

**“GRUPO DE TRABAJO  
CONOCIMIENTO DE LA REALIDAD  
EXTREMEÑA**

**LA CULTURA ORAL EN ACEBO Y  
SIERRA DE GATA”**

CENTRO DE PROFESORES Y RECURSOS  
DE LA PROVINCIA DE CÁCERES

Edita: Centro de Profesores y Recursos de la Provincia de Cáceres

Imprime: **Imprenta Luengo**

C/. Río Miño, s/n

Telf. y Fax: 927 53 29 28

10300 Navalmoral de la Mata

(Cáceres)

---

# ÍNDICE

1. JUSTIFICACIÓN
  
2. SIERRA DE GATA
  - 2.1. Ubicación
  - 2.2. Medio físico
  - 2.3. Paisaje
  - 2.4. Historia
  
3. ACEBO
  - 3.1. Situación Geográfica
  - 3.2. Historia
  - 3.3. Lugares de interés turístico
  - 3.4. Agricultura
  - 3.5. Artesanía (Encaje de bolillos)
  - 3.6. Gastronomía
    - 3.6.1. Receta típica
  
4. Poesías y canciones.
  
5. Refranes y dichos populares.
  
6. Vocabulario de Sierra de Gata.
  
7. Juegos: tres juegos típicos de Acebo.
  
8. Bibliografía.
  
9. Componentes del trabajo.

Agradecemos la colaboración de los padres, madres y alumnos/as del C.P. “Celedonio García” de Acebo, así como a la Asociación de Encajeras de la localidad, que nos han aportado valiosa documentación para la realización del presente trabajo.

---

## **1. JUSTIFICACIÓN**

La idea de realizar este trabajo se sustenta en la necesidad de proporcionar un soporte escrito a las tradiciones orales de esta zona que muy probablemente corren el peligro de caer en el olvido, ya que tienen como único archivo la memoria de sus gentes, especialmente la de los más ancianos que siempre están dispuestos a compartirlas.

Además y desde un punto de vista pedagógico pretendemos con esta recopilación de tradiciones aportar a nuestros alumnos un material que les permita descubrir, conocer, apreciar y valorar su propia cultura y tradiciones disfrutando con ello.

## **2. SIERRA DE GATA**

### **2.1. UBICACIÓN**

La Sierra de Gata ocupa un rincón de más de cien mil hectáreas en el extremo noroccidental de Extremadura, lindante con las Hurdes, al este; Salamanca, al norte; y Portugal, al oeste. Se trata de un conjunto de montañas graníticas y pizarrosas de origen precámbrico que corren de noroeste a sureste alternando alturas medias, estrechos valles y una cuenca más hundida donde se acumulan arcillas, gravas y conglomerados erosionados. Su particular configuración, le permite gozar de un clima benigno, con una temperatura media anual de trece grados. Además, ejerce de barrera ante los "aires de Portugal", como se conoce popularmente a los vientos húmedos del Atlántico que traen lluvias abundantes.

El hábitat está concentrado en 20 municipios y 2 pedanías que albergan una población algo superior a 25000 habitantes y forman una extensa superficie areocórica.

La distribución y localización de los pueblos que forman la Sierra de Gata podemos apreciarla en el mapa.



## 2.2. MEDIO FÍSICO

El relieve típico apalachense de la Sierra de Gata está claramente diferenciado en tres grandes unidades:

La Sierra, con orientación NE-SW corresponde a las alineaciones del Sistema Central y cuya línea de cumbres sirve de divisoria de aguas entre las cuencas del Duero y del Tajo. Surgidos de las rocas precámbricas y realizadas por la orogenia alpina, destacan las cumbres de la Bolla Grande (1523 metros) y el monte Jálama (1492 metros).

El Piedemonte o escalón intermedio donde se resaltan dos promontorios que se convierten hoy en auténticos miradores naturales.

El primero, la sierra de Dios Padre (950 metros), es un sinclinal cuarcítico con materiales del ordovícico inferior desde el que se alcanzan a divisar más de 70 pueblos de la geografía extremeña.

El segundo, el plutón granítico de Santibáñez el Alto, conocido en la antigüedad como San Juan de Mascotas.

El escalón inferior se corresponde con la vega baja o cuenca hundida de Moraleja, tapizada con materiales arcaicos del neogeno procedentes de depósitos aluviales.

---

## 2.3. Paisaje

El paisaje de la comarca de Sierra de Gata es el resultado de la interacción parsimoniosa de elementos bióticos y abióticos, resaltando la lucha constante entre el medio natural y el medio antrópico por la supervivencia y la dominancia del espacio.

Como elementos destacados del atractivo encanto serragatino, en todas sus expresiones, aparecen la piedra y el agua.

*La roca madre* (pizarra, gneis, granito y cuarcita) sirve de sustento al medio biótico a la vez que ha sido aprovechada, desde tiempos inmemorables, para levantar las sólidas construcciones que han perdurado hasta nuestros días y que guardan un total mimetismo con el entorno natural.

*El agua* es el primer agente modelador de un relieve abrupto y fuente de vida dentro del sistema natural que en múltiples ocasiones se encuentra intacto, como una expresión relictiva.

Las abundantes precipitaciones nutren multitud de fuentes y manantiales que, al juntarse, configuran arroyos y regateras que aportan sus aguas a la cuenca del Tajo.

Curiosamente, aquí surge el Malena o Malavao, el único río extremeño que vierte a la cuenca del Duero y que discurre por Robledillo de Gata y Descargamaría antes de pasar a Salamanca.

Estas lluvias también han dado lugar a la formación de 5 valles (Tralgas, Árrago, Rivera de Gata, Rivera de Acebo y Jálama) originados por la acción tectónica y escorrentía superficial.

Las cabeceras de estos valles aparecen como grandes formas palmeadas (a modo de torrenteras o gargantas) que en su afán por salvar el fuerte desnivel, describen grandes saltos hidráulicos.

La parte media de los cursos fluviales, sus aguas cristalinas, están caracterizadas por los remansos naturales que constituyen el hábitat idóneo de la trucha autóctona y de la escurridiza nutria.

Los tramos inferiores, aprovechados por los usos recreativos y de ocio, son modificados, acorde a las necesidades humanas, con la construcción de una serie de piscinas naturales. Hay un total de 14 piscinas naturales, distribuidas dentro de los 5 valles.

Estas lluvias no sólo aportan numerosos cauces, sino que dan vida a una variada y extensa vegetación, determinada y caracterizada por la distribución altitudinal de los distintos paisajes bioclimáticos y el sustrato rocoso.

De esta forma, en la cadena arbórea o vegetación clímax estandarizada encontramos la selva típica de bosques mediterráneos (sauces, alisos, fresnos, chopos temblones, etc.) en las márgenes de los numerosos cursos fluviales que forman bosques de galería, las encinas en un piso superior seguidas del alcornoque que da paso a los robles o rebollos y finaliza

en el piso de las pináceas. Pero no siempre se cumple esta sucesión de pisos bioclimáticos y los robles suelen descender hasta los valles, debido a las necesidades hídricas de esta especie, dando lugar a una inversión de los pisos.

Perfectamente adaptados al entorno asoman los castaños, especie introducida en la Península Ibérica por los romanos, que brotan mezclados con la vegetación frondosa y son muy apreciados por su madera y frutos.

Entre la vegetación que compone el nutrido sotobosque y que en ocasiones especiales sucede a la vegetación natural, encontramos las formaciones de maquis con jara, piorno, retama, carquesa, brezo, rosal silvestre, zarzamora, durillos, cantuesos, mejorana, torvisco, labiérnago, etc.

Entre las especies subarbóreas más características cabe destacar la presencia de enebros, acebos, majuelos, servales, madroños.

Otras especies herbáceas tienen un aprovechamiento natural en tratamientos culinarios típicos de la comarca, como: el orégano, muy utilizado en los embutidos y la cocina; el poleo, que llena de fragancia y sabor los refrescantes gazpachos que se sirven en la cálida época estival y el romero que se utiliza en el aderezo de las aceitunas, además de ser la base de los tratamientos curativos populares contra los dolores musculares.

Las condiciones de esta comarca hacen que en ella aparezcan inventariadas más de doscientas especies de vertebrados. Los mamíferos de mayor tamaño, aunque ocasionales, son el lobo y el lince ibérico, siendo más frecuentes el meloncillo y la nutria. Entre las aves destaca el buitre negro, el halcón abejero, el águila culebrera, el águila calzada, el águila real y algunas parejas de cigüeña negra. No obstante, el verdadero enclave faunístico se creó artificialmente, cuando, en 1954, las obras del embalse de Borbollón formaron una pequeña isla en cuyo arbolado y construcciones abandonadas han ido nidificando distintas especies. Primero fueron las cigüeñas blancas; pero no tardaron en llegar ardeidas, garzas reales, garcillas bueyeras, garcetas comunes, milanos negros y gorriones morunos. Y, en otoño e invierno, se cobijan anátidas, grullas, cormoranes, gaviotas, espátulas, avocetas, agujas, agachadizas...

---

## 2.4. HISTORIA

Los primeros restos arqueológicos hallados en la sierra proceden del 3000 a. C., aunque nómadas cazadores y recolectores debieron utilizar Sierra de Gata como paso entre ambas mesetas. Posteriormente, se produjo la ocupación de varias zonas elevadas, dado que permitían un mejor control del territorio. Así, en lugares como Santibáñez, Dehesa alta de Perales, Sierra de Santa Olalla o San Martín, se han encontrado menhires y estelas funerarias. La extracción de oro y estaño permitió el establecimiento definitivo de algunos pueblos que diseñaron enterramientos en dólmenes, como los de Hernán Pérez, y poblados amurallados como El Castillejo, en Villasbuenas de Gata. La Edad de Hierro consolidó los castros, donde vivían pueblos pastoriles y guerreros, como lusitanos y vetones.

