



**TESIS DOCTORAL**

**ANALISIS ANTROPOLOGICO DE LA TENCA Y LA PESCA DE RIO  
EN EXTREMADURA: UNA REALIDAD ETNOGRAFICA**

**PABLO SANCHEZ GARCIA**

**DEPARTAMENTO DE PSICOLOGIA Y ANTROPOLOGIA**

**2015**

**Este trabajo reúne las condiciones de originalidad y rigor científico necesarias para ser defendido públicamente y optar al grado de Doctor en Antropología Social y Cultural, y para que así conste, firma el presente como directora de esta tesis, a veinte de Junio de dos mil quince:**

**Fdo.: Dra. María Belén Bañas Llanos**





**María Belén Bañas Llanos**, Doctora en Geografía e Historia (1991) por la Universidad Complutense de Madrid, profesora titular del área de Antropología Social, perteneciente al Departamento de Psicología y Antropología de la Universidad de Extremadura, ACREDITA que el trabajo titulado **“ANÁLISIS ANTROPOLÓGICO DE LA TENCA Y LA PESCA DE RÍO EN EXTREMADURA: UNA REALIDAD ETNOGRÁFICA”**, ha sido realizado por el Licenciado en Antropología Social y Cultural, **D. Pablo Sánchez García** bajo mi dirección.

**Dra. María Belén Bañas Llanos**



# **DEDICATORIA**



A mi mujer y a nuestra pequeña Mara.





# **AGRADECIMIENTOS**



**Este documento es el reflejo de siete años de estudio y trabajo por parte del autor y por parte de la directora del mismo, no obstante, su elaboración, nunca hubiera sido posible sin el apoyo desinteresado de diferentes personas y entidades:**

- **A Cristina, a mis padres, a mi hermano y demás familia os agradezco todo el apoyo recibido durante la elaboración de este trabajo y durante todo el proceso de formación, debido a que ha supuesto mucho esfuerzo por vuestra parte y mucho tiempo del que os he privado, así como vuestra paciencia y comprensión.**
- **A mi directora de tesis, Prof<sup>ra</sup>. Dra. María Belén Bañas Llanos, agradezco su implicación, tiempo y paciencia, así como la información y los medios facilitados, sin los que hubiera sido imposible la realización de este trabajo.**
- **A todas esas personas que de forma desinteresada han formado parte de este estudio. Os estaré siempre muy agradecido por vuestra participación y colaboración voluntaria.**
- **A Miguel Luna Sánchez, un amigo, por facilitarme el acceso a diferentes informantes y por la colaboración en determinados momentos del trabajo de forma desinteresada.**
- **A todos los informantes, en especial, a Manuel y a Eulogio, por vuestra hospitalidad y cercanía, por permitirme entrar en vuestros hogares y familias, por facilitarme toda esa información y documentación sobre vuestra historia de vida, imprescindible para el trabajo de campo realizado.**
- **A Francisco Carrero Vivas, por su colaboración y ayuda en determinados momentos del trabajo.**

- **A Mónica Duque Sánchez y M<sup>a</sup> Isabel Bazago Dómine, compañeras de trabajo, por haberme ayudado en la obtención de información.**
  
- **A la Mancomunidad de Municipios Tajo-Salor, en especial a María Isabel Collado Boyero, gestora cultural de dicha entidad, por su ayuda e interés.**
  
- **A TAGUS (Asociación para el Desarrollo Integral del Tajo-Salor-Almonte), en especial a Rebeca Caballero Carrero, la que fuera presidenta de dicha entidad, por su colaboración.**
  
- **Al Centro Regional de Acuicultura “Vegas del Guadiana” y al personal que en nuestra visita nos facilitó información.**
  
- **Al Ayuntamiento de Casar de Cáceres, en especial a Florencio Rincón, quien fuera alcalde de dicha corporación, por su colaboración.**

# **INDICE DE CONTENIDOS**



1	INTRODUCCION.....	21
1.1	INTRODUCCION ETNOGRAFICA DE LA TENCA.....	23
1.2	EL OBJETO DE ESTUDIO ETNOGRAFICO. ....	35
1.3	PREGUNTA E HIPOTESIS DE INVESTIGACION. ....	37
1.4	OBJETIVOS DEL ESTUDIO. ....	39
1.5	CONTEXTO DE ESTUDIO. ....	41
1.6	CRONOLOGIA. ....	47
1.7	TIPOLOGIA DE LA INVESTIGACION. ....	53
1.8	METODOLOGIA ETNOGRAFICA.....	55
1.9	HERRAMIENTAS METODOLOGICAS.....	57
2	UNA PEQUEÑA INTRODUCCION ETNO-BIOLOGICA DE LA TENCA. ....	63
2.1	ORIGEN, EVOLUCION Y DESARROLLO DE LA TENCA.....	65
2.1.1	Introducción a la historia natural de la tenca.....	65
2.1.2	Descripción biológica de la tenca, según Carl Von Linné (1758).....	66
2.1.3	Cronología teórica de la Historia Natural de la <i>Tinca tinca</i> . ....	68
2.1.4	Especie de interés regional. ....	75
2.1.5	La acuicultura de la tenca. ....	80
2.1.5.1	La acuicultura en Oriente. ....	81
2.1.5.2	La acuicultura en España. ....	82
2.1.5.3	La acuicultura en Extremadura. ....	84
2.2	DISTRIBUCION GEOGRAFICA DE LA TENCA: ¿AUTOCTONA O ALOCTONA?.....	87
2.2.1	Introducción.....	87
2.2.2	Distribución geográfica de la <i>Tinca tinca</i> en el Viejo Continente. ....	88
2.2.3	Especie criptogénica.....	93
2.2.4	La tenca y la arqueobiología (Edad del Bronce). ....	95
2.2.4.1	Ilustraciones pisciformes en restos cerámicos de la Edad del Bronce. ....	99

2.2.4.2	Hipótesis del Catedrático Francisco Contreras (Universidad de Granada).....	101
2.2.4.3	La tenca desde la Antigua Grecia hasta Roma. ....	102
2.2.4.4	La tenca en la Edad Media. ....	104
2.2.4.5	El Catastro de Ensenada (s.XVIII). ....	105
2.2.4.6	El diccionario de Pascual Madoz (s.XIX). ....	106
2.3	CARLOS V Y SU PASION POR LA TENCA: <i>¿REALIDAD O TRADICION POPULAR?</i> .....	109
2.3.1	Introducción.....	109
2.3.2	La tradición oral.....	111
2.3.3	El Emperador y su relación con Extremadura. ....	112
2.3.4	El falso viaje de Carlos V a Arroyo de la Luz (Cáceres). ....	114
2.3.5	Cronología de los viajes de Carlos V por tierras extremeñas. ....	114
2.3.6	Carlos V, “el comilón”. ....	115
2.3.7	De nuevo la tradición popular. ....	118
2.3.8	El estanque del Monasterio de San Jerónimo de Yuste.....	119
3	PERSPECTIVA ETNOGRAFICA: la tenca como elemento identitario de la cultura extremeña.....	123
3.1	¿POR QUE UN ANALISIS ETNOGRAFICO DE LA TENCA?.....	125
3.1.1	Introducción.....	125
3.1.2	Breve descripción del contexto geográfico, histórico, social y cultural de nuestro estudio: la Mancomunidad Tajo-Salor.....	127
3.1.2.1	Alcántara.....	128
3.1.2.2	Aliseda. ....	131
3.1.2.3	Arroyo de la Luz.....	133
3.1.2.4	Brozas.....	138
3.1.2.5	Casar de Cáceres.....	141
3.1.2.6	Garrovillas de Alconétar.....	144
3.1.2.7	Hinojal.....	147
3.1.2.8	Malpartida de Cáceres.....	149
3.1.2.9	Mata de Alcántara.....	153
3.1.2.10	Monroy.....	155
3.1.2.11	Navas del Madroño. ....	158



3.1.2.12 Piedras Albas.....	161
3.1.2.13 Santiago del Campo. ....	162
3.1.2.14 Talaván.....	163
3.1.2.15 Villa del Rey.....	166
3.1.3 La pesca en la cultura extremeña.....	168
3.1.3.1 Extremadura, un paraíso lacustre. ....	169
3.1.4 De “generación en generación”. “La subcultura” de la pesca en Extremadura.....	172
3.1.5 La pesca como modo de vida y subsistencia en tiempos de escasez.....	173
3.1.6 El Centro Regional de acuicultura “Vegas del Guadiana”.....	177
3.1.6.1 La escuela de pesca extremeña. ....	181
3.1.6.2 Otras actividades de la Dirección General de Medio Ambiente. ....	182
3.1.7 Tradiciones y costumbres sobre la tenca. ....	183
3.1.7.1 Refranes y expresiones populares ....	184
3.1.8 Las familias y los “artilugios” de pesca. ....	186
3.1.8.1 El género en la pesca.....	187
3.1.8.2 Herramientas para la pesca tradicional. ....	187
3.1.8.3 Herramientas para la pesca deportiva y de ocio. ....	193
3.2 LA DEHESA Y LA TENCA.....	199
3.2.1 Introducción al ecosistema seminatural extremeño y su relación con la <i>Tinca tinca</i> .....	199
3.2.2 La dehesa como espacio de biodiversidad y sus posibilidades. ....	202
3.2.2.1 Castillos y casonas en la dehesa extremeña. ....	203
3.2.3 El rol del cerdo ibérico en la dehesa extremeña. ....	204
3.2.4 Los recursos hídricos de la dehesa. ....	206
3.2.5 La pesca de tencas en charcas de la dehesa extremeña. ....	208
3.2.6 Factores de impacto, en la dehesa extremeña, por la presencia de la tenca. ....	211
3.3 CHARCAS Y EMBALSES PARA LA TENCA EN EXTREMADURA. ....	213
3.4 REGULARIZACION ADMINISTRATIVA EN TORNO A LA TENCA.....	245
3.4.1 Introducción.....	245
3.4.2 Materia legislativa sobre la pesca.....	246
3.4.2.1 El marco europeo.....	246
3.4.2.2 La tenca en la legislación española. ....	248
3.4.2.2.1 Otras legislaciones en España. ....	251

3.4.2.3	Regularización de la pesca en Extremadura: la tenca como protagonista.	254
3.4.2.3.1	Entidades menores: sociedades y cotos extremeños.	258
3.4.2.3.2	Jerarquización.	258
3.5	EL IMPACTO MEDIATICO DE LA TENCA	263
3.6	LA TRADICION FESTIVA Y GASTRONOMICA	267
3.6.1	Introducción.	267
3.6.2	La Fiesta de la Tenca: <i>la tenca de oro</i> .	268
3.6.2.1	Estructura de la Fiesta de la Tenca.	270
3.6.2.2	Carteles de las diferentes ediciones de la Fiesta de la Tenca.	281
3.6.3	Antropología de la alimentación en torno a la tenca.	308
3.6.3.1	La gastronomía local de la tenca: de en un recetario tradicional a la alta restauración.	310
3.6.3.2	El recetario gastronómico extremeño de la tenca.	315
3.7	HISTORIAS DE VIDA SOBRE LA TENCA Y LA PESCA DE RIO. <i>DE LA LEGALIDAD A LA ILEGALIDAD</i>	329
3.7.1	Introducción.	329
3.7.2	Informantes dentro de la legalidad.	345
3.7.2.1	Eulogio “el de la Generala”. Cáceres. (09/07/2011).	345
3.7.2.2	J.P.U Casar de Cáceres. (25/05/2012).	357
3.7.2.3	F.O.P Monroy (Cáceres). (05/03/2013).	361
3.7.2.4	D.H.G Guarda/vigilante de Sociedad de pescadores. (11/10/2014)	365
3.7.2.5	T.B.C Guardia Civil. Trujillo (Cáceres). (15/02/2015)	369
3.7.2.6	Directivos de sociedades de pescadores. (Agosto de 2014)	375
3.7.2.7	Hosteleros y pescaderos. (Febrero de 2015)	383
3.7.2.8	Empresarios y gerentes de explotaciones de acuicultura. (20/02/2014)	389
3.7.3	Informantes fuera de la legalidad: la actividad furtiva.	393
3.7.3.1	Manuel “El Kaipa” Casar de Cáceres. (17/03/2012).	393
3.7.3.2	T.I.O Garrovillas de Alconétar. (25/09/2014)	407
3.7.3.3	P.T.V Casar de Cáceres. (13/07/2014)	413
3.7.3.4	C.M.A Cáceres-Aldea Moret. (02/06/2014)	419
3.7.3.5	J.C.M, F.H.E y R.G.S Cáceres. (Agosto de 2014)	423
3.8	EL FURTIVISMO DE LA TENCA: DEFINICION Y CONCEPTOS.	439

3.8.1	Tipología del furtivismo de la tenca.....	441
3.8.2	Perfil del furtivo de la tenca.....	443
3.8.3	El “modus operandi” del furtivo de la tenca.....	445
3.8.4	Envarbasca las aguas.....	450
3.8.4.1	<i>Verbascum pulverulentum</i> y <i>Verbascum thapsus</i> .....	453
3.8.5	El mercado ilegal de la tenca en Extremadura.....	460
4	CONCLUSIONES.....	463
5	BIBLIOGRAFIA.....	477
6	WEBGRAFIA.....	493
7	ANEXOS.....	501
7.1	ANEXO I. Modelo de entrevistas.....	503
7.2	ANEXO II. Ley de 20 de Febrero de 1942 por la que se regula el fomento y conservación de la pesca fluvial en España.....	515
7.3	ANEXO III. Ley 11/2010, de 16 de Noviembre, <i>de pesca y acuicultura</i> de Extremadura.....	547
7.4	ANEXO IV. Hemeroteca sobre la <i>Tinca tinca</i> .....	591

**Postdata: Todas las fotografías que contiene este trabajo, han sido realizadas y editadas exclusivamente por el autor del presente documento para la elaboración del mismo.**



# **1 . INTRODUCCION**



## 1.1 INTRODUCCION ETNOGRAFICA DE LA TENCA.

La Tenca<sup>1</sup> es un pez de la familia de los ciprínidos, cuya distribución es amplia en Asia y Europa aunque actualmente está en proceso de introducción artificial y adaptación en Australia y Norteamérica. La tenca es una especie muy versátil, capaz de adecuarse a diferentes medios y condiciones climáticas diversas. Esa adaptabilidad hace posible que su hábitat sea muy variable, pudiendo encontrarla en ecosistemas y espacios antagónicos desde una perspectiva biológica y geológica.

La tenca, se desarrolla por gran parte del continente europeo y dentro de la Península Ibérica, destaca su expansión y adaptación, especialmente en su zona Centro y Occidental.

Nuestro estudio se centra específicamente en la región extremeña, en general, aunque hemos acotado el estudio en una amplia zona de la provincia de Cáceres, la denominada *Mancomunidad de Municipios Tajo-Salor*; que comprenden las localidades de Casar de Cáceres, Arroyo de la Luz, Malpartida de Cáceres, Brozas, Talaván, Santiago del Campo, Monroy, etc., sin olvidar otras poblaciones que no pertenecen a la citada mancomunidad, pero donde la tenca también adquiere cierto prestigio y dinamismo sociocultural, como son: Alcuéscar, Torremocha, Trujillo, La Cumbre, Santa Marta de Magasca, Aldeacentenera, Jaraicejo, entre otras.

Cuando hablamos de la tenca, es de alguna manera, evocar a Extremadura. La tenca es inherente a esta región. Podríamos considerarla efectivamente, como un símbolo, un elemento de identidad de la sociedad y cultura extremeña, convertido en “...*un recurso al que no podemos renunciar...*”<sup>2</sup> en estos tiempos, donde la globalización impera por encima de la mayoría de las sociedades del mundo.

Ese carácter identitario y representativo de la tenca como elemento social y cultural en Extremadura, debemos justificarlo y fundamentarlo con una estructura sólida y firme; y ese es uno de los objetivos de este estudio, argumentar, fundamentar y exponer esa seña de identidad en la que se ha convertido este pez a lo largo de nuestra historia, y fundamentalmente en la actualidad.

---

<sup>1</sup> Linneo, 1758. Clasificada como *Tinca tinca*.

<sup>2</sup> Blasco Ruiz, M. *La Tenca: Un recurso irrenunciable para Extremadura*. Cámara Oficial de Comercio e Industria de Cáceres. Cáceres, 1998. Pag.12

Con todo esto, pretendemos sumergirnos en el entramado de la sociedad y cultura extremeña, y más concretamente en todo aquello que esté relacionado con la tenca en esta comunidad autónoma, tanto directa como indirectamente y realizar una investigación antropológica desde una dimensión social y cultural. Efectivamente, Extremadura y la tenca están inexorablemente unidas como una unidad indivisible, es decir, “enculturados.” Y para entender este término nos remitimos a la definición de cultura, que recoge Marvin Harris<sup>3</sup>:

*“...la cultura, en su sentido etnográfico amplio es ese todo complejo que comprende conocimientos, creencias, arte, moral, derechos costumbres y cualesquiera otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre en tanto que miembro de la sociedad...”*<sup>4</sup>.

En definitiva, cultura para la disciplina antropológica es tradición, pensamiento y conducta socialmente adquirida y que forman parte de una forma o estilo de vida: costumbres, tradiciones, religión, creencias, arte, gastronomía, economía, etc., en esta línea, podremos extraer conceptos y fenómenos integrados en la Antropología, como bien puede ser la **“endoculturación o enculturación”**, definida también por Marvin Harris:

*“...la cultura de una sociedad tiende a ser similar en muchos aspectos de una generación a la siguiente, es una especie de continuidad en los estilos de vida. Experiencia de aprendizaje parcialmente consciente y parcialmente inconsciente a través de la cual la generación de más edad invita, induce y obliga a la generación más joven a adoptar los modos de pensar y de comportamiento tradicionales...”*<sup>5</sup>.

Como veremos en el desarrollo del trabajo, pretendemos estudiar algunos de estos componentes de la cultura extremeña y demostrar el impacto de la tenca como fenómeno social y cultural. Para ello, realizamos la investigación desde un punto de vista sincrónico y diacrónico, abierto y dinámico, y por supuesto holístico; es decir, que aunque arranquemos de unos elementos y contextos concretos, no podemos obviar ciertos componentes referidos

---

<sup>3</sup> En base a la definición de cultura establecida por Edward Burnett Tylor

<sup>4</sup> Harris, M. *Introducción a la Antropología General*. Alianza editorial. Madrid. 2004. Pg.142-143

<sup>5</sup> *Ibíd.* Pg.144



al objeto de estudio, que por mucho que sean externos, son necesarios y útiles para llegar al cometido final de la investigación.

Y como en cualquier estudio de carácter antropológico social y cultural, las relaciones sociales y la relación entre el ser humano y el medio ambiente son específicas, en este caso, lo vemos en la **dehesa extremeña**, la ganadería, el comercio, el turismo, las tradiciones familiares, las fiestas, etc.

Así pues, pretendemos acercarnos a ese “valor” de gran carga simbólica para la gente que aprecia lo que este ciprínido ofrece, llegar más allá de lo mensurable y cuantificable como puede ser la carga económica. El objetivo es también, alcanzar esos elementos intangibles y abstractos que toda cultura ofrece, y que, en este sentido, creemos que la tenca impregna a parte de la cultura extremeña.

Cuando mencionamos la tenca, también incluimos ciertos componentes que la conforman: la afición a la pesca, la gestión de cotos de pesca de las asociaciones, la cocina, las fiestas, los concursos, la historia, la tradición, la economía etc. En definitiva, se trata de una forma de vida para algunos extremeños<sup>6</sup> que se han dedicado y dedican a este pez de la familia de los ciprínidos, con actividades como la gestión de piscifactorías, **el furtivismo** (una práctica habitual en horas de nocturnidad en los meses de verano) y la venta y comercio tanto legal como ilegal a precios prohibitivos.<sup>7</sup>

La tenca y todo el entorno o contexto que le rodea es una elaboración del ser humano. El extremeño ha sabido generar **un recurso**, cuyo impacto sociocultural va más allá de una mera afición deportiva a la pesca, convirtiéndolo en un elemento que ofrece numerosas posibilidades y alternativas socioculturales en Extremadura. Efectivamente, la tenca forma parte de determinados estratos de la sociedad extremeña, es una fuente de “riqueza” cuyo auge lo alcanza en los meses de verano, donde la actividad tenquera despierta después del letargo del resto de estaciones del año.

Mención aparte, y que no debemos dejar en el tintero, es **la influencia de Carlos V sobre la tenca**, cuya hipotética afición por este pez, es evocada a través de la “tradición oral” en determinadas localidades de la Mancomunidad de Municipios Tajo-Salor. El mito generado sobre este interés de Carlos I de España y V de Alemania, podría surgir en los

---

<sup>6</sup> Actualmente incluso con artes tradicionales.

<sup>7</sup> En la actualidad sólo en pescaderías y en grandes superficies de la ciudad de Cáceres se pueden adquirir tencas para el consumo particular, siendo el pescado más caro de estos establecimientos en los meses de verano, muy por encima de especies emblemáticas como la merluza, el rape o la lubina.

últimos años de su vida; en su retiro en el Monasterio de Yuste, situado en Cuacos de Yuste (Cáceres), esto puede aportar mucho al significado que la tenca tiene en Extremadura, debido al prestigio que el Emperador supuestamente otorgó a la tenca en estas tierras del norte de la provincia de Cáceres<sup>8</sup>.

Imprescindible, además, resulta la historia natural de la tenca, para ello, haremos un recorrido por la cronología histórica de este pez, desde sus referencias prehistóricas, hasta la hipótesis, que ciertos autores sostienen y atribuyen, sobre que se trata de una especie alóctona introducida en la península por el Imperio Romano. Por el contrario, otros autores mantienen que se trata de una especie autóctona de tierras extremeñas. Sin olvidar la legislación<sup>9</sup> relativa a este ciprínido; y la prensa escrita cuya hemeroteca nos ofrece datos socioculturales muy relevantes sobre ella. Al mismo tiempo y de forma transversal hay diferentes datos que debemos contemplar sobre diversas investigaciones llevadas a cabo desde diferentes disciplinas, como veterinaria y biología<sup>10</sup>.

También mención especial requiere **el trabajo de campo antropológico**, que es columna vertebral de esta investigación, que centrado en diferentes técnicas, de las cuales, destacamos las **historias de vida**<sup>11</sup> que hemos obtenido de personas que han dedicado y dedican su vida a este pez: aficionados, acuicultores y sociedades de pescadores, entre otros. La **observación participante** es la otra herramienta clave de recogida de información que hemos utilizado. Ambos instrumentos son imprescindibles para realizar un estudio etnográfico. **Aguirre Baztán** comenta sobre el trabajo de campo etnográfico:

*“...el proceso etnográfico corresponde al trabajo de campo realizado mediante la observación participante realizado durante el tiempo suficiente...”<sup>12</sup>.*

Y este proceso etnográfico o trabajo de campo, es el corazón del estudio y obliga al etnógrafo a permanecer un tiempo determinado en el espacio físico seleccionado. **Spindler y Spindler** dicen al respecto:

---

<sup>8</sup> Posiblemente en sus viajes a Portugal, aunque está por demostrar.

<sup>9</sup> Considera actualmente por Ley como especie de Interés Regional. La Junta de Extremadura ha adaptado la ley de pesca en torno a este ciprínido.

<sup>10</sup> En este sentido destacan los estudios del Catedrático extremeño en Veterinaria Manuel Blasco.

<sup>11</sup> Principal herramienta antropológica que hemos utilizado en el trabajo.

<sup>12</sup> Aguirre Baztán, A. *ETNOGRAFIA. Metodología cualitativa en la investigación sociocultural*. MARCOMBO. Barcelona. 1995. Pag.6

*“...la primera obligación del etnógrafo es permanecer donde la acción tiene lugar y de tal forma que su presencia modifique lo menos posible tal acción. El etnógrafo debe pasar tiempo suficiente en el escenario...”<sup>13</sup>.*

Al mismo tiempo, consideramos necesario destacar otros aspectos de la tenca como su impacto económico, su tradición culinaria y por supuesto, un evento que escenifica el verdadero valor cultural de la Tenca: **la Fiesta de la Tenca**<sup>14</sup> y la entrega de la **Tenca de Oro**, que se otorga anualmente a un personaje extremeño como reconocimiento al valor, al trabajo, al esfuerzo y a la promoción de Extremadura.

Sobre la tenca existen estudios e investigaciones orientados desde otras disciplinas como la biología; también existen algunos trabajos que estudian aspectos concretos humanísticos y sociales de este fenómeno.

Todo ello, nos induce a afirmar que **la tenca es un elemento identitario de la sociedad y cultura extremeña**. Y hablamos de identidad cultural, porque realmente es lo que caracteriza a los pueblos y sociedades, la carga y el **valor simbólico** reside en la identidad de las personas, en ese sentimiento de pertenencia a una sociedad concreta, caracterizada por diversos elementos socioculturales, **Berger y Luckmann**, comentan al respecto:

*“...la identidad, pues, es un fenómeno que surge de la dialéctica entre el individuo y la sociedad. Los tipos de identidad por otro lado, son puros productos sociales: es decir, elementos de la realidad social objetiva relativamente estables...”<sup>15</sup>.*

La simbología de los elementos y constructos culturales de las sociedades generan identidad en los individuos que aportan cohesión y continuidad a los grupos sociales. En esta línea, **Pujadas, J.J.** refiere:

---

<sup>13</sup> Spindler y Spindler en : Rodríguez Gómez, G. y otros. *Metodología de la investigación cualitativa*. Ediciones Aljibe. Archidona (Málaga). 1996. Pag.45

<sup>14</sup> Cada año organizada por la Mancomunidad de Municipios Tajo-Salor y celebrada en uno de sus pueblos.

<sup>15</sup> Berger, P.T. y Luckmann. *La construcción social de la realidad*. Herder. Barcelona. 1988. Pag.240

*“...la identidad consiste esencialmente en la búsqueda de la idea de continuidad de los grupos sociales, a través de las discontinuidades, los cruces y los cambios de rumbo, en forma de confrontación dialéctica constante entre el bagaje socio-cultural-simbólico identificado por el grupo...”<sup>16</sup>.*

*“...la reafirmación de la propia personalidad social requiere de una manipulación simbólica que Hobsbawn y Ranger han llamado invención de la tradición...”<sup>17</sup>.*

También **Isidoro Moreno**, aporta sobre la identidad de los pueblos lo siguiente:

*“...la identidad de un pueblo se manifiesta sustancialmente en la presencia de un conjunto de lo que se denominan marcadores de identidad, que muestran y perfilan su propia formación cultural. De esta manera, en sentido profundo, la cultura de un pueblo como expresión de su identidad, es fruto de unas vivencias comunes, que dan lugar una peculiar concepción del mundo, básicamente compartida...”<sup>18</sup>.*

*“...la identidad de un pueblo, para que sea operativa, debe ir aparejada a la conciencia de identidad. La toma de conciencia sobre la propia identidad consistiría en un proceso de afianzamiento de la comunidad de valores y de formas de vida por parte de los miembros de ese pueblo. Ello, en lo esencial, implicaría: el tránsito del sentir (actuación). Este proceso esbozado en sus hitos sustantivos da sentido a los tres elementos que, según los clásicos, configuran la cultura. Con todo ello, la realidad identitaria de un pueblo, que existe en sí misma, se reafirma y se consolida por la presencia de la conciencia de identidad de sus miembros...”<sup>19</sup>.*

Interesante, además, resulta la aportación sobre identidad y simbología de **Jesús Contreras y otros**:

---

<sup>16</sup> Pujadas, J.J. *Etnicidad. Identidad cultural de los pueblos*. Eudema. Madrid. 1993. Pag.63

<sup>17</sup> *Ibíd.* Pag.64

<sup>18</sup> Moreno, I. *La identidad cultural de Andalucía: aproximaciones, mixtificaciones, negacionismo y evidencias*. Centro de estudios andaluces. Sevilla. 2008. Pag.23

<sup>19</sup> *Ibíd.* Pag.24

*“...comportamientos y actitudes como hablar una determinada lengua, llevar banderas, pegatinas o lazos de un color, bailar un determinado baile, asistir a un recital de un cantautor o de un cantaor, vivir un concierto de rock, practicar un concreto deporte, cantar una canción, llevar un vestido o prenda típica, comer un determinado alimento -o no comerlo-, y otros muchos actos de diverso contenido en sí, pueden tener una significación simbólica de reafirmación de identidad si se dan en la situación y contextos adecuados...”<sup>20</sup>.*

*“...la identidad como diferencia, la identidad como continuidad en el tiempo y la identidad como representación, no son otra cosa que variaciones sobre el significado de pueblo...”<sup>21</sup>.*

En definitiva, con este trabajo presentamos un **estudio etnográfico** sobre la tenca, llevado a cabo durante siete años<sup>22</sup> en parte de la geografía extremeña y que nos ha conducido a exponer una realidad etnográfica que ha existido y existe en esta región, que enfocamos desde una perspectiva **del materialismo cultural**; y que forma parte de la **cultura material**<sup>23</sup> e **inmaterial**<sup>24</sup> de Extremadura. En relación a la perspectiva inmaterial, es importante resaltar que requiere de la otra parte material para poder sustentarse en la cultura de una sociedad. **Quintero Morón, V.** dice:

*“...cuando se habla de patrimonio inmaterial o intangible se trata de hacer predominar la vinculación de los objetos a las acciones...”<sup>25</sup>.*

La línea materialista cultural que exponemos en este trabajo la sustentamos en los diferentes elementos culturales que hemos analizado durante la investigación y que son inherentes a la cultura extremeña, como son: la población, los diferentes recursos, las

---

<sup>20</sup> Contreras, Jesús y otros. *Antropología de los pueblos de España*. Taurus Ediciones. Madrid. 1991. Pag.625

<sup>21</sup> Ibidem.Pag.728

<sup>22</sup> Periodo comprendido entre 2009-2015

<sup>23</sup> En este sentido destacamos todos los aspectos tangibles de la cultura, como podría ser la tecnología y artilugios de pesca empleados.

