmo a la mitad debe ser el responsable de un importante documento, encontrado en una colección de reales órdenes del Archivo Histórico Provincial [AHP, Sautuola, 56, 98], que recoge un resumen por vicarías de los diezmos en especie correspondientes al obispado de Santander.

Los partícipes legos suelen constituir uno de los tres tercios en que se divide el diezmo antes de que intervenga la fiscalidad de la Monarquía. En Cantabria, como en el País Vasco, [Bilbao y F. de Pinedo (1984, 90-91)] había

Y para todo el Obispado de Santander, en la década de 1760 se intentó obligar al pago del diezmo de la hierba —a partir de mediados del siglo el prado natural ganaba superficie con gran rapidez—, con el fin de mejorar los ingresos de la mitra santanderina, mediante la vía de súplica al Rey, logrando —como relata el encargado de sacar adelante la petición— "que sobre el medio que entonces se propuso informase favorablemente la Cámara a Su Magstad". Sin embargo

"se detubo el despacho por lo que todos saven. El Pays... se empezó a commover y otorgar poderes para la contradicción, que llegaron a oídos del Rey; por lo que sin negar, ni conceder el arbitrio insinuado, mandó proponer otro" [ACS, A-21, fol. 81r y v].

En segundo lugar, es interesante destacar la práctica ausencia de pleitos con los perceptores, puesto que el mecanismo utilizado es, como en el resto de España, el de alterar alguna de las normas de tributación esperando que sea la Iglesia la que interponga la demanda. Aunque, a veces, es la Iglesia la que fuerza las cosas favoreciendo por medios denunciabiles la creación de precedentes

"como el cura pueda facilitar que tres vecinos parientes o amigos suyos añadan voluntariamente a la diezmación, sobre los frutos ya sujetos a ella, algún otro, como Lino, Judías, Castañas, etc., al instante se pone demanda para exigir de Justicia el diezmo de estos frutos ante el Tribunal Eclesiástico; el qual sentencia como lo pide su Fiscal (siempre en contradicción con los derechos del Pueblo) que se pague; fundando en el servetur laudavilis consuetudo del concilio de Trento" [Manso (1798, 267)].

Las demandas están relacionadas con los productos arriba mencionados, con los que se introducen para no diezmar, y también con las primicias, la ganadería y sus derivados. Todo ello expresa una resistencia sectorial que sólo en casos extremos o ya al final de la década de 1830 desembocará en la tercera de las formas, la huelga decimal.

La resistencia sectorial al pago de determinados productos fue considerable. Todos ellos, con excepción de las patatas tienen alguna relación con la ganadería: la hierba, el alcacer —cebada segada en verde para forraje— y hasta las primicias, pues, como se ha visto, penalizaban de alguna manera la tenencia de ganado. Así, en Santander (Costera Central), los arrendatarios de los diezmos dejaron de percibir las primicias a fines del XVIII en virtud de alguna decisión del Gremio de Mareantes, contra el que entablaron la correspondiente demanda [ACS, A-30, fol. 82r]. No sería de descartar, empero, que la opinión de los pequeños campesinos agrupados en el gremio coincidiese con la de Francisco Xavier Martínez, hacendado y comerciante del barrio de Miranda, que preguntado por los arrendatarios del diezmo sobre la causa que le movía a no pagar las primicias, les respondió "que quando empezó a cultivar su Hacienda pagó para siempre" [ACS, A-31, fol. 44r].

Respecto al ganado y sus derivados se conocen resistencias al diezmo de las crías de cerdos, ovejas, vacas y yeguas; y también al de la manteca y el queso. Todos estos fenómenos aumentan a partir de los años ochenta del siglo XVIII, momento para el que se conoce un edicto del obispo de Santander en el que condena la actitud de los feligreses opuesta "con fríbolos pretextos, a contribuir con el Diezmo de Racillos, Menudos o Recetas" [ADS, R-271]. Después, la crisis de principios de siglo y la guerra de la Independencia incidieron de manera considerable en el aumento de la resistencia a diezmar. Pero, sobre todo, la reducción del diezmo a la mitad durante el Trienio dio alas a la resistencia. Los vecinos de Tudanca, por ejemplo, pretendían una interpretación retroactiva de la reducción en uno de los diezmos más odiados, el de ganado:

"Se leyó un memorial de Don José García de Cossío, vecino de Rionansa, en que expone que habiendo recurrido el año último a percibir el diezmo de ganado correspondiente al año de 1820, en el lugar de Tudanca, como arrendatario que fue de los préstamos de dicho lugar en el trienio de 1818, 19 y 20, se negaron los vecinos a darle por entero a pesar de las declaraciones de la Junta Diocesana... mediante que está decretado por las Cortes que deba pagarse por enetero el diezmo en los años anteriores al de 1821, sea qual fuese el tiempo en que se acostumbre a entregarlos" [BMP, Ms. 5506, 20-V-1822].

Sin embargo, en Cantabria la oposición más sólida al diezmo revistió, en términos generales, un carácter menos abierto que lo anteriormente visto. Al igual que en el País Vasco, se trató de una "resistencia sorda" [Bilbao y F. de Pinedo (1976, 454)] que basó su principal estrategia en el fraude. Fraude, que bien podría ser descrito como estructural, por cuanto se realizaba en apelación a una serie de "costumbres inmemoriales" que se encuentran por doquier. Tales costumbres se pueden sistematizar en cuatro tipos:

a) Entrega de la peor parte de la cosecha. Por todas partes y para todos los productos, aparecen en las tazmías observaciones de los párrocos sobre la mala calidad de los dezmados: "ruin", "podrido", "inferior", "malo", "rancio", "raído", etc. Esta práctica explica el desfase entre el cómputo de las rentas decimales previstas en la creación del obispado de Santander y los ingresos realmente percibidos, desfase que no se podía acortar por "la calidad de frutos que produce el Pays, con los abusos en diezmar" [ACS, A-21, fol. 81r].

b) Ocultación de parte de la cosecha amparándose en la complejidad del sistema de pesos y medidas. A lo largo del siglo XVIII, la administración episcopal intentó que las tazmías se elaborasen con la lista de los vecinos de cada parroquia y lo que diezmaraba cada uno. Ello fracasó por varios motivos. Entre ellos el de la diversidad del sistema de pesos y medidas, al que alude el párroco de Treceño (Costera Occidental):

"Sin que sepamos el número fijo de fanegas y celemines... que cada uno de por sí pueda diezmar... y tantos cuantos son los contribuyentes, tantas son las diferencias de medidas" [ADS, Fábrica, 480, fols. 365v-366r]

En el caso de Cantabria, como en Cataluña [*Economía* (1979, 31)], la complejidad y hasta arbitrariedad del sistema de pesos y medidas parece ser un mecanismo de autodefensa campesina contra la fiscalidad, un instrumento para posibilitar la ocultación.

c) Prácticas de tributación, en forma y sistema de entrega de los frutos, lesivas para los perceptores. La más común de estas prácticas era la de diezmar los productos agrícolas en bruto: el maíz en panoja, los otros cereales en espiga, el lino en caña y hasta las castañas en cáscara. Esta costumbre, y su correlato, la entrega del diezmo en común, trató de ser desterrada por los diferentes obispos de acuerdo con una estrategia de seguimiento individualizado del cumplimiento de los preceptos —en este caso del de diezmar— con muy poca fortuna, como se puede deducir por las acotaciones de los párrocos a las visitas de tazmías y de la propia elaboración de éstas. Veánse, por ejemplo, los comentarios del párroco de Uceda (Tudanca-Cabuérniga), el cual después de leer a sus feligreses el auto del visitador del obispado

"por el que está mandado que cada cura anote en el libro de tazmías la porción que cada uno diezma... los vezinos de este pueblo, quienes en forma de conzejo... todos juntos y de mancomún, me requirieron y a un mismo tiempo respondieron que, aunque desean complacer a Su Ylustrísima, de quien dimana esta providencia, no pueden alterar la ynmemorial costumbre que ay en este Valle de diezmar en espigas o panojas, en atenzión a que es asunto de Ayuntamiento deste Valle, el qual a hecho representación acerca de los perjuizios que se siguen de obserbar el auto de Visita. Y por no haver tenido resulta alguna la cifrada representación, los Pueblos de este Valle, continúan y conserban la forma y orden de diezmar, que ha avido asta aquí, y estando como está sujeto a sus órdenes y gobierno no tiene arbitrio por sí solo para hazer regla aparte y alterar la costumbre de diezmar asta que por dicho Ayuntamiento se resuelva y determine" [ADS, Tazmías 5793, fol. 9v].

Los vecinos de Mercadal (Costera Central) eran mucho más directos en su oposición, a juzgar por lo que refiere su pastor espiritual:

"di Parte a los quarenta y quatro vezinos que comprende dicho lugar y varrios del Auto que antezede en este libro para que me lo traxeran en grano, y el quanto de cada uno para ponerlo con claridad, según se me prebiene en dicho auto, y me dieron por respuesta dichos vezinos, que no estavan más obligados que a traerlo según uso y costumbre, que era en Panojas, y así lo traxeron" [ADS, Tazmías 3161, fol 22v].

Es, pues, plausible que en Cantabria, lo mismo que en Galicia, las "costumbres locales confiaban de hecho la recaudación del diezmo a la buena

conciencia de los pagadores, favoreciendo una posible ocultación" [Eiras 1975, 55].

d) Reducción de la base sobre el que se paga el porcentaje del diezmo. Esta práctica debe ser la consecuencia de todas las anteriores —de hecho su condena común las une— y tiene como resultado, lógicamente, el de reducir el 10 por 100 neto. Ya una visita de mediados del XVIII a la colegial de Santander (Costera Central) condena el

"mal pagamento que se hace a Dios de sus Diezmos y primicias, no haciéndolo todo lo que se deve o pagándole lo peor" [ACS, A-14, fo. 276v].

En 1786, los obispados de Burgos y Santander circularon un edicto general, donde quedan resumidas a la perfección todas estas "corruptelas"

"... hacemos saber como ante Nos se pareció por parte del Fiscal General Eclesiástico, haciendo relación de cómo por la mayor parte de los Arrendatarios de Préstamos, e interesados en los Diezmos se le había dado quexa de que muchos de los vezinos y moradores de las Villas y Lugares de este Obispado, no querían contribuir con lo que legítamente debían, en contrabención al 5º precepto de Nuestra Santa Madre Yglesia, introduciendo, asimismo, quando lo executan, diferentes abusos y corruptelas en el modo de pagarlos, sólo con el ánimo de que se minoren; contentándose unos con dar razón de los que adeudan, sin hacer la entrega, ni llevarlos a la cilla, donde corresponda, ni permitir que se tome noticia individual y midan las cantidades que entregan. Pagando otros lo que adeudan al precio corriente que tiene al tiempo que lo recogen. Negándose otros muchos, con fríbolos pretextos, a contribuir con el Diezmo de Racillos, Menudos o Recetas; otros a las Primicias..." [ADS, Fábrica, 480, fols. 234v-235r (intercalado)].

La situación en el siglo XIX no hizo sino agravarse. Las pastorales de esos años son tan elocuentes como esta del obispo González Abarca en 1830:

"¿Somos católicos, o no? Si los somos, es preciso obedecer a la Iglesia. Pero ¡Ah! unos se ocultan a los arrendatarios cuando se va a la cobranza, otros no diezman con proporción al fruto que cogen con escándalo de los buenos vecinos, no pocos se niegan al pago prestando ser diferentes las semillas sembradas en el terreno que antes pagaba diezmo llamándolos malamente por esta sola razón *novales*; y en una palabra, son infinitos los que niegan a Dios lo que es de Dios, y al César lo que es del César" [González Abarca (1830, 20)].

De todas formas, y para concluir, hay un aspecto que en Cantabria —que, quizá, merecería la pena investigar para otras regiones— cual es la malversación de lo recaudado por los párrocos a la hora de repartirlo con los otros perceptores. En efecto, el tema del fraude en la región no es exclusivo de la relación contribuyentes perceptores, sino, y como un elemento

muy destacado, de la relación entre los perceptores mismos. De hecho, los párrocos utilizaron los mismos recursos para la ocultación que sus feligreses. Por ejemplo, el de las medidas y los descuentos previos, lo que motivó un edicto del arzobispo de Burgos en 1776:

"Damián Francisco Alvarez, en nombre de los Señores Deán, y Cabildo de la Santa Iglesia Metropolitana de esta Ciudad, y Arzobispado de Burgos, como más convenga, parezco ante Vm. y digo, que perteneciendo a mis partes el derecho de percibir Diezmos en varios Lugares de este Arzobispado, experimentan en muchos el abuso de repartirse sus Granos sin el arreglo correspondiente, midiendo en unos a pote colmado, y usando en otros por rasero de una teja, o de algunos instrumentos proporcionados a ofender la igualdad que deve observarse en el reparto, irrogando con la variedad de medidas, y modos de rasearlas, manifiestos agravios a los interesados ausentes, que no pueden evitar los fraudes fáciles de cometer, no distribuyéndose generalmente los Diezmos con el Pote de Abila, que no admitiendo alguno, sirve de regla en el Reyno, y debe darla en un acto, que por todas sus circunstancias pide la mayor justificación, para cuyo logro a Vm. suplico se sirva librar Despacho con graves penas contra los Curas, Cilleros y demás Interventores, mandando usar para la distribución de los Diezmos de el Pote de Abila, y que se midan a rasero tirado, prohibiendo otro cualquiera de que se hayan valido hasta el presente...

"Otro sí digo, que en varios Lugares del Arzobispado, en que los Señores, mis partes, son llebadores, antes de entrar a la participación de sus respectivas Quotas, deducen algunos derechos en la misma especie de Granos, sin otra expresión que la general de ser los comunes, y acostumbrados, con lo que queda abierta una puerta para su aumento, y mayor deducción que la debida, por la que, a fin de evitar perjuicios, a Vm. suplico, que en el Despacho arriba pedido se sirva comprehender la indemnización de este abuso, mandando que en la cabeza de la Tazmia, y partición se especifique, con toda claridad, la cantidad, y especie de Granos, que se deduzcan antes de entrar a partir por los derechos acostumbrados, en qué consisten estos, y a quiénes se pagan, que es justicia que pido ut supra...

"Y en vista de dicha Petición, Decretamos expedir Despacho, que es el presente, contra los Curas de las Iglesias Parrochiales de este Arzobispado, Cilleros, y demás Interventores en el repartimiento de Diezmos, por cuyo tenor les mandamos, en virtud de Santa obediencia y apercivimiento, y la multa de veinte ducados, que se les exigirá... Y para que llegue a noticia de todos, se lea y publique este Despacho en las referidas Iglesias, al tiempo del Ofertorio de la Misa Mayor, estándola a oír la mayor parte del Pueblo" [ADS, Tazmías 6863, fol. 5r y v].

Incurriendo, además, en otros "abusos" condenados a la vez que los de los dezmeros. Así, en el edicto circular de 1786, tras la denuncia de las "corruptelas" de los fieles, viene la de sus pastores:

"y otros, con título de Sacristan, juzgándose esentos de todo Diezmo, incurriendo en lo mismo dichos Curas y Beneficiados, que administrando sus patrimonios y otras economías que les sean permitidas, no contribuyen con el Diezmo, que con este respecto les corresponde; adjudicando otros a los Sa-

cristanes o Beatas porción de granos de sueldo; dando otros diferentes cantidades, con título de limosna y donaciones gratuitas, antes de hacer el repartimiento, en contravención de Pragmáticas Reales y Sagrados Cánones; apropiándose muchos Curas Beneficiados porciones de Diezmos que no les corresponden (según presumen) por título de Novales, *ratione laboris*, ni por otro alguno; determinando así bien los días para el Diezmo sin dar aviso a los Arrendatarios y Administradores de las Mesas Episcopal y Capitular, y demás partícipes. Omitiendo la formación de tazmías con individualidad de lo que cada uno ha pagado de Diezmos comunes, Novales y Primicias, de todo lo que se siguen gravísimos daños a los Ynteressados y a las conciencias de los detentores" [ADS, Fábrica, 480, fols 234v-235r (intercalado)].

De hecho, los párrocos dieron una cierta cobertura a la oposición de sus feligreses a contribuir en grano e individualmente, porque al controlar aquellos el peso de lo desgranado, podían "distraer" algunas cantidades, aunque lógicamente argumentaran la imposibilidad de realizar la tazmía individualizada con otras razones:

"Los Presidentes y Curas Beneficiados de las Conferencias de Puente San Miguel, Torrelabega y Viérnoles, que subscriben, con el debido decoro representan a Vm., que haviéndoles emberedado el Edicto impreso y circular que se sirbió despachar para la nueva formalidad de los percibos de Diezmos y Libros de Tazmías, la hallan impracticable, por ser los Diezmadores muchos, y los más gente rústica, y constar sus labranzas de considerable pluralidad de predios reducidos, y de cortas agrimensuras, de suerte que les fuera imposible dar individual líquido y razón de lo que cada uno les fructifique, y tampoco se querrían abenir a darla, mayormente en el fruto de Maíz, que es el de sus mayores cosechas, y se diezma inmemorialmente en espiga o panolja, y no en grano, y hace más inapeable su rigurosa medición equipolente a la de su grano, a cuyas insuperables dificultades se llega la de formar los Libros de Tazmías con las menudencias de lo que cada Diezmante contribuya por cada predio quando fuera conseguible que lo designase, por haber de abultar unos volúmenes gravísimos y costosísimos de extender cada año; sin que por eso se remediase algo de los fraudes, po quanto siempre quedaba a la confianza de los contribuyentes y su relación el negocio, y por las contingencias de creces y menguas de sus frutos, motivadas del mayor o menor cultivo y beneficio de sus haciendas propias o Arrendadas, y de los mismos temporales propicios a unas, y adversos a otras, nunca se ofreciera de sus acrecimientos y decrecimientos Diezmatorios prueba Real y concluyente de que dependiesen de culpables fraudulencias suyas, para poderlas perseguir. Y por tanto, y que el capítulo 15 de Decimis de la Synodal Diocesana, que trata del asunto y comprehende el Arzobispado Metropolitano de esta Provincia Eclesiástica, en donde hay Diezmatorios de granos y labranzas copiosas, de poco número, de pingües cosecheros, y predios crecidísimos, de quienes es menos molesto y difícil exigir las delicadezas de quentas y cómputos individuales, ordenadas en dicho Edicto y no adaptables a este Obispado, en cuyas feligresías cada vezino es un labrador de escasa cosecha y muchas fincas ténues; aun no requiere el escrupuloso menudeo que se dicta a los Suplicantes y lo que requiere se ha temperado en esta Montaña al uso que la quadra y acomoda, según sus circunstancias. Suplican a Vm. se digne de recojer su Cíclica Providencia, relébanda a los Suplicantes de su cumpli-

miento, o dulcificarla y temperarla a la actual costumbre en que los encontró, en lo que recibirán merced que esperan de su justificación" [ADS, R-271].

Al final, la jerarquía tuvo que transigir con la inclusión de la matrícula de los diezmeros y sólo en algunas parroquias de la Liébana y de Campoo-Valderredible se realizaron las tazmías individualizadas (hecho que en la investigación dificulta a veces la realización de las series por carecer de totales). Y, en suma, la gestación de tales series se complica por la diversidad de medidas y a la costumbre de diezmar el maíz en panoja, casi siempre sin una buena maduración, variando cada año la equivalencia entre el peso en bruto y la capacidad de celemines en grano —hecho que permitiría seguir la coyuntura climatológica si los párrocos no estuvieran cambiando constantemente de balanzas—.

Por todo ello, la conclusión final de este trabajo es que el diezmo en Cantabria se deba utilizar como un indicador de las tendencias de la producción agrícola y, en la medida en que se pueda, pecuaria, pero nunca como un reflejo de una proporción del 10 por 100 de la producción bruta. El fraude, en todas las dimensiones que aquí se ha contemplado, desaconseja de forma contundente tal equivalencia.

REFERENCIAS

- ACS, Archivo Catedral de Santander.
 ADS, Archivo Diocesano de Santillana.
 AHP, Archivo Histórico Provincial.
 Arce, R. (1882), *Un libro de familia*. Santander.
 Bilbao, L. M.^a y F. de Pinedo, E. (1976), "La coyuntura agraria de la Llanada alavesa y tensiones sociales en la primera mitad del siglo XIX", en *La cuestión agraria en la España contemporánea*. Madrid, pp. 431-456.
 —(1982), "Evolución del producto agrícola bruto en el País Vasco Peninsular, 1537-1850. Primera aproximación a través de los diezmos de la primicia" en *Prestations paysannes, dîmes, rente foncière et mouvement e la production agricole à l'époque préindustrielle*. Paris, pp. 313-327.
 —(1984), "La producción agrícola bruta en el País Vasco Peninsular, 1537-1850. Tendencia general y contrastes comarcales. Una aproximación" *Sociedad de Estudios Vascos*, pp. 83-196.
 BMP, Biblioteca Menéndez Pelayo.
 Canales, E. (1982), "Los diezmos en su etapa final", en *La economía española al final del Antiguo Régimen I. Agricultura*. Madrid, pp. 103-187.
 Economía (1979), *La — agraria en la historia de España. Propiedad, explotación, comercialización, rentas*. Madrid.
 Eiras, A. (1975), "Evolución del producto decimal en Galicia a finales del antiguo régimen: primeras series decimales", en *Actas de las I Jornadas de Metodología Aplicada de las Ciencias Históricas*. Santiago de Compostela, vol. III, pp. 51-90.

- González Abarca, F., (1830), *Carta pastoral del Ilustrísimo Señor Obispo — sobre instrucciones al clero*. Santander.
- Goy, J. y Le Roy Ladurie, E. (1981), "Prestaciones campesinas, diezmos y tendencias de la producción agrícola en las sociedades preindustriales", en *Historia económica. Nuevos enfoques, nuevos problemas*. Barcelona, pp. 153-174.
- Inventario* (1983), — *de libros del Archivo Diocesano de Santander*. Monasterio Regina Coeli. Santillana del Mar. Madrid.
- López, I. (1534), *Copilación de las constituciones Sinodales antiguas y nuevas del Obispado de Burgos*. Alcalá de Henares.
- Manso, J. (1798), *Estado de las Fábricas, Comercio, Industria y Agricultura en las Montañas de Santander*. Ed. e introducción de T. Martínez Vara. Santander, 1979.
- Pacheco de Toledo, F. (1577), *Constituciones synodales del Arzobispado de Burgos, copiladas, hechas y ordenadas agora nuevamente, conforme al Santo Concilio de Trento*. Burgos.
- Vitoria, M.^a L. (1987), *La Villa de Noja en la Edad Moderna. Una aproximación histórica*. Santander.

PRESIÓN FISCAL Y MEDIDAS AGRARIAS EN EL VALLE DE TORANZO
A MEDIADOS DEL SIGLO XVIII

Por

JULIO DE LA CUEVA MERINO
ANTONIO SANTOVEÑA SETIÉN

Estas páginas nacen con el propósito de ocuparse de uno de los mecanismos de apropiación de la renta en el mundo rural durante el Antiguo Régimen. Se trata del estudio de la presión fiscal —en sus diversas variantes— sobre los habitantes de los concejos que conformaban el valle de Toranzo (Cantabria) a mediados del siglo XVIII. Asimismo, se realizará una aproximación a una de las menos conocidas fórmulas de defensa frente a dicha presión: la multiplicidad de las unidades métricas agrarias.

1. INTRODUCCIÓN: ASPECTOS GEOGRÁFICOS Y ECONÓMICOS DEL VALLE DE TORANZO

El valle de Toranzo se extiende a lo largo del eje sur-norte que definen los ríos Pas y Luenta o Magdalena en la zona centro-oriental de la actual provincia de Cantabria. Con una extensión total de 211,8 kilómetros cuadrados, abarca todos los concejos situados entre el puerto del Escudo —por el sur— y los contiguos valles de Castañeda y Piélagos —por el norte—. Durante el período que nos ocupa en este trabajo, fue una jurisdicción de señorío, dependiente del Marqués de Aguilar de Campoo, quien, además de sobre este valle, señoreaba en el condado de Castañeda, en la villa de Cartes, así como en los valles de Anievas, Buelna, Carriedo, Cieza, Iguña, Rionansa, Tudanca y Val de San Vicente. Algunos de estos valles como Val de San Vicente y el propio Toranzo entablarían sucesivos pleitos hasta obtener su emancipación, circunstancia que Toranzo logró en 1818. La reorganización administrativa puesta en práctica en 1833 por iniciativa de Javier de Burgos conllevaría la articulación del territorio torancés en cuatro municipios que han perdurado hasta la actualidad: Puente Viesgo —en el norte—, Corvera y Santiurde —en la zona centro— y Luenta —en el extremo meridional—.

En este espacio se desarrollaban actividades propias del sector secundario —artesanía para el mercado local— y del terciario —los servicios normales de cualquier pueblo de la época y el transporte a pequeña escala—,

pero el mayor peso de la economía recaía, como en el resto de La Montaña, sobre el sector agrario, siguiendo patrones heredados de generaciones. La población vivía en comunidades agrarias pequeñas y escasamente comunicadas entre sí, ocupando sus días en el cultivo de la tierra y, en menor medida, en la crianza de algún animal. Se configuraba, de este modo, una economía pobre, fundamentada especialmente sobre una agricultura de subsistencia practicada, por lo general, en pequeñas explotaciones a menudo fragmentadas en varias parcelas de extensión mínima. La ganadería quedaba relegada a un papel de mero complemento, bien fuera con vistas hacia la producción de alimentos para el autoconsumo, bien para el transporte o las faenas de labor.

En este contexto, "la inmensa mayoría de la población vivía en una situación límite y su principal preocupación era el poder sobrevivir" (1), circunstancia, en verdad, compleja si se tiene en cuenta que, a las estrechísimas condiciones económicas en que se desenvolvía el campesinado, había que unir sus reducidos conocimientos técnicos, los caprichos de la naturaleza y un tercer elemento no menos importante al que dedicaremos las próximas páginas: la detracción de las ya de por sí escasas cosechas de una parte considerable de las mismas para atender las exigencias fiscales.

2. UNA FISCALIDAD MÚLTIPLE Y GRAVOSA

La dispersión de poderes y administraciones característica de las sociedades del Antiguo Régimen tenía su correlato en la fiscalidad, cuya titularidad, gerencia y disfrute se hallaban distribuidos en diversas manos: las de aquellos que tenían algún poder jurisdiccional. Las rentas fiscales así configuradas se diferenciaban unas de otras por su naturaleza —en función de la institución que las imponía—, por sus beneficiarios —no necesariamente coincidentes con los titulares— y por los contribuyentes —condición que normalmente era la del Tercer Estado— (2). Aquí nos habremos de servir del primer elemento, la naturaleza del tributo, para distinguir los cuatro tipos de fiscalidad que en el valle de Toranzo dieciochesco se conjuntaban para extraer rentas de una deprimida economía campesina: fiscalidad real, eclesiástica, señorial y local.

(1) MARTINEZ VARA, Tomás, "Introducción histórica" a M[ANSO BUSTILLO], J[osé], *Estado de las fábricas, comercio, industria y agricultura en las montañas de Santander* (siglo XVIII), Santander, 1979, p. 52.

(2) Cfr. ARTOLA GALLEGO, Miguel, *Antiguo Régimen y revolución liberal*, Barcelona, 1983 (2.^a ed.), p. 81.

2.1. *Fiscalidad real*

Las Respuestas Generales del Catastro del Marqués de la Ensenada (3) apenas dan noticia de la existencia de rentas fiscales de la Corona en este valle de Toranzo. Indirectamente se alude a algunos tributos reales, al advertirse que parte de las rentas obtenidas por los concejos del arrendamiento de propios servían para el pago de aquéllos. Por otro lado, subsistían algunos derechos regios de origen muy antiguo, como los cien reales que recaudaba el concejo de Vargas en la feria del Angel de la Guarda e iban en su integridad a la Hacienda real.

Pero lo más significativo de la fiscalidad real aplicada en el ámbito torancés era la enajenación de una renta de la Corona tan señalada como la alcabala. Esta práctica, por otro lado en absoluto original, de enajenar la Corona las rentas que le eran propias arraigó en el valle de Toranzo, "se desconoce si por donación o venta". Sí se conocía, sin embargo, el beneficiario de tal renta, que era en todos los casos el Marqués de Castrillo y Orgaz (4), y la cantidad tributada en cada lugar, entre 100 y casi 500 reales (véase CUADRO 1). La alcabala probablemente se pagaba por repartimiento entre los vecinos, sistema que en Cantabria parecía ser especialmente injusto, como afirmaba J. M., un observador de la época:

"[...] todas estas rentas en que se hallan encavezados los Pueblos forman una suma, la qual reparten por iguales partes entre el numero de vecinos que tiene el Concejo, pobres, ó ricos [...]. En fin contribuye lo mismo el pobre que el rico, siendo muy pocas las jurisdicciones que hagan diferencia en la Alcavala, pero en ninguna de ellas se trata la operacion del repartimiento con las formalidades que en las Castillas" (5).

No se cobraban, o no se reseñaba el cobro, de más tributos reales como cientos, millones y otros servicios ordinarios o extraordinarios.

(3) Este trabajo está realizado a través del estudio de las Respuestas Generales del Catastro del Marqués de la Ensenada (1752-1753). Para Cantabria fueron publicadas por Tomás MAZA SOLANO, *Relaciones Histórico-Geográficas y Económicas del Partido de Laredo en el siglo XVIII*, 3 vols., Santander, 1965-1972. A partir de ahora, citadas como *Respuestas Generales*. Esta fuente, de gran utilidad para el conocimiento del siglo XVIII español, presenta en Cantabria ciertos vacíos derivados de la pérdida de algunos legajos en el incendio que destruyó gran parte de la ciudad de Santander en febrero de 1941. De ahí que no se hayan conservado las Respuestas Generales de varias entidades de población de las que componían la jurisdicción del valle de Toranzo.

(4) Un caso relativamente particular lo constituye Carandía. Allí se responde a la pregunta número 28 señalando que "[las alcabalas] pertenecen al Excmo. Señor Marqués de Aguilar de Campóo, las [cuales] producen en cada un año cien reales y veinte maravedís, cuya cantidad percibe la Marquesa de Castrillo". Tal diferenciación entre propietario y perceptor quizá se debía a que el Rey transfirió originariamente esta renta al Marqués de Aguilar y éste, a su vez, la donó o vendió a la Casa del Marqués de Castrillo. Procesos similares, aunque no conste el indicio, se pudieron dar en otros pueblos del valle.

(5) M[ANSO BUSTILLO], J., *op. cit.*, p. 258. Esta obra es un informe de la situación económica de La Montaña y de las soluciones a su desarrollo, enviado al ministro de Hacienda a fines de 1798. Su autor, probablemente José Manso Bustillo, era un montañés dedicado a la política, cercano al ala más progresista de la Ilustración (cfr. MARTINEZ VARA, T., "Prólogo", *ibidem*, p. 14).

2.2. *Fiscalidad eclesiástica*

La fiscalidad de la Iglesia se ha centrado históricamente, y en nuestro caso también, en dos tipos de cargas sobre la producción agraria: diezmos y primicias (6). Frente a la complejidad de los impuestos de la Corona, que además eran en su mayoría indirectos —al menos en origen—, estas rentas fiscales de la Iglesia se distinguían por su carácter directo y proporcional. Son, además, las cargas más concienzudamente descritas en las Respuestas Generales, tal vez por su mayor vigencia y efectividad.

Los diezmos eran un "impuesto de naturaleza feudal, percibido mayoritariamente por la Iglesia, que grava[ba] en torno al 10 por 100 de la producción agropecuaria bruta" (7). Este impuesto recaía de manera diversa sobre los distintos productos agrícolas y ganaderos, variando de especie en especie y de lugar en lugar, como bien observaba nuestro relator J. M. para una época ligeramente posterior, cuando ya se había erigido el Obispado de Santander:

"No hay sinodo constante ni conocido que regle las especies de frutos que deven diezmarse en todo el Obispado, ni individualmente para los Pueblos de él, así como tampoco de la cantidad dieznable en cada uno; es la costumbre quien decide en estos casos: y como el cura pueda facilitar que tres vecinos parientes ó amigos suyos añadan voluntariamente á la diezmación, sobre los frutos ya sujetos á ella algun otro, como Lino, Judías, Castañas, etc, al instante se pone la demanda para exigir de Justicia el diezmo de estos frutos ante el Tribunal Eclesiastico; el qual sentencia como lo pide su Fiscal (siempre en contradiccion con los derechos del Pueblo) que se pague; fundando en el servetur laudavilis consuetudo del concilio de Trento" (8).

Y tal gravamen, como vemos, podía incluso verse ampliado. Sea como fuere, suponía siempre una onerosa carga para el campesino cultivador directo de la tierra, al detraer una parte de su ya exigua producción, en muchas ocasiones de aquel excedente que, de otro modo, hubiera destinado a la comercialización.

Los beneficiarios directos de la percepción del diezmo (véase CUADRO 2) eran, en casi todos los casos, el arzobispo de Burgos —que era el ordinario con jurisdicción sobre gran parte de Cantabria hasta la erección del Obispado de Santander en 1754—, quien se llevaba la tercera parte, y el Cabildo de cada lugar, que participaba en el reparto con los dos tercios restan-

(6) Había otras cargas relacionadas con servicios prestados por el clero (dispensas, bulas, derechos de estola, etc.) que no interesan tanto aquí.

(7) CANALES, Esteban, "Diezmos y revolución burguesa en España", en GARCIA SANZ, A. y GARRABOU, R., *Historia agraria de la España contemporánea. 1. Cambio social y nuevas formas de propiedad (1800-1850)*, Barcelona, 1985, p. 245.

(8) M[ANSO BUSTILLO], J., *op. cit.*, p. 267.

tes. Se daban, no obstante, otras fórmulas. De ellas, es de notar la participación en el diezmo junto a, o en sustitución de, el arzobispo de Burgos de patronos eclesiásticos como la Colegiata de Santillana —en Vargas y Alceda— o la de San Martín de Elines —en Las Presillas—. Asimismo es reseñable la persistencia del patronazgo laico sobre ciertas parroquias, lo cual implicaba el disfrute de una porción del diezmo: esto ocurría en Corvera y muy probablemente era el caso también de Carandía.

El beneficio obtenido de la recaudación del diezmo por todos estos perceptores se hace difícil de calcular con exactitud, por las circunstancias arriba apuntadas que concurrían en el diezmo y por la propia incapacidad de los interrogados en el Catastro del Marqués de la Ensenada para responder a esta cuestión. Aun así, ellos mismos ofrecieron como dato orientativo la cantidad en que el arzobispo de Burgos arrendaba su parte, y que oscilaba entre los 300 y los 2.000 reales (véase CUADRO 3). Es preciso tener en cuenta que estas cifras correspondían sólo a un tercio, que era la parte arzobispal, y que el arrendatario, para rentabilizar su desembolso, habría de exigir mucho más a los campesinos.

La otra carga eclesiástica, las primicias (CUADRO 4), así llamadas por consistir originariamente en la ofrenda de los primeros frutos de la tierra, no representaban una parte proporcional de la cosecha, sino una renta fija. Esta renta se pagaba en el valle de Toranzo fundamentalmente en especie —muchas veces en trigo, ya en trance de desaparición en esta zona; otras en maíz y trigo— y, en contados casos, en metálico. Las cantidades pagadas solían diferir si el vecino contribuyente poseía o no yunta de bueyes o si su condición además era la de viuda o huérfano. Los perceptores de este tributo eran prácticamente los mismos y con la misma participación que en el diezmo.

Sabido es que la Corona tomaba parte en las rentas de la Iglesia a través de las tercias reales, el noveno, el excusado y el subsidio. Ninguna de estas figuras es nombrada en el Catastro. Probablemente porque era tan obvia su aplicación que no hacía falta consignarlo.

2.3. *Fiscalidad señorial*

Como ya se ha dicho, el valle de Toranzo constituía un señorío jurisdiccional del Marqués de Aguilar de Campoo. Esto implicaba un tipo suplementario de fiscalidad: la señorial. Sin embargo, las rentas del fisco señorial no rendían a los niveles del resto de los impuestos: se trataba aquí de un ejemplo claro de gravámenes petrificados desde mucho tiempo atrás.

En Toranzo era universalmente contribuido el "humazgo" —en otros sitios conocido como "fumazgo"—. Este tributo se debía originariamente por el suelo que ocupaba el caserío de un lugar. Pese a ser una carga ampliamente extendida desde el punto de vista geográfico, no proporcionaba notables rendimientos a su perceptor porque su cuantía era ciertamente redu-

cida. Oscilaba entre los 2 y los 9 reales como cantidades extremas, siendo mayoritario el número de casos en los que suponía 5 ó 6 reales (9). Se daba, además, la circunstancia de ser éste el único gravamen que recaía sobre cada lugar en razón del establecimiento de casas en su suelo, aun constituyendo este valle, como ya se ha señalado, una jurisdicción de señorío (10).

El cuadro de los tributos de naturaleza señorial se completaba con la "alfonsadera" —denominada "fonsadera" en otras zonas—. Esta figura consistía, en su génesis, en el pago de una renta compensativa a cambio de la redención de la obligación de prestar servicio de defensa al señor. Frente al humazgo, cuyo importe había de satisfacerse —al menos en el caso que nos ocupa— en metálico, la alfonsadera se pagaba en especie. El pago se efectuaba en trigo y maíz a partes iguales, aunque en cantidades diferentes según los lugares. También se diferenciaba del humazgo en que, mientras éste recaía sobre todos los concejos sin excepción alguna, la alfonsadera sólo aparece en las Respuestas Generales en cinco entidades de población, concentradas espacialmente, y sin que se haga constar ninguna referencia acerca de la razón por la cual sus habitantes estaban sometidos a este gravamen (11).

Debe subrayarse la escasa relevancia que en sí mismas tenían estas cargas dentro del conjunto de impuestos a que debía hacer frente el campesinado. De hecho, los tributos pagados al señor jurisdiccional, pervivencia de derechos antiguos, pueden ser interpretados más como un testimonio de reconocimiento de la autoridad del señor, que como una contribución al sostenimiento de su casa. Sea como fuere, lo cierto es que estas obligaciones, pese a su reducido peso específico, venían a añadirse a toda una amplia gama de impuestos que gravitaban onerosamente sobre los campesinos.

Por otra parte, es preciso señalar que tanto el humazgo, como la alfonsadera eran pagados por el común de los vecinos de cada lugar a partir de las percepciones obtenidas por la administración local. Ello nos pone sobre la pista de una cuarta entidad fiscal: la Hacienda local.

2.4. *Fiscalidad local*

La Hacienda del común se nutría fundamentalmente del arrendamiento de los bienes de propios y, en algún pueblo, de los réditos devengados por

(9) Lo contribuido en concepto de humazgo era: Carandía, 2,5 reales; Vargas, 6; Las Presillas, 6; Hijas, 6; Corvera, 5; Prases-Cillero, 5; Borleña-Salcedillo, 3; Quintana, 6; Villegar, 2; Castillo Pedroso, 5; Esponzués, 5; San Vicente, 5; Resconorio, 2,5; Ontaneda, 2; Alceda, 5; y Entrambasmestas, 9. (*Respuestas Generales, Valle de Toranzo*, respuesta número 2).

(10) El estudio de la vigesimosegunda de las *Respuestas Generales* en cada uno de los concejos del valle pone de manifiesto la ausencia de cargas sobre las casas, salvo el humazgo, que era universal, y la alfonsadera allí donde existiese.

(11) Los lugares donde se pagaba alfonsadera y la cantidad tributada (mitad trigo y mitad maíz) eran: Borleña-Salcedillo, 10 fanegas; Quintana, 8; Villegar, 4; Castillo Pedroso, 10; y Esponzués, 12. (*Respuestas Generales, Valle de Toranzo*, respuesta número 2).

censos situados al 2-3 por ciento (véase CUADRO 5). El arriendo de propios se concretaba fundamentalmente en el de la taberna local, "para pago de sisas y demás tributos reales" (12). Tal motivación explica que se mantuvieran abiertos estos establecimientos en lugares donde el rendimiento era mínimo, hasta el extremo de arrendarse sólo por 20 reales. Otros propios que producían rentas eran carnicerías, mesones y, en un solo caso, una finca, más concretamente, un prado.

Estos ingresos eran insuficientes para cubrir los gastos ordinarios de los concejos —salarios de funcionarios, celebración de fiestas, realización y mantenimiento de obras, pago de réditos de censos contraídos, etc. (CUADRO 6); más si se piensa que una parte de ellos se destinaba a atender las demandas de la Hacienda real —y, en mucha menor medida, de la señorial—. La situación descrita se agravaba con motivo de desembolsos extraordinarios de cualquier índole. La deuda así engendrada sólo admitía dos soluciones: la suscripción de nuevos censos por parte del común o el repartimiento de la misma entre los vecinos, o ambas a la vez (13). En cualquier caso, el resultado era el mismo: el agobio financiero de las comunidades rurales y de las familias menos favorecidas de las mismas —esto último por el comentado inicio sistema de distribución de las obligaciones fiscales—.

En definitiva, la presión fiscal ejercida desde tan diversos frentes —la Corona, la Iglesia, el señor y el concejo— no podía menos que causar fuerte impacto en una economía campesina de subsistencia, sometida ya a otras cargas —arriendos, censos—. Si bien ninguna de las rentas fiscales era de por sí especialmente oprobiosa, su conjunción y las circunstancias en que se aplicaban las convertían en tributos verdaderamente asfixiantes, que en determinados momentos podían llegar a poner en peligro la propia supervivencia del campesino y su familia.