Las belicosidades de estos pueblos requirieron la presencia del mismo César, en el 68 a. C., dirigiendo varias campañas de hostigamiento, que culminaron con la adscripción a la provincia Lusitania, con capital en Mérida en el año 27 a. C. Los nuevos asentamientos viven de la agricultura y la ganadería, beneficiándose el comercio del paso de la Vía Dalmacia, que unía Coria y Ciudad Rodrigo. La implantación del cristianismo creó sendas diócesis en las villas citadas, aunque la invasión musulmana, en el 711, y la toma de Coria en el 750, cambió la vida gateña. En esos momentos, la sierra cobró importancia estratégica al configurarse como un destacado bastión de la resistencia en el que se creó una red de fortificaciones militares siguiendo rutas y pasos: San Juan de Máscoras, Almanara, Trevejo y Eljas. Las luchas finalizaron con la toma definitiva de Coria y Alcántara, en 1213, a cargo de Alfonso IX, quien fijó la frontera portuguesa. Las fortalezas estaban en manos de las órdenes militares, como templarios, hospitalarios y, sobre todo, la Orden de Alcántara, cuyos intereses económicos desataron intrigas y luchas nobiliarias entre los siglos XIV y XV.

Hoy, se conservan vestigios de las de San Juan de Máscora (Santibáñez el alto), Almenara, Trevejo, Eljas y Salvaleón (esta, en Valverde del Fresno) y atalayas menores como La Milana, en Moraleja. De ellos, el de Trevejo, ya desmochado, aún vigila las sierras de Garduño, San Pedro, Albilla y Cachaza, y, a sus pies, un mar de viñedos, olivos, robledales y pastos. Su origen musulmán, del siglo XII, se esconde bajo las ruinas de la fortaleza levantada a finales del XV por los caballeros de San Juan de Jerusalén, aunque también refugió a santiagueses y alcantarinos, mientras, a sus pies, la iglesia de San Juan protege una docena de tumbas arrancadas a la roca viva.

Similares muestras de ese pasado se conservan en pueblos como Gata, villa de arquitectura serrana, empinadas calles y frescas fuentes. Entre el caserío, sobresale la iglesia de San Pedro Apóstol, mientras pinos piñoneros y cedros acompañan el paseo hasta la ermita del Cristo del Humilladero, del XVI, con curiosas pinturas murales. En la zona alta de la villa, parte el empedrado camino del Puerto de Castilla, antigua ruta arriera que lleva a la ermita de San Blas, protagonista de una célebre romería.

Distinto es el sabor que impregna Robledillo de Gata, acaso el más original de los pueblos gateños. Volcado sobre el agreste curso del Árrago, la aldea se aferra a la pendiente ladera entre juegos de luz, pizarra y teja y verdes íntimos. Allí, las bacanales de viñedos y olivares compiten con la curiosa planta hexagonal de la iglesia dedicada a la Asunción, y el aroma de rosales y geranios con los olores de establo y de tahona y con el salóndrigo, el húmedo perfume de las bodegas caseras donde se asienta el vino turbio. En

el templo, un gran pórtico en rueda y un artesonado mudéjar protegen un San Miguel y un Cristo articulado.

O como el despoblado Salvaleón, allí donde unen sus aguas el Eljas y el Basádiga. Notorio lugar medieval y anterior fortificación semejada con *Interannia*, el municipio lució el mismo fuero que Coria, concedido por Alfonso IX, hacia 1229. Otro rey, Carlos I la destruyó persiguiendo comuneros, aunque ayudado por las guerras con Portugal, siglo XVI y XVII, en las que fue muy castigada.



Arquitectura popular de Acebo.

Nazareth H.M.  
W

### 3. ACEBO

#### 3.1. Situación geográfica

Acebo es una localidad de 831 habitantes situado al norte de la provincia de Cáceres en la Sierra de Gata, en un valle rodeado de montañas, siendo la de mayor altitud Jálama (1.492 m). Estas características condicionan su paisaje y su clima.

La localidad está bañada por la Rivera de Acebo, río conocido en algunos tramos como Jevero o Carrecía.

#### 3.2. Historia

Sus orígenes, según los últimos estudios, se remontan a la época de los pueblos celtas, para lo cual nos basamos en la existencia de dos esfinges de guerreros celtas que se conservan en la fachada de una casa perteneciente al barrio de La Torrita.

Tras un período de despoblación (siglos XI-XII) Y COINCIDIENDO CON EL FIN DE LA RECONQUISTA, surgieron los primeros asentamientos humanos con población procedente de campesinos de Castilla y León. Estas tierras eran muy atractivas por su riqueza ideológica.

Etimológicamente, “acebo” es el nombre de un arbusto cuyo fruto es de color rojizo, abundante en pueblos del norte de Castilla y León y en Asturias, cuyos habitantes fueron los repobladores de Acebo en siglos anteriores.

#### 3.3. Lugares de interés turístico

Merecen especial atención los siguientes:

*Iglesia de Nuestra Señora de los Ángeles* (siglos XVI-XVII)

En ella se observan dos estilos arquitectónicos: gótico tardío y clasicista herreriano, cuyas obras más representativas son el pórtico herreriano, el retablo de Nuestra Señora de los Ángeles en el interior y la torre de la iglesia, de planta rectangular.

*Imagen del Cordero Bendito* (siglo XIX)

Se halla situada dentro de la Ermita del Cristo. Es la imagen de un Cristo Nazareno, procedente de la escuela vallisoletana, de estilo barroco. Su autor es desconocido.

*Salto de Agua de la Cervigona*

Su altura ronda los 70 metros. Se trata de uno de los paisajes más bellos y característicos de esta zona, al igual que el animal que habita en él: el águila real.

*Piscina Natural río Jevero*

Lugar de obligada visita para todos aquellos que quieran disfrutar de un entorno acogedor en sus días de verano.

---

### 3.4. Agricultura

La situación geográfica y la climatología han dado lugar a una agricultura típica de esta zona, donde destaca la producción de aceituna (manzanilla cacereña), con la que se elabora el excelente aceite virgen extra con denominación de origen Gata-Hurdes.

Además de la aceituna, es importante el cultivo de la naranja, que aporta un complemento extra a la renta de los agricultores.

Existen diferentes variedades de naranja, entre las que destacamos las “uñitas de gato” y las “malagueñas”; lo que permite un consumo regular a lo largo del año, al haber varias cosechas.

Otro de los cultivos por el que es conocido Acebo es el viñedo. El vino es elaborado artesanalmente, siendo de alta graduación en dos variedades, tinto y blanco, siendo típico el de Pitarra Blanco.

Aparte de estos cultivos no podemos olvidar la existencia de todo tipo de árboles frutales, desde melocotoneros hasta otros más recientes como los kiwis.

### 3.5. Artesanía (Encaje de bolillos)

La industria de la zona ha estado estrechamente ligada a los productos que se obtenían bien por el cultivo de las tierras, bien por la ganadería, por lo que podemos decir que ha estado fuertemente vinculada al sector primario.

Mención especial merece la industria artesanal del *Encaje de Bolillos*, sobre todo en Acebo, por haberse desarrollado técnicas y diseños particulares que no se encuentran en otras partes de España donde se conserva esta artesanía, esto ha permitido que el encaje aquí confeccionado haya sido muy apreciado por una clientela selecta que ha estado siempre dispuesta a pagar un buen precio por algo puramente artesanal.

El encaje de bolillos ha sufrido los efectos de la emigración, ya que pasó de ser una industria floreciente a principios de siglo a convertirse en algo marginal en la actualidad, manteniendo viva esta artesanía tan sólo algunas mujeres mayores debido a que es un trabajo excesivamente laborioso. Quizás este sea un proceso que ha sucedido en todo el mundo, donde los procesos artesanales se han visto desplazados por la mecanización.

Hoy en día, sigue con esta tradición, pero en menor grado y con el objeto de que no se pierda, se creó el "Taller de artesanía", el 1 de agosto de 1970, el cual depende de la Junta de Extremadura y tiene la finalidad de enseñar esta actividad a través de una profesora.

También mediante un pequeño movimiento asociacionista, que ha canalizado las subvenciones que la C.E.E. ha concedido a la producción de esta artesanía mediante los fondos Feder y en concreto a través del programa Leader, se ha tomado más en serio la posibilidad de buscar vías para impedir la desaparición de la misma, a través de la divulgación por toda España de esta producción artesanal que se realiza en Acebo.

Aproximadamente en 1994, se creó la Asociación de Encajeras de Acebo, con el fin de potenciar esta labor y ofrecer de cara al turista, una exposición de los trabajos, para apreciar la belleza y trabajo de dichos encajes. A través de la asociación, han expuesto sus trabajos en la Expo-92 de Sevilla, según se recoge en el Diario Hoy de fecha 29-07-92. Se dice que un grupo de mujeres encajeras de Acebo mostraron sus afanes, ilusiones y buen hacer en el encaje de bolillos; así lo manifestaron cuatro mujeres de diferentes generaciones: Ángela Cáceres, M<sup>a</sup> Candela Iglesias, Trinidad Estévez y Marciana Rodríguez que hicieron una magnífica demostración a las puertas del Pabellón de Extremadura, dentro de los actos programados para la semana de la Sierra de Gata.

La riqueza y dificultad de este tipo de encaje despertó la admiración de los visitantes, alguno de los cuales intentaba seguir la progresión de los bolillos y las agujas que eran manejadas por las cuatro mujeres.