<sup>24</sup> Por el contrario, nos referimos a los elementos culturales intangibles como las tradiciones, rituales, fiestas, saberes y conocimientos, entre otros.

<sup>25</sup> Quintero Morón, V. *El patrimonio inmaterial: ¿intangibile?* en *Cuadernos técnicos: Antropología y patrimonio: investigación, documentación e intervención*. Junta de Andalucía. Granada. 2003. Pag.146

necesidades de la gente, la educación, el gobierno, la legislación, las tradiciones, los valores, las emociones, etc., y que completan los tres niveles de la cultura que sostiene el materialismo cultural, como estableció el máximo exponente de esta corriente antropológica, **Marvin Harris**, el cual aporta sobre esta teoría:

*“...una división de las sociedades, diferenciando tres componentes universales, relacionados pero no jerarquizados, estos son: la infraestructura, la estructura y la superestructura, relacionadas con lo explicado anteriormente:*

- *Infraestructura: Modo de producción (Tecnología, manejo de producción de alimentos, energía...) Modo de reproducción (proyección biológica).*

- *Estructura: Economía doméstica (gestión de la familia) y política económica (organización y administración de los modos de producción y reproducción de la sociedad).*

- *Superestructura: “ideología” de la cultura. Está presente en el resto de componentes...”<sup>26</sup>.*

*“...los materialistas culturales sostienen que la mejor manera de llevar a cabo estas tareas es estudiando los imperativos materiales a los que la existencia humana está sujeta. Estos imperativos surgen de la necesidad de producir alimentos, refugios, útiles y máquinas, y de reproducir la población humana dentro de los límites establecidos por la biología y el medio ambiente...”<sup>27</sup>.*

Como vemos, planteamos un estudio etnográfico de la tenca y su vínculo en la vida de determinada población de Extremadura. Y hablamos de **etnografía** porque si nos remitimos a su concepción, es como la plasman algunos autores, como es el caso de **Aguirre Baztán**:

---

<sup>26</sup> Harris, M. *Opus cit.* 2004. Pp.271 y 527

<sup>27</sup> Harris, M. *El materialismo Cultural.* Alianza Editorial. Madrid. 1985. Pag.541

*“... la etnografía es el estudio descriptivo de la cultura de una comunidad, o de alguno de sus aspectos fundamentales, bajo la perspectiva de comprensión global de la misma...”<sup>28</sup>.*

Hablamos de etnografía porque proponemos un estudio descriptivo, no de la cultura de una comunidad en su totalidad, pero sí de aspectos fundamentales de esa cultura: tradiciones, gastronomía, festividad, comercio, etc.

Pero es más, si tenemos en consideración la esencia de la investigación, podemos cuestionarnos si estamos ante un estudio **etnográfico, etnológico o antropológico**. Planteamiento que podemos comprender si seguimos la línea estructuralista de **Lévi-Strauss**:

*“...etnografía, etnología y antropología no constituyen tres disciplinas o tres concepciones distintas de los mismos estudios. Son en realidad, tres etapas o momentos de una misma investigación y la preferencia por uno u otro de estos términos, sólo expresa que la atención esté dirigida en forma predominante, hacia un tipo de investigación, que nunca puede excluir a los otros dos...”<sup>29</sup>.*

Observamos que no sería lo mismo plantear un estudio etnográfico, etnológico, o antropológico de la tenca. De nuevo el propio **Aguirre Baztán** nos aclara los tres conceptos:

*“... la etnografía es una disciplina que estudia y describe la cultura de una comunidad desde la observación participante y desde el análisis de los datos observados...”<sup>30</sup>.*

*“... la etnología surge desde la comparación de las diversas aportaciones etnográficas...”<sup>31</sup>.*

---

<sup>28</sup> Aguirre Baztán, A. *Opus cit.* Pag.3

<sup>29</sup> Lévi-Strauss, C. *Antropología estructural*. Eudeba. Buenos Aires. 1968. Pag.31

<sup>30</sup> Aguirre Baztán, A. *Opus cit.* Pag.4

<sup>31</sup> *Ibidem*.Pag.4

“... la antropología nos proporcionaría un tercer nivel de síntesis, la creación de modelos o teorías de conocimiento para comprender las culturas humanas, haciéndolas aplicables al desarrollo del hombre...”<sup>32</sup>.

No pretendemos realizar un análisis comparativo de la tenca con otras culturas, ni desarrollar teorías y modelos de conocimiento. Exclusivamente, planteamos **un estudio descriptivo de una parte concreta de la cultura de la sociedad extremeña sostenida en el análisis documental y el trabajo de campo etnográfico**. En definitiva, y concretando aún más, con esta investigación pretendemos llegar a entender el valor cultural que tiene y ha tenido la pesca de la tenca. Para ello, tenemos en cuenta el marco sociocultural, así, como aspectos biológicos y socioculturales de la tenca en Extremadura.

Desarrollamos la etnografía como un método de investigación en sí mismo, dentro de la antropología. **Rodríguez Gómez, G. (y otros)**, en este sentido, dicen:

“...cuando nos referimos a la etnografía la entendemos como el método de investigación por el que se aprende el modo de vida de una unidad social concreta. A través de la etnografía se persigue la descripción o reconstrucción analítica de carácter interpretativo de la cultura, formas de vida y estructura social del grupo investigado...”<sup>33</sup>.

Así pues, realmente, profundizamos en determinados elementos de la cultura extremeña, pero no en la totalidad de la misma. Entendiendo la cultura como un conjunto de elementos, como extraemos de la definición dada por **Frazer, G.:**

“...como un todo complejo, integrada por creencias, costumbres y tecnología...”<sup>34</sup>.

O según **Tylor** en su obra *Cultura primitiva*:

---

<sup>32</sup> Ibidem.Pag.4

<sup>33</sup> Rodríguez Gómez, G. y otros. *Opus cit.* Pag.44

<sup>34</sup> IDENTIDAD INSTITUCIONAL. LA ANTROPOLOGIA: el hombre como ser integral. [web] Universidad Mariana. Colombia. [Consultada: 10 de febrero de 2010] disponible en <https://sites.google.com/site/identidadinstitucional/tema-3-antropologia>



*“...sobre el objeto antropológico en la cultura o civilización, entendida como un todo complejo que incluye las creencias, el arte, la moral, el derecho, las costumbres, y cualesquiera otros hábitos adquiridos por el hombre en cuanto miembro de una sociedad...”<sup>35</sup>.*

Y en base a estas acepciones de cultura, podemos desglosar la tenca y la pesca de río como partes de la cultura extremeña, y estos a su vez, en diversos elementos culturales que están integrados en la historia y presente de Extremadura:

- La pesca ha sido un **oficio tradicional** históricamente en las cuencas fluviales tanto del río Tajo como del río Guadiana en tierras extremeñas.
- A día de hoy la actividad de la **acuicultura** es una realidad en la economía y mercado de esta región.
- Existe una **afición deportiva** a la actividad pesquera muy significativa.
- La **gastronomía** en muchas zonas de Extremadura está impregnada por recursos que ofrecen nuestros ríos y charcas.
- El matiz **festivo** de muchos pueblos se encuentra marcado por la afición y tradición a la pesca de la tenca.
- La **legislación** específica de pesca existente en Extremadura.
- Y el **furtivismo** de la tenca como actividad ilícita y transgresión de la norma forma parte del pasado y presente de los extremeños.

---

<sup>35</sup> Medina, M. y Kwiatkowska, T. *Ciencia, tecnología/naturaleza, cultura en el siglo XXI*. Anthropos editorial. México. 2000. Pag.31

A modo de síntesis y para concluir este apartado de la introducción exponemos las diferentes etapas necesarias para la realización de este trabajo etnográfico teniendo en cuenta las pautas del profesor **Juan Oliver Sánchez** en su obra *ANTROPOLOGIA*<sup>36</sup>:

- *Selección del tema de investigación, y formular un problema específico como objeto de estudio. En nuestro caso la tenca y la relación social y cultural con Extremadura.*
- *Revisión bibliográfica relacionada con el tema.*
- *Se formula la/las hipótesis.*
- *Se elige un área o lugar donde obtener datos. Es decir, el contexto.*
- *Se concreta la metodología a emplear.*
- *Se planifica y efectúa el trabajo de campo.*
- *Se analizan e interpretan los resultados obtenidos.*
- *Se establecen las conclusiones refutando la hipótesis o proponiendo otras nuevas.*

---

<sup>36</sup> Oliver Sánchez, J. *ANTROPOLOGIA*. Alianza Editorial. Madrid. 2012. Pp.23-24

## 1.2 EL OBJETO DE ESTUDIO ETNOGRAFICO.

**El objeto o problema de estudio etnográfico** que planteamos, realmente es la tenca, pero no es así del todo, sino que nos centramos en una **actividad con una gran carga tradicional en la historia de la región, que es la pesca de río, con una relación estrecha con un pez que consideramos tiene gran significado sociocultural en Extremadura.** Es indispensable, seleccionar y definir bien el tema de estudio. Cualquier investigación requiere un objeto o problema de estudio, para a partir de ahí, desarrollar las diferentes fases que conlleva este proceso. En relación a este aspecto de estudio etnográfico, **Rodríguez Gómez, G. y otros,** nos aportan:

*“...numerosas investigaciones en ciencias sociales parten de un esquema de trabajo bien conocido en el que el investigador selecciona un problema...”<sup>37</sup>.*

También **Ruiz Olabuénaga, J.I.,** destaca:

*“...ninguna investigación cualitativa puede iniciarse sin una definición más o menos concreta del problema. Esta definición se orienta nuclearmente a encontrar lo que constituye el foco central de todo análisis...”<sup>38</sup>.*

*“...para iniciar un trabajo cualitativo, es necesario contar con un núcleo temático, una situación específica, un fenómeno que gira en torno a un foco de interés...”<sup>39</sup>.*

Concretamente, es el punto de partida de cualquier investigación, sin un objeto de estudio no podemos comenzar a investigar. Para ello, debemos definirlo, es el primer paso.

---

<sup>37</sup> Rodríguez Gómez, G. y otros. *Opus cit.* Pag.101

<sup>38</sup> Ruiz Olabuénaga, J.I. *Metodología de la investigación cualitativa.* Universidad de Deusto. Bilbao. 1999. Pag.51

<sup>39</sup> *Ibidem.* Pag.56



### 1.3 PREGUNTA E HIPOTESIS DE INVESTIGACION.

A partir de la delimitación y definición del objeto de estudio, comenzamos con las siguientes fases o etapas de la investigación etnográfica. Pero además, consideramos necesario establecer los objetivos que pretendemos alcanzar con la investigación, posteriormente a la hipótesis y a la pregunta que establecemos al iniciar el estudio y que consideramos esencial para dar criterio al inicio del estudio. **Flick, U.** en relación a la formulación de la pregunta de investigación, destaca:

*“...es importante que el investigador desarrolle una idea clara de su pregunta...”<sup>40</sup>.*

Después de la pregunta inicial de investigación, sentamos la base para desencadenar nuestra hipótesis de partida en el estudio, con lo cual consideramos muy necesario desarrollar y plantear una pregunta global que genere la hipótesis. **Strauss, A.**, señala sobre las preguntas de investigación:

*“...preguntas que estimulan la línea de investigación en direcciones provechosas; llevan a hipótesis...”<sup>41</sup>.*

En definitiva, la pregunta de investigación la consideramos como un enlace o puerta de acceso a las nuevas etapas de la investigación, en este caso, la hipótesis, como señala **Flick, U.:**

*“...las preguntas de investigación son como una puerta al campo de investigación que esté en estudio...”<sup>42</sup>.*

Así pues, desarrollamos una pregunta de investigación inicial que facilite el generar la hipótesis etnográfica y la jerarquización de objetivos que proponemos en el estudio.

---

<sup>40</sup> Flick,U. *Introducción a la investigación cualitativa*. Ediciones Morata. Madrid. 2012. Pag.61

<sup>41</sup> Strauss, A.L. *Qualitative Analysis for Social Scientists*. Cambridge University. Cambridge. 1987. Pag.82

<sup>42</sup> Flick,U. *Opus cit.* Pag.65

La pregunta de investigación que proponemos es la siguiente:

**¿Podemos considerar la tenca y la pesca de río como un elemento identitario de la cultura extremeña?**

Y a partir de esta cuestión generamos y planteamos la hipótesis etnográfica:

**Es probable que la tenca sea una realidad sociocultural en Extremadura, que forma y ha formado parte de la vida de muchos extremeños. Consideramos que este pez a día de hoy puede ser un elemento identitario de la cultura extremeña cargado de significado y valor sociocultural.**

El objetivo principal es dar respuesta a esta pregunta inicial y evidentemente demostrar y refutar la hipótesis planteada con las conclusiones y nuevas posibles hipótesis que se alcancen al final del proceso etnográfico. Y para ello, además, debemos elaborar un plan de objetivos concretos y jerarquizados.

#### 1.4 OBJETIVOS DEL ESTUDIO.

Como consecuencia de esa pregunta inicial y de la generación de la hipótesis surgen las posibilidades para desarrollar los objetivos del estudio. Los objetivos son necesarios para establecer unas metas finales que ayuden a refutar la hipótesis planteada y que den respuesta a la pregunta inicial, que como hemos reflejado anteriormente, es el objetivo general. Entonces, y como resultado del proceso anterior fijamos una serie de objetivos jerarquizados, sustentados en analizar y estudiar sincrónica y diacrónicamente la realidad sociocultural en torno a la tenca en Extremadura, mediante diferentes entornos: legislación, explotaciones de acuicultura, mercados, gastronomía, ocio, turismo, festividades, furtivismo, tradición familiar y popular, etc. Los objetivos planteados son los siguientes:

1. Estudiar la historia natural o biología de *Tinca tinca*.
2. Analizar el origen de la tenca, desde una perspectiva alóctona y autóctona, así como su distribución geográfica.
3. Revisar y analizar el inicio y evolución de la festividad de la tenca en Extremadura y en especial “*la supuesta*” relación entre la tenca y Carlos V.
4. Contextualizar el impacto sociocultural de la tenca en la Comunidad Autónoma de Extremadura (geográfica y legislativamente).
5. Estudiar y analizar las diferentes alternativas que la tenca ofrece como recurso de ocio, gastronómico y turístico; y su vínculo con la tradición de la pesca de la tenca en diferentes núcleos poblacionales de esta región, tanto rurales, como urbanos.
6. Establecer una aproximación a ese valor simbólico e identitario que para muchos extremeños supone la tenca en sus diferentes manifestaciones culturales. Un claro ejemplo es el furtivismo.





## 1.5 CONTEXTO DE ESTUDIO.

La demarcación del campo de estudio en un trabajo etnográfico es esencial e indispensable, porque a pesar de presentar dificultades iniciales hay que delimitarlo, como destaca **Aguirre Baztán**:

*“...desde los comienzos se deben plantear y seleccionar los temas a abordar, los enfoques a utilizar como herramienta teórica, los problemas o hipótesis a resolver/comprobar y también las razones que nos conducen a elegir un sector, comunidad o área de estudio...”<sup>43</sup>.*

Esta fase de la investigación la consideramos crucial porque de ella depende el fruto final de la misma. Una buena delimitación del campo de estudio, facilita el trabajo etnográfico, en cuanto a llevar a cabo la metodología seleccionada. En este sentido, **Atkinson, P.**, nos dice:

*“...existe otro factor que frecuentemente juega un papel significativo en la formación y desarrollo de los problemas de investigación en la etnografía: la naturaleza del lugar elegido para el estudio. Esto es así porque en la etnografía el desarrollo de los problemas de investigación raramente se completa antes de que comience el trabajo de campo; el comienzo de la recogida directa de información frecuentemente juega un papel clave en su proceso de desarrollo...”<sup>44</sup>.*

Nuestro contexto está centrado en la región extremeña, y concretamente, situamos como centro neurálgico, la ciudad de **Cáceres y la Mancomunidad de municipios Tajo-Salor**<sup>45</sup>, así como diversos puntos más aislados geográficamente<sup>46</sup>. Por ello, también

---

<sup>43</sup> Aguirre Baztán, A. *Opus cit.* Pag.115

<sup>44</sup> Hammersley, M. y Atkinson, P. *ETNOGRAFIA: métodos de investigación*. Ed. Paidós. Barcelona. 1994. Pp.53-54

<sup>45</sup> En sentido jurídico, en España, mancomunidad hace referencia a la asociación libre de municipios, dentro del marco jurídico nacional, que crea una entidad local superior y a la que los municipios asociados delegan parte de las funciones o competencias que la ley les atribuye, al objeto de que se preste un servicio conjuntamente para todos sus miembros. Las mancomunidades son formas asociativas de municipios no territoriales y por lo tanto no requieren que los municipios que las componen sean colindantes. Requieren, eso sí, que se fije con claridad el objetivo, que exista un presupuesto propio y unos órganos de gestión igualmente propios y diferenciados de los participantes. Las mancomunidades gozan de

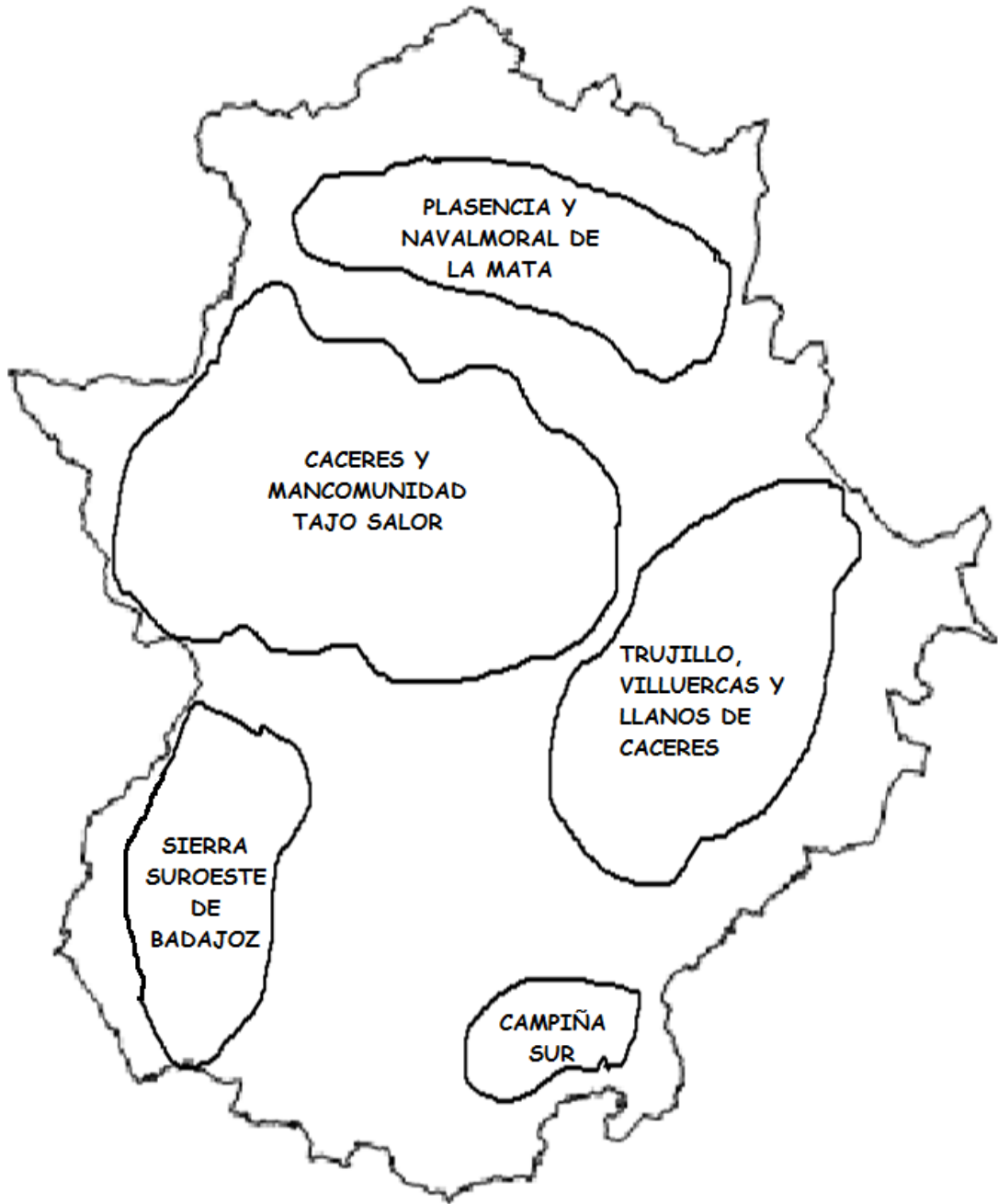
debemos destacar zonas en el sureste y el suroeste de la Provincia de Badajoz: Azuaga y parte de la Campiña sur Extremeña, Jerez de los Caballeros y Fregenal de la Sierra. También pueblos próximos a la Ciudad de Badajoz, como Villafranco del Guadiana. De la provincia de Cáceres hemos obtenido información de diversos pueblos: Trujillo, Alcuéscar, Miajadas, Almoharín, Torreorgaz, Torremocha, Valdesalor, Torrequemada, Sierra de Fuentes, Santa Marta de Magasca, Valdefuentes, Casas de don Antonio, Aldea del Cano, Jaraicejo, Torrecilla de la Tiesa, Escurial, Aldeacentenera, Deleitosa, Berzocana, Herguijuela, Zorita, Logrosán, Garciaz, Zarza de Montánchez, Torrejón el Rubio, Serradilla, Cañaveral, Ibahernando, Robledillo de Trujillo, La Cumbre, Santa Ana, Cuacos de Yuste, Plasencia, Jaraíz de la Vera, Ceclavín, Torrejoncillo, Pedroso de Acím, Arroyomolinos de Montanchez, Miajadas, Abertura, Madrigalejo, Aldea del Obispo, Guadalupe, Alía, Conquista de la Sierra, Cañamero, y Retamosa.

Como vemos, el espacio físico que hemos recorrido en la provincia de Cáceres ha sido amplio en todas sus latitudes, desde zonas de las Villuercas y proximidades de los Ibores, los Llanos de Trujillo y Sierra de Fuentes, la Sierra de Montánchez, en la Comarca de la Vera, en las cercanías del Alagón y en zonas próximas a las Vegas del Guadiana. Salvo zonas del Norte de Extremadura que no nos han ofrecido pesquisas interesantes en torno a la tenca (pero sí, sobre otros aspectos importantes), como son las Hurdes, la Sierra de Gata, el Valle del Jerte y el Valle del Ambroz. A continuación, representamos mediante un mapa de Extremadura, las principales áreas geográficas que hemos visitado para la confección de este trabajo:

---

personalidad jurídica propia para el cumplimiento de sus fines, y pueden existir sin límite de tiempo, o ser creadas únicamente por un tiempo determinado y para la realización de una o más actividades concretas.

<sup>46</sup> Aspecto destacable en la Provincia de Badajoz y en menor medida en la de Cáceres.



**(Mapa de elaboración propia.2015)<sup>47</sup>.**

---

<sup>47</sup> Zonas geográficas de la Comunidad Autónoma de Extremadura donde hemos realizado trabajo de campo.

Y por supuesto, volviendo a nuestro eje central del trabajo: la ciudad de **Cáceres** y la **Mancomunidad Tajo-Salor**, que está conformada por 15 municipios, ubicados al noroeste de la ciudad de Cáceres, que por orden alfabético destacan: Alcántara, Aliseda, Arroyo de la Luz, Brozas, Casar de Cáceres, Garrovillas de Alconétar, Hinojal, Malpartida de Cáceres, Mata de Alcántara, Monroy, Navas del Madroño, Piedras Albas, Santiago del Campo, Talaván y Villa del Rey.

Estos municipios comprenden una extensión de 2.351 km<sup>2</sup> con una población aproximada de unos 30.000 habitantes y una densidad de 13,2 habitantes por Km<sup>2</sup>. El marco territorial está delimitado por el río Tajo al norte, al sur por la Sierra de San Pedro, al oeste por la frontera portuguesa y al este por el término municipal de la ciudad de Cáceres. La altitud media es de unos 400 metros sobre el nivel del mar y una topografía prácticamente llana, salvo en su parte meridional, donde se sitúa la Sierra de San Pedro que alcanza 710 metros de altitud media.

Ésta zona tiene una gran riqueza histórica, patrimonial y natural. Se extiende desde la frontera con Portugal hasta los Llanos de Cáceres y Sierra de Fuentes. Es reserva biológica de aves, con numerosas especies, destacando fundamentalmente las cigüeñas y avutardas. Dispone de charcas que dan color y embellecen el paisaje, posibilitando un hábitat idóneo para el pez más representativo de la zona: **la tenca**, uno de los máximos exponentes de su gastronomía y en torno al cual se celebra anualmente la **Fiesta de la Tenca**, declarada de Interés Turístico Gastronómico<sup>48</sup> en Extremadura.

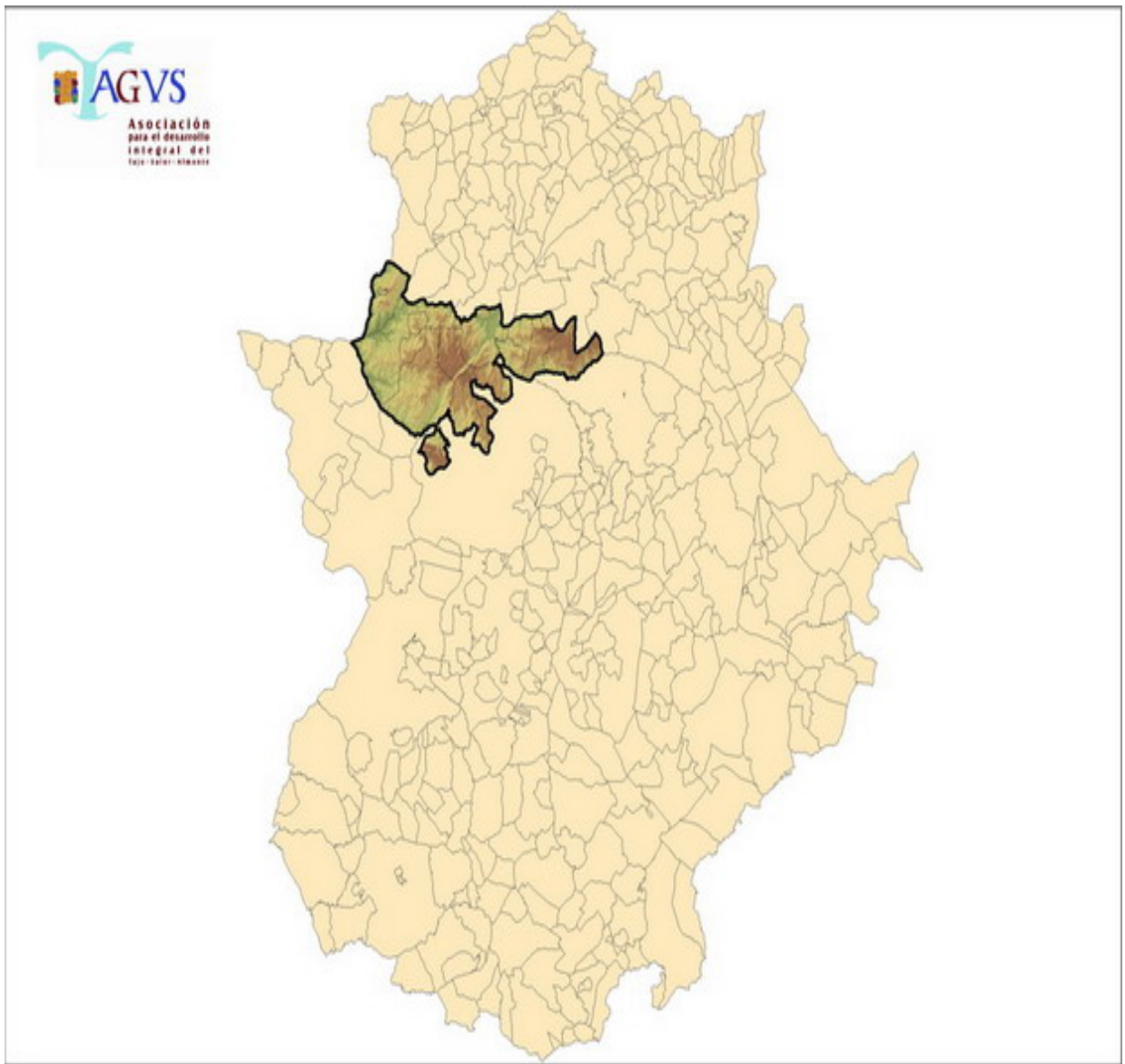
Esta delimitación, nos sirve para enmarcar, en este espacio geográfico, el objeto de estudio, que se desenvuelve en esos espacios hídricos enclavados en estos municipios y sus proximidades, fundamentalmente en pequeñas charcas<sup>49</sup> (abrevaderos de ganado) y pantanos. Cada municipio de los citados anteriormente, cuenta con charcas y pantanos, al mismo tiempo, cada uno de estos municipios controla la pesca de la tenca mediante diferentes sociedades de pescadores, reguladas por legislación regional.