3. UNA RESPUESTA A LA FISCALIDAD: LA METROLOGÍA

Señalada la gravosa carga que para el campesinado representaban las obligaciones fiscales que sobre él recaían, especialmente si se tiene en consideración la penuria económica del mundo rural, cabe preguntarse si aquél se limitaba a aceptar de modo resignado cuantos impuestos le eran demandados o si, por el contrario, buscaba la forma de eludir el peso de éstos hasta el extremo en que le fuese posible. No parece excesivamente aventurado

(12) *Respuestas Generales, Valle de Toranzo*, respuesta número 23.

(13) Véase el caso estudiado por Félix PECHARROMAN para el valle de Guriezo. (*La sociedad cántabra de fines del Antiguo Régimen: El valle de Guriezo, 1752-1883*, Santander, 1985, pp. 115 y 116).

pensar que la realidad tuviese estrecha correspondencia con este segundo supuesto. A este respecto, en lo que sigue intentaremos realizar un breve acercamiento al capítulo de la ocultación fiscal en relación con uno de los elementos más característicos y complejos de la realidad agraria del Antiguo Régimen: el de las unidades métricas utilizadas en el ámbito rural.

3.1. *Diversidad y complejidad de las medidas agrarias*

En principio, resulta preciso dejar constancia de la multiplicidad de patrones métricos existentes a lo largo y ancho de la geografía española durante el período que nos ocupa, hasta el extremo de poder observar sustanciales variantes dentro de una misma provincia, comarca e, incluso, en el interior de un mismo término municipal. En este sentido se expresaba el autor del ya citado informe económico sobre La Montaña, que en 1798 fue remitido al ministro de Hacienda:

"Son mas de setenta jurisdicciones las que forman este Pais conocido con el nombre de Provincia de Cantabria, y todas entre si independientes: siendo muy rara entre ellas la que se conforma con su vecina en el reglamento de medidas, pesos, etc." (14).

Además, se daba la circunstancia de que, a menudo, una misma denominación podía servir para designar magnitudes diversas.

Alcanzado este punto, trataremos de adentrarnos en el porqué de la existencia de tal multiplicidad de medidas. Siguiendo a Witold Kula, puede afirmarse que, en general, "el desarrollo del sistema metrológico y de cada una de sus partes estuvo dictado, evidentemente, por las condiciones de vida y de trabajo" (15). El referido autor se remonta al pretérito más remoto para señalar cómo el ser humano un buen día determinó medir el mundo utilizándose como criterio cuantitativo a sí mismo, es decir, empleando como patrón de medida los miembros de su cuerpo o sus movimientos: dedo, mano, pie, brazo, paso... Nació de este modo el sistema antropométrico de medidas. Este sistema, pese a su comodidad y universalidad, tenía, sin embargo, un defecto esencial: la falta de múltiplos y submúltiplos sencillos.

A pesar de la pervivencia posterior de algunas unidades de carácter antropométrico, Kula señala que "desde la Alta Edad Media hasta la introducción del sistema métrico [decimal], se utilizaron en Europa dos clases de medidas para las superficies agrarias: medidas por el tiempo de trabajo humano y medición por la cantidad de granos sembrados" (16). Ambos siste-

(14) M[ANSO BUSTILLO], J., *op. cit.*, p. 249.

(15) KULA, Witold, *Las medidas y los hombres*, Madrid, 1980, p. 5.

(16) *Ibidem*, p. 36.

mas, aunque carecían de relación directa entre sí, con frecuencia coexistieron simultáneamente durante siglos. A la vez, tanto el sistema fundamentado en el tiempo necesario para arar tierras o segar pastos, como el inspirado en la cantidad de simiente, se vieron condicionados según los lugares por factores como la orografía del suelo, su mayor o menor ligereza, la proporción de arcilla y humus en su composición, etc. Resultado de todo ello fue la conformación de una pluralidad de patrones métricos en ocasiones muy diferentes entre sí, a pesar de poder localizarse en zonas contiguas.

Puede mencionarse el caso del valle de Toranzo como ejemplo sumamente expresivo de cuanto acabamos de apuntar. En este valle, junto a la existencia en un mismo momento de medidas con diversas denominaciones, hay que indicar la presencia de magnitudes que, aun bajo idéntico nombre, corresponden a equivalencias diferentes. Este es el caso del "carro" de tierra, vocablo que sirve para designar en el ámbito referido varias unidades métricas diferentes. Así, en los momentos postreros del Antiguo Régimen pueden constatarse dentro del valle tres tipos de carro de tierra, equivalentes a 108, 126 y 256 varas cuadradas castellanas respectivamente (17).

Procediendo por partes, en el norte, en lo que es el actual municipio de Puente Viesgo, encontramos en su mitad septentrional la presencia de un carro de tierra equivalente a 256 varas cuadradas castellanas o, lo que es lo mismo, a 187,87 metros cuadrados. Una segunda zona, la más extensa, es la conformada por la mitad meridional del municipio de Puente Viesgo, los municipios enteros de Corvera y Santiurde de Toranzo y, por último, el de Luena salvo el área más meridional —en torno a la localidad de Resconorio—. En esta segunda zona el carro equivalía a finales del Antiguo Régimen a 75,45 metros cuadrados, por componerse de 108 varas cuadradas castellanas. La tercera zona, es decir, la que circunda a Resconorio —el extremo más meridional de todo el valle—, se caracteriza por la presencia de un carro equivalente a 126 varas cuadradas castellanas, lo que traducido al sistema métrico decimal corresponde a 88,03 metros cuadrados.

Se completa el cuadro correspondiente a las medidas de superficie del ámbito territorial que hemos elegido como ejemplo con otras unidades métricas. Junto a la presencia de un múltiplo del carro como es el "obrero", cuya relación numérica con respecto al carro no siempre es la misma, sobresa la utilización de otras medidas como la "plaza" —unidad de origen pasiego— y el celemín castellano. A este respecto merece una considera-

(17) Para conocer cuáles eran las diferentes unidades métricas de superficie empleadas en cada lugar a finales del Antiguo Régimen puede recurrirse al propio Catastro del Marqués de la Ensenada, más en concreto, a la novena de sus Respuestas Generales. En ella se señalan tanto las magnitudes propias de cada localidad, como sus equivalencias correspondientes en el sistema castellano de medidas de la época.

ción especial el municipio de Luena, que, por su especial ubicación territorial, colindante con el microcosmos pasiego y el norte de la provincia de Burgos, participa, entre otros elementos, de sus correspondientes medidas agrarias.

En cuanto a la medición de áridos y líquidos, ésta no solía realizarse a través de la balanza por ser éste un instrumento tan complejo para la humilde ciencia del campesino, como relativamente caro para su frágil economía. Ello, unido a la desconfianza que el mencionado utensilio suscitaba en las gentes sencillas por la facilidad con que puede adulterarse, favoreció el empleo de diferentes recipientes, es decir, unidades de capacidad a la hora de medir áridos y líquidos. Así las cosas, en el caso del valle de Toranzo se utilizaron las unidades de capacidad y, en menor medida, las de peso correspondientes a Castilla.

3.2. *Una posible interpretación: las medidas agrarias como mecanismo de defensa del campesinado*

Resulta obligado preguntarse por la razón de esta extrema complejidad y diversidad de las unidades métricas coexistentes durante el período estudiado. En opinión de Witold Kula, tal diversidad de medidas —común a casi toda Europa— no era en el fondo sino un medio a través de cual los más poderosos podían consumir con mayor facilidad sus abusos sobre los económica y socialmente más modestos (18). Visto bajo esta perspectiva, las unidades métricas constituirían un instrumento al servicio de los más favorecidos y en detrimento del campesinado. No obstante, a partir de recientes investigaciones de Rafael Domínguez Martín sobre libros de tazmías (19), bien pudiera esbozarse una hipótesis alternativa y contrapuesta a la indicada: la contemplación de la diversidad y complejidad de los sistemas métricos utilizados en el mundo rural, al menos en el caso del norte de España, como un recurso del que los campesinos se sirvieron durante siglos para poder realizar ocultaciones en el momento de dar cuenta de sus producciones a los distintos perceptores de rentas. Consistiría, por tanto, en un mecanismo de autodefensa del campesinado frente a la presión fiscal, tanto real, como eclesiástica, señorial o local. Lógicamente, el éxito del procedimiento radicaría en su complejidad y perpetuación frente a cualquier iniciativa externa tendente a unificar la disparidad de medidas (20).

(18) KULA, W., *op. cit.*, pp. 22-29.

(19) DOMÍNGUEZ MARTÍN, Rafael, *Actividades comerciales y transformaciones agrarias en el corredor de Santander a Reinosa. Cambio y limitaciones estructurales, 1750-1850*, Santander, 1988. (Memoria de licenciatura leída en la Universidad de Cantabria).

(20) De hecho, el autor del mencionado informe económico de 1798, además de señalar la conveniencia de uniformar todas las unidades métricas, da razón de la existencia de un expediente con esta solicitud desde el año 1775, aunque se muestra pesimista sobre la consecución de dicho propósito. Véase M[ANSO BUSTILLO], J., *op. cit.*, pp. 251 y 296 (nota 27).

Con el transcurso de los años las iniciativas emanadas desde el poder con el propósito de unificar las medidas coexistentes en su ámbito de actuación fueron fortaleciéndose hasta adquirir carta de naturaleza con motivo de la aparición de un Estado y un mercado "nacionales" bien entrado el siglo XIX. Sobre estas bases se asentó en nuestro país la adopción del sistema métrico decimal. Este, sin embargo, hubo de vencer diversos obstáculos, centrados principalmente en el terreno de las mentalidades populares. Junto a la incomodidad que para el campesino suponía tener que ajustarse a unas directrices nuevas, que venían a sustituir a "las de toda la vida", se añadía el agravante de que las diferentes unidades del nuevo sistema métrico estaban "deshumanizadas", es decir, no se correspondían directamente con ninguno de los criterios en que se inspiraban las medidas tradicionales —fundamentadas en el tiempo de trabajo, la cantidad de simiente...—. En consecuencia, tal como afirma el propio Kula, "desde el punto de vista de un hombre para quien la tierra es taller, telar y banco de trabajo, indudablemente son más elocuentes las medidas que señalan la cantidad de trabajo o la cantidad de grano que hay que sembrar, que la cantidad de hectáreas" (21).

Ello explica que, aun en el momento actual —después de bastantes decenios de existencia del sistema métrico decimal en nuestro país—, sigan perviviendo entre el campesinado de las zonas presididas por el minifundismo las medidas tradicionales, aunque, eso sí, tras haber experimentado en algunos casos mutaciones en sus equivalencias (22). En esta nueva situación, puede afirmarse que, en cierto modo, las medidas tradicionales han sido asimiladas por el sistema métrico decimal, pasando a convertirse en una especie de submúltiplos de la hectárea. Tal es el caso del carro de tierra en cualquiera de los valles de Cantabria, donde la pervivencia de los viejos patrones métricos se ha visto favorecida por la vigencia de unas estructuras agrarias caracterizadas por el predominio absoluto de la pequeña explotación. Bajo estas condiciones, el uso del carro como unidad métrica ofrece ventajas comparativas para el campesino en relación a la hectárea ya que, al

(21) KULA, W., *op. cit.*, p. 55.

(22) En el propio valle de Toranzo la introducción y aceptación del sistema métrico decimal se vieron acompañadas de importantes transformaciones en las equivalencias de algunas medidas tradicionales. Siguiendo la obra de Sinforiano GARRAN GONZALEZ pueden distinguirse también tres zonas —las vigentes en la actualidad— bien delimitadas. En el norte hallamos la mitad septentrional del municipio de Puente Viesgo que conserva, al igual que los territorios más norteños y áreas costeras de Cantabria, un carro de tierra equivalente a 187,87 metros cuadrados, esto es, de idéntica extensión que la vigente en el Antiguo Régimen. Una segunda zona es la conformada por la mitad meridional del municipio de Puente Viesgo y los de Corvera y Santiurde en su integridad. En este ámbito territorial el carro dejó de representar 75,45 metros cuadrados para equivaler a 150, es decir, *grosso modo*, el doble de la antigua extensión. Finalmente, en el municipio de Luena hallamos como medida de superficie una magnitud de origen pasiego —la plaza— equivalente ahora a 308 metros cuadrados. (*Tablas de reducción y equivalencia de las medidas agrarias que se usan en la provincia de Santander al sistema métrico decimal*, Santander, 1886).

ser de dimensiones más reducidas que ésta, resulta mucho más cómodo de utilizar.

En suma, la enorme diversidad y complejidad de las unidades métricas utilizadas en el mundo rural durante el Antiguo Régimen puede considerarse como el reflejo de la existencia en dicho ámbito de un verdadero mosaico de microcosmos cerrados y escasamente interrelacionados. Dentro de cada uno de éstos, el campesinado se veía obligado a desarrollar cuantos mecanismos de subsistencia le eran posibles, ocupando un lugar central entre todos ellos el sistema de medidas.

4. A MODO DE CONCLUSIÓN

El estudio de la fiscalidad a mediados del siglo XVIII en el valle de Toranzo revela que la superposición de instituciones perceptoras de tributos, con la multiplicación de cargas que esto conllevaba, constituía un elemento más de deterioro de la ya de por sí frágil economía campesina. Esta situación propiciaba una respuesta defensiva por parte del campesinado, que secularmente se concretó en diferentes fórmulas de ocultación. De todas ellas, una de las menos conocidas se fundamentó en la coexistencia de diversas y complejas unidades métricas. La variedad de equivalencias de éstas —aun pudiendo tener en ocasiones una misma denominación— constituyó un instrumento a través del cual los campesinos lograron apartar de los circuitos de la renta una parte de su producción. De este modo, lograban aliviar parcialmente su precaria situación frente a uno de los elementos que periódicamente ponía en peligro su supervivencia: la presión fiscal.

CUADRO 1

Rentas de la Corona enajenadas en el valle de Toranzo

Lugar	Renta enajenada	Cantidad	Perceptor
Carandía	Alcabala	100 rs. 20 mvs.	Marquesa de Castrillo*
Las Presillas	—	—	—
Vargas	Alcabala	484 rs. 2 mvs.	Marqués de Castrillo y Orgaz
Hijas	—	—	—
Corvera	Alcabala	306 rs.	Marqués de Castrillo y Orgaz
Prases-Cillero	—	—	—
Borleña	Alcabala	400 rs.	Marqués de Castrillo y Orgaz
Quintana	"	240 rs.	"
Villegar	—	—	—
Castillo Pedroso	Alcabala	484 rs. 30 mvs.	Marqués de Castrillo y Orgaz
Esponzués	—	—	—
San Vicente	Alcabala	362 rs. 10 mvs.	Marqués de Castrillo y Orgaz
Ontaneda	—	—	—
Alceda	Alcabala	243 rs.	Marqués de Castrillo y Orgaz
Entrambasmestas	"	303 rs.	"
Resconorio	—	—	—

FUENTE: *Catastro del Marqués de la Ensenada. Respuestas Generales. Valle de Toranzo.* Respuesta núm. 28.

* En este caso, en la fuente se hace referencia, además de al perceptor, al dueño de la alcabala enajenada, que era el Marqués de Aguilar de Campoo.

 CUADRO 2

 Distribución de la percepción del diezmo en el valle de Toranzo

Lugar	Perceptores	Detracciones
Carandía	2/3 Cura del lugar 1/3 D. Matías Sánchez Tagle, de Santillana	1/4 para la fábrica
Las Presillas	1/3 Arzobispo de Burgos 1/3 Cabildo del lugar 1/3 Cabildo de la Colegiata de San Martín de Elines	
Vargas	1/2 Cabildo de la Colegiata de Santillana 1/2 Abad de la Colegiata de Santillana	
Hijas	1/3 Arz. de Burgos 2/3 Cabildo del lugar	1/2 fanega y 3 cuartos de trigo y 1 fanega de maíz para la fábrica
Corvera	1/3 Arz. de Burgos 1/3 Cura del lugar 1/3 D. Bernardo de Bustamante, de Corvera, como patrono	
Prases-Cillero	1/3 Arz. de Burgos 2/3 Cabildo del lugar	

Lugar	Perceptores	Detracciones
Borleña	1/3 Arz. de Burgos 2/3 Cabildo del lugar	1/4 al beneficiado cuartillero
Quintana	1/3 Arz. de Burgos 2/3 Cabildo del lugar	
Castillo Pedroso	1/3 Arz. de Burgos 2/3 Cabildo del lugar	16 rs. a la fábrica
Villegar	1/3 Arz. de Burgos 2/3 Cabildo del lugar	
Esponzués	1/3 Arz. de Burgos 2/3 Cabildo del lugar	
San Vicente	1/3 Arz. de Burgos 2/3 Cabildo del lugar	
Ontaneda	1/3 Arz. de Burgos 2/3 Cabildo del lugar	
Alceda	1/3 Arz. de Burgos 2/3 Colegiata de Santillana	150 rs. a la fábrica
Entrambasmestas	1/3 Arz. de Burgos 2/3 Cabildo del lugar	1/9 a D. Matías Ruiz Calderón, por cuartilla
Resconorio	1/3 Arz. de Burgos 2/3 Cura del lugar	1/9 al Cura mayor de Vejorís

FUENTE: *Catastro del Marqués de la Ensenada. Respuestas Generales. Valle de Toranzo.*
Respuesta núm. 15.

CUADRO 3

Cantidades percibidas por el arzobispo de Burgos en concepto del arrendamiento de su tercio del diezmo en el valle de Toranzo

Lugar	Reales
Carandía	—
Las Presillas	945
Vargas	—
Hijas	—
Corvera	400
Prases-Cillero	350
Borleña	600
Quintana	—
Villegar	400
Castillo Pedroso	400
Esponzués	300
San Vicente	—
Ontaneda	300
Alceda	400
Entrambasmestas	2.000
Resconorio	600

FUENTE: *Catastro del Marqués de la Ensenada. Respuestas Generales. Valle de Toranzo.*
Respuesta núm. 16.

CUADRO 4

Composición y distribución de las primicias en el valle de Toranzo

Lugar	Perceptores	Contribuyentes	Cantidad (por vecino)
Carandía	Cabildo del lugar		4 rs.*
Las Presillas	1/3 Arzobispo de Burgos 1/3 Cabildo del lugar 1/3 Colegiata de San Martín de Elines	Quien posea yunta de bueyes	9 cuartillos de trigo
Vargas	1/2 Cabildo de la Colegiata de Santillana	Quien posea yunta	6 cuartillos de trigo y 75 rs.**
Hijas	1/3 Arzobispo de Burgos 2/3 Cabildo del lugar	No se especifica	No se especifica
Corvera	1/3 Arzobispo de Burgos 1/3 Cura del lugar 1/3 D. Bernardo Bustamante	Quien posea yunta Quien no posea yunta	3 cuartillos de trigo 1,5 cuartillos de trigo
Prases-Cillero	1/3 Arzobispo de Burgos 2/3 Cabildo del lugar	Quien posea yunta Quien no posea yunta	3 cuartillos de trigo 1,5 cuartillos de trigo

Lugar	Perceptores	Contribuyentes	Cantidad (por vecino)
Borleña	1/3 Arzobispo de Burgos	Cada vecino	1,5 cuartillos de trigo y 1,5 cuartillos de maíz
	2/3 Cura del lugar	Viudas	0,75 cuartillos de trigo y 0,75 cuartillos de maíz
Quintana	1/3 Arzobispo de Burgos	Todos	0,5 celemines de trigo
	2/3 Cabildo del lugar		
Villegar	1/3 Arzobispo de Brugos	Quien posea yunta	1 celemín de trigo y 1 celemín de maíz
	2/3 Cabildo del lugar	Viudas sin yunta	0,5 celemines de trigo y 0,5 celemines de maíz
Castillo Pedroso	1/3 Arzobispo de Burgos	Vecinos con yunta	1,5 celemines de trigo y 1,5 celemines de maíz
	2/3 Cura mayor del lugar	Viudas con yunta	0,75 celemines de trigo y 0,75 celemines de maíz
Esponzués	1/3 Arzobispo de Burgos	Cada vecino	14 cuartillos de maíz
	2/3 Cabildo del lugar	Viudas	7 cuartillos de maíz
San Vicente	1/3 Arzobispo de Burgos	Quien posea yunta	5 cuartillos de trigo
	2/3 Cabildo del lugar	Quien no posea yunta	2,5 cuartillos de trigo
Ontaneda	1/3 Arzobispo de Burgos	Todos	5 cuartillos de trigo
	2/3 Cabildo del lugar		

Lugar	Perpectores	Contribuyentes	Cantidad (por vecino)
Alceda	1/3 Arzobispo de Burgos 2/3 Cabildo del lugar	Quien posea yunta Quien no posea yunta	2,5 celemines de maíz 1 celemín de maíz
Entrambasmestas	1/3 Arzobispo de Burgos 2/3 Cabildo del lugar	Quien posea yunta Quien no posea yunta Viudas sin yunta Huérfanos	2 celemines de maíz 1 celemín de maíz 0,5 celemines de maíz 1 cuartillo de maíz
Resconorio	1/3 Arzobispo de Burgos 2/3 Cura del lugar	Todos	1 real

FUENTE: *Catastro del Marqués de la Ensenada. Respuestas Generales. Valle de Toranzo.* Respuesta núm. 15.

- * No se hace constar con cuánto contribuye cada vecino, sino que las primicias producían al Cabildo del pueblo 4 reales de vellón.
 - ** Estos 75 reales iban destinados a la fábrica del pueblo.
-

CUADRO 5

Ingresos de los concejos del valle de Toranzo

Lugares	Por renta de propios *	Por réditos de censos	Otros **
Carandía	—	—	150
Las Presillas	400 rs.	—	100
Vargas	800 rs.	—	—
Hijas	—	—	—
Corvera	590 rs.	53 rs. 3 mvs.	—
Prases-Cillero	20 rs.	—	—
Borleña	60 rs.	24 rs.	—
Quintana	—	—	—
Villegar	—	—	—
Castillo Pedroso	400 rs.	—	—
Esponzués	100 rs.	—	—
San Vicente	740 rs.	360 rs.	—
Ontaneda	340 rs.	—	—
Alceda	550 rs.	233 rs.	—
Entrambasmestas	1.140 rs.	—	—
Resconorio	200 rs.	—	—

FUENTE: *Catastro del Marqués de la Ensenada. Respuestas Generales. Valle de Toranzo.*
Respuestas núms. 23, 24 y 29.

- * Los propios arrendados eran tabernas en todos los lugares; otros propios arrendados eran: carnicerías (Corvera y San Vicente), mesones (San Vicente y Entrambasmestas) y un prado (San Vicente).
- ** Corresponden a derechos percibidos por la venta de vino (Carandía) y por ventas diversas en las romerías (Las Presillas).

CUADRO 6

Gastos del común en los concejos del valle de Toranzo

Lugares	Salarios, fiestas, obras	Réditos de censos
Carandía	1.700 rs.	365 rs.
Las Presillas	—	250 rs.
Vargas	1.682 rs.	—
Hijas	—	—
Corvera	5.000 rs.	—
Prases-Cillero	3.616 rs.	26 rs. 13 mvs.
Borleña	2.323 rs.	22 rs. 1 mv .
Quintana	2.000 rs.	6 rs. 20 mvs.
Villegar	1.800 rs.	60 rs.
Castillo-Pedroso	3.865 rs.	66 rs.
Esponzués	1.018 rs.	—
San Vicente	—	66 rs.
Ontaneda	1.800 rs.	—
Alceda	3.000-4.000 rs.	—
Entrambasmestas	4.000 rs.	33 rs.
Resconorio	2.200 rs.	—

FUENTE: *Catastro del Marqués de la Ensenada. Respuestas Generales. Valle de Toranzo.*
Respuestas núms. 25 y 26.

APÉNDICE. METROLOGÍA

*Principales unidades utilizadas en el valle de Toranzo (Cantabria).*A. *Unidades de longitud.*

- 1 Pie Castellano = 0,2786 mts.
- 3 Pies = 1 Vara castellana.
- 1 Vara castellana = 0,8359 mts.
- 2 Varas = 1 Braza castellana.
- 1 Braza castellana = 1,6718 mts.

B. *Unidades de superficie.*

- 1 Pie cuadrado castellano = 0,0776 m.²
- 1 Vara cuadrada castellana = 0,6987 m.²
- 1 Braza cuadrada castellana = 2,7949 m.²
- 1 Plaza (en la jurisdicción de los Montes del Pas) = 268,5 m.²
- 2 Plazas = 1 Celemín castellano.
- 1 Celemín castellano = 537 m.²
- 12 Celemines = 1 Fanega castellana.
- 1 Fanega castellana = 6.444 m.²

En cuanto a Carros y Obreros de tierra pueden distinguirse varias zonas:

a) en Carandía, Las Presillas, Puente Viesgo-Aés y Corrobárceno y Vargas:

- 1 Carro de tierra = 256 varas cuadradas castellanas = 178,87 m.²

b) en Acereda, Alceda, Bárcena, Borleña y Salcedillo, Castillo Pedroso, Corvera, Entrambasmestas, Esponzués, Hijas, Iruz, Ontaneda, Pando, Penilla, Prases, Quintana, San Andrés y San Miguel (Luen), San Martín, Santiurde, San Vicente, Vejoirís, Villasevil y Villegar:

- 1 Carro de tierra = 108 varas cuadradas castellanas = 75,45 m.²
- 9 Carros = 1 Obrero.
- 1 Obrero = 679,1 m.²

c) en Resconorio:

- 1 Carro de tierra = 126 varas cuadradas castellanas = 88,03 m.²
- 13,5 Carros = 1 Obrero.
- 1 Obrero = 1.188,4 m.²

C. *Unidades de capacidad para áridos.*

- 1 Cuartillo castellano = 1,156 litros.
- 4 Cuartillos = 1 Celemín castellano.
- 1 Celemín castellano = 4,625 litros.
- 12 Celemines = 1 Fanega castellana.
- 1 Fanega castellana = 55,5 litros.

D. *Unidades de capacidad para líquidos.*

- 1 Cuartilla = 4,033 litros.
- 4 Cuartillas = 1 Cántara.
- 1 Cántara = 16,133 litros.

E. *Unidades de peso.*

- 1 Libra = 0,460 Kgs.
- 1 Cuartilla = 2,8755 Kgs.
- 4 Cuartillas = 1 Arroba castellana.
- 1 Arroba castellana = 11, 502 Kgs.

F. *Unidades monetarias.*

- 1 Ducado = 11 Reales de vellón.
- 1 Real de vellón = 34 Maravedíes.

LA GANADERÍA EXTENSIVA EN ÁREAS MONTAÑOSAS MARGINALES:
ALGUNOS PROBLEMAS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

Por

JOSÉ M. GARCÍA-RUIZ¹
TEODORO LASANTA-MARTÍNEZ¹

¹ Instituto Pirenaico de Ecología. Jaca (Huesca).

Las regiones de montaña española han experimentado importantes pérdidas demográficas y cambios en los sistemas de gestión del territorio. (Vid., por ejemplo, ANGLADA et al, 1980), siguiendo un modelo evolutivo similar al de las montañas europeas. En algunas de ellas, no obstante, ese proceso ha tenido especial intensidad, lo que ha conducido a una situación —seguramente irreversible— de deterioro social y de abandono de los modelos tradicionales de ocupación y explotación del espacio. Corresponden a lo que llamamos áreas montañosas marginales porque no cuentan con algunas de las ventajas de la alta montaña (abundancia de recursos pastorales y forestales, capacidad para producir hierba, cierta terciarización) y sí con muchas de sus desventajas (rigor climático invernal y topografía accidentada). Algunos piedemontes se adscriben parcialmente a estas características, aunque el grado de despoblación no suele alcanzar en ellos la misma intensidad. En España podemos incluir dentro de este grupo a las montañas submediterráneas, es decir, al Prepirineo aragonés, las sierras de Cameros Viejo en La Rioja, algunos de los macizos turolenses y, con matices, las sierras orientales y occidentales del Sistema Central, junto con sectores más localizados en las cordilleras más importantes de España. En ellas pueden encontrarse la mayoría, si no la totalidad, de las siguientes características:

- Intensísima despoblación, pues en 1980 se hallan en torno al 20% o menos de los efectivos de 1900. Son numerosos los pueblos abandonados y en gran parte del territorio no hay población permanente. El envejecimiento y desmantelamiento de la organización social son una consecuencia bien conocida de este proceso.
- Retroceso de los censos de ganado ovino y cabrío, que pueden llegar casi a desaparecer, e incremento del ganado vacuno.
- Paisaje muy alterado por la acción del hombre, como resultado de los aumentos de presión sobre el territorio a medida que se incrementaba la población. El bosque ocupa sólo una pequeña parte del espacio, en manchas dispersas y muy aclaradas; campos abandonados y matorral, sometidos tradicionalmente a incendios periódicos, cubren la

mayor parte de las laderas, afectadas tradicionalmente por arroyamiento difuso y concentrado. Tras la deforestación, el bosque se recupera con muchas dificultades y el suelo sólo puede retenerse a cambio de un gran esfuerzo por parte del hombre, pues la fuerza de la gravedad tiende a incrementar el efecto de la escorrentía superficial y de pequeños movimientos en masa. Interesa señalar, no obstante, que estas regiones cuentan con pequeños espacios mecanizables, muy desigualmente repartidos en el espacio, lo que permite disponer de una producción puntual más intensiva, de mucho valor en la organización espacial de los sistemas de explotación.

- Se hallan al margen de los ejes principales de desarrollo (economías de situación) y carecen de infraestructura.
- La marginalidad espacial y deterioro demográfico y socioeconómico explican en parte el que los organismos oficiales no tengan una estrategia global para la recuperación y organización de estas regiones. La iniciativa pública se ha limitado en la mayoría de los casos a campañas de repoblación forestal que ocasionalmente pueden ocupar la cuarta parte o más del territorio (GARCÍA-RUIZ, 1976).

En estas condiciones ha tenido lugar la penetración de sistemas ganaderos muy extensivos, poco relacionados con lo que podemos considerar explotación tradicional. Grandes rebaños de ganado vacuno, a veces por iniciativa de empresas foráneas a la montaña utilizan ahora extensas superficies que de otra forma carecerían apenas de aprovechamiento económico. La tendencia actual y futura sigue ese camino, con sus ventajas pero también con numerosos problemas que pretendemos acotar en las páginas siguientes. El interés del tema radica en la importante extensión que ocupan estas regiones y en el hecho de que cuentan con un potencial productivo que permanece desaprovechado en buena parte y que en ocasiones se ve amenazado de deterioro a corto plazo. En espacios tan inestables, la incorporación brusca de nuevos sistemas de gestión poco adaptados a las condiciones ambientales o no ensayados previamente amenaza con incrementar la erosión y reducir las posibilidades pastorales del territorio.

El presente trabajo tiene como objetivo explicar la expansión reciente de sistemas ganaderos extensivos en las montañas de paisaje más deteriorado y, sobre todo, poner de relieve los desajustes entre las posibilidades productivas del territorio y los modelos de gestión aplicados.

1. LA VINCULACIÓN DE LA GANADERÍA EXTENSIVA A LAS ÁREAS DE MONTAÑA.

Conviene partir de un hecho bien conocido: las áreas de montaña presentan una gran diversidad de ambientes en función de las variadas condi-

ciones topográficas y microclimáticas. Constituyen por ello un mosaico complejo de paisajes (fondos de valle, coluviones de pie de vertiente, conos de deyección, vertientes cóncavas y convexas, divisorias, rellanos colgados), con posibilidades muy distintas para su utilización por parte del hombre.

Aunque sólo fuera por su facilidad para explotar ambientes muy variados, que alcanzan su máxima productividad en diferentes épocas del año, resulta evidente que el ganado en régimen extensivo o semiextensivo es el método más apropiado para obtener y transformar eficazmente la energía de un ecosistema tan heterogéneo como el montano. *Esa ganadería extensiva se caracteriza porque trata de obtener la máxima producción por persona empleada* (en lugar de por unidad de superficie como en el caso de los sistemas intensivos), *con la mínima inversión y esfuerzo posibles*. En un régimen extensivo el ganado se alimenta casi exclusivamente de los recursos pastorales, sin apenas importación de piensos desde el exterior, con muy pocos cuidados y, en general, escasa inversión. En un sistema intensivo se aporta una sobrealimentación —y en algunos casos se restringe al máximo el pastoreo libre—, se introducen nuevas razas y se invierte en instalaciones y cuidados de todo tipo. Las diferencias de rentabilidad son sensibles a favor del segundo pero también exige mucha mayor dedicación y un respaldo importante de capital. Cada uno de tales sistemas se adapta mejor a condiciones diferentes. Así, la ganadería intensiva se integra con mayor facilidad en una economía muy dinámica, basada en superficies pequeñas. Domina en las llanuras y, más aún, en las proximidades de las ciudades, donde puede adaptarse al enorme dinamismo y agilidad del mercado, por lo que se convierte en una actividad claramente especulativa; también se instala en enclaves montañosos que cuentan con facilidades para producir hierba en prados artificiales (FILLAT & MONTSERRAT, 1980). La ganadería extensiva, que requiere superficies mucho mayores tiene gran inercia a los cambios de mercado y por eso se limita más a las regiones montañosas, alcanzando su máxima expansión allí donde apenas hay mano de obra y donde el ganadero dispone de grandes superficies pastables. La dificultad para obtener hierba en praderas artificiales obliga a depender más de los recursos naturales. Lo cierto es que dentro de una misma región montañosa los pueblos situados en los fondos de valle, más fácilmente cultivables, han evolucionado hacia prácticas más intensivas, mientras los municipios localizados a media ladera, en pequeños rellanos apenas mecanizables, mantienen un sistema más tradicional basado en la explotación directa de los pastos de montaña (MANRIQUE & REVILLA, 1981).

La división funcional y espacial de los sistemas ganaderos garantiza una complementariedad que abarata costes y asegura un aprovechamiento más organizado de los recursos a nivel interregional. Por eso las áreas montañas tienden a especializarse en el *recrio* y las zonas próximas a los mercados se dirigen hacia el *engorde*. Y es que ambas funciones son difíciles de compa-

ginar en un mismo espacio, ya que parten de objetivos y de sistemas completamente diferentes. Interesa que el recrió salga al coste más barato posible, sin prisas para colocar el producto en el mercado, aspecto éste que se consigue con la ganadería extensiva; además el desplazamiento del ganado durante el pastoreo mejora la calidad de la carne y mantiene a un nivel elevado la productividad de los pastos. El engorde, por el contrario, ha de ser rápido, pues va dirigido a un mercado próximo, muy fluctuante, con estabulación y alimentación forzada. Que el recrió se haga en la montaña, es previsible pues permite utilizar el gran potencial de biomasa pastable, que no existe con la misma magnitud en la llanura; en esta última es de esperar que tenga lugar el proceso de engorde, por su proximidad al mercado y a los centros distribuidores de piensos.

Aparte de abastecer de animales a las granjas de engorde, el sistema extensivo ofrece otras ventajas. En primer lugar, garantiza una mayor estabilidad del precio de la carne, a costos más bajos que mediante intensificación. Y, en segundo lugar, permite el aprovechamiento integral de los recursos en las llamadas áreas marginales, que de otra forma quedarían totalmente inutilizadas; ese aprovechamiento las integra —siquiera sea débilmente— en el flujo económico general y evita una mayor dependencia de piensos procedentes del exterior del país, con el consiguiente ahorro de divisas.

Si los argumentos anteriores justifican la especialización de la montaña en general —exceptuando los ambientes más húmedos— hacia producciones extensivas, aún cabe añadir otros que explican la reciente expansión de esos sistemas en las llamadas montañas marginales. En ellas, tras la intensísima despoblación, existe una notable pérdida de iniciativas por parte de los autóctonos, el monte puede explotarse en grandes extensiones, sin problemas de cultivos dispersos, y los pastos suelen ser bastante baratos en la medida en que corresponden a ambientes submediterráneos con predominio de matorral y ofrecen una imagen muy degradada.

De todos formas, queremos poner de relieve una cuestión que a veces crea cierto confusiónismo. Frecuentemente se afirma que la explotación tradicional de la montaña se ha apoyado en sistemas extensivos (FILLAT, 1984). Eso es así pero sólo en parte. En muchas regiones la gestión tradicional no era extensiva en su totalidad. Con una fuerte presión demográfica se trataba de obtener la máxima rentabilidad con la máxima inversión de trabajo posible; otra cosa es que la rentabilidad fuera baja a pesar del esfuerzo. Por otro lado es impensable hablar de auténticos sistemas extensivos cuando las explotaciones tradicionales de la montaña se basaban muchas veces en rebaños minúsculos y en reducidas superficies cultivadas. Los ciclos no se podían forzar porque ni las técnicas ni el mercado lo hacían aconsejable. Lo cierto es que —pese a que en los mejores lugares el hombre montano procuró evitar el deterioro de los suelos y de la productividad— gran parte del territorio presenta las huellas de una intervención intensa, vinculada a una

fuerte presión demográfica. Por eso creemos que a veces se confunden los sistemas más o menos adaptados a las condiciones ambientales con los extensivos, y se hace una misma cosa de lo intensivo y las técnicas importadas. En definitiva, creemos que *el concepto de extensivo o intensivo debe estar en relación no sólo con la inversión de técnicas, capital y trabajo que se hace en la propia explotación, sino sobre todo con la organización social y económica dominante alrededor*. En esas condiciones pueden considerarse como extensivos los sistemas de gestión llevados a cabo por grandes explotaciones ganaderas, generalmente de iniciativa foránea, y los practicados por muchos ganaderos autóctonos que disponen de grandes superficies de pastos de verano y escasas posibilidades para producir hierba en sus propios campos; en este último caso el sistema ha evolucionado desde los modelos tradicionales hacia formas menos dependientes de la mano de obra. Podría incluirse también que las primeras se han implantado aprovechando la disponibilidad de capital y unas circunstancias locales muy favorables, mientras las segundas son el resultado lógico de una evolución socio-económica que ha acabado con la antigua organización social; el modelo tradicional sólo era imaginable en un determinado contexto demográfico y social; si éste ha cambiado radicalmente, aquel es insostenible y ha tenido que adaptarse a formas más extensivas.

2. LA ACTUAL GANADERÍA EXTENSIVA EN MONTAÑA

En las montañas submediterráneas o marginales conviven tres modelos de explotaciones ganaderas:

- Grandes propiedades foráneas, creadas con capital urbano. Forman grandes rebaños de ganado vacuno para carne —excepcionalmente de lanar— que unas veces arriendan los pastos a los municipios o incluso a propietarios privados pero que en ocasiones llegan a hacerse con la propiedad del monte para poder introducir las mejoras necesarias (GARCIA-RUIZ, 1976). Esta segunda posibilidad es cada vez más frecuente, aunque su importancia se ha exagerado en ocasiones. No pocas veces se apoyan en pabellones contruídos al efecto y en el cultivo de unas pocas parcelas mecanizables. Representan la sustitución del modelo tradicional por esquemas empresariales.
- Grandes explotaciones autóctonas, sin tradición anterior, creadas por ganaderos locales. Son poco abundantes y suelen darse en montañas con una despoblación casi general (Camereros Viejo, en La Rioja). La casi totalidad de las aldeas se han abandonado, exceptuando a alguna familia aislada que permanece y que ha ido aumentando su propiedad ganadera hasta superar las 100 cabezas de vacuno; se han visto favorecidas por el abandono general de territorio, ahora fácilmente pasta-

ble en grandes superficies sin necesidad apenas de vigilancia. Con el ganado vacuno puede coexistir un rebaño de cabras si la mano de obra lo permite por su exigencia en ordeño.

- Pequeñas propiedades autóctonas, herederas del sistema tradicional aunque con muchos cambios en la gestión de detalle. Corresponden a la mayor parte de las familias que han resistido a la emigración y se apoyan en pequeños rebaños de ovejas o vacas y en propiedades agrícolas de reducidas dimensiones, generalmente cultivadas por cereal, como sucede en el Prepirineo aragonés (GARCÍA-RUIZ, 1976).

Los dos primeros modelos tienen muchos puntos en común, pues utilizan grandes superficies de pastos y cuentan con elevado número de cabezas de ganado. Ambos practican un sistema similar, con escasa mano de obra para el volumen de capital disponible y no excesivos cuidados del rebaño. No obstante, puede señalarse el hecho de que las explotaciones foráneas a veces incorporan mejoras a los antiguos campos cultivados, con desbroces de matorral y eliminación de piedras, con el fin de disponer de reservas de capital y su inversión tiende a ser muy instantánea. En las grandes explotaciones autóctonas son muy raras las innovaciones o mejoras; si una parte del ganado debe estabularse, se emplean las antiguas viviendas del pueblo y el aumento del número de cabezas del rebaño es muy progresivo, nunca de forma rápida por falta de respaldo crediticio, mediante simple reposición; se ha creado el capital a costa de los beneficios inmediatos. Otra cuestión que diferencia a ambos modelos es que el primero emplea mano de obra contratada, a veces venida de muy lejos y por lo tanto con desconocimiento de las características del territorio en el que debe pastar el ganado. En el segundo caso la mano de obra es exclusivamente familiar.