Mención especial mereció M<sup>a</sup> Candela, de doce años, que manejaba con agilidad los bolillos, actividad que aprendió de una vecina, la cual aprendió de su madre y de otras vecinas, a los siete años; tradición que pasa de madres a hijas.

Además estos trabajos se exponen en un sinfín de Ferias de Muestra de Artesanía, a lo largo y ancho de España y Portugal.

El Encaje de Bolillos, data en Acebo de los siglos XIV y XV (siglos de construcción de la iglesia Parroquial), cuando los gallegos vinieron para trabajar las piedras de la iglesia, infundaron la costumbre del Encaje de Bolillos. Su fabricación se hace en una almohadilla, un saco de tela lleno de bálago muy prieto, ésta se viste con un paño blanco, sujeto con alfileres y encima se fija un cartón con un dibujo lleno de agujeros, llamado el "picao" y sobre él se harán, según el dibujo y los agujeros del picao, los diferentes encajes. Para poder tejer el encaje, los hilos se sujetan en alfileres y por el otro lado, van enrollados en los bolillos, que son unos palos de madera de naranjo o brezo, labrados con filigranas y otros adornos, moviéndolos y sujetándolos con alfileres, se consigue el encaje. Según sea el tipo de encaje, se utilizan hilos de diferentes grosores.

El aprendizaje de esta artesanía se comenzaba a una edad muy temprana casi siempre con el encaje conocido por el nombre de *pucherito*, para luego ir pasando poco a poco a otros encajes más laboriosos como eran: *la arañita*, *el sapito*, *la puntilla de los picos*, *el abanico*, *el taconito*, *el san periquín*, *el rosalito*, *el helechizo*, *la conchita*, *el jaramago* y *las margaritas*. La perfección de esta técnica se lograba cuando se pasaba a realizar encajes más complicados como: *la envidiosa*, *los paseos de la reina*, *la trencilla*, *las dos estrellas*, *el finito*, *la peinata*, *la bruja*, *la campana*, *el capón*, *el catalán*, *la berenjena*, *la rosita chica*, *la rosita grande* y *la punta de cada manera*.

Muy pocos son capaces de explicar el origen de esta artesanía y donde realmente se comenzó a producir, hay bastantes dudas como decimos acerca de su origen pero recientemente algunos investigadores se atreven a ubicar su origen en la Antigua Grecia para luego pasar de allí a otros países como Arabia, Persia e Italia.

En Europa; Flandes, España e Italia mantienen una larga disputa sobre quién de los tres países fue el que comenzó con esta difícil artesanía.

A esa forma de tejer no siempre se le conoció por el mismo nombre, así el nombre más antiguo con la que se le conoce fue la *pasamanería* que hace alusión a los más antiguos trabajos realizados con fibras y con un fin puramente decorativo. Durante la Edad

---

Media se le conoció por el nombre de *randa*. La palabra encaje surge durante el siglo XVI queriendo dar a entender la forma en que se tejían los hilos.

En el siglo XV gran cantidad de mercaderes procedentes de Auvernia entraban en España para posteriormente ir a Italia y Flandes y el mismo viaje a la inversa comprando y vendiendo encajes por los países por donde pasaban lo que favoreció la divulgación de esta artesanía.

El encaje tuvo una época de declive durante el reinado de Felipe III, debido a la ilegalización que este monarca hizo de la confección de blondas y de encajes en la primera mitad del siglo XVII. Por el contrario Carlos II en el año 1667 estimuló la confección de estos tejidos.

La amenaza real para el encaje se produjo, como ya se ha comentado, con la aparición en el siglo XIX de los procesos mecánicos que producían los mismos artículos en menor tiempo y mucho más baratos.

El primero que nos aporta alguna referencia sobre el encaje de bolillo es Pascual Madoz señalando que eran las mujeres de Acebo las encargadas de ir a vender esta artesanía a alguna zona de Castilla.

Una de esas mujeres, Inés, que se dedicaba a comercializar estos tejidos, junto con su marido Martín, logró a finales del siglo XIX, con gran éxito, venderle los encajes de bolillos de Acebo a la misma Reina de España. Aprovechando, ambos, que un hijo suyo se encontraba destinado en la Guardia Real, introducía los encajes de bolillos en el Palacio Real para que una de las criadas de la Reina se los enseñase a ésta, eligiese aquellos que más le gustasen.

A principios del siglo XX otra familia de Acebo, los Puertos, consiguieron introducir el encaje de bolillos entre la aristocracia de Extremadura y de buena parte de Salamanca, siendo la principal responsable de esta labor comercializadora del encaje de bolillos entre dicha clase social Dña Ángeles, gracias a que era una persona bastante ilustrada para su tiempo.

La última oleada comercializadora del encaje de bolillos llegaría una vez finalizada la Guerra Civil; siendo éste el producto que utilizaron para ganarse la vida como pequeños comerciantes buena parte de los que emigraron en estas fechas, atendiendo una demanda que estaba dispuesta a pagar un buen dinero por algo artesanal como era el encaje de bolillos. Esto no sólo repercutió favorablemente en aquella parte de la población que se dedicó a la venta por las ciudades de España; sino que además facilitó que las familias que se quedaron en Acebo obtuviesen una renta complementaria a las obtenidas de la agricultura y de la ganadería que les permitió mejorar su consumo.

Aquellos que se decidieron por la comercialización de este producto por las ciudades de España les sirvió como embrión de lo que después serían sus futuros negocios dentro del sector servicios.



---

### 3.6. GASTRONOMÍA

La gastronomía de esta zona es el resultado del transcurrir de la historia y de los diferentes pueblos que se han asentado en esta zona (celtas, romanos, visigodos, árabes, astures, castellanos, gallegos, leoneses, cántabros, franceses, portugueses y judíos), cada uno de ellos introdujo formas de cocinar típicas de las zonas de donde provenían e incluso modificaron los cultivos ya existentes. Otro factor que fue determinante en la gastronomía fue la conquista de América ya que sin los productos que se trajeron de allí habría sido imposible realizar ciertos platos típicamente de la zona.

A estos factores hemos de unir el de los periodos de hambruna que tuvieron que soportar las gentes que allí vivían y que favorecieron el uso de ingredientes que se daban en los alrededores, por lo tanto la agudeza del ingenio es lo que ha dado esa característica tan peculiar a los platos de la zona.

La dieta es especialmente rica en calorías, necesarias para desarrollar trabajos duros en el campo y teniendo en cuenta los distintos momentos del día podríamos hacer la siguiente clasificación:

#### **En el desayuno:**

**Migas con café:** Los ingredientes para la preparación de este succulento plato son: un diente de ajo, laurel, una guinda seca, pan, agua, tocino y aceite. Lo primero que se hace será calentar el aceite de la sartén y una vez que esté caliente se dora el pan en el aceite caliente a continuación se mezcla con el tocino el ajo, el laurel, la guinda y un poco de agua. El tiempo aproximado de preparación suele ser unos treinta o cuarenta minutos, cuando están listas se sirven acompañadas de una taza de café.

**Pringas:** para elaborar este plato se necesita pan de Acebo, aceite de la Sierra de Gata, azúcar y un poco de vino de Pitarra. El pan se partirá en rodajas anchas y se tostará en el aceite caliente de la sartén, una vez dorado se saca de la sartén y se deja enfriar espolvoreando por encima azúcar y vertiendo unas gotitas de vino de Pitarra.

**Pan Tostado:** días antes de comerlo se tuesta una hogaza de pan al fuego de la chimenea, una vez tostado se meten en una tinaja repleta de aceite de la Sierra de Gata, se deja unas horas; luego se saca y se ponen en un plato para que escurra parte del aceite que el pan no ha podido absorber, una vez conseguido esto ya se pueden comer en rebanadas, es un alimento muy energético.

En el desayuno también se solía tomar algún tipo de sopa, huevos fritos, y en los meses de intenso frío era típico el consumo de torreznos y farinatos. Entre los hombres existía la costumbre de ingerir algún tipo de licor como aguardiente acompañado de una perronilla.

#### **En la comida:**

La comida es el plato fuerte del día y el que mayor número de calorías aporta a la dieta, se compone de un primer plato o plato principal que suele ser único por las calorías

que aporta junto con ensaladas típicas de la zona y por último algún pastel o postre que sea tradicional de la zona.

*Entre los platos principales se encuentran:*

**Patatas rellenas:** es el plato típico de Viernes Santo, aunque se las conoce por patatas rellenas en su interior ni llevan nada. Se cortarán las patatas en rodajas bastante gruesas para luego freírlas en la sartén una vez fritas se rebozarán en harina y huevo y se volverán a freír, exactamente lo mismo se hace con el bacalao una vez desaguado. Cuando se tiene todo frito se introduce en una olla a presión con los condimentos que se les quiera poner (agua, aceite, sal, cebolla y una guinda picante), se dejará al fuego lento durante una hora aproximadamente.

**Patatas con Costilla de Cerdo:** se fríen las patatas, junto con el chorizo de costillas de cerdo en una sartén, para luego rehogarlo y una vez acabado este paso introducirlo en una cazuela, dándole unas cuantas vueltas con todos los demás ingredientes (sal, aceite, guinda picante y una cebollita). Se dejará cocer durante una hora.

**Patatas Aconejadas:** serán necesarias unas patatas cortadas en rodajas que se pondrán en una cazuela con unos pedazos de conejo, aceite, agua, sal, pimiento y cebolla cuando se ha dejado cocer durante una hora se sirve con unas gotitas de vinagre.

**Judías Secas Esperriás:** se rehogan las judías con una guinda seca, laurel, ajo y pimentón, para a continuación ponerlo todo en un puchero con todos los guisos al fuego lento. Se dejará cocer durante una hora aproximadamente.