Podemos apreciar en las siguientes ilustraciones su situación geográfica en Extremadura y el territorio y demarcación que ocupa la Mancomunidad Tajo-Salor:

---

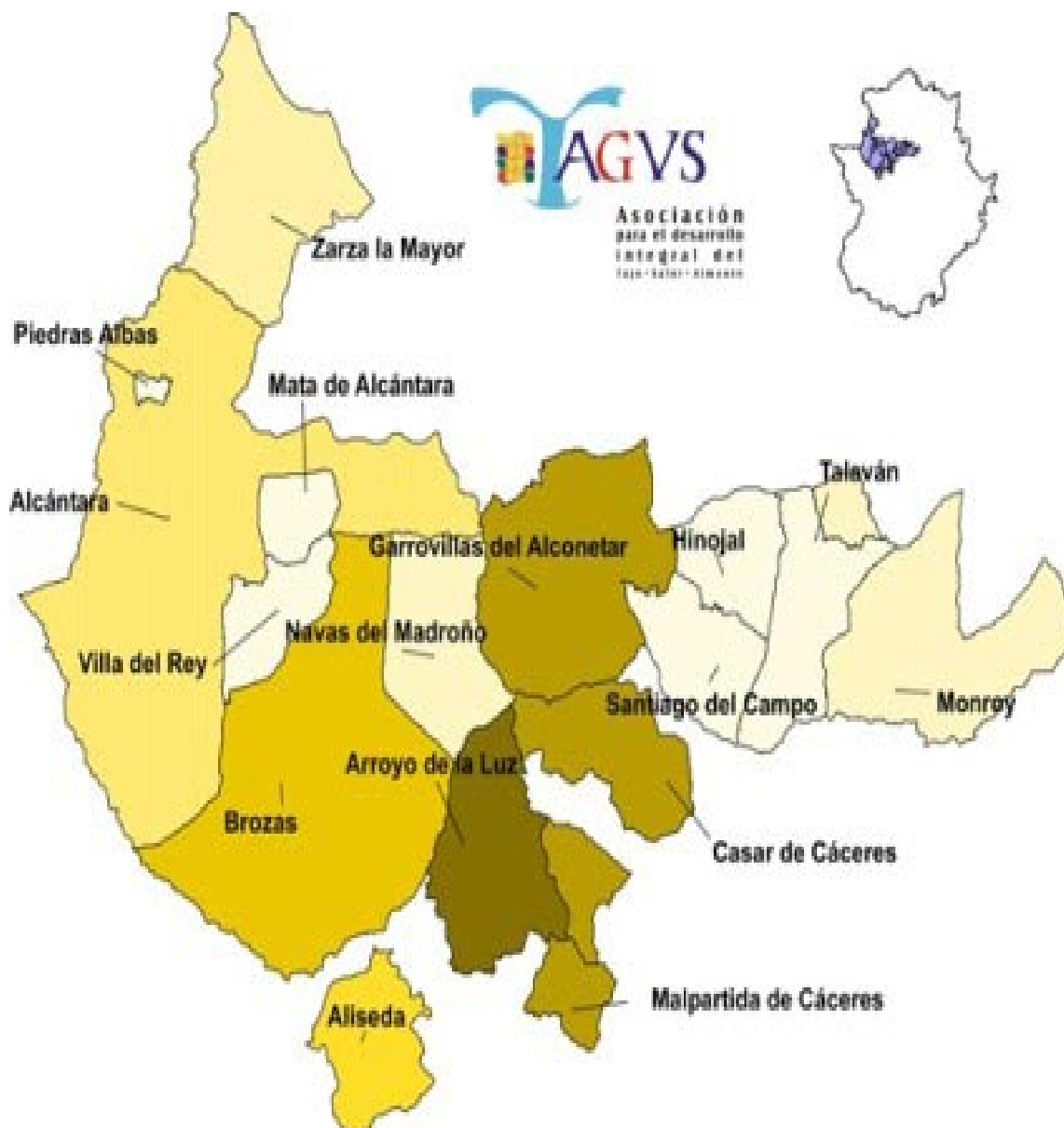
<sup>48</sup> Declarada de Interés Turístico y Gastronómico por la Junta de Extremadura en el año 2001.

<sup>49</sup> Una charca según la RAE es el depósito algo considerable de agua, detenida en el terreno, natural o artificialmente.



(Mapa obtenido de TAGUS. 2015)<sup>50</sup>.

<sup>50</sup> TAGUS Asociación para el Desarrollo Integral del Tajo-Salor-Almonte [web] Casar de Cáceres (Cáceres) [consultada el 15 de febrero de 2010 de] disponible en [http://www.tagus.net/secciones\\_2/tagus\\_1](http://www.tagus.net/secciones_2/tagus_1)



(Mapa obtenido de TAGUS. 2015)<sup>51</sup>.

<sup>51</sup> TAGUS Asociación para el Desarrollo Integral del Tajo-Salor-Almonte [web] Casar de Cáceres (Cáceres) [consultada el 15 de febrero de 2010 de] disponible en [http://www.tagus.net/secciones\\_2/tagus\\_1](http://www.tagus.net/secciones_2/tagus_1)

## 1.6 CRONOLOGIA.

La delimitación cronológica que hemos establecido para el desarrollo de la investigación etnográfica la hemos sustentado en dos bloques:

- a) El primero, en base a fuentes documentales, desde la Antigua Grecia, culturas prerromanas, Edad Media hasta la primera mitad del s. XX. Importante ha sido el poder establecer una estructura y un marco teórico sustentado con datos históricos y documentales desde una perspectiva holística<sup>52</sup>.
- b) Desde la segunda mitad del s. XX y hasta la actualidad. Los diferentes motivos de la delimitación temporal establecida son diversos; posiblemente, el más importante y complejo sea el marcado en función de la realización del **trabajo de campo**, la recogida de información mediante historias de vida y la propia observación participante, en determinados momentos del estudio.

En conclusión, el factor tiempo para desarrollar un trabajo de esta índole es fundamental, pues hay que situar históricamente lo que pretendemos estudiar. En Antropología la delimitación temporal es esencial para poder establecer hipótesis iniciales y refutarlas mediante conclusiones finales. No podríamos comprender en profundidad nuestro objeto de estudio (la tenca), sin intentar conocer su origen e historia.

Una vez establecida esa delimitación temporal, debemos, establecer unos tiempos y unos límites para realizarla, donde fijar un orden cronológico de los diferentes pasos que debemos dar para llegar a las conclusiones finales.

Por ello, hemos establecido una cronografía del estudio. Fijar unos límites o acotamientos temporales es necesario. De no establecer límites pueden surgir problemas. Sobre la fijación de límites en un trabajo de tesis doctoral basado en la etnografía, **Aguirre Baztán**, aporta:

---

<sup>52</sup> Centrado en el conjunto y totalidad de la teoría e historia del elemento que estudiamos.

*“...sobre todo, se trata de concluir el proyecto. Una tesis doctoral si no se limita, puede ser interminable, pues la investigación se enriquece progresivamente y genera nuevas hipótesis...”<sup>53</sup>.*

El etnógrafo debe saber poner fin al trabajo etnográfico y recogida de información. **Aguirre Baztán**, al respecto, comenta sobre este asunto:

*“...el trabajo etnográfico debe finalizarse, o bien porque ha concluido la recogida de datos sobre los aspectos fundamentales de la cultura estudiada, o bien por circunstancias anómalas. En el primer caso, el trabajo de campo debe finalizarse cuando se han recogido datos suficientes para explicar la totalidad de la cultura estudiada y puede obtenerse, a través de ellos, una visión holística de la misma, de acuerdo con el proyecto de investigación. Siempre es posible investigar nuevas cosas y ya hemos dicho que, en sí, toda cultura es inabarcable, por lo que la investigación es interminable. Pero, hay un punto de inflexión en el que nos damos cuenta que las preguntas del proyecto ya han sido colmadas y ese es el momento de cortar, de terminar...”<sup>54</sup>.*

Y por supuesto, realizar trabajo de campo etnográfico, requiere saber manejar herramientas e instrumentos de investigación, en este caso antropológicas. **Calvo Buezas, T. y Barbolla Camarero, D.**, señalan sobre el trabajo de campo:

*“...el trabajo de campo requiere profesionalización y por tanto dominio de un serie de técnicas que son el armazón específico de la investigación. Es básico adquirir destreza y actitudes que nos permitan afrontar un conocimiento antropológico de la cultura estudiada...”<sup>55</sup>.*

Pero, volviendo al factor tiempo, para el desarrollo de este trabajo, establecemos inicialmente un espacio temporal de 3-4 años. Posteriormente, tuvimos que ampliarlo, como veremos. En definitiva, ajustarse a una estructura temporal exacta es muy complicado

---

<sup>53</sup> Aguirre Baztán, A. *Opus cit.* Pag.14

<sup>54</sup> Aguirre Baztán, A. *Opus cit.* Pp.14-15

<sup>55</sup> Calvo Buezas, T. y Barbolla Camarero, D. *Antropología. Teorías de la cultura: métodos y técnicas.* Editorial @becedario. Badajoz. 2006. Pp.562-563



en un trabajo de índole etnográfica, pues siempre surgen imprevistos con los que inicialmente no cuentas, o surgen limitaciones imprevisibles que obligan a replantear partes del propio estudio, como puede ser buscar nuevos informantes o tomar un camino distinto con el que inicialmente no se contaba. Por ello, el tiempo es considerado un factor elemental y esencial en etnografía:

*“...las restricciones de tiempo y recursos son factores limitativos a la hora de pensar en investigaciones durante un gran lapso de tiempo...”<sup>56</sup>.*

A continuación, mostramos un cronograma del estudio, que como veremos, al final hemos tenido que retocar y ampliar:

<b>FACTOR TIEMPO</b>	<b>DESEMPEÑO FIJADO INICIALMENTE</b>
<b>AÑO 2009-2010</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diseño y estructuración de la investigación.</li> <li>- Recogida y lectura de información: registros, archivos, bibliotecas, etc.</li> <li>- Orden, análisis y clasificación de la información.</li> </ul>
<b>AÑO 2011</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Continuar con recogida de información.</li> <li>- Localización de informantes clave.</li> <li>- Redacción de todo el contenido teórico.</li> </ul>
<b>AÑO 2012</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboración de cuestionarios.</li> <li>- Trabajo de campo: Fotografías, historias de vida y entrevistas.</li> <li>- Clasificación y análisis de la información.</li> </ul>

<sup>56</sup> Hammersley, M. y Atkinson, P. *Opus cit.* Pag.63

<p><b>AÑO 2013-2014</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trabajo de campo: Observación participante, fotografías, historias de vida y entrevistas.</li> <li>- Clasificación y análisis de la información.</li> <li>- Redacción y elaboración final del estudio.</li> </ul>
<p><b>AÑO 2015</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trabajo de imprenta y publicación.</li> </ul>

Como ya hemos reflejado anteriormente, y como podemos ver en la cronografía elaborada, las pretensiones iniciales consistían en terminar la investigación en un plazo de tiempo aproximado de cuatro años. Pero la realidad ha sido muy distinta y hemos tenido que prolongar la realización del estudio dos años más. Los factores que han propiciado tal situación han sido diversos, podemos destacar los siguientes:

- En primer lugar una amplia documentación.
- Disponibilidad de los informantes, en muchos casos complicada, e incluso nos hemos encontrado con personas que se negaron a realizarles la entrevista. El fallecimiento<sup>57</sup> de algún informante, lo que nos obligó a localizar otros.
- También hemos tenido que acotar el contexto físico del estudio debido a la imposibilidad de abarcar un espacio tan amplio en el tiempo propuesto.
- Al mismo tiempo, hemos limitado la observación participante, limitando su actividad a 3-4 meses anuales; principalmente en tiempos estivales, que es cuando despierta de

---

<sup>57</sup> Pretendíamos entrevistar a una persona que dedicó gran parte de su vida a desempeñar las funciones de guarda de una sociedad de pescadores de una localidad integrada en la Mancomunidad Tajo-Salor, lo cual no fue posible por su deceso.

su letargo la tenca y todo lo que deriva de ella: pescadores, comercio, fiesta de la tenca, etc.



## 1.7 TIPOLOGIA DE LA INVESTIGACION.

Como ya hemos señalado en varias ocasiones, estamos ante una investigación etnográfica propia de las ciencias sociales, cuya **metodología es exclusivamente cualitativa**; donde el trabajo de campo, la observación, el análisis y la interpretación de los datos son instrumentos de obligado uso. En primer lugar, tenemos que tener claro en que se basa la metodología cualitativa y los rasgos que la caracterizan. **Rodríguez Gómez, G y otros**, señalan sobre la investigación cualitativa:

*“...es multimetódica en el enfoque, implica un enfoque interpretativo, naturalista hacia su objeto de estudio...”<sup>58</sup>.*

*“...la investigación cualitativa como aquella que produce datos descriptivos: las propias palabras de las personas, habladas o escritas y la conducta observable...”<sup>59</sup>.*

El estudio sobre el propio terreno, mediante el trabajo de campo y la observación participante hacen que salgamos de las “investigaciones de despacho” ofreciéndonos el elemento empírico que caracteriza a este tipo de investigación. Es decir, el trabajo de campo lo podemos considerar como nuestro laboratorio, el lugar que nos permite buscar el material empírico para el estudio y análisis de este trabajo. Y aquí, volvemos a detenernos en las aportaciones sobre investigación cualitativa de **Rodríguez Gómez, G y otros**:

*“...desde un nivel técnico, preocupado por las técnicas, instrumentos y estrategias de recogida de información, la investigación cualitativa se caracteriza por la utilización de técnicas que permitan recabar datos que informen de la particularidad de las situaciones, permitiendo una descripción exhaustiva y densa de la realidad concreta objeto de investigación...”<sup>60</sup>.*

---

<sup>58</sup> Rodríguez Gómez, G. y otros. *Opus cit.* Pag.32

<sup>59</sup> Ibidem.Pag.33

<sup>60</sup> Ibidem.Pag.35

Aspectos importantes a tener en cuenta, son las características de la investigación cualitativa que se ajustan a la metodología etnográfica, como vemos en el trabajo de **Ruiz Olabuénaga, J.I.**, que contempla lo siguiente sobre el estudio cualitativo:

*“... a) Énfasis en estudiar los fenómenos sociales en el propio entorno natural en el que ocurren. b) La primacía de los aspectos subjetivos de la conducta humana sobre las características objetivas. c) La exploración del significado del actor. d) La predilección por la observación y la entrevista como herramientas de exploración. e) Y finalmente, el uso del lenguaje simbólico, más bien que el de los signos numéricos...”<sup>61</sup>.*

Pero, no podemos olvidar, que esta investigación se hace en primer lugar en base a documentos, lo que nos permite realizar un estudio **diacrónico o longitudinal**, que nos facilita diseñar su evolución en el tiempo y el espacio. Efectivamente, también hemos utilizado fuentes documentales, como podremos apreciar a lo largo del trabajo. Y si tenemos en cuenta el carácter de la investigación, estamos ante una investigación prácticamente en su totalidad cualitativa, donde la cuantificación de los datos no es lo más relevante. Así pues, si concretamos un poco más, podemos reflejar y resumir que según su naturaleza, esta investigación es:

- **Documental:** y por supuesto la revisión de diferentes fuentes documentales es ineludible.
- **Empírica:** trabajaremos con hechos y datos recogidos de forma directa sobre el terreno, es decir, en teoría, no manipulados.
- **Experimental:** aunque también tendremos que sondear y buscar en menor medida datos ya manipulados.

---

<sup>61</sup> Ruiz Olabuénaga, J.I. *Opus cit.* Pp.25-26

## 1.8 METODOLOGIA ETNOGRAFICA.

La metodología empleada durante la investigación, como ya hemos reflejado con anterioridad varias veces, ha sido la propia y específica de la disciplina antropológica, utilizando técnicas y herramientas puramente cualitativas. Desde un inicio, hemos tenido claro que estamos ante un trabajo complejo, debido a la escasez de fuentes documentales. Por ello, el eje central por excelencia, es **el trabajo de campo antropológico**, donde la información recogida es relevante en todo momento. Este trabajo de campo de la etnografía está formado por la observación participante, la observación directa y las historias de vida que son las piedras angulares en la recogida de información para el estudio planteado.

Pero para poder iniciar el estudio, es necesario establecer una serie de pasos y fases que den estructura a la investigación, es decir, precisamos cimentar la investigación sobre la cual, sujetar el armazón teórico que nos facilite y nos guíe durante el estudio. En esta línea, iremos completando las diferentes etapas o fases que completan la estructura planteada de la investigación y que hemos visto en los diferentes apartados anteriores del trabajo.





## 1.9 HERRAMIENTAS METODOLOGICAS.

Y en relación, a estas fases marcadas con anterioridad, para su desarrollo, debemos centrarnos en diferentes técnicas que nos facilitarán la obtención de información, en función de la tipología cualitativa de la investigación que llevamos a cabo. Siempre teniendo en cuenta una premisa fundamental, debemos caminar desde lo general a lo específico o particular. Tampoco debemos descuidar el punto de saturación informativa, es decir, tenemos que tener claro hasta donde podemos llegar con la documentación manejada y con los informantes seleccionados.

Las técnicas y herramientas empleadas son las siguientes:

1. **Observación participante**, con la que pretendemos observar directamente patrones culturales y sociales dentro del contexto seleccionado. Donde establecemos el contacto directo con los informantes. El contacto, la relación, la confianza, etc., adentrarnos en el propio proceso de la investigación, introducimos directamente y ser partícipes del mismo. Es esencial, sin ella no hay etnografía. Se lleva a cabo en situaciones naturales y el investigador es el principal “instrumento” de recogida de datos. **Aguirre Baztán, A.**, destaca lo siguiente:

*“... el investigador es el actor del proceso que implica la captación de la realidad, y con la capacidad para aportar datos tan fiables como los generados por medios más objetivos...”<sup>62</sup>.*

*“...la característica más relevante de la observación participante es la preservación de la espontaneidad del sujeto observado...”<sup>63</sup>.*

*“...la observación participante propiamente dicha consiste en un proceso caracterizado, por parte del investigador, como una forma consciente y sistemática de*

---

<sup>62</sup> Aguirre Baztán, A. *Opus cit.* Pag.75

<sup>63</sup> *Ibidem.* Pag.76

*compartir, en todo momento lo que le permitan las circunstancias, las actividades de la vida y, en ocasiones, los intereses y afectos de un grupo de personas... ”*<sup>64</sup>.

- 2. Entrevistas** tanto estructuradas como semi-estructuradas y en ocasiones abiertas por las circunstancias que puedan surgir; grupales e individuales, que de una forma directa y personal nos aportarán información verbal de los diferentes informantes seleccionados. Es otra herramienta esencial en el trabajo de campo etnográfico. Sobre este tipo de instrumento y su funcionalidad **Rodríguez Gómez, G. y otros**, aportan lo siguiente:

*“...conforme el propósito profesional con el que se utiliza la entrevista, ésta puede cumplir con algunas de estas funciones: a) obtener información de individuos o grupos, b) influir sobre ciertos aspectos de la conducta (opiniones, sentimientos, comportamientos) o c) ejercer un efecto terapéutico...”*<sup>65</sup>.

*“...con el análisis e interpretación de los resultados, el entrevistador sistematiza, ordena, relaciona y extrae conclusiones relativas al problema estudiado...”*<sup>66</sup>.

Su funcionalidad es muy importante pues se lleva a cabo directamente sobre el informante y sobre el contexto que estudiamos. Se define personalmente en el contexto, situaciones, peripecias, vivencias, etc., su desarrollo produce vinculación con el entrevistado. **Ruiz Olabuénaga, J.I.**, sobre ello, destaca:

*“...la entrevista comprende un desarrollo de interacción, creador y captador de significados, en el que influyen decisivamente las características personales (biológicas, culturales, sociales, conductuales) del entrevistador lo mismo que las del entrevistado...”*<sup>67</sup>.

---

<sup>64</sup> *Ibíd.* Pag.77

<sup>65</sup> Rodríguez Gómez, G. y otros. *Opus cit.* Pag.107

<sup>66</sup> Rodríguez Gómez, G. y otros. *Opus cit.* Pag.107

<sup>67</sup> Ruiz Olabuénaga, J.I. *Opus cit.* Pag.165

**3. Cuestionarios y encuestas**<sup>68</sup>, previamente diseñados para obtener información concreta y específica. Las preguntas van dirigidas a una población concreta y están directamente relacionadas con el análisis de los resultados. Hay que seleccionar previamente la muestra de población donde se quiere utilizar. Es una herramienta utilizada tanto en investigación cuantitativa como cualitativa.

**4. Informantes clave e historias de vida.** La selección de estos es primordial, son los personajes que nos ofrecerán de primera mano la información más valiosa, centradas en relatos e historias sobre sus vivencias personales. **Evans-Pritchard, E.E.**, define al informante como:

*“...el informante es un miembro bien situado en la sociedad que estudia y con el que entabla primero y mantiene después una relación de tipo personal durante el tiempo que dure la investigación de campo...”*<sup>69</sup>.

La mayoría de las ocasiones estos informantes son la llave de otros nuevos, es decir, guían en el propio proceso de la etnografía, como vemos en este trabajo de campo que llevamos a cabo con la entrevista a los informantes seleccionados. Y en esta misma idea, **Junquera Rubio, C.** dice:

*“...los informantes son sujetos que muestran capacidad para adecuarse al investigador, proporcionándole datos de cuanto quiera saber, aconsejándole muchas veces en el camino a seguir, o los individuos a interrogar para éste o para aquél detalle concreto, pues también debe demostrar que es fiel a la tarea para la que ha sido escogido. Estos son excepcionales desde el interior de su cultura...”*<sup>70</sup>.

Los informantes son los elementos clave en la forma de transmitir la tradición oral de cara al registro del antropólogo. Así, **Vansina, J.** señala:

---

<sup>68</sup> Destacar que estas herramientas no han sido utilizadas durante el desarrollo de este trabajo de investigación.

<sup>69</sup> Evans-Pritchard, E.E. *Los Nuer*. Editorial Anagrama. Barcelona. 1977. Pag.28

<sup>70</sup> Junquera, C. *El chamanismo en el Amazonas*. Editorial Mitre. Barcelona. 1991. Pag.52

*“...las tradiciones orales son todos los testimonios orales, narrados, concernientes al pasado...”<sup>71</sup>.*

La tradición oral es un aspecto clave y fundamental de este trabajo, principalmente en lo que nos ocupa sobre la historia de la tenca en Extremadura y en el valor simbólico de esta para determinados extremeños. Así, en este sentido, **Aguirre Baztán, A.** dice:

*“...la tradición oral opera plenamente en la función simbólica. Es la caja negra cultural donde se formaliza e invierte el significado patente de la vida social, para devenir significado latente...”<sup>72</sup>.*

Esa transmisión oral facilita el registro y documentación para la elaboración de las historias de vida de los informantes, que mediante sus relatos aportan la información que se persigue en etnografía. En este caso, historias centradas en la actividad de la pesca son transmitidas oralmente por los propios protagonistas. **López Barajas, E.** escribe sobre las historias de vida y comenta al respecto:

*“...las historias de vida permiten diversos modos de escribir o narrar una biografía...”<sup>73</sup>.*

*“...la historia de vida es una anotación escrita de la vida de la persona basada en conversaciones o entrevistas. La vida puede referirse a un grupo humano o social. Las historias de vida orales focalizan hechos, procesos, causas y efectos antes que la propia vida del sujeto o grupo...”<sup>74</sup>.*

**Ruiz Olabuénaga, J.I.** describe las historias de vida de la siguiente forma:

---

<sup>71</sup> Vansina, J. *La tradición oral*. Labor. Barcelona. 1967. Pag.101

<sup>72</sup> Aguirre Baztán, A. *Opus cit.* Pag.145

<sup>73</sup> López-Barajas, E. *La historia de vida y la investigación biográfica. Fundamentos y metodología*. UNED. Madrid. 1996. Pag.12

<sup>74</sup> *Ibidem*.Pag.19

*“...en la Historia de Vida, una persona refiere en un largo relato el desarrollo de su vida desde su propio punto de vista y en sus propios términos. Espontáneamente o acompañado de un experto sonnacador, el sujeto va desgranando en una serie de entrevistas, acompañadas, a veces, de grabaciones magnetofónicas, o a través de redacciones escritas por él mismo, visitas a escenarios diversos, entrevistas a familiares o amigos, fotografías, cartas... los diferentes episodios o etapas de su vida...”<sup>75</sup>.*

**5. Análisis y registro audiovisual.** La grabadora, el bloc de notas, la cámara fotográfica, equipos informáticos, etc., todos ellos utilizados en este trabajo. Son utensilios indispensables para registrar la información y documentación obtenida. En etnografía, papel importante es el que desempeña la fotografía, pues, de alguna manera nos permite “atrapar” esos contextos visitados y momentos vividos durante el desarrollo del trabajo de campo. Las fotografías, además fomentan la producción de información, pero hay que saber en qué momento exacto son precisas. **Flick, U.** destaca sobre las fotografías:

*“...las fotografías son expresivas sólo cuando se toman en el momento adecuado...”<sup>76</sup>.*

*“...se toman aspectos de la vida de las personas para estimular a los compañeros de entrevista a producir narraciones o respuestas...”<sup>77</sup>.*

Debemos contemplar la fotografía como una herramienta más en nuestro trabajo de campo, así lo sugieren **Calvo Buezas, T.** y **Barbolla Camarero, D.:**

*“...se debe ver la fotografía en la antropología como una herramienta más en el trabajo de campo. El registro visual de los datos recogidos en el transcurso de la observación, complementa a las descripciones de los diarios de campo, a las encuestas y*

---

<sup>75</sup> Ruiz Olabuénaga, J.I. *Opus cit.* Pag.279

<sup>76</sup> Flick,U. *opus cit.* Pag.166

<sup>77</sup> *Ibíd.*Pag.167

*entrevistas, a las grabaciones magnetofónicas, salvo que ellas mismas –las fotografías- sirvan de sustento básico para la investigación...”<sup>78</sup>.*

El registro fotográfico en este estudio sobre la tenca ocupa un lugar destacable. Mediante la fotografía hemos registrado el amplio contexto donde nos hemos desenvuelto y los momentos vivenciados con los informantes entrevistados.

---

<sup>78</sup> Calvo Buezas, T. y Barbolla Camarero, D. *Opus cit.* Pag.698

## **2 . UNA PEQUEÑA INTRODUCCION ETNO-BIOLOGICA DE LA TENCA.**





## 2.1 ORIGEN, EVOLUCION Y DESARROLLO DE LA TENCA

### 2.1.1 Introducción a la historia natural de la tenca.



Las descripciones de la *Tinca tinca*<sup>79</sup> son numerosas, básicamente se agrupan en detalles morfológicos, fisiológicos y funcionales. Podemos decir que la mayoría de autores se centran en describir a la tenca desde una perspectiva física, sin embargo otros se detienen en aspectos

relacionados con su hábitat, reproducción, alimentación, etc.

En las últimas décadas el número de estudios e investigaciones sobre este pez están basados en elementos biológicos y en el desarrollo natural de ésta.

También encontramos alguna publicación ligada más a una perspectiva de tipología social, como puede ser el consumo de este pez, el impacto económico, su valor cultural, etc., podemos, además, encontrar descripciones significativas desde un punto de vista más antropológico. Pues, efectivamente, algún autor la denomina “*pez doctor*”, refiriéndose a sus valores medicinales y curativos.

Como vemos, la tenca, no es simplemente un ciprínido más, al menos en Extremadura, sino que se trata de un pez que, poco a poco, ha ido adquiriendo relevancia social, hasta convertirse en una de las especies destinadas a la acuicultura en la región extremeña.

Esta investigación no está centrada únicamente en datos biológicos de la tenca, pero si consideramos de gran importancia y relevancia para el desarrollo de este trabajo estimar su importancia en este campo, ya que es necesario conocer la tenca desde “la especie” que es,

<sup>79</sup> Según el sistema sexual de Linneo, se la denomina *Tinca tinca*.

científica y biológicamente, es decir, analizar diferentes variables y factores como la reproducción, alimentación, su adaptabilidad al medio, etc.

En definitiva, la tenca está ligada a Extremadura y ésta a la tenca, de una forma muy especial, este vínculo con el extremeño procede de tiempos pasados, como hemos comprobado. En definitiva, hemos realizado, un recorrido breve pero didáctico de la **historia natural** de la tenca, desde tiempos de Linneo, pasando por Darwin y otros naturalistas, hasta llegar a autores e investigadores extremeños, que nos han aportado diferentes perspectivas biológicas y culturales de ella.

### 2.1.2 Descripción biológica de la tenca, según Carl Von Linné<sup>80</sup> (1758).

Antes de iniciar un análisis descriptivo sobre la tenca queremos aclarar que existe otro animal denominado de igual forma y que pudiera dar lugar a confusión, sobre todo en Chile, donde a la tenca se considera como a un ave endémica, es decir, exclusiva del país andino (*Mimus thenca*). **Millie Holman, G.** nos ofrece una breve descripción natural de ella:

*“...Son aves de alas cortas y redondeadas y cola larga, con pico fuerte de tamaño moderado y patas largas. Son arbóreas, de hábitos solitarios. Se alimentan de insectos, frutas y semillas. Algunas son notables por sus bellos cantos y por la capacidad de imitar los de otras aves...”*<sup>81</sup>

Cuando nos referimos a ella, como pez, es conocida vulgarmente como **tenca**, pero a la hora de definirla, debemos tener en cuenta que en la clasificación de **Linneo**<sup>82</sup>, éste la

---

<sup>80</sup> Carlos Linneo.