Aunque los rasgos comunes sean muy significativos, estas pequeñas diferencias implican objetivos relativamente distintos. Así, por ejemplo, la explotación foránea tiene una mayor necesidad de beneficios rápidos para rentabilizar el fuerte desembolso de capital en la adquisición del rebaño y para amortizar las posibles mejoras introducidas (desbroces, acondicionamiento de campos, pabellones, silos); por otra parte, necesita liquidez para financiar los costos de mano de obra y de adquisición de piensos; su estrategia implica por ello un comportamiento muy especial. La gran explotación local puede plantearse el funcionamiento de la empresa con perspectiva bien distinta, pues no ha desembolsado capital para adquirir el ganado al incrementarse éste de forma natural y paulatina y no tener que afrontar cargas de mano de obra. Esta diferencia hace que el segundo modelo sea más estable en el tiempo y —quizás de forma involuntaria— tenga consecuencias más estabilizadoras para la dinámica de los ecosistemas explotados.

En efecto, con frecuencia la gran explotación foránea realiza una inversión en infraestructura (silos y establos, además de pistas de accesos) que es

desmesurada en relación con los beneficios esperables y con el volumen global de negocios; los complejos instalados, que incluyen a veces cebaderos de engorde, requieren demasiada mano de obra y se efectúan grandes desembolsos en la adquisición de piensos; luego no rentabilizados en la misma proporción con los resultados; además el alejamiento de estos territorios obliga a gastos de transporte de piensos y animales que a veces no se han tenido demasiado en cuenta. Existe, por lo tanto, un desfase entre lo que se espera conseguir y lo que de hecho es la ganadería extensiva, un sistema de explotación capaz de producir beneficios si no se le exigen prisas y si las inversiones se realizan progresivamente. En caso contrario estamos ante una intensificación ilógica, pues carece de sentido forzar la producción con fuertes inversiones en un medio dominado por las dificultades del pastoreo y la escasa calidad de la hierba. En ocasiones, utilizando maquinaria pesada, se roturan de nuevo antiguos campos cultivados, a veces con notable pendiente, pensando más en aumentar la superficie pastoral más intensiva a toda costa que en una organización armónica de los recursos pastorales en el espacio y en el tiempo. La consecuencia inmediata es el fracaso de no pocas explotaciones creadas con mentalidad urbana o de llanura, creyendo que puede y debe obtenerse la misma rentabilidad que en el llano (ANGLADA et al., 1980, p. 64). Si el fracaso se salda sólo con un abandono de la finca y de las instalaciones, el problema no es demasiado grave; sí lo es cuando deja tras de sí un cúmulo de acciones desestabilizadoras en las vertientes, quizás con pérdidas de suelo y deterioro parcial de la productividad futura.

La actual extensificación de la ganadería se acompaña de otros problemas que contribuyen a falsear la imagen de lo que debe ser una explotación extensiva. Tales problemas tienen que ver con la especialización de los tipos de ganado y con los sistemas de pastoreo.

Frente a la diversidad ganadera del sistema tradicional (FILLAT, 1984; GARCIA-RUIZ, 1971 Y 1976), asistimos desde 1960 a una creciente especialización (MANRIQUE Y REVILLA, 1980) en ganado vacuno de aptitud cárnica, afirmación que es válida para todas nuestras montañas pero especialmente para las marginales. El ganado lanar apenas se sostiene en pequeñas explotaciones familiares, con retroceso generalizado por sus exigencias de mano de obra (GARCIA-RUIZ & BALCELLS 1980), pero su presencia aún es más excepcional en las grandes propiedades extensivas. En estas últimas el vacuno encuentra precisamente sus mejores posibilidades, al prestarse bien al pastoreo libre. Por otra parte, el cabrío no entra dentro de los esquemas extensivos si no es de forma muy secundaria, a veces como complemento productivo en las grandes explotaciones autóctonas. El caballo, que, como el vacuno, exige muy poca dedicación pastoril y aún menos inversiones en pienso e instalaciones, se mantiene numéricamente estable pero no pasa de ser un mero acompañante sin apenas importancia en el conjunto de la vacada. La tendencia actual es, pues, muy clara: formación de grandes rebaños de

ganado mayor y marginación del lanar y cabrío. En el sistema Ibérico riojano, por ejemplo, el bovino ha pasado de 4.925 U.G.M. en 1950 a 12.379 en 1982, mientras en ese mismo período el ganado lanar pasaba de 11.494 a 4.981 U.G.M. (vid. LASANTA, 1987). Es bien conocida la tendencia que presenta el pasto hacia la lignificación y deterioro productivo como consecuencia de una simplificación del modelo ganadero (MONTISERRAT, 1964).

La expansión del ganado vacuno se ha visto acompañada por una tentativa intensificadora de los sistemas de explotación, al menos en cierto sentido. El ciclo productivo se intenta forzar mediante un cambio de las razas de ganado y un incremento en la calidad y cantidad de los alimentos. Las razas autóctonas se han visto desplazadas por razas foráneas, mejor dotadas para una mayor producción de carne. Ciertamente las autóctonas habían sufrido a lo largo de los siglos una selección negativa (BALCELLS, 1985) porque en los mercados solían venderse los individuos mejores; pero a pesar de ello eran razas adaptadas a las condiciones ambientales, caracterizadas por la pobreza de los pastos, la escasez estacional y la topografía accidentada, rasgos típicos de las montañas marginales. Por eso pueden considerarse razas rústicas, con gran función consumidora y capaces de transformar en carne recursos herbáceos muy baratos sometidos a fuertes oscilaciones. De hecho, sobrevivían a los contrastes estacionales sin sobrealimentación y, por supuesto, sin apenas control por parte del pastor. Se justifica así la afirmación de VALDELVIRA y BALCELLS (1988): "Cualquier ganado transforma el pasto en proteína cárnica, si la hierba es de cierta calidad. Sin embargo, cualquier ganado no es capaz de transformar cualquier hierba" (p. 35). Por el contrario, las razas introducidas (primero la parda suiza y más tarde y más tímidamente la charolesa) necesitan alimentación constante en cantidad y calidad. Seleccionadas en sus países de origen para producir carne a partir de recursos herbáceos abundantes, no pueden adaptarse fácilmente al pasto submediterráneo dominante; pasan las épocas de escasez con dificultades, enferman y abortan con mayor frecuencia y necesitan una reposición más rápida. Los propios ganaderos son conscientes de su mayor fragilidad y de la mayor dependencia de piensos comprados (BALCELLS, 1985, GARCIA DORY, 1980).

Sin duda, el cambio de recursos genéticos tiene su razón de ser allí donde las posibilidades de producción de hierba son muy grandes (ANGLADA et al., 1980, p. 69); tal es el caso de los mejores enclaves de la montaña santanderina o de los fondos de los más amplios valles pirenaicos; en esas condiciones se complementa el régimen de aprovechamiento de pastos de verano en montes públicos y la producción de hierba en prados artificiales, cubriéndose así el déficit invernal. Trasladar ese modelo a Cameros Viejo o al Prepirineo es muy difícil, con resultados que no siendo negativos son peores de lo que cabría esperar.

Las consecuencias del cambio de razas, desde un punto de vista alimentario, son fundamentalmente dos:

- a) El ganado foráneo, incapaz de aprovechar a diente todos los recursos posibles del territorio, se concentra en los mejores enclaves, generalmente campos abandonados o sembrados con alguna praterse, llanos y con mayor densidad de hierba; huye así de fuertes pendientes y de las laderas ocupadas por matorral denso. Con ello mantiene estable o mejora la producción de los sitios que ya son buenos; asistimos así a una degradación progresiva del resto del monte, cada vez más cerrado por el matorral y, por lo tanto, más difícilmente recuperable en el futuro si no es con medidas drásticas y en cierto modo desestabilizadoras (desbroces generales, incendios). Por eso podemos afirmar que, si bien el actual ganado vacuno se halla explotado mediante sistemas extensivos desde el punto de vista de la mano de obra, no lo está tanto desde un punto de vista espacial, pues la introducción de razas foráneas implica una contracción real del espacio aprovechado y una intensificación de lo que es más productivo (GARCIA-RUIZ, en prensa).
- b) Al no aprovechar el ganado la totalidad de los recursos, las épocas de escasez sólo pueden superarse con aportes alimentarios suplementarios, con lo que aumentan los costos de producción. En realidad estamos ante un caso de intensificación parcial, que contradice la teoría de los regímenes extensivos. Lo cierto es que, según los Anuarios de Estadística Agraria, en 1956 se importaban poco más de 66.200 Tm. de maíz y en 1978 se había alcanzado la cifra de 4.358.935 Tm. Incrementos proporcionalmente parecidos se han dado en sorgo y soja. Esto no ha hecho sino aumentar de forma espectacular el déficit de la balanza comercial y reforzar el papel de los piensos en los gastos del sector agrario español hasta un 54% del total (GARCIA DORY, 1980). Baste señalar que, según cálculos de LASANTA (1987), de noviembre a mayo en las sierras de Cameros (La Rioja) el 70% de la alimentación del ganado vacuno extensivo corresponde a piensos.

Los problemas anteriores están relacionados además con un sistema de pastoreo muy poco controlado, dando una imagen falsa de lo que debe ser una explotación extensiva. Es cierto que la ganadería extensiva debe basar su éxito en el abaratamiento de costos, y de ahí el escaso empleo de mano de obra; pero esta última, además de estar preparada en el conocimiento del ganado y del territorio, debe controlar los desplazamientos de los animales y forzar en ocasiones a que aprovechen recursos alejados, incluso pobres, con la doble intención de utilizar íntegramente el territorio y mejorar lentamente su capacidad de producción futura. En la actualidad, unas veces los

pastores son demasiado viejos y otras son contratados procedentes de otras regiones y, por lo tanto, desconocedores de la diversidad ambiental y de las muy variadas posibilidades que ofrece el territorio en el tiempo y en el espacio; otras veces, en fin, se ha llegado a la idea de que el ganado debe moverse por sí solo en busca de los pastos, en una mala interpretación del concepto de extensivo. Al no verse forzado, la mayor parte del rebaño se concentra siempre en los antiguos campos cultivados y, más aún, en los más próximos a las aldeas, con suelo profundo y mayor capacidad productiva. El proceso es, desde luego, más evidente con ganado foráneo. Por eso el modelo de organización pastoral separa claramente los alrededores de los núcleos de población (deshabitados o no), con prados productivos y complejos, apenas iniciada la colonización por especies leñosas, y el resto, invadido por el matorral, a veces de forma casi monoespecífica (jarales de Cameros Viejo).

A la degradación de los pastos por especialización ganadera se añade la pérdida de suelos en un sistema que descuida los métodos tradicionales de conservación. Los cultivos, cuando los hay, se limitan exclusivamente a lo mecanizable; las numerosas laderas abancaladas se han abandonado hace años y, aunque bien colonizadas por la vegetación, se ven sometidas a caídas de los muros, desplomes y formación de cicatrices que poco a poco van desmantelando un suelo histórico, muy productivo y cuidado durante siglos (CABERO, 1979; GARCIA-RUIZ, LASANTA & SOBRON, 1985; GARCIA-RUIZ, en prensa). La imagen de ruina que ofrecen muchas de esas laderas permite intuir no sólo la imposibilidad de recuperación agrícola sino también el progresivo deterioro de la superficie pastable, precisamente la mejor y la que concentra durante más tiempo el ganado. Sin duda, la ausencia de mano de obra implica el abandono de todo tipo de precauciones frente a la escorrentía de las aguas de lluvia y la formación de áreas saturadas; y ese es un problema tanto más peligroso por cuanto se trata de áreas dotadas por el hombre de estructuras complejas y que sólo pueden conservarse mediante la incorporación constante de energía.

De acuerdo con este planteamiento, la ganadería extensiva en áreas marginales o submediterráneas es una nueva forma de colonización del espacio, con escasa capacidad mejoradora y ninguna motivación conservadora. No se aprovechan todos los recursos pastorales y se asiste a una degradación de los mejores enclaves por reactivación de la erosión. Pero además los nuevos modelos extensivos representan un grado de intensificación que se halla en contradicción con lo que cabría esperar de este tipo de explotaciones. La necesidad de rentabilizar a corto plazo las fuertes inversiones realizadas, el desconocimiento de las posibilidades y limitaciones de un territorio muy heterogéneo pero también muy frágil y el envejecimiento y falta de ilusión de los que permanecen conduce a una separación evidente entre el concepto de explotación (rentabilizar la empresa) y el concepto de conservación. Por otra parte la ausencia de un eficaz control de pastoreo y la introducción

de razas foráneas menos rústicas —aunque aparentemente más productivas— impiden que el sistema extensivo se muestre como un modelo ejemplar de mejora de la capacidad productiva de espacios montanos muy degradados.

3. HACIA UNA NUEVA ORGANIZACIÓN DEL ESPACIO MONTANO MARGINAL

De las páginas precedentes se deduce que, si bien las llamadas montañas marginales constituyen espacios muy aptos para el desarrollo de la ganadería extensiva, la forma en que ésta se implanta no permite aprovechar al máximo las posibilidades del ecosistema. Conviene insistir en un hecho importante: la ganadería extensiva en su modelo básico busca producir animales de recría a los costos más bajos posibles, por lo cual se apoya en la utilización directa de la diversidad productiva del territorio; a su vez debe contar con animales rústicos capaces de transformar recursos autóctonos de baja calidad. Sin embargo, este esquema no siempre se respeta, y —aparte de frecuentes y desorbitadas inversiones en infraestructura— asistimos a un encarecimiento del producto final. Da la impresión de que el ganadero, queriendo ser extensivo y beneficiarse de algunas de las ventajas del sistema (pastos baratos y poca mano de obra) quisiera forzar la producción y ciclos de los animales imitando modelos urbanos. Trata en cierto modo de competir con la ganadería intensiva, de lanzar al mercado animales muy voluminosos, de rápido engorde si se les suministra piensos, y para ello intenta imitar más a los modelos intensivos. Las montañas con escasos y pobres recursos en hierba no pueden hacer otra cosa más que especializarse en la producción de carne de calidad a bajo costo; intensificar las producciones en esos ambientes representa un despilfarro de los recursos locales, —por abandono del pastoreo de las áreas más marginales— un encarecimiento de los productos finales y una mayor dependencia de la importación de piensos, con notable consumo de energía.

Toda explotación extensiva se mueve en un equilibrio inestable entre la escasez de mano de obra y la necesidad de abaratar costos; por un lado, y la necesidad de controlar el ganado y de introducir esquemas conservadores, por otro. Encontrar la estabilidad entre ambos parámetros es difícil y depende sobre todo de las características del territorio concreto. Si el ganadero se decanta por uno en detrimento del otro cabe esperar una degradación de las condiciones ambientales, que conduce en el futuro a una disminución de capital y de la producción a largo plazo (por desvalorización de la empresa), o una pérdida de beneficios a corto plazo. A continuación exponemos algunas ideas básicas para comprender hasta qué punto es imprescindible ese equilibrio.

a) *La ganadería extensiva de montaña requiere una proporción adecuada de recursos estacionales.* En las montañas submediterráneas la alimentación del ganado "a diente" puede obtenerse con facilidad durante las estaciones intermedias. En invierno puede haber situaciones adversas poco duraderas, por innivación, como sucede en el Prepirineo, pero sin duda no es una estación límite, como lo demuestra el que a esa zona se dirigiera el ganado de los altos valles pirenaicos desde noviembre hasta mayo. En verano, el cambio los problemas se plantean por agotamiento de recursos y parasitosis, lo que quizás aconseje el desplazamiento a los pastos supraforestales (VALDELVIRA & BALCELLS). Esta última alternativa se enfrenta a algunos problemas en el caso de que se desee el cubrimiento con un semental de raza pura, al formarse grandes rebaños de muy diferentes propietarios. Por razones climáticas o por agotamiento de recursos después de un aprovechamiento continuado existe, pues, un período en el que el alimento escasea y que se convierte en limitante para determinar el número de cabezas que es posible sostener en el seno de la explotación. Si se renuncia, por diversas razones, a la trashumancia, no cabe más que una triple alternativa:

- Ajustar el tamaño del rebaño a las posibilidades alimentarias de la estación límite.
- Importar piensos desde el exterior para cubrir el déficit estacional.
- O disponer de campos cultivados con prados para almacenar una reserva alimentaria de cara al invierno o el verano.

La primera solución es la menos conveniente desde todos los puntos de vista, pues reduce notablemente la rentabilidad de la explotación y desaprovecha gran parte de la producción herbácea de las estaciones favorables. La segunda representa una intensificación desaconsejable por poco adaptada y la última parece la más adecuada porque es fácilmente controlable por los ganaderos y porque se limita a forzar ligeramente la productividad local. En la mayoría de fincas existen lugares idóneos —aunque generalmente muy pequeños— para el cultivo, con una carga histórica que les hace potencialmente muy productivos. La conversión de muchas de esas parcelas en prados de diente es relativamente sencilla; basta a veces con sólo desbroces de matorral e introducción posterior del ganado para bloquear la colonización por parte de leñosas. En realidad, se trata de incentivar de forma seminatural la producción de hierba en aquellos lugares donde puede obtenerse rápidamente un gran incremento productivo, es decir, los mejores campos abandonados de cada aldea o de cada finca. Con pequeñas labores iniciales y dejando actuar el ganado puede eliminarse el déficit estacional.

En este sentido, existen ya experiencias positivas en explotaciones prepirenaicas. VALDEVIRA y BALCELLS (1986) señalan que en una finca de 1.160 Ha. se han recuperado 68 Ha. convertidas ahora en pastizal y procedentes de antiguos campos abandonados, y en otras 42 Ha. se han realizado

mejoras para incrementar la producción pratense. En esa superficie, que representa el 10% del total de la explotación, puede mantenerse una carga de 88 cabezas/año. Por otra parte, es muy importante tener en cuenta que no sólo se mejora la capacidad de carga sino también y muy especialmente las posibilidades de pastoreo en el conjunto de la explotación: dado que la topografía es accidentada, las parcelas mejoradas y más productivas se distribuyen por toda la finca (y no sólo alrededor de las viviendas principales), lo que hace que tales parcelas se conviertan en focos de atracción (o cebos) para el vacuno, que utiliza también recursos próximos más bastos. Se crea así una estructura más compleja en la que se sientan las bases para un aprovechamiento integral de los recursos y para una mejora de la calidad del pasto a largo plazo, a la vez que se superan mejor las épocas críticas y se incrementa la capacidad de carga.

b) *El mantenimiento de un sistema muy extensivo exige aprovechar la diversidad espacial con el ganado más adecuado.* Son conocidas las ventajas que para la estabilidad y productividad del pasto presenta el manejo de diferentes tipos de ganado (vacuno, ovino, cabrío y equino) por ser relativamente complementarios (MONTSERRAT, 1964). Sin embargo el problema está en la falta de mano de obra en las explotaciones autóctonas y la simplificación de los sistemas de explotación en las foráneas. Por otro lado, la búsqueda lógica de eficacia a corto plazo obliga a evitar modelos muy dispersantes, pues en una explotación muy compleja el número de cabezas de cada tipo de ganado sería obligatoriamente bajo, lo que no impediría la necesaria infraestructura para cada uno de ellos sin que se incrementase la rentabilidad. En ese sentido, en una economía de mercado es comprensible, y quizás más en un régimen extensivo, la especialización hacia un determinado tipo de ganado, y más aún el vacuno.

Partiendo, pues, de la base de que el ganado mayor es el mejor adaptado a las actuales condiciones sociales y ambientales de la montaña, interesa insistir en el problema de las razas autóctonas de vacuno. Algunas de ellas se encuentran en trance de desaparición (blanca cacereña, murciana, canaria) pero varias gozan aún de buena salud numérica (asturiana, tudanca, pirenaica, negra ibérica, morucha). Ante el déficit comercial a causa de nuestras importaciones de piensos, recobran todo su valor por adaptarse a las difíciles condiciones de nuestros ambientes montanos y porque, bien manejadas, se convierten en estabilizadoras y mejoradoras del pasto. Basta con señalar que el total de razas autóctonas de vacuno en España es de 17 (BALCELLS, 1985), lo que da idea de su selección genética para convertirse en los más eficaces consumidores del pasto de acuerdo con las condiciones regionales.

c) *El sistema extensivo exige conocer el territorio, su diversidad, la calidad de sus pastos y su variabilidad en el tiempo y en el espacio.* En las regiones de montaña, un sistema ganadero extensivo no debe consistir,

como a veces se cree, en un pastoreo totalmente libre, en el que el pastor —cuando lo hay— es un mero observador o vigilante de las vacas. Aquel debe dirigir el ganado para que el pasto de cada rincón de la finca se aproveche en el momento óptimo; para evitar que el ganado se concentre en los sitios mejores, con pasto más productivo y con topografía más suave. De otra forma la propia inercia del ganado mejoraría los sitios que, de hecho, ya son buenos y dejaría semiabandonadas extensas áreas de la montaña, hasta que fueran poco menos que impenetrables e inaprovechables. También la ganadería extensiva necesita, pues, de buenos pastores, capaces de organizar el pastoreo y de dar sentido a cada una de las unidades paisajísticas del territorio, y más en montaña, donde la complejidad espacial crea un mosaico de situaciones con una gran diversidad productiva. Como ya hemos señalado, la presencia de campos mejorados y dispersos en el interior de la finca debe ayudar a la movilidad espontánea del ganado y, de forma indirecta, al aprovechamiento de espacios marginales.

Las montañas marginales sólo pueden soportar una explotación mitigada, ligeramente forzada con cultivos forrajeros, aprovechando el flujo energético natural y con una simplificación diferencial (MONTSERRAT, 1972) que permita establecer toda una gama de situaciones. Así, cabe hablar de la recuperación y mejora de parte de los antiguos campos cultivados; desbroces controlados con pequeños aclareos entre el matorral para permitir el incremento de pasto y la frecuentación por parte del ganado; construcción de abrevaderos o balsas, equilibradamente dispuestos en el espacio para fomentar el movimiento de los animales hacia determinados lugares; repoblaciones forestales con objetivos productores y conservadores, en áreas sometidas a erosión remontante o en las cabeceras de barrancos que tienden a concentrar la escorrentía; incluso no es irreal el fomento de pequeños montes adhesados mediante especies autóctonas (*Quercus pyrenaica*, *Quercus faginea*, *Quercus rotundifolia*), pues reducen los riesgos erosivos y crean suelos forestales bien estructurados, aumentando la producción de hierba y dando lugar a un paisaje más organizado en unidades complejas y por ello protectoras frente a la erosión y a la pérdida de nutrientes.

Una estrategia de este tipo requiere comprender las limitaciones del territorio. Más que en ningún otro tipo de espacio el planificador debe conocer aquí los umbrales de permisividad en la explotación, en función de las pendientes, condiciones climáticas o capacidad de regeneración y colonización de la vegetación. *Son los límites los que permiten definir el tipo de explotación que puede soportar una región.*

En la actualidad las montañas marginales guardan en el paisaje y en su productividad las consecuencias de una utilización secular por parte del hombre, con fuerte presión demográfica en territorios muy propensos a la desestabilización. Esas montañas han pasado en un corto plazo de tiempo de un sistema mixto agropecuario a otro en el que la ganadería vacuina, me-

diente fórmulas extensivas, centra casi toda la actividad junto con la expansión creciente de repoblaciones forestales muy generalizadas y simplificadas del paisaje. Creemos que es posible —sin inversiones excesivas— reorganizar el espacio para conseguir que parte de los antiguos campos cultivados sean la base productora de hierba para un ganado que con menor intensidad explota además laderas con matorral clarado y a veces adeshadas, con encinas o robles dispersos protectores del suelo y con sectores productores de madera. Es lo que MONTSERRAT (en prensa) llama *agronomía de montaña*. Una vez más la idea de que sólo se puede conservar si se introduce una explotación atenuada tiene sentido en unos espacios cuyas posibilidades productivas son mucho mayores que las actuales, mediante sistemas que además garantizan la conservación del suelo. En esas condiciones la densidad de población ha de ser necesariamente baja (seguramente no muy superior a 1 hab/Km²), pero suficiente para asegurar el manejo del ganado y la vigilancia frente a incendios y quizás para la introducción de medidas de conservación del suelo en las laderas más inestables (campos abancalados).

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANGLADA, S. BALCELLS, E., CREUS, J., GARCIA-RUIZ, J. M., MARTI, C., & PUIGDEFABREGAS, J., 1980. *La vida rural en la montaña española (Orientaciones para su promoción)*. Instituto de Estudios Pirenaicos, 113 pp. Jaca.
- BALCELLS, E., 1985. Transformaciones recientes de la cabaña ganadera. *Actas III Coloquio Nacional sobre Geografía Agraria*, pp. 163-237, Badajoz.
- CABERO, V., 1979. *Espacio agrario y economía de subsistencia en las montañas Galaico-Leonesas: La Cabrera*. Ediciones de la Universidad de Salamanca. Institución "Fray Bernardino de Sahagún", Salamanca.
- DAUMAS, M., 1976. *La vie rurale dans le Haut Aragon Oriental*. Instituto de Estudios Osenses y de Geografía Aplicada, Madrid.
- FILLAT, F., 1984. Una forma de explotación tradicional de la montaña: la ganadería extensiva. *III Curso de ordenación del Territorio*, E.T.S.I.A., pp. 343-364, Lérida.
- FILLAT, F. & MONTSERRAT, P., 1980. Importancia de la economía ganadera en el Campóo y Montaña santanderina. *Actas del Coloquio Hispano-Francés sobre las áreas de Montaña*, pp. 215-228, Madrid.
- GARCIA-DORY, M. A., 1980. La utilización de las razas autóctonas en los ecosistemas regionales, como factor de ahorro energético en la ganadería española. *Agricultura y Sociedad*, 15: 115-162, Madrid.
- GARCIA-RUIZ, J. M., 1971. El valle de Urdués. Un estudio de geografía rural. *Pirineos*, 102: 53-91, Jaca.
- GARCIA-RUIZ, J.M., 1976. *Modos de vida y niveles de renta en el Prepirineo del Alto Aragón Occidental*. Instituto de Estudios Pirenaicos, 270 pp., Jaca.
- GARCIA-RUIZ, J. M., en prensa. La evolución de la agricultura de montaña y sus efectos sobre la dinámica del paisaje. *Agricultura y Sociedad*, Madrid.

- GARCIA-RUIZ, J.M., & BALCELLS, E., 1978. Tendencias actuales de la ganadería en el Pirineo Central. *Estudios Geográficos*, 153: 519-538, Madrid.
- GARCIA-RUIZ, J.M., LASANTA, T. & SOBRON, I., 1985. *Estudio comparado de la evolución geomorfológica de campos abandonados y áreas repobladas de la cuenca del Jubera*. Comunidad Autónoma de la Rioja, Informe, 345 pp., Logroño.
- LASANTA, T., 1987. Recursos ganaderos y gestión de la ganadería semiestabulada en la Rioja. *Estudios Geográficos*, 189: 595-618, Madrid.
- MANRIQUE, E., & REVILLA, R. 1980. Los estudios sobre economía ganadera de montaña en Aragón: situación y perspectivas. *Actas de las III Jornadas del Estado Actual de los Estudios sobre Aragón*, 705-720, Zaragoza.
- MANRIQUE, E. & REVILLA, R., 1981. Estudio económico del sistema tradicional de terneros para crío en un alto valle de montaña. *Pastos*. 11(3): 145-165, Madrid.
- MONTSERRAT, P., 1964. Ecología del pasto. *Publ. Centro Pirenaico de Biología Experimental*. 1: 22 pp., Jaca.
- MONTSERRAT, P., 1972. Estructura del sistema agropecuario. *Anales de Edafología y Agrobiología*, 31 (1-2): 151-156, Madrid.
- MONTSERRAT, P., en prensa. Aspectos ecológicos de la agricultura y ganadería de montaña. *Agricultura y Sociedad*. Madrid.
- VALDEVIRA, A. y BALCELLS, E., 1986. La pardina de Esporret como unidad empresarial de las Sierras meridionales, *Pirineros*. 128: 79-118, Jaca.
- VALDEVIRA, A. y BALCELLS, E. 1988. El vacuno pirenaico. *Surcos de Aragón*. 12: 33-39, Zaragoza.

"EDWARDSIELLA TARDA" EN ANIMALES MARINOS

Por

ÁNGEL DE MIGUEL PALOMINO*

DOCTOR EN VETERINARIA

* Laboratorio de Sanidad y Control. Santander.

I. INTRODUCCIÓN

El aumento, en los últimos años, del número de las instalaciones de cría y reproducción de animales exóticos en parques-safari, zoológicos, delfinarios, etc., responde a una específica demanda que encuentra en ellas, además del entretenimiento o la ocupación del ocio, la satisfacción de un interés cultural por la contemplación de especies no pertenecientes a la fauna autóctona.

La administración de estos establecimientos no solo conlleva a un perfecto conocimiento de cada especie en particular, su capacidad de adaptación a un medio ambiente artificial, los métodos de alimentación más adecuados, etc., sino también la vigilancia de su estado sanitario como un capítulo importante de su crianza.

Un medio sencillo de ejercer esta vigilancia, para emplear la profilaxis o la terapéutica adecuadas en caso necesario, es la de detectar, mediante análisis microscópicos y coprocultivos, los parásitos y microbios que pueden hallarse en el tracto intestinal, a veces no presentes en el medio natural del país importador.

Investigar, pues, la población parasitaria y, en nuestro caso, la flora bacteriana intestinal, particularmente en el terreno de las *Enterobacteriaceae* de tan gran interés, no solo para la salud del animal sino también para la humana, parece tarea a la que no se debe conceder plazos de espera.

Los aspectos epidemiológicos de este grupo bacteriano, la gran importancia de los portadores sanos como reservorios y del medio ambiente como vehiculador de gérmenes eliminados por las heces, sus resistencias adquiridas y la necesidad de cortar los eslabones de la cadena de contagio y no únicamente actuar en el último eslabón de esta cadena, parecen, entre otros, motivos suficientes para justificar estos estudios microbiológicos (Miguel Palomino, A. de, 1975).

A este fin, y dado que la flora de la familia *Enterobacteriaceae* en los animales exóticos y salvajes ha sido poco estudiada en nuestro país, hemos

llevado a cabo una investigación, en principio dirigida a la detección de *Salmonella*, en las muestras de heces que, periódicamente, envía al Departamento de Parasitología de este Laboratorio de Sanidad y Control, la bióloga M.^a Cruz Díaz, Directora del Parque Zoológico Municipal de Santander, con cuya autorización y colaboración hemos contado para realizar este trabajo.

El resultado fue la no detección de *Salmonella*, y el aislamiento de veintidós cepas de *Edwardsiella tarda* en cincuenta y cinco coprocultivos que hemos efectuado desde marzo de 1988 a enero de 1989. Hay que advertir previamente, que estos gérmenes, integrados en la familia *Enterobacteriaceae*, no parecen afectar en absoluto al estado de salud de los animales investigados.

Por otra parte, no hemos sabido, antes de esta comunicación, que se haya aislado en España este tipo de bacterias.

II. EL GÉNERO "EDWARDSIELLA"

Las *Edwardsiella* son bacterias que se ajustan a la definición de la familia *Enterobacteriaceae*; están incluidas en el género *Edwardsiella*, especie tipo *Edwardsiella tarda*.

Las *Edwardsiella*, según Sakazaki (1984), fueron descubiertas, de forma independiente, a principios de los años sesenta, por dos grupos de investigadores. Sakazaki y Murata, en 1962, aislaron este germen en serpientes en el curso de una investigación sobre la distribución de *Salmonella*, sugiriendo el nombre vernáculo de *Grupo Asakusa* para estas bacterias. Hoshina, en 1962, aisló este microorganismo en anguilas enfermas y lo denominó *Paracolobactrum anguillimortiferum*. En 1964, King y Adler describieron el aislamiento de un cultivo de esta bacteria y propusieron el nombre de *Grupo Bartholomew*, pero fueron Ewing *et al.*, en 1965, los que dieron el nombre científico de *Edwardsiella tarda* para un grupo de bacterias, muy similares a los grupos Asakusa y Bartholmew, y que era conocido como biotipo 1483-59 en su laboratorio desde 1959. El nombre de *Edwardsiella* fue propuesto por Ewing en honor del gran especialista P. R. Edwards.

De acuerdo con el International Code of Bacterial Nomenclature, 1953, el de *Paracolobactrum anguillimortiferum* de Hoshina es el nombre legítimo para este grupo. Sin embargo, aunque el calificativo *anguillimortiferum* tiene prioridad sobre el calificativo *tarda*, Sakazaki y Tamura, en 1975, propusieron el de *Edwardsiella anguillimortifera* en vez del de *Edwardsiella tarda*. En contra de esto, Farmer *et al.*, en 1976, propusieron mantener el de *Edwardsiella tarda* puesto que este último nombre era más ampliamente utilizado que el primero. En todo caso, los dos nombres científicos, *E. tarda* y *E. anguillimortifera*, son reconocidos para esta bacteria en las Approved Lists of Bacterial Names.

Hasta fechas recientes, *E. tarda* era la única especie conocida del género *Edwardsiella*. El calificativo "tarda" o lenta quiere significar su inactividad frente a los carbohidratos en comparación con la mayoría del resto de las enterobacteriáceas.

Grimont, en 1980, describió un grupo de cepas estrechamente relacionadas bioquímicamente con las típicas de *E. tarda*. Este grupo se conoce como "*E. tarda* biogrupo 1". Fermentan el D-manitol, la sacarosa y la arabinosa. Las cepas de *E. tarda* negativas para los citados carbohidratos son mucho más comunes y son designadas como "*E. tarda* tipo salvaje" (Farmer et al, 1985).

Desde 1980 se han descrito dos nuevas especies y el citado biogrupo 1. Grimont et al, en 1981, descubrieron la segunda especie de *Edwardsiella* entre los microorganismos primeramente clasificados como *E. tarda* y sugirieron para estas cepas el nombre de *Edwardsiella hoshinae* en homenaje al bacteriólogo japonés Tashikaru Hoshina. También en 1981, Hawke et al., comunicaron el aislamiento de una bacteria que causaba septicemia entérica en el pez gato, por lo que la denominaron *Edwardsiella ictaluri*, ya que *Ictalurus* es el nombre del género al que pertenece dicho pez.

III. CARACTERES BIOQUÍMICOS

Los microbios pertenecientes a la especie *E. tarda* son bacilos rectos y cortos, Gram negativos y oxidasa negativos; móviles, anaerobios facultativos y catalasa positivos. Reducen los nitratos a nitritos y su temperatura óptima es de 37.° C, excepto *E. ictaluri* que necesita una temperatura más baja para su crecimiento. La mayor parte requieren vitaminas y aminoácidos. Fermentan la glucosa y varios azúcares, pero son inactivos si se les compara con la mayoría de los componentes de la familia *Enterobacteriaceae*. Aunque crecen en medios ordinarios, se desarrollan mejor en medios con extracto de levadura. El uso de medios de enriquecimiento, tetracionato, selenito, facilita su aislamiento.

Producen SH₂, indol, lisina y ornitina descarboxilasa, pero no producen arginina dehidrolasa, fenilalanina desaminasa ni ureasa. No hidrolizan la esculina, no utilizan el Citrato de Simmons y la reacción de Voges-Proskauer es negativa. La mayoría de las cepas de *E. tarda* no fermentan la lactosa, la arabinosa o la xilosa, *E. tarda* no fermenta tampoco el manitol ni la sacarosa que, por el contrario, son fermentadas por *E. hoshinae*. El malonato es utilizado por *E. hoshinae*, pero no por *E. tarda*. *E. ictaluri* es la especie más exigente del género; su crecimiento es muy lento, requiriéndose de dos a tres días de incubación para que las colonias alcancen 1 mm. de diámetro. Bioquímicamente es la menos activa del género (Sakazaki, op. cit.).

Le Minor (1965) hace un resumen práctico de diagnóstico bioquímico, diciendo que se deberá pensar en la presencia de una *Edwardsiella* cuando una bacteria tenga los caracteres de una *Salmonella* pero sea indol positiva.

En cuanto a la resistencia o sensibilidad a los antibióticos, según Farmer y McWhorter (1984). *E. tarda*, como el resto de las *Edwardsiella*, tiene resistencia intrínseca a la colistina y produce amplias zonas de inhibición frente a los discos de penicilina, hecho inusual en las enterobacteriáceas. Son también muy sensibles a la mayor parte de los antibióticos, aunque ocasionalmente se ha observado resistencia a las sulfonamidas y otras drogas.

Entre las escasas cepas de *E. hoshinae* que se han aislado, algunas son resistentes a la colistina, mientras que otras producen zonas de inhibición de 10-17 mm. Esta especie es sensible al a. nalidíxico, gentamicina, kanamicina, tetraciclina, cloranfenicol, ampicilina, carbenicilina, cefatolina, penicilina G y sulfadiazina. El diámetro de las zonas de inhibición para la penicilina G es de 28 a 31 mm.

En *E. ictaluri* la susceptibilidad a los antibióticos es difícil de determinar por su pobre crecimiento en agar Mueller Hinton a 37°C. Es preciso hacer la incubación a 25°C y utilizar pocos discos por placa dadas las amplias zonas de inhibición que origina. Para hacer la lectura hay que esperar 48 horas. Es muy sensible a los antibióticos, incluyendo una amplia zona de inhibición (29-35 mm), alrededor de la penicilina G (10 U/disco). *E. ictaluri* es sensible al a. nalidíxico, estreptomycin, gentamicina, kanamicina, tetraciclina, cloranfenicol, penicilina, ampicilina, carbenicilina, cefalotina y sulfadiazina, pero es resistente a la colistina (10 mg.).

IV. EPIDEMIOLOGÍA

E. tarda parece estar distribuida por todo el mundo. Es un germen que actualmente está bien documentado como patógeno oportunista, raro de encontrar en países desarrollados. A veces se halla en meningitis, endocarditis, bacteriemia o infecciones de las vías urinarias. Con mayor frecuencia se aísla de heridas juntamente con otras bacterias, por lo que su papel patógeno es difícil de valorar.

Aunque cierto número de estudios se han referido al aislamiento de *E. tarda* a partir de material patológico humano, este microorganismo raramente da lugar a enfermedad humana. Se han referido escasos aislamientos en comparación con el número de muestras investigado. Así, según Sakazaki (op. cit), Bhat *et al.*, en 1967, sólo aislaron 4 cepas de *E. tarda* en 513 niños con diarrea. Makulu *et al.*, en 1973, únicamente detectaron 51 cepas en muestras de origen humano durante una investigación de siete años en la que fueron efectuados una media anual de 3.000 cultivos. En personas sanas,

Onogawa *et al.*, en 1976, aislaron *E. tarda* en un 0,001 por 100 de 97.704 personas adultas y un 0,01 por 100 de 255.896 niños.

En países tropicales, algunos autores han puesto de relieve la relación etiológica de *E. tarda* con procesos diarreicos. Asimismo, parece que en estos países, no es infrecuente que *E. tarda* sea aislada juntamente con reconocidas bacterias enteropatógenas como *Salmonella*, *Shigella*, *Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus*, así como *Entamoeba histolytica* y otros parásitos intestinales.

E. tarda ha sido aislada con escasa frecuencia de animales de sangre caliente, como perro, mono, ganado vacuno, cerdo, pantera, león marino, foca y pájaros. El posible poder patógeno de estas bacterias para los animales de sangre caliente es todavía desconocido.

Dos grupos ecológicos de huéspedes, reptiles y peces, podrían ser considerados como posibles reservorios de *E. tarda*. Desde que Sakazaki y Murata, en 1962, consideraron por primera vez a *E. tarda* como un microbio intestinal normal de las serpientes, se ha demostrado que una gran variedad de reptiles y anfibios, como serpientes, cocodrilos, sapos, ranas, tortugas, escincos y lagartos, son posibles reservorios de este microorganismo. Por otra parte *E. tarda* ha sido reconocido como un importante agente patógeno para las anguilas desde que Hoshina, en 1962, halló este germen en anguilas que padecían una afección similar a la enfermedad roja. También a *E. tarda* se atribuye la enfermedad putrefacto-enfisematosa del pez gato de vivero, y casos aislados de septicemia han sido diagnosticados en otros animales. Van Damme y Vandepitte, en 1980, aislaron *E. tarda* en varios géneros de peces de río en Zaire, llegando a la conclusión de que los peces de aguas dulces parecen constituir el hábitat natural de *E. tarda* y ser la fuente más probable de infección humana, al menos en los trópicos.

A su vez, *Edwardsiella hoshinae* se ha aislado también de animales, si bien estos aislamientos han sido escasos hasta ahora. Se ha hallado en lagartos de Chad y Senegal, así como en pájaros y aguas. También se ha aislado en heces humanas, aunque no se ha comprobado que esta especie pueda causar diarreas.

Edwardsiella ictaluri se ha aislado en siluros de vivero en el delta del Mississippi, donde la cría del pez gato es más intensa y en los que causa septicemia entérica. Esta enfermedad es estacional, dándose casi exclusivamente en la primavera y de nuevo en el otoño, cuando la temperatura del agua es de alrededor de 25.° que es, precisamente, la temperatura óptima de crecimiento de *E. ictaluri* en el laboratorio (Farmer y McWhorter, op. cit.).

V. ESQUEMAS ANTIGÉNICOS

Dos sistemas de serotipado han sido desarrollados para *Edwardsiella tarda*. Sakazaki (op. cit.), en 1984, descubrió 17 antígenos O y 11 antígenos H, con 18 combinaciones O-H en 256 cepas. Este esquema antigénico fue ampliado más tarde por Tamura y Sakazaki a 42 antígenos O y 30 antígenos H, entre 780 cepas. También en 1967, independientemente de Sakazaki, un esquema antigénico provisional fue descrito por McWhorter *et al.* con 49 antígenos O y 37 antígenos H, con 148 combinaciones O-H entre 394 cepas estudiadas.