**Judías Secas:** se pondrán en un puchero las judías con una morcilla buena, tocino, sal, agua y aceite. Se dejará cocer durante unos veinte o treinta minutos al fuego lento.

**Chicharros:** se utilizarán las judías blancas que tienen una pequeña mancha negra en el centro, la preparación es igual que la de cualquier judía. Una vez preparadas antes de servir este plato se le pondrán unas gotitas de vinagre.

**Mojo:** se pondrán en un puchero las patatas cortadas en rodajas, con aceite, sal, un pedazo de pimiento, un trozo de tomate, una guinda picante, laurel y agua, se le puede poner un poco de orégano que le dará un aroma y sabor especial. El tiempo de cocción es de media hora.

**Mojo refrito:** se fríen unas patatas en la sartén para luego en el mismo recipiente ponerle todos los guisos con agua y aceite, espolvoreando pimentón por encima. Se dejará cocer durante una media hora.

**Arroz con Patatas y Bacalao:** consiste en freír unas patatas y bacalao desaguado previamente rebozado en harina y huevo, cuando está todo frito se cuece en una sartén con arroz, pimentón, ajo, sal, laurel y una guinda.

**Esparrago:** se cocerán unas berzas, una vez cocidas se les quitará el agua que aún tengan y se harán unas pequeñas bolas con ella, que mezcladas en una sartén con patatas cocidas y los guisos se dejarán cocer durante una media hora.

---

**Millará Esperriá:** se pondrá en remojo el maíz durante unas veinticuatro horas para luego freírlo con aceite, sal, laurel y una guinda picante.

**Millará Dulce:** la elaboración es como la anterior, lo único que cambiará es ponerle azúcar en lugar de sal.

**Sopa de Panito:** es una sopa normal, lo que la diferencia de las demás es el hecho de llevar como ingredientes unas bolitas de pan rebozadas y fritas en la sartén, para luego ponerlas en una cazuela con el pan normal y el refrito de cebolla, ajo, guinda, y un poco de pimentón. Se dejará cocer durante una media hora.

**Tortas:** Se suelen comer el Domingo de Ramos, se prepara una masa para hacer pan y en su interior se pone chorizo, jamón, huevos cocidos, todo bien picado, para luego introducirlo en el horno durante unos treinta minutos a una temperatura media.

**Sopas Bordegadas:** para la elaboración de estas sopas se necesita un poco de sangre de cerdo, ajo, laurel, cebolla, sal, y un poco de aceite. Se vierte un poco de aceite en la sartén para refreír el ajo y la cebolla en ella, luego se añade un poco de agua, cuando comience todo a hervir se vierte una taza de sangre de cerdo, se dejará cocer en la sartén unos minutos, para luego ponerlo todo en la cazuela donde previamente se habrá picado el pan. Una vez que esté todo junto se dejará cocer en la cazuela a fuego lento durante media hora.

**Chanfaina:** es una comida que se hace con las vísceras, sangre y manos de los cabritos, una vez cocido todo tiene un aspecto gelatinoso, se parece bastante a los callos.

*Entre las ensaladas se pueden destacar las siguientes:*

**Mojeteo:** es una ensalada de frutas cuyos ingredientes son: las naranjas y limones de Acebo, cebolla, aceite de la Sierra de Gata, sal, huevos cocidos, aceitunas y bacalao desaguao. Se trocearán todos los ingredientes para que se mezclen bien, luego consistirá en mojar en el caldo el pan y comer todos aquellos condimentos que hemos puesto.

**Mojeteo de Patatas:** Hay quienes afirman que este es el verdadero Mojeteo o el mojeteo tradicional, se hace con patatas cocidas y con limones añadiéndole además cebolla, aceite de la Sierra de Gata y un poco de bacalao desaguao. De nuevo aquí podemos ver la influencia portuguesa del uso del bacalao en las comidas.

**Ensalada de Tomates:** Se picarán los tomates en trozos muy pequeños al igual que el pimiento verde la cebolla, como condimento se le pondrá sal, orégano, pepino, una guindilla, aceite de la Sierra de Gata y un poco de agua. Para comer esta ensalada es recomendable utilizar una cuchara en lugar del tenedor, para degustar mejor el caldo de la ensalada.

**Ensalada de Patatas:** se cocerán las patatas y una vez frías se le añadirá pimiento picado, aceite, sal, una cebolla picada y un poco de vinagre. Es conveniente comerla bien fría.

**Gazpacho:** la preparación es muy similar a la existente en otras zonas de la península, pero con la diferencia que aquí no se trituran los ingredientes para que salga la salsa. Es recomendable tomarlo muy frío y ponerle orégano.

**Ensalada de Lechuga y Ajo:** se lavará la lechuga para luego trocearla en pedazos muy pequeños, se le añadirá una cabeza de ajo picada en un mortero junto con la sal, además de una cantidad importante de aceite de la Sierra de Gata y vinagre de vino de Pitarra. En el "bol" donde se ha puesto todo lo anteriormente citado se llenará de agua hasta que rebose, es conveniente ponerle unos pedacitos de hielo en verano y en invierno comerla recién sacada del frigorífico, después de haber estado allí unos minutos para que la lechuga tome el sabor de los condimentos.

**Ensalada de Emboruja:** es una hierba muy pequeña que tan sólo nace en determinados manantiales de aguas muy puras como son algunos que se encuentran en determinadas zonas el linar o en el alto de la Jálama. Esta hierba no es válida íntegramente para el consumo por lo que es necesario recolectar sólo aquello que se puede comer que es la parte superior de la planta donde se encuentran las hojas. La preparación de esta ensalada es similar a la ensalada de lechugas y ajo.

*Entre los dulces típicos de Acebo se pueden enumerar los siguientes:*

**Mantecaos:** Es una de las variedades de pasta que se hacen en Acebo y que se asemejan bastante a algunos dulces árabes en cuanto a su composición, aunque algunos de los ingredientes ordinarios han sido sustituidos por otros. Los ingredientes son: manteca de cerdo, aguardiente o anís, levadura y azúcar.

**Perronillas:** es muy parecido a los mantecaos, pero en la parte superior se extiende la clara del huevo para que una vez horneados queden tostados por ese lado. Es una pasta típica que se suele tomar con aguardiente por las mañanas.

**Bollitos de Moda:** se asemejan bastante a las magdalenas. Para la elaboración de este dulce se utiliza levadura, azúcar, harina y leche.

**Bolluelas:** es un dulce que se asemeja a un bizcocho pequeño, los ingredientes son: harina, azúcar, levadura y huevo.

**Cagajoncitos:** son parecidos a los hojaldres tienen una forma alargada y crujiente. Los ingredientes son: harina, vino de Pitarra, aceite de la Sierra de Gata, un huevo batido, una vez frita la masa en la sartén se le espolvorea el azúcar por encima.

**Jeringas:** este dulce es muy parecido a los churros y a las porras. Sus ingredientes son: agua, harina y sal.

**Floretas:** son unos dulces que en función del molde de hierro que se utilice para darle forma tienen las más diversas formas florales de ahí les viene el nombre. Sus ingredientes son: huevo y harina y una vez horneados se le esparce azúcar por encima.

---

### **La Cena:**

Suele ser bastante más ligera.

*Entre los platos típicos se encuentran los siguientes:*

**Napoleá:** peces de pequeño tamaño de los ríos de la zona fritos, con tomate natural frito igualmente.

**Leche Migá:** se pica el pan en trocitos muy pequeños y posteriormente se vierte la leche caliente de cabra con azúcar por encima, dejándolo unos minutos para que se impregne el pan.

**Calostros:** la primera leche que dan las cabras después del parto se le va dando vueltas hasta que espesa, una vez que llega a ese estado se puede comer.

**Tomate Frito:** se fríe el tomate natural en la sartén con pimientos, cebolla y sal, una vez frito todo en la sartén, con el aceite de la Sierra de Gata, está listo para comérselo.

**Patatas Fritas con Pimiento y Cebolla:** se fríen las patatas cortadas en rodajas junto con la cebolla y el pimiento y un poco de sal, luego se dejan enfriar unos minutos y están listas para comérselas.

*Además de esta clasificación el día de las bodas se solía comer unos platos más especiales, que eran difíciles de probar otros días, bien por la escasez del producto, bien por el elevado coste de estos; esos platos son los siguientes:*

### **En el Desayuno:**

Como desayuno se ofrecía a los comensales chorizo, lomo frito, chocolate con jeringas y floretas.

### **En la comida:**

En la comida se ofrecía a los comensales en primer lugar: judías blancas en pepitoria, éstas se elaboraban con los intestinos de los cabritos, en segundo lugar: se servía cabrito a la caldereta. Como postre se servía arroz con leche y natillas.

### **En la Cena:**

Durante la cena de la boda se ofrecían judías y carne.

### **La Matanza del Cerdo:**

Es una de las tradiciones más típicas, se encuadra dentro de una tradición religioso-festiva, que durante algún tiempo, en siglos pasados fue una forma de demostrar la condición de cristiano de muchos de los que en esa zona vivían, por esto es por lo que la matanza se realizaba en la calle a plena luz del día y a la vista de todo el mundo.

Los distintos embutidos que se obtienen de la matanza del cerdo son los siguientes:

**Morcilla Buena:** se fabrica a partir de la casquería que se le ha quitado al animal y que una vez convenientemente picada y mezclada con ajo, sal, y sangre del mismo animal se introduce en los intestinos que le han quitado al cerdo.

**Chorizo de Callos:** la elaboración es muy parecida a la de la morcilla buena, pero en este caso el ingrediente principal serán los intestinos del cerdo que no haya sido posible utilizar para otros fines y que deberán ser troceados convenientemente.