<sup>81</sup> Millie Holman, G. *Guía de campo de las aves de Chile*. Editorial Universitaria. Santiago de Chile. 2005. Pag.334

<sup>82</sup> “...Científico, naturalista, botánico y zoólogo sueco que estableció los fundamentos para el esquema moderno de la nomenclatura binomial. Se lo considera el fundador de la moderna taxonomía. En su obra afirma que era posible crear un sistema natural de clasificación a partir de la creación divina, original e inmutable, de todas las especies. Demostró la reproducción sexual de las plantas y dio su nombre actual a las partes de la flor. Creó un esquema taxonómico basado únicamente en estas partes sexuales, utilizando el estambre para determinar la clase y el pistilo para determinar el orden. Linneo también contribuyó en gran medida a la nomenclatura animal. A diferencia del sistema empleado con las plantas, su clasificación de los animales recurre a una variedad de características que incluyen observaciones de su anatomía interna. En la actualidad se utiliza el sistema de Linneo, pero los seres vivos se clasifican sobre la base criterios genéticos, que son los factores que regulan la expresión de los factores anatómicos...” en Historias de la Ciencia. Carl Von Linneo (1707-1778) [web] 1999. [Consulta: 5 de marzo de 2010] disponible en <http://www.uv.es/~jaguijar/historias/linneo.html>

clasifica como *Tinca tinca* en 1758, pero otros autores la clasifican con determinados sinónimos en tiempos distintos, así cronológicamente<sup>83</sup>:

- *Cyprinus tinca auratus*, Bloch, 1782.
- *Tinca aurea*, Gmelin, 1788.
- *Cyprinus incauratus*, Lacep de, 1803.
- *Cyprinus zeelt*, Lacep de, 1803.
- *Cyprinus tincaurea*, Shaw, 1804.
- *Tinca vulgaris*, Fleming, 1828.
- *Tinca chrysitis*, Fitzinger, 1832.
- *Tinca italica*, Bonaparte, 1836.
- *Tinca vulgaris*, maculata Costa, 1838.
- *Tinca communis*, Swaison, 1839.
- *Tinca limosa*, Koch, 1840.
- *Tinca vulgaris*, Valenciennes, 1842.
- *Tinca linnei*, Malm, 1877.
- *Tinca vulgaris cetellae*, Segre, 1904.

Efectivamente, Linneo, conocido con apodos como el *Príncipe de los botánicos*, el *nuevo Adán* o como *Plinio del Norte*, pretendió organizar la naturaleza de forma sencilla mediante unas cuantas reglas por él establecidas<sup>84</sup>. Se centró, fundamentalmente, en el reino vegetal pero su taxonomía se extendió a otros reinos como el animal y el mineral. Dentro del reino animal y, por lo que nos compete en este trabajo, los peces.

Científicamente, Linneo clasifica la *Tinca tinca* a mediados del siglo XVIII, pero las referencias a este pez las encontramos en tiempos anteriores, en la literatura referida a la Historia Natural de la tenca. Las citas más antiguas de la tenca las encontramos incluso en literatura muy antigua, porque si revisamos a Plinio y su *Historia Naturalis*, Aristóteles y su *Histoire des animaux* o incluso la *Historia de los animales* de Claudio Eliano encontramos alguna mención sobre ella.

---

<sup>83</sup> Banco de datos de la Naturaleza: Peces continentales de España. Ministerio de Medio Ambiente [web] Madrid. [consultada el 05 de marzo de 2010] en [http://www.magrama.gob.es/es/biodiversidad/temas/inventarios-nacionales/09047122800af6da\\_tcm7-22111.pdf](http://www.magrama.gob.es/es/biodiversidad/temas/inventarios-nacionales/09047122800af6da_tcm7-22111.pdf)

<sup>84</sup> González Bueno, A. *Linneo. El Príncipe de los Botánicos*. Editorial Nivola. Tres Cantos (Madrid). 2008. Pag.27

Desde la clasificación de Linneo hasta la fecha, el número de descripciones es amplio, pasando por explicaciones muy técnicas y precisas a descripciones más sencillas y claras. Nuestro cometido no es reflejar aquí el mayor número posible de descripciones sobre la *Tinca tinca*, pero si alguna.

La tenca desde su fisonomía descriptiva, la podemos definir<sup>85</sup> como un pez tímido y asustadizo, corto en longitud, más bien ancho, no suele alcanzar pesos<sup>86</sup> superiores a los 2,5 Kg., tiene un cierto parecido físico al de las carpas y posee dos barbas en su boca. Su piel está cubierta de



escamas muy pequeñas y envueltas en una baba viscosa y escurridiza. Su color es verde oscuro, con tonos amarillentos, e incluso dorados, aunque este aspecto varía en función del medio donde se desenvuelve y sobre todo de la edad del pez, cuanto más viejas, más oscuras. Es muy activo en horas nocturnas. También aprecia las altas temperaturas y se le puede encontrar en aguas muy tranquilas y profundas. Es habitual encontrarlo en pequeñas charcas destinadas como abrevaderos de ganado y generalmente prefiere no compartir espacios con otras especies.

### 2.1.3 Cronología teórica de la Historia Natural de la *Tinca tinca*.

Desde la Biología, históricamente, se ha descrito a la tenca de diversas formas. Muchos han sido los naturalistas que han escrito sobre la morfología de *Tinca tinca*, en este sentido y en relación cronológica, detallamos las siguientes descripciones:

**Milne-Edwards y Aquiles Comte**, en 1843 escriben:

*“...las Tencas (Tinca) unen à los caracteres de los gobios el no tener sino escamas mui pequeñas y las barbillas mui cortas. La Tenca Común (Cyprinus Tinca) que habita en las*

---

<sup>85</sup> Definición propia.

<sup>86</sup> En la fotografía podemos apreciar un ejemplar de tenca de 3,5 kg., capturado en el embalse de Orellana (Badajoz) en Septiembre de 2014. Destacar que es un caso excepcional.

*aguas estancadas es, en general, de un pardo amarillento; no llega comúnmente a tener más de un pie de largo, y es menos estimada que la carpa... ”<sup>87</sup>.*

**Conde de Lacepede**, en 1849, añade:

*“...doce radios en la dorsal; once en la aleta del ano; nueve en cada ventral; las dos quijadas avanzadas casi igualmente; las escamas del cuerpo y de la cola muy pequeñas; las aletas gruesas y casi opacas... ”<sup>88</sup>.*

**Hamilton**, en 1860, señala a la tenca como el pez doctor:

*“...en Alemania es denominada como el pez doctor... ”<sup>89</sup>.*

**Don Mariano De la Paz Graells**, en 1864, describe a la tenca de forma clara y sencilla, basándose en aspectos de su hábitat, alimentación, reproducción y su cultivo, dato muy relevante que demuestra que en el S. XIX la tenca era criada en lugares específicos en diferentes puntos de la Península. Dice así:

*“...la tenca vive en aguas estancadas y cenagosas, y también la hemos encontrado en las pozas de los arroyos de la región central. Puede criársela en la domesticidad en los estanques de las huertas, procurando que haya en el fondo algo de cieno. Este pez se alimenta de gusanillos, semillas y plantas acuáticas, y cuando se le cría en estanques reducidos, se le ceba con centeno cocido. Su carne suele tener gusto de lodo si no se tiene la preocupación de ponerle en vivares de agua corriente, o renovarle unos días antes de comerle. Suele pesar hasta 3 libras, pero los individuos de cuarteron ya son comestibles.*

*La tenca es común en toda la Península, principalmente en la región central y oriental, se multiplica mucho, porque cada hembra produce 100.000 huevos. Cría en Junio*

---

<sup>87</sup> Milne-Edwards y Aquiles Comte. *Zoología o Historia Natural de los animales*. Traducido por D. Pedro Barinaga. Madrid. 1843. Compañía General de Impresores y Libreros del reino. Pag.419

<sup>88</sup> Conde de Lacepede. *Historia Natural de los cetáceos y los peces*. Tomo VI. Editor MELLADO. Madrid. 1849. Pag.396

<sup>89</sup> Hamilton, R. *The Natural History of British Fishes*. Part 1. Edited By Sir William Jardine, Bart. London. 1860. Pp.114-115

y Julio y puede recogerse su hueva en los desovaderos artificiales descritos, o verificarse con ella la fecundación artificial. En el primer caso, luego de cargados los desovaderos se podrán llevar y sumergir en las aguas que quieran poblarse; en el segundo deberían colocarse los huevos fecundados en los aparatos de incubación, para sumergirlos del mismo modo en dichos sitios. La tenca nace a los 7 u 8 días si la temperatura es de 20 a 25 grados... ”<sup>90</sup>.

**Darwin** en sus investigaciones y trabajos sobre el origen del hombre, cita a la tenca en términos descriptivos sobre sus comportamientos reproductivos en las últimas décadas del S.XIX:

“...los machos de los ciprínidos parecen asimismo encontrarse en exceso, pero varios miembros de esta familia, a saber, la carpa, la tenca, la brema y los piscardos, parecen seguir regularmente la práctica, rara en el reino animal de la poliandria. Porque cuando la hembra está frezando es siempre asistida por dos machos, uno a cada lado, y en el caso de la brema, por tres o cuatro machos. Este hecho es tan conocido que siempre se recomienda poblar un estanque con dos tencas macho por cada hembra, o al menos con tres machos por cada dos hembras... ”<sup>91</sup>.

“...éste es asimismo el caso de una multitud de peces cuyo sexo son idénticos en color en todas las demás estaciones del año. Pueden ponerse como ejemplo, la tenca, el rutilo y la perca... ”<sup>92</sup>.

Una descripción curiosa por su énfasis en las características del hábitat es la que ofrece **Castro Legua**, a finales del s.XIX:

“...los caracteres disyuntivos de las tencas son cuerpo ancho y fornido, cubierto de pequeñas escamas, y dos barbillas cortas y diminutas en el ángulo de la boca. La tenca

---

<sup>90</sup> De la Paz Graells, Mariano. *Manual Práctico de Piscicultura o Prontuario para servir de guía al piscicultor en España, y a los empleados de la administración pública en nuestras aguas dulces y saladas*. Escrito y publicado de Orden de Su Majestad el Rey.. Editado por Aguado, E. Impresor de cámara de Su Majestad y de su Real Casa. Madrid, 1864. Pag.91

<sup>91</sup> Charles Darwin. *El Origen del hombre*. Traducción y edición de Joandoménech Ros. Editorial Crítica. Barcelona. 2009. Pag.331

<sup>92</sup> Ibidem.Pag.451

*común es de color verde aceituna, gris negruzco en la parte superior de la cabeza, blanco amarillento en el vientre y costados, y las aletas de un gris oscuro. Su tamaño medio es de 1 ½ decímetros y su peso de un kilogramo. Habitan en los ríos y lagos de toda Europa, no escaseando en los de España, y prefiriendo siempre los ríos de corriente lenta y cenagosa. Se alimenta de gusanillos y lombrices y se la pesca en más abundancia allí donde el fango es más abundante y de olor más fétido. Su carne es muy apreciada y muy alimenticia, y las más sabrosas son las cogidas en aguas más cenagosas y pútridas...”<sup>93</sup>.*

**Lozano**, en 1952, aporta una definición muy descriptiva y técnica:

*“...especie de agua dulce que pertenece a la familia de los ciprínidos, se caracteriza por poseer un cuerpo corto y grueso, algo comprimido, con el dorso de color verdoso y el resto del cuerpo de color amarillo con destellos dorados. La boca está provista de labios gruesos con una barbilla a cada lado del repliegue dérmico que cubre el maxilar. El cuerpo está cubierto de escamas muy pequeñas. La línea lateral está constituida por más de un centenar de estas escamas, las aletas son grandes, de color asalmonado y con los ángulos redondeados. Los machos son fácilmente diferenciables de las hembra cuando se observan las aletas pelvianas, ya que en los primeros éstas son más grandes y presentan el radio sencillo ostensiblemente más gruesos que los ramificados mientras que en las hembras todos los radios son igualmente delgados...”<sup>94</sup>.*

**Lucowicz y Proske**, en 1979, se refieren a los valores del agua y a su distribución:

*“...son capaces de vivir en aguas con temperaturas de más de 35° C y se adaptan muy bien a aguas con baja cantidad de oxígeno y valores de pH que oscilan entre 6,5 y 8. Según indican, la tenca está ampliamente distribuida por Europa y Siberia Occidental. Además,*

---

<sup>93</sup> Castro Legua, V. González Gómez, E. *Historia Natural: Explicación de las láminas del Reino Animal*. Imprenta de Enrique Rubiños. Madrid. 1888. Pp.120-121

<sup>94</sup> Lozano, L. *Los peces fluviales de España*. Memorias de la Academia de las Ciencias Exactas, Físicas y Naturales de Madrid. Serie de Ciencias Naturales. Tomo V. 1952. Pag.127.

ha sido introducida en África, Australia, Sureste de Asia, y Norteamérica, donde parece estar adaptándose bien a las nuevas condiciones ambientales...”<sup>95</sup>.

**Maitlan**, en 1980, la describe de la siguiente forma:

*“...la tenca presenta un color verde oliváceo. Las aletas pectorales se aproximan al perfil ventral del cuerpo y las aletas ventrales o pélvicas son claramente abdominales. Todos los radios son blandos, salvo el primero de la aleta dorsal y el de la aleta anal, que pueden estar osificados. Las escamas son siempre cicloideas y con buena adherencia. Es normal la existencia de la línea lateral, pero a veces se trunca pronto. No hay dientes en las mandíbulas ni en la cavidad bucal, pero sí en la faringe. Los dientes faríngeos están insertos en un par de elementos óseos, cada uno de los cuales representa el último de los arcos del esqueleto branquial del lado respectivo, que se adapta al cumplimiento de esa nueva función. Estos dientes se sitúan en una sola fila, cuatro en uno de los huesos faríngeos y cinco en el otro, o cinco en ambos...”<sup>96</sup>.*

**Muus y DaHistrom**, en 1981, aportan nuevas características referidas al medio:

*“...la tenca es una animal euritermo, que habita en aguas templadas y profundas, como charcas, embalses y lagunas, apareciendo también en los remansos que se forman en el curso lento de los ríos, aunque su presencia en estos últimos es más escasa...”<sup>97</sup>.*

**Huet**, en 1983, añade datos sobre la freza<sup>98</sup> y la alimentación:

*“...esta especie se alimenta activamente en verano, mientras que el invierno lo pasa en estado pasivo, semienterrada en los fondos cenagosos de charcas y lagunas. El crecimiento de los alevines es lento: El primer año su peso está comprendido entre 5 y 10 g. el segundo entre 50 y 100 g. y el tercero entre 200 y 300 g. alcanzando la madurez*

---

<sup>95</sup> Lucowicz, M.V. y Proske, C. *Production and reproduction of tench*. 1979 Riv. It. Piscic. Ittiop. A. XIV- N. 4. Pp.109 y 116.

<sup>96</sup> Maitlan, P.S. y Linsell, K. *Guía de los peces de agua dulce de Europa*. Editorial Omega. 1980. Barcelona. Pag.102

<sup>97</sup> Muus, B. y DaHistrom, P. *Los peces de agua dulce de España y de Europa*. Editorial Omega. 1981. Barcelona. Pp.92-93

<sup>98</sup> Apareamiento de la tenca.



*sexual a partir del tercer verano. Las hembras ponen entre 150.000-200.000 huevos/kg de animal, en una puesta fraccionada que suele ser fecundada por más de un macho. Esta especie requiere elevadas temperaturas para su reproducción (20° C mínimo), por lo que la época de la freza tiene lugar en España a partir de Mayo a Junio...”<sup>99</sup>.*

Sobre el hábitat, **Velasco Marcos**, en 1997 también argumenta:

*“...prefiere ambientes similares a los de la pardilla (*R. Lemmingii*) y el carpín (*C. Auratus*), zonas cálidas y secas, donde las pendientes son escasas, las aguas templadas, los fondos blandos, la cobertura vegetal acuática abundante y las variaciones de caudal grandes a lo largo del año. Se ha observado igualmente que tolera bastante bien las bajas concentraciones de oxígeno...”<sup>100</sup>.*

**Manuel Blasco Ruiz**, en 1999, la define como:

*“...es un pez ciprínido bien conocido por los extremeños. Se desarrolla muy bien en charcas fertilizadas y vive confortablemente en aguas templadas, con tensión media de oxígeno y abundante vegetación ribereña. Su alimentación es omnívora, aunque predomina la parte animal (larvas de insectos, crustáceos, moluscos, gusanos), sin desdeñar materia vegetal y animal en descomposición. Crecimiento relativamente lento (comparado con el de otras ciprínidas), necesita al menos dos años para alcanzar su tamaño comercial, aunque este puede acortarse, según demanda...”<sup>101</sup>.*

**Miller y Loates**, en 1999, introducen en la descripción que nos ofrecen, nuevos elementos,<sup>102</sup> como las propiedades medicinales<sup>103</sup> de esta:

---

<sup>99</sup> Huet, M. *Tratado de Piscicultura*. 30 Edición. Ed. Mundi-Prensa. 1983. Pag.37

<sup>100</sup> Velasco Marcos, J.C. *Los peces de la Provincia de Salamanca: Atlas de distribución*. Universidad de Salamanca. 1997. Pag.90

<sup>101</sup> Blasco Ruiz, M. Palomino Palma, L. Fernández Alzas, M. D. Paula Moreno, H. J. *La comercialización de productos alternativos en Extremadura. Consejería de Agricultura y Comercio*. Junta de Extremadura. 1999. Badajoz. Pp. 120-121.

<sup>102</sup> Al igual que Hamilton, R. un siglo antes, atribuyen propiedades medicinales a la tenca, matizando tales propiedades indicadas para otros peces y para el ser humano. Es esta, una característica a tener en cuenta, debido a que en los trabajos e investigaciones revisadas hasta el momento, no aparece referencia alguna a tal propiedad, pero aún así, añade un valor especial a la investigación al abrir otra posible línea de estudio e intentar llegar a algún estudio científico que refute tal propiedad medicinal, o incluso poder valorar la posibilidad de que se trate de un rasgo cultural de tradición popular de alguna zona geográfica donde se le de utilidad medicinal a la tenca.

*“...es el llamado “Pez Doctor” ya que tiene el cuerpo cubierto con un limo de probado valor medicinal para otros peces e incluso para el hombre; muy redondeada; boca terminal, con dos barbillones, escamas pequeñas, de base corta, con el segundo radio no ramificado, mucho más largo y grueso en machos; branquias largas, 12-13 en el primer arco, verde oscuro o casi negro, ojos rojizos, con un tinte bronce dorado en los flancos y vientre. Frecuenta lagos y tramos lentos de los ríos, es nocturna, se alimenta en los fondos en una posición vertical y puede yacer aletargada en los inviernos fríos. Cría en Mayo-Junio, en cardúmenes, muy fecunda, hasta 900.000 huevos pequeños, verdosos, que deposita en algas, eclosión a los 4-5mm. Utilizada en la cría de estanque; la tenca dorada es una variedad ornamental. Se hibrida con el carpín...”<sup>104</sup>.*

**El Ministerio de Medio Ambiente** basándose en los trabajos de **Doadrio y Elvira**<sup>105</sup> en 1991, aporta una definición completa y aporta algunos datos curiosos relacionados con la acuariofilia, la acuicultura, reproducción, alimentación, etc.; esta definición se puede considerar relevante, en el sentido que ya vincula a la tenca con Extremadura y con alguna otra región, como es el caso de Castilla y León. La definición dice:

*“...especie de talla media que puede alcanzar los 850 mm de longitud total y un peso máximo de 7.500 g. El cuerpo es alargado con un pedúnculo caudal corto y alto. Presenta un par de barbillas en las comisuras labiales. Las escamas son pequeñas siendo su número de 90 a 120 en la línea lateral. Las aletas dorsal y anal tienen sus bordes distales convexos y la primera de ellas presenta 8-9 radios ramificados, mientras que la anal tiene 7-8. La coloración es verdosa aunque puede variar dependiendo del medio donde viva. Existen diferentes formas y coloraciones ya que se utiliza como especie ornamental en acuariofilia.*

*En ríos no es una especie frecuente y siempre sus poblaciones son escasas. Sin embargo, las poblaciones son abundantes, debido a que es objeto de repoblaciones por su interés económico, en charcas del oeste español, principalmente en Extremadura y en*

---

<sup>103</sup> Antes se decía que las tencas eran buenas para las mujeres que habían dado a luz y para la gente con la tensión alta y con dolor de cabeza. Semillas Vivas. Tenca [web] Segovia [consulta: 24 de marzo de 2010] disponible en <http://www.semillasvivas.com/ficha.asp?id=ganado3>

<sup>104</sup> Miller, P.J. y Loates, M.J. *Guía de identificación. Peces de España y de Europa*. Editorial Omega. 1999. Barcelona. Pp.102-103

<sup>105</sup> Elvira, B. Doadrio, I. Bernat, Y. *Peces Continentales Españoles. Inventario y clasificación de zonas Fluviales*. ICONA. Madrid. 1991. Pps56-57.

Castilla-León. Estas repoblaciones se realizan normalmente a través de piscifactorías privadas que se dedican a su cultivo. Prefiere vivir en charcas, lagos y ríos de baja velocidad de la corriente, con abundante vegetación y fondos blandos. Sin embargo, en algunos ríos, especialmente en la provincia de León puede vivir en ríos con fondos de piedras y escasa vegetación acuática aunque en estos casos selecciona pozos o zonas con escasa velocidad de la corriente. Soporta bajos contenidos de oxígeno disuelto en el agua. Es omnívora pero se alimenta principalmente de invertebrados e insectos acuáticos que encuentra en el fondo de charcas y ríos.

Es diploide con un número cromosómico  $2n=48$ .<sup>106</sup> Se reproduce en zonas de densa vegetación acuática fijándose los huevos a la vegetación sumergida. Presenta un único periodo de freza entre mayo y agosto. Se reproduce en zonas de densa vegetación acuática fijándose los huevos a la vegetación sumergida. Presenta un único periodo de freza entre mayo y agosto... ”<sup>107</sup>.

#### **2.1.4 Especie de interés regional.**

La Junta de Extremadura tiene una gran implicación en cuanto al desarrollo de esta especie, y desempeña un rol fundamental en su impacto sociocultural. En la actualidad, invierte anualmente parte de los presupuestos regionales al estudio y reproducción de la tenca, lo cual contribuye a su desarrollo y distribución en las cuencas fluviales extremeñas. La administración extremeña cuenta con un **centro de interpretación de la tenca**<sup>108</sup>, piscifactorías propias, legislación, etc., ha declarado a la tenca **especie de interés regional**. Efectivamente, la Junta de Extremadura la incluye en su catálogo de especies fluviales con una definición muy completa, donde aporta además de la descripción física, datos sobre reproducción, alimentación y pesca, en base a toda la experiencia de sus técnicos, que llevan más de cuarenta años estudiando al ciprínido:

“...pez con escamas muy pequeñas y piel fina con mucha mucosidad, lo que las hace muy resbaladizas. De talla media, puede alcanzarlos 85 cm de longitud. Presenta aletas de

---

<sup>106</sup> Sus células son diploides y contienen 48 cromosomas por cada una de ellas.

<sup>107</sup> Documento obtenido del Banco de datos de la Naturaleza: *Peces Continentales de España*. Secretaría General para el Territorio y la Biodiversidad. Dirección General para la Biodiversidad. Ministerio de Medio Ambiente.

<sup>108</sup> Instalaciones acuícolas de Villafranco del Gadiana (Badajoz) dependientes de la Junta de Extremadura.

*bordes redondeados; en el macho, a partir de los dos años, las aletas ventrales están más desarrolladas que en las hembras, con un segundo radio mucho más grueso, carácter que sirve para diferenciar ambos sexos. La coloración es verdosa, aunque existen variaciones debido a su uso en acuariofilia. Prefiere vivir en lugares con abundante vegetación y fondos limosos o fangosos, preferentemente en charcas, lagos y embalses; en los ríos selecciona zonas con escasa velocidad de corriente y fondos blandos. En invierno permanece en los fondos fangosos, prácticamente inactiva. Es de hábitos principalmente nocturnos. Soporta bien las bajas concentraciones de oxígeno y elevadas temperaturas que alcanzan las aguas embalsadas en verano.*

*Se alimenta principalmente de larvas de insectos y otros invertebrados que busca en el fondo con sus barbillas bucales, que son sensitivas. Puede comer detritus, algas y plantas subacuáticas. Utiliza para reproducirse zonas con vegetación acuática abundante y densa. Esta comienza en mayo y puede durar hasta septiembre, frezando durante este periodo entre una y tres veces. Las hembras son muy prolíficas, pudiendo llegar a poner unos 300.000 huevos por kilo de hembra. Ponen los huevos sobre la vegetación sumergida, donde quedan fijados. Los huevos eclosionan a los 2-6 días, dependiendo de la temperatura del agua. Las larvas permanecen fijas a la vegetación durante los primeros momentos de vida.*

*Es una especie cuya presencia se potencia por su interés para la pesca, por lo que no se encuentra amenazada. No obstante, existen indicios de una baja variabilidad genética. Pez que suele picar en fondo, en zonas de mucho lodo y vegetación sumergida. Como cebo suelen emplearse lombriz, gusano, maíz, colas de cangrejo y masillas y es común el uso entre los pescadores de doble puntero con dos anzuelos colocados a distintas alturas...”<sup>109</sup>.*

Otras administraciones autonómicas también la clasifican y la definen como especie que habita sus cuencas hidrográficas. La Xunta de Galicia y concretamente su Consejería de Medio Ambiente la define como:

---

<sup>109</sup>Gobierno de Extremadura: Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía. [web] Mérida. [consultada 10 de marzo de 2010] disponible en <http://extremambiente.gobex.es/index.php>

*“...especie de talla media que puede alcanzar los 85 cm de longitud y los 7,5 kg de peso. Presenta un cuerpo alargado decoloración verdosa que puede variar en función de*



*donde viva. Tiene un par de barbillas en las comisuras labiales. Sus escamas son muy pequeñas y están recubiertas de una gruesa epidermis mucosa (segrega mucho mucus). Su período de reproducción tiene lugar entre mayo y agosto. La hembra deposita una media de 300.000 huevos sobre plantas acuáticas sumergidas, o directamente sobre el lecho del río. Se*

*trata de una especie omnívora, aunque principalmente se alimenta de insectos y otros invertebrados que encuentra en el fondo de charcas o ríos. También puede consumir algas y macrófitos acuáticos. Selecciona preferentemente charcas, lagos y ríos de baja velocidad de la corriente, con abundante vegetación y fondos blandos. Pero a pesar de ello, en algunos ríos aparece en zonas con fondos de piedra y vegetación escasa, si bien en estos casos selecciona pozos o zonas de carácter léntico. Tolera bajas concentraciones de oxígeno disuelto en agua. En España no se sabe con certidumbre si es una especie autóctona o ha sido introducida artificialmente. En este trabajo se considera autóctona ya que existen datos de su presencia en yacimientos arqueológicos de la edad de bronce.*

*En España ha sido citada en las cuencas de los ríos Ter, Tordera, Llobregat, Júcar, Ebro, Tajo, Guadiana, Guadalquivir y Duero. En general parece una especie poco común en los ríos gallegos. Está presente, al menos, en el Ulla y el Umia, siendo abundante en los embalses de Castrelo y Velle...”<sup>110</sup>.*

También existe una definición descriptiva muy completa, técnica, exhaustiva sobre la tenca en el documento elaborado para de las jornadas técnicas sobre la producción de la tenca en la dehesa extremeña. Unas jornadas centradas fundamentalmente en la cría de la tenca en Extremadura:

---

<sup>110</sup> *Tinca tinca*. Tenca. [web] 2010 [consultada 27 de marzo de 2010] disponible en <http://www.rios-galegos.com/pe67.htm>

*“...la longitud del cuerpo es unas cuatro veces su altura, tiene labios gruesos y barbillas situadas en las proximidades de la comisura labial de longitud aproximadamente igual a la mitad del diámetro del ojo. Aletas redondeadas, los ejemplares inmaduros de ambos sexos con aletas pelvianas idénticas, pero al comenzar la madurez sexual se hace más grueso el primer radio del macho, quedando delgado en la hembra. Escamas pequeñas y muy pegadas a la piel. Secreta abundante moco, que dificulta su captura. Color variable, en charcas fangosas su color es verde oscuro y en las limpias presenta tonos brillantes.*

*La tenca es un pez muy asustadizo que vive normalmente en el fondo de las charcas, evitando las zonas de iluminación intensa, durante el invierno y cuando la temperatura es muy fría se entierra en el fango para protegerse del frío, pasando a estar en vida latente. Se encuentra en aguas estancadas, charcas, lagos y es menos abundante en ríos aún de curso lento, prefiere fondos blandos y vegetación abundante, tolera bajas concentraciones de oxígeno. Raramente alcanza los 50 cm. (unos 2 Kg.), aunque se han pescado tencas de hasta 8 Kg. Es una especie longeva, su maduración sexual se presenta en el segundo o tercer verano y alcanza una media normal de 25-32 cm. Se alimenta de plancton, invertebrados botánicos, algas, distintos vegetales y pequeños pececillos.*

*Los huevos son depositados en las proximidades de las orillas en los meses de Marzo-Abril-Mayo. A los 3-4 días eclosiona el alevín que los tres primeros días se alimenta de los restos del huevo, posteriormente comienza a alimentarse exclusivamente de pequeñas pulgas de agua (*Daphnias*) y Rotíferos (*Brachionus calyciflorus*) y otros pequeños microorganismos. La temperatura óptima de crecimiento de estas larvas es de 24 a 28° C. A partir de los 0,5-10 gr. de peso la alimentación natural de las tencas se basa en insectos, crustáceos, oligoquetos, etc. Es posible la alimentación de la tenca con piensos adecuados (fase de engorde) hasta conseguir más de los 150 gr...”<sup>111</sup>.*

En el Portal Náutico **MASMAR**<sup>112</sup> también podemos encontrar referencias descriptivas sobre la tenca:

---

<sup>111</sup> Carbajo Hurtado, A. *Recopilación de la información de las jornadas técnicas sobre la producción de la tenca en la dehesa*. Guía de producción de la tenca. Patronato Pedro Ibarra. Diputación de Cáceres. 2006. Pp.2-3

<sup>112</sup> En la actualidad dedica un artículo a la tenca con una descripción completa que recoge características sobre cómo se pesca, su fixonomía, su gastronomía, su alimentación, su hábitat y su reproducción. La califica como un pez para disfrutar y desde el punto de vista gastronómico su exquisitez puede resultar incluso superior a la trucha.