A fin de establecer un esquema que fuera aceptado internacionalmente, se tomó la decisión de hacer un estudio en colaboración entre el National Institute of Health, de Tokio, y el Center for Disease Control de Atlanta, USA, utilizando para ello los antígenos O y H descritos por McWhorter *et al.* y los de Sakazaki, cuyo resultado ha sido un esquema de serotipado único que comprende 61 antígenos O y 45 antígenos H (Tamura *et al.*, 1988).

VI. MATERIAL, MÉTODOS Y RESULTADOS

El estudio que presentamos se realizó en el Departamento de Bacteriología del Laboratorio de Sanidad y Control de Santander.

Los análisis bacteriológicos se realizaron sobre 55 muestras de heces. De ellas 15 eran de león marino (*Otaria byronia*), 12 de oso polar (*Thalactros maritimus*), 10 de pingüino (*Spheniscus demersus*), y el resto de canguro y león africano.

Una pequeña cantidad de cada muestra se sembró en un caldo de enriquecimiento GN Broth Hajna. El cultivo se estrió en placas de S.S. y las colonias se inocularon en agar TSI y, posteriormente, de este medio se pasaron al de urea-indol de Ferguson.

Las reacciones en estos medios parecían ya indicar que se trataba de cultivos de *Edwardsiella*, lo que confirmamos al completar el estudio bioquímico.

Las cepas aisladas eran Gram negativas, móviles, oxidasa, ureasa, ONPG, ADH, FDA, VP, malonato y citrato de Simmons, negativas y SH₂, LDC, ODC e indol positivas.

Los carbohidratos lactosa, ramnosa, adonita, salicina, arabinosa, inosita, sorbita, sacarosa, manita, y rafinosa no fueron fermentados.

Estas reacciones respondían a las propias de una *Edwardsiella tarda*. No obstante, para su contrastación, se enviaron algunas cepas al Laboratorio de Enterobacteriaceas del Centro Nacional de Microbiología, Virología e Inmunología Sanitarias de Majadahonda, Madrid, donde se ratificó nuestro diagnóstico. Asimismo, se comprobaron las reacciones bioquímicas de una

cepa de *E. tarda*, enviada por el Dr. J.R. Greenwood, del Orange Connty Health Department, Santa Ana, California.

De los 55 coprocultivos realizados, en 17 se aislaron 22 cepas de *E. tarda*, distribuidas como sigue: 6 de león marino, 13 de oso polar, 3 de pingüino y ninguna de león africano ni de canguro.

Como estudio complementario, realizamos antibiogramas de las 22 cepas aisladas, utilizando el medio de Mueller Hinton y el método standard de Kirby y Bauer con torunda. Los resultados que, en términos generales, coinciden con los citados en la bibliografía consultada, se consignan en el cuadro siguiente.

Antibiótico	Concentración	Cepas sensibles	Cepas resistentes	Porcentaje de sensibilidad	Porcentaje de resistencia	Halo mayor	Halo menor
Penicilina G	10 U.	22	—	100	—	35	21
Ampicilina	10 mg.	22	—	100	—	40	27
Amoxicilina	25 mg.	22	—	100	—	38	29
Cloxacilina	1 mg.	—	22	—	100	—	—
Cefalotina	30 mg.	22	—	100	—	42	30
Estreptomicina	10 mg.	22	—	100	—	26	17
Neomicina	30 mg.	22	—	100	—	30	18
Kanamicina	30 mg.	22	—	100	—	30	21
Gentamicina	10 mg.	22	—	100	—	30	21
Sisomicina	10 mg.	22	—	100	—	31	26
Tetraciclina	30 mg.	22	—	100	—	37	29
Eritromicina	15 mg.	21	1	95,46	4,54	20	14
Cloranfenicol	30 mg.	22	—	100	—	45	34
Rifampicina	30 mg.	21	1	95,46	4,54	25	13
Polimixina B	300 U.	19	3	86,37	13,63	20	—
Colistina	10 mg.	16	6	72,73	27,27	18	—
Nitrofurantoina	300 mg.	22	—	100	—	40	31
Flumequina	30 mg.	22	—	100	—	50	41
Sulfametoxazol- Trimetoprim	25 mg.	22	—	100	—	47	38
Fosfomicina	50 mg.	22	—	100	—	31	22

A la vista de estos resultados, se ratifica la amplia sensibilidad de *E. tarda* a los antibióticos, incluida la penicilina. Sin embargo, ha habido total resistencia a la cloxacilina, siendo las cepas aisladas parcialmente sensibles a la colistina en un 72,7 por 100, a la polimixina B en un 86,3 por 100 y a la eritromicina y rifampicina en un 95,4 por 100.

En cuanto al resto de los antibióticos ensayados, *E. tarda* mostró una sensibilidad del 100 por 100 a la penicilina, ampicilina, amoxicilina, cefalotina, estreptomina, neomicina, kanamicina, gentamicina, sisomicina, tetraciclina, cloranfenicol, Nitrofurantoina, flumequina, sulfametoxazol, trimetoprim y fosfomicina, con halos de inhibición de 21 a 35 mm. para la penicilina.

VII. DESCRIPCIÓN DE ANIMALES

A continuación damos algunos datos biológicos y etológicos de los animales portadores de *E. tarda* proporcionados por la Directora del Parque Zoológico Municipal de Santander.

OSO POLAR (*Thalactros maritimus*, *Ursus maritimus*)

Pertenecen a la familia *Ursidae*, dentro del orden *Carnívoros*.

Es el único y verdadero úrsido diurno, lo que incide directamente en su escasez de número.

Su tamaño va de 2,2 a 2,5 metros en longitud corporal y de 320 a 720 kilogramos de peso. Siempre hay gran diferencia de tamaño.

En la naturaleza, su principal alimento son las focas y el pescado. En cautividad admiten todo tipo de alimento: fruta, verdura, pan, carne, pescado...

Datos biológicos

La temperatura normal oscila entre 37,5°C y 38,3°C.

Los valores químicos de la orina son semejantes a los cánidos, así como los valores hematológicos y químicos de la sangre.

Comportamiento

Son animales solitarios y de comportamiento poco sociable. Muy peligrosos en cautividad.

Buenos nadadores, no les gusta entrar al agua a no ser necesario.

Durante el invierno, suelen tener una o dos crías en una paridera totalmente aislada que prepara la hembra. Cualquier situación anómala o ruido extraño, es suficiente para que la hembra se canivalece.

La época de celo es en abril y solo se aparean una vez cada tres años.

Las crías nacen en los meses más fríos del invierno (Enero), pero no salen de la paridera hasta marzo o abril. Permanecen con la madre durante dos años.

Las hembras llegan a la edad adulta a los ocho años, los machos a los cuatro.

En cuanto a su distribución geográfica, viven en una amplia zona, alrededor del círculo polar ártico.

Dos de los individuos presentes en nuestro zoo, un macho y una hembra, han nacido en el zoo de Berlín, aunque han sido comprados a través del zoo de Karlsruhe (Alemania). La otra hembra procede del Halbåg-Zoo de Dinamarca.

LEÓN MARINO, LOBO MARINO (*Otaria byronia*)

Mamíferos marinos, que pertenecen al Orden *Carnívoros* y dentro de estos a la familia Otáridos.

Tienen orejas muy reducidas y, a diferencia de otros pinnípedos (focas) pueden adelantar las extremidades posteriores para moverse en tierra firme.

Viven en grandes rebaños mixtos sobre las costas de Sudamérica, siendo muy abundante esta especie en la costa uruguaya.

Datos biológicos

La temperatura normal del león marino oscila entre 36,5°C y 37,5°C. Las aletas, bien vascularizadas y relativamente finas, son importantes órganos de termoregulación. Actúan como estructuras aislantes el corto y denso pelo y una espesa grasa fibrosa de tres a cuatro centímetros existente por todo el cuerpo.

Los valores hematológicos y químicos de la sangre, son algo más elevados que en mamíferos terrestres.

En cuanto a su alojamiento, no dependen tanto del medio ambiente acuático, como los cetáceos, necesitando una extensa zona seca.

El agua ha de estar libre de elementos químicos y tóxicos, y el recuento de bacterias no es recomendable que sea superior a 1.000/100 mililitros.

Comportamiento

Las grandes colonias en que viven, se disgregan en época de celo. Los machos entonces conquistan territorios y forman harenes a menudo numerosos.

Las madres, tras el parto, que coincide con la época de celo, puesto que la gestación dura un año, van al mar y solo vuelven dos o tres veces al día a tierra, para amamantar a sus pequeños. Esta crianza dura un año, aunque al poco de nacer, las crías ya siguen a sus madres nadando con ellas.

Los doce individuos que forman nuestra colonia proceden todos de Uruguay; nueve de ellos han sido adquiridos a través del Ravensden-Zoo de Inglaterra. Los tres restantes, han sido regalados por el Gobierno de Uruguay y traídos directamente de aquel país.

PINGÜINO DE PIES NEGROS (*Spheniscus demersus*)

También llamados pingüinos de El Cabo, son aves marinas no voladoras del Orden *Sphenisciformes*. A diferencia de otras aves marinas, tienen el cuerpo totalmente emplumado para evitar pérdidas de calor.

Son aves gregarias, sobre todo en época de crías; la incubación y crianza son compartidas por ambos progenitores y comienzan a criar a la edad de tres a cuatro años. Tienen una longevidad de doce a catorce años.

Ponen dos huevos que incuban durante treinta y ocho días.

Se alimentan de sardina, boquerones, anchoas...

Su área de distribución es el Cono Sur Africano; de ahí su nombre: Pingüino de El Cabo.

La colonia que tenemos en nuestro zoo ha nacido en cautividad, en el Artis-Zoo de Amsterdam, donde vienen reproduciendo esta especie desde hace más de veinte años.

RESUMEN

En una investigación sobre 55 muestras de heces de animales de zoológico, en perfecto estado de salud, se aislan 22 cepas de *Edwardsiella tarda* en león marino, pingüino y oso polar. Consideramos que esta enterobacteria es un germen normal de su intestino. No se han aislado salmonelas.

Se comprueba la amplia sensibilidad de *E. tarda* a los antibióticos, con excepción de la cloxacilina y resistencias parciales a la colistina, polimixina B, eritromicina y rifampicina.

No se tienen noticias de que *E. tarda* haya sido aislada previamente en nuestro país.

SUMMARY

55 stool cultures from healthy zoo animals were studied 22. *Edwardsiella tarda* strains were isolated from sea-lion, penguin and polar bear. This enterobacteria is considered a usual intestinal inhabitant at these animals. *Salmonella* spp. were not isolated.

It was verified the *E. tarda* wide sensibility to the antibiotics except cloxacilin that was totally resistant and colistin, polymyxin B, erythromycin and rifampycin where it was observed partial resistences.

By the moment, we have no notices about *E. tarda* it has been previously isolated in our country.

BIBLIOGRAFIA

- FARMER III, J. J. y McWHORTER, A. C., 1984. Genus *Edwardsiella*, en Bergey's Manual of Systematic Bacteriology. Vol. 1 Williams & Wilkins. Baltimore /London. Pags. 486-491.
- FARMER III, J. J. *et al.*, 1985. Biochemical identification of news species and biogroups of *Enterobacteriaceae* isolated from clinical specimens. *J. Clin. Microbiol.* 21: 46-76.
- LE MINOR, L. 1968. Le diagnostic de laboratoire des Entérobactéries. Troisième ed. Editions de la Tourelle, Saint Mandé, Paris.
- MIGUEL PALOMINO, A. 1975. *Salmonella* spp. y otros gérmenes de la familia *Enterobacteriaceae* en aves sacrificadas en Santander. *Anal. Inst. Est. Agropecuarios*, 1: 109-142.
- SAKAZAKI, R. 1984. Serological typing of *Edwardsiella tarda*. *Methods in Microbiology*, 15: 213-225. Academic Press Inc. (London).
- TAMURA, K., SAKAZAKI, R. McWHORTER, A. C. y KOSAKO, Y., 1988. *Edwardsiella tarda* Serotyping Scheme for International Use. *J. Clin. Microbiol.* 26 (11): 2343-2346.

LA PESTE MICÓTICA DEL CANGREJO

Por

LEOPOLDO CUÉLLAR CARRASCO*

y

MARIANO COLL AGUADO**

* Profesor Titular de la Facultad de Veterinaria, Madrid.

** Veterinario de ICONA, Ciudad Real.

LA PESTE MICÓTICA DEL CANGREJO

En los últimos años la "peste" del cangrejo de aguas continentales o afanomicosis, ha experimentado una preocupante evolución epizootológica originando mortalidades más o menos elevadas y en algunos casos masivas en diferentes regiones españolas, que han hecho desaparecer nuestras poblaciones cangrejeras en muchos de nuestros cursos y masas de agua.

Definición

La afanomicosis, o "peste" de los cangrejos de aguas continentales es una enfermedad infecto-contagiosa de curso violento producida por el hongo *Aphanomyces astaci*, caracterizada por la aparición de lesiones papulosas en el caparazón y posteriores parálisis de pinzas y apéndices locomotores que origina grandes mortalidades en unos pocos días.

Historia

La "peste del cangrejo", conocida desde hace un siglo, fue detectada por primera vez en Europa durante los años 1850 y 1860 en Rusia y en Lombardía, respectivamente. La fuente original del contagio se desconoce, pero se sospecha que el hongo fue introducido a partir de algunos portadores o vectores procedentes de América del Norte.

De 1870 a 1876 la epizootia se extendió por el Sur de Francia alcanzando a Alsacia y Lorena; detectándose sucesivamente, en Luxemburgo y Bélgica, 1878; Baviera y Prusia, 1880; Brandenburgo y Suiza, 1881; Sajonia y Austria, 1884, atravesando después el Vístula y los Urales y penetrando en Rusia y Finlandia en 1890, Suecia fue afectada en 1874 por una enfermedad que causó

grandes estragos en las poblaciones de cangrejos, pero la evidencia de aphanomicosis solo es segura a partir de 1907. En todas las regiones y países indicados, los cangrejos autóctonos desaparecieron o quedaron relegados a estrechos biotopos claramente determinados, pudiendo considerarse que la despoblación fue radical. Por lo que se refiere a España los primeros focos sospechosos de peste fueron observados en los ríos Duero (Valladolid) y Ucero (Soria) en 1958 y 1965, respectivamente, aunque la suposición de "peste" no fuera confirmada entonces con pruebas de laboratorio.

Etiología

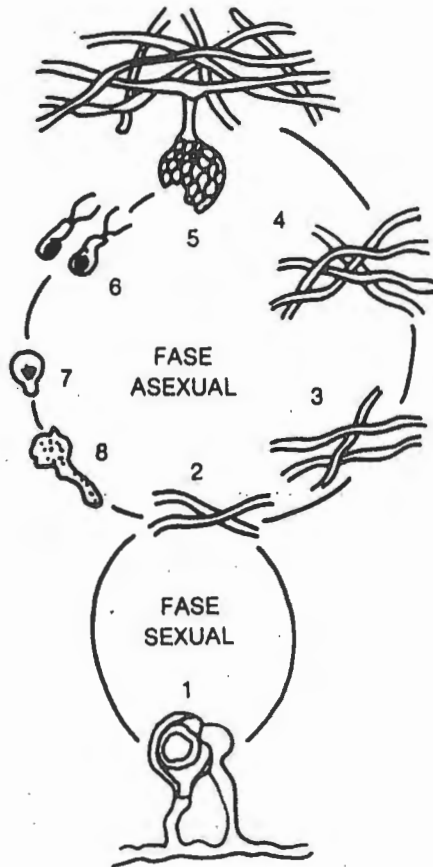
Demasiado tiempo debió transcurrir hasta la identificación del agente causal de la epizootia que venía ocasionando diferentes mortalidades sucesivas en las poblaciones de cangrejos de toda Europa.

Aunque ya en 1884 LEUCKART y HARZ sospecharon la existencia de un hongo en cangrejos enfermos o muertos perteneciente a la familia de las Saprolegniáceas, y en 1900 HAPPICH descubrió la presencia del Ascomiceto *astaci*, es lo cierto que a partir de 1898 la "peste" fue clasificada por HOFER, Director del Laboratorio bávaro de ictiopatología, como una bacteria que denominó *Bacillus pestis astaci*. Dicho bacilo, extremadamente resistente, se encuentra en las aguas contaminadas e incluso puras y puede afectar también a los peces, en los que origina una enfermedad cuyas lesiones consisten en la formación de diferentes abscesos y erizamiento de escamas conocida con el nombre de lepidartosis. Las ratas y cobayas son asimismo sensibles a la bacteria, pero no lo es el hombre. A la luz de los actuales conocimientos se ha desechado totalmente la idea de que el *Bacillus pestis astaci* sea el productor de las grandes mortalidades que desde finales del siglo pasado vienen arrasando las poblaciones de cangrejos.

Fue SCHIKORA en 1903 el primero en sospechar y NYBELIN en 1931 y SCHAPERCLAU en 1935 los primeros en confirmar, que la peste de los cangrejos de aguas continentales era debida a un hongo inferior perteneciente a la clase Phycomycetos, Orden Oomicetos, Familia Saprolegniáceas, Género *Aphanomices*, Especie *Aphanomices astaci* de SCHIKORA. El *Bacillus pestis astaci* y otras bacterias pueden intervenir al final de la patogénesis como gérmenes de "salida" o secundarios, acelerando la evolución y desenlace de la enfermedad hacia la muerte.

Por pertenecer a la Familia Saprolegniácea, que algunos elevan al rango de Orden Saprolegniales, el Género *Aphanomices* se caracteriza por poseer un micelio muy ramificado y difuso dentro del sustrato donde se desarrolla, pero con pocas ramificaciones en el medio exterior.

Las hifas son cilíndricas, incoloras, desprovistas de tabiques, de extremos redondos, con esporas esféricas que no deforman las paredes a diferencia de otras Saprolegniáceas.

Ciclo biológico del *Aphanomices astaci*

El ciclo biológico del *Aphanomices astaci* consiste en una fase sexual o esporofítica y en otra asexual o gamatofítica. Durante la primera el anteridio u órgano masculino formado en la prolongación de una hifa o tubo copulador, se fusiona con el oogonio u órgano femenino originado en la misma u otra hifa, fecundándose así la oosfera u oogonía redondeada, que se transforma después en oospora o espora perdurante, a partir de la cual se diferencia una nueva hifa zoosporángica o formadora de esporangios, en cuyo interior se originan las planosporas o zoosporas biflageladas móviles que, disponiéndose en fila o hilera, salen por el ápice o protusión del esporangio alargado, dando lugar a un nuevo micelio con hifas formadoras de gametos. Las planosporas pueden sufrir uno o dos procesos de enquistamiento cuando las condiciones del medio son disgenésicas o desfavorables.

De todas formas, el ciclo biológico del *Aphanomices* es esencialmente asexual.

Ecología

Diferentes Hongos Ficomicetos han sido identificados en variados ecosistemas acuáticos: cursos de agua, lagos, lagunas, pantanos, charcas, marismas, arrozales, etc. abundando más en las aguas lénticas o estancadas que en las lólicas o corrientes, especialmente en el epilimnion o superficie, aunque naturalmente la densidad micótica se halla en consonancia con las pequeñas partículas que sobrenadan (granos de polen, hojas y tallos de vegetales, plancton, exuvias y escamas de insectos, Crustáceos y Peces), con la composición de los detritus de los fondos (hojas, raíces, vermes, saprofitos o parásitos y cadáveres o sus restos) y con las poblaciones saprofitas de hongos en las primeras porciones de los aparatos digestivos de los Artrópodos acuáticos y sus larvas.

Por lo que se refiere al *Aphanomices astaci*, parece que pueden actuar como portadores y vectores, además de los Artrópodos acuáticos, sus larvas, los Peces y sus huevos, diferentes tipos de vermes e incluso ciertos Reptiles, Aves y Mamíferos, así como sus cadáveres y productos de descomposición de los mismos. Por otra parte, el agente productor de la peste fúngica requiere un medio con una temperatura que oscila entre los 16-20° y un pH ácido, por lo cual es más frecuente en verano y comienzos del otoño.

La contaminación de las aguas tiene una influencia relativa sobre la biología del *Aphanomices*, ya que la formación de zoosporas suele ser más abundante en zonas medianamente contaminadas, generalmente cercanas y por encima de los vertimientos aunque los medios autróficos sean más favorables para el crecimiento que los meso u oligotróficos. La riqueza de las aguas en metales pesados disminuyen las defensas de los animales frente al hongo.

Por lo que se refiere a resistencia, el agente productor de la afanomicosis puede vivir en condiciones aerobias o anaerobias.

Según UNESTAN y AJAXON el *Aphanomices astaci* no tolera las condiciones del medio externo dada su condición de parásito obligado que muere casi al mismo tiempo que su hospedador, pero WESTMAN y SUMARI aseguran que el hongo puede sobrevivir y conservar su patogeneidad durante varios años con los cursos o masas de agua en los que no existan cangrejos, como consecuencia de la formación de esporas resistentes o de la simbiosis con insectos y crustáceos; sin embargo no resiste las aguas marinas ni saladas.

Especies receptibles

Además de los portadores y vectores a los que ya se ha hecho referencia anterior, muchos de los cuales pueden sucumbir bajo los efectos de la infestación, dentro de los cangrejos de aguas continentales, son especialmente sensibles las especies europeas *Astacus* o de "patas rojas" y *Austropotamo-*

bius pallipes de "patas blancas", y medianamente resistente el *Astacus leptodactylus* o cangrejo de Galitzia o de "patas largas".

Las especies americanas *Procambarus clarkii*, *Pacifastacus leniusculus* o cangrejo señal y *Orconectes limosus* RAFINESQUE o *Cambarus Affinis* SAY, parecen tener una cierta resistencia a la afanomicosis. Sin embargo, tales afirmaciones han de mirarse con mucha cautela, ya que se ha demostrado que tal resistencia no es total, ni mucho menos, cuando las citadas especies han sido importadas a varios países europeos, como Suecia, Austria, Francia, etc., y desde luego siempre existe el peligro y el hecho incuestionable de que actúan como portadores y vectores de la epizootia.

De los estudios llevados a cabo en Suecia, se deduce que:

1.º el macho es más resistente que la hembra, 2.º los cangrejos de mayor longitud y edad son más susceptibles al ataque del agente patógeno que los jóvenes en crecimiento, ya que estos últimos mudan con más frecuencia, y así tienen mayores posibilidades de eliminación de esporas y micelios. Por otra parte, al tener más limitados sus desplazamientos, las formas jóvenes disponen de menores posibilidades de contagio, 3.º los períodos ante, post y durante la muda y las épocas sexuales representan un grave peligro de infestación siendo menor este riesgo en las especies con cambio rápido de caparazón, y 4.º las superpoblaciones favorecen el contagio de manera evidente.

Patogenia

La cutícula blanda y las membranas intersegmentarias e interarticulares, así como la región anal y de los pedúnculos oculares constituyen las principales puertas de entrada y de supervivencia del agente micopatológico, aunque también pueden verse afectados los tejidos conjuntivos y nerviosos y solo excepcionalmente el muscular.

La zoospora biflagelada y nadadora se fija en la superficie cuticular, sobre todo con ocasión de pérdida de sales y otros compuestos lipídicos de la superficie del caparazón. Inmediatamente comienza el crecimiento del tubo o hifa germinativa que penetra a través de la epicutícula proteinácea por la acción de las enzimas extracelulares hasta alcanzar el complejo quitina-proteína de la endocutícula disolviendo sus fibrillas y su matriz, formando diferentes ramas del micelio mediante la liberación de quitinasa y protasa.

UNESTAM y colaboradores han observado que el crecimiento de las hifas es perpendicular a las fibrillas de la endocutícula en *Astacus*, mientras que en *Pacifastacus* más resistentes, dicho crecimiento es horizontal a las citadas fibrillas que son separadas mecánicamente.

El mecanismo de defensa en las especies resistentes parece debido a las enzimas extracelulares del hongo, que activan las reacciones defensivas cuticulares del cangrejo, consistentes en la liberación de fenoloxidasas, las cuales catalizan la oxidación de los fenoles de la endocutícula, formándose com-

puestos fenólicos tóxicos que inhiben el crecimiento micelial anulando los efectos de la quitinasa y proteinasa.

Si los sistemas defensivos no resultan eficaces, las proteínas y quitina del caparazón acaban transformándose, finalmente, en melanina que se acumula en la superficie de las hifas.

Cuando las hifas miceliales atraviesa la epidermis y penetran en el sistema hemolinfático, son inmediatamente encapsuladas por las células de la hemolinfa y destruidas por mecanismos fagocitarios de la misma forma que cualquier otro material o partícula extraña.

En los estudios avanzados de infestación y en cangrejos débiles, los mecanismos defensivos se debilitan o desaparecen y el hongo puede penetrar en el hemocele invadiendo diferentes órganos y tejidos ocasionando la muerte una potente neurotoxina favorecida por las infecciones bacteriana secundarias.

Formas clínicas

La enfermedad adopta dos formas: aguda y crónica.

La forma aguda, de curso violento, se desarrolla rápidamente en las especies más sensibles, *Astacus astacus* y *Austropotamobius pallipes*, y termina indefectiblemente con la muerte de los animales afectados en un período de 10 a 15 días. La letalidad se cifra en el 100% de la población, encontrándose en los medios naturales, especialmente en las orillas de los ríos, verdaderos campos de cadáveres en grupos de 4 a 10 animales.

La forma crónica tiene lugar en las especies de origen americano a las que ya se aludió y en el cangrejo de patas largas de Galitzia. El *Pacifastacus leniusculus*, de California es un frecuente portador del *Aphanomices*, aunque la frecuencia del micelio en su cutícula blanda es muy baja en condiciones naturales. Esta forma crónica persiste durante años pero no distorsiona drásticamente la vida del cangrejo; el hongo crece en los nuevos caparazones después de la muda pero de forma localizada.

El agente micógeno es raramente transferido de la madre a los hijos, en los cuales no ha sido detectado el micelio después de varias semanas de la eclosión. Esta importante observación sería muy favorable en los trabajos de repoblación con cangrejos jóvenes separados de la madre a los 15-30 días del nacimiento y criados en favorables condiciones higiénico-sanitarias hasta el momento de su suelta en ríos y masas de agua.

SINTOMATOLOGÍA

No siempre se observan síntomas inmediatos, pero a medida que progresa la enfermedad, los cangrejos, a pesar de ser lucífugos por naturaleza, aparecen en pleno día caminando majestuosamente, lenta y penosamente sobre los fondos del agua sin huir ante la presencia del hombre, con los

apéndices locomotores rígidos y en posición erguida ("patialtos"). Seguidamente el abdomen se tumefacta adquiriendo una coloración rojiza especial; las pinzas y las patas son objeto de contracciones tetánicas pudiendo sufrir procesos de autoamputación o desprendimiento. Más tarde el cangrejo permanece inerte, adquiere la posición de decúbito supino al destruirse las membranas interarticulares y es arrastrado por la corriente del agua hasta morir en un período de 3 a 8 días.

Si se coge con los dedos por el dorso un cangrejo en las últimas fases de enfermedad o recientemente muerto, podrá comprobarse, en muchos casos, como las pinzas y apéndices locomotores penden perpendicularmente como consecuencia de las parálisis originadas por la potente fungineurotoxina formada por el *Aphanomices astaci*.

Lesiones

Las lesiones se localizan principalmente en la cutícula blanda de las regiones abdominales y de los apéndices, especialmente en las membranas intersegmentarias de la cara ventral del abdomen e interarticulares y en la región anal, pero también pueden hallarse, aunque más raramente en cualquier otro lugar del caparazón duro como la región dorsal, las pinzas, el telson, etc. En los citados lugares aparecen pápulas o manchas en principio amarillentas y más tarde pardo-negruzcas o negras de melanina que alcanzan un tamaño máximo de unos 6 mm. de diámetro sin tendencia a confluir.

Las pequeñas zonas del caparazón erosionadas o con heridas originadas en las luchas entre los animales u otras circunstancias, son fácil asiento del hongo filamentos, observándose en tales casos lesiones más amplias de diferentes formas y coloraciones.

Diagnóstico

La sintomatología clínica, las lesiones y las mortalidades masivas en unos pocos días son factores decisivos que presuponen la existencia de afanomicosis.

En los casos de duda se requieren exámenes de laboratorio mediante observación microscópica directa del micelio reticular típico a partir de las lesiones previamente disociadas. A 600 o más aumentos en el citoplasma de las hifas no tabicadas con ápice o extremo redondeado se pueden comprobar granulaciones incoloras. De todas formas la transparencia de las mallas miceliarias hace difícil su observación y localización por lo que son necesarias las tinciones corrientemente utilizadas en Micopatología.

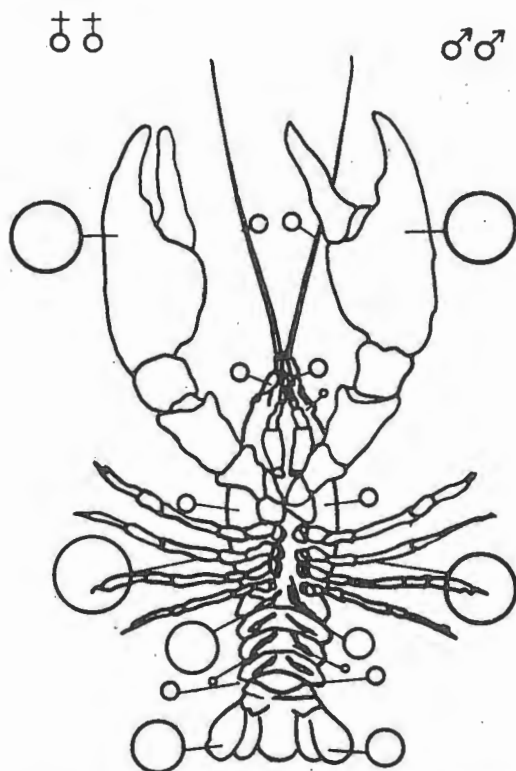
El hongo *Aphanomices* crece en cultivos de hemolinfa o suero sanguíneo de cangrejos, tenca, conejo y caballo, pero para un buen aislamiento necesita medios especiales a base de suero-glucosa, agar-peptona-glucosa, hidrolizados enzimáticos de proteínas e incluso sustancias especiales de crecimiento.

Nosotros hemos logrado aislar el *Aphanomices astaci* en agar-glucosa-peptona, agar-maltosa y medio de Sabouraud, efectuando los cultivos en medio húmedo a 20°. A las 48 horas del crecimiento, tanto en superficie como en el exterior origina un micelio con núcleo central y ramificaciones radiales sinuosas que casi no sobresalen de la superficie.

Aunque los crustáceos disponen de mecanismos inmunológicos de defensa frente a los agentes patógenos, no conocemos ninguna cita bibliográfica que describa algún método serológico específico para detectar la peste micótica.

Tratamiento

Son perfectamente comprensibles las dificultades de tratamiento de la aphanomicosis en las poblaciones naturales donde resulta imposible cualquier intento en tal sentido. En medios más o menos cerrados y en los centros de astacicultura se han utilizado con mayor o menor éxito diferentes productos fármacos y antibióticos antifúngicos, como verde malaquita, yodóforos, formol, sulfato de cobre, miconazol y griseofulvina.



Localización del hongo en la hembra y macho. El diámetro de las circunferencias indica la frecuencia de las lesiones.

Profiláxis

Empezaremos por decir que las medidas de prevención adoptadas en diferentes países, especialmente en Noruega y Suecia, han resultado hasta ahora de escasa eficacia, aunque hay que reconocer que son los únicos medios disponibles a la luz de nuestros conocimientos actuales sobre epizootología de la "peste" del cangrejo.

En los citados países nórdicos se ha empleado frecuentemente la cal a bajas concentraciones para matar los animales en zonas perfectamente delimitadas y evitar así las migraciones de cangrejos enfermos y el contagio. Este método es prácticamente utópico y solo realizable en zonas de aguas lénticas.

Cuando un sistema acuático se halla afectado por la parasitosis, es necesario, en primer lugar, determinar la zona de progresión del frente epizootico mediante situación de cangrejos sanos en jaulas, nasas, garlitos, etc., en diferentes lugares para comprobar después de 3-4 semanas si permanecen sanos o han adquirido la enfermedad.

Conocida la posición del frente de epizootia, un método que parece eficaz es el colocar barreras eléctricas que impidan los movimientos de los cangrejos procediendo de la forma indicada por HASTEIN y col. y SÜDERHALL y col.

La introducción de especies resistentes como *Pacifastacus leniusculus* DANA o cangrejo "señal" para restaurar las poblaciones de áreas afectadas requiere tener muy en cuenta los siguientes puntos: a) El *Pacifastacus leniusculus* es resistente a la peste, pero es una especie importante cuya dinámica de población se desconoce y no se sabe tampoco si puede o no reemplazar a la especie autóctona, tanto desde el punto de vista ecológico como económico. b) Los cangrejos resistentes a la afanomicosis constituyen una amenaza para el *Austropotamobius pallipes*, ya que pueden ser portadores del agente patógeno. c) Cuando se introducen formas jóvenes de los citados cangrejos importados se requiere un período de alrededor de 5 años para que se conviertan en adultos, y d) Parecen más aconsejables, si fueran posibles, las repoblaciones con cangrejos adultos autóctonos.

Otras medidas de profiláxis que han sido utilizadas para prevenir la difusión de la peste micótica de los astácidos, han consistido en el control de las superpoblaciones, cocción obligatoria de los cangrejos en los lugares de captura, desinfección de los utensilios y equipo de pesca, prohibición de pescar gran número de ejemplares, control de movimientos de los pescadores y vigilancia del transporte, de la comercialización y de las importaciones.

LA PESTE MICÓTICA EN ESPAÑA

Como se dijo anteriormente, una posible onda de "peste" en España se observó por primera vez en 1958, dos años después de la introducción de algunos ejemplares de la especie *Astacus astacus*, procedentes de Alemania aunque tales suposiciones no fueron confirmadas por diagnósticos seguros de laboratorio mediante la observación y cultivo del agente etiológico por veterinarios especializados. Tampoco puede asegurarse que la causa de aparición de la enfermedad fuera la introducción de los cangrejos alemanes, ya que vivieron y se reprodujeron durante dos años en la piscifactoria de Ucero en Soria, sin que se observara anormalidad alguna.

En los años posteriores, hemos sido informados por algunos Servicios Provinciales de ICONA sobre mortalidades esporádicas localizadas en algunos cursos de agua, coincidentes, casi siempre, con "stress" originados por deficientes condiciones del agua, contaminaciones, tormentas, etc., como por ejemplo, las que tuvimos ocasión de comprobar "in situ" en el río Iregua (Logroño) durante 1975 y 1976 cuyas pruebas de laboratorio no nos permitieron ver o aislar el hongo, ya que disponíamos de escasos medios para tal fin. Por estos mismos años, tuvimos noticias de que un criadero ubicado en Cabezón de Pisuerga que se dedicaba al cultivo de *Astacus leptodactylus* hubo también una mortalidad total en los ejemplares allí cultivados, abandonándose la explotación.

En Abril de 1978, se presentó una gran mortalidad de cangrejos en el río Riaza a su paso por las provincias de Segovia y Burgos; realizada una inspección y observación de sintomatología por los Servicios Veterinarios del I.C.O.N.A. y enviadas muestras al Laboratorio de Patología de Animales Salvajes, se pudo observar e identificar en las lesiones cuticulares de algunos animales, por primera vez en España, el micelio reticular típico del hongo *Aphanomices astaci*, que permitió emitir un diagnóstico seguro de *afanomicosis*.

Se desconoce la procedencia de la epizootía, pero con toda probabilidad, el proceso se originó como consecuencia de un criadero no autorizado, denunciado previamente por la Guardería Forestal, en el que se depositaron cangrejos turcos de la especie *Astacus leptodactylus* que fueron introducidos tal vez clandestinamente, vía Francia ya que desde hace 8 años el I.C.O.N.A. viene informando negativamente al Ministerio de Comercio cualquier petición de licencia de importación de cangrejos vivos de aguas continentales.

Durante el mes de Junio de 1978, ya dominadas las técnicas de observación, se confirmó la existencia de "peste" en ejemplares procedentes del río Guadiana, en la provincia de Ciudad Real, extendiéndose posteriormente la epizootía a otros ríos de la citada región.

A finales de Agosto de mismo año 1978, se celebró en Thonon-les-Bains (Francia, el IV Simposio Mundial de Astacología, donde informamos la

aparición de afanomicosis en España, interesándose vivamente sobre el tema dos investigadores, el sueco UNESTAM y el francés VEY, que solicitaron el envío de muestras para un análisis de comparación de los resultados obtenidos en nuestro laboratorio. Ambos veterinarios confirmaron totalmente nuestro diagnóstico.

A finales de primavera, verano y principios de otoño de 1979, el agente causal de la afanomicosis se extendió por varias y dispares regiones españolas, identificándose en muestras enviadas por las siguientes provincias:

Vizcaya:	Junio, río Cadagua.
Guipúzcoa:	Junio, ríos Leizarán y Araxes.
Alava:	Junio, ríos Omecillo, Bairax y Ayuga.
Navarra:	Julio y Agosto, ríos Ega, Cidacos, Araquil, Leizazán, Elorza, Salazar, Erro y Larrain.
Logroño:	Agosto-Septiembre, río Iregua.
Valladolid:	Julio, río Pisuerga.
Teruel:	Julio, río Guadalaviar, Jiloca y Alfambra.
Zaragoza:	Agosto, ríos Ebro y tributarios.

Durante el mismo año 1979, tuvimos noticias, sin concretar, de la existencia de muertes masivas de cangrejos en los cursos de agua de otras provincias de España, imputables, probablemente a la peste micótica.

En el año 1980, los Servicios de Patología de Animales Salvajes del ICONA, han detectado diferentes focos de afanomicosis en Albacete, Ciudad Real, Toledo, Zamora, Palencia, León, Valladolid, Alava, Navarra, Logroño, Lugo, Burgos y Zaragoza, por lo cual, puede asegurarse que serán muy raras las provincias españolas cangrejeras exentas de la peste fúngica, esperándose con cierta preocupación, la evolución de la peste durante el verano y otoño de 1981, ya que, se ha observado, en casi todas las provincias afectadas, la permanencia de poblaciones residuales sanas que se refugian en las aguas residuales de pequeñas lagunas, charcas, etc., que suelen quedar en los riachuelos y arroyos de corriente intermitente durante la época de estiaje, así como en las partes altas y frías de los cursos de agua.

De la exposición anterior, puede fácilmente deducirse que las perspectivas de nuestras poblaciones de cangrejos de aguas continentales no son nada halagüeñas en un próximo futuro.

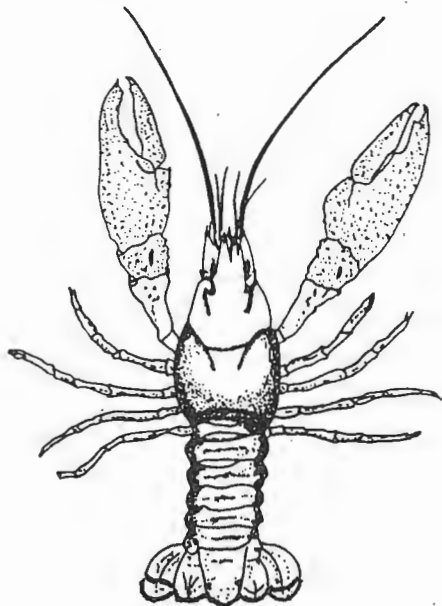
El Ministerio de Agricultura, preocupado y consciente del problema a través de ICONA, previendo las consecuencias que pudieran derivarse de la rápida extensión y diseminación de la afanomicosis, viene adoptando dife-

rentes medidas desde hace 4 años, que han culminado en la instalación de dos Centros de astacicultura de repoblación en Ciudad Real y Burgos, hallándose otro en proyecto de construcción que se ubicará en Guadalajara. Los citados centros se hallan destinados a la cría de cangrejos autóctonos en condiciones controladas de reproducción, alimentación, higiene y sanidad, que se destinan a la suelta y restauración de las poblaciones cangrejeras en nuestros ríos. Por otra parte, se están llevando a cabo también diferentes ensayos rigurosamente vigilados y controlados con la especie *Pacifastacus leniusculus* en Soria, Cuenca y Burgos.

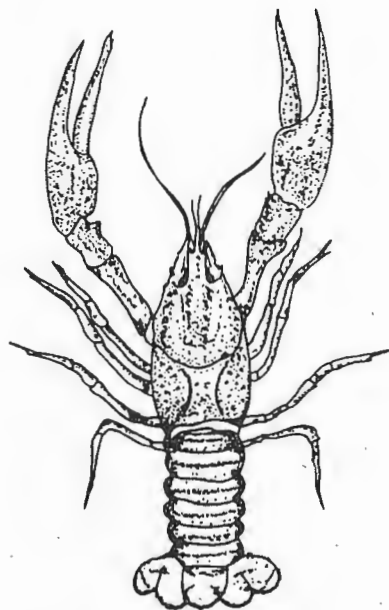
Completando la información sobre la afanomicosis, hemos de hacer constar que la Dirección del ICONA dictó en su día normas y medidas de profilaxis y lucha contra la Afanomicosis o "peste" de los cangrejos de aguas continentales mediante Resolución publicada en el Boletín Oficial del Estado n.º 66, de 18 de Marzo de 1981, que pueden resumirse en:

- Vedado de emergencia por un período mínimo de dos años y máximo de cinco años una vez confirmado el diagnóstico de afanomicosis.
- Destrucción de cangrejos y otros crustáceos enfermos o muertos y de sus restos por incineración o enterramiento con cal.
- Desinfección previa y posterior a las operaciones de pesca o captura de botas, reteles, lamparillas y en general de utensilios, cestas, recipientes y equipos de captura y transporte de cangrejos.
- Recomendaciones de: a) No utilización de cebos vivos; b) Evitar los desplazamientos de pescadores de unos a otros lugares de captura durante el mismo día sin desinfecciones previas, y c) Conocimiento en aguas inmediato de los cangrejos capturados.