**Morcilla de Calabaza:** se utilizará para su preparación la calabaza que se ha cocido y la manteca que se le ha quitado al cerdo, cuando está todo convenientemente picado y mezclado con la calabaza, ajo, sal y un poco de sangre se introduce en las tripas que nos servirán como recipientes.

**Chorizo:** se utilizará el magro del cerdo picado muy fino y que una vez mezclado con sal, pimentón, ajo y un poco de agua o Vino de Pitarra se introducirán en los intestinos.

**Farinato:** es uno de los embutidos más típicos de esta zona, para confeccionarlo se necesitará pan duro que se habrá dejado en remojo en agua con un poco de vino de Pitarra durante unos minutos para luego quitarle el agua que haya absorbido, cuando haya desaparecido ésta, se mezclará con la gordura del animal que habrá sido partida en trozos muy finos, una vez mezclados con sal, ajo y pimentón se introducirá en las tripas. Cuando las tripas hayan sido convenientemente atadas se picarán con un alfiler para que puedan soltar el líquido que tengan los ingredientes del farinato.

**Marrana:** en realidad no es un embutido pero se elabora al mismo tiempo que éstos y consiste en cojer el tocino de la barriga del cerdo para dejarlo secar durante unos quince días y luego colgarlo en la cocina y que se cure con el calor que desprende la chimenea.

En la actualidad las matanzas de cerdos han disminuído considerablemente debido a la entrada en vigor de una serie de leyes de carácter sanitario que obligan a sacrificar a los animales en los mataderos públicos con unas mínimas garantías sanitarias, las pocas que aún tienen lugar se les da un carácter casero-familiar.

---

### 3.6.1. Una receta típica de Acebo

#### **MOJETEO (ENSALADA DE NARANJA)**

(Para cuatro Personas)

#### **INGREDIENTES:**

- Tres Naranjas ( agrias)
- Una Cebolla
- Aceite (a gusto)
- Sal ( a gusto)
- Tres Huevos cocidos.

#### **PREPARACIÓN:**

Se trata de una receta muy popular de Acebo y muy sencilla de realizar, además de muy apetitosa. Aunque se puede preparar en cualquier estación, la más adecuada es durante el verano.

En primer lugar se trocean las naranjas, los huevos cocidos y la cebolla bien troceada. A los huevos cocidos se les quita la yema, se les aplasta y se les añade el zumo de una naranja. Todo lo anterior se mezcla convenientemente.

Se añade aceite y sal y ya está.

Hay personas que además le añaden bacalao desmenuzado sin sal.



## 4. POESÍAS Y CANCIONES

### POESÍA

Sierra de Gata  
Azul, verde y plata.  
estas en Cáceres y Salamanca  
a las dos le cantas.  
Preciosa gitana llevas por peineta la Almenara  
El techo Jálama, las caderas la Fatela.  
los volantes y la bata te los ponen  
Acebo, Cilleros, Hoyos, Perales  
Torres, Villasbuenas y Gata  
y la cola..... Moraleja  
donde te admiran por tanta belleza  
Por castañuelas tienes a Santibáñez  
que repica en lo alto  
Como campanas de tarde.  
Te miras en el espejo de Borbollón  
donde tus aguas corren del arroyo Alagón  
Y oyes cantos de sirena.  
Entre píos y jaras  
Van los arroyos por las laderas.  
Fresca y hermosa cruzas fronteras  
porque en el corazón de cada emigrante  
Vas metida entera.  
Siento tristeza cuando veo en la noche  
brillar en ti una hoguera.  
silenciosa y firme soportas sin ninguna pena.  
Como aquellos que fueron a descubrir nuevas tierras.  
Echa atrás las penas  
ponte el vestido nuevo  
que te llevo a una fiesta  
con bonitas compañeras.  
Para que así les digas a ellos:  
¿Qué tenéis vosotras  
que yo no tenga?  
De mi lugar son las Hurdes  
Remanso de tranquilidad y belleza.  
Quedad en paz altas sierras  
que yo me voy a mi Extremadura  
que allí soy la reina.

Autora: Esperanza Gutiérrez.

---

## COCHININA (CANCIÓN)

Ya vienen los carnavales  
la feria de las mujeres  
la que no enferia este año  
enferia al que viene.

Cochinina marranina  
no me vengas con pamplinas.

El tío Juan tamborilero  
hombre de mucha alegría  
no se cansa de tocar  
ni de noche ni de día.

Cochinina marranina  
no me vengas con pamplinas.

Que yo pamplinas no quiero  
que un novio que yo tenía  
lo dejé por pamplinero.

Cochinina marranina  
no me vengas con pamplinas.

Popular.

## PASODOBLE

Quiero que mis versos canten,  
la riqueza de tus valles  
la nobleza de tus gentes,  
Quiero que mi copla ensalce.

Quiero al Cordero Bendito  
Alabar y venerar,  
y como devoto hijo,  
su divinidad cantar.

Acebo, Acebo,  
de Extremadura blasón,  
Acebo, Acebo,  
de Cáceres galardón.  
Acebo, Acebo,  
de España gloria y honor,  
Acebo, Acebo,  
te llevo en el corazón.

Quiero cantar sin descanso,

la fama de tus encajes,  
la belleza de tus ríos,  
el valor de tus bordados.

Quiero, aunque lejos me halle,  
que el recuerdo de tu nombre,  
el cariño de tu tierra,  
de mi memoria no falte.

(Estribillo)

Autor: Martín Arroyo.

### **CANCIÓN A LA VIRGEN DE LA HERRADURA.**

La Virgen de la Herradura  
es muy chiquitita y bonita  
por eso los acebanos  
le han construído una ermita. (bis 3)

Le han construído una ermita  
en lo alto de la Osa  
para que no pase frío (bis 3)  
esta virgen tan hermosa  
esta virgen tan bonita  
sostiene en brazos a su hijo  
representa a todas las madres (bis 3)  
arropando a su niño.

Salimos los acebanos  
con el carro engalanado  
rodeando a nuestra virgen (bis 3)  
con devoción y alegría.

El fuego de hace unos días  
destrozó el Teso Porras  
gracias a nuestra virgen  
el aire se cambió y de repente  
el Molino se salvó.

Popular.

### **CANCIÓN DEL MINERO.**

Minerito minerito  
te voy a dar un consejo  
que ni en vino ni en coñac  
Malgastéis vuestro dinero.

---

Compra una casa en el campo  
y un olivar por lo menos  
así, cuando la mina se acabe  
siempre podrás ir viviendo.

Autor: Emiliano Martín Susaño.

### **EL PÁJARO PINTO**

Estaba el pájaro pinto  
puesto en la esquina  
puesto en la esquina  
puesto en la esquina  
esperando a que llegue la golondrina.

Si tú eres golondrina  
yo soy muñeca  
yo soy muñeca  
yo soy muñeca.  
que cuando vas al baile  
te pones hueca.

Si yo me pongo hueca  
puedo ponerme  
puedo ponerme  
puedo ponerme.  
Que el dagal que me ronda  
pesetas tiene  
pesetas tiene  
pesetas tiene.

Si tú tienes pesetas  
yo tengo duros  
yo tengo duros  
yo tengo duros.  
Y en la mi fradiquera  
están bien seguros  
están bien seguros  
están bien seguros.

Popular.

### **CANCIÓN PARA ACEBO**

Montañas selladas con puertas de acero.  
Los ríos de encaje que bañan a un pueblo.

Olivos perdidos tejiendo los huesos  
que en llamas abrasan los bosques de Acebo.

La tierra olvidada: aceo recorrido  
del joven que marcha buscando camino  
lejos de Jevero, lejos del cobijo,  
zápiti y pitarra, de partida y vino.

Pobre Extremadura  
tin-tín de bolillos.  
Pobre Extremadura  
¿dónde está tu gente?  
Vendieron tu alma corazones ciegos.

Pobre Extremadura  
campo de golosos.  
Pobre Extremadura  
¿dónde está tu gente?

Vendieron tu aliento. Firmaron tu muerte.

Autor: Indio Zammit.

---

## 5. REFRANES Y DICHOS POPULARES

*Los refranes en esta zona son especialmente abundantes algunos son:*

A perro flaco, todo son pulgas.  
A puerta cerrada, el diablo se vuelve.  
A quien de mucho mal es ducho, poco bien se le hace mucho.  
A quien dices el secreto, das tu libertad.  
A quien Dios no le dio hijos, el diablo le dio sobrinos.  
A quien hace casa o se casa, la bolsa le queda rasa.  
A quien tanto vé, con un ojo le basta.  
A rey muerto, rey puesto.  
A rico no debas y a pobre no prometas.  
A su tiempo maduran las brevas.  
Abogadito nuevo, perdido el pleito.  
Aborrecer tras haber querido, mil veces ha sucedido.  
Abril y mayo hacen el año.  
Aceite de oliva, todo mal quita.  
Agua de por mayo, pan para todo el año.  
Agua de primavera, si no es torrencial llena la panera.  
Agua esperé y tarde sembré, sabe Dios lo que recogeré.  
Ajo, sal y pimiento, y lo demás es cuento.  
Al agradecido, más de lo pedido.  
Al amigo que en apuro está, no mañana sino ya.  
Al amigo que no es cierto, con un ojo cerrado y el otro abierto.  
A boda ni bautizo no vayas sin ser llamado.  
A buen entendedor, breve hablador.  
A buen hambre no hay pan duro, ni falta salsa a ninguno.  
A canas honradas, no hay puertas cerradas.  
A consejo ruin, campana de madera.  
A dineros dados, brazos quebrados.  
A donde el corazón se inclina, el pie camina.  
A la boda, tan presto va la vieja como la moza.  
A la cabeza, el comer la endereza.  
A la mala costumbre, quebrarle la pierna.  
A la olla que hierve, ninguna mosca se atreve.  
A las diez, durmiendo estés.  
A lo que puedas solo, no esperes a otro.  
A menos bultos, más claridad.  
A menudo, bajo hábito vil, se esconde hombre gentil.  
A mucha cortesía, mayor cuidado.  
A pan duro, diente agudo.  
Al bueno por amor y al malo por temor.  
Al buey por el asta y al hombre por la palabra.  
Al comer comamos, y al pagar, a ti suspiramos.  
Al hombre osado, la fortuna le da la mano.  
Al más ruin puerco, la mejor bellota.  
Al músico viejo le queda el compás.  
Al pie de la sierra o a cien leguas de ella.