*“...para muchos pescadores la tenca resulta un pez poco conocido, pero los aficionados a la pesca de ciprínidos la consideran apasionante. Su picada suave, casi imperceptible, su lucha en el agua, que en los ejemplares grandes resulta espectacular y su interés gastronómico la convierten en uno de los peces más buscados y no solamente en Extremadura y Salamanca, también en Zamora y en León. Habita en algunas lagunas y charcas junto con los tramos*



*medios y bajos de los ríos. Prefiere el agua lenta con abundante vegetación y fondos blandos. En los últimos tiempos la afición por la tenca ha ido en aumento a la vez que sus poblaciones han descendido considerablemente pese a su adaptación y a su enorme capacidad reproductora.*

*El cuerpo de la tenca es relativamente corto y bastante alto, aunque pueden encontrarse ejemplares de 40-50 centímetros de longitud que superan los tres kilos de peso. Su color verde con reflejos dorados y sus ojos pequeños, de un rojo intenso, la convierten en un pez muy vistoso. La piel contiene pequeñas escamas recubiertas de una gruesa mucosa a la que se atribuyen propiedades medicinales. Vive muy cerca del fondo y prefiere, si dispone de ellas, las aguas con una cierta profundidad. Su alimentación es omnívora y, aunque prefiere las larvas de insectos y pequeños crustáceos, también se alimenta de semillas. Su aleta caudal grande la convierte en una ágil nadadora que sortea con habilidad la vegetación subacuática. El hábitat característico lo constituyen los fondos de estanques y charcas de agua dulce con vegetación abundante aunque también habita algunos ríos, especialmente en los remansos y mangas. Tiene una gran tolerancia a concentraciones bajas de oxígeno, por lo que es capaz de resistir fuera del agua durante varias horas. También soporta temperaturas altas y bajas, entrando en hibernación o letargo pasajero en ambos casos.*

*Es un animal muy prolífico ya que, en condiciones favorables, la hembra pone unos 200.000 huevos por kilo de peso que van depositando sobre plantas acuáticas en varias desovas entre mayo y julio. Sin embargo, y por razones poco conocidas, la densidad de tencas ha disminuido de forma notable en los últimos años, hecho éste que preocupa seriamente, especialmente en Extremadura donde existe una auténtica pasión por este pez hasta el punto de que el gobierno extremeño promocióne rutas gastronómicas, fiestas, cotos de tenca y disponga de una piscifactoría para efectuar repoblaciones... ”<sup>113</sup>.*

### **2.1.5 La acuicultura de la tenca.**

Por acuicultura entendemos aquella actividad mediante la cual se puede obtener una producción a través del cultivo de especies acuáticas, ya sean vegetales o animales. Efectivamente, la FAO<sup>114</sup> la define como:

*“...cultivo de organismos acuáticos en áreas continentales o costeras, que implica por un lado la intervención en el proceso de crianza para mejorar la producción y por el otro la propiedad individual o empresarial del stock cultivado... ”<sup>115</sup>.*

Normalmente cuando se habla de acuicultura, enseguida tendemos a pensar en especies marinas como: doradas, lubinas, ostras, mejillones, crustáceos, etc.; así pues, el mayor peso de la acuicultura recae en la costa, pero lo cierto es que también existe una acuicultura continental cuyo auge va en aumento, gradualmente, con el paso del tiempo, con especies como la trucha, el salmón y la tenca.

---

<sup>113</sup> Cuando el cultivo es sólo de peces, se denomina piscicultura. La tenca, un pez para disfrutar [web] 2008 [consultada el 27 de marzo de 2010] disponible en <http://www.masmar.net/esl/Pesca/M%C3%A1s-Especies/La-tenca,-un-pez-para-disfrutar>

<sup>114</sup> Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

<sup>115</sup> Dirección Nacional de Recursos Acuáticos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca de Uruguay. *Manual Básico de Piscicultura en estanques*. Montevideo. 2010. Pag.10



### 2.1.5.1 La acuicultura en Oriente.

Efectivamente, desde tiempos ancestrales hay constancia de la acuicultura como medio para el cultivo de especies acuáticas en la actividad del hombre. Culturas antiguas orientales ya la practicaban hace milenios:

*“...la acuicultura abarca el cultivo de especies de animales y vegetales que cumplen todo o parte de su ciclo vital en el agua. Es una actividad que se practica desde hace más de 2000 años, los primeros registros datan del año 500 A.C. en China donde Fan-Li elaboró el primer tratado de piscicultura basado en el cultivo de la carpa, mientras que los romanos lo hicieron en cultivos de ostras extrayendo ejemplares de pequeña talla de la naturaleza para su engorde. En el siglo XIV, monjes franceses desarrollaron el cultivo de la trucha arco-iris. A fines del siglo XVIII se logró fecundar huevos de trucha y de salmón artificialmente, a partir del desarrollo de una técnica que un siglo más tarde contribuyó a la repoblación con alevines de estas especies...”<sup>116</sup>.*

Es probable que la cría de peces en Europa provenga de Oriente. El Imperio Romano tuvo conexiones con Oriente pero en la Baja Edad Media estos nexos con Oriente, desde Occidente, se acrecentaron de manera significativa fundamentalmente, por el comercio de las especies. Un ejemplo que caracteriza este mercado, lo protagonizan las Islas Molucas:

*“...las islas Molucas, o de las especias, situadas en el Extremo Oriente y bañadas por el inmenso Pacífico, producían en sus entrañas la casi exclusiva de dos preciosos cultivos: el clavo y la nuez moscada. El comercio de estos preciados frutos atraía la codicia de reyes y súbditos desde tiempos remotos, e incentivó el descubrimiento de un Nuevo Mundo y de otras artes del orbe, entonces terra incógnita...”<sup>117</sup>.*

En este ir y venir a Oriente las conexiones culturales fueron constantes y la admiración por nuevas formas de vida, alimentos, animales, minerales, vegetales, etc.,

---

<sup>116</sup> *Ibíd.* Pag.9

<sup>117</sup> Bañas Llanos, M.B. *Las Islas de las Especias (Fuentes etnohistóricas sobre las Islas Molucas)*. Universidad de Extremadura. Cáceres. 2000. Pag.15

podieron hacer que en Occidente surgiesen nuevas alternativas de comercio; por ello podríamos situar el nacimiento de la acuicultura en Asia Oriental. En este sentido, los viajes e historias del veneciano Marco Polo marcaron un punto de inflexión, donde el autor se hace eco de ríos, lagos, y consumo de peces:

*“...hacia el Noroeste hay un gran lago con gran variedad de peces. Un gran río entra y sale de él, y lo tienen preparado para que ningún pez que llega allí pueda salir, gracias a unas redes metálicas; de manera que se han juntado en el lago muchos tipos de peces...”<sup>118</sup>.*

### **2.1.5.2 La acuicultura en España.**

En España hay restos arqueológicos en el Sur, actualmente, en la costa gaditana y granadina. Efectivamente, en horas de bajamar se pueden apreciar corrales acuáticos de la época romana, utilizados para la captura de peces. Sin embargo situar la acuicultura continental en un espacio temporal concreto de la historia es poco preciso, aunque ciertas citas bibliográficas sitúan el cultivo de la carpa común en la época romana, pero otras opciones la señalan en la Edad Media, a través de los monasterios. No obstante, la literatura oficial la sitúa a mediados del S. XIX, según el informe de ESACUA<sup>119</sup> 2010:

*“...la acuicultura continental en España tiene un arraigo profundo que se remonta en torno al año 1864. Es en este año cuando D. Mariano de la Paz Graells publicó el Manual Práctico de Piscicultura y se construyó el Laboratorio Ictiogénico de la Granja en el Real Sitio de San Ildefonso. Simultáneamente surgió la primera piscifactoría privada de España, situada en Aragón. Pero es a partir de 1960 cuando se produce la revolución industrial en el sector pesquero español, lo que conllevó una expansión de la acuicultura continental...”<sup>120</sup>.*

En el mismo informe, ESACUA 2010, cita el origen de la piscicultura de la carpa:

---

<sup>118</sup> Marco Polo. *Libro de las maravillas del mundo*. Edición de Manuel Carrera Díaz. CATEDRA. Madrid. 2008. Pag.190

<sup>119</sup> Asociación Nacional de Acuicultura Continental.

<sup>120</sup> Informe de Acuicultura Continental ESACUA 2010.Pag. 21[web] 2010 [consultado el 27 de marzo de 2010] disponible en <http://esacua.com/web/wp-content/uploads/2011/03/2010.informe.acuicultura.pdf>

*“...procedente de Extremo Oriente<sup>121</sup>, se estima que se introdujo en Europa en la época romana. Su cría se extendió durante la Edad Media en las masas de agua de la gran llanura europea, convirtiéndose en una fuente de proteínas muy apreciada para los numerosos días de abstinencia impuestos por la religión cristiana, de hecho la cría de la carpa se perfeccionó en los monasterios...”<sup>122</sup>.*

Pero, centrándonos de nuevo en la tenca, nos planteamos más dudas en cuanto a su origen, aunque como ya veremos en un capítulo completo destinado a su origen, nos podemos aproximar con cierta fiabilidad a diferentes hipótesis u opciones. Una de las posibilidades que la tenca ha ofrecido a Extremadura es la piscicultura, principalmente de forma extensiva, en menor medida semiextensiva y con algún caso concreto intensivo.



El ecosistema que la tenca ha encontrado en Extremadura ha permitido su fácil adaptación en estas tierras. A su vez el extremeño, ha encontrado en esta especie una forma de consumir pescado fresco aunque sea estacionalmente, y una nueva alternativa de producción y comercio, lo que ha facilitado la emersión de diferentes empresas dedicadas a la cría y producción tenquera en esta región. Pero no sólo nuestra comunidad autónoma alberga piscifactorías y centros de cultivo de la tenca, tal práctica también se ha extendido a otras regiones, muchos trabajos así lo atestiguan, como el de **Jose María Campo (y colaboradores)**:

*“...esta especie es frecuente en lagos y charcas del centro y sur de España, encontrándose en diversas localidades de las Comunidades de Extremadura, Castilla-La*

---

<sup>121</sup> Véase capítulo anterior.

<sup>122</sup> *Ibidem*.Pag. 14

*Mancha, Castilla-León, Aragón, Navarra e incluso, Cataluña. El interés económico de la tenca como especie de consumo humano, ha aumentado progresivamente en las últimas décadas, si bien su cultivo intensivo sólo se realiza en determinados países centroeuropeos. En nuestro país esta especie está cobrando gran importancia en las Comunidades antes mencionadas. Por otra parte, el cultivo extensivo de la tenca, practicado tradicionalmente en charcas y lagunas se ha incrementado con otros tipos de cultivo más racionales e intensivos, en los que hay un control de la alimentación, reproducción, etc...”<sup>123</sup>.*

### 2.1.5.3 La acuicultura en Extremadura.



En cuanto a la acuicultura extremeña, uno de sus mayores exponentes es **Pérez Regadera**, que en uno de los trabajos publicados por **José Manuel Blasco Ruiz**, sostiene:

*“...Extremadura es una región donde secularmente se ha cultivado la tenca, ya que existe una gran cantidad de charcas en*

*las que, entre otras actividades, se ha desarrollado la acuicultura...”<sup>124</sup>.*

Además, el desarrollo de estas posibilidades piscicultoras permite que la investigación en torno a la tenca avance en aspectos como la reproducción, alimentación, ecosistema, calidad del medio hídrico, parasitología, genética, etc.; la acuicultura de este ciprínido se ha investigado desde diferentes universidades, como la Complutense de Madrid y la Universidad de Extremadura. Efectivamente, existen varias tesis doctorales dedicadas a algún aspecto físico-biológico de la tenca, entre las que destacamos:

<sup>123</sup> Campo, J.M.; Meléndez, J.M. y DE Torres, M. *Cultivo extensivo de la tenca en la zona occidental de Castilla-La Mancha (Toledo)*. Servicio de Investigación y Experimentación Agraria. 1991. Serie: Área de Recursos Naturales. Nº 2.

<sup>124</sup> Blasco Ruiz, M. Opus Cit. Pag.285

- *Estudio del sistema inmune de la Tenca (Tinca tinca L) influencia de la temperatura y variaciones estacionales.* Tesis doctoral. Autor: Collazos Cerro, M<sup>a</sup> Eugenia. UNEX. Año 1993.
- *Caracterización y análisis de la variabilidad genética en poblaciones españolas de tenca (Tinca tinca).* Tesis doctoral. Elorrieta Jove, M<sup>a</sup> Antonia. UCM. Año 2002.
- *Identificación de una batería de biomarcadores de contaminación en poblaciones de tenca (Tinca tinca L.). Estudio aplicado a xenobióticos medioambientales.* Tesis doctoral. Autor: Hernández Moreno, David. UNEX. Año 2007.
- *Efecto de la exposición a carbofurano en condiciones de flujo semiestático en poblaciones de tenca (Tinca tinca L.).* Trabajo de Grado. Autor: Gil Molinos, M<sup>a</sup> de los Milagros. UNEX. Año 2010.



## 2.2 DISTRIBUCION GEOGRAFICA DE LA TENCA: ¿AUTOCTONA O ALOCTONA?

### 2.2.1 Introducción.

Una de las mayores dificultades con la que nos encontramos en este trabajo, es situar, con precisión, su origen. Efectivamente, estamos ante un punto controvertido y de discrepancias diversas entre zoólogos y demás expertos en la materia. Su distribución actual parece clara, pero no tanto su origen. Unos autores la sitúan como propia o **autóctona** de la Península Ibérica y otros la sitúan como especie invasora o **alóctona**, introducida de la mano del hombre en algún momento concreto de la historia, como ha ocurrido con otras especies, como en el caso de la carpa (posiblemente introducida por los romanos)<sup>125</sup>, o el lucio (especie introducida probablemente hace algunas décadas, de procedencia norteamericana). Estamos ante una disyuntiva de hipótesis complejas y confusas.

Si además, intentamos profundizar e indagar sobre si su origen pudiera estar en Extremadura, nos encontramos ante un panorama polémico y controvertido entre los pescadores de este ciprínido, pues la tenca, popularmente, para la mayoría de éstos es extremeña. Sin embargo, el mundo científico y académico, se cuestiona si la tenca pueda ser considerada foránea, o por el contrario, considera que se trata de un pez típico y exclusivo de la región extremeña.

Popularmente los extremeños la perciben “como propia” y creen que su origen está en Extremadura<sup>126</sup>. Y efectivamente, no carece de importancia poder determinar un origen ajeno a tierras extremeñas y sentar unas bases sobre su procedencia que nos ofrezcan datos con los que analizar un hecho cultural arraigado en estas tierras.

No obstante, y como ya hemos señalado, estamos ante un análisis etnográfico de la tenca, y por ello lo que nos interesa es la relación de la tenca con el extremeño y sus diferentes manifestaciones socioculturales; por lo que pretendemos es valorar a la tenca en cuanto a un arraigo social en una determinada zona de la geografía extremeña, con

---

<sup>125</sup> Según el Banco de Datos del Ministerio de Medio Ambiente, ha sido introducida, con aclimatación, en Europa occidental y meridional (tal vez ya por los romanos, sobre todo entre el 10 y el 100 d.C.).

<sup>126</sup> Posiblemente se deba a la tradición oral.

elementos como su influencia culinaria en la región o su inclusión en dichos populares,<sup>127</sup> simplemente.

Si por el contrario, la hipótesis partiera de un origen autóctono, como consecuencia de distribución geológica y biológica, es decir, natural, el valor no sería menos importante, sobre todo, para Extremadura, pues podría dotarle de un valor añadido, de “denominación de origen.”

## **2.2.2 Distribución geográfica de la *Tinca tinca* en el Viejo Continente.**

A tenor de la bibliografía que venimos revisando, obtenemos la evidencia de que la tenca está presente, prácticamente a día de hoy en el 99 % del viejo continente, en unos márgenes geográficos que van desde Eurasia hasta Portugal. Se trata de una especie de población estable, pero escasa, en la mayoría de las cuencas hidrográficas, a no ser que su presencia sea en estanques y embalses donde no comparta espacio con otras especies. En general suele adaptarse a diferentes niveles de altitud y espacios diversos, pero como ya hemos visto, prefiere aguas tranquilas y de curso lento y una temperatura cálida. Su presencia ha sido constatada en numerosos ríos y lagos tanto europeos como asiáticos, pero su abundancia difiere bastante de unos lugares a otros por factores como: temperatura, profundidad, vegetación, curso de agua y, fundamentalmente, la intervención del hombre.

Si nos centramos en su distribución, a nivel global, podemos observar que su predominio es amplio en países donde es destinada al consumo y cultivo, como pueda ser Alemania y otros países del este europeo, como Chequia. Si reducimos su distribución a la Península Ibérica, su presencia también es muy diversa en la mayoría de las cuencas hidrográficas, pero no así el número de población, que también está relacionado con su cría y consumo. Ha sido, además, citada en ríos alaveses, murcianos, gallegos, madrileños, salmantinos, andaluces, toledanos, segovianos, zamoranos, etc., comunidades autónomas que en algunos casos difieren bastante, en factores climáticos, geográficos y geológicos.

Básicamente, podríamos decir brevemente, que la tenca se adapta como la mayoría de los peces ciprínidos al medio donde se desenvuelve, muy diferente es que ese hábitat sea propicio para su expansión y distribución, en este sentido, la mano del hombre mucho ha

---

<sup>127</sup> “Tienes los ojos más tiesos que una tenca”. Es un dicho popular de la zona de Navas del Madroño.



tenido y tiene que ver en la proliferación de poblaciones de tenca en la actualidad. Podemos señalar como en Extremadura y en algún otro punto geográfico español, como la provincia de Salamanca o la de Zamora, se han convertido en zonas idóneas para este ciprínido debido a la tradición mantenida por sus lugareños en cuanto a la cría y reproducción de la misma. Encontrar a día de hoy un solo embalse, laguna, charca o lago que sus aguas solamente estén ocupadas por tencas y no por otras especies piscícolas, y sobre todo de forma tan prolífica, nos atrevemos a confirmar que sólo es posible en estas zonas geográficas señaladas y en algún otro punto muy concreto, pero sin intervención humana es prácticamente imposible en la actualidad.

No son muchos, los autores y expertos que han dejado plasmadas a lo largo de la historia en estudios, y diferentes obras literarias, citas y referencias de la tenca y sobre su localización geográfica, datos que nos facilitarán el poder establecer un mapa de distribución de la tenca en la actualidad y poder discutir sobre su origen y procedencia. Así pues, en cuanto a la localización geográfica de la tenca destacamos las siguientes citas:

Don Mariano **De la Paz Graells**, en 1864 en su obra sobre piscicultura comenta sobre su localización en la Península Ibérica:

*“...la tenca es común en toda la Península, principalmente en la región central y oriental“...”<sup>128</sup>.*

**Castro Legua**, En 1888 señala:

*“...habitan en los ríos y lagos de toda Europa, no escaseando en los de España...”<sup>129</sup>.*

Podemos deducir de estas dos citas, que la tenca en el S.XIX era habitual inquilina de las aguas españolas y estaba extendida por toda Europa. Es importante destacar sobre la afirmación de Graells que la sitúa en la zona oriental y central de la Península, que, como

---

<sup>128</sup> De la Paz Graells. Opus Cit. Pag.91

<sup>129</sup> Castro Legua, V. González Gómez, E. Opus Cit. Pag.121

apreciaremos, es contraria a su localización actual, siendo la zona Occidental española, la zona donde más abundancia de tencas se pueden encontrar.

**Lucowicz y Proske**, en 1979 amplían el margen de su localización a parte del continente asiático y refieren a traslocaciones de la especie a otros continentes:

*“...la tenca está ampliamente distribuida por Europa y Siberia Occidental. Además, ha sido introducida en África, Australia, Sureste de Asia, y Norteamérica...”<sup>130</sup>.*

**Elvira, Doadrio y Bernat**, en 1991 califica de imprecisa la distribución de la Tenca, argumentando dicha postura en base al cultivo de ésta:

*“...su distribución es difícil de precisar por ser una especie cultivable objeto de numerosas introducciones...”<sup>131</sup>.*

**Pérez Bote**, precisa más aún su distribución, y sitúa su origen en zona euroasiática situando a la tenca en lagos y ríos del continente asiático y matizando su distribución en España:

*“...la tenca es una especie de origen euroasiático, cuyo área natural de distribución se extiende por toda Europa, la cuenca del Océano Glacial Ártico, las cuencas los ríos Obi y Yeniseiy por el Lago Baikal...”<sup>132</sup>.*

*“...en España su distribución es muy discontinua, apareciendo de forma puntual y esporádica en las diferentes cuencas fluviales, aunque en los encinares adhesados extremeños y salmantinos es muy abundante, ya que ha sido cultivada desde hace muchos años de forma extensiva en lagunas y charcas...”<sup>133</sup>.*

---

<sup>130</sup> Lucowicz, M.V. y Proske, C. *Opus Cit.* Pag.116.

<sup>131</sup> Elvira, B. Doadrio, I. y Bernat, Y. *Opus Cit.* Pag.57.

<sup>132</sup> Pérez Bote. J.L y col. *Especies invasoras en Extremadura*. UEX. Cáceres. 2010. Pag.180

<sup>133</sup> Pérez Bote. J.L y col. *Los peces de Extremadura*. Universitas. Editorial. Badajoz. 2005. Pag.77

**Blanco-Rosado**, añade un matiz sobre la tradición de su cultivo a la dispersión geológica y geográfica de la tenca implementando nuevas introducciones de la especie en otros países europeos:

*“...vive en ríos y lagos de Eurasia y se cultiva tradicionalmente en Europa Centrorienta. En los últimos años ha tenido una gran acogida en Francia, Alemania, Bélgica, Italia y España. Actualmente se está introduciendo su consumo en otros países, como Grecia, Portugal y Escandinavia...”*<sup>134</sup>.

**Bruno y Maugeri**, la sitúan en zonas de elevada altitud:

*“...desde el nivel del mar hasta 2078 m en los Alpes (lago Cortina en el Valle de Aosta) y a 1818 m en el Apenino (lago Pantaniello-Parque Nacional de Abruzzo...”*<sup>135</sup>.

Incluso sin salir de la Península Ibérica, podemos encontrar presencia de *Tinca tinca* en zonas de elevada altitud debido a introducciones puntuales como es el caso del Principado de Asturias:

*“...en Asturias aparece exclusivamente en los Lagos de Covadonga, como resultado de introducciones realizadas en 1918...”*<sup>136</sup>.

Según el Banco de Datos de la Naturaleza del Ministerio de Medio Ambiente, en España, la tenca ha sido citada en las cuencas de los ríos Ter, Tordera, Llobregat, Júcar, Ebro, Tajo, Guadiana, Guadalquivir y Duero y catalogada en todos los países de la Unión Europea excepto en Bélgica y Luxemburgo. Siendo introducida artificialmente en Portugal e Irlanda. En Portugal, según la mayoría de autores es considerada una especie rara y poco abundante en base a algún estudio realizado<sup>137</sup>.

---

<sup>134</sup> Blanco Rosado, E. *La tenca un pescado de nuestra región. Un recetario gastronómico sobre la tenca*. Cámara de Comercio. Cáceres. 1998. Pag.274

<sup>135</sup> Bruno, S y Maugeri, S. *Peces de agua Dulce de Europa*. Omega. Barcelona. 1994. Pag.126

<sup>136</sup> Actividades deportivas. Pesca. [web] 2007 [consultada el 30 de marzo de 2010] disponible en <https://www.asturias.es/portal/site/webasturias/menuitem>.

<sup>137</sup> Estudo estratégico para a gestão das pescas continentais PAMAF.2011.

La tenca ha sido citada en la Cuenca del Guadiana, del Duero, del Tajo y del Sado<sup>138</sup> de forma puntual y esporádica. También se ha citado en mayor medida a la tenca en lagunas de localidades próximas a Extremadura, como Castelo de Vide, Elvas o Potalegre. Hecho que indica que su distribución llega hasta la punta más Occidental del continente europeo. También es en cierta medida normal que la mayoría de las especies españolas que habitan estas cuencas, sean situadas también en aguas lusitanas, por simple distribución natural.

Como hemos visto, la tenca, actualmente está presente en todas las cuencas fluviales de Europa y gran parte de Asia, pero el determinar su propia distribución natural sigue siendo una incógnita, como en la mayoría de los ciprínidos.

**Petru Banarescu**, sienta las bases de la distribución geográfica de las especies en Europa, y es uno de los máximos exponentes referenciales donde acudir a documentarse sobre la distribución de los ciprínidos. Éstos, en muchos casos, aparecen a partir de otras poblaciones limitadas en su distribución por accidentes geográficos y otras barreras naturales como son el mar y las montañas. Así, la Península Ibérica, está separada de Europa por los Pirineos, y de África, por el mar, por lo cual sus cuencas fluviales no pueden tener conexión con otras de diferentes países, salvo Portugal, evidentemente. En la mayoría de los casos, muchas de las especies de ciprínidos surgen de grupos aislados y con el paso del tiempo, pasan a ser nuevas especies<sup>139</sup>. Según Almaça sólo en la era del Oligocénico fue posible la dispersión de especies dulceaquícolas desde Centroeuropa hasta la Península Ibérica, después surgieron accidentes geográficos como la cadena pirenaica, lo cual supuso una gran barrera natural para muchas especies. Para él las incógnitas son muchas, puesto que si una especie ancestral pobló la Península y quedó aislada por barreras naturales, cómo se explica que la evolución de esta especie fuese similar en todo el área euro-siberiana. En todo caso, según él, *Tinca tinca* debería ser una especie propia de la Península con diferencias selectivas en el resto de Eurasia, sin embargo estamos ante una especie muy bien definida, lo cual, hace que el interrogante de su distribución natural sea aún mayor.<sup>140</sup> La explicación o hipótesis planteada por Almaça sobre la distribución de la tenca está sustentada en la obra *Zoogeography of Fresh waters. General distribution and dispersal*

---

<sup>138</sup> Río que vierte sus aguas al Atlántico en la ciudad de Setúbal (Portugal).

<sup>139</sup> Banarescu, P. Zoogeography of Fresh waters. Vol. 1. General distribution and dispersal of freshwater animals. Aula Verlag, Wiesbaden. 1990. Vol. 1. Pag.90

<sup>140</sup> Blasco Ruiz, M. *Opus Cit.* Pp.279-280

*of freshwater animals* sobre distribución animal de **Banarescu**, concretamente en los ciprínidos primarios.<sup>141</sup>

### 2.2.3 Especie criptogénica

Hay autores, sin embargo, que mantienen la hipótesis de que se trata de una especie cuyo origen y distribución es difícil de determinar, como caso de **Fernández González, G.**, que dice:

*“...vive en la mayor parte de Europa y su distribución originaria es difícil de precisar...”<sup>142</sup>.*

Para unos su origen es **alóctono** o especie invasora y para otros es **autóctono** o especie propia de la Península Ibérica; incluso existen autores que la califican como especie **criptogénica**<sup>143</sup> por no poder concretar con fiabilidad si se trata de una especie introducida o natural. Para ello la herramienta más fiable con la que contamos es la literatura existente sobre la tenca y los peces que han ido realizando diferentes investigadores a lo largo de la historia, aunque debemos ser conscientes que la escasa documentación al respecto. Efectivamente, existen documentos que sitúan a la tenca en diferentes puntos de la Península Ibérica, en Europa y Asia, siglos atrás.

Tenemos varias hipótesis. Que la tenca sea originaria o autóctona de la Península Ibérica, y salvo que ésta desapareciera en un momento concreto de la historia y posteriormente fuera introducida artificialmente por el hombre. Entonces debemos acudir a los estudios **arqueofaunísticos** y determinados estudios arqueológicos de determinadas poblaciones humanas que nos pueden arrojar alguna pista al respecto, basándonos sobre todo en asentamientos anteriores al Imperio Romano, ya que éstos, posiblemente por tecnología, avance y desarrollo fueron los primeros capacitados para poder introducir y mover especies de unos lugares a otros en la amplia geografía de su imperio. También

---

<sup>141</sup> Banarescu, P. *Opust Cit.* Pp.70-72

<sup>142</sup> González Fernández, G. Los peces de Castilla y León. Caja España. Imprenta Rubín. 1999. León. Pag.38

<sup>143</sup> García-Berthou E. y Moreno-Amich R. Introduction of exotic fish into a Mediterranean lake over a 90-year period. *Arch. Hydrobiol.* 149-2. Stuttgart. 2000. Pag.274

podríamos recurrir a la distribución natural de los ciprínidos por Europa y basarnos en la evolución de esta especie.