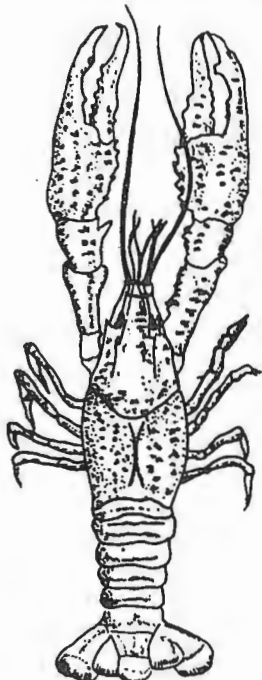
LAS CUATRO ESPECIES DE CANGREJOS DE AGUAS CONTINENTALES
COMERCIALIZADAS EN ESPAÑA



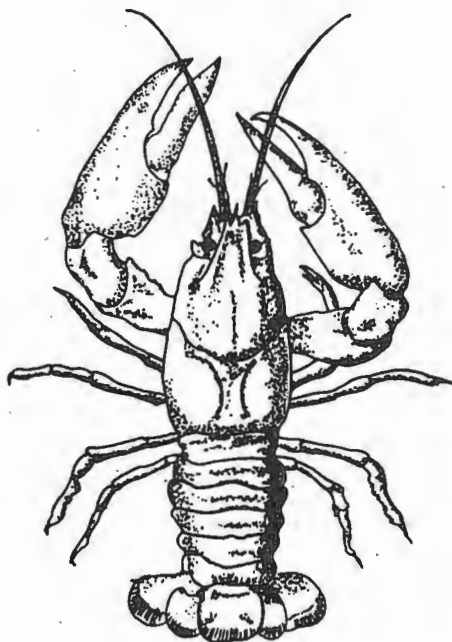
Nom. vulgar: Autóctono o de patas blancas
Nom. científico: *Austropotamobius pallipes*



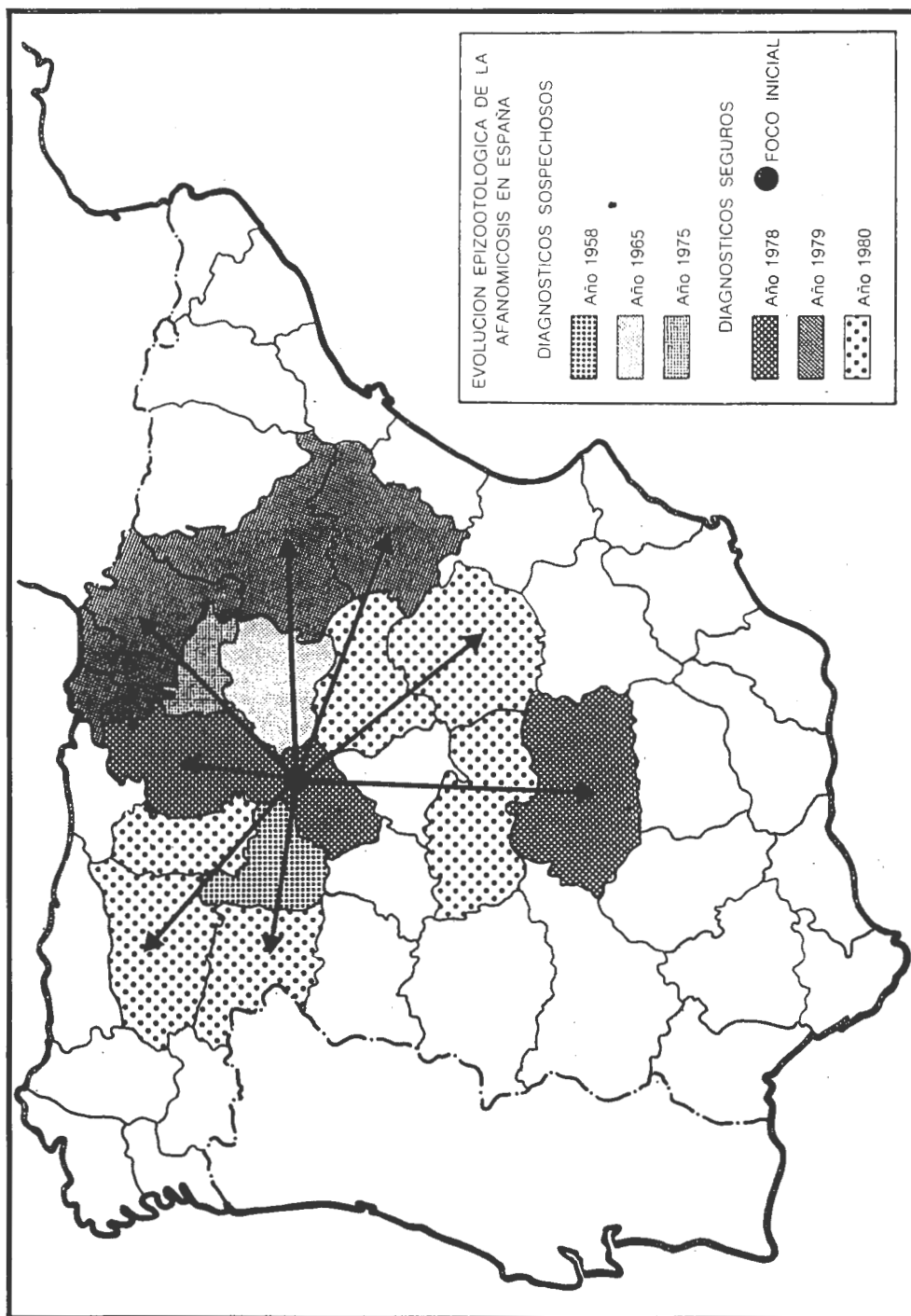
Nom. vulgar: de Galitzia o de patas largas
Nom. científico: *Astacus leptodactylus*



Nom. vulgar: de las marismas
Nom. científico: *Procambarus clarkii*



Nom. vulgar: señal
Nom. científico: *Pacifastacus leniusculus*



ORDENANZAS DE LA VILLA DE RIOSECO

Por

JUAN AZCUÉNAGA VIERNA

NOTAS HISTÓRICAS DE RIOSECO

La villa de Rioseco está situada a 658 m. de altitud y pertenece al ayuntamiento de Santiurde de Reinosa, partido judicial de Reinosa, en la provincia de Cantabria. Le separan 3 kms. del lugar de Santiurde de Reinosa, capital del ayuntamiento del mismo nombre, 15 kms. de Reinosa y 64 kms. de Santander, capital de Cantabria. Se accede a la villa desde el vecino lugar de El Ventorrillo, perteneciente al ayuntamiento de Pesquera, a través de una carretera que la une con la nacional 611 de Santander a Palencia.

En materia religiosa, Rioseco pertenece a la zona séptima, arciprestazgo de Cinco Villas-La Rasa, diócesis de Santander, teniendo una parroquia, la de San Andrés.

En el Catálogo de Montes figura con el número 228 el monte de utilidad pública denominado Dueso, perteneciente a la villa de Rioseco y de una cabida de 380 hectáreas. Este monte, junto con el de Grajera, constituyen un lote de caza mayor de la Reserva Nacional del Saja.

El dominio del monasterio de San Pedro de Cervatos tuvo propiedades, según D.^a Carmen Díez de Herrera y D. Miguel Angel García Guinea, en la villa de Rioseco. El fuero apócrifo de Cervatos, falsificación probable del siglo XIII, cita "*in Rioseco tres solares*".

El Becerro de las Behetrías (1351) señala entre los lugares poblados en la Merindad de Aguilar de Campoo el de Rioseco, que constaba de seis vecinos. La tercera parte era abadengo del monasterio de San Pedro de Cervatos, la tercera parte de la Orden de San Juan y la otra tercera parte de behetría.

Hacia 1445 vinculó su hacienda un tal Gómez García, autoapellido "de Hoyos" y avecindado en Campoo. Entre las rentas del mayorazgo constaban los derechos de vasallaje sobre Rioseco.

Las necesidades pecuniarias de la Hacienda Pública fueron una constante en la monarquía española durante siglos, y en 1629 se vendían a D. Juan Fernández de Quevedo Isla las alcabalas de Lantueno, Pesquera, Rioseco y Somballe, así como el tercio real de los diezmos de Rioseco.

El día 9 de septiembre de 1658 adquiría D. Fernando Guerra de la Vega el Señorío de la villa de Rioseco por venta real.

D.^a Angela de Peredo y Barreda, en testamento otorgado el 23 de febrero de 1748, constataba la deuda de su difunto esposo, D. Ignacio Guerra de la Vega, con los vecinos de la villa de Rioseco, que era de 3.300 reales.

Los vecinos de Santiurde, en declaración efectuada en 1752, manifestaban que poseían un prado de 1 fanega en término de la villa de Rioseco, cuyo producto se repartían por iguales partes.

En 1761 se seguía expediente de hidalguía a D. Manuel Sáiz de Quevedo.

La composición del diezmo de cereales a mediados del siglo XVIII en la villa de Rioseco era de 229,8 celemines castellanos de trigo (68%) y 108 celemines de maíz (32%), según nos presenta D. Rafael Domínguez Martín.

Evolución de los diezmos de trigo y habas de Rioseco
Cinco Villas (medias decenales en celemines castellanos)

PERÍODO	TRIGO	ÍNDICE	HABAS	ÍNDICE	Σ	ÍNDICE
1741-50	229,7 c	100,0	197,4 c	100,0	427,1	100,0
1751-60	194,1	84,5	202,2	102,4	396,3	92,8
1761-70	188,5	82,1	131,5	66,6	320,0	74,9
1771-80	181,3 b	78,9	152,1 b	77,0	333,4	78,1
1781-90	180,0 f	78,4	173,6 f	87,9	353,6	82,8
1791-00	161,2	70,1	162,5	82,3	323,7	75,8
1801-10	137,6 c	59,9	78,7 c	39,9	216,3	50,6

b: datos sólo para 8 años

c: datos sólo para 7 años

f: datos sólo para 4 años

Fuente: ADS, Tazmías, 5520. Para la correcta interpretación de este cuadro, hay que tener en cuenta que no se ha podido conocer la evolución del diezmo de maíz, con toda seguridad creciente, pero a tenor de la fuente y del libro de Fábrica (5517 y 5518), es imposible cuantificar el volumen de este producto, del que se pagaba la primicia. En cualquier caso, a partir de 1798, comienzan a registrarse en las tazmías apreciables cantidades de maíz, que para la década de 1801-10 suponen una media de 132 celemines, por lo que la producción total no debió descender tanto, a la vista de la evolución de las tazmías de Somballe, donde el maíz no tuvo ninguna relevancia y la producción logró sostenerse a lo largo de la segunda mitad del XVIII.

RAFAEL DOMÍNGUEZ MARTÍN: *Actividades Comerciales y Transformaciones Agrarias en Cantabria, 1750-1850.*

Fray Mariano Cuevas Macho, primo de la madre del cardenal José María Justo de Cos y Macho (nacido en Terán de Cabuérniga, el 6 de agosto de 1838 y fallecido en Valladolid, el 17 de diciembre de 1919), profesó en la Orden del Cister junto con dos hermanos suyos, ingresando muy joven en el Monasterio de Santa María de Valdediós, cerca de Villaviciosa, en Asturias. Fue prior en citado monasterio, después abad del colegio de la Orden en Salamanca y moderador en la Academia de Teología de la Universidad de Salamanca.

La visita de escuelas realizada en 1842 por D. José Arce Bodega constataba la existencia de escuela en Rioseco, que estaba dirigida por D. Pablo Martínez, quien carecía de título al respecto. La inspección asimismo notaba que la ley de 21 de julio de 1838 era incumplida en cuanto a la existencia de plan de estudios, registros de matrícula y de asistencia. Asistían 18 niños y sólo 3 niñas, que abonaban 550 reales, pagando el ayuntamiento otros 500 reales de fondos comunes. El local era regular y faltaban los mismos enseres que en Pesquera, en donde recomendaba la reforma de las mesas, un encerado para la clase de Aritmética, carteles para la lectura y muestras para los escribientes.

A mediados del siglo XIX, según D. Pascual Madoz, Rioseco era un ayuntamiento en la provincia y diócesis de Santander, partido judicial de Reinosa. Ofrece cifras muy distintas en cuanto al número de vecinos y habitantes en dos páginas distintas de su voluminoso *Diccionario*. En una nos dice que tenía 21 vecinos y 107 habitantes, mientras en otra nos indica que son 36 los vecinos y 150 los habitantes. Sitúa la villa al pie de los puertos de Pagüenzo y Lodar y a 1/2 legua de la carretera de Santander a Palencia. Limitaba con términos de Somaconcha, Pesquera, Santiurde y Morancas. El clima era frío. Tenía 30 casas, la consistorial, la escuela, la iglesia parroquial de San Andrés y la ermita de San Esteban. El terreno era de secano, de segunda y tercera calidad. Los dos montes que había en la villa estaban cubiertos de abedules, hayas, robles y otros arbustos. Recibía la correspondencia de Reinosa. En el término se producían granos, legumbres, patatas y pastos, criándose ganado de todas clases. Asimismo existía caza mayor y menor. En las industrias se menciona la construcción de albarcas y el transporte de efectos comerciales.

La iglesia parroquial de San Andrés es una construcción románica que sigue el modelo rural y encuadrada en el arte románico de la cuenca del Besaya. Conserva casi toda su fábrica original, formada por el ábside, con cubierta de cañón apuntada, y la nave, que se abre al sur en una portada abocinada de arquivoltas decoradas. Cronológicamente parece fecharse a fines del siglo XII. El estudio de esta iglesia ha sido incluido dentro de la obra *El arte románico en Santander* y su autor, el profesor D. Miguel Ángel García Guinea, la describe ampliamente. Nos indica que la espadaña, sobre el hastial, es obra del siglo XVII y también son añadidos el pórtico construido al oeste de la portada y la sacristía, adosada al muro sur próxima al ábside.

Año	Varones	Mujeres	Habitantes	Edificios
1752				37
1910			208	67
1970	53	53	106	29
1981	41	39	80	34

RÍOSECO EN 1752

El interrogatorio para la operación de única contribución, establecido por Real Decreto de 10 de octubre de 1749, y realizado por iniciativa del ministro de Hacienda del monarca Fernando VI, don Zenón de Somodevilla y Bengoechea, marqués de la Ensenada (nacido en Alesanco, Logroño, el 2 de junio de 1702 y fallecido en Medina del Campo, Valladolid, el 2 de diciembre de 1781), tuvo lugar en Río seco el día 21 de agosto de 1752 y lo llevó a cabo D. Juan Antonio de Güemes Ceballos, corregidor, capitán a guerra y subdelegado por la Real Junta de Única Contribución en la villa de Reinosa y su partido.

Reunidos los vecinos de la villa de Río seco en concejo abierto el día 17 de agosto de 1752, eligieron sus representantes para responder a las preguntas del citado interrogatorio. Asistían, además, las autoridades civiles y eclesiástica, Francisco Ruiz de Rebolledo, alcalde ordinario, Juan de las Cuevas Quevedo, regidor, y D. Juan Gutiérrez de Ceballos, cura párroco. Los representantes elegidos fueron Felipe Fernández de los Ríos, Juan Fernández de Quevedo y Juan de Villegas. Como perito agrimensor nombrado por parte de S. M. asistía D. Manuel de Villanueva.

Era Río seco una villa de Señorío de la Hermandad de Cinco Villas, perteneciente a la Merindad de Campóo, en el partido de Reinosa. Desde hacía siglos dependía Río seco, en materia religiosa, del Arzobispo de Burgos. La autoridad local era un Alcalde Ordinario, empleo enajenado por la Corona, y que era de presentación del Señor de la Villa.

Limitaba por levante por la también villa de Pesquera, por poniente por el lugar de Aradillos, por el norte por el valle de Iguña y por el sur por el lugar de Santiurde.

El señorío de la villa de Río seco pertenecía a D. Francisco Javier de Ceballos Guerra, vecino del lugar de San Felices, en el valle de Buelna, que lo poseía por vía hereditaria y que había sido comprado a S. M. el rey Felipe IV, el día 9 de septiembre de 1658, por D. Fernando Guerra de la Vega, vecino de la entonces villa de Santander. Dicho señorío le producía unos ingresos de 400 maravedís por derechos de pastos que se cobraban a los ganados forasteros, por lo general todos los años. Los impuestos, no obstante, se abonaban a S. M., y las alcabalas eran propias de D. Lorenzo Fernández Fontecha, vecino de la villa de Reinosa, quien las percibía en virtud de Real Venta efectuada por S. M. el rey Felipe III a D. Juan Fernández de Quevedo Isla, en 1629. Hay, evidentemente, un reiterado error, pues Felipe III había fallecido el día 31 de marzo de 1621 y en esa fecha reinaba ya su hijo Felipe IV.

La villa era pobre y de corto vecindario, sin tráfico ni comercio útil y estaba bastante cargada en las contribuciones, si bien no pagaba el Servicio Real por ser sus vecinos del estado noble. Tenía 30 vecinos que habitaban en las 37 casas habitables, existiendo además una en ruinas e inhabitable.

La práctica del cultivo era de año y vez, alternando trigo y habas, no teniendo viñas ni hortalizas, siendo las tierras de secano, produciendo una única cosecha al año.

Los dos montes estaban poblados de acebos, avellanos, espinos, hayas y algunos robles, además de unos 50 árboles, entre álamos, fresnos y robles, que incluían los del nuevo plantío, situados en egido de concejo y plantados parte a manta y parte a línea. Estos árboles no rendían utilidad alguna.

En el término se utilizaba como unidad de medida la fanega de sembradura, que correspondía al pedazo de tierra o prado en que se sembraba una fanega de trigo en grano, cebada u otra especie. Esta medida era también empleada en los otros lugares de la Hermandad de Cinco Villas. Su equivalencia era la de 250 estadales de 4 varas en cuadro cada uno (aproximadamente 27,94915 áreas). De acuerdo con los datos facilitados en la declaración, el término de Ríoseco comprendía 60.705,553 áreas, siendo la mayor parte, casi el 74%, montes y baldíos. Las tierras de sembradura se repartían en 133 fanegas de sembradura de labrantío (3.717,237 áreas) y 439 fanegas de sembradura de prados (12.269,676 áreas).

Declaraban que se recogían abas, trigo y yerba.

El ganado existente en el término era caballar, ovino, porcino y vacuno, sin que hubiera cabaña ni yeguada.

Los diezmos y primicias tienen en esta villa un reparto singular, pues además del Arzobispo de Burgos y el cura párroco, era beneficiario también D. Lorenzo Fernández Fontecha, por compra a S. M. junto con las alcabalas. En concepto de primicia cada vecino entregaba al cura párroco medio celemin de trigo y otro medio celemin de abas. El valor total de lo aportado por el vecindario de la villa era de 560 reales y 26 maravedís (ver detalle en anexo Cuadro V).

Había 35 pies de colmena, 20 de ellos propiedad de Marcos de las Cuevas, que le producían 50 reales al año, y 15 de Manuela Díez que le daban 37½ reales de utilidad al año.

Las propiedades del común eran:

- 1) Dos piezas de prados, de 9 fanegas de sembradura (251,54 áreas), que llevaba en arrendamiento D. Manuel de las Cuevas y por las que pagaba 80 reales al año.
- 2) Una pieza de prado, en término del lugar de Somballe, de 30 fanegas de sembradura (838,47 áreas), que llevaban en arrendamiento varios vecinos de citado lugar, los que pagaban 120 reales al año.
- 3) Un monte de 300 fanegas de sembradura (8.384,745 áreas), que no se puede pastar por su aspereza y en el que no se permitía la corta de arbolado.
- 4) Un monte de 600 fanegas de sembradura (16.769,49 áreas), de tercera calidad, que producía pasto y leña y cuyo arrendamiento, si se hiciera, podría valer 300 reales al año.
- 5) Un matorral de 600 fanegas de sembradura (16.769,49 áreas), cuyo arrendamiento, si se hiciera, podría valer 900 reales al año.

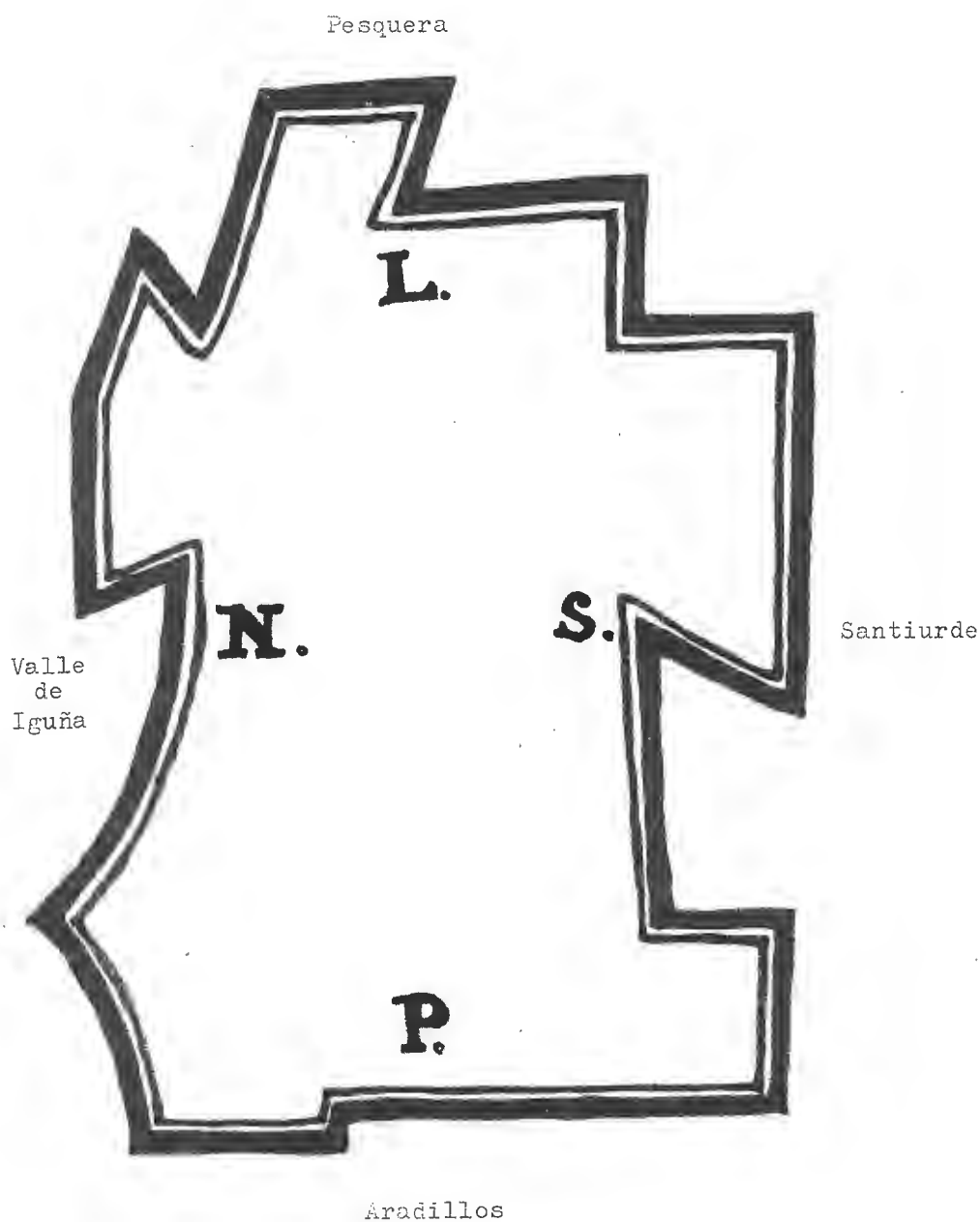
Doce cabezas de ganado vacuno, propiedad de diferentes particulares de la villa de Santillana y su jurisdicción, pastaban en términos de la villa.

El común no gozaba de arbitrio alguno y no tenía tráfico ni comercio útil, estando exento de pagar el Servicio Real por ser sus vecinos del estado noble. Estaba enagenado de la Corona el empleo de alcalde ordinario, que poseía por presentación D. Francisco Javier de Ceballos Guerra. Este empleo, junto con el señorío de la villa, lo había adquirido el 9 de septiembre de 1658, D. Fernando Guerra de la Vega. También había enagenado la Corona las alcabalas y el tercio real de los diezmos de la villa, que adquiridos por D. Juan Fernández de Quevedo Isla, en 1629, poseía D. Lorenzo Fernández Fontecha, vecino de Reinosa.

El concejo tenía contra sí un censo de 1.200 ducados de principal a favor de D. Juan Antonio de Revilla Alvarado, vecino del lugar de Viérnoles, quien percibía anualmente 335½ reales en concepto de réditos.

En la villa había 5 maestros de hacer albarcas y 18 vecinos que se dedicaban a la carretería. También señalan la existencia de un pastor, un jornalero y 21 labradores, labor que compartirían con la de carreteros.

No había pobres, ni convento, ni hospital, ni molinos, ni tampoco embarcaciones. Asimismo no tenían clérigo alguno, pues el que había residía en la villa de Pesquera, en donde asistía como medio racionero.



La villa de Río Seco según la figura al margen de las Respuestas Generales al Interrogatorio para el Catastro de Ensenada (Archivo General de Simancas, libro 633-60, legajos 1799-6, Dirección General de Rentas).

CUADRO I

TERRENOS DEL TÉRMINO				
C L A S E	MEDIDAS EN FANEGAS		PORCENTAJES	
SEMBRADURA		572		26,335
Primera Calidad	60		2,762	
Segunda Calidad	239		11,004	
Tercera Calidad	273		12,569	
MONTES Y BALDÍOS		1.600		73,665
TOTAL		2.172		100,00

CUADRO II

TERRENOS DEL TÉRMINO		
C L A S E	MEDIDAS EN ÁREAS	
SEMBRADURA		15.986,913
Primera Calidad	1.676,949	
Segunda Calidad	6.679,846	
Tercera Calidad	7.630,118	
MONTES Y BALDÍOS		<u>44.718,640</u>
TOTAL		60.705,553

CUADRO III

PRODUCCIÓN DE UNA FANEGA DE TIERRA				
CULTIVO	1.ª Calidad	2.ª Calidad	3.ª Calidad	VALOR
Trigo	5 fanegas	4 fanegas	3 fanegas	18 reales /fanega
Habas	5 fanegas	4 fanegas	3 fanegas	9 reales /fanega
Hierba	2 carros	1 carro	1/2 carro	24 reales /carro

CUADRO IV

UTILIDAD ANUAL DE LOS GANADOS		
G A N A D O S	VALOR	U T I L I D A D
Oveja		1 real cada año
Carnero		1 1/2 real cada año
Primal		1 real cada año
Cordero		1/2 real cada año
Yegua de vientre		
—parada del contrario		40 reales por año
—parada del natural		55 reales por año
Vaca		18 reales por año
Novillo de 2 años	75	
Novillo de 3 años	125	
Novillo de 4 años	200	
Cerdo	45	

CUADRO V

DIEZMOS Y PRIMICIAS DE LA VILLA DE RÍOSECO	
23 fanegas de trigo	412 reales
7 fanegas de abas	63 reales
Diezmos menudos	52 reales
Primicias	33 reales 26 maravedís
<u>TOTAL</u>	<u>560 reales 26 maravedís</u>
<i>Reparto</i>	
Arzobispo de Burgos	175 reales 23 maravedís
Lorenzo Fernández Fontecha	175 reales 23 maravedís
Juan Gutiérrez de Ceballos	209 reales 14 maravedís

CUADRO VI

INGRESOS ANUALES DEL CONCEJO DE LA VILLA DE RÍOSECO		
N O M B R E	REALES	C O N C E P T O
Manuel de las Cuevas	80	Arrendamiento 2 prados
Vecinos de Somballe	120	Arrendamiento 1 prado en el lugar de Somballe
Particulares	150	Pasto de 12 cabezas de ganado
<u>TOTAL</u>	<u>350</u>	

CUADRO VII

PAGOS ANUALES QUE REALIZA EL CONCEJO DE LA VILLA DE RÍOSECO		
PERCEPTOR	REALES	CONCEPTO
Cirujano	300	Asistencia de los vecinos
Médico	40	Gratificación
Capador	20	
Saludador	18	
Procurador de la Hermandad	20	Visita de pesos y medidas
	20	Conducción de Santos Óleos, Casa Santa de Jerusalén y Redención de cautivos
Cura de la villa	20	Letanías y 5 misas votivas a San Marcos y N.ª S.ª de las Nieves
	150	Composición de puentes, fuentes y calzadas
	40	Nuevos plantíos de árboles
	20	Cera de Jueves Santo
Pastor	360	Guarda de ganado
	1.008	
Juan Antonio de Revilla Alvarado	335 1/2	Réditos de un censo de 1.200 ducados
	1.343 1/2	
S. M.	341 4	Impuestos
Lorenzo Fernández Fontecha	316 2	Alcabalas
TOTAL	2.000 reales 23 maravedís	

OFICIOS EN RÍOSECO	
N O M B R E	INGRESOS
Albarquero	
Gabriel de las Cuevas	3 reales día
Joseph de las Cuevas	3 reales día
Santos de las Cuevas	3 reales día
Juan de las Cuevas Bustamante	3 reales día
Juan de Revollo	3 reales día
Carretero	
Juan Antonio de Alvarado	75 reales año
Manuel de las Cuevas	75 reales año
Diego de las Cuevas	75 reales año
Juan de las Cuevas	75 reales año
Juan de las Cuevas Fernández	75 reales año
Juan de las Cuevas Quevedo	75 reales año
Juan Diez de la Zerca	75 reales año
Phelipe Fernández de los Ríos	75 reales año
Franzisco Fernández de Quevedo	75 reales año
Juan Fernández de Quevedo Quijano	75 reales año
Diego Macho de Villegas	75 reales año
Pedro Macho del Varrio	75 reales año
Thoribio de Manzanedo	75 reales año
Juan Rodríguez de las Cuevas	75 reales año
Franzisco Ruiz de Revollo	75 reales año
Franzisco Sainz	75 reales año
Manuel Sainz	75 reales año
Juan de Villegas	75 reales año
Pastor	360 reales año

PERSONAS CITADAS EN LAS RESPUESTAS GENERALES
DE LA VILLA DE RIOSECO

JUAN ANTONIO DE ALVARADO. Hacía tres viajes al año a la Nava del Rey, por vino y trigo, con su par de labranza, en lo que se le calculaba una utilidad de setenta y cinco reales.

ARZOBISPO DE BURGOS. Percibía un tercio de los diezmos de Rioseco.

MANUEL DE LAS CUEBAS. Lleva en arrendamiento 2 prados que miden nueve fanegas de sembradura y por los que paga 80 reales al año. Hacía tres viajes al año a la Nava del Rey, por vino y trigo, con su par de labranza, en lo que se le calculaba una utilidad de setenta y cinco reales.

MARCOS DE LAS CUEBAS. Propietario de veinte pies de colmena.

ANDREA DE LAS CUEVAS. Viuda. Madre de Francisco Sainz.

DIEGO DE LAS CUEVAS. Hacía tres viajes al año a la Nava del Rey, por vino y trigo, con su par de labranza, en lo que se le calculaba una utilidad de setenta y cinco reales.

GABRIEL DE LAS CUEVAS. Maestro de hacer albarcas.

JOSEPH DE LAS CUEVAS. Maestro de hacer albarcas.

JUAN DE LAS CUEVAS. Mayor en días. Hacía tres viajes al año a la Nava del Rey, por vino y trigo, con su par de labranza, en lo que se le calculaba una utilidad de setenta y cinco reales.

MIGUEL DE LAS CUEVAS. Padre de Diego de las Cuevas.

SANTOS DE LAS CUEVAS. Maestro de hacer albarcas.

JUAN DE LAS CUEVAS BUSTAMANTE. Maestro de hacer albarcas.

JUAN DE LAS CUEVAS FERNANDEZ. Hacía tres viajes al año a la Nava del Rey, por vino y trigo, con su par de labranza, en lo que se le calculaba una utilidad de setenta y cinco reales.

JUAN DE LAS CUEVAS QUEVEDO. De 42 años de edad. Menor en días. Regidor. Hacía tres viajes al año a la Nava del Rey, por vino y trigo, con su par de labranza, en lo que se le calculaba una utilidad de setenta y cinco reales.

MANUELA DIEZ. Propietaria de quince pies de colmena.

JUAN DIEZ DE LA ZERCA. Hacía tres viajes al año a la Nava del Rey, por vino y trigo, con su par de labranza, en lo que se le calculaba una utilidad de setenta y cinco reales.

FELIPE III. Rey de España y Portugal, hijo de Felipe II y de su cuarta esposa Ana de Austria. Nació en Madrid, el 14 de abril de 1578 y murió en la misma ciudad el 31 de marzo de 1621. Fue proclamado rey el 13 de septiembre de 1598. Se dice que vendió las alcabalas y un tercio de los diezmos de la villa a D. Juan Fernández de Quebedo Ysla, en 1629. Evidentemente, hay un error de fecha o de monarca, pues en ese año reinaba ya su hijo Felipe IV.

FELIPE IV. Rey de España y Portugal, hijo de Felipe III y de Margarita de Austria. Nació en Valladolid, el 8 de abril de 1605 y murió en Madrid, el 17 de septiembre de 1665.

- PHELIPE FERNANDEZ DE LOS RIOS. De 31 años de edad. Hacía tres viajes al año a la Nava del Rey, por vino y trigo, con su par de labranza, en lo que se le calculaba una utilidad de setenta y cinco reales.
- JUAN FERNANDEZ DE QUEBEDO YSLA. Adquirió en 1629, al rey Felipe III, las alcabalas de Lantueno, Pesquera, Río seco y Somballe, junto con el tercio real de los diezmos de Río seco (vd. Felipe III).
- FRANZISCO FERNANDEZ DE QUEVEDO. Hacía tres viajes al año a la Nava del Rey, por vino y trigo, con su par de labranza, en lo que se le calculaba una utilidad de setenta y cinco reales.
- JUAN FERNANDEZ DE QUEVEDO. De 40 años de edad.
- JUAN FERNANDEZ DE QUEVEDO QUIJANO. Probablemente sea la misma persona que el anterior. Hacía tres viajes al año a la Nava del Rey, por vino y trigo, con su par de labranza, en lo que se le calculaba una utilidad de setenta y cinco reales.
- LORENZO FERNANDEZ FONTHECHA. Vecino de la villa de Reinosa. Poseía las alcabalas y el tercio real de los diezmos de la villa de Río seco por compra a S. M. el rey Felipe III por D. Juan Fernández de Quebedo Ysla, en 1629. Asimismo poseía las alcabalas de Lantueno, Pesquera y Somballe por vía de citada compra.
- JUAN GONZALEZ DE ZEVALLOS. Vecino de Somballe. Lleva en arrendamiento, junto con otros convecinos, un prado que la villa de Río seco posee en término de dicho lugar de Somballe y por el que pagan un total de 120 reales al año.
- JUAN ANTONIO DE GUEMES ZEVALLOS. Corregidor y Capitán a guerra por S. M. en la villa de Reinosa y su partido. Subdelegado de la Real Junta de Unica Contribución.
- FERNANDO GUERRA DE LA VEGA. Vecino de la villa de Santander. Adquirió a S. M. el día 9 de septiembre de 1658 el empleo de alcalde ordinario y el señorío de la villa de Río seco. Había nacido en Pie de Concha, en cuya iglesia fue bautizado el 3 de septiembre de 1623, y era hijo único del capitán Alvaro Guerra de la Vega y de Micaela de Santiago Herrera. Falleció en Santander en 29 de octubre de 1697.
- JUAN FRANZISCO GUTIERREZ DE ZEVALLOS. Cura sirviente en la parroquia. Recibía las primicias y un tercio de los diezmos de la villa de Río seco.
- DIEGO MACHO DE VILLEGAS. Hacía tres viajes al año a la Nava del Rey, por vino y trigo, con su par de labranza, en lo que se le calculaba una utilidad de setenta y cinco reales.
- PEDRO MACHO DEL VARRIO. Hacía tres viajes al año a la Nava del Rey, por vino y trigo, con su par de labranza, en lo que se le calculaba una utilidad de setenta y cinco reales.
- THORIBIO DE MANZANEDO. Hacía tres viajes al año a la Nava del Rey, por vino y trigo, con su par de labranza, en lo que se le calculaba una utilidad de setenta y cinco reales.
- ALONSO MARTINEZ. Vecino de Somballe. Lleva en arrendamiento, junto con otros convecinos, un prado que la villa de Río seco posee en término de dicho lugar de Somballe y por el que pagan un total de 120 reales al año.

FRANCISCO DEL OIO. Vecino de Somballe. Lleva en arrendamiento, junto con otros convecinos, un prado que la villa de Río seco posee en término de dicho lugar de Somballe y por el que pagan un total de 120 reales al año.

PHELIPE III. Vd. Felipe III.

JUAN ANTONIO DE REVILLA ALVARADO. Vecino de Viérnoles. Poseía un censo de 1.200 ducados de principal contra la villa de Río seco, por el que percibía 335¹/₂ reales al año de réditos. Tenía también otros, por ejemplo, contra el concejo de Suances de 5.840 ducados, contra el concejo de Los Corrales de 26.500 reales, contra el concejo de Las Fraguas de 1.300 ducados, o contra el concejo de Zurita de 600 ducados.

JUAN DE REVOLLEDO. Maestro de hacer albarcas.

JUAN RODRIGUEZ DE LAS CUEVAS. Hacía tres viajes al año a la Nava del Rey, por vino y trigo, con su par de labranza, en lo que se le calculaba una utilidad de setenta y cinco reales.

FRANZISCO RUIZ DE REVOLLEDO. De 50 años de edad. Alcalde ordinario. Hacía tres viajes al año a la Nava del Rey, por vino y trigo, con su par de labranza, en lo que se le calculaba una utilidad de setenta y cinco reales.

FRANZISCO SAINZ. Hijo de Andrea de las Cuevas. Hacía tres viajes al año a la Nava del Rey, por vino y trigo, con su par de labranza, en lo que se le calculaba una utilidad de setenta y cinco reales.

MANUEL SAINZ. Hacía tres viajes al año a la Nava del Rey, por vino y trigo, con su par de labranza, en lo que se le calculaba una utilidad de setenta y cinco reales.

MANUEL SORDO DE PIÑERA. Escribano de Reinosa. Existen instrumentos suyos, de los años 1730 a 1769 y 1771, en el Archivo Histórico Provincial de Santander.

FERNANDO DE THERAN. Vecino de Somballe. Lleva en arrendamiento, junto con otros convecinos, un prado que la villa de Río seco posee en término de dicho lugar de Somballe y por el que pagan un total de 120 reales al año.

MANUEL DE VILLANUEVA. De 45 años de edad. Agrimensor.

JUAN DE VILLEGAS. De 56 años de edad. Hacía tres viajes al año a la Nava del Rey, por vino y trigo, con su par de labranza, en lo que se le calculaba una utilidad de setenta y cinco reales.

FRANCISCO JAVIER DE ZEVALLOS GUERRA. Hijo de Manuel Francisco de Ceballos Guerra e Inés María de Ceballos Padura, fue bautizado, al mes de su nacimiento, en San Benito "el Viejo", de Valladolid, el 24 de febrero de 1718; concertó matrimonio el día 6 de noviembre de 1746 con Margarita Guerra de la Vega, celebrándose dicho matrimonio el 16 de febrero de 1747; falleció, posiblemente en su casa de San Felices, el 10 de diciembre de 1793. Señor de la villa de Río seco. Caballero de la Orden de Calatrava. Vecino de San Felices, en el valle de Buelna. Poseía el empleo de alcalde ordinario de la villa, adquirido a S. M. por Fernando Guerra de la Vega.