Al que al cielo escupe, en la cara le cae.  
Al que de ajeno se viste, en la calle lo desnudan.  
Al que quiere saber, poquito y al revés.  
Al que va a la bodega por ver, se le cuenta, beba o no beba.  
Al ruin y al pobre le cuesta el doble.  
Al villano, dale el pie y se tomará la mano.  
Alguacil descuidado, ladrones cada mercado.  
Allá va la lengua, do duele la muela.  
A padre guardador, hijo gastador.  
A quien cuece o amasa, no hurtes hogaza.  
Amigo reconciliado, enemigo doblado.  
Entre col y col, lechuga.  
De paja o heno, el vientre lleno.  
Unos nacen con estrella y otros estrellados.  
No es villano el de la villa, si no el que hace la villanía.  
No hay atajo sin trabajo.  
No hay bien ni mal que cien años dure.  
Poderoso caballero es don dinero.  
Ojos que no ven, corazón que no llora.  
En martes, ni te cases ni te embarques.  
Entre todos la mataron y ella sola se murió.  
Dinero llama dinero.  
Después de beber, uno dice su parecer.  
De tal palo, tal astilla.  
Del árbol caído, todos hacen leña.  
De los enemigos, los menos.  
Amistad de yerno, sol en invierno.  
Casa con dos puertas, mala es de guardar.  
Cuando el sol sale, para todos sale.

---

*De entre los **dichos populares** de la Sierra de Gata podemos destacar aquellos que sirven para descalificar o ensalzar a vecinos de otros pueblos, como son:*

Como los de Eljas: ni llenas ni vacías.  
De Villamiel: ni jaca, ni burro, ni mujer.  
El vino de Eljas, escalienta las orejas.  
A los de Valverde, ni comprarles ni venderles.  
El bobo de Coria que le hizo un corte de manga a la luna.  
Acebanos golosos.  
Las mocitas de Galisteo. Buena vista y mal deseo.  
Pan de Casillas sabe a rosquillas.  
¿Dónde vas? A la feria de Coria a comprar una novia.  
Tener un tío en Coria es ser rico y manirroto.  
Si vas a Coria por un deleite, verás puente sin río y río sin puente.

Buenas mozas tiene Coria;  
mejor las tiene Cilleros;  
pero se llevan la fama  
las mozas de Palomero.

Para buenas chicas, Coria;  
para saladas, Casillas;  
para cantar y bailar,  
las mozas de Calzadilla.

En Coria no compres mula,  
ni en Torrejoncillo paño,  
ni mujer en Moraleja,  
ni amigos tengas en Payo.

La mula te saldrá falsa,  
el paño te saldrá basto,  
La mujer te saldrá mala,  
y los amigos contrarios.

A Holguera va cualquiera a Riobobos los bobos.

Moraleja la llana,  
Corral de cabras;  
Donde cagan y mean  
Van a por agua.

Moraleja la llana,  
Corral de putas;  
Santibáñez el Alto  
También tiene muchas.

En Morcillo Barrigones;

eso lo causan las aguas;  
y en Montehermoso, los mozos  
borrachitos como cabras.

Morcillo está en llano,  
Valdeobispo en la barrera;  
el pueblo de Montehermoso  
le sirve de estercolera.

Los de Perales ofrecen viñas y dan zarzales.

¿Ves Perales?, ves los demás lugares.

Cadalso, en cada esquina un falso, en cada rincón un ladrón

---

## 6. VOCABULARIO DE LA SIERRA DE GATA

### A

ACEO = Ácido  
ACIENTÁ = Asustada  
ACUTAO = Reservado  
AGILA = Vete  
AJINCAR RODILLA = Arrodillarse  
AJOGAR= Ahogar  
AJORRAL = Bajar el dobladillo de los pantalones  
AJUIR= Huir  
ALAMBIQUI= Instrumento para extraer alcohol de ciertas frutas. Alambique  
ALAMPAR= Pedir. Tener ansia grande por una cosa  
ALCOTÁN= Halcón de un tamaño más pequeño que el común  
ALOBARSE= Preocuparse  
ALUMBRAR= Iluminar algo. Agredir a alguien  
ALBARDA = Silla que se le ponen a los burros  
AMOLLECEL = Remojar  
APAÑAR = Recoger aceitunas del suelo  
APOSARSI= Pararse un ave en cierto sitio durante un tiempo. Posar  
APELGUÑÁ = Apretada  
APELGUÑAO = Apelmazado  
ARICAL = Trabajo del campo que consiste en levantar tierra  
ARREGUÑAL = Arañar  
ARREPELAR= Tirar de los pelos  
ARREPELINA= Cuando algo está muy demandado  
ARRICÍA = Helado de frío  
ARRIPIO = Ánsia  
ARTESA = Cajón para amasar  
ATRONCHINAS = Llevar a alguien sentado encima del cuello

### B

BADIL= Instrumento de cocina que sirve para recoger los desperdicios del suelo  
BALBA = Barba  
BÁLAGA= Paja. Bálago  
BANASTA = Cesta sin asas  
BARAJUNDA = Reunión de gente con mucho ruido  
BARAJUSTON = Sacudida/Sobresalto  
BARATERA= Meterse donde no te llaman  
BARRUNTAR = Presentir  
BEBERAJO = Comida para cerdos  
BERRAQUERA = Llorar mucho  
BERRONCHO = Roncha en la piel  
BEZOS= Labios gruesos  
BOLINDRES = Canicas  
BOLLAGAS= Ojos

BOCHINCHI= Bochinche  
BRACILETI= Acción de ir cogidos del brazo  
BREBÓN= Llorón  
BUCHI= Estómago  
BRUÑU = Bruto  
BURACO = Agujero

## C

CALABOZA = Herramienta parecida a la hoz pero más pequeña  
CALAMBUCU = Caer rodando  
CALZONA = Pantalón corto  
CARAMBANO = Capa de hielo, normalmente, fina  
CARRUCHA = Muy parecido a una polea  
CARAJIO= Ave típica de Acebo  
CASCABULLO = Cabezón  
CASCANALIS = Talones de los pies  
CASTARBÁ= Gran cantidad de una cosa  
CAZUELA ALBEDRIA = Cuenco donde se hacían las ensaladas y la leche migada  
CELEMIN= Medida pequeña de grano  
CINCHA = Correa para aguantar la albarda  
CINCHU = Molde para hacer queso  
COMUELGU = Muy lleno  
CONCHU = Jolín  
COYUNDA = Correa para atar las vacas  
CUARTILLA = Medida grande de grano (cuarta parte de una FANEGA)  
CUERNA = Envase para el agua  
CUTAITU = Pobrecito  
CULERA= Parte posterior de las faldas y los pantalones

## CH

CHABUCA= Hacer las cosas mal y deprisa, sin ganas  
CHARRANÁ = Tontería  
CHAZINA = Embutidos del cerdo  
CHAGUARRO= Persona mal vestida  
CHALÁN= Tratante de ganado  
CHARRAMPLÍN= Persona que habla más de la cuenta  
CHEIRAR= Oler. Algunos autores lo consideran un portuguesismo  
CHERON = Curioso  
CHICHARERO = Persona que no es del pueblo  
CHISMORREO= Cotilleo  
CHISMERA= Cotilla  
CHOCALLO= Objeto sonoro que se le pone en el cuello de ciertos animales para saber su posición, también se usa en tono despectivo con las personas.  
CHOCAS = Manchas  
CHUCALLU = Cencerro que llevan las vacas  
CHAPURRETEAR= Chupar

---

## D

DAGAL= Niño  
DAGALA= Niña  
DENTERA= Repulsión a un ruido  
DESABORIO= Persona que tiene poca gracia para hacer las cosas. Alimento sin sabor  
DESCALABRAR= Hacerse una herida en la cabeza  
DESGANARSI= Tener pocas ganas de hacer algo  
DESOLLAR= Quitar la piel a algo  
DESPELUJAR= Despeinar  
DESTALLAR= Acción de limpiar las ramas nuevas que crecen en el tronco  
DESTRAGAITO= Sediento, hambriento  
DESVARIAR= Ido, alucinar, loco  
DEVANEOS= Pensar insistentemente en algo. Delirar  
DISILU= Díselo  
DISIPAR= Perder el gas  
DIL= Ir  
DILI= Dile (del verbo decir)