Y si nos aproximamos a las posturas que defienden que es una especie introducida en algún momento de nuestra historia, debemos recurrir a tiempos de Roma y a tiempos de la Edad Media como puntos de inicio más antiguos. Basándonos fundamentalmente, en la posibilidad y capacidad de los romanos de introducir especies procedentes de otros territorios o incluso a órdenes religiosas que introducían peces en sus monasterios destinados a alimentación en tiempos de abstinencia o Cuaresma. En este sentido, destacamos determinados textos de forma cronológica sobre la introducción, cultivo y consumo de peces, y principalmente se refieren a otro ciprínido, en concreto, **la carpa**:

*“...originaria de Asia, fue introducida en Europa por los romanos y ampliamente difundida por toda Europa por los monasterios en la Edad Media...”<sup>144</sup>.*

*“...la carpa fue introducida en Europa en tiempos de los romanos, procedentes de una población del Danubio y en España en la dinastía de los Hausburgo...”<sup>145</sup>.*

*“...la carpa fue introducida desde Italia durante el reinado de los Hausburgo (1516-1700), que las utilizaban como especies ornamentales en los jardines, desde donde pasaron a los ríos, en los que llegaron a formar poblaciones estables. También se ha apuntado una posible introducción por los romanos...”<sup>146</sup>.*

Con la tenca, al igual que con la carpa, es probable que ocurriera algo similar, que fuera introducida en Europa por los romanos y siglos posteriores en España por alguna comunidad religiosa como fuente de alimentación, o por la realeza y la nobleza como elementos decorativos de jardines de los palacios y castillos; para que posteriormente fuera trasladada de unas zonas a otras de la Península y distribuida de forma natural por las diferentes cuencas de los ríos peninsulares:

---

<sup>144</sup> González Fernández, G. *Opus Cit.* Pag.27

<sup>145</sup> Lozano Rey L. *Los peces fluviales de España*. Memorias de la Real Academia de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. Serie de Ciencias Naturales. 1935. Vol. V Pag.390

<sup>146</sup> Pérez Bote, J.L y col. *Opus Cit.* Pag.488

*“...la presencia de ciertas especies en nuestros ríos obedece a introducciones históricas, como las realizadas por los romanos en el siglo I: carpa (Cyprinus carpio), carpín (Carassius auratus) y tenca (Tinca tinca)...”<sup>147</sup>.*

*“...Sobre la Tenca (Tinca tinca) se ha venido argumentando un origen similar al de la carpa y el carpín, es decir, introducción en la península ibérica durante la época romana o en época medieval, para su cultivo y aprovechamiento...”<sup>148</sup>.*

#### **2.2.4 La tenca y la arqueobiología (Edad del Bronce).**

Pero, considerando la hipótesis de que la tenca fuera **autóctona** de la Península Ibérica, debemos recurrir a tiempos prehistóricos y analizar aspectos antropológicos de poblaciones pasadas: gastronomía y manifestaciones culturales como la pintura, la cerámica, mosaicos, etc., donde pudieran plasmar dibujos de animales, en este caso, peces, y para ser más concreto, la tenca. Las huellas que nos han dejado muchos de nuestros ancestros en relación a este asunto tampoco nos van a aclarar demasiado la duda, pero sí podrían aportar a este trabajo la hipótesis de que la tenca existió en la Península Ibérica antes de la llegada Roma y de la Edad Media (que son las épocas que citan algunos documentos respecto al origen de la *Tinca tinca*). Según **Pérez Bote**, se trata de una especie ya presente en la Edad del Bronce; quien sostiene que es autóctona, basándose en restos óseos de tenca que han aparecido en excavaciones arqueológicas:

*“...como una especie autóctona, al haberse encontrado restos en yacimientos arqueológicos de la edad del bronce...”<sup>149</sup>.*

*“...en algunos casos es difícil establecer si se trata de introducciones o traslocaciones es el caso de dos especies la tenca (Tinca tinca) y el gobio (Gobio lozanoi). De la primera de ellas existe material arqueológico de yacimientos ibéricos en el suroeste pero se carece de datos de su distribución original, pudiéndose tratar de ejemplares*

<sup>147</sup> Asensio y Pinedo. *Invasores con escamas* [web] [consultada el 18 de septiembre de 2011] disponible en <http://www.arrakis.es/~aems/revista4.htm>

<sup>148</sup> Asensio, R. *Peces autóctonos alaveses*. Suplemento Campo. El Periódico de Álava. 21 de noviembre de 2002. Pag.3

<sup>149</sup> Pérez Bote, J.L y col. *Opus Cit*. Pag.489

*transportados por el hombre desde localidades lejanas. Sin embargo, su distribución en cauces naturales es bastante restringida y similar durante los últimos 60 años por lo que difícilmente podemos considerarla como una especie invasora...”<sup>150</sup>.*

*“...en España no se sabe con certidumbre si es una especie autóctona o ha sido introducida artificialmente. En este trabajo se considera autóctona ya que existen datos de su presencia en yacimientos arqueológicos de la edad de bronce...”<sup>151</sup>.*

*“...pero la aparición de restos de esta especie en yacimientos arqueológicos peninsulares de la Edad del Bronce ha puesto en duda ese supuesto origen exótico y, actualmente, algunos ictiólogos la consideran especie autóctona...”<sup>152</sup>.*

De confirmarse el hallazgo de restos arqueofaunísticos de la *Tinca tinca*, la realidad sería otra bien diferente, ya que deberíamos situarla y clasificarla como especie propia de la Península Ibérica, pues la probabilidad de que en esa época el Homo Sapiens pudiese transportar peces vivos desde tierras lejanas, sería más complejo, si bien, no imposible. Otro asunto bien distinto como ya hemos señalado, sería explicar su distribución natural. Por ello nos hemos centrado principalmente en indagar en publicaciones sobre hallazgos arqueológicos que pudieran acercarnos a la tenca de alguna manera, siguiendo la línea de estos últimos autores que la sitúan en la edad del bronce. Así, diversos son los textos que califican a la tenca como autóctona en base a hallazgos de la Edad del Bronce. Entendemos que basándose supuestamente en estos hallazgos arqueológicos plantean que es una especie propia de la Península Ibérica, lo cual nos ayuda a establecer un nuevo punto de partida sobre el que empezar a indagar. Nos hemos centrado en analizar artículos relacionados con hallazgos de fauna en esta etapa de la historia de la humanidad y en otras anteriores, bien mediante representaciones o bien mediante restos físicos. Sin embargo, a la hora de revisar y analizar la documentación seleccionada, se plantean dificultades de especificidad para describir los peces, debido a que la mayoría de los trabajos sobre arqueología que exponen

---

<sup>150</sup> Doadrio, I y Aldeguez, M. *Estrategia Nacional de Restauración de Ríos. Mesas de trabajo. Invasión de peces exóticas en los ríos*. Ministerio de Medio Ambiente y Universidad Politécnica de Madrid. Madrid. 2007. Pag.43

<sup>151</sup> Banco de datos de la Naturaleza: Peces Continentales de España. Secretaría General para el Territorio y la Biodiversidad. Dirección General para la Biodiversidad. Ministerio de Medio Ambiente.

<sup>152</sup> Asensio, R. *Opus Cit.* Pag.3



la fauna que se encuentra en los diferentes asentamientos, reflejan datos globales, es decir, citan que se encuentran peces, reptiles, anfibios, etc., sin concretar que especies son, en el mejor de los casos y siempre refiriéndonos a los peces pueden reflejar que se encuentran ciprínidos, que no es poco, aunque sí que es cierto que en algunos estudios se reflejan las especies halladas.

Comenzamos por citas donde aparecen especies de peces, y nos aportan una idea sobre la alimentación del hombre en esta época, incluso situando a los ciprínidos en algunos de los yacimientos.

Así, hace unos 300.000 años, según el documento titulado *Arganda del Rey* elaborado por el propio ayuntamiento de la mencionada localidad madrileña donde refleja:

*“...se contabilizaron numerosos restos óseos pertenecientes a una gran variedad de especies faunísticas, que corresponden a anfibios, peces, reptiles, aves y mamíferos como un ciervo, un cánido, una liebre o castores. La cantidad y variedad de restos "implican una alta capacidad depredadora en el hombre de la época" y su buena adaptación al medio...”*<sup>153</sup>.

**Díaz Fernández y Navazo Ruiz, destacan:**

*“...La presencia de ese espectro de grandes mamíferos y de castor (Sesé, 1994) apunta a abundantes cursos de agua, zonas de roquedo y arbolado, dentro de un ambiente general templado. Hay también presencia de ciprínidos y otros peces, y datos polínicos en los que se destaca la existencia de plantas acuáticas, herbáceas, pino, roble y abedul...”*<sup>154</sup>

---

<sup>153</sup> *Arganda del Rey*. [web] 2003[consultada el 10 de noviembre de 2011] disponible en <http://archivo.ayto-arganda.es/archivo/biblio/PDF/04120001.pdf>

<sup>154</sup> Díez Fernández-Lomana, J.C. y Navazo Ruiz, M. Apuntes sociales y geográficos a partir de los yacimientos del Paleolítico Medio en la zona nororiental de la Meseta castellano leonesa. Museo de Altamira. Monografías Nº 20. Santander. 2005. Pag.39

**Jaramillo Justinico**, dice:

*“...se han reconocido 10 variedades de peces, 14 de anfibios, 21 de reptiles, 168 de aves, 49 de mamíferos...”<sup>155</sup>.*

**Pérez Fernández**, añade:

*“...la excavación de la cueva sepulcral permitió recuperar diversos restos de ajuar – una punta de flecha de sílex blanco, ciento veintiséis cuentas de collar discoidales, una cuenta de collar tubular, un colgante rectangular de caliza, un fragmento de botón de hueso con perforación en V, quince pequeñas conchas perforadas y algunos pequeños fragmentos de cerámica sin decoración–; restos de fauna –Bos taurus, Canis familiaris, Capra hircus, Ovicápridos, Vulpes vulpes, Oryctolagus cuniculus, Eliomys quercinus, Apodemus sylvaticus, Peces y Gasterópodos terrestres...”<sup>156</sup>.*

**Santoja y Pérez González**, exponen:

*“...destaca también por la gran variedad de especies faunísticas que contenía. Más de 200 individuos, correspondientes a 54 especies diferentes, en los 110 metros cuadrados excavados. Se registraron peces, anfibios, reptiles, aves y mamíferos. La fauna acuática resultó bastante sorprendente, pues incluye por ejemplo lucio (Esox lucius), una especie reintroducida a mediados del siglo XX en los ríos ibéricos, pero que ya habría vivido en ellos en el Pleistoceno. La presencia de sábalos o saboga (Alosa sp.), a más de 500 km de la costa atlántica, obedece tanto a que el Jarama y el Tajo eran ríos caudalosos como a la existencia de unas condiciones ambientales especialmente favorables...”<sup>157</sup>.*

---

<sup>155</sup> Jaramillo Justinico, A. *Una aproximación ambiental al yacimiento prehistórico argárico de Peñalosa (Baños de la Encina, Jaén)*. @arqueología y Territorio, nº 1. Granada. 2004. Pag.90

<sup>156</sup> Pérez Fernández, A y Soler Mayor, B. *Restos de vida, restos de muerte. La muerte en la Prehistoria*. Museo de Prehistoria de Valencia. Diputación de Valencia. 2010. Pag.63

<sup>157</sup> Santoja, M. y Pérez González, A. *El Paleolítico Inferior en el interior de la Península Ibérica: Un punto de vista de la Geoarqueología*. Universidad de Salamanca. Pag.58

**Según Iborra:**

*“...estos huesos están asociados al H-3 y aparecieron junto a restos de tortuga marina, moluscos y peces. Todos ellos relacionados con una olla de origen ebusitano...”<sup>158</sup>.*

**Riquelme destaca:**

*“...en lo que ha estudios faunísticos paleolíticos se refiere, en los últimos años se han estudiado conjuntos arqueológicos mucho más amplios que los existentes hasta ese momento, que aportan una regionalización en sistemas ecológicos y sus aprovechamientos por grupos de cazadores recolectores del pleistoceno medio y superior en yacimientos como Carigiuela y Las Ventanas (Granada), Zafarraya y Nerja (Málaga), Cueva del Ángel y Pirulejo (Córdoba), Higueral de Valleja (Cádiz). Se han incorporado estudios específicos sobre peces, aves, moluscos y mamíferos...”<sup>159</sup>.*

En conclusión, vemos que la posibilidad de situar a la tenca en estos umbrales de la historia es posible, pero los datos no son del todo concluyentes. Sin embargo si, contamos con dos referencias que aunque no las podemos considerar de una fiabilidad exacta, si fijan una nueva hipótesis sobre especie autóctona.

#### **2.2.4.1 Ilustraciones pisciformes en restos cerámicos de la Edad del Bronce.**

En base a los diferentes testimonios arqueológicos, debemos señalar que los restos de cerámica decorados con pinturas de animales, también pueden ofrecernos datos significativos y relevantes. Y en este sentido, destacamos las siguientes citas:

---

<sup>158</sup> Iborra Eres, M.P. *Estudio arqueofaunístico de una comunidad púnicoebusitana asentada en Mallorca. II. La fauna doméstica y la caza.* Mayurga. 2005. Pag.666

<sup>159</sup> Riquelme Canta, J.A. *Evolución de los estudios zooarqueológicos en Andalucía: Los últimos 25 años (1984-2010).* Universidad de Granada. Pag.7

Según **Ramos Fernández**:

*“...los conjuntos materiales de este estrato E están caracterizados por la presencia de fragmentos de cerámica pintada de tipo ibero-púnico o ibérico II, decorados con aves, rostros humanos, cuadrúpedos, peces y temas vegetales, así como por piezas de campanéense B...”<sup>160</sup>.*

Analizando estos dibujos, por comparativa, con las características fisonómicas de los peces se puede llegar a determinar o aproximar a la especie que representa el dibujo en concreto. Pero esto no deja de ser una aproximación, o una posibilidad, que abre el camino a nuevos planteamientos sobre el origen de la tenca que nos aporta **Delgado Lozano**:

*“...las ilustraciones de ambos autores coinciden en la representación de un cuerpo fusiforme y ancho, no alargado sino aplastado lateralmente; la forma del cuerpo, así como la disposición de las aletas lo asemejan con ciprínidos como la carpa (*Cyprinus carpio*), el carpín (*Carassius auratus*), la brema (*Abramos brama*) o, en menor medida, la tenca (*Tinca tinca*). El dibujo de Wattenberg aportaría un detalle muy esclarecedor como son los barbillones, pero la ilustración de Romero da cuenta de la fractura existente en esa zona del fragmento impidiendo contemplar tal detalle. Si realmente se percibían en la decoración original, su presencia nos llevaría a desechar la hipótesis del carpín y la brema puesto que carecen de ellos, reduciéndose las posibilidades a carpa y tenca. Más allá de esta duda, puede señalarse que la aleta caudal representada se aleja de la forma ahorquillada típica de la carpa, pudiendo tener una mayor similitud con la tenca (*Tinca tinca*)...”<sup>161</sup>.*

Esta última referencia, a priori, parece más fiable por la rotundidad de la cita en cuestión. Y es de donde imaginamos que en los últimos años se han centrado los diferentes autores para aseverar que la tenca es autóctona por haberse hallado en yacimientos arqueológicos de la Edad del Bronce.

---

<sup>160</sup> Ramos Fernández, R. *Estratigrafías del sector 5-F de la Alcudia de Elche*. Museo Arqueológico de Elche. Pag.167

<sup>161</sup> Delgado Lozano, S. *Sobre las representaciones de peces en las cerámicas policromas celtibéricas*. *Oppidum*, nº 4. Universidad de Segovia. 2008 Pag.23

#### 2.2.4.2 Hipótesis del Catedrático Francisco Contreras (Universidad de Granada).

Otro dato de relevancia, sin lugar a dudas es el obtenido en el libro de **Contreras Cortés (1997)**, titulado *Hace 4000 años... Vida y muerte en los poblados de la Alta Andalucía. La Galera, Castellón Alto: Cultura Argárica*, en cuya página 183, consta:

*“...actividades como la pesca tampoco jugarían un papel importante dentro de estas poblaciones, aunque la presencia de tres tipos de peces en Castellón Alto:*

- *Leucisco Cabezudo (Leuciscus cephalus).*
- *Tenca (Tinca tinca).*
- *Ciprínidos (ciprínide).*

*Con ejemplares entre 25-30 cm de largo señala que estos pudieran ser un complemento en la dieta en ciertos momentos...”*

Efectivamente, estamos ante un trabajo que sitúa la tenca a más de 4000 años. Podríamos aseverar en base a esta información, que **la tenca es autóctona** como han hecho diferentes expertos en la materia; pero no es más que otra posibilidad. Podemos estar ante otra confusión a la hora de citar las especies encontradas, porque nos planteamos, en que se han basado para este diagnóstico diferencial de las especies que cita el autor.

Ante este nuevo panorama, la única posibilidad ha sido localizar al autor del estudio, al arqueólogo **Francisco Contreras Cortés (27 de Octubre de 2011)**, y después de contactar con él y plantearle las dudas que nos han surgido, la verdad que tampoco podemos terminar aquí la investigación sobre el origen de la tenca, más que nada porque la información que nos expone fue la siguiente:

*“...Estimado Pablo, las referencias a estos peces del Castellón Alto me los proporcionó Oliva Rodríguez y los incluimos en un catálogo de una exposición que hicimos sobre Peñalosa y Castellón Alto, pero yo no tengo acceso a ese registro, por lo que le*

*recomiendo que se ponga en contacto con ella para esta consulta. Su correo es: xxxxxx. Un saludo...”.*

Ante lo cual, la siguiente tarea fue localizar **Oliva Rodríguez (31 de Octubre de 2011)** y plantearle nuestras pretensiones al respecto y después de localizarla la información que se obtiene es la siguiente:

*“...Hola Pablo: los resultados del análisis arqueofaunístico de Castellón Alto están publicados en:*

*MILZ, H. (1986): Die Tierknochenfunde aus drei argarzeitlichen siedlungen in der Provinz Granada (Spanien), STIH, 10, Munchen.*

*Sobre el resto de cuestiones que me plantea, no le puedo contestar pues no soy especialista en arqueozoología, sino en arqueobotánica. Saludos, Oliva...”*

Debemos explicar que tampoco nos aporta información que argumente las citas sobre la tenca en el yacimiento de Castellón Alto, simplemente nos remite a un nuevo documento bibliográfico, al cual no hemos podido tener acceso, pero que después de las diferentes indagaciones pertinentes, podemos situar en la Universidad de Munich. Estos datos, en principio, tampoco nos ofrecen una determinación clara sobre el origen de la tenca, simplemente estamos ante una nueva teoría que sitúa posibles restos óseos de la *Tinca tinca* en el Sur de la Península Ibérica en la Edad del Bronce, como plantean diferentes autores.

#### **2.2.4.3 La tenca desde la Antigua Grecia hasta Roma.**

**Cayo Plinio Segundo** y su *Historia Naturalis*, compuesta de treinta y siete libros, es otra de las fuentes a las que hemos recurrido en busca de datos y pistas sobre la tenca, fundamentalmente por la fecha en la que se elabora y por la amplia información de conocimientos sobre zoología, botánica, etnografía, medicina, mineralogía, farmacopea, etc.; efectivamente, hace una descripción muy valiosa sobre la tenca en el Siglo I, después de Cristo. Pero es más, Plinio cita a la tenca como posible pez que describió **Aristóteles**; además incluye sus propiedades medicinales; también la califica como pescado de poco

valor y sobre todo la relaciona con los latinos y españoles, **dato a tener muy en cuenta ya que podría tirar por tierra todas las hipótesis que sitúan a la tenca como especie introducida en épocas de la Edad Media o incluso por los propios romanos, ya que en ningún momento Plinio señala su origen o que fuese transportada o traída de tierras ajenas a Roma.** Por ello, este último, es un dato que debemos destacar como relevante, pero considerarlo con cierta precaución y cautela. Esta información posiblemente sea la más valiosa de todas las revisadas hasta el momento por su especificidad y más que nada por su relevancia en cuanto a su datación en la historia:

*“...hallafe otro pefcado en algunos lagos y eftanques, y ríos de poca corriente, llamados de los Latinos Tinca, y de los Efpañoles Téca y efa entienden algunos fer la q llamo Ariftóteles Fulona; es en algunas cofas femejante a la carpa, o ciprino: y diferenciafe de el en las efcamas, q fó delgadas y pequeñas. Suftetafe este pefcado de cieno, inmadicias y ouas, y a afsi fu alimento es dañofa, y tenido en poco, aunque muchos feñores las echan en fus eftanques, por fer de grande multiplicación. El cozimiento deftas quita todas las manchas del roftro, aunque efa virtud fe halla en el cozimiéto de todos los pefcados pegajofos...”<sup>162</sup>.*

Ante esta referencia, podríamos plantearnos que la tenca era ya conocida por los españoles y que por lo tanto en el siglo I surcaba al menos, aguas europeas. Dato relevante que eliminaría cualquier posibilidad de introducción en épocas posteriores y como mínimo situaría a la tenca en Europa dos mil años atrás. Sin embargo y por nuestras indagaciones sobre la literatura seleccionada de Aristóteles no hemos encontrado este vínculo, en su trabajo, *la Historia de los animales*, en la cual, encontramos algún acercamiento sobre todo por las citas hacia otros ciprínidos como la carpa:

*“...paren a su debido tiempo, la carpa, cinco o seis veces al año...”<sup>163</sup>.*

*“...la carpe, cinq ou six fois dans l`année...”<sup>164</sup>.*

---

<sup>162</sup> Cayo Plinio, S. *Libro Nono de Cayo Plinio Segundo de la Historia Natural de los pefcados de la mar, de lagos, eftanques y ríos*. Traducida por el licenciado Gerónimo de Huerta, médico y familiar del santo oficio de la Inquisición. En cafa de Pedro Madrigal en Madrid. 1603. Libro IX Capítulo XVI. Pp.50-51

<sup>163</sup> Vara Donado, J. *Aristóteles. Historia de los animales*. Editorial AKAL Clásica. Madrid. 1990. Pag.334

Esta obra aristotélica debemos entenderla y valorarla desde luego desde una perspectiva científica pero centrada en su tiempo, porque es otra obra que sienta los cimientos ancestrales de las ciencias biológicas de la actualidad. En su trabajo Aristóteles pretendió analizar la anatomía, reproducción y comportamiento de los animales de la tierra.

Esta cita sobre Aristóteles destacada por Plinio, nos ha llevado a otro autor que tampoco podíamos dejar en el tintero por su aportación a la ciencia en aquellos tiempos de Roma, **Claudio Eliano**.<sup>165</sup> Fue otro investigador que nos dejó un legado importante respecto a la historia de los animales, pero en su obra no encontramos cita o referencia alguna sobre la *Tinca tinca*, lo cual, es significativo.

#### 2.2.4.4 La tenca en la Edad Media.

En la línea de situarla en la Edad Media, **Miranda García, F. y Guerrero Navarrete, Y.**, afirman que:

*“...en periodos de cuaresma, se constata el consumo entre los campesinos de ciertas variedades de pescado siempre de los ríos más cercanos (trucha, lucio, barbo y tenca)...”<sup>166</sup>.*

**Almaça, C.**, en 1998, aporta en relación al cultivo de peces en los monasterios en la Edad Media:

*“...como se sabe, a cultura de peixes dulciaquícolas era practicada nas comunidades monásticas para alimentação em dias de abstinencia. Aos mosteiros se ficou a dever, por exemplo, a domesticação da carpa e a introdução do langostim-de-agua-doce em várias regiões...”<sup>167</sup>.*

---

<sup>164</sup> Pierre Louis. *Aristote. Histoire des animaux*. Dédition Les Belles Lettres. París. 1968. Livre VI, 13, pag.91

<sup>165</sup> Romano que escribía a la perfección en griego, una de sus obras fue *Historia de los animales*.

<sup>166</sup> Miranda García, F. y Guerrero Navarrete, Y. *Edad Media. Medieval: territorios, sociedades y culturas*. Editorial sílex. Madrid. 2008. Pag.308

<sup>167</sup> Blasco Ruiz, Manuel. *Opus Cit*. Pag.281



Y volviendo a la vertiente introductoria, otros autores simplemente argumentan que es una especie introducida sin entrar en detalles más concretos:

*“...muy extendido y abundante por repoblación, tanto en Irlanda, zonas de Inglaterra, Noruega y Suecia e introducido en la vertiente del Mediterráneo, criado en viveros...”*<sup>168</sup>.

En Portugal, Almaça, C. considera que es especie introducida en base a los escasos datos existentes:

*“...estes poucos factos concretos sobre a tenca em Portugal sugerem que a espécie aquí foi introduzida...”*<sup>169</sup>.

*“...dos poucos elementos existentes, creio poder inferir-se que, pelo menos em Portugal, Tinca tinca é uma espécie introduzida...”*<sup>170</sup>.

#### **2.2.4.5 El Catastro de Ensenada (s.XVIII).**

Obra de obligatoria consulta, es el **Catastro de Ensenada**, que desde 1749 realizó cuestionarios sobre los 15.000 lugares de la Corona de Castilla, a excepción de las provincias vascas. Esta obra detalla el estudio de sus habitantes, las propiedades, los edificios, los ganados, los oficios, las rentas, los censos; incluso las características geográficas de cada población. Fue ordenada por el rey Fernando VI a propuesta de uno de sus ministros, **el Marqués de la Ensenada**. Al tratarse de un registro tan amplio y variado, es más que probable que si la tenca ya habitaba aguas españolas, aparezca referenciada en este trabajo y efectivamente, así es:

En la ciudad de Sevilla,

---

<sup>168</sup> Hartmann, U. *Peces de agua dulce*. Campo Blume. 2003. Barcelona.Pag.39

<sup>169</sup> Blasco Ruiz, Manuel. *Opus Cit*. Pag.281

<sup>170</sup> *Ibidem*.Pag.282

“...por la tarde y a eso de las cuatro o cinco, bajaban a los jardines, y el rey, rodeado de íntimos pescaba tencas...”<sup>171</sup>.

En Alcobendas (Madrid),

“...tencas, como de carpas, y algunos barbos, y en medio de él un grande y torreado nido donde se albergan muchos y hermosos cisnes...”<sup>172</sup>.

Ante lo que se relata, suponemos que en la segunda mitad del Siglo XVIII la tenca también estaba presente en los caudales españoles y que era un recurso más para muchas personas como forma de alimento, explotación e incluso ocio, como es el caso de la realeza. Su presencia en Extremadura, posiblemente, esté más vinculada a una necesidad alimenticia y cultural que a otro aspecto, una forma fácil de obtener pescado fresco en épocas estivales, cuando el alimento escaseaba. Por ello, suponemos que la tenca podría estar presente en Extremadura tanto como en otros puntos de la geografía española.

#### **2.2.4.6 El diccionario de Pascual Madoz (s.XIX).**

Otra obra de obligada consulta y revisión en un trabajo de esta índole, es la conocida como “**el Madoz,**” **Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de ultramar de Pascual Madoz**, que abarca dieciséis grandes volúmenes en los que analiza todas las poblaciones españolas de mediados del siglo XIX. Obra a donde recurren numerosos investigadores (antropólogos, geógrafos, arqueólogos, etc.) para sus estudios. Sobre la tenca, en concreto, aparecen numerosas referencias centradas en la acuicultura, la alimentación, la pesca o simplemente como una especie más que habita ríos, arroyos, lagos, charcas, pantanos, etc., de las diferentes poblaciones españolas y que son descritos en este diccionario. Siendo las poblaciones extremeñas las que nos interesan

---

<sup>171</sup> Domínguez Ortiz, A. *La Sevilla de las Luces: con las respuestas y estados generales del Catastro de Ensenada*. Comisaría de la Ciudad de Sevilla. 1992. Pag.81

<sup>172</sup> Cayetano Martín, M. Barajas, *Alcobendas, 1751: según las respuestas generales del Catastro de Ensenada*. Centro de Gestión catastral y Cooperación Tributaria. Ministerio de Economía y Hacienda. 1995. Pag.46

investigar específicamente, aunque incluimos otros territorios españoles donde su presencia era más habitual, como Castilla y León y Valencia:

Sobre Navas del Madroño, en la Provincia de Cáceres,

*“...en cuanto a la pesca la más común es la tenca que en todas las épocas se cría en unas charcas pertenecientes a la inmediata v. de Brozas llamadas de Vega y de Arce, en donde se cogen también muy buenas anguilas, estas charcas las tienen arrendadas algunos vecinos, para su exclusivo aprovechamiento y se pescan también infinitas pardillas que se venden a ínfimo precio...”<sup>173</sup>.*

De la ciudad de Cáceres,

*“...se cría mucha caza mayor y menor, animales dañinos, algunas colmenas, y la exquisita pesca de tencas en las lagunas y peces comunes en los ríos...”<sup>174</sup>.*

De Casar de Cáceres y de sus lagunas,

*“...de las lagunas, se hizo la situada al S. llamada Nueva en el año 1547, tiene 4300 pasos de ámbito y cría tencas en abundancia...”<sup>175</sup>.*

De ríos y riachuelos de la Serena, concretamente Monterrubio de la Serena,

*“...fertilizan muchas tierras que producen abundancia de granos y legumbres, pierde su curso en el verano, quedando algunos charcos para abrevaderos por la comunicación con el río Zújar, se surte de pesca de peces, tencas, colmillos y otros...”<sup>176</sup>.*

---

<sup>173</sup> Madoz, P. *Diccionario Geográfico-Estadístico Histórico de España*. Madrid 1849. Tomo XII. Pag.138

<sup>174</sup> *Ibíd.* Tomo V. Pag.88

<sup>175</sup> *Ibíd.* Pag.35

<sup>176</sup> *Ibíd.* Tomo IX. Pag.10

De Peñausende, en Zamora,

*“...granos, legumbres, patatas y pastos, cría ganado vacuno, lanar, cabrio y de cerda; caza de liebres, conejos y perdices y pesca de alguna tenca...”<sup>177</sup>.*

De la zona de Salamanca y Ávila,

*“...hay una laguna que cría abundantes y exquisitas tencas...”<sup>178</sup>.*

*“...los arroyos y lagunas, especialmente en los part. de Ledemas y Vitigudino crían sabrosas tencas y muchos y sustanciosos cangrejos...”<sup>179</sup>.*

En el levante, la Alfufera de Valencia,

*“...péscanse lisas, tencas, barbos, cantidad innumerable de anguilas y en las inmediaciones del Perello sabrosos llobarros...”<sup>180</sup>.*

Y así podríamos seguir plasmando citas sobre la tenca, que “**el Madoz**” sitúa en numerosísimos entornos de la geografía española. Con ello deducimos que la tenca era habitual en cualquier río de España a inicios del Siglo XIX pero que posiblemente su abundancia fuera mayor en el oeste español debido a la escasez de recursos y donde posiblemente el consumo de pescado no hubiese sido posible de otra forma, al carecer de costa marina. Ante estos datos, deducimos que la tenca ya estaba presente en estas tierras en las primeras décadas del 1800.