BIBLIOGRAFÍA

- Archivo General de Simancas, Respuestas Generales, libro 633-60, legajos 1799-6.
- Censo de la Población de España en 1970. Nomenclator de las ciudades, villas, lugares, aldeas y demás entidades de población. Provincia de Santander.* Tomo IV-39. Presidencia del Gobierno. Instituto Nacional de Estadística. Madrid, 1973.
- Censo de la Población de España de 1981. Nomenclator. Provincia de Cantabria.* Instituto Nacional de Estadística. Madrid, 1984.
- Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo-Americana.* Espasa-Calpe, S. A. Madrid, v. a.
- Gran Enciclopedia de Cantabria.* Editorial Cantabria, S. A. Santander, 1985.
- Guía de la Iglesia en Santander. Septiembre 1975.* Santander, 1975.
- JOSE ARCE BODEGA: *Memoria sobre la visita general de las escuelas comprendidas en los partidos de Reinosa, Potes, San Vicente de la Barquera, Torrelavega y Cabuérniga. Presentada á la M. Y. Comisión Superior de Instrucción primaria de la provincia de Santander. En 1.º de mayo de 1844.* Imprenta, Litografía y Librería de Martínez. Santander, 1849.
- JUAN AZCUENAGA VIERNA: *Instituciones jurídicas en Somballe según sus ordenanzas.* Anales del Instituto de Estudios Agropecuarios, vol. IX. Institución Cultural de Cantabria. Diputación Regional de Cantabria. Consejería de Cultura, Educación y Deporte. Santander, 1987.
- JUAN AZCUENAGA VIERNA: *Ordenanzas del lugar de Santiurde (21 de junio de 1825).* Anales del Instituto de Estudios Agropecuarios, vol. VI. Institución Cultural de Cantabria. Diputación Regional de Cantabria. Santander, julio de 1984.
- JOSE CALDERON ESCALADA: *Campóo. Panorama histórico y etnográfico de un valle.* Institución Cultural de Cantabria. Diputación Provincial de Santander. Santander, 1971.
- ENRIQUE CAMPUZANO y FERNANDO ZAMANILLO: *Cantabria artística. I. Arte Religioso.* Ediciones de Librería Estudio. Santander, 1981.
- RAFAEL DOMINGUEZ MARTIN: *Actividades Comerciales y Transformaciones Agrarias en Cantabria, 1750-1850. Cambio y limitaciones estructurales en el corredor del Besaya.* Departamento de Economía, Universidad de Cantabria. Ediciones Tantín. Santander, 1988.
- MATEO ESCAGEDO SALMON: *Crónica de la provincia de Santander.* Tomo I. Imp. "El Correo"; González, Urresti y Comp.ª. Puente, 20. Santander, 1919.
- MATEO ESCAGEDO SALMON: *Índice de Montañeses Ilustres de la provincia de Santander. Los montañeses en las Ordenes Militares de Santiago, Calatrava, Alcántara y Montesa.* Imprenta de M. Alvarez; Feduchi, 20; Cádiz, 1925.
- MATEO ESCAGEDO SALMON: *Solares Montañeses. Viejos linajes de la provincia de Santander (Antes Montañas de Burgos).* Tomo VIII. Talleres Tipográficos de la Librería Moderna. Santander, 1934.
- ANGEL FERRARI NUÑEZ: *Castilla dividida en dominios según el Libro de las Bebetrias.* Discursos leídos ante la Real Academia de la Historia por los Excmos. Señores D. Angel Ferrari Núñez y D. Ramón Carande Thovar en la recepción pública del día 25 de mayo de 1958. Imprenta Ograma, Orense, 16. Madrid, 1958.

- MIGUEL ANGEL GARCIA GUINEA: *El arte románico en Santander*. 2 vols. Ediciones de Librería Estudio. Santander, 1979.
- G. ADRIANO GARCIA-LOMAS: *El lenguaje Popular de la Cantabria Montañesa. Fonética. Recopilación de Voces, Juegos, Industrias Populares, Refranes y Modismos*. Segunda edición. Santander, 1966.
- PASCUAL MADOZ: *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar*. Madrid, 1845-1850. Reedición *Santander*. Ambito Ediciones, S. A. y Librería Estudio. Valladolid, 1984.
- TOMAS MAZA SOLANO: *Relaciones Histórico-Geográficas y Económicas del Partido de Laredo en el siglo XVIII*. 3 tomos. Centro de Estudios Montañeses. Santander, 1965-1970-1972.
- AGUSTIN RODRIGUEZ FERNANDEZ: *El mayorazgo de Lope González de Quevedo y de Hoyos*. Altamira, revista del Centro de Estudios Montañeses. Institución Cultural de Cantabria. Diputación Provincial de Santander. Santander, 1972.
- AGUSTIN RODRIGUEZ FERNANDEZ: *Alcaldes y Regidores. Administración territorial y gobierno municipal en Cantabria durante la Edad Moderna*. Institución Cultural de Cantabria. Ediciones de Librería Estudio. Santander, 1986.
- FERNANDO ZAMANILLO Y ENRIQUE CAMPUZANO: *Cantabria artística. I. Arte Religioso*. Ediciones de Librería Estudio. Santander, 1981.

ORDENANZAS DE RIOSECO*

Las Ordenanzas de la villa de Río seco se acordaron a mediados del siglo XVIII. Un incendio ocurrido en 1765 destruyó el archivo de la villa, y con él también las ordenanzas por las que se había regido hasta entonces. No ha sido el único caso de archivo destruido en nuestra región, pues recordemos los sufridos por los de Beranga y Reinosa en este siglo. Estas Ordenanzas constan de 50 capítulos y se acordaron en Concejo público el día 12 de mayo de 1772 y fueron publicadas el 13 de enero de 1773. El documento conservado es una copia realizada por el secretario del Ayuntamiento Constitucional de la villa de Río seco en 12 de diciembre de 1856.

ORGANIZACION DEL CONCEJO

No refieren cómo se elegían los oficios en la villa, pero sí hacen referencia a otros aspectos, como la convocatoria a concejo, el acudir desarmados o el no decir palabras injuriosas. La convocatoria se hacía *repicando á concejo*, si bien también podían ser *savedores que el Concejo se ha de ajuntar*, lo que se hacía en el sitio acostumbrado. Se prohibía acudir a concejo con armas ofensivas. Asimismo se establecía que no se desmintieran, y el no pronunciar descortesías feas o injuriosas estando reunidos en concejo.

D. Agustín Rodríguez Fernández analiza el acta de elección de oficios de 9 de enero de 1776, explicando que el ayuntamiento estaba presidido por un "alcalde ordinario", estando constituido por los oficiales siguientes: un "regidor", un "procurador síndico general", un "depositario de propios y arbitrios", un "ministro alguacil" y un "escribano de ayuntamiento". El alcalde era de presentación al Señor de la villa, al que se solicitaba su confirmación, así como también la del resto de los elegidos en concejo abierto.

Las decisiones que afectaban al común de vecinos se llevaban a efecto en concejo abierto, sistema tradicional asimismo en otros lugares de Campóo.

LA VECINDAD

Estas ordenanzas no establecen la forma de adquirir, conservar o perder la vecindad. Es un aspecto que no recogen, si bien utilizan abundantemente la referencia a obligaciones de "vecino" o "vecinos", incluyendo menciones de moradores, estantes, habitantes. Hay que suponer que el concepto de *vecino* también era importante en Río seco.

LA GANADERIA

Ciertamente, estas ordenanzas se ocupan sobre todo de los problemas ganaderos. De ahí puede deducirse que la ganadería tenía una destacada participación en la economía vecinal.

* Entresacadas del manuscrito *Ordenanzas de varios ayuntamientos y concejos de la provincia de Santander*, Colección E. de la Pedraja, que se conserva en la Biblioteca Menéndez Pelayo de Santander, Sección de Fondos Modernos (Ms. 432).

Se prohibía llevar los ganados mayores y menores a beber en invierno a la Balsa. Y con objeto de que puedan beber sus ganados prohibían lavar en *todo* tiempo de la Trecha arriba.

En el término existían, y de ellos se ocupan distintos capítulos de las ordenanzas, ganados vacuno, caballar, ovino, porcino y caprino.

—*Ganado vacuno*

Los bueyes tenían señalado el lugar de pasto, la boeriza, en la que no se podían meter otros ganados. Se permitía un máximo de 8 animales por vecino, entre los que podían incluirse novillos *domados*, y si únicamente se poseía una pareja de bueyes podía meterse con ellos otra pareja de vacas.

Se permitía a quien no tuviera bueyes traer una pareja para labrar sus heredades, pero se le prohibía llevarla a pastar a la boeriza.

Los becerros capados para San Miguel debían de mandarse a la vez de los bueyes, desde dicho día en adelante y debiendo de guardar vez por ellos como por los bueyes de labranza.

El vecino, a quien se le muriera alguna cabeza de ganado vacuno, tenía obligación de soterrarla o quemarla, si no la desollara.

Podía meterse a pacer ganado en prado propio, sin pasar por prado ajeno y atándolo para que no hiciera daño en prado de otro vecino.

—*Ganado porcino*

El aprovechamiento de la grana de los montes había de dar comienzo cuando los Regidores dieran el consentimiento, para que ningún vecino hubiera perjuicio.

EL SEMENTAL DE CONCEJO

Dos capítulos se ocupan del semental de concejo, haciéndolo además de una forma amplia. Se trata, sin duda, de una importante institución jurídica. Anualmente dos hombres, nombrados por los Regidores, seleccionaban el becerro que sería toro durante el año siguiente. No obstante, más adelante precisan que habían de elegir dos jatos de un año a dos, que no fueran del mismo dueño. La elección de semental también se hacía para los ganados ovino, porcino y caprino. Todos los años escogían dos cabezas de cada especie para padres y estas elecciones habían de realizarse el día de San Miguel (29 de septiembre).

COMERCIO

Se establecía que quienes vendieran pan cocido en el concejo habían de venderlo por peso, a los precios vigentes en la villa de Reinosa. El pan debía de estar bien sazonado de trigo de buena calidad, y no debía contener centeno, abas ni otras mixturas. El pan que no tuviera esa calidad había de perderlo su dueño.

LA AGRICULTURA

Se ordenaba que todos los vecinos tuvieran huerto, cerrado y sembrado para hortaliza, con las semillas a vista de los Regidores.

LOS MONTES

No parece que les preocupara excesivamente la madera de los montes, sin embargo prohibían mandar madera de roble, de haya o de cualquier otra clase a

personas forasteras, sin antes haber consultado con los Regidores. También los vecinos habían de pedir licencia para cortar robles en los montes de la villa, tal como establecía la Real Instrucción y la ordenanza de montes.

Suponemos que la prohibición de sacar lumbre de noche y de día tenga relación con la conservación de los montes.

PROPIOS DEL CONCEJO

La ocupación de tierras por los vecinos de forma gratuita ha sido una de las causas de la disminución del patrimonio concejil. Se establecía que quienes ocuparen ejidos del Concejo habían de comunicarlo a los Regidores en el plazo de seis días, para que el Concejo y Regidores decidieren sobre ello.

Los vecinos que arrendaren rentas del Concejo habían de dar fianza a satisfacción de los Regidores.

No se permitía hechar a pacer bueyes, vacas, ni otros ganados dentro de las concías de tierras y prados del concejo. Se permitía, no obstante, que yendo a arar los soltase en cosa suya y no hicieren daño de día en las heredades.

PRADO DE CONCEJO

El capítulo 13 parece referirse a esta práctica, si bien no se precisa cómo se efectuaba. La pradería había de segarse para el día de Nuestra Señora de Septiembre y cualquier vecino o forastero, que tuviere allí prados, podía con posterioridad a esa fecha segar los prados que no hubieran sido segados.

La hierba había que sacarla cada vecino por donde tuviere su camino y *menor daño hiciere*.

LINDEROS Y CERRADURAS

Estas ordenanzas no contienen referencia directa sobre la "derrota", pero su preocupación por los cierres de fincas está, sin duda, unida a la práctica de esta costumbre.

Los prados habían de cerrarse para el primer día de marzo, incluyendo en esa obligación a vecinos y forasteros, haciéndose especial advertencia a estos últimos. Se hacía particular referencia a la pradería de Las Quintanas.

Las personas que teniendo heredades en el término fueran forasteras (*vecinos de fuera parte*), habían de ir a cerrar dichas heredades y portilleras, y si no lo hicieren podían mandarlos cerrar los Regidores a costa de los dichos forasteros.

Asimismo se obligaba a cerrar las tierras y barbechos de la Mier, desde el día 1 de octubre de cada año. Esta obligación se hace extensiva, en otro capítulo, a las propiedades que estuvieran fuera de la Mier: tierras, prados, huertos y cualquier otra heredad y pradería.

Se mandaba que los vecinos cerrasen las porterías, para que no siguiera daño en heredades o prados de algún otro vecino.

CAMINOS

Los vecinos que tuvieran que abonar sus prados habían de ir por su *camino derecho*. Se repite esta obligación, añadiendo *por donde tiene uso y Costumbre*

y menor daño haga. El comienzo de la tarea se fija para cuando estuvieren alzados los frutos, pudiendo hacerlo hasta el día de Todos los Santos.

La misma obligación en cuanto a camino se establece para cuando los vecinos tuvieran que ir a arar.

Se permite que los vecinos puedan traer leña *basneando* por los prados, debiendo de hacerlo por los senderos acostumbrados, pudiendo también traer arena para la construcción de casas *según se ha usado y lo tienen de Costumbre*. Se prohibía, lógicamente, traer leña por los prados estando cargados.

Quien tuviere camino peonil público había de poner escaleras fijas en los portillos de sus predios.

El mantener expeditos los caminos era una obligación vecinal. Por ello se prohibía cortar madera, leña o piedra, que embarazare camino del concejo, y si lo hiciere fuere obligado a desembarazarlo. La prohibición se hacía extensiva a la realización del daño por haber echado leña o piedra en los caminos. La obligación también comprendía a los forasteros.

Cuando un vecino tuviera que sacar hierba de los prados podía hacerlo, avisando a los dueños que debieran camino para que se lo abran y no haciéndolo pudiera hacerlo por sí mismo.

No se permitía que los vecinos pudieran entrar con ganados sueltos, ni con carros, por la cambera que iba desde la villa al lugar de Santiurde, estando los prados cargados.

El vecino que fuere a segar hierba estando la Mier cargada, debía de hacerlo entrando y saliendo por *cosa suya*, sin hacer daño alguno en los panes.

LA VECERA

En estas ordenanzas de Río seco se trata ampliamente la vez de los ganados, sistema tradicional de guarda por turno entre los vecinos. Diversos capítulos se ocupan de la vez, dedicando uno completo a cada especie que se deseaba guardar de ese modo.

La vez de los bueyes señala que el pastor había de llevarlos a beber y luego volverlos al pasto. Los vecinos tenían la obligación de escurrirlos a los lugares de costumbre y había de salir el pastor siempre que estuvieran, al menos, los ganados de tres vecinos.

Se establecía que hubiera vez de yeguas todo el año y, cuando se quedaren afuera de noche, el pastor había de informar, si faltare alguna, a su dueño.

Existía también vez de jatos y, al igual que en la vez de bueyes, el pastor había de salir a guardarlos siempre que hubiera, al menos, los de tres vecinos. La vez de jatos saldría después de que hubieran marchado las vacas. No había de guardarse por los jatos nacidos desde el día de San Miguel (29 de septiembre) hasta el día 1 de mayo, pero el pastor tampoco había de responder por ellos.

Las mismas condiciones, en cuanto al número de tres vecinos, había de cumplir la vez de vacas. Ningún vecino podía llevar apartados otros ganados, mayores ni menores, hasta que hubieran salido las vecerías del común, y, en caso de hacerlo, no podían llevarlos delante de dichas vecerías.

También debía de haber vez de ovejas todo el año, guardadas por pastor de recado durante todo el día. Los dueños tenían obligación de entregarlas al pastor,

advirtiéndose que, estando pastor de recado con ellas, si el *lobo* cogiere alguna oveja había de perderla su amo. Pero, no siendo el pastor de recado, había de pagar los menoscabos. Los corderos primales habían de enviarse a la vez de las ovejas desde el día 15 de mayo en adelante, y había de guardarse por ellos como por las madres.

Las mismas condiciones que para la vez de ovejas se ordenaban para la vez de cabras.

La vez de los cerdos también debía de guardarse durante todo el año por pastor de recado. Esta vez debía de salir después que lo hubieran hecho los ganados mayores. Si allegase el *lobo*, el tal pastor había de responder ante el amo. No había de guardarse vez por la cerda parida ni por las crías en mes y medio siguiente al parto. Para tener derecho a esa exención, había de avisarse al Regidor el día del parto de la cerda. Se prohibía castrar y vender cerdos sin dar parte a los Regidores.

OBLIGACIONES RELIGIOSAS

Se obligaba a quien estuviere el sábado por la noche en la villa, que no pudiera abandonarla hasta después de dicha la misa mayor, salvo si lo hiciese para acudir a bodas, bautizos, entierros o misas nuevas.

No mediando legítima causa, los vecinos que estuvieren los días festivos de guardar en la villa, habían de ir a misa.

La prohibición de jurar y blasfemar afectaba a vecinos, estantes, habitantes y moradores.

En el tiempo de las rogativas y letanías *todos* los vecinos habían de asistir desde el principio hasta que hubiere terminado la misa. Si algún vecino no estuviere en la casa o tuviere causa legítima para no acudir, había de asistir la persona mayor de la casa.

SANCIONES Y PENAS

Prácticamente casi todas las infracciones se sancionaban con pena pecuniaria de sesenta maravedís para el concejo. Existen no obstante algunas excepciones.

El reparto de la sanción por salir de la villa antes de que finalice la misa dominical, se hace entre la fábrica de la Iglesia parroquial y el Concejo.

La falta de comunicación en el plazo previsto, seis días, de la ocupación de ejido de concejo se castigaba con multa de 500 maravedís.

El incumplimiento de la obligación de acudir a las letanías se sancionaba con sesenta maravedís para la Iglesia del Apóstol San Andrés, patrón de la villa.

—*penas en especie*

La falta de asistencia a misa en día festivo de guardar se penaliza con media libra de cera para la Iglesia y luminaria del Santísimo.

Estas ordenanzas no recogen ninguna sanción con prenda, como suele ser habitual en otras de la zona.

GLOSARIO

Abreviaturas utilizadas:

- A.P.P.** *Adiciones y enmiendas propuestas a la Real Academia para la nueva edición del Diccionario vulgar por DON JOSE MARIA DE PEREDA.* La Atalaya, 23 de enero de 1911. Reedición en *Homenaje a Pereda.* Colección Cabo Menor, 10. Ediciones de Librería Estudio. Santander, 1983.
- D.L.E.** *Diccionario de la Lengua Española.* Décimonovena edición. Real Academia Española. Madrid, 1970.
- L.P.C.M.** G. ADRIANO GARCIA LOMAS: *El Lenguaje Popular de la Cantabria Montañesa. Fonética, Recopilación de Voces, Juegos, Industrias Populares, Refranes y Modismos.* Segunda edición. Santander, 1966.
- L.P.M.** EDUARDO DE HUIDOBRO: *Palabras. Giros y Bellezas del Lenguaje Popular de la Montaña elevado por Pereda á la dignidad del Lenguaje Clásico Español.* Santander, 1907. Reedición en *Homenaje a Pereda.* Colección Cabo Menor, 10. Ediciones de Librería Estudio. Santander, 1983.
- M.L.** MANUEL LLANO: *El sol de los muertos.* Vocabulario de las palabras montañesas contenidas en esta novela. Librería Moderna. Santander, 1929. Reeditada en *Obras Completas*, vol. I Publicaciones de la Fundación Marcelino Botín-Sanz de Sautuola. Santander, 1968.

* * *

Antuzano y antuzaño. Aledaño, lindante o confinante. Corral, corralada o plazoleta alrededor de las casas para que sirvan de desahogo de las mismas (L.P.C.M., pág. 98).

Añojal o nojal. Becerro de un año (L.P.C.M., pág. 99).

Atropar. Se usa en la acepción de volver a reunir la hierba que antes se había esparcido en el campo para que se secase, y así formar con ésta hacinas, "bolizos", etc. (L.P.C.M., pág. 111). Volver a juntar el heno que antes se ha esparcido en el campo para que se fuese secando (L.P.M., pág. 126).

Auto. *Desus.* Escritura o documento (D.L.E., pág. 144). Apto, capaz de una cosa (L.P.M., pág. 127). A propósito de, referente a, con motivo de. Apto. Acto (L.P.C.M., pág. 112).

Basna o Basnía. Carretón sin ruedas. Especie de narria. Hay "basnas" de varaes o espinos con una losa encima que sirve para extender las toperas o el abono en las praderas. Otras "basnas" están hechas con una horca de ramaje, sobre la que van tablas escalonadas y unidas con velortos, para que puedan adaptarse al terreno (L.P.C.M., pág. 118). Especie de "narria" (L.P.M., pág. 129). Rastra sin ruedas. Se emplea entre otras cosas para reunir la yerba segada en cierto lugar de los prados (M.L., pág. 248).

Basnar, basniar, basgular o abasnar. Igualar con la "basna" el suelo de los prados, bien porque tengan toperas o porque haya que esparcir el abono amontonado en ellos. **Basnadero.** Sendero muy pendiente y recto, ladera abajo, formado por el arrastre de yerba, piedra o madera (L.P.C.M., pág. 118).

- Boeriza.** Boyeriza (L.P.C.M., pág. 122).
- Boyeriza.** Boyera. Corral o establo donde se recogen los bueyes (D.L.E., pág. 199).
- Camberra.** Servidumbre pública para carros (A.P.P., pág. 103). No tiene un significado tan restringido como el que anota la Academia; sino vale lo mismo que *callejo* (L.P.M., pág. 134). Camino hondo, entre dos mieses o praderías, de servidumbre pública, por la que transitan carros (L.P.C.M., pág. 138). Camino en el monte o en la mies para el tránsito de los carros de labranza (M.L., pág. 248).
- Cocía.** Vd. *concia*.
- Concia.** Sinónimo de *braña* acotada, en Campóo (L.P.C.M., pág. 157).
- Dir.** Ir (L.P.M., pág. 142).
- Duenda, o.** Novillo o cava uncidero (L.P.C.M., pág. 182). Manso, doméstico (D.L.E., pág. 497).
- Ejido.** Campo común de todos los vecinos de un pueblo, lindante con él, que no se labra, y donde suelen reunirse los ganados o establecerse las eras (D.L.E., pág. 506).
- Embarazar.** Impedir, estorbar, retardar una cosa (D.L.E., pág. 510).
- Escajo.** Pincho o púa del árgoma o de otras plantas espinosas (L.P.C.M., pág. 195). Planta silvestre dura y espinosa (L.P.M., pág. 144). Espinas de plantas silvestres (M.L., pág. 250).
- Escurrir.** Sacar a los animales del establo para entregarlos al pastor (L.P.C.M., pág. 199).
- Estercorar.** *Estercolar*, echar estiércol en las tierras para engrasarlas y beneficiarlas (D.L.E., pág. 582).
- Llosa** o **josa.** Terreno labrantío cerrado, mucho menos extenso que el de las mieses, agros o erias, y por lo común con árboles frutales y próximo a la casa o barriada a que pertenece (L.P.C.M., pág. 246).
- Metad.** *Ant.* mitad (D.L.E., pág. 871).
- Mier.** Mies (L.P.C.M., pág. 259).
- Mies.** Los sembrados (D.L.E., pág. 876).
- Pan.** Los trigos, centenos, cebadas, etc., desde que nacen hasta que se siegan (D.L.E., pág. 967). Flor o médula de algunas plantas, como las malvas, las "campanilleras" o el saúco (L.P.C.M., pág. 276).
- Pastiza.** Claro en la sierra cubierto de hierba (L.P.C.M., pág. 280).
- Portilla.** Portillo que hay en las heredades o mieses (L.P.M., pág. 171). Portezuela tosca hecha generalmente de estacas cruzadas o de varas tejidas para el uso exclusivo del dueño de una finca de labor (L.P.C.M., pág. 292).
- Portillera.** Portilla grande de una corralada o casa (L.P.C.M., pág. 292).
- Sallar** o **sayar.** Remover con la azada la tierra alrededor de ciertas plantas, abrigándolas el tallo y arrancando al mismo tiempo las yerbas que la sofocan y roban su nutrición (A.P.P., págs. 112-113). Sachar, escardar (L.P.C.M., pág. 318). En castellano escardar (M.L., pág. 252).

Soldada. Sueldo, salario o estipendio (D.L.E., pág. 1.214).

Soterrar. Enterrar, poner una cosa debajo de tierra (D.L.E., pág. 1.221). Sólo se aplica a las bestias (L.P.C.M., pág. 327).

Vecería. Vez, alternativa, turno. Se usa generalmente refiriéndose al cuidado de ganados, y cuando el culto se mantiene por turno. También cuando no hay pastor se guarda el ganado por turno en "vecería" según el número de animales que cada uno eche al pasto (L.P.C.M., pág. 347). Vecera (D.L.E., pág. 1.325).

Vecero, ra. Aplícase al que tiene que ejercer por vez o turno un cometido o cargo concejil (D.L.E., pág. 1.325).

Vez. Turno o vecería (L.P.C.M., pág. 349). Manada de ganado perteneciente a un vecindario (D.L.E., pág. 1.338).

ORDENANZAS MUNICIPALES DE LA VILLA DE RIOSECO

El infrascrito Secretario del Ayuntamiento Constitucional de esta Villa de Rioseco.

Certifico: Que la ordenanza municipal de esta Villa de Rioseco Copiada á la letra dice:

Dn. Santos delas Cuebas, vecino de esta Villa y Procurador Síndico General de ella como Tal en la mejor forma de derecho parezco ante v. merced y digo, que vien consta a v. merced el incendio que en el año pasado de Setecientos Sesenta y Cinco, padecio el harchivo de Papeles de esta dicha Villa entre lo que padecieron tambien las Ordenanzas que tenia para Su Gobierno con cuyo motivo por esta Villa en Regimiento y Vecindario se *acordó* la formacion de otras por personas de esperencia y conocimiento delas Vuenas costumbres de este Pueblo, que lo fueron D. Joseph Fernandez delos Rios y D. Francisco Saiz Vecinos dél. Quienes Cumpliendo conlo en Cargado, las formaron a su Gobierno á los Cincuenta Capítulos, que endevida forma presentó y juró, y habiéndose manifestado en el propio concejo quese combocó a este fin, por todos se aprobó la operacion conviniedo en que Se observen dichos Cincuenta Capítulos en Cuyo supuesto, Suplico a v. merced Se sirva aprobar y confirmarlos para que Se obserben y guarden como Ley Municipal Vajo de sus penas mandando que a esta Villa, se den los Testimonios que se pidan con su insercion, interponiendo atodo para su Mayor validacion y firmeza la autoridad de su oficio y derecho judicial en cuanto baste y haya lugar, Sobre que pido Justicia, doy por expreso el pedimiento Mas util, y juro este (?). Licenciado Tagle. *Auto.* Por presentada con las ordenanzas, que expresa, y de que hace mencion, y Visto uno y otro el Sr. D. Juan Fernandez de Quijano Quevedo, Alcalde y Justicia Ordinaria de esta Villa, por ante mí el escribano dijo. Que aprovando su merced las Citadas ordenanzas en cuanto vaste y mas por derecho lugar haya, y costando, como lo consta desu publicacion, y Certeza del relato que hace el Procurador de este Comun devía mandar y mando que el

presente Escribano que lo és este Ayuntamiento las coloque y ponga su oficio como corresponde, y que para el regimen y Gobierno de esta Villa de un tanto, ó mas testimoniados a fin de que sean guardadas Vajo las mismas penas que en ellas y sus Capítulos se contienen, á Cuya entera Validacion y firmeza desde luego interpone su merced su autoridad y decreto judicial y lo firmó su merced de que doy fé. D. Juan Fernandez de Quevedo Quijano. Ante mí Ramón de Pinedo.

Notificado dicho dia a Santos delas Cuebas en su persona que lo oyo doy fé.

Capítulo 1.º Que no Salga nadie de Casa hasta dicha Misa.

Primeramente Ordenamos y Mandamos y Establecemos para ahora y para Siempre jamas que cualquier Vecino ó Vecinos y moradores de esta dicha Villa de Río seco, de Cualquiera estado, Preminencia, ó dignidad que sean ó Ser puedan que el que estubiere el Sabado por la Noche en Casa que el Domingo hasta que sea dicha Misa mayor no salga de dicha Villa pena de sesenta maravedis á Cada una persona Casada por Cada vez que al contrario hiciere, la mitad para la Fabrica dela Iglesia Parroquial del Apostol S. Andres de esta Villa y la otra mitad para los reparos del Concejo, salvo si fuesen á Bodas, Bautizos Intierros ó Misas Nuevas.

Capítulo 2. Que Todos Vayan á Misa Los Queno tengan legitimo Impedimento.

Otro Sí ordenamos mandamos y Establecemos para ahora y para Siempre jamás que Cualquiera Vecinos hombres y mujeres que desde aquí en adelante estubieren los dias festivos de guardar Vaya á Misa estando en el Pueblo no tubiendo legitima Causa que lo pueda estorvar pena de media libra de Cera para la yglesia y luminaria del Santísimo de esta Villa y dicha pena la egecuten los Regidores queson yserán en adelante.

Capítulo 3. Que nadie sea osado el Jurar el Nombre de Dios.

otro sí ordenamos mandamos y Establecemos para ahor y para siempre jamas, que ningun Vecino estantes, havitantes, y moradores de los que ahora son y en adelante seran sean osados de Jurar el nombre del Santisimo de Dios, el de Su Santisima Madre, el de sus Santos, ni menos blasfemar, prorrumpiendo en otros juramentos sopena de sesenta maravedis la que egecutaran los Regidores yla den al Concejo.

Capítulo 4. Que el que tenga egido le dege dentro desets dias.

Otro si ordenamos y establecemos que si algun Vecino ó Vecinos tienen otubieren algunas heredades ó algun hantozano, ó Apedazon propio del Concejo lo benga manifestando al Común ó á los Regidores dentro de Seis dias primeros siguientes queles sean leidas y notificadas estas Ordenanzas para que el Concejo y Regidores hagan de elló lo que quisieren Sopena de Quinientos Maravedis y que selos habre el Concejo, y los Regidores egecuten dicha pena para el Concejo.

Capítulo 5. Que nose de Madera fuera del Concejo.

Otro sí ordenamos y Establecemos para ahora y para Siempre jamas por estas ordenanzas que ningun Vecino ni Vecinos de este Concejo no sean osados de dar ni mandar madera de Roble ni haya ni de otra madera alguna apersona de fuera parte de los montes de este Comun sin que primeramente sea consultado con los Regidores y vecinos de esta Villa sopena de sesenta Maravedis y esta pena la egecuten los Regidores y la den al Concejo.

Capítulo 6. que trata Sobre Maderas de Robles.

Otro si ordenamos y Establecemos para ahora y para siempre jamas que ningun Vecino sea osado á Cortar madera de Robles en los montes de esta Villa Sin las licencias correspondientes segun previenen los Capítulos dela Real Ynstrucion y ordenanza de montes, y señalamiento delos Vecinos pena de Sesenta maravedis.

Capítulo 7. Sobre aprovechamiento dela Grana del monte.

Otro si ordenamos y Mandamos, que ahora ni en ningun tiempo ningun Vecino sea osado á traer, á los montes de esta Villa ninguna Clase de Puercos, primero sea dado el Consentimiento por lo Regidores concejo ó Vecinos de esta Villa, para que ninguno reciba perjuicio Sopena de Sesenta maravedis para el Concejo y si alguno los entrare que el Concejo pueda Castigar a Su Voluntad y écharlo fuera de dichos montes.

Capítulo 8. Que el que pustere Rentas del del Concejo de fianza.

Otro Si ordenamos y establecemos que Cualquiera Vecino ó Vecinos de esta Villa de Río seco, que Arrendare Rentas del Concejo de fianza a satisfaccion de delos Regidores y la tal fianza que se diere a de ser vecino de Concejo.

Capítulo 9. Que noselleben Armas al Concejo.

Otro Si ordenamos y mandamos que ningun Vecino lleve armas ofensibas á Concejo y el que lo Contrario hiciere pague por Cada una Vez sesenta maravedis y esta pena la egecuten los Regidores y la den al Concejo.

Capítulo 10. Que no sedesmientan en Concejo.

Otro Si ordenamos y mandamos para ahora y para Siempre jamas que ningun Vecino o vecinos ni moradores de esta Villa de Río seco, estando en Concejo no se desmientan ni digan des cortesias feas ni injuriosas Sopena desesenta maravedis y la egecuten los Regidores para el Concejo.

Capítulo 11. Que haya Guertos.

Otro si ordinamos y mandamos que todos los Vecinos y moradores de esta Villa, tengan Guertos Cerrados y sembrados para hortaliza con las semillas correspondientes a Vista delos Regidores sopena de sesenta maravedis la Cual dicha pena la égecuten los Regidores para el Concejo.

Capítulo 12. Que no Saquen Lumbre de Noche ni de día.

Otro si ordenamos y mandamos, que nin Vecino estantes ní moradores de esta Villa no saquen Lumbre de Noche ni de día Sino ha buen recado ahora ni en tiempo alguno So pena desesenta maravedis para el Concejo.

Capítulo 13. Sobre la Praderia de la Sierra de Ableirl.

Otro Si ordenamos y mandamos que la Praderia dela Sierra de Ableirl Se guarde desde el día deS. Jorge, hasta el día de N.^a Sra. de Septiembre, en Cada un año y se siegue para el dicho día de N.^a S.^a y el que para aquel día no lo Segare dicha Yerva que cualquier Vecino ó forastero que tenga alli Prados, los haya de menos y dicha Pradera se ade Guarda en dicho tiempo Sin Cerradura sopena de sesenta maravedis para el Concejo, y ademas ade pagar el daño el que le hiciere.

Capítulo 14. Que trata Sovre Cerrar los Prados de lafuente del Dueso hasta Pandomer.

Otro Si ordenamos y mandamos que de aqui en adelante y siempre jamas los Vecinos que Son y en adelante serán que Cada uno Cierre sus Prados para el primer día del mes de Marzo, en Cada un año principiando a Cerrar dichos Prados desde la fuente del Dueso hasta Pandomer y se advierte que si algun forastero tubiere Prados en la redondez de dichos Sitios Señalados los den Cerrados para dicho día lo que egecutaran tanto los forasteros como los Vecinos dandolos Vien Cerrados Sopena de sesenta maravedis para el Concejo, los que al Contrario hicieren, lo que egecutaran los Regidores.

Capítulo 15. Quese Cierre la Pradera delas Quintanas.

Otro Si Mandamos que la Praderia delas Quintanas Se Cierre desde la Fuente del Es Cajo Guerta de arriba la trecha Cerradizo, hasta Montecio Sopena de Sesenta maravedis y esta pena la egecuten los Regidores.

Capítulo 16. trata Sobre Sacar la Yerba delos Prados.

otro si ordenamos y mandamos que Cualquiera Vecino de esta mencionada Villa que fuere entiempo Cargado á por Yerva con sus Bueyes, y Carros, que Cada uno Vaya por donde tiene Su Camino y menor daño hiciere y no por otra parte ninguna y en cuanto á la Carreteras a Costumbradas para Sacar dicha Yerva que el que tubiere seto ó portera lo ponga Vien reparado para que el que salga con su Carro, le Torne á Cerrar como no Se havra Sopena de sesenta maravedis para el Concejo el que al contrario hiciere.

Capítulo 17. Que trata en razon delos que no son Vecinos Cierren Sus heredades.

Otro si ordenamos y mamadamos para ahora y para Siempre jamas que Cualquiera Vecino de fuera parte que al presente tiene ó tener pueda en adelante heredades en el término de esta Villa, que vengan a Cerrar las dichas heredades

y portilleras que asimismo tubiere y en defecto de no venir acerrarlas dentro del Termino que cita el Capítulo Arriba dicho, que el Concejo y Regidores Castiguen los Tales en lo que les parezca justo, y lo Cierren ó lo manden Cerrar á Consta de dichas heredades ó de Sus Vellones para que aninguno sele siga perjuicio.

Capítulo 18. trata Sobre Estercorar.

Otro Si ordenamos y mandamos y Establecemos que Cualquiera Vecino ó Vecinos que ahora son y en adelante seran que tubieren que estercorar sus Prados que Vayan por su Camino derecho Sopena de Sesenta maravedis para el Concejo y que los Regidores la puedan egecutar.

Capítulo 19. Que trata Sobre estercorar.

otro Si ordenamos mandamos y Establecemos para haora y para Siempre jamas, que Cualquiera Vecino ó Vecinos que ahora son y seran aqui en adelante que en Quanto al estercorar delas Tierras y heredades labrantias que Cada un Vecino las estercore por Su Camino derecho por donde tiene uso y Costumbre, y menor daño haga y esto se entiende en las Tierras que devan Camino. Y mandamos que estercoren y en comiencen A estercorar alzados los frutos delas heredades hasta el Dia de Todos los Santos, en Cada un año y para Siempre jamas, Sopena de sesenta maravedis para el Concejo.

Capítulo 20. Quelos Vecinos Vayan harar por su Camino.

otro Si ordenamos y mandamos para ahora y para Siempre jamas que Cada un Vecino delos que aora Son y de aquí adelante Seran que tubieren que dir arar que Vaya Cada uno por Su Camino derecho y por donde menos mal hiciere. Y si hubiera alguna Portilla para entrar arar, latorne Cerrar de manera que no se haga daño, Sopena de Sesenta maravedis, y mas que pague el daño que se hiciere en la mier por el dicho Camino ó Portera; Y la dicha pena la egecuten los Regidores para el Concejo.

Capítulo 21. Quetrata Sobre Cerrar la Mier.

Otro Sí ordenamos y mandamos, que de á quí en adelante y para Siempre jamas que los Vecinos que ahora Son y en adelante Seran Cierren cada uno sus Tierras y Barbechos dela Mier principiando dela Tierra dela Cuesta hasta la Portera de Tutate y desde esta al Monjon dela Cascagera como setiene de Costumbre de Cerrar del primer día del mes de octubre de Cada un año para siempre jamas Cada Vez y Cada y Cuando que seamandado por los Regidores de esta Villa, sopena de sesenta maravedis, y que los Regidores las egecuten para el Concejo.

Capítulo 22. Que trata Sobre las Propiedades que estan fueran dela Mier.

Otro sí ordenamos y mandamos, que de aqui adelante y para Siempre jamas que todas las tierras, Prados, Huertos, y otras cualesquiera heredades y Praderias, sino dichos los Cierren vien Cerrados á dichos de hombres que señalaren los Regidores Sopena de Sesenta maravedis y quela egecuten los Regidores para el Concejo.

Capítulo 23. Trata Sobre traer Leña y Arena Por los Prados.

Otro Si ordenamos y Mandamos para ahora y para Siempre jamas, que Cualquiera Vecino ó Vecinos de esta Villa puedan traer Leña basneando por los Prados guardando los Senderos A Costumbrado y tambien arena para hacer Casas segun se ha usado y lo tienen de Costumbre sopena desesenta maravedis y que la egecuten los Regidores al que al Contrario hiciere.

Capítulo 24. Trata Sobre la Pastiza para las Labranzas.

Otro Si ordenamos y mandamos, para haora y para Siempre jamas que Cualquiera Vecino ó Vecinos de esta Villa que en Quanto á la Boeriza y Pastiza para la Vez de Bueyes, delos Vecinos de ella, que es delas Guertas de Lacia, hasta los Hoyos dela Gandara y desde estos á la Cambera dela Panda, Vajando ala Fuente Lacia á confinar con dichas Guertas. Todo lo cual hasi badeclarado, lo hemos tenido y Tenemos por Pastiza nos y nuestros hantecesores, y mandamos que ningun Vecino ní moradores que ahora Son y serán de aqui en adelante en esta dicha Villa de Río seco no sean osados á meter ningunos Ganados Mayores ní menores en la dicha Pastiza sino fueren Bueyes que sean duendos dela labor desu Casa, como, és Arar, Tescorar, y Carretiar, y esto Se entiende que Cualquiera Vecino ó Vecinos de esta Villa que ahora son y seran en adelante puedan meter hasta ocho Bueyes en la Pastiza con tal que Sean Bueyes suyos y de su Casa y se advierte que Cualquier Vecino ó Vecinos que entrasen algunos Nobillos en los ocho comprendidos, los hayan de Domar y continuar a sus lavores de Tres años y medio. Otro Si Si algun Vecino no tubiere mas que un par de Bueyes duendos para sus lavores que este tal pueda meter un par de Vacas con tal quesean continuas en sus lavores y Si no las heche fuera Sopena desesenta maravedis por Cada una Vez, y que la egecuten los Regidores para el Concejo.

Capítulo 25. trata Sobre que nose traiga Leña Por los Prados.

otro Si ordenamos y mandamos que ningun Vecino ó Vecinos de esta dicha Villa ni otra persona alguna no traigan leña arrastrando por los Prados en tiempo Cargado sopena de sensenta maravedis para el Concejo y esta pena la egecuten los Regidores.

Capítulo 26. Sobre verer los Ganados de esta Villa.

Otro Si ordenamos y mandamos para ahora y para siempre jamas, que en tiempo de Inbierno que esten los Ganados en Casa, y no fueren á pacer que ningun Vecino heche sus Ganados mayores ni menores á Bever á la Balsa, y que ninguna muger ni otra persona en tiempo alguno no laben de la Trecha arriba sopena desesenta maravedis para el Concejo y que la egecuten los Regidores.

Capítulo 27. Sobre poner escaleras en los Caminos Peoniles.

otro sí ordenamos y mandamos que Cualquiera heredero ó herederos que en esta dicho Termino tubiere Camino peonil para la Gente para ir a Sallar ó traer Agua y otras cosas para servicio del Comun pongan en los portillos escale-

ras fijas cada uno en sus predios á Vista delos Regidores Sopena desesenta maravedis para el Concejo y que la egecuten los Regidores.

Capítulo 28. Sobre que haya Vez de Bueyes.

Otro Si ordenamos y establecemos para ahora y para Siempre jamas que haya Vez Bueyes y que llamen por ellos Vien de mañana al ser de día el Pastor que no lo traiga a mediar en tiempo de Verano hasta las diez del día y luego que hayan Vevido los Vuelva al Pasto, y Siempre que salgan los detres Vecinos Salga el Pastor á guardarlos y, que los dueños tengan obligacion de escurrirlos alos sitios a costumbrados ysea obligado dicho Pastor á pagar los daños sopena de Sesenta maravedis para el Concejo y la egecuten los Regidores.

Capítulo 29. Que haya Vez de Yeguas.

Otro Si ordenamos y Mandamos que los Vecinos que ahora son yseran de aqui en adelante que haya Vez de Yeguas por todo el año yse guarde por las Yeguas con pastor de recado y en tiempo que se queden de Noche afuera Salga el Pastor de mañana á tropastar y si faltare alguna avise asu dueño, luego que las atrope ysi asi nolo hiciere sea obligado el Pastor álos Daños.