## E

ECHAR UN JURCU EN LA REGAERA = Orinar  
EMBOZÁ = Coger algo con las dos manos - Trigo, etc.  
EMPELCATAU = Alterado  
EMPICAL = Vicio, costumbre  
ENCAÑONAR = Tablas o pliegues que se le hacen a las Sallas picas  
ENCOROMPATU= Desnudo  
ENDIOCAO = Podrido  
ENDÓMITA = Antipática  
ENFANDANGAU = Roto  
ENGARRIÑÁS = Manos congeladas de frío  
ENGURRUMIÑAO = Arrugado  
ENJALMÁ = Muy abrigada  
ENTERRIRIA = Odio  
ENTIERNAU = Tizado  
ENYINÁ = Broma pesada  
ESCACHÁ = Rota de risa  
ESCABEZÁ = Conjunto de piezas de cuero para poner a las cabezas de las caballerías  
ESCAMBULLERO = Columpio  
ESCARRAPACHAO = Abierto de piernas  
ESCUADRILLÁ = Torcida  
ESCULLA = Cazuelitas de barro para comer  
ESFARRAPAU = Roto  
ESPANTAJU = Persona atontada  
ESPETERA = Cacharros expuestos encima de la chimenea  
ESPETRAZAR = Destrozar  
ESPRIMEJON = Mesa para hacer el queso  
ESQUILMAO = Dejar sin nada

ESTANGANILLAU = Desvanecido

ESTROPELLAR = Entornar (ESTROPELLA LA PUERTA = Entorna la puerta)

## F

FALFAÑOTE= Saltamontes

FARRAGUAS = Persona sucia y/o desaliñada

FARRAPÁ = Roto

FURRISI = Oxidado

FUSCA = Suciedad que sale al barrer

## G

GALFIU = Rastrillo

GALNEO = Registrar/Pasear

GAMELLON = Cajón donde comen los cerdos

GARABATU = Asa del candil para colgarlo

GARABATU = Dibujo mal hecho

GEMBRA = Hembra

GEOL = Olor

GOLER = Oler

GOLIPA = Golosa

GOÑAL = Axilas

GRILLU= Gajo de Naranja

GUAÑA = Guadaña

GÜEGÓN = Bodegón donde se guarda el vino

## H

Existen muy pocas palabras que empiecen por H, ya que prácticamente todas aquellas que empiezan por esa consonante se convierten en J

## I

INGALATERRA= Inglaterra

INGLESIA= Iglesia

IL = ir

## J

JACA= Mula

JACHIPERRI= Objeto de cocina que sirve para limpiar la casa

JAMBRI= Hambre

JAMPONA= Muy obesa. Oronda

JARTA= Harta

JARTÁ= Comer y beber en exceso

JATILLU= Vestido, indumentaria

---

JAZI= Haz de leña, etc.  
JELECHU= Helecho  
JARRAR= Herrar  
JERRARLA= Hacer algo mal  
JERRANBRI=  
JALBANDO = Jadeando  
JATU = Paliza/ Ropa de Vestir  
JEYONDO = Que huele mal  
JIENDA = Hendidura, grieta  
JIPIU = Grito  
JISU = Hijo  
JOCICU = Morro  
JOCIS = Herramienta de cortar maleza. Hoz  
JONDEU= Tirar poso de un recipiente  
JURDA = Vete deprisa

## L

LAGUMAN= Persona golosa  
LAMBUZO = Goloso  
LARGUERO = Fuente onda en la que antes se vertía el puchero y de ahí comía toda la familia  
LECHE BALBERO = Agua de afeitar sucia  
LEMBICULO= Zalamero  
LAVAURA= Lavar algo por encima rápidamente  
LINDI= Límite  
LOBAO= Disgusto  
LOZA= Todos los objetos de cocina que hay que lavar cuando se ha terminado de comer  
LUMBRI= Fuego  
LUMIA = Siete veces uta  
LÚNTRIGA = Persona ansiosa

## M

MOCHAR= Triturar  
MACHIJO= Mortero donde se trituran ciertos alimentos como el ajo  
MAGAITU= Cansado  
MAIRI= Madre  
MALAGUESA= Denominación de un tipo de naranja de Acebo  
MALECULU= Respondón. Ir de listo  
MARUSELA= Persona afeminada  
MAURA= Madura  
MAZAROCA= Parte superior de la planta de maíz donde se encuentra el fruto  
MEDIAFUENTE= Ensaladera  
MELLAR= Estropear el filo de un cuchillo o de un hacha  
MIAJA= Pedazo. Migaja  
MIERLA= Mirlo  
MILLO= Maíz.

MISTU= Cerilla  
MOJAILLA= Almohadilla donde se hace el encaje de bolillos  
MOJETEO= Ensalada de cítricos  
MOLLERA= Cabeza  
MUYER= Mujer  
MACHO VIOLO = Marimacho  
MANCORNAU = Persona encogida  
MOCHAZU= Golpe  
MOMU = Fantasma  
MOQUERA = Moco seco  
MOSINGUI = Excremento pequeño  
MOTOLO = Niño enfadado

## N

NÁ= Nada  
NAIDI= Nadie  
NEGRA PELCUNÍA= Sucia. Quemada por el sol  
NO ME VAGA= No tengo tiempo

## Ñ

ÑUGU = Yugo

## O

OLORITO= Olorcito  
ONDONÁ= Sitio muy profundo  
OREAR= Poner los embutidos al humo de la leña para que se curen. Estar una persona inquieta o malhumorada por algo  
OJOS PITIRRIS = Ojos pequeños

## P

PARDAL= Gorrión  
PAVESA= Lo que las llamas despiden de las maderas cuando se queman  
PEBAS= Judías  
PELUSCU= Melenudo, persona desaliñada  
PETRÓNICA= Hierba alucinógena que se fuma  
PILTRA= Cama  
PITARRA= Denominación que se le da al vino de la zona  
PITERA= Herida en la cabeza  
PIZCA=Trozo  
PALITROCA = Hablar sin sentido  
PAÑALERA= Trozo de camisa que sale fuera del jersey  
PELLICA = Piel  
PENACHA = Despeinada

---

PERINGALLU = Tejido deshilachado  
PEURNIO = Duro  
PINGA = Gota. Poco  
PIPO = Hueso de la fruta  
POCILLO = Tazón para almorzar  
PONZOÑA = Basura  
PUNTA= Clavo  
PURRELA= Desechos

## Q

QUIER= Tercera persona del presente de indicativo del verbo querer  
QUISON= Tercera persona del pretérito indefinido de indicativo del verbo querer  
QUE JADIS = Que haces  
QUE TE AHINCO = Que te mato

## R

RACEAR= Permanecer en los alrededores de algún sitio  
REGOLLÁ= La muerte en un sentido escatológico  
REGUÑÁ= Arañazo  
REHUNDIR= Durar, satisfacer en exceso  
RESOGAR= Respirar, dejar tranquilo por un instante  
RAÑAL = Morder rápido con los dientes  
RASTRA = Herramienta de labranza  
RASARO = Al ras  
REGATO = Pequeña cantidad de agua encauzada  
RELINDIU = Voz chillona  
REMONTA = Colada  
REPILEÑA = Persona curiosa  
RESPAJILON = De refilón  
RETAGÍLA = Sucesión continua de cosas  
RILERA= Hilera  
RIPIAR = Recoger aceitunas de verdeo  
RISIÓN = Ir vestido llamando la atención  
ROILLERO = Objeto de madera para arrodillarse  
RUEA= Rueda  
RUCHU= Sano  
ROÑA = Sucio

## S

SACHA = Azada pequeña  
SACHUS = Uñas largas  
SALDA = Falda  
SALLAS DE APAÑAR = Falda que antiguamente usaban las mujeres para apañar  
SALLAS PICAS = Falda del traje regional de Cilleros

SALVANDU = Falda  
SANTA SUMÉ = Parece buena y no lo es (sobre personas)  
SARDINETAU = Torta en los glúteos  
SEGUREJA = Hacha  
SERANU = Tertulia nocturna  
SERON = Tiene la boca muy grande. Bocazas  
SERON = Alforja de pico para llevar cosas que se ponía a los burros  
SOBEO = Objeto redondo de madera para el arado  
SOCOCHA = Ropa mal lavada  
SOSTRIBARSI= Apoyarse  
SOYANU= Natural de Hoyos  
SIBARITA= Persona muy cómoda  
SUEGRU= Suegro

## T

TARAMBANA= Imbécil, idiota, estúpido  
  
TAJO = Asientos muy bajos hechos de corcho, similares a un cubo  
TANEA = Andar deprisa (paso corto)  
TARECOS = Herramientas de labranza  
TÁRTAGO = Persona pesada  
TIRABLE = Saltar con piernas abiertas por encima de personas  
TRACAMUNDEAU = Cambiado  
TRAMALLO = Cosa grande ruidosa y molesta  
TROLA = Mentira

## V

VAGAL = Tiempo. NO ME VAGA= No tengo tiempo  
VAYEMUS = Vamos  
VELAS = Mocos verdes saliendo de la nariz  
VERRENDO = Manta de lana de colores

## Y

YANTAS = Berzas pequeñas

## Z

ZAMBUCAZO = Caída  
ZANGABURRA = Utensilio para sacar agua del pozo  
ZARABATEAO = Mezcla de colores  
ZARABATU = Persona que tartamudea  
ZARRIU = Mal vestido

---

*Otras expresiones propias de la zona son:*

*ACUTAMI LA SILLA* = guardar la silla

*ALLÁ VULANVEAIS* = *hacedlo como podáis*

*¡AY! QUE SERRACIÓN DE PIELNAS TENGU* = *Piernas cansadas*

*CAER DE BRUCIS* = *Caer de morros*

*CALLATI PERRU TONTU* = *Cállate tonto*

*COMU A LAR DÓ* = *Como a las dos*

*CONCHU* = *Jolín*

*DA ACÁ QUE NO TE VEU HAS CRECIU UN DEU* = *Desde que no te veo has crecido un dedo (cuando hace tiempo que no ves a un conocido)*