---

<sup>177</sup> *Ibídem.* Tomo XII.Pag.790

<sup>178</sup> *Ibídem.* Tomo I.Pag.517

<sup>179</sup> *Ibídem.* Tomo XIII.Pag.684

<sup>180</sup> *Ibídem.* Tomo I.Pag.344

## 2.3 CARLOS V Y SU PASION POR LA TENCA: ¿REALIDAD O TRADICION POPULAR?

### 2.3.1 Introducción.

Muy relevante es también resaltar el impacto y la figura de Carlos I de España y V de Alemania en este tema, puesto que nos ayudará a establecer y determinar bases temporales y espaciales sobre la tenca en Extremadura. Consideramos crucial el rol de Carlos V en cuanto al origen de la tenca, ya que a partir de él podríamos consolidar, o refutar, alguna de las hipótesis sobre el origen de la misma. Efectivamente, la tenca en el S. XVI estaba ya presente en Extremadura, pero no podemos aseverar si de la mano del hombre o de forma natural, por lo que vamos a intentar averiguar, en base a la documentación revisada, si efectivamente, el Emperador Carlos I tuvo afición a las tencas, o simplemente es **tradición oral**.

Los anales de la historia reflejan que Carlos V era un amante de la comida, y la tradición oral relata que le apasionaban las tencas y las truchas, hasta el punto de mandar construir un estanque en el Monasterio de San Jerónimo de Yuste, en la localidad de Cuacos de Yuste (Cáceres), para poder pescarlas personalmente. No obstante, de una u otra forma, la vinculación de Carlos I con la *Tinca tinca* y su afición a la pesca consta en diferentes textos:



*“...Carlos I se hizo construir un estanque, donde se pasaba las horas pescando...”<sup>181</sup>.*

---

<sup>181</sup> De Cremona, J. *Un ingeniero en la Corte de Carlos V*. Revista Técnica Industrial. Nº 252. Marzo de 2004. Pag.81

*“...al mediodía los aposentos, están dos cubos muy bien puestos, entre los cuales y al pie de ellos, sale una fuente que cae en un estanque de azulejos, donde para su majestad había tencas...”<sup>182</sup>.*

*“...las terrazas se orientaron como verdaderas solanas que de Este a Oeste recogían el sol a lo largo del día. A los pies del palacio, un pequeño estanque con tencas y una huerta feraz surcada de frescos regatillos de agua precipitados desde la sierra...”<sup>183</sup>.*

Si el origen de la tenca en la Península Ibérica sigue planteando dudas, ocurre lo mismo con la tradición popular que argumenta que Carlos I se dedicaba a la pesca de la tenca en el Monasterio de Yuste. Siempre que las tencas salen a relucir en distintos foros, la figura de Carlos V emerge, y está presente como la de un apasionado de las mismas. **Pero realmente Carlos I fue un apasionado de la tenca** o, simplemente, se le ha atribuido este vínculo para incrementar el valor de este pez. Nosotros y hasta el momento, sólo podemos destacar que la tenca ha sido parte del menú del Emperador, según consta en diferentes páginas web sin que encontremos documentación científica que lo sostenga:

*“...en la primera mitad del siglo XVI, en las fiestas que celebró en su viaje a Portugal, el Emperador Carlos V hizo famosas las tencas de Arroyo de la Luz; fiestas que fueron repetidas en diversas ocasiones por el Monarca y en que la tenca, el pez que habita en las charcas de la comarca del oeste de Cáceres, siempre estuvo invitada. Siglos atrás, el Concejo de Trujillo solicitó tencas al de Brozas para repoblar sus charcas, lo que confirmaba la calidad de los peces de los embalses brocenses...”<sup>184</sup>.*

Así, en uno de los tantos pueblos de la geografía extremeña, Arroyo de la Luz (Cáceres), en la página web de su ayuntamiento escriben:

*“...encinares, alcornoques, olivares y extensas dehesas se van sucediendo por estas llanuras en las que proliferan las charcas que alimentan y dan cobijo a su especie*

---

<sup>182</sup> De Cadenas y Vicent, V. *Carlos de Habsburgo en Yuste*. Hidalguía. Móstoles (Madrid). 2000. Pag.16

<sup>183</sup> García Simón, A. *El ocaso del Emperador: Carlos V en Yuste*. Editorial Nerea. 1995. Madrid. Pag.33

<sup>184</sup> Senderos de Extremadura: Fiesta de la Tenca [web] 1999 [consultada 12 de enero de 2012] disponible en <http://www.alexur.net/Senderos/numero4/tenca/tenca.htm>

*piscícola más preciada: la tenca. Según cuentan<sup>185</sup>, el Emperador Carlos V se enamoró del sabor de la tenca arroyana cuando pasó por estas tierras en un viaje hacia Portugal, allá por la primera mitad del siglo XVI, y cuentan que a partir de entonces, la tenca fue para siempre bocado de emperadores... ”<sup>186</sup>.*

No hay base científica ni documentada que verifique estas afirmaciones, pero la prensa local y regional se ha referido también a esta hipotética afición, cuando Carlos V pasaba por Arroyo de la Luz (Cáceres) en sus viajes a Portugal, según relatan:

*“...la Tenca, cuyo orígenes se remontan a la primera mitad del siglo XVI, en las festividades celebradas por Carlos V con motivo de sus viajes a Portugal. La tenca, un pez apreciado por el emperador y famoso por su calidad y su tradicional pesca en esta comarca, es el motivo de una fiesta que fue declarada de interés turístico regional...”<sup>187</sup>.*

En ocasiones incluso se asevera que el Emperador se dedicaba, además de a la pesca de la tenca, a su reproducción:

*“...su consumo era muy apreciado desde hace siglos, prueba de ello era la afición del propio Emperador Carlos V, tanto a su consumo como a su pesca en el Monasterio de Yuste, donde se dedicaba un estanque a su reproducción y desarrollo...”<sup>188</sup>.*

### **2.3.2 La tradición oral.**

Una de las fuentes consultadas inicialmente fue el periodista en turismo **Juan Francisco Rivero Domínguez**, natural de Brozas (Cáceres), intitulado, “cronista oficial del pueblo”, el cual nos facilita, de forma escrita<sup>189</sup>, lo siguiente:

---

<sup>185</sup> Sin base ni rigor científico.

<sup>186</sup> Entorno Natural. [web] Ayuntamiento de Arroyo de la Luz (Cáceres). 2010 [consultada el 12 de enero de 2012] disponible en <http://www.arroyodelaluz.es/es/entorno-natural>

<sup>187</sup> La Fiesta de la Tenca [web] 2001. Cáceres. [consultada el día 13 de enero de 2012] disponible en <http://www.hoy.es/20080810/caceres/fiesta-tenca-celebrara-mata-20080810.html>

<sup>188</sup> La tenca. [web] Fuente del Maestre (Badajoz). 2008 [consultada el 13 de enero de 2012] disponible en [www.fuentedelmaestre.org](http://www.fuentedelmaestre.org)

<sup>189</sup> Documentación facilitada vía e-mail.

*“...se contaba que el emperador Carlos V, gran gastrónomo como se conocía por las crónicas del Monasterio de Yuste, comió este sabroso pez en su viaje hacia Portugal...”<sup>190</sup>.*

Y así podríamos seguir plasmando noticias que nos ofrezcan lazos de la tenca con Carlos V. Desde luego referencias tanto escritas como verbales existen, **¿pero qué grado de veracidad podemos atribuirle?** Entendemos que en un foro como unas jornadas o un congreso, no puedes lanzar que Carlos V era un apasionado de la tenca sin argumentos de ningún tipo ni base documental que la sostenga; es probable, que no es más que **tradición oral**. Por lo que para intentar averiguar de dónde parte esta tradición oral vamos a profundizar en la vida del Emperador que nos permita consolidar la relación tenca-emperador:

- **Viajes de Carlos V a Portugal y su paso por Extremadura.**
- **Su afición a la pesca en el estanque del Monasterio de Yuste.**
- **Su pasión por la gastronomía.**

En definitiva, pretendemos demostrar ese vínculo entre la figura del Emperador y la de la tenca. Para ello, debemos reflexionar con cierta reserva, cautela y precaución, porque sobre la vida de Carlos V existe infinidad de documentación e información, hasta tal punto,



que su vida está registrada día a día, minuciosamente, desde su nacimiento hasta su muerte.

### **2.3.3 El Emperador y su relación con Extremadura.**

Es sabido que el Emperador termina su vida en tierras norteñas extremeñas, en la comarca de la Vera, en un monasterio situado en la localidad de Cuacos

---

<sup>190</sup> Juan Francisco Rivero Domínguez se atribuye ser el impulsor o creador de la Fiesta de la Tenca.



de Yuste (Cáceres), llamado Monasterio de San Jerónimo de Yuste. Aconsejado por un fiel amigo y después de abdicar, decidió pasar sus últimos años en dicho aposento, aquejado de “la gota”:

*“...todo lo abandona para retirarse a la Vera de Plasencia, en Extremadura, según le ha aconsejado su amigo Don Luis de Ávila y Zúñiga...”<sup>191</sup>.*

El último viaje de su vida lo realizó a Cuacos de Yuste, para instalarse en un monasterio, viaje que será recordado a lo largo de la historia por una famosa frase que lanzó el Emperador en la cumbre de un puerto de la Sierra de Tormantos (Gredos):

*“...ya no franquearé ningún otro puerto, si no es el de la muerte...”<sup>192</sup>.*

Carlos V sabía que su vida se agotaba y eligió un retiro junto a unos monjes, ¿pero realmente habría decidido llevar una vida monacal y tranquila? Parece ser que no, que el Emperador en Yuste fue el mismo de siempre, según algunos autores:

*“...Carlos V en Yuste fue el mismo hombre de siempre, con sus cualidades y sus defectos y con la sabida originalidad de su condición festiva...”<sup>193</sup>.*

A este retiro en tierras de la comarca de la Vera se opusieron rotundamente su familia y entorno, fundamentalmente por su estado de salud, un viaje de esas características no sería conveniente y el lugar elegido no era el adecuado para tales circunstancias, sin embargo, todo fue en vano, el Emperador tenía más que decidido su final:

*“...Carlos V había meditado largamente lo que iba a hacer y que había resuelto instalarse en Yuste al margen de cualquier otra opción...”<sup>194</sup>.*

---

<sup>191</sup> Delgado Barrado, J.M. *Carlos V y el fin de una época (1500-1558)*. Gráficas la Paz. 2003. Torredonjimeno (Jaén). Pag.132

<sup>192</sup> *Ibíd.* Pag.:133

<sup>193</sup> Antonio De Alarcón, P. *Una visita al Monasterio de Yuste*. Editora Regional de Extremadura. Mérida (Badajoz). 2007. Pag.79

<sup>194</sup> Delgado Barrado, J.M. *Opus Cit.* Pag.169

#### 2.3.4 El falso viaje de Carlos V a Arroyo de la Luz (Cáceres).

Como ya hemos especificado anteriormente, vamos a revisar el vínculo de Carlos V y la tenca en Extremadura y más concretamente, en el pueblo de Arroyo de la Luz (Cáceres), puesto que estos “supuestos viajes” que el Emperador realiza por tierras extremeñas hacia Portugal, son de notoria publicidad y están más que documentados. Efectivamente, “la tradición popular” **señala que a su paso por Arroyo de la Luz camino de Portugal conoce la tenca.** Lo que es probablemente falso pues es sabido, que su estancia en Yuste fue definitiva; no realizó más viajes por Extremadura, por lo que descartamos cualquier trayecto hacia tierras lusas en su estancia en el Monasterio de Yuste.

El cometido es entonces, examinar otros posibles viajes anteriores a su permanencia en Yuste. Así, son pocas las referencias de otros viajes del Emperador a tierras extremeñas, siempre de paso. Además y como dato curioso es que en los anales de sus viajes<sup>195</sup> **no aparece ningún viaje realizado a Portugal y menos pasando por Arroyo de la Luz (Cáceres).**

#### 2.3.5 Cronología de los viajes de Carlos V por tierras extremeñas.

**De Cadenas y Vicent** en su obra *Caminos derroteros que recorrió el Emperador Carlos V* escribe sobre los viajes del Emperador a lo largo de su vida:

- *Año 1525: 11-17 de Abril en Guadalupe (Cáceres) desde Madrid* <sup>196</sup>.
- *Año 1526: Desde Toledo pernocta en Jaraicejo (Cáceres) camino de Sevilla y pasando posteriormente por otras localidades extremeñas: Salvatierra de Santiago, Mérida, Los Santos de Maimona, etc.* <sup>197</sup>.

---

<sup>195</sup> La obra de Don Manuel Foronda y Aguilera realizada en 1944 *Estancias y Viajes del Emperador Carlos V*. Esta obra recoge textualmente: “...es un documento que recoge fidedignamente sus trayectos desde el día de su nacimiento hasta el día de su muerte. Datos comprobados y corroborados con documentos originales, relaciones auténticas, manuscritos de su época y otras obras existentes en los archivos y bibliotecas públicos y particulares de España y del extranjero...” Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes[web] [consultada el 13 de marzo de 2012] disponible en <http://www.cervantesvirtual.com/obra/estancias-y-viajes-del-emperador-carlos-v-desde-el-dia-de-su-nacimiento-hasta-el-de-su-muerte/>

<sup>196</sup> De Cadenas y Vicent, V. *Caminos derroteros que recorrió el Emperador Carlos V*. Editorial Hidalguía. Madrid. 1999. Pag.187

- Año 1556: Desde Bruselas pasando por Burgos, Valladolid, Barco de Ávila, Tornavacas (Cáceres) el 12 de Noviembre, llega a Jarandilla de la Vera (Cáceres) el 31 de Diciembre<sup>198</sup>.
- Año 1557: Permanece en Jarandilla de la Vera (Cáceres) hasta el 3 de Febrero. Del 4 de Febrero al 31 de Diciembre permanece en el Monasterio de Yuste, situado en Cuacos de Yuste (Cáceres)<sup>199</sup>.
- 1558: Hasta el día de su muerte, el 21 de Septiembre permanece en el Monasterio de Yuste. Para posteriormente ya difunto emprender el viaje hacia El Escorial<sup>200</sup>.

Efectivamente, estas son las fechas en las que el emperador Carlos I permanece en tierras extremeñas. Por ello, debemos concluir que **Carlos V nunca estuvo en Arroyo de la Luz ni en ningún pueblo de sus alrededores; es más, jamás realizó ningún viaje a Portugal, a pesar de casarse con Isabel de Portugal, como está científicamente documentado.**

Así pues, podemos concluir que **no existe ningún dato objetivo y empírico que demuestre que Carlos V organizó fiestas en la villa de Arroyo de la Luz con motivo de sus viajes a Portugal en el Siglo XVI, puesto que como ya hemos reiterado suficientemente: jamás pisó suelo luso.**

### **2.3.6 Carlos V, “el comilón”.**

La mayoría de las crónicas y textos que versan sobre la vida de Carlos I de España y V de Alemania reflejan su pasión por la comida. Por ello, en numerosas ocasiones es calificado de “comilón” o “glotón,” como -efectivamente- escribe Antonio de Alarcón:

---

<sup>197</sup> *Ibíd.* Pag.187

<sup>198</sup> *Ibíd.* Pag.187

<sup>199</sup> *Ibíd.* Pag.187

<sup>200</sup> *Ibíd.* Pag.187

*“...y pasemos al comedor del más comilón de todos los emperadores habidos y por haber...”<sup>201</sup>.*

El cronista Badoaro, lo califica como:

*“...El emperador más glotón...”<sup>202</sup>.*

Efectivamente, al profundizar en la vida del Emperador encontramos algunos textos relacionados con su pasión por la comida. Producto de estos excesos fue la enfermedad de “la gota” que tanto le hizo sufrir. Además, de un buen gastrónomo, como también se le ha calificado, era un “caprichoso” de buenos alimentos y sus antojos han quedado reflejados en la historia:

*“...con decir que comía ostras frescas en el centro de España, cuando en España no había ni siquiera caminos carreteros...”<sup>203</sup>.*

Y es en esta afamada tentación hacia la comida donde intentaremos encontrar indicios que nos ofrezcan ese posible nexo en torno a la tenca y al Emperador. Y en este sentido, destacar que existen datos que relacionan la tenca con Carlos V, lo que podría indicar que, posiblemente, la tenca estuviera presente en sus menús; pero no de forma tan habitual como la tradición popular manifiesta. Hay autores que citan su pasión culinaria por determinados tipos de peces y alguno en especial como la anguila y la trucha, sin embargo en esos textos “curiosamente” la *Tinca tinca* (es decir, la tenca), no aparece:

*“...sabemos que le gustaban mucho las anguilas, las carpas, las truchas, los barbos, las ranas, las anchoas...”<sup>204</sup>.*

---

<sup>201</sup> Antonio De Alarcón, P. *Opus Cit.* Pag.80

<sup>202</sup> Delgado Barrado, J.M. *Opus Cit.* Pag.135

<sup>203</sup> Antonio De Alarcón, P. *Opus Cit.* Pag.80

<sup>204</sup> Delgado Barrado, J.M. *Opus Cit.* Pag.136

“...Carlos conserva en Yuste su legendaria voracidad. Aprecia extraordinariamente las empanadas de anguilas, las longanizas de Tordesillas, las perdices de Gama, las truchas del Pisuerga...”.<sup>205</sup>

No obstante, hay citas sobre la tenca sin ningún rigor científico, puesto que se trata de leyendas y novelas, como el libro de Ángel Herrero, titulado: “*El monasterio de Yuste: Leyenda tradicional*” donde, se recogen algunas citas como las siguientes:

“...la tenca es la perla de los cetáceos... es bocato régio...”.<sup>206</sup>

“...el servidor extendió unos manteles más blancos que la nieve, sobre la mesa, y colocó en ellos diversos platos que contenían cada uno una tenca primosamente condimentada...”.<sup>207</sup>

Tampoco hay datos sobre los menús del Emperador, pero sí evidencias de su afición a la pesca, según narran las crónicas. Por ello, las referencias a esta afición son también numerosas, en diversos textos. Efectivamente, en último viaje, y durante el trayecto de éste, días antes de llegar a Jarandilla de la Vera (Cáceres) en plena sierra de Tormantos (Sierra de Gredos) su séquito pescó truchas durante la noche:

“...llegó el 11, de noche, a Tornavacas, cerca del río Xerte, y se entretuvo en ver pescar con luces las truchas, y luego las comió para cenar...”.<sup>208</sup>

“...es seguro que el Emperador gozó de los entretenimientos, flores, arboleda, pesca meriendas que nos describe Acedo de la Berrueza...”.<sup>209</sup>

---

<sup>205</sup> García Simón, A. *Opus Cit.* Pag.53

<sup>206</sup> Ángel Herrero, L. *El monasterio de Yuste: Leyenda tradicional*. Imprenta y librería de D. A. Izquierdo. Sevilla 1859. Pps.158

<sup>207</sup> *Ibidem.* Pag.163

<sup>208</sup> Biblioteca Virtual Miguel De Cervantes: Carlos V [web] [consultada el 13 de marzo de 2012] disponible en [http://www.cervantesvirtual.com/bib/historia/CarlosV/5\\_3\\_foronda\\_1.shtml](http://www.cervantesvirtual.com/bib/historia/CarlosV/5_3_foronda_1.shtml)

<sup>209</sup> Delgado Barrado, J.M. *Opus Cit.* Pag.134

Y parece que esta afición por la pesca fue uno de los pasatiempos de Carlos I en la comarca de la Vera:

*“...las truchas las tiene siempre frescas, le han acotado para su pesca los mejores tramos de los ríos y arroyos de la sierra...”<sup>210</sup>.*

### **2.3.7 De nuevo la tradición popular.**

En muchas ocasiones esta actividad de ocio centrada en la pesca, por parte del monarca, también fue atribuida a la tradición popular como apreciamos en estas citas sobre “su supuesta afición a la pesca de la tenca”:

*“...dice la tradición popular que pescando un día en el estanque del Monasterio, se le apareció un estudiante sopista de aquellos, a quien la escasez de fortuna llevaba a los conventos a pasar*



*noches y a adquirir raciones para atenuar la necesidad de la miseria y conservar la individualidad.*

*El mendicante vestía con suma pobreza y su rostro revelaba flaqueza y el cansancio.*

*-Buen viejo- dijo al Emperador, que se hacía el desentendido admirablemente- parece que se divierte vuestra ancianidad,*

*-si amigo- contestó el monarca- hoy he hecho una brava pesca..... ventiocho tencas, que la menor pesa media libra!... ”<sup>211</sup>.*

*“...Carlos V se sonrió maliciosamente: el partidario de las tencas, que debía ser hombre de chispa, se sentó a su lado diciendo.*

*Voy a tener que veros pescar algunos minutos, si lo permitís... ”<sup>212</sup>.*

<sup>210</sup> García Simón, A. *Opus Cit.* Pag.52

<sup>211</sup> Ángel Herrero, L. *Opus Cit.* Pp.157-158

### 2.3.8 El estanque del Monasterio de San Jerónimo de Yuste.



Sobre el estanque del Monasterio de Yuste numerosos son los textos que recogen citas:

*“...bajo el palacio y sirviendo de zócalo reflejándose las fachadas del mismo en sus tranquilas aguas, existe el gran estanque que también servía para el riego de los huertos, que siguiendo*

*las costumbres de los monasterios españoles, son a modo de ampliación de los jardines y sirven de gradación con la naturaleza del entorno...”<sup>213</sup>.*

Diseñado y construido por Juanelo Turriano, hombre de confianza del Emperador, que entre otros avatares se encargaba de los relojes y temas de astrología:

*“...las caudalosas cascadas que bajan desde las gargantas se canalizaron según trazas de Juanelo Turriano, hábil ingeniero hidráulico...”<sup>214</sup>.*

Del estanque, se dice popularmente que construyeron para que Carlos V pudiera practicar una de sus aficiones preferidas, la pesca de truchas y tencas como así queda de manifiesto en las numerosas citas que hemos escogido de las diferentes obras revisadas:



<sup>212</sup>Ibídem.Pag.158

<sup>213</sup> Martín Lobo, M. Presidente de la Asociación de Caballeros del Monasterio de Yuste. *Yuste: El Monasterio de Yuste y su restauración*. EGRAF S.A. 1983. Pag.28

<sup>214</sup> Ibídem. Pag.28

*“...con bellas vistas sobre la terraza por la ventana enrejada y por los balcones del cubo saliente sobre el jardín y estanque donde hay la tradición de que el Emperador se paseaba en una barquita y pescaba las tencas...”<sup>215</sup>.*

*“...besa el pie del vestíbulo un pequeño estanque cuadrado, donde se divertía alguna vez el monarca, en el inocente recreo de la pesca, a la sombra de profusos álamos y verdes naranjos...”<sup>216</sup>*

*“...desde donde la tradición afirma que el emperador se entretenía en pescar las truchas y tencas que se criaban en el estanque...”<sup>217</sup>.*

*“...me gusta pasear por el jardín con algún monje, visitante o criado, e incluso navegar sobre el estanque poblado de tencas y peces, con una barquichuela con la que pesco con cañas...”<sup>218</sup>.*

*“...al jardín dan vista todas las luces del palacio y azotea; magnífico y espacioso, tenía muchos cipreses, hermosas calles y laberintos de bosques, un gran estanque abundante en tencas y árboles frutales de todas clases...”<sup>219</sup>.*

*“...adorna también esta plaza y fuente todo el edificio un cuadrante grande que hizo aquel famoso Juanelo...”<sup>220</sup>*

*“...en medio de estos jardines hay un estanque, con su cenador en medio de las aguas, donde muchas tardes, los señores se entretienen surcando las aguas de una parte a otra con su barco y allí pescan y meriendan...”<sup>221</sup>.*

---

<sup>215</sup> Martín Lobo, M. *Opus Cit.* Pag.26

<sup>216</sup> Ángel Herrero, L. *Opus Cit.* Pag.39

<sup>217</sup> Fernández Álvarez, M. Carlos V: un hombre para Europa. Espasa Calpe. 1999. Pag.339

<sup>218</sup> Serradilla Muñoz, J.V. *La última confesión de Carlos V.* Hiria. 1999. Pag.123

<sup>219</sup> Periódico mensual dirigido por Mellado. *Museo de las familias.* Imprenta del Banco Industrial. Madrid. 1865 Pag.287

<sup>220</sup> De Cadenas y Vicente, V. *Opus Cit.* Hidalguía. Madrid. 2000. Pag.17

<sup>221</sup> Delgado Barrado, J.M. *Opus Cit.* Pag.134



*“...a los pies del palacio, un pequeño estanque con tencas y una huerta feraz surcada de frescos regatillos de agua, precipitados desde la sierra, encauzados por los monjes intramuros del terreno conventual...”<sup>222</sup>.*

En otras ocasiones las tencas eran regalos y ofrendas hacia el Emperador por parte de los lugareños de la zona:

*“...hacían más, cogían las truchas y tencas de los viveros y estanques en que se juntaban y conservaban para regalo especial del César...”<sup>223</sup>.*



En estas citas, se constata el vínculo establecido “popularmente” entre el monarca y la tenca en las tranquilas y claras aguas del estanque del Monasterio de Yuste. **¿Realidad o ficción?**

---

<sup>222</sup> García Simón, A. *Opus Cit.*Pag.33

<sup>223</sup> De Sales Mayo, F. *Miserias imperiales. La gloria en un ataúd. Crónica novelesca de los últimos tiempos de Carlos V.* Madrid. 1886. Pp.649 y 650



### **3 . PERSPECTIVA ETNOGRAFICA: la tenca como elemento identitario de la cultura extremeña.**



### 3.1 ¿POR QUE UN ANALISIS ETNOGRAFICO DE LA TENCA?

#### 3.1.1 Introducción.

Entendemos por etnografía aquella disciplina que se centra en el estudio de personas o grupos sociales durante un período de tiempo determinado, mediante herramientas como la **observación participante** y las **entrevistas**, para conocer pautas de actuación y comportamiento social. La investigación a través de la etnografía procura “destapar” significados que mantengan los modos de comportamiento que conforman la estructura social del grupo en cuestión<sup>224</sup>. Así pues, nuestro estudio antropológico, se basa en la **tenca**, las actividades y los comportamientos que genera en la sociedad extremeña. Para ello, y como ya hemos detallado en apartados anteriores del presente documento, hemos analizado los siguientes elementos que planteamos a continuación:

- El marco etno-biológico sobre la *Tinca tinca* (**Historia Natural**).
- La **distribución geográfica** de la tenca.
- El **marco contextual**, acotado pero flexible y abierto, a puntuales conexiones (Municipios de la Mancomunidad Tajo-Salor).
- **La Dehesa Extremeña** como forma de vida para el extremeño y como hábitat imprescindible para la tenca.
- **La tradición popular y oral** sobre la tenca en una aproximación a la figura del Emperador **Carlos V**.
- El **marco legislativo**, cimentado sobre las diferentes administraciones nacionales, regionales y locales.

---

<sup>224</sup> Ghasarian, C. *De la etnografía a la Antropología reflexiva*. Serie Antropológica. Ediciones del SOL. Buenos Aires, 2008. Pp.20-25

- El **mercado y relaciones de producción** que derivan en un sector económico y de consumo.
- Las **estructuras sociales**, derivadas de la actividad tenquera: sociedades de pescadores, cotos de pesca, explotaciones...
- El tiempo de **fiesta y de ocio**, generado alrededor de la tenca.
- La **gastronomía**, fundamentada en recetas tradicionales de la zona con el ingrediente principal de la tenca.
- El **impacto mediático**, a través de medios de comunicación y de otros agentes como la investigación y el desarrollo.

Este bloque de investigación es el resultado del llamado **trabajo de campo antropológico**: observación directa, observación participante, entrevistas estructuradas, entrevistas no estructuradas, historias de vida... Este trabajo de campo es el que realmente nos proporciona la verdadera realidad etnográfica porque aporta datos sobre el propio terreno, con una planificación previa, que constituye una fase importante de la investigación. Es el periodo para recopilar y registrar información y hechos. En definitiva, un proceso que persigue acciones, pautas de comportamiento y acontecimientos donde poder fundamentar la metodología antropológica:

*“...El trabajo de campo es la experiencia constitutiva de la Antropología porque distingue a la disciplina, cualifica a sus investigadores y crea el cuerpo primario de sus datos empíricos...”<sup>225</sup>.*

El trabajo de campo será el que nos permita disponer y utilizar esas herramientas, donde se encuadran, entre otras técnicas: **la observación participante** para obtener la información sobre el propio terreno de estudio.

---

<sup>225</sup> Stocking, G.W. *La magia del etnógrafo: el trabajo de campo en la antropología británica desde Taylor a Malinowski*. Lecturas de antropología. Madrid. 1993. Pag.43

El trabajo también incluye documentos de archivos y bibliotecas, seleccionar informantes, fotografiar, entrevistar, vivenciar hechos y actividades ligadas al estudio sobre el propio terreno y registrar toda la información, para posteriormente analizarla y seleccionar los datos.

### 3.1.2 Breve descripción del contexto geográfico, histórico, social y cultural de nuestro estudio: la Mancomunidad Tajo-Salor<sup>226</sup>.

Como ya hemos reflejado con anterioridad, la Mancomunidad Tajo Salor es la demarcación geográfica seleccionada para llevar a cabo el estudio. Un conjunto de pueblos, que aúnan características socioculturales similares y donde la actividad de la pesca de la tenca es más que una



simple afición de ocio, forma parte de la propia historia y cultura de los habitantes de estas localidades en aspectos concretos como son la gastronomía y el aprovechamiento de diferentes recursos, como las dehesas y sus charcas. A continuación, se detallan las localidades integradoras de la mencionada mancomunidad y las características geográficas, históricas y culturales de cada una de ellas.