Capítulo 30. Que haya Vez de Jatós.

otro Sí ordenamos y Mandamos que los Vecinos que ahora son y seran en adelante que haya Vez de Jatós y que los guarden con pastor de recado y que el pastor salga a ellos luego que hayan salido las Vacas y ensaliendo los de Tres Vecinos tenga obligacion de Guardarlos como Si salieran los de Todos y llebarlos álos Sitios donde manden los Regidores y quelos dueños tengan obligación de entregarlos al Pastor, y este Tal, este todo el día con ellos y Se advierte que los Jatós que nacieron desde el día San Miguel Veinte nueve deSeptiembre hasta el 1er. día de Mayo de Cada un año nose guarde por ellos ni el Pastor tenga obligacion de responder por ellos y los añojales anden con dicha Vez asta el día San Miguel arriba dicho Sopena de Sesenta maravedis para el concejo la que egecutarán los Regidores.

Capítulo 31. Que haya Vez de Vacas.

otro si ordenamos y mandamos que los Vecinos que son y adelante fueren que haya Vez de Vacas en esta Villa de Río seco, y que todos los que las tengan Se junten para ajustar Pastor que Guarde dicha Vez de Vacas y que este Salga á ellas en saliendo las de Tres Vecinos y las llebe donde le manden los Regidores ó a los Sitios acostumbrados y que este con ellas todo el día Sin tratar de otra Cosa Sopena de Todos los daños, y que ningun Vecino sea osado de llevar apartados ningunos ganados Mayores ni menores hasta que hayan salido las Vecerías del Comun, y que en Caso, de que alguno ó algunos los lleven nosea delante delas Vecerías del Comun ní hadonde hagan daño en la mier á ningun particular, Sopena de Sesenta maravedís para el Concejo y esta pena la egecutaran los Regidores.

Capítulo 32. Que haya Vez de Obejas.

Otro Si ordenamos y mandamos para ahor y por siempre jamas que los Vecinos que ahora Son y en adelante fueren de dicha de Río seco, que haya Vez de Obejas por todo el año quese guarden con Pastor de recado y este salga á llamar por ellas, áhora competente y este las guarde todo el dia y sus dueños tengan obligacion de entregarlas a dicho Pastor y se advierte que estando pastor de recado con ellas y el Lobo Cogiere alguna y el Pastor Sela quitase, la haya de perder su amo, yno siendo Pastor de recado, haya de pagar los menos Cavos y que las lleve alos Sitios a Costumbrados o adonde los Regidores le manden sopena desesenta maravedis para el Concejo.

Capítulo 33. Que haya Vez de Cabras.

Otro Si ordenamos y Mandamos que los Vecinos que ahora son y en adelante fueren de esta dicha Villa que haya Vez de Cabras, y que las Condiciones Sean con arreglo al Capitulo anterior delas obejas sopena de sesenta maravedis para el Concejo y dicha pena la egecuten los Regidores.

Capítulo 34. Que haya Vez de Cerdos.

Otro Si ordenamos Mandamos: Que los Vecinos que ahora son y en adelante Serán de esta Citada Villa de Río seco que haya vez de Cerdos por todo el año yse guarden con Pastor de recado y Salga a llamar por ellos luego que hayan Salido los Ganados mayores y los lleben álos Sitios a Costumbrados ó adonde le mandasen los Regidores ysi eltal Pastor selo llebase ó á llegase el Lobo, habiendosele escorrido tenga obligación de responder por el á su amo Ytambien se advierte que el que tubiese Cerda parida que en mes y medio de que para, no Guarde ní por la madre ni por las Crias con tal de que el dueño tenga obligación de avisar al Regidor el dia que la Cerda, para, como el que no Castre ni venda Cerdos sin dar parte alos Regidores Sopena desesenta maravedis para el Concejo el que al contrario hiciere.

Capítulo 35. Que nadie Cape Veceros.

Otro Si ordenamos y Mandamos que los Vecinos y moradores que ahora son y en adelante fueren en Cada año que Cualquiera Vecino ó Vecinos que tubiesen Veceros de un año a dos Capaderos que no los Castre sin dar parte alos Regidores y estos nombren dos hombres para que estando juntos elijan el mejor y avisen a su amo que no lo Castre yle dege para Toro por un año para el servicio de las Vacas del Comun y ade emprincipiar desde San Miguel áSan Miguel del año siguiente y el dueño a quien le nombren el tal Toro no Guarde por él ni por otras tres Cabezas, con tal de que sean suyas, ni de de Comer ni soldada al Pastor por el discurso de un año con tal que el dueño del toro le adetener establecido los meses de Enero y Febrero manteniendole avista delos Regidores Sopena de sesenta maravedis el que al contrario hiciere, ademas de que á costa del dueño se compre Toro á satisfacion del Concejo ylo egecuten asi los Regidores y tambien Se advierte que el Vecino o morador que tubiere Jatós de un año á dos que no los Castre ni venda sin dar parte álos Regidores y que estos nombren dos

hombres que elijan dosjatos con tal de que no sean de un mismo dueño para que junto con los demas que haya en el Pueblo elijan toro en el año siguiente sin que por este nombramiento dejatos de año se libren los dueños de guardar y contrabuir por ellos Vajo la pena de sesenta maravedis para el Concejo.

Capítulo 36. Trata Que nadie Cape Corderos Ni Cerdos.

Otro Si ordenamos y mandamos que ningun Vecino ni moradores de los que ahora fueren y en adelante seran de esta Citada Villa no sea osado a Castrar ni a vender Corderos, ni Cerdos hasta dar parte á los Regidores y que estos nombren dos hombres que elijan y escojan dos de Cada especie para que asu tiempo lo reconozcan y nombren en el Citado día de San Miguel el que les pareciere para Padre y esta advertencia sirva con las mismas Circunstancias para en los Cabrios, con tal de que los Dueños, a quien se les nombrase sean libres de guarda de dos Cavezas y el Padre de Cada especie Sopena desesenta maravedis el que al contrario y Ciere ademas de que al Dueño que se le nombrasen se comprará otro a su Costa a satisfacion del Concejo lo que uno y otro egecuten los Regidores.

Capítulo 37. Que nose Corte llosura en Tiempo Cargado entre Prados.

Otro Si Ordenamos y mandamos que ningun Vecino ni Vecinos de los que ahora son y en adelante fuesen no sean osados en tiempo que los Prados, y las tierras esten Cargados no corten leña ni llosura alguna en las Praderias, ni en las heredades, y entiendo que estubiere Vacio lo Cortare é hiciere en Prado, ó Tierra agena los degen limpios como estavan de antes y lo hechen fuera en Tiempo que no hagan perjuicio sopena de Sesenta maravedis para el Concejo. Otro Si Cada un Vecino Vajo dela dicha pena de sesenta maravedis metan Sus ganados de Noche en el Corral, y no puedan dejarlos fuera, no habiendo faltado, y esta pena la egecuten los Regidores para el Concejo.

Capítulo 38. Que en Tocando a Concejo Vengan luego.

Otro Si ordenamos y mandamos para ahora y para Siempre jamas, que Cualquiera Vecino ó Vecinos que ahora son y en adelante seran en esta dicha Villa de Río seco que en repicando á Concejo acudan luego al Sitio á Costumbrado estando en el Pueblo ó en el Termino hoyendo la Campana ó siendo savedores que el Concejo se ha de ajuntar dejando Cualquiera labor en que estubiere y si tubiese necesidad que pidan licencia a los Regidores sopena desesenta maravedis para el Concejo.

Capítulo 39. Que trata Sobre el Ganado Que se muere no lo desollando su amo.

Otro Si ordenamos y mandamos para ahora y para siempre jamas, que los Vecinos que ahora son y en adelante seran que si algun Vecino de esta dicha Villa se le muere alguna Cabeza de Ganado Bacuno, en no pasando del año le á yude el primer Vecino á soterrarla y pasando del año Si no la desollan que el Concejo la haya de Soterrar, ó quemar, y si la desollare que el dueño la sotierre á su Costa con tiempo pena de sesenta maravedis y Si no la pusiese a Cobro en

tiempo que pague el mal que Se ocasionare á sus Vecinos y que esta pena la egecuten los Regidores para el Concejo. otro que si alguna res quese malogre la pudiesen soterrar ó quemar Cuatro Vecinos los nombren los Regidores para que lo egecuten pagandoles su trabajo a Costa del Concejo sopena de sesenta maravedis.

Capítulo 40. Que Vaya una persona de Cada Casa alas Letanias.

Otro Si ordenamos y mandamos para ahora y para Siempre jamas los vecinos que ahora son y en adelante fueren que en tiempo delas Rogativas y letanias Vayan todos los Vecinos á ellas ysi algun Vecino ó Vecinos no estuviesen en Casa, ó tubiesen Causa legitima Vaya otra persona desu Casa, la mayor de ella y que todos asistan del principio de dichas letanias procesion hasta dicha que sea la misa, sopena de sesenta maravedis y que la egecuten los Regidores y esta pena se aplique para la Yglesia del Apostol San Andres Patron de ella.

Capítulo 41. Sobre la Panadería.

Otro Si ordenamos y mandamos que Cualquiera Vecino ó Vecinos de esta dicha Villa, que vendan Pan Cocido lo den por peso y Vien Sazonado de Trigo deVuelta Calidad y nada de Centeno ní de habas ni otras mesturas, que lo haya de dar á los precios dela Villa de Reinosa, y el que al contrario hiciere se le Castigue en sesenta maravedis para el Concejo y á demas de esto el pan que no sea dela Calidad dicha lo ade perder el Dueño que lo Venda, y estas penas las egecuten los Regidores que fueren.

Capítulo 42. trata Que el que no tenga Bueyes los traiga para sus labores.

Otro Si ordenamos y mandamos para ahora y para Siempre jamas que ningun Vecino delos que ahora son y de aqui en adelante Seran que aunque sea muger Viuda nosean osados a traer ningunos Bueyes, ni Vacas, ni otros Ganados ningunos de fuera parte, ni los acojan á sus Casas, ni los traigan ni en los Terminos ni enlos Montes de esta Villa de Rioseco, esceto que Si algun Vecino de dicha no tubiere Bueyes con que arar, ni Carretear, que este tal pueda traer un par de Bueyes para lebrar con ellos sus heredades y los pueda traer en los terminos de esta Villa, escetuando la Pastiza So pena de sesenta maravedis el que al contrario hiciere por la primera Vez y por la Segunda que el Concejo los pueda Castigar en lo que le pareciere y hechar el ganado fuera del Termino de esta dicha Villa y que esta pena la egecuten los Regidores para el Concejo.

Capítulo 43. Que ningun Vecino impida el Camino con Piedra ni leña.

Otro Si ordenamos y mandamos para ahora y para Siempre jamas que ningun Vecino ni Vecina que ahora son y en adelante Seran de esta dicha Villa ni otra persona alguna no sea osado á Cortar madera ni leñas ni Piedra, que embarrace Camino del Concejo ninguno y si lo Cortare y embarazare el que asi lo hiciere sea obligado a desembarazarlo. Otro si heredades Cerca delos Caminos concejiles no sea osado á hechar leña ni Piedra en ellos, y si lo hiciere que lo de-

sembarace So pena de sesenta maravedis por la primera vez el que al contrario y Ciese y no se haga gracia de ella y que los Regidores la egecuten para el Concejo y en Quanto a los que sean de fuera que siendo requeridos por los Regidores de este concejo que desenbarazon el dicho Camino ó Caminos y si lo Contrario hicieren que los Regidores a Costa delas heredades de estos Tales se desenbaracen los Caminos se pongan tratables y Corrientes.

Capítulo 44. Que los Ganados no pazcan en las Cocias.

Otro Si ordenamos y mandamos para ahora y para Siempre jamas que ningun Vecino delos que ahor son y en adelante seran no sean ósados á hechar á pacer Bueyes ni Vacas ni otros Ganados ningunos en las Cocias de dicha Villa entiendase dentro delas cocias de Tierras y Prados, de este concejo esceto diendo arar los pueda Soltar en cosa Suya no haciendo daño en las heredades y esto se entienda de dia y no de noche, sopena que si daño hiciese que lo pague con mas Se senta maravedis y que los Regidores lo puedan egecutar para el concejo.

Capítulo 45. Que puedan meter Ganados apacer por sus propias heredades.

Otro si ordenamos y mandamos que si algun Vecino quisiera meter a pacer algun ganado, en su Prado, lo pueda hacer no pasando por otro Prado ninguno y atandole y poniendole arrecado como no haga daño en Prado de ningun Vecino so pena de Sesenta maravedis por cada una Vez que al contrario hiciere y que esta pena la egecuten los Regidores para el Concejo.

Capítulo 46. Trata quelos Vecinos de esta Villa Cierren las Porteras.

Otro si ordenamos y mandamos para ahora y para Siempre jamas, que los Vecinos del Concejo que ahora son y de aqui en adelante seran sean obligados por los Regidores de esta Villa, ha Cerrar las Porteras como Son la dela Hontania, la de Tutate, la de Hoyuelo, Vien Cerradas como no se siga daño aningun Vecino en sus heredades, ó Prados queda en Cargado de los Regidores hacerlo Cumplir al tiempo á Costumbrado sopena de sesenta maravedis para el Concejo si al contrario hiciere comap el daño que se hiciere por no haverlo egecutado.

Capítulo 47. Para Sacar la Yerva delos Prados.

Otro si hordenamos y mandamos que cualquiera Vecino que tenga que Sacar Yerva delos Prados lo pueda hacer avisando alos Dueños delos Prados, que deban Camino, para que le habran y si el dueño no lo hiciere lo pueda hacer él por si. Otrósi que ningun Vecino no pueda entrar con ganados Suelos ni con Carros por la Cambera que va de esta Villa hacia el Lugar de Santiurde estando Cargados los Prados sopena desesenta maravedis y esta pena la egecuten los Regidores para el Concejo.

Capítulo 48. Trata Sobre los Vecerros Capados.

Otro si ordenamos y mandamos que los Vecerros que se Capan por San Miguel se hechen á ala Vez delos Bueyes desde el Citado dia en adelante y sus amos

guarden por ellos como por los Bueyes de labranza, imbiando Pastor de recado ó Vecino de Concejo sopena de ser responsables delos daños y de sesenta maravedis para el concejo, y esta pena la egecuten los Regidores.

Capítulo 49. Trata Sobre los Corderos.

otro si ordenamos y mandamos quelos Vecinos que ahora Son y en adelante fueren de esta dicha Villa de Río seco que los Corderos primales los hechen ala Vez delas Obejas desde el dia quince de Mayo, en adelante y guarden por ellos como por las Madres, imbiando Pastor de recado sopena de sesenta maravedis y la egecuten los Regidores para el Concejo.

Capítulo 50. que trata Sobre Segar Yerva en la Mier.

Otro si ordenamos y mandamos que ningun Vecino sea osado de entrar asegar Yerva en tiempo Cargado en la Mier sino es que sea entrando y saliendo por Cosa Suya sin hacer daño alos Panes sopena desesenta maravedis y la egecuten los Regidores para el Concejo.

Y en esta Conformidad Nosotros D. Felipe Fernandez delos Rios, y D. Francisco Saiz de Cueto (?) Vecinos de esta Villa y que por la Justicia, Regimiento y Vecinos de ella hemos sido nombrados para hacer y formar estas ordenanzas, las presentamos con juramento que hacemos en forma de haverlas egecutado segun Dios Nuestro Señor no ha dado á entender y con el mayor deseo de que sean para vien y utilidad, de esta Villa y sus Vecinos lo firmamos en Río seco á doce de Mayo de mil Setecientos Setenta y dos. Felipe Fernandez delos Rios. Francisco Saiz de Cueto.

Publicacion en Concejo. En la Villa Río seco a trece dias de mes de henero de mil setecientos setenta y tres apresencia del Señor Alcalde Don Juan Fernandez de Quevedo quijano allandose juntos todos los demas vecinos en el sitio de Costumbre y Confesando Como Confiesan Ser la mayor parte: yo el Escribano Publique e hize notorias las Presentes ordenanzas y enterados digeron que las aprueban y consienten en toda forma y quieren se guarde Cumplan y oserben Como en ellas se Contiene en todos sus Capítulos Segun espresa y vajo las Penas ynpuestas en ellos y lo firmo el Señor Alcalde los demas de Ayuntamiento y Vecinos. Ante mi Ramon de Pinedo.

Es copia que concuerda ála letra con su original y alos efectos que Se Refiere con el Visto Bueno del Señor Alcalde y sellado con el de la Corporacion Municipal firmo la presente en Río seco á doce dias del mes de Diciembre de mil ochocientos Cincuenta y Seis.

Manuel Robles

Vto. B.^o
Ramón Saiz

V A R I A

JORNADAS SOBRE DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS LÁCTEOS CON MÁS VALOR AÑADIDO

CELEBRADAS EN SANTANDER DEL 1 AL 3 DE FEBRERO

Una vez más, Santander ha sido la sede de celebración de unas importantes jornadas lactológicas, siendo esta vez el tema de las mismas el "Desarrollo de nuevos productos lácteos con más valor añadido".

En la organización de las Jornadas ha intervenido la ANQUESEL en colaboración con el Agricultural Institute de Grangeneuve-Fribourg, la Cámara de Comercio de Santander, las firmas multinacionales Givaudan y Sanofi Bioindustries, y los Laboratorios Arroyo, que han tenido a su cargo la coordinación general.

Después de la bienvenida a los asistentes y presentación de las Jornadas por el Dr. Manuel Arroyo, comenzaron las mismas con la intervención de Mr. Rudolf Schnell, Director de Productos Lácteos de Givaudan (Dubendorf, Zurich), que trató el tema "Productos lácteos en el mercado mundial: Tendencias de nuevos desarrollos".

El conferenciante realizó su exposición en dos partes. En la primera trató sobre la trayectoria de los nuevos productos lanzados en USA y Japón; el papel que juega el sabor en los productos lácteos; las tendencias de sabor en productos a base de leche y las expectativas de los consumidores hacia estos productos. En la segunda parte, comentó principalmente el perfil de los actuales productos líderes y la presentación de productos en el mercado mundial, tanto con éxito como sin él.

La documentada conferencia de Mr. Schnell, aportó datos de gran interés, como el de que la industria alimentaria americana sacó al mercado en 1987 aproximadamente 9.000 novedades, de las que solamente 600-700 (aproximadamente el 9%) tendrán una vida de más de 18 meses. En Japón se

lanzan unos 12.000 productos cada año, con una supervivencia aproximada de unos 300 productos (un 4%) al cabo de un año.

Referente al importante tema de las expectativas del consumidor moderno hacia las nuevas especialidades a base de leche, estas fueron: Valor por dinero, más comodidad, cerca "del fabricado en casa", disfrute, placer, sabor destacado, fresca, nutritivo y menos calorías.

Seguidamente, el prestigioso especialista en leches fermentadas, conocido mundialmente por sus publicaciones sobre este tema, Prof. Dr. Joseph A. Kurmann, del Instituto Agrícola de Grangeneuve-Fribourg (Suiza), disertó sobre "Fundamentos de las ventajas nutricionales de los nuevos productos lácteos fermentados para una mayor aceptación por el consumidor".

En su amplia y documentadísima conferencia el Prof. Kurmann, entre otras cosas, dijo lo siguiente.

El consumidor del año 2000 busca elaborados alimenticios sanos, digestivos, frescos y deliciosos. En el año 2000 habrá una reestructuración de comidas y aumento de la demanda de alimentos listos para comer y alimentos para mantenerse en forma. El producto alimenticio del año 2000 debe mantener la salud, la buena forma, y al mismo tiempo ofrecer un placer al consumirlo (alta calidad gustativa). Los productos lácteos complementan en nutrientes indispensables a otros alimentos ingeridos, quedando como una gran fuente de salud para nuestra población. La biotecnología se transformará en la tecnología clave del perfeccionamiento de productos existentes y del desarrollo de productos lácteos 2000. Actualmente: Selección de cultivos microbianos según sus propiedades biotecnológicas. En el futuro: Se añadirá a la selección según sus propiedades sanitarias beneficiosas (las acciones metabólicas beneficiosas sobre la digestión y la absorción de nutrientes y las interacciones beneficiosas con la flora microbiana del tubo digestivo).

A continuación se presentó a los asistentes un nuevo concepto de producto elaborado a partir de queso fresco, que fue degustado, habiéndose una discusión sobre el mismo. La presentación del producto fue acompañada de la fórmula y del proceso de fabricación.

Al final de esta primera jornada los asistentes fueron obsequiados con una cena en el Restaurante del Gran Casino del Sardinero.

La segunda Jornada comenzó con una conferencia del Dr. Robert Rizzotti, Director de Aplicaciones Alimentarias del Laboratorio de Investigación de la Sociedad Sanofi Bio-Industries en Baupré-Carentan (Francia), sobre el tema "Agentes de textura y sus posibilidades de aplicación en el sector lácteo".

El conferenciante expuso de una forma muy didáctica la manera en que los hidrocoloides intervienen como agentes de textura. En disolución, tienen tendencia, si su estructura lo permite, a organizarse en disposiciones más o menos regulares. De estos tipos de organización dependen sus propiedades

de espesamiento, gelificación o estabilización, que son las que determinan sus posibilidades de aplicación en la industria alimentaria, y más concretamente en la industria láctea.

Explicó el comportamiento de los hidrocoloides en los productos lácteos, su interacción con las proteínas, las ventajas de los carragenatos en los productos lácteos neutros, etc.

Las bebidas lácteas se pueden dividir en dos grupos:

- las bebidas lácteas neutras (leches, leches aromatizadas, leches achocolatadas, etc.)
- las bebidas lácteas ácidas (babeurre, yogur bebible, kefir, etc.).

El empleo en estas bebidas lácteas de estabilizadores permite:

- Volver a dar a la bebida la untuosidad perdida en los tratamientos térmicos y mecánicos y aportar una textura adecuada (leche reconstituida, leche esterilizada UHT aromatizada, etc.).
- Evitar separaciones indeseables (leches achocolatadas, leches concentradas UHT).

El perfil del estabilizador a utilizar en cada caso debe ser el siguiente:

- Estar bien adaptado al tratamiento.
- Asegurar su función sin perturbar el equilibrio de la leche como consecuencia de los tratamientos térmicos y mecánicos.
- Asegurar una seguridad de empleo más largo.

A continuación de su exposición sobre las características de los diferentes estabilizadores y su forma de utilización, el Dr. Rizzotti presentó una serie de muestras, preparadas en su laboratorio, que fueron degustadas por los asistentes. De cada muestra se dio formulación y proceso detallado de elaboración, discutiéndose y comentándose cada uno de los pormenores del mismo.

La sesión matinal de esta segunda jornada se terminó con una comida de trabajo en el mismo Hotel Santemar, en que se realizaron las Jornadas.

Por la tarde, Mr. Gerard Tilly, Director del Laboratorio de Aplicaciones de la Sociedad Sanofi Bio-Industries en Bauppte-Carentan, disertó sobre "Aplicación de los agentes de textura en la elaboración de productos y derivados lácteos ácidos", continuando de esta forma la temática de su antecesor.

Es la coagulación de la caseína, expuso Mr. Tilly, la que confiere a los productos lácteos acidificados por fermentación su textura espesa o gelificada. Una vez obtenida la acidez deseada, se para la fermentación por enfria-

miento, bloqueándose así el desarrollo de los fermentos. El empleo de hidrocoloides en estos productos tiene generalmente los siguientes fines:

- Reforzar o volver a dar una determinada consistencia.
- Reducir la sinéresis.
- Permitir efectuar tratamientos térmicos, en el caso de productos de larga conservación.

Los estabilizadores, en la elaboración de productos lácteos ácidos, pueden incorporarse antes o después de la fermentación. Es indispensable que el pH de la bebida (pH 4-4,2) sea inferior al pH de la caseína (4,6), zona particularmente sensible. Si el pH de la bebida es cercano al de 4,6, la bebida será inestable.

Después de exponer los estabilizantes más adecuados en cada caso y la forma de su aplicación, presentó una serie de muestras de nuevos productos y derivados lácteos ácidos, especialmente preparadas para este fin, que fueron degustadas por los asistentes, discutiéndose sus propiedades organolépticas y sus características. De cada uno de los productos presentados se dio formulación completa y proceso detallado de elaboración.

Como colofón de esta segunda jornada los asistentes se trasladaron al centro de la ciudad, a la Plaza Porticada, donde en la Sala de exposiciones de la Cámara de Comercio de Santander se procedió a la inauguración de la Exposición "La Gastronomía de los productos lácteos" con la asistencia de autoridades, Presidente y Consejo en pleno de la Cámara de Comercio, Vicerrector de la Universidad, Presidente de la Asociación Nacional de Químicos, etc.

Esta exposición fue realizada por la organización de las Jornadas, y con motivo de éstas, especialmente para sensibilizar a la población sobre las diversas formas de consumo de los productos lácteos y sus cualidades gastronómicas.

La exposición comprendía principalmente: Colección de etiquetas de quesos (Tirosemiofilia); formas de presentación del queso en la mesa (queseras, platos, apliques) para hacer más atractivo su consumo; colección de pañuelos con motivos queseros; el mundo de los laticinios (carteles, cuadros, grabados, embalajes y presentaciones atractivas); colección de piezas cerámicas (el arte cerámico se ha inspirado en temas lácteos); colección de vacas de porcelana y cerámica de distintas razas; arte cisorio aplicado a los laticinios (colección de cuchillos); envases antiguos y modernos de los productos lácteos, etc.

Después de visitada la exposición, se trasladaron los asistentes a las jornadas y autoridades invitadas a los salones de la Cámara de Comercio, donde el Restaurante Zacarías de Santander sirvió una selección de quesos regio-

nales cuidadosamente presentados. La presentación de los quesos estuvo a cargo de la Cofradía del Queso de Cantabria, con su Gran Maestre, Dr. Arroyo, al frente. En el momento final de la degustación, al preparar el famoso Licor del Peregrino Cantabro, la Cofradía del Queso, con toda la solemnidad propia del caso, nombró caballeros de la Orden de la Peregrina a los siguientes señores: Mr. Rudolf Schnell, Dr. Robert Rizzotti, Mr. Gerard Tilly, Dr. Michell Jaccard, Dr. Joseph Kurmann, D. Roberto Puigdevall, D. Juan Llistar, D. José Español y Sr. Pons. El nombramiento realizado por el Gran Maestre de la Cofradía, fue acompañado de la entrega por el Gran Notario, Dr. Pedro Casado, de los atributos del mismo: Collar con la Peregrina, corbata distintiva de la Cofradía, plato especial para degustar el queso, libro explicando los tipos de quesos y forma de degustarlos, etc. El simpático acto, que fue muy celebrado por todos los asistentes, sirvió para dar un giro distinto y cambiar un poco la temática, obligatoriamente técnica y árida, de las sesiones de trabajo de las Jornadas.

El último día, viernes 3, comenzó con un seminario sobre "Nuevas tendencias en el control de calidad de la industria láctea, con especial referencia al caso de nuevos productos" que estuvo a cargo del Dr. Michael Jaccard, Director de Control de Calidad de Conserves Estavayer S. A. (Grupo Migros) de Estavayer-le -Lac, Fribourg (Suiza).

Después de explicar la importancia de la cadena Migros, que es el primer distribuidor de Suiza, el conferenciante expuso el sistema seguido en su Grupo para analizar y garantizar la calidad, en cuya tarea están empleadas 21 personas en una unidad especialmente dedicada a este fin.

Para el control de materias primas disponen de especificaciones y se privilegian las entregas con certificados de análisis, conservando operacionales los sondeos de entrada de mercancía para ciertos proveedores. Se prevee para 1989 el ensayo de un robot de laboratorio para la automatización de ciertas tareas de rutina. En la actualidad se utilizan rápidos métodos de análisis en los laboratorios de línea, ya que el gran número de productos acabados y la baja frecuencia de análisis de éstos limitan la aplicabilidad de métodos rápidos e indirectos.

Trató a continuación la política de desarrollo de nuevos productos en su empresa. En su gama de productos, los postres lácteos y los quesos frescos son los más prometedores en lo que a ventas se refiere. Contrariamente ha sido constatado un estancamiento en los elaborados derivados de soja y las bebidas lácteas. En su empresa el porcentaje anual de la cifra de negocios obtenida por nuevos productos oscila entre el 2 y el 4% (de 30 a 50 nuevos productos por año).

Finalmente, se celebró una mesa redonda, coordinada por el Dr. Pedro Casado, Presidente de la ANQUESEL y Director de Investigación y Desarrollo del Grupo LESA, en la que intervinieron todos los conferenciantes ex-

tranjeros, haciendo cada uno una exposición sobre los tipos de productos con más posibilidades de desarrollo a corto y medio plazo en sus respectivos países, que sirvió para resumir los conocimientos e informaciones transmitidas durante el curso, de forma que los asistentes pudieron centrar mejor las impresiones recibidas y sacar conclusiones provechosas sobre las posibilidades de desarrollo de determinados productos en nuestro país, a la vista de la experiencia adquirida en otros países.

Las Jornadas se cerraron con una solemne sesión de Clausura que fue presidida por el Consejero de Ganadería, Agricultura y Pesca del Gobierno Cántabro, Ilmo. Sr. D. Vicente de la Hera, que junto con los profesores de las Jornadas, procedió a la entrega a los asistentes de un Diploma acreditativo de su asistencia a las mismas.

IX JORNADAS GASTRONÓMICAS

DEL 1 AL 8 DE DICIEMBRE DE 1988

BIENVENIDA

Desde hace ahora nueve años venimos trabajando en bien de la gastronomía, por medio de las ya tradicionales Jornadas Gastronómicas de LAREDO. Diversos restaurantes de los más afamados en España nos han visitado para mostrarnos sus cocinas y conocimientos en la mesa.

La filosofía de estas Jornadas es crear un interés por desarrollar nuestros conocimientos en la mejor manera de tratar nuestros productos, tanto de mar como de tierra para el mejor aprovechamiento y placer del gourmet.

El placer gastronómico constituye uno de los placeres máximos de la vida humana, pero esto por hechos de trascendencia social no había trascendido de una forma generalizada a la sociedad española. Hace unos quince años comienza una nueva etapa entrando de lleno en el contexto cultural y social con aquel título (hoy en desuso) "Nueva Cocina", aquello fue el chispazo de esta llama que abarca ya a toda nuestra geografía. La moda de la gastronomía, está y seguirá, pues, hay mucho que descubrir, tanto de recetas antiguas guardadas en los viejos cartularios, como en los arcones de nuestras casonas, así como adecuar y combinar los productos para que den respuesta a las necesidades gustativas actuales.

Bienvenidos pues a estas Jornadas que desean contribuir al espacio cultural con sus conocimientos y a los estómagos con el mayor placer.

Zacarías PUENTE.

LAS DELICIAS DE LA MESA

Nadie ignora que hay un grupo de señoras y caballeros que están llevando a cabo una lucha pertinaz y tesonera para convencernos de que deleitarse comiendo es algo desastrosamente destructor y peligroso. Son esas gentes que jamás llegarán a apreciar aquella célebre frase de Sir Winston Churchill: "Yo, en lo que se refiere a beber, comer y fumar, no tengo dudas: me gusta lo mejor". Estoy en completo acuerdo con el "premier" británico que siempre demostró ser un "bon vivant", que no se privaba de nada y no se preocupaba de "guardar" líneas ni zarandajas por el estilo. Cuando Augusto Escoffier desarrolló su exquisito arte culinario en Londres, el goloso hombre de Estado fue asiduo comensal del cocinero más galardonado de todos los tiempos, el Rey de los Cocineros y Cocinero de Reyes, que conocía perfectamente el apetito y los gustos de don Winston y, le ofrecía menús como el que abajo transcribo del libro "Auguste Escoffier, Souvenirs inédits" (Edit. Jeanne Laffite, Marseille, 1985) menú ofrecido a Sir Winston Churchill, en su residencia particular de Londres, en 1898: "Melón de Cantaloup, acompañado de vino de Frontignan. Consomé Gladiador al jugo de tomate. Palitos de queso. Trucha asalmonada con crema de cangrejos. Nueces de patata con mantequilla fundida. Silla de cordero de Behague, salsa Soubise. Judías nuevas con finas hierbas. Pechugas de pollo en gelatina Primavera. Punch a la romana. Pato de Rouen en Bigarada (salsa de naranjas amargas). Corazones de lechuga a la naranja. Espárragos de Argenteuil. Melocotones a la Emperatriz Eugenia. Delicias al caramelo. Café estilo oriental. Grande Fine Champagne. Vinos: Stamberger, Chateau Laffite 1846, Veuve Clicquot reserva especial, Chateau Yquem. Cigarros habanos cosecha personal".

Sir Winston, era cliente asiduo de "La Tour d'Argent", "Le Grand Ve-four", "Chez Maxim's" y del restaurante "Le Crillon", en plena place de la Concorde. Gran conocedor de vinos, era cliente muy apreciado de la familia Rotchild, que le servía sus muy correctos "crus", en envíos especiales de Burdeos a Londres. Imagino que en esta controvertida y desesperante lucha entre "normales" y "lights", su sentido de la estrategia encontraría fórmulas ideales para combatir al peligroso y moralista enemigo. Esos perturbadores de estómagos sanos y cabezas privilegiadas sin "comandos" al servicio de esas compactas bandas de prohibidores de tabaco, compinches de las sociedades antialcohólicas y decididos defensores de la macrobiótica y demás peligrosas sectas exterminadoras del buen humor y la "joie de vivre". Los que continuamos rindiendo culto a Apicio, Archestrato y otros benefactores de la sociedad, debemos convertirnos en una piña y luchar con desnudo e intensidad contra esos delincuentes que, con consecuencia y sin escrúpulos, quieren eliminar las Delicias de la mesa, del lecho e incluso de la vista, ya que si por ellos fuera, los seres humanos seríamos filiformes, raquíticos y cada-
véricos. Lo mismo les sucedería a ellas que sin remedio se verían desprovis-

tas de sus redondeces, curvas emocionantes y bamboleantes senos. ¡Una desgracia!

Ni tan siquiera el propio Dante imaginó en su inmortal "Divina Comedia" un cuadro tan cruel, espantoso y digno de lástima. Luchemos por el gozo, desarrollo y bienestar de nuestros cuerpos, dejemos que se solacen y disfruten. No nos comportemos groseramente con los artistas de fogones, cacerolas y pucheros; no les deprimamos despreciando sus exquisitas y bien equilibradas salsas; no abandonaremos sus bien preparados manjares con sus preciadas grasitas, sus vinos divinamente mezclados con los jugos de una sabrosas carnes de vacuno u ovino; no les condenemos al paro y la miseria. Dispensemos alegremente nuestros caudales en interminables y bien regados banquetes, a los que hasta Gargantúa y Pantagruel se considerarían dichosos de ser invitados. Disfrutemos de las maravillas cuidadosamente preparadas por los delicados e inteligentes reposteros, que nos inundarán en chocolates, cremas, natas, hojaldres semejantes a puntillas bordadas por las más delicadas manos de bellas doncellas de rosadas y brillantes mejillas, caderas rellenas, culos testimoniales y tetas opulentas.

SACHA.

LA CUEVA DE NARCISO

Narciso Cantón, un hombre de fuerte personalidad, un "relaciones públicas" nato, tantos años animador del ambiente de La Gruta, de Oviedo, no es nuevo en estas Jornadas. Si lo es, en cambio, su nueva casa, su nuevo "templo" gastronómico, que ya no es en La Gruta ovetense, sino La Cueva de Narciso, abierta recientemente en Carancos, en la carretera Santander-Oviedo, a 34 Kilómetros de la capital del Principado. Alguien nos dijo alguna vez que para el buen gastrónomo, como para el pescador y el cazador no hay distancias, porque aquello que apetece siempre está cerca de ellos.

La experiencia de Narciso Cantón en estos avatares de la restauración se ha hecho al fuego lento del trato, del conocimiento personal del cliente, del gesto afable, del consejo oportuno y, sobre todo del talante abierto y confiado. De ahí también el éxito de su nuevo negocio de su Cueva "sagrada", abierta al cliente que llega y busca, además de una cocina asturiana tradicional, el manjar elaborado con amor, de hoy, los nuevos gustos y el ambiente que ha de rodear a estos templos de la gastronomía española, con el marchamo de lo regional. La capacidad de estos nuevos locales asturianos son el marco adecuado para la ambición de un hombre triunfador en el campo de la hostelería, presente, de nuevo, en las Jornadas Gastronómicas de Laredo.

Mann SIERRA.

ANDONI DÍAZ URRUTIA

Es uno de los más populares cocineros "amateurs" de Vizcaya. Nacido en Bilbao hace 31 años, trabaja en la actualidad en el Departamento Extranjero de Caja Laboral Popular.

Para él la cocina y el mundo de la gastronomía es su "hobby", lo que le ha llevado a fundar y ser presidente de la Sociedad Gastronómica Sorgiñak en la localidad vizcaína de Basauri. El marmitako, el sukalki o guiso de carne, y sobre todo, los bacalao, tanto al "pil-pil" como a la "vizcaína", son platos que realiza con exquisita maestría.

Recientemente obtuvo el título de campeón de Euskadi de bacalao a la vizcaína entre sesenta cocineros en Basauri. También ha quedado campeón de bacalao al pil-pil en los concursos de Mondragón y Sopelana, contando con numerosos trofeos.

En estas Jornadas Gastronómicas de Laredo nos deleitará con un auténtico bacalao a la vizcaína elaborado a base de pimientos choriceros, aportando así la sabiduría culinaria a este veterano certamen.

José GARZÓN SAEZ.

CARTA DE PLATOS

JUEVES, 1 de diciembre:

Mariscos en ensalada
Golayo con patatas y almejas
Revuelto de jamón y pimientos
Dorada a la sal
Quesos artesanos
Jalea guriezana
Tarta Garmillas con salsa de ráspanos

Restaurante RISCO. Laredo.

VIERNES, 2 de diciembre:

Lengua escarlata
Sesos de cordero rebozados
Mollejas salteadas
Perdiz estofada
Queso de Burgos
Postres castellanos
Espuma de orujo

Restaurante OJEDA. Burgos.

SABADO, 3 de diciembre:

Escabechado de perdiz
Gratinado de losa con cangrejos
Revuelto de setas de otoño
Parrillada de pescados
Quesos de Cantabria
Jalea guriezana
Postres de la Casa

Restaurante ZACARÍAS. Santander.

DOMINGO, 4 de diciembre:

Festival de marinados
Marmita de patatas y jibia
Revuelto de tumbas con barbadás
Bacalao a la vizcaína
Quesos de Carranza e Idiazábal
Tarta de espinacas

Cocina: Andoni DÍAZ. Basauri.

LUNES, 5 de diciembre:

Ensalada de bonito fresco con salmón
Crema de espárragos y avellanas
Gratinado de sesos y cigalitas
Cachopo de merluza
Tarta de avellana
Caranquinos y piloñinos de Ablana
Licor de avellana

Restaurante LA CUEVA DE NARCISO. Carancos.

MARTES, 6 de diciembre:

Ostras al limón de Novales
Congrio con patatas y almejas
Revuelto de bacalao
Merluza con salsa de pimientos de Isla
Quesos artesanos
Jalea guriezana
Cañas borrachas y sorbete de queso y frambuesa

Restaurante ZACARÍAS. Santander.

MIÉRCOLES, 7 de diciembre:

Salazón con frutas de temporada
 Bocaditos de pimientos
 Caricos de Guriezo con jibión
 Cabracho a la antigua
 Quesos de Cantabria
 Merengue relleno de frutas
 Flameado al orujo de Liébana

Restaurante RISCO. Laredo.

JUEVES, 8 de diciembre:

En el día:
 Platos seleccionados de las Jornadas
 En la noche:
 Cena especial y entrega de distinciones
 y "Z de ORO" a la gastronomía.
 Actuaciones de personajes típicos
 y ochote "Los Templarios" de Castro.

FIRMAS COLABORADORAS:

Bodegas Corral, D. Jacobo - Bodegas Torres, Penedés - Bodegas Irache, Navarra - Bodegas Uve Conde Cigales - Bodegas Olarra, Bodegas Ramón Bilbao, Vinícola Navarra "Las Campanas" - Bodegas Viña Paterna - Cafés El Dromedario, Cantabria.

CASA OJEDA

Casa Ojeda acaba de celebrar su 75 aniversario. Ojeda, en Burgos es algo más que una empresa gastronómica burgalesa, algo más que un complejo hostelero y algo más que una tradición en la gastronomía típicamente castellana de la capital de Castilla la Vieja; Ojeda es una auténtica institución a orillas del Arlanzón, donde, incluso, se ha escrito una buena parte de la historia social y aún política de la ciudad. Luis Carcedo que dirige hoy el complejo, es el caballero castellano que guía hoy con mano diestra la Casa, dándole una nueva personalidad sin perder la esencia de su tradición, quien le ha dado el nuevo impulso que los nuevos tiempos y las nuevas modas gastronómicas exigen, logrando esa proyección exterior ganada a pulso, durante los muchísimos años en que Casa Ojeda ha sido la parada y fonda obligada del viajero de ayer y de hoy por estas tierras de la meseta castellana.