*EL QUE NO DIGA JACHA, JIGU Y JIGUERA NO ES DE MI TIERRA*

*DÁMBUR DO* = *Dos personas a la vez*

*DILBURALLÁ* = *Iros allá*

*ENTRAN POR ARROBA Y SALIÓ POR ADARMES* = *Entró por la puerta grande y salió por la puerta chica*

*ERIS MÁS GRANDI QUE UNA JOLCA* = *Persona muy alta.*

*ERIS UN PERRU TONTU* = *Eres tonto*

*ESTAS COMO EL MILANU, CON LAS ALAS QUEBRAS Y EL PICU SANU* = *Persona que está bien de todo, menos de las piernas*

*JIGU CORIGO* = *Persona menuda*

*LA MADRI Y LA HIJA VAN A MISA, SI LA MADRI PISA PAJA, LA HIJA PAJA PISA*

*ME SE ARRENGÓ LA BURRA* = *Caerse por exceso de peso*

*OJUS DE CABRA MUERTA* = *Ojos sin expresión*

*OJUS DE LIENZU CRÚ REPULGAU CON HILU NEGRU* = *Ojos azules claros con pestaña negra.*

*SI SACU LA RUÑAS TE SACU LO ROJUS* = *Si saco las uñas te saco los ojos (Cuando alguien está enfadado)*

*VAYA CATALVA DE DAGALIS* = *Grupo de niños*

*VOY AL PASU* = *Clases particulares*

*YA FERRINCHÓ* = *El nublao ya se fue*

*YA SE SALIÓ EL JUMU* = *Salir humo de la chimenea*

## 7. JUEGOS

ZURRU, PICU, TAINA, ESTIRERILA Y GABELLON DEL CODIN AL CODON DE LA VELA DE LA BON DEL PORRAZO LA COCINA CUANTOS DEDUS TIENE ENCIMA = Churro media manga mangotero

CHIRUMBA = Un palo con puntas en los dos lados y se trataba de pegar con otro palo a la chirumba

REGILETI = Trozo de sarmiento con 2 trozos de plumas clavadas y se le daba con la raqueta

LA RAYUELA = La charanca. (Juego de saltar en unos cuadrados dibujados en el Suelo)

PIN, PIN, SALAMANCA PIN, VINU LA POLLITA CON SU SABANITA, SABANA REDONDA, VINU POR LA CONDA, CONDA DEL CONDAL, VINU POR LA SAL, SAL DE VILLUECA, VINU POR LA TUELCA, TUELCA DE VILLALBA, VINU POR CABRA, CABRA DEL MONTI SAL Y PONTI

JUJÚ QUE SUELTU LA JAULA, JU JÚ QUE YA LA SOLTÉ, POLLITOS Y GALLINAS QUE SE VAYAN A ESCONDEL, Y EL QUE NO SAYA ESCONDIU, TIEMPU A TENIU

EL PINCHU = Podía ser una lima o un trozo de hierro, que se tiraba dentro de una redonda que se había dibujado en el suelo y donde caía se hacía una raya

BOLINDRES = Canicas, se hacían de barro y se jugaba con: chiva, pie, tute y gua

BULLAGAS = Se jugaba como los bolindres, pero se usaba el fruto, no comestible de unos arbustos

ESCAMBULLERU = Columpio

ARO = Se hacía girar con un trozo de alambre que acababa en forma de u más o menos

TABAS = Hueso de la articulación del final de la pata de los cuadrúpedos cabras, caballos, vacas, etc., se tenía que adivinar antes de tirarlo como iba a caer y podía ser: pan, vino, rey.

---

## 7.1. Tres juegos típicos de Acebo

1) *Nombre del juego:* Lucha de pastores

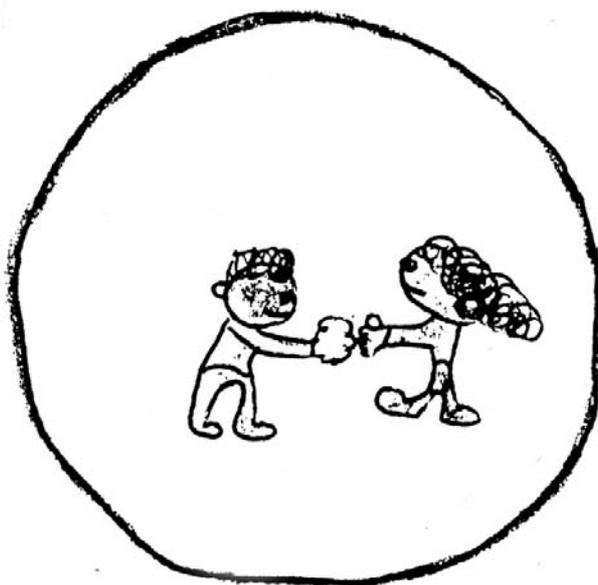
*Número de participantes:* dos

*Dónde se juega:* en un círculo

*Materiales necesarios:* las manos para empujar

*Explicación:* consiste en hacer perder el equilibrio al contrincante para que este caiga al suelo en un espacio delimitado del que no se puede salir ni huir.

La Lucha de Pastores



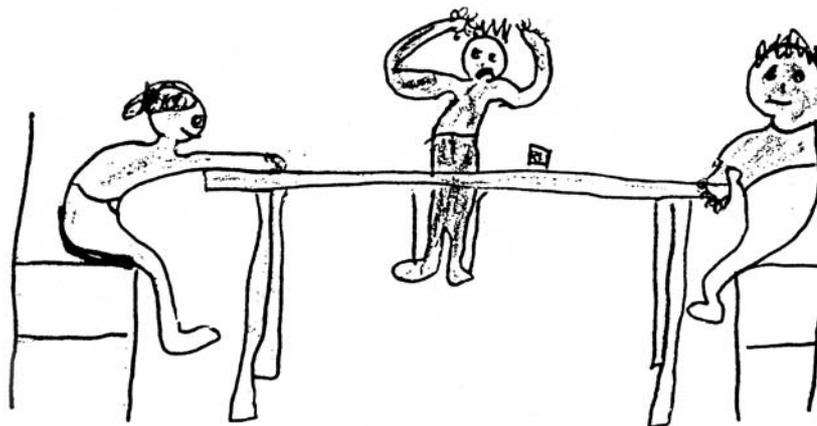
2) *Nombre del juego:* Verdugo

*Número de participantes:* de dos en dos y de cuatro en cuatro

*Dónde se juega:* en una mesa

*Materiales necesarios:* un hueso de cabrito

*Explicación:* Consiste en utilizar un hueso, de muy pequeño tamaño, que se encuentra en una de las articulaciones de las patas de los cabritos. Este hueso tiene unas formas diferentes a cada uno de los lados, recibiendo cada uno nombres diferentes: pan, tocino, verdugo y rey. A continuación, se lanza el hueso al aire y una vez que cae al suelo en función de qué lado sea el que queda boca arriba, el participante recibirá un castigo o una recompensa, el castigo más duro es cuando sale el lado que se llama “verdugo”, pues es cuando, con una rama de olivo, se azota en una de las manos.



---

3) *Nombre del juego:* La palanca

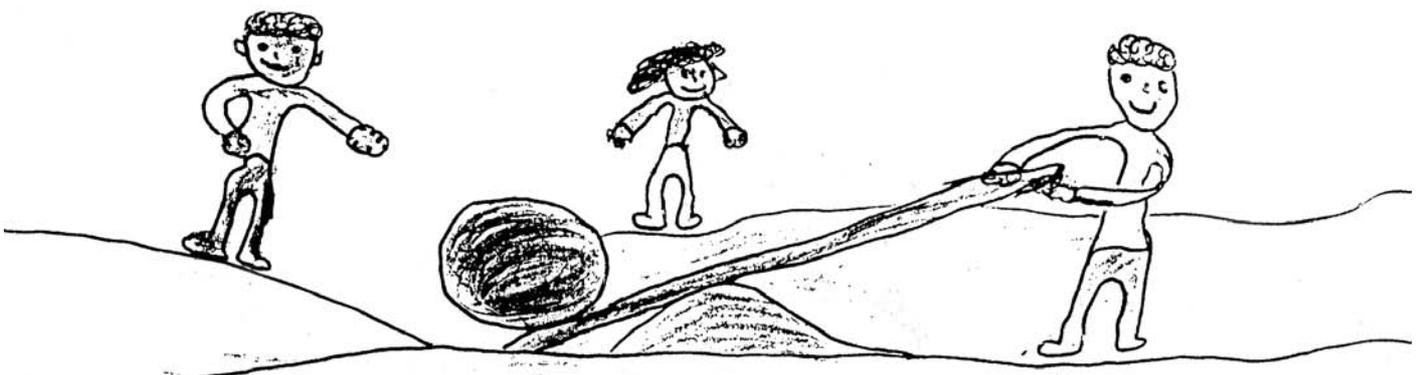
*Número de participantes:* Más de uno

*Lugar donde se juega:* lugar de piedras

*Materiales necesarios:* un palo de hierro y piedras

*Explicación:* consiste en utilizar una palanca de hierro para levantar piedras y gana quien sea capaz de lanzar la piedra más lejos.

La palanca



## 8. Bibliografía

- Historia de la Sierra de Gata. Cómic. Edita Adisgata.
- Descubriendo Acebo. Jesús Carlos Rodríguez Arroyo.
- Páginas webs de Acebo y Sierra de Gata.
- Diario Hoy, 29-07-92

---

## **9. COMPONENTES DEL GRUPO DE TRABAJO**

*Verónica Reino Cantero*

*M<sup>a</sup> Isabel Hernández Diosdado*

*Mercedes Valle Velo*

*M<sup>a</sup> Inmaculada López de la Nava*

*Coordinadora: Carmen Carretero Fernández.*

FOTOGRAFÍA: @nher.