Cuando nos han presentado folletos y datos sobre la larga historia de Casa Ojeda los hemos desechado, por entender que nuestra experiencia viajera y periodística, nos ha servido en bandeja una personalidad culinaria y un trato caballeroso, en la exquisitez de los platos tradicionales del asado burgalés y la cocina de un restaurante con prestigio de siempre puesta al día. Por eso, también nos parece un acierto de la empresa "Risco" el que cuente entre sus invitados de honor en estas Jornadas Gastronómicas de Laredo, con la más antigua y prestigiosa firma de Burgos, y sea el propio Luis Garcedo con sus chefs quien esté presente en esta importante manifestación cántabra en la Costa Esmeralda.

Mann SIERRA.

RESTAURANTE ZACARÍAS

La demostración práctica la hicieron en Donosti la semana que hoy concluye, en el comedor Mari Galant del hotel de Londres, Inés Villanueva y Zacarías Puente, del hotel Risco de Laredo, y restaurante Zacarías de Puertochico-Santander.

Fue una cocina succulenta, con muy pocas concesiones a la galería y mucha enjundia.

Así como la vasca, la cocina cántabra, sobre todo la de la costa, siente especial predilección por los pescados. Siendo éstos extraídos del mismo mar, son tratados de forma poco común en Euskadi, así las "kokotxas" que allí se llaman "barbadas", les unen a las huevas de la merluza, conocidas como "tumbas", para hacer un sabrosísimo revuelto. Las almejas con arroz de aquí, se convierten en almejas con alubias, al fin y a la postre no es más que sustituir una gramínea por una legumbre, con efectos paladales y dietéticos muy similares (nadie confunda la preparación cántabra con las asturianas "fabes", porque son dos platos absolutamente diferentes).

En las sociedades populares hay muchos "manitas" que se recrean con los pescados horneados sobre una cama de patatas. Son más dados, de Somorrosto en adelante, a hacer la preparación con los mismos ingredientes pero a caldo corto. El arroz a la pejina por su sinfonía de sabores marinos. Hacen un marmitako, en el que el bonito se sustituye por jibia, con óptimos resultados. Los pimientos en lugar de rellenarlos de bacalao, llevan una farsa de cangrejos y maseras. Al bonito le dan un tratamiento con salsa de perdiz, convirtiéndolo en sabroso pollo marino.

Cocina contundente que nos reafirma la sólida alimentación de los hombres de mar y que tiene su complemento tierra adentro con las preparaciones a base de carne de ganado tudanco, ese que pasta las finas hierbas de los Picos y que se presenta en su máximo esplendor en trozón (chuletón), aromatizado con el azul queso que madura en las cuevas de Tresviso.

El "chon" (cerdo) proporciona, al igual que aquí, una rica chacina de la que destacarían esos chorizos, que flameados con orujo de Liébana, se desgrasan y aromatizan para nuestro recreo.

La tabla de quesos es portentosa, única por su variedad y riqueza en el Estado español. Frescos, apenas amarilleando la corteza, los de las Garmillas; cremosos los de S. Roque de Riomiera, Liébana, Pido, Espinama, etc., son localidades que dan nombre y características especiales a unos productos basados en leche de oveja, cabra o vaca, o en muchas ocasiones de "las tres leches", como en los casos del ahumado de Aliva o el ya mencionado de Tresviso.

Los sobaos del Pas, las cañas borrachas, el pastel navideño son dulcerías que se hacen pasar muy bien, acompañadas del "tostadillo" de Potes, vino oloroso que se elabora en aquella zona. Inserta en la zona costera de Santiaño, no podía faltar aquí un "licor del peregrino", muy emparentado con la "queimada".

JUAN JOSÉ LAPITZ.

HOTEL RESTAURANTE RISCO LAREDO

A Zacarías Puente le concedería yo, si atributos tuviera para ello, el título de Atalayero Mayor de Laredo.

No es gratuita esta distinción. Asomado a las terrazas del "Risco", atalaya desde la que se domina toda la bahía pejina, observa los movimientos de los peces y los pescadores, para, cuando aquellos caen en las redes de estos, bajar raudo al puerto y hacerse con las primicias, y poder ofrecérselas primorosamente condimentadas a sus clientes.

Dos veces al año el "Atalayero", tal como lo hicieran sus antepasados ocupados en este oficio al avistar ballena, hace su llamada a los cuatro vientos y nos reúne en cóncave gastronómico para degustar lo que la mar y las rías nos ofrecen generosas, y que su esposa Inés trata en los fogones con la amorosa atención que la delicadeza de los géneros requiere.

En esta ocasión, como en otras, nos será dado probar lo tradicional, lo novedoso y lo que el paso del tiempo había dejado arrumbado en el rincón de los olvidos. Faceta importante esta de mantenerse fiel a la cocina cántabra, sin que ello limite la imaginación de la cocinera, que puede permitirse la licencia de elaborar nuevas y gustosas preparaciones, al tiempo que, consultando con las abuelas pejinas se rescatan y ponen en valor preparaciones que cayeron en desuso.

He dicho que son dos las ocasiones en que el "Atalayero" clama al cabo del año, y es que Zacarías, aún cuando se asienta en el acantilado, no olvida la

montaña, y allá por la primavera vuelve sus ojos a los picos donde los pastores artesanalmente elaboran la más rica gama de quesos con que cuenta nuestro país, y transforma su "Risco" en el escaparate donde, quien quiera, puede conocerlos y catarlos.

Largos años de vida al "Risco", a sus dueños y a sus inquietudes, para bien de la gastronomía.

Juan José LAPÍTZ.

LA EXALTACIÓN DE LAS COCINAS REGIONALES

Laredo, desde las alturas de su "Risco" y poniendo como testigo la mano dorada de la playa de La Salvé, sobre el paisaje azul del mar, lanza a los cuatro vientos, por novena vez, la celebración de sus IX Jornadas Gastronómicas de la Costa Esmeralda, bajo la dirección de Inés Villanueva y Zacarías Puente, desde los fogones candentes de su restaurante y la mesa amable y sosegada de su mirador sobre el paisaje increíble de la bahía de este pequeño "Copacabana cántabro", como algunos con acierto, la han bautizado. Ondeán las banderas en sus mástiles y pregonan esta nueva ocasión de encuentro gastronómico inter-regional, de hermandad hostelera y pregón turístico. Burgos, Asturias y el País Vasco se han dado cita en este balcón asomado al Cantábrico hermano, para que la sal marina impregne de sabor costero y marinero, el redio asado castellano, la gracia del condimento astur típico, la singular y mágica cocina del bacalao vascuence, en manos de Casa Ojeda de Burgos; La Cueva de Narciso, de Carancos y la propia cocina regia tradicional y nueva, al mismo tiempo, de hotel-restaurante "Risco".

Llegan estas Jornadas también en un momento clave de la empresa Risco-hotel, cuando su cocina llega a la capital de Cantabria, en las instalaciones del restaurante Zacarías, en pleno corazón de la urbe capitalina en el Puer-tochico típico, de siempre.

Y hemos de resaltar en esta ocasión además, que el galardón la "Z de Oro" se haya otorgado a una entidad prestigiosa como es la "Premier", "choco" donde un grupo de santanderinos se reúnen en amistad para degustar y dorar al horno de ese sentimiento hermano, un mayor sentimiento por la gastronomía, como lazo perenne. Por todo ello, hemos de felicitar a la sociedad gastronómica "Premier" y al acierto de la organización al distinguirla con algo que bien merece. ¡Felicidades".

Y para terminar, como siempre, vaya nuestro elogio y agradecimiento a la Cámara de Comercio de Santander, Caja Cantabria y bodegas colaboradoras.

Mann SIERRA.

LA ÉLITE GASTRONÓMICA VASCO-FRANCESA SE REÚNE EN SANTANDER

La Cofradía del Queso de Cantabria le ha ganado la partida a sus homónimas de la Angula (Hendaya), El Salmón (Irún), La Trucha (San Sebastián), y también a las principales formaciones gastronómicas del País Vasco-francés, entre ellas a los mismos Corsarios de San Juan de Luz, que han aceptado por consenso "después de un año de trabajo la designación de la ciudad de Santander como sede de la firma solemne" de los estatutos de la Federación de Cofradías Gastronómicas. esta se ha marcado como objetivo "fomentar los productos gastronómicos más genuinos de cada país", en palabras de Zacarías Puente en la rueda de Prensa celebrada el día 24 de noviembre en el restaurante donde se servirá mañana un almuerzo gastronómicamente cántabro a más de un centenar de participantes. La "legítima presión" ejercida por el colectivo liderado por Puente ha inclinado la balanza a favor de la capital santanderina como marco del acto de la firma estatutaria, al haber aceptado los otros miembros de la Federación el hecho de que Santander haya apostado "abiertamente" por "todo aquello que redunde en la difusión y el apoyo de la gastronomía".

La Junta directiva de la Federación ha tomado el acuerdo de conceder a Santander la insignia de honor, que será entregada al alcalde Manuel Huerta.

Programa

Las cofradías más importantes del País Vasco-francés comprometieron su asistencia a los actos programados, entre los que destaca el desfile de los cofrades por distintas calles de la ciudad, ataviados con sus uniformes llenos de tipismo y de color local. Desfilarán más de un centenar de amigos de la buena mesa procedentes de San Juan de Luz, Pau, Bayona, Burdeos, Hendaya, Beasáin, San Sebastián, Bilbao y La Rioja.

Los actos dieron comienzo a las 11,00 horas, con una concentración de los asistentes en la Plaza Porticada. A continuación se produjo el desfile de las cofradías en dirección a la Catedral, donde asistieron a una misa solemne. A las 12,30 tuvo lugar la firma de los estatutos. Los huéspedes fueron obsequiados por sus anfitriones cántabros con un almuerzo de hermandad en el Restaurante Zacarías, donde la ocasión fue festejada con un menú típicamente cántabro, con el queso como referente de todos los platos: pescados harinados al queso, patatas de Valderredible con cachón, merluza de Laredo, quesos de Cantabria y más tarde se brindó con el *licor del peregrino*, el vino ritual preparado por el Gran Maestre Manuel Arroyo.

20 COFRADÍAS GASTRONÓMICAS SE FEDERAN EN SANTANDER

Alrededor de un centenar de personas ataviadas con trajes típicos, miembros todos ellos de unas 20 cofradías gastronómicas francesas y españolas reunidas en Santander con motivo de la firma de los estatutos de la Federación Internacional de Cofradías Gastronómicas, desfilaron ayer por algunas calles de Santander al son de la música tradicional de Cantabria.

Los hombres iban ataviados con capas de colores oscuros y ribetes de llamativos colores: azul, verde, amarillo, según la cofradía, y en la cabeza llevaban sombreros de copa unos y con plumas otros. Las mujeres, en menor número, vestían trajes típicos de su región de origen. Todos recorrieron las calles céntricas de la ciudad desde la Plaza Porticada hasta la Catedral, donde los participantes asistieron a una misa, guiados por la música del Coro Ronda Altamira que interpretó canciones montañesas.

A las 12,30, en el edificio de la Cámara de Comercio, Industria y Navegación tuvo lugar la firma de los estatutos fundacionales de la Federación Internacional de Cofradías Gastronómicas (FECOGA) por parte de los representantes de más de 20 asociaciones culinarias originarias del norte de España y de varias ciudades del sur de Francia. También se encontraba presente la periodista Nines Arenillas, experta en temas de gastronomía y colaboradora de *El País*.

Durante este acto protocolario, la nueva federación entregó la insignia de honor a la ciudad de Santander, que fue recogida por el concejal del Ayuntamiento Juan Francisco Remón, en representación del alcalde Manuel Huerta, que excusó su ausencia pues se encontraba enfermo.

Esta federación tiene por objeto "defender los productos gastronómicos autóctonos y promover las costumbres antiguas de cada región", al tiempo que "reúne a un grupo de amigos en torno a una buena mesa".

Cofradías procedentes de San Juan de Luz, Pau, Bayona, Burdeos, Hendaya, Beasaín, San Sebastián, Bilbao, La Rioja y Cantabria constituyen esta federación. Este tipo de asociaciones tienen mayor arraigo en Europa que en España, aunque en Euskadi existen agrupaciones gastronómicas desde tiempo inmemorial. Por Cantabria firmó los estatutos la Cofradía del Queso, de la que es gran maestro Manuel Arroyo.

Zacarías Puente obsequió a todos los participantes con un almuerzo en el restaurante de su propiedad. El menú estuvo compuesto por platos elaborados con diferentes tipos de queso: pescados harinados al queso, patatas de Valderredible con cachón, merluza de Laredo, quesos de Cantabria y más tarde se brindó con el *licor del peregrino*, vino ritual preparado por el gran maestro Manuel Arroyo.

XIII CERTAMEN NACIONAL DE CINE RURAL AMATEUR

Como viene siendo habitual en estos certámenes, las proyecciones públicas de las películas presentadas tuvieron lugar en el salón de actos de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Santander, durante los días 19 al 24 de octubre de 1987. La organización de este XIII Certamen Nacional de Cine Rural Amateur ha estado a cargo del Instituto de Estudios Agropecuarios de la Institución Cultural de Cantabria, órgano dependiente de la Consejería de Cultura, Educación y Deporte del Gobierno de Cantabria, con la también tradicional colaboración de la Caja de Ahorros de Santander y Cantabria.

Se presentaron 21 películas de 7 autores de 6 provincias. Hay que señalar que un solo autor, D. Eugenio Monesma Moliner, de Huesca, presentaba 12 películas. Se distribuyen como sigue:

Provincia	Películas	Autores
Asturias	5	2
Cantabria	1	1
Guipúzcoa	1	1
Huesca	12	1
La Coruña	1	1
Vizcaya	1	1
TOTAL	21	7

El jurado calificador estuvo integrado por D. Angel de la Hoz, como presidente; D. Juan Azcuénaga Vierna, como secretario; y Doña M.^a Carmen González Echegaray, Doña Amada Ortiz Mier y D. Jesús Canales, como vocales.

Primer premio: 110.000 pesetas y trofeo de la Consejería de Cultura, Educación y Deporte de la Diputación Regional de Cantabria, a la película *Tresviso, la cumbre del picón*, de D. Américo Gutiérrez Hoyuela, de Torrelavega (Cantabria).

Autor: D. Américo Gutiérrez Hoyuela.

Guión: Doña Felitere González del Valle.

Documentación y asesoramiento: D. Francisco Javier del Campo.

Secretaria de rodaje: Doña Martina M. Argumosa.

Narración: D. Mariano Díez.

Cámaras: D. Américo Gutiérrez y D. Luis Palomeque.

Fotografía: D. Américo Gutiérrez.

Dirección: D. Américo Gutiérrez.

Producción: D. Vicente G. Rastrilla.

Elaboradora del queso: Doña María Teresa Campo.

Con la colaboración del Dr. D. Manuel Arroyo.

Se trata de una buena filmación que recoge de manera detallada las distintas fases y trabajos para conseguir un producto de calidad y prestigio reconocidos internacionalmente: el queso picón de la villa cántabra de Tresviso. Se han aunado esfuerzos que han conseguido realizar un buen guión, con información técnica y documentación sobre el proceso de elaboración del queso, empleando útiles tradicionales ya en desuso. Esperamos y deseamos que continúe en la misma línea, para bien de nuestra región.

Segundo premio: 70.000 pesetas y trofeo de la Caja de Ahorros de Santander y Cantabria, a la película *Hilario Artigas, carbonero de Agüero*, de D. Eugenio Monesma Moliner, de Huesca.

Autor: D. Eugenio Monesma Moliner.

Voz en off: D. Nacho Gracia.

Música: La Orquestina del Fabirol.

Canción final: Carmen y Mari José Estacho.

Realización: D. Eugenio Monesma.

Con la colaboración del Instituto de Estudios Altoaragoneses.

Hacía ya 25 años que D. Hilario Artigas no procedía a hacer carbón vegetal, tanto por lo reducido de su consumo como por la utilización de otros sistemas, como el butano. Sin embargo, su colaboración ha permitido la recogida de este testimonio de una labor tradicional que los avances de la civilización ha convertido en recuerdo del pasado. La filmación da comienzo con la corta y traslado de la madera hasta el lugar en el que se va a efectuar la labor; lamentablemente, se emplean instrumentos modernos que muy bien podían haber sido sustituidos por otros tradicionales o bien podían haberse suprimido esas secuencias. Por lo demás, una buena película que nos ofrece en detalle los trabajos para la obtención del carbón vegetal.

Tercer premio: 50.000 pesetas y trofeo de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria, a la película *Añanako Gatzagat (Salinas de Añana)*, de D. Miguel Angel Quintana, de Lasarte (Guipúzcoa).

Autor: D. Miguel Angel Quintana.

Narración (kontalari): D. Antonio Alemán.

Realización: D. Miguel Angel Quintana.

En Añana, municipio de la provincia de Alava, y lugar en el que asentaba la antigua ciudad romana de Salionca, se continúa recolectando sal de igual manera que se hacía hace dos mil años. La villa, en la que la Orden de San Juan de Acre tuvo un monasterio, hoy convento de monjas, tuvo asimismo un balneario que aprovechaba las propiedades curativas del agua salada. La sal se obtiene por evaporación del agua, al modo tradicional, si bien se está estudiando la posibilidad de aumentar la producción obteniéndola mediante invernaderos. En la actualidad se obtienen unos 1.000 kilogramos de sal por era (de unos 20 metros cuadrados) en la temporada.

Cuarto premio: 30.000 pesetas y trofeo del Instituto de Estudios Agropecuarios de la Institución Cultural de Cantabria, a la película *Losetas*, de D. Eugenio Monesma Moliner, de Huesca.

Autor: D. Eugenio Monesma Moliner.

Rodada en Javierrelatre, 1986.

En las sierras prepirenaicas existe abundante riqueza de losas de piedra, por lo que, dados su bajo costo y lo fácil de su aprovechamiento, ha permitido su utilización para la construcción de los tejados de las casas, unido además a su resistencia a los fuertes vientos de la zona. La filmación nos presenta las diversas facetas de esta labor, desde la obtención de las losetas en la montaña hasta su colocación sobre un tejado.

En las proyecciones públicas se exhibieron asimismo las películas siguientes:

Mermelada de moras, de D. José Antonio García Arroyo, de Algorta (Vizcaya).

Autor: D. José Antonio García Arroyo.

Dibujos y comentarios: D. G. Arroyo.

Con la colaboración de Yolanda y Marta.

Rodada en Colindres (Cantabria) y Algorta (Vizcaya).

Nos describe la zarza, la recolección de la zarzamora y su localización, terminando con la explicación minuciosa y detallada de la elaboración de la mermelada de (zarza)moras. Interesante película sobre el aprovechamiento de un fruto no muy utilizado.

El desarrollo del buitre leonado, de D. José Roberto Fernández López, de Narón-Ferrol (La Coruña).

Autor: D. José Roberto Fernández López.

Rodada en cortados rocosos de las provincias de Alava, Burgos y La Rioja.

Siguiendo la costumbre ecologista, no se citan los lugares concretos de rodaje para evitar los posibles peligros que pudieran afectar a la supervivencia de estas especies. La ubicación de la buitrera, así como de otros nidos presentados en la filmación, son muestra de las dificultades encontradas para la realización de la película. El documental intenta presentarnos el desarrollo de un pollo de buitre desde su nacimiento hasta el momento de abandonar el nido. La intercalación de otras especies, como águilas y urracas, principalmente, a las que se dedica en algún momento excesiva atención —pues, no olvidemos que el título y objeto de la película es *El desarrollo del buitre leonado*— impiden, a nuestro juicio, alcanzar con brillantez el objetivo que el esfuerzo merecía.

Un día completo, de D. José Luis Salomón Calvo, de Llanes (Asturias).

Autor: D. José Luis Salomón Calvo.

Paisajes de la montaña asturiana, realizados con motivo de una marcha montañera al Mirador de Ordiales en los Picos de Europa, con particular atención al Parque Nacional de Covadonga, al santuario de Nuestra Señora de Covadonga y al lago Enol, además de los miradores de la Reina y el citado de Ordiales. Documental sobre una zona asturiana de bellísimos paisajes.

Cilinio: madera y arte, de D. José Luis Salomón Calvo, de Llanes (Asturias).

Autor: D. José Luis Salomón Calvo.

Textos, realización: D. José Luis Salomón.

Rodada en Cué (municipio de Llanes, Asturias).

Artesano: Cilinio Lorenzo, albañil.

En el Oriente Astur, en Cué, pueblo del municipio de Llanes, habita Cilinio, albañil de profesión, que en sus horas libres ejerce las más diversas labores artesanales, entre las que se nos presenta en la filmación la orfebrería y la talla de la madera. El artista nos enseña algunas de sus obras y nos explica el significado de alguna de ellas, como el hombre fusilado. También nos muestra su posible obra maestra: una bonita talla que representa al Ángel de la Guarda.

Tresmallo, de D. Eugenio Monesma Moliner, de Huesca.

Autor: D. Eugenio Monesma Moliner.

Tradicionalmente se han utilizado los más diversos métodos en la pesca de río por los pobladores de las zonas ribereñas. En los altos valles pirenaicos se pescaban truchas, barbos y anguilas, empleando la manga, la red y el tresmallo. Las recientes regulaciones de los sistemas de pesca permitidos han llevado a la clandestinidad y a la desaparición algunos de los enseres que se utilizaban antaño.

Alfarería en Calanda, de D. Eugenio Monesma Moliner, de Huesca.

Autor: D. Eugenio Monesma Moliner.

Artesano: D. Pascual Labarías.

Rodada en Calanda, 1985.

La elaboración de cántaros empleando materia prima de los montes de Foz y Calanda es el tema de la filmación, uno de cuyos mayores atractivos residía en que el Sr. Labarías es el último representante de los alfareros de Calanda que aún trabaja el barro sin torno. La filmación nos muestra la realización de una pieza por ese sistema.

Colleras, de D. Eugenio Monesma Moliner, de Huesca.

Autor: D. Eugenio Monesma Moliner.

Fotografía retrospectiva: D. Ricardo Compairé.

Artesano: D. Antonio Albert.

La fabricación de colleras para caballerías, realizadas por uno de los últimos guarnicioneros del Alto Aragón, es el tema de esta película. La causa principal de la casi total desaparición de esta profesión artesana reside en la mecanización de las tareas del campo. Se trata de una interesante filmación que nos muestra minuciosamente la realización de una de estas colleras en badana de cordero, rellena de paja de centeno y lana.

Caza con losetas, de D. Eugenio Monesma Moliner, de Huesca.

Autor: D. Eugenio Monesma Moliner.

Rodada en Fosado, noviembre de 1986.

La declaración de las nuevas leyes cinegéticas ha prohibido también esta forma de caza, realizada mediante trampas efectuadas con losetas de piedra, y que se practicaba en los pueblos prepirenaicos.

El paso de "El Grao", de D. Eugenio Monesma Moliner, de Huesca.

Autor: D. Eugenio Monesma Moliner.

Rodada en Cajigar, 1986.

Un peligroso paso para el ganado trashumante del Bajo Aragón en su desplazamiento hasta los pastos de verano en el valle de Arán lo constituía el paso de "El Grao". La filmación recoge las dificultades que tradicionalmente debían afrontar los pastores en su viaje, teniendo en cuenta que ya se han suavizado estas dificultades por el propio transporte del ganado en camiones hasta las proximidades del paso.

Fiesta de las abuelas, de D. Eugenio Monesma Moliner, de Huesca.

Autor: D. Eugenio Monesma Moliner.

Guión: D. Manuel Benito y D. Eugenio Monesma.

Narración: D. Nacho Gracia.

Con la colaboración del Instituto Aragonés de Antropología.

Fotos fijas de cuadros de "El Bosco".

Rodada en Adahuesca, en 1985.

En los pueblos del Alto Aragón ha arraigado la leyenda de las abuelas supervivientes en un pueblo amortado por la peste; sin embargo, Adahuesca es el único lugar en el que aún se realizan rituales que perpetúan esta leyenda. La fiesta se celebra en dos partes, la primera —el día 20 de mayo— se trata de una fiesta para adultos con una parte religiosa y otra profana, y la segunda —que servía de fiesta infantil— tenía lugar el día 26 de julio.

Arnas de cañas, de D. Eugenio Monesma Moliner, de Huesca.

Autor: D. Eugenio Monesma Moliner.

Rodada en Fosado, noviembre de 1986.

Nos presenta la construcción de arnas o antiguos recipientes de caña para alojar los enjambres de abejas para su explotación. Estas arnas están, en la actualidad, en trance de desaparición ante los nuevos métodos empleados por la apicultura, lo que conlleva asimismo a la escasez de constructores.

Transporte de la hierba en mandil, de D. Eugenio Monesma Moliner, de Huesca.

Autor: D. Eugenio Monesma Moliner.

En el valle de Broto la recogida de la hierba es una labor que ocupa una buena parte del tiempo de los lugareños. Tradicionalmente se empleaba para su transporte el mandil, que está desapareciendo prácticamente de su geografía.

El colchonero, de D. Eugenio Monesma Moliner, de Huesca.

Autor: D. Eugenio Monesma Moliner.

Intérprete: D. José Mairal.

Rodada en Javierrelatre, 1986.

La de colchonero es una de tantas profesiones tradicionales a las que el progreso está arrinconando y provocando su desaparición. El Sr. Mairal, a sus 80 años, todavía continúa vareando y haciendo los colchones de lana de la comarca.

El esquilero, de D. Eugenio Monesma Moliner, de Huesca.

Autor: D. Eugenio Monesma Moliner.

Rodada en Ordovés.

Una de las labores pastoriles tradicionales, antes de subir el ganado a los pastos pirenaicos, junto con el marcado del ganado, era el esquilado de las ovejas, lo que todavía en algunos lugares, si bien ello sea por falta de suministro eléctrico, se realiza al modo de antaño.

Cabrales, esa maravilla, de D. José Muñoz García, de Llanes (Asturias).

Autor: D. José Muñoz García.

Rodada en 1984.

Esta película nos muestra los pueblos y lugares del oriente astur, presentándonos sus monumentos, danzas, usos y costumbres, en un incesante pasar de un lugar a otro de la zona, con un manejo muy rápido de zoom y bruscos cambios de imágenes.

Fiestas de La Magdalena, Llanes (Asturias), de D. José Muñoz García, de Llanes (Asturias).

Autor: D. José Muñoz García.

Rodada en 1975 y 1985.

El autor intenta probarnos, mediante fotografías de la fiesta en los años 1975 y 1985, que su folklore conserva la fidelidad a la tradición y a sus orígenes.

Romería asturiana, de D. José Muñoz García, de Llanes (Asturias).

Autor: D. José Muñoz García.

Rodada en 1987 en la aldea de Parres (municipio de Llanes).

Documental sobre la fiesta de Santa Marina, una de las más interesantes de la región asturiana, por la riqueza de su folklore.

La continuación de un Certamen de cine de las características de éste requiere una constante labor no siempre reconocida. Ese trabajo silencioso que posibilita la celebración, a veces no encuentra reconocido su esfuerzo con una masiva asistencia a las proyecciones. No obstante, hay que tener en cuenta que en poblaciones que ofrecen este cine especializado en temas rurales se aprovecha, generalmente, la celebración en esas fechas de ferias, exposiciones, etc. sobre artículos o maquinaria relacionados con el campo, concursos de ganado, etc., con la doble finalidad de complementar la actividad principal y de allegar público para las proyecciones y demás actos. El hecho de proseguir en su organización y la participación constante ya suponen en sí mismas un éxito, refrendado por la innegable excelente calidad y los interesantes temas presentados, especialmente en las películas premiadas.

Juan Azcuénaga Vierna

XIV CERTAMEN NACIONAL DE CINE RURAL AMATEUR

Organizado por el Instituto de Estudios Agropecuarios de la Institución Cultural de Cantabria, organismo dependiente de la Consejería de Cultura, Educación y Deporte del Gobierno de Cantabria, ha tenido lugar el XIV Certamen Nacional de Cine Rural Amateur, habiéndose celebrado las proyecciones públicas en el salón de actos de la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Santander, durante los días 24 al 29 de octubre de 1988.

Asimismo ha colaborado con la organización, al igual que en años anteriores, la Caja de Ahorros de Santander y Cantabria.

Se presentaron 17 películas de 14 autores de 10 provincias, cuya distribución fue la que sigue:

Provincia	Películas	Autores
Asturias	4	2
Barcelona	1	1
Cádiz	1	1
Cantabria	3	3
Guadalajara	1	1
Guipúzcoa	1	1
Huesca	3	2
Madrid	1	1
Pontevedra	1	1
Valladolid	1	1
TOTAL	17	14

El Jurado de este XIV Certamen Nacional de Cine Rural Amateur estuvo formado por don José Ramón Saiz Viadero, en funciones de presidente; don Juan Azcuénaga, como secretario; y doña Carmen González Echegaray, doña Amada Ortiz Mier, don Jesús Canales y don Angel de la Hoz, como vocales.

Primer premio: 110.000 pesetas y Trofeo de la Consejería de Cultura, Educación y Deporte de la Diputación Regional de Cantabria, a la película *Las Mariquitas*, de Don Miguel Angel Quintana, de Lasarte (Guipúzcoa).

Voz: Andoni Alemán.

Realización: D. Miguel Angel Quintana Dufour y D. Angel Bernal.

Ya en otros certámenes nos habían sorprendido estos realizadores guipuzcoanos con películas similares. En esta ocasión el tema elegido ha sido *Las Mariquitas*, nombre con el que corrientemente se conoce a los coleópteros de la familia de los coccinélidos. Nos muestra algunas de las distintas especies de nuestro país, en donde también se los denomina *vaquitas de San Antón*. La filmación recoge asimismo los distintos estados del insecto, la fase de puesta de huevos sobre las hojas, las larvas de vivos colores y las ninfas suspendidas debajo de las hojas. La utilidad de estos insectos, que se alimentan de otros más pequeños, como los cóccidos (cochinillas), hace que sus larvas hayan sido utilizadas en diversos lugares para combatir y exterminar a las cochinillas del naranjo. Se trata, en suma, de una buena e interesante película.

Segundo premio: 70.000 pesetas y Trofeo de la Caja de Ahorros de Santander y Cantabria, a la película *La última pisa de Cantabria*, de D. Alberto Odriozola Irigoyen, de Santander (Cantabria).

Coordinación: D. Vicente Remondo.

Textos: D. Miguel Alonso y D. José Luis Herrera.

Narración: D. Antonio Raba.

Asesor: D. César Patallo.

Guión: D. Miguel Alonso.

Realización: D. Alberto Odriozola.

En la línea de las películas de este autor, la filmación nos presenta el entorno y el medio en el que se encuentra la última pisa de Cantabria, el espléndido otoño lebaniego y la destilación del orujo. Ciertamente, el batán o pisa de Ledantes es el último de su género en nuestra región y, en nuestra

opinión, merecía una mayor atención. En estos certámenes se han presentado labores o actividades que, con motivo de su filmación, volvían a realizarse después de décadas de haberse abandonado su práctica en esos lugares. El documental llama la atención sobre la urgente necesidad de asegurar la pervivencia en ese lugar de un artilingio recuerdo de vetustas tradiciones y de una labor, el enfurtido de los paños, que en Cantabria ya no se realiza con ese tipo de maquinaria.

Tercer premio: 50.000 pesetas y Trofeo de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria, a la película *Abelletas*, de D. Eugenio Monesma Moliner, de Huesca.

Realización: D. Eugenio Monesma Moliner.
Rodada en Buetas, 1986.

Nos presenta la construcción tradicional de arnas, que ya fue tema de otra película del mismo autor en un certamen anterior, y la apicultura realizada a la manera de épocas pretéritas y el modo de modernizarla para obtener un óptimo rendimiento de las abejas.

Cuarto premio: 30.000 pesetas y Trofeo del Instituto de Estudios Agropecuarios de la Institución Cultural de Cantabria, a la película *El rabel*, de D. Américo Gutiérrez Hoyuela de Torrelavega (Cantabria).

Guión: D.^a Felitere González del Valle y D. Américo Gutiérrez.
Asesor: D. Isidro Gómez.
Narración: D. José Ignacio Peña.
Fotografía y montaje: D. Américo Gutiérrez.
Producción: D. Vicente G. Rastrilla.
Dirección: D. Américo Gutiérrez.

El origen y evolución del rabel, su tradición en nuestra región y la construcción de dicho instrumento en la actualidad nos presenta este autor regional, que ya en el certamen precedente obtuviera el primer premio, en una película notabilísima en la que a nuestro criterio, sin embargo, le falla la música.

En las proyecciones públicas se exhibieron asimismo las siguientes películas:

La Canción de Menorca, de D. Jaime Agulló Trullas, de Barcelona.

Lector: D. Rafael Peris.

Textos: D. Guillermo Díaz Plaja.

Realización: D. Jaime Agulló Trullas.

El documental trata de la destrucción de la isla de Menorca por los turistas. La pacífica invasión de los turistas produce daños en el ecosistema de la isla. La película denuncia los hechos, pero no plantea soluciones al conflicto.

Metidos en el ajo, de D. Luis Américo Castaño, de Madrid.

Escrita y realizada por D. Luis Américo.

Voz en off: D. Juan Pinzás.

Autor: D. Luis Américo.

Rodada en Las Pedroñeras, Las Mesas, La Alberca de Záncara y Santa María del Campo (Cuenca).

El autor ha intentado realizar una película sobre el ajo, *allium sativum*, pero la ha salpicado en exceso de anécdotas, de tal modo que el cultivo, despalote, limpieza y recogida de ajos no reciben el tratamiento preciso.

En el corazón del invierno, de D. Joaquín Villa Brunet, de Jaca (Huesca).

Guión y realización: D. Joaquín Villa.

Rodada en Chistén (Huesca).

La filmación tiene la pretensión de realizar un análisis sociológico de la gente familiar de la "matacilla" o matanza del cerdo. El rodaje en interiores adolece de falta de luminosidad en ocasiones. La división de labores por sexos, ellos se ocupan de la matanza, despiece, etc., ellas de la preparación de morcillas y chorizos en la cocina, lugar en el que posteriormente se realizarán las comidas festivas. El reparto o donación de algunos de los productos obtenidos a colaboradores y familiares servirá para mantener viva esa relación de amistad entre los vecinos.

Espárragos montañeses, de D. Eugenio Monesma Moliner, de Huesca.

Realización: D. Eugenio Monesma Moliner.

Rodada en Montmesa, 1987.

Las colas de las ovejas, que se arrancan a éstas en una operación denominada escode, sirven para preparar un exquisito plato pastoril que por similitud recibe el nombre de espárragos montañeses. Si bien de manera un tanto marginal, también nos presenta las migas de pastores que hacían con sal, ajo y patata y que les servía de desayuno.

Río Casaño, de D. José Luis Salomón Calvo, de Llanes (Asturias).

Textos y narración: D. José Luis Salomón Calvo.

Realización: D. José Luis Salomón Calvo.

El río Casaño, situado en el oriente astur, sirve de motivo para la realización de un intrascendente documental, que finaliza en Cabrales y su fiesta del queso. Da la impresión de haberse realizado durante una excursión.

La Guía en Llanes, de D. José Luis Salomón Calvo, de Llanes (Asturias).

Textos y narración: D. José Luis Salomón Calvo.

Realización: D. José Luis Salomón Calvo.

Las fiestas de Nuestra Señora de la Guía, que se celebran en la villa asturiana de Llanes, ya han sido objeto de otras películas presentadas en certámenes precedentes. Lamentablemente, el autor que aporta mejoras destacadas en su quehacer cinematográfico, con buenos detalles en algunos momentos, no consigue una buena filmación al presentar otras fases con defectos en la imagen y en la voz, que podía haber obviado.

En la frontera, de D. Marcelino Arriaza López y D. Antonio Sánchez de Cádiz.

Autores: D. Antonio Sánchez y D. Marcelino Arriaza.

El documental nos presenta la fauna marina de la zona intermareal de Cádiz. Las dificultades en la obtención de imágenes de calidad, no empañan el meritorio esfuerzo realizado para ofrecernos la vida existente en el mar gaditano, en lo que les falta quizás un cierto orden.

Nacimiento, vida y muerte, de D. Jesús Méndez Méndez, de Villagarcía de Arosa (Pontevedra).

Realización: D. Jesús Méndez.

Documental realizado sin comentarios, y que nos ofrece la trayectoria de un río desde el límpido nacimiento hasta su desembocadura, viaje du-

rante el cual ha ido encontrando los más insospechados compañeros de viaje, incluida una señal de tráfico.

Desertización, de D. Jesús Alonso Díez, de Valladolid.

Locución: D. E. Castells.

Sonido: D. J. L. Cuéllar.

Realización: D. Jesús Alonso.

Rodada en Almería, Cantabria, Segovia y Valladolid.

Documental en el que se intenta demostrar los peligros que acechan a nuestro planeta, sobre todo si no se los tiene en cuenta. La filmación da comienzo con una referencia al Libro del Génesis y finaliza con el desastre que sufriremos de continuar la destrucción ecológica. Interesante tratamiento del tema.

Sinergia (2 + 2 + 2 = Quién puede saberlo), de D. Eugenio Pérez Gutiérrez, de Reinoso (Cantabria).

Otra filmación de tema ecológico, presentada, quizás, con excesivas pretensiones, a tenor del resumen que acompañaba. El resultado obtenido, sin embargo, no se correspondía con los buenos deseos. La destrucción ecológica parece una obsesión humana, pero ¿cómo se puede evitar ese continuo destrozo?

Tiempo de vivir, de D. José Manuel García Martínez, de Guadalajara.

Realización: D. José Manuel García.

Montaje musical: D. Pedro Lahorescala.

Rodada en Trillo (Guadalajara), en 1987.

La filmación recoge el ecosistema de los alrededores de la central nuclear de Trillo, que recientemente ha entrado en funcionamiento. La polémica suscitada en torno a la peligrosidad y a las influencias medioambientales provocadas por este moderno tipo de centrales eléctricas y la oposición de diversos colectivos ocasionaron serias alteraciones de orden público con motivo de la llegada de un convoy con el reactor para dicha central. Los últimos 10 kms. del viaje de este convoy son los que en este documental sirven para presentarnos el ecosistema de la zona en la actualidad. No se analiza la necesidad de dicha central, su ubicación en lugar más idóneo o su sustitución por otros sistemas alternativos.

Hórreos y paneras, de D. José Muñoz García, de Llanes (Asturias).

Realización: D. José Muñoz García.

Un autor que se obstina en el loable esfuerzo de ofrecernos imágenes de su tierra y que, aunque trata temas interesantes, generalmente no consigue su objetivo. Es esta una de sus mejores películas, pero dedica la primera parte a presentarnos hórreos y paneras sin una adecuada explicación. Sin embargo, cuando decide darnos las explicaciones sobre los hórreos y paneras, no lo hace sobre los modelos más adecuados. En nuestra opinión, si primero hubiera explicado en qué consiste un hórreo y su diferencia con las paneras, y posteriormente nos hubiera mostrado los diferentes hórreos y paneras de la zona oriental de Asturias, o los más significados, pensamos que hubiera obtenido un mejor resultado.

Por las rutas del Principado de Asturias, de D. José Muñoz García, de Llanes (Asturias).

Realización: D. José Muñoz García.

Filmación realizada en las riberas del Sella y del Cares, por lo que las rutas se limitan a la zona oriental de Asturias, mostrándonos sus monumentos y paisajes.

La ecología parece gozar de una época de próspero desarrollo en nuestro país y las preocupaciones que suscita han sido tema preeminente en este XIV Certamen Nacional de Cine Rural Amateur. No obstante, señalaremos que se trata de un modo testimonial de presentar la ecología, pues por lo general se limita a presentarnos los daños y desastres que el ser humano ocasiona en el medio ambiente, el impacto del desarrollo de nuestra civilización en la Naturaleza. En nuestra opinión, la ecología tiene que ser no sólo ciencia-testimonio, sino sobre todo ciencia-alternativa, que no sólo sea una crítica de la destrucción humana, sino que también ofrezca soluciones que las eviten. Observamos un creciente y loable interés por todo cuanto se relaciona con la Naturaleza, pero hay que conjugar la debida protección a la Naturaleza con el progreso humano.

Un hecho relevante que ha tenido lugar en este Certamen ha sido el reconocimiento realizado por el Jurado, por medio de D.^a María del Carmen González Echegaray, de los méritos concurrentes en D.^a Ana María Escalada, funcionario del Gobierno Regional en la Institución Cultural de Cantabria, que con encomiable interés ha llevado a buen término todos estos Certámenes, además de otros fotográficos. Es de justicia señalar que su dedicación ha contribuido señaladamente al éxito y continuidad del Certamen Nacional de Cine Rural Amateur.

Parece que las expectativas para una modificación del Certamen son harto favorables a la finalización de esta XIV edición. El Gobierno Regional parece estar favorablemente predispuesto para continuar prestando un importante apoyo a estos Certámenes de Cine Rural Amateur. El desarrollo de los últimos certámenes parece constatar una decadencia del cine —no se presentan nuevos autores y el número de películas participantes se reduce de modo preocupante—, al propio tiempo que se detecta un incremento en la producción de video-cintas y el hecho de que algunos veteranos autores manifiesten su dedicación a este otro sistema de forma conjunta con el cine o en exclusiva. Por otra parte, la técnica posibilita el paso de una película a video-cinta, si bien generalmente con merma de la calidad original.

Para la organización, el cambio supondrá la adquisición o alquiler de los medios necesarios que posibiliten una adecuada proyección pública, lo que sin un decidido apoyo económico del Gobierno Regional, y muy especialmente de su Consejería de Cultura, haría inviable el proyecto. La modificación se presenta como un aliciente para un aumento de la participación y renovación en los temas presentados, y un nuevo impulso revitalizador para el Certamen. Esperamos y deseamos que esas esperanzas y esos favorables augurios se cumplan.

Juan Azcuénaga Vierna.