---

<sup>226</sup> Para la elaboración de este capítulo hemos utilizado documentación específica sobre el contexto y nos hemos centrado en el “trabajo de campo” para aclarar datos y realizar diversas consultas y principalmente para conocer el espacio *in situ*. Pero fundamentalmente, la gran mayoría de los datos obtenidos han sido facilitados por la **Mancomunidad Tajo-Salor** y por **TAGUS** (Asociación para el Desarrollo Integral del Tajo-Salor-Almonte). Por ello, hemos de destacar por todos los documentos e información facilitada, a **María Isabel Collado Boyero**, Gestora Cultural de la Mancomunidad Tajo-Salor. Encontramos información en diferentes webs además de las de los propios ayuntamientos de cada municipio:

Mancomunidad de municipios Tajo-Salor [web] Malpartida de Cáceres. [Consultada: 15 de febrero de 2010] disponible en <http://www.tajosalor.es>

Asociación para el Desarrollo Integral del Tajo-Salor-Almonte. [web] Casar de Cáceres. [Consultada: 15 de febrero de 2010] disponible en <http://www.tagus.net>

Pueblos de España. [web] [Consultada: 17 de febrero de 2010] disponible en <http://www.pueblos-espana.org/extremadura/caceres>

Guía de España.[web] [Consultada: 17 de febrero de 2010] disponible en <http://www.guiaespana.net>

Así mismo, también hemos manejado los siguientes libros:

- Cardallaguet Quirant, M. *Historia de Extremadura*. Universitas. Badajoz. 1998
- González Rodríguez, A. *Paisajes y pueblos de Extremadura*. Lancia. León. 1994

### 3.1.2.1 Alcántara<sup>227</sup>.

Está situado en el margen izquierdo del río Tajo, en su confluencia con el río Alagón,



cerca de Portugal. Su nombre moderno proviene del término árabe Al Qantarat, que quiere decir El Puente, debido al puente romano situado en sus inmediaciones. Es capital de la comarca histórica de la Tierra de Alcántara. Sobre el río se encuentra el mencionado puente romano de seis arcos, de 194 m de

longitud, 8 de ancho y 61 de altura máxima, construido en el año 104 d.C., en tiempos del emperador Trajano (en cuyo honor se erigió un arco de triunfo en la parte central del puente). En la orilla izquierda hay un pequeño templete romano. Algunos cientos de metros aguas arriba del puente está el embalse de Alcántara (embalse José María Oriol), con una capacidad máxima de 3.160 Hm<sup>3</sup> cuyo destino principal es la producción de energía eléctrica, el mayor de España por su longitud y el segundo por capacidad, después del embalse de la Serena.

En Alcántara se fundó la Orden Militar del mismo nombre que reunió en su seno buena parte de Extremadura, entre los siglos XVIII y XIX. Cuenta con dos monumentos nacionales: El ya citado Puente Romano y el Convento de San Benito. Además de la Iglesia Parroquial de Santa María de Almocóvar, en la cual se encuentran pinturas de Luis de Morales<sup>228</sup>, declarado Bien de Interés Cultural.



<sup>227</sup> Ayuntamiento de Alcántara. [web] Alcántara (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.aytoalcantara.es/>

<sup>228</sup> Fue un pintor español de estilo manierista, natural de Badajoz (1509-1586).



Aunque apenas existen vestigios arqueológicos, los primeros asentamientos humanos debieron producirse en el Paleolítico a juzgar por diversos grabados rupestres hallados en la zona. Existen restos de la época Neolítico-Calcolítico, como lo demuestran diversos dólmenes. De la Edad del Hierro, hay restos de poblados fortificados, posiblemente lusitanos. Los restos romanos ya mencionados atestiguan esta etapa. Prácticamente no existen hallazgos visigodos. De la época musulmana hay vestigios del recinto amurallado que se construye en tiempos de Abderramán I, junto a una pequeña alcazaba llamada Qantarat as-Saif (Puente de la Espada). Con los Reyes Católicos se produce la incorporación de la Orden Militar a la Corona. En el siglo XIV surgen grandes familias, entre ellas: Barrantes, Perero, Calderón, Roco-Campofrío, Topete, Barco, etc.; durante los siglos XVI-XVII se construyen numerosos edificios civiles y religiosos. Durante el siglo XX se construye la presa de Hidroeléctrica.

Si nos adentramos en la tradición festiva de Alcántara destacan: las Hogueras de San Pedro de Alcántara (18 de Octubre, víspera de la Festividad del Santo) y diversos actos religiosos y civiles a lo largo de dicho día 19 de Octubre. La romería “Virgen de los Hitos”, el 25 de Marzo. Las ferias, 15 de Abril y el Festival de teatro clásico celebrado durante la primera o segunda semana del mes de Agosto.

La gastronomía de Alcántara es muy similar a la de poblaciones próximas, destaca: las mormenteras<sup>229</sup>, las puchas<sup>230</sup>, la chanfaina<sup>231</sup>, el frite de cabrito<sup>232</sup> la ensalada de cardillos<sup>233</sup>, las ranas con tomate<sup>234</sup>, tencas fritas, etc.

El contexto hidrográfico de Alcántara, destaca principalmente por ser una población asentada a orillas del río Tajo, gran parte de su historia pasada y reciente está ligada a estas aguas. Siendo el embalse de Alcántara el máximo exponente de los humedales en el municipio de Alcántara y en toda la Mancomunidad de municipios. En las proximidades de este término municipal confluyen con el río Tajo algunos de sus afluentes: El Alagón, el Salor y el Erjas. A escasos kilómetros de esta localidad y también a los pies del embalse de Alcántara existe un pequeño lago artificial conformado por los orificios de una antigua

---

<sup>229</sup> Dulces típicos del Convento Alcantarino, posiblemente de origen musulmán.

<sup>230</sup> Dulce típico con ingredientes añadidos como la canela.

<sup>231</sup> Es un plato elaborado principalmente a base de diferentes vísceras de cordero

<sup>232</sup> Plato típico de la gastronomía extremeña, en el que una vez frito el cabrito se realiza un estofado con el mismo.

<sup>233</sup> *Scolymus hispanicus*, herbácea perenne nativa del sur de Europa utilizada en guisos y ensaladas.

<sup>234</sup> Guiso realizado con las ancas de rana y tomate, típico de la zona.

cantera. Destacan también pequeñas charcas de dehesas destinadas a abrevadero de ganado y el embalse de Alcántara I, de escaso tamaño si es comparado con el de Alcántara II.



**Embalse de Alcántara I.**

### 3.1.2.2 Aliseda<sup>235</sup>.



Aliseda es un municipio de la provincia de Cáceres que se localiza en la Comarca de los Llanos de Cáceres. Está situada en el enclave de la Sierra de San Pedro, surcada por el río Salor, destaca en el ámbito de la caza, por las tradicionales monterías. Situado a 28 km de Cáceres, en dirección a Portugal, enclavado en la parte más septentrional de la citada Sierra de San

Pedro convirtiéndose en la frontera entre la sierra y la penillanura cacereña del Norte. También es un importante cruce de caminos, lo que ha modelado su arquitectura, su urbanismo y la forma de ser de sus habitantes. Aliseda es el paso natural desde el norte hacia Alburquerque y el interior de la sierra. Está situada estratégicamente en un lugar de comunicación natural entre las llanuras del norte y las serranías del sur. Este emplazamiento privilegiado fue utilizado por antiguos pobladores, prueba de ello son los asentamientos prerromanos de la zona y el **Tesoro de Aliseda**<sup>236</sup> conjunto de piezas de orfebrería de tradición oriental descubierto en la localidad en 1920, del cual podemos ver una excelente réplica en el Centro de Interpretación del Tesoro. Dicha reliquia, está constituida por numerosas piezas de oro, plata, bronce, vidrio y fragmentos cerámicos.

El entorno de Aliseda conserva numerosos vestigios de culturas que poblaron el lugar, probablemente por el enclave estratégico y por recursos como la caza y minería. En la ladera de la sierra nos encontramos con la Mina Pastora, probablemente se comenzara a explotar en época romana y ha estado en activo hasta mediados del siglo XX, constituyendo

---

<sup>235</sup> Ayuntamiento de Aliseda. [web] Aliseda (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.aliseda.es/>

<sup>236</sup> Este tesoro fue hallado de forma fortuita el 29 de febrero de 1920 por los hermanos Jesús y Victoriano Rodríguez Santano, y por Genaro Vinagre Rodríguez, tejeros de profesión. El lugar de aparición conforme a las escasas noticias de las que se disponen, debió constituir una sepultura de túmulo semejante a otras existentes en la zona andaluza, que estaría enclavada en un pequeño cerro, hoy alterado por la ampliación del pueblo en esta zona. Está constituido por numerosas piezas de distintos materiales y características, El Tesoro de Aliseda consta de 354 piezas, con un peso de 1,104 kg. de oro puro y 2,480 kg de plata. Entre los objetos de oro cabe destacar una diadema completa y parte de otra, brazaletes, un torques, un cinturón, formado a partir de diversas placas, dos arracadas o pendientes, piezas de un collar, un cuenco, sellos giratorios, sortijas y anillos, además de otros diversos elementos menores. Actualmente este tesoro se encuentra expuesto en el museo Arqueológico de Madrid, también podemos ver una réplica en el Centro de Interpretación de Aliseda.

este recurso uno de los pilares de la economía de Aliseda. De las entrañas de la tierra se extraía hierro y azufre, de ahí el tono rojizo de la tierra que podemos ver en el entorno. En 1790 encontraron una cabrita de bronce, relacionada probablemente con la diosa indígena Ataecina o Adaegina, también monedas romanas y griegas.

En cuanto al patrimonio de Aliseda, además, cabe destacar: la Parroquia de Nuestra Señora de la Asunción, las tumbas de los Moros<sup>237</sup>, la ermita de Nuestra Señora del Campo y el antiguo Molino de la Iglesia.

En relación a sus festividades, destacan: las Fiestas de la Virgen del Campo, el Martes de Pascua; la romería de la Virgen del Campo, dos semanas después del Domingo de Resurrección; las fiestas de Verano, en agosto; y la romería del Sindicato, el primer domingo de Octubre.

En referencia a la Gastronomía de Aliseda, sus productos de referencia son: productos de la caza como el ciervo, el jabalí, la liebre, la paloma, la perdiz, etc. productos del cerdo como el chorizo, la patatera, la morcilla, la bofera, etc., productos de la pesca como la tenca, black – bass y lucios<sup>238</sup>, etc. y otros elementos como la chanfaina, sopas, cocido extremeño, potajes, gazpacho, derivados de la miel, etc.

El contexto hidrográfico de Aliseda está conformado por el embalse de la localidad, un sombrío y profundo pantano en plena Sierra de San Pedro, donde la tenca surca sus aguas junto con la trucha, introducida de forma artificial. El río Salor a su paso por este término municipal, deja pequeños remansos de agua, como “el charco redondo” que es visitado a lo largo del año por pescadores. Regatos y Arroyos que vierten sus caudales estacionales al río Salor; y pequeñas charcas y lagunas utilizadas como abrevaderos para el ganado en las fincas del término municipal, destinadas a la caza y la ganadería.



---

<sup>237</sup> De la presencia visigoda en Aliseda tenemos la necrópolis llamadas "tumbas de los moros" a unos 3 Km. al oeste que podrían datar de fechas en torno al siglo VI o VII; son seis tumbas de forma antropomorfa excavadas en la roca de granito y cubiertas, posiblemente, con tapa granítica o de pizarra. Estas tumbas tienen réplicas en Arroyo de la Luz, Malpartida de Cáceres, Casar de Cáceres, etc. suelen aparecer agrupadas, lo que sugiere enterramientos de tipo familiar, aunque no deja de haberlas en solitario.

<sup>238</sup> Ambas son especies alóctonas de origen norteamericano introducidas en la Península en la década de los setenta.

### 3.1.2.3 Arroyo de la Luz<sup>239</sup>.



Asentada también en la amplia llanura de la penillanura extremeña, a 352 metros de altitud. Presenta un origen medieval, con los edificios públicos y la Iglesia situados en la Plaza Mayor, en el centro de la localidad, de donde salen las demás calles. Es una población con un gran arraigo histórico y cultural. Aunque, no es fácil delimitar el origen exacto de un pueblo, se

presupone que el actual emplazamiento de Arroyo tiene su origen en el medievo, concretamente en el siglo XIII. No obstante, también es cierto, que teniendo en cuenta las numerosas sepulturas excavadas en roca y las lápidas que se han encontrado en las cercanías de Arroyo de la Luz, se puede también suponer que el origen de este pueblo es lusitano. Este pasado explicaría el calificativo que se utilizó para nombrar a este pueblo como del Puerco, relacionándolo con el culto a diferentes dioses: puercos o verracos de piedra, frecuentes en las provincia de Cáceres y provincia de Ávila. En las proximidades de la población cristalizaron dos culturas, según los anales de la historia:

- El “Castro de Sansueña”, entre los siglos IV- III a.C. por lo que nos encontramos en una época todavía prerromana ligada al mundo Vetón-Lusitano.
- La segunda manifestación cultural se encuentra en la zona de la dehesa de la Luz, donde los restos encontrados, tégulas, prensas olearias, monedas, tumbas... nos hablan de un mundo romano y visigodo.

A la caída del Antiguo Régimen la localidad se constituye en municipio constitucional en la región de Extremadura, Partido Judicial de Cáceres, conocida entonces

<sup>239</sup> Ayuntamiento de Arroyo de la Luz. [web] Arroyo de la Luz (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.arroyodelaluz.es/>

como **Arroyo del Puerco**, que en el censo de 1842 contaba con 1350 hogares y 7395 habitantes. Cuando se construyó el ferrocarril en el siglo XIX, la estación para Arroyo de la Luz y Malpartida de Cáceres se construyó en un punto intermedio entre ambas localidades perteneciente al municipio de Cáceres. En torno a esta estación apareció el poblado de Estación Arroyo-Malpartida, que llegó a contar con más de 1000 habitantes y actualmente, tras el cierre de la estación, está casi despoblado, aunque sigue contando con un reducto de vecinos allí residentes.

En cuanto al patrimonio de Arroyo de la Luz hay que destacar:

- El Convento de San Francisco.
- Castillo de los Herrera.
- Iglesia de San Sebastián.
- Iglesia de San Antonio Abad.
- Diversas Casas Palacios.
- Ermita de la Soledad.
- Ermita de Nuestra Señora de la Luz.
- Necrópolis de origen romano y visigodo.
- Pozo de las matanzas.
- Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, con el retablo de Luis Morales.
- Palacio de los Condes de Benavente.



En relación a la tradición festiva de Arroyo de la Luz, las festividades más señaladas son las siguientes:

- El Día de la Luz<sup>240</sup>, declarada Fiesta de Interés Turístico Regional desde 1997, es la Fiesta Mayor de Arroyo, celebrada en honor a su patrona, la Virgen de la Luz, cada Lunes de Pascua. Destacan las conocidas **carreras de caballos**<sup>241</sup>.

---

<sup>240</sup> Declarada **Fiesta de Interés Turístico Regional desde 1997**, es la Fiesta Mayor de Arroyo, celebrada en honor a su patrona, la Virgen de la Luz, cada Lunes de Pascua. La leyenda cuenta que un atardecer de primavera de 1229, en plena Reconquista, siendo rey de los cristianos Alfonso IX de León, en las inmediaciones del llamado Pozo de las Matanzas, en la Dehesa de la Luz, los cristianos y los moros luchaban en feroz combate. La batalla se prolongaba hasta caer la noche y fue entonces cuando una luz, la de la Virgen, apareció sobre una encina, cegando a los musulmanes e iluminando a los

- San Antón.
- San Sebastián.
- Las Candelas<sup>242</sup>.
- Bajada de la Virgen<sup>243</sup>.
- Romería de la Luz<sup>244</sup>.
- Romería de San Pedrino<sup>245</sup>.



Otras tradiciones culturales de Arroyo de la Luz que son destacables son la alfarería<sup>246</sup>. Arroyo cuenta con dos importantes talleres de alfarería. Otra gran herencia cultural de Arroyo de la Luz la constituye el folklore, donde bailes y canciones son los protagonistas, acompañados de un vestuario típico y tradicional<sup>247</sup>. La gastronomía de Arroyo de la Luz es amplia y variada, es una población de gran tradición culinaria, destacan platos típicos de pescado, carne, dulces y el vino:

- Frite extremeño.
- Escabechera de tencas.
- Tencas y carpas<sup>248</sup> fritas.
- Bollo de chicharrón<sup>249</sup>.

---

cristianos, que consiguieron así ganar la batalla, al amparo de la luz de la señora, agradecidos le levantaron una ermita en la Dehesa.

<sup>241</sup> **Las carreras de caballos** fueron una consecuencia normal de la Fiesta. Los hombres volvían de la romería con sus caballos enjaezados y sus mujeres a la grupa. La gente del pueblo salía a la calle principal, la Corredera, a ver y a disfrutar del espectáculo del colorido de jinetes tan vistosos. Así nacieron las ya famosas carreras de caballos del Día de la Luz. Otra versión es que los moros, derrotados, huían corriendo a caballo por la calle Corredera mientras que los cristianos los perseguían. Y también se habla de los cristianos corriendo por la misma calle para dar la noticia en el pueblo, de su victoria frente a los moros.

<sup>242</sup> Se celebra el 2 de febrero, fiesta dedicada a la Virgen de la Candelaria, congregaba a numerosos arroyanos que realizaban corros populares y vestidos con sus mejores galas se reunían en diversos lugares del pueblo. Existen datos de esta fiesta desde 1681.

<sup>243</sup> Se celebra el Jueves siguiente al Lunes de Pascua. La Virgen es traída desde la Ermita de la Luz. Una vez en la entrada del pueblo se realiza la procesión hasta la Iglesia Ntra. Sra. de la Asunción, esta es llevada a hombros por los arroyanos. Las mujeres acompañan a la imagen, ataviadas con sus trajes típicos y con trajes de mantillas portando ramos de flores, que son ofrendados a la Virgen.

<sup>244</sup> El domingo de romería, Ntra. Sra. Virgen de la Luz, regresa al santuario en medio del fervor popular. El pueblo entero pasa el segundo domingo de Pascua en la dehesa de la Luz, disfrutando de un día de campo.

<sup>245</sup> En honor a San Pedro de Alcántara, se celebra el 19 de Octubre, en la dehesa de la Luz. Se pasa un día de campo, en el que era típico llevar productos de la tierra, los membrillos y las granadas.

<sup>246</sup> Profesión introducida por los árabes. En 1.846, Arroyo contaba con 60 fábricas alfareras.

<sup>247</sup> El traje típico arroyano.

<sup>248</sup> Pez perteneciente a la familia de los ciprínidos.

- Morcillas frescas.
- Potaje de castañas.
- Tencas a la cazuela.
- Sopa de almendras.
- Gazpacho de poleo.
- Coles con buche<sup>250</sup>.
- Flores con miel.
- Roscas fritas.
- Coquillos.
- Las tortas de la Luz.
- Migas.
- Moho de patata.
- Vino casero o de pitarra.
- Etc.

Refiriéndonos a los espacios hídricos de la zona de especial interés en el presente trabajo, la penillanura configura este singular territorio, donde podemos encontrar una de las zonas más representativas de la dehesa extremeña. Un paisaje rico en flora y fauna, considerado santuario para numerosas especies animales. Encinares, alcornoques, olivares y extensas dehesas se van sucediendo por estas llanuras en las que proliferan las charcas que alimentan y dan cobijo a su especie piscícola más preciada: **la tenca**, aquí están presentes numerosas especies tanto animales como vegetales. Cientos de especies aparecen en las proximidades de los humedales y charcas que motean de azul un paisaje de apariencia árida y que son un paraíso para los aficionados a la pesca, fundamentalmente de la tenca. Arroyo de la Luz posee también importantes recursos acuáticos, los numerosos puntos de agua repartidos por todo el municipio suponen otro atractivo natural añadido; “charca Chica”, “charca Grande”, destacando las “charcas de Petit”<sup>251</sup> y la “charca del

---

<sup>249</sup> Dulces elaborados a partir de las pellas del cerdo, derritiendo la manteca.

<sup>250</sup> Celebración que desde 2003 ensalza los valores gastronómicos de este plato. Se realiza una degustación con precios populares para toda persona que desee acercarse.

<sup>251</sup> Son dos embalses de tamaño medio situados entre Arroyo y Navas del Madroño y denominados: Petit I y Petit II, declarados lugar de importancia comunitaria, cuyos caudales eran aprovechados para mover molinos de grano y electricidad, también como lavadero de lana.



Lancho”<sup>252</sup>, sobre la cual profundizaremos, cuando describamos los recursos hídricos de la localidad de Malpartida de Cáceres.

El embalse de Molano es otro punto interesante desde el punto de vista ambiental, su uso es de abastecimiento de agua para la población, así como la pesca deportiva. A esta red de recursos hídricos, hay que unir una serie de arroyos distribuidos por todo el término municipal, destacan por su mayor envergadura los dos ríos que riegan el término municipal: el río Casillas y el río Pontones, ambos afluentes del río Salor. Sin olvidar otras charcas de menor envergadura en zonas de dehesa próximas a Arroyo, tales como: la “charca la Quebrada”, la “charca la Rachona”, la “charca de los Vaqueros”, “charca de la Dúa”, la “charca de las Barreras”, etc.



**Presa sobre el río Pontones a su paso por Arroyo de la Luz (Cáceres).**

---

<sup>252</sup> Conocida también como charca del Ancho. Declarado lugar de importancia comunitaria, con el lavadero de San Miguel bajo su presa. Su mecenas fue Andrés Lancho.

### 3.1.2.4 Brozas<sup>253</sup>.



La población de Brozas situada al suroeste de la provincia de Cáceres, su término municipal, de 39.700 Hectáreas, es el sexto más amplio de la provincia. Con respecto a su localización dentro del marco comarcal, provincial y regional, Brozas se encuentra en el centro de la

comarca de Alcántara, a 15 Km de la localidad alcantarina y a 47 Km de Cáceres; al mismo tiempo, se sitúa a tan sólo 34 Km de la frontera portuguesa. Desde el punto de vista topográfico, el término municipal de Brozas es una prolongación de la penillanura trujillano-cacereña.

En relación a la historia, existen pocos datos sobre la ocupación humana del actual término municipal de Brozas antes de la Edad Media. Escasos vestigios que han dejado elementos como la Estela de Brozas<sup>254</sup>, lápidas romanas, algún capitel visigodo en alguna iglesia. El patrimonio de Brozas es amplio, destaca:

- Iglesia de Santa María la Mayor de la Asunción.
- Castillo-Fortaleza.
- Casa Palacio de Los Bravo.
- Casa Palacio de los Torres Montemayor.
- Convento de las Comendadoras de Alcántara.
- Balneario Baños de San Gregorio.
- La casa de los Ortiz.

---

<sup>253</sup> Ayuntamiento de Brozas. [web] Brozas (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.brozas.es/>

<sup>254</sup> Elaborada en pizarra y datada de la Edad del bronce. Se conserva en el Museo Provincial de Cáceres.

- La casa palacio de los Arce.
- La casa del Brocense.

La tradición festiva de Brozas se centra en las siguientes festividades: San Antón, ferias de Abril, la romería del Padre Eterno, la romería de San Gregorio, Santa Lucía, fiesta de la Virgen Milagrosa. Su gastronomía está basada en productos del cerdo y del cordero, con platos como la prueba y la caldereta, así como las tencas que se pescan en sus charcas, las coles, la chanfaina etc. Entre sus postres más típicos se pueden degustar los fritos y las torrijas.



El contexto hidrográfico de la superficie del término de Brozas se articula completamente en la Cuenca del Tajo, en su margen izquierdo. El segundo elemento hidrográfico importante es la presencia del río Salor, afluente del Tajo, que bordea el término hacia el Sur. En el

ámbito local, encontramos varias subcuencas de inferior categoría, que atraviesan el término transversalmente, como son la rivera de Araya, el arroyo de Jumadiel y la rivera de la Mata, con sus correspondientes cauces y subafluentes. Estos cursos fluviales se caracterizan por una gran irregularidad, que en los arroyos y regatos lleva a la sequía veraniega. Debido a la ausencia de aguas superficiales, las aguas subterráneas han sido vitales para la supervivencia de la población brocense. Destacan varios puntos interesantes en esta penillanura adeshada:

- Charca de Brozas y Ejido<sup>255</sup>, típica charca de la penillanura cacereña, empleada desde tiempos remotos para abreviar el ganado y para la cría de tencas, es una de las charcas tenqueras por excelencia y de tradición de la zona.

<sup>255</sup> Denominada también Laguna de Brozas.

- El embalse de Brozas<sup>256</sup>, situado en los llanos de Brozas, destinado para abastecer de agua a la población y para la práctica de la tenca.
- La charca del “Arce de Abajo” y “de Arriba”, construidas ambas sobre el cauce del arroyo Jumadiel para mover molinos.
- La charca de las “Vegas Altas”, situada en la finca de la Greña y conocida como charca de Vega, destinada a abrevadero, movimiento de molinos, a regadío y a explotación de pesca. Destaca por ofrecer un paisaje granítico similar a las charcas de los Barruecos.
- Numerosas charcas de menor entidad destinadas al ganado<sup>257</sup>.
- Etc.



**Laguna de Brozas (Cáceres).**

<sup>256</sup> Denominada igualmente como Charca de los Patos.

<sup>257</sup> Pequeñas charcas utilizadas para que beba el ganado.

### 3.1.2.5 Casar de Cáceres<sup>258</sup>.



Casar de Cáceres se sitúa al noroeste de la capital cacereña, tiene un término municipal de 129 km. cuadrados. Está delimitado geográficamente por los riberos del Almonte, al este, y su afluente el Guadiloba, al sureste; al norte está delimitado por las tierras de Garrovillas de

Alconétar y por los Llanos de Cáceres, al Sur. Enclavada junto a una vía histórica de comunicación entre el sur y el norte peninsular, conviven en ella restos de la llamada **Vía de la Plata** romana. Por su proximidad a la ciudad de Cáceres, hasta hace no muchos años, fue considerada como una pedanía de la misma y no como una población independiente.

Los orígenes de Casar de Cáceres son aún desconocidos. Lo que sí sabemos es que la zona que hoy ocupa estuvo poblada desde épocas muy antiguas como lo atestiguan restos arqueológicos en sus proximidades. Se conservan restos de diversas culturas: castro de la Edad de Bronce y estela funeraria prerromana, tumbas antropomorfas, piedras talladas y restos de antiguas construcciones que ponen en evidencia el paso de la historia, sin olvidar los restos de la calzada y los miliarios romanos. La Vía de la Plata es el resto más evidente de época romana en la localidad de Casar de Cáceres. Entre sus monumentos cabe reseñar:

- La Iglesia de Ntra. Sra. de la Asunción.
- La ermita de la Soledad.
- La ermita de los Mártires.
- La ermita de Santiago.
- La ermita de San Bartolomé.

---

<sup>258</sup> Ayuntamiento de Casar de Cáceres. [web] Casar de Cáceres (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.casardecaceres.com/>

- La ermita de la Virgen del Prado

En relación a sus festividades, en Casar de Cáceres, destacan las siguientes:

- Ronda de Ánimas o Ronda de Reyes<sup>259</sup>.
- San Blas.
- Romería de las Cruces.
- Romería de San Benito.
- Fiestas del Ramo<sup>260</sup>.
- Romería de la Virgen del Prado.

La gastronomía “casareña” es amplia y variada, aunque también podríamos decir que tiene tres importantes pilares: la afamada **torta del Casar**<sup>261</sup>, la **tenca** y la **repostería**, destacando los siguientes platos:



- El escabeche de tencas.
- Las sencillas tencas fritas.
- El típico buche con berzas.
- El frite.
- El escabeche de Semana Santa.
- Los pies de cerdos guisados.
- La morcilla.
- Los callos casareños.
- La chanfaina.

---

<sup>259</sup> Durante los 6 primeros días del año los hombres de la cofradía de Ánimas recorren las calles del pueblo rezando y cantando por las ánimas de los difuntos. Van ataviados con la capa española de paño negro y alumbrados por la luz de los faroles, les precede el tintineo de la campanilla que anuncia la singular comitiva. Esta celebración se mantiene, inalterable, desde el s. XVII.

<sup>260</sup> Son las principales fiestas de la población que se celebran el primer domingo de septiembre. En ella se mezcla la secular tradición religiosa de Ánimas con la celebración de la Mesa de Ofrendas o Mesa del Ramo y la fiesta laica con capeas, verbenas, etc.

<sup>261</sup> Producto estrella de Casar de Cáceres por el cual esta población es conocida a nivel nacional.

- Las rosquillas de alfajor<sup>262</sup>.
- Los roscos blancos.
- Los de vino.
- Las mantecadas.
- Las perrunillas.
- La torta borracha.
- etc.



**El contexto hidrográfico de Casar de Cáceres está conformado principalmente por tres remansos de agua de cierta envergadura:**

- “La Charca,” un embalse de agua situado en plena población casareña destinado, desde hace años, al ganado y a la pesca deportiva de la tenca, con una gran tradición en este sentido.
- El “Pantano Viejo”, situado a tres kilómetros de la población, en sentido Oeste, antiguamente destinado al abastecimiento de agua a la población y a la pesca deportiva.
- Al Norte del municipio, a escasos 4 kilómetros se encuentra el “Pantano Nuevo”, el mayor de los tres recursos hídricos, destinado en la actualidad al consumo de agua humano y a la pesca deportiva.



Destacan también pequeñas charcas en zonas de dehesa y alguna charca de mayor tamaño próxima a la población, como la “Charca del Hambre,” antiguamente destinada a la pesca, actualmente sin utilidad. Y a escasos cinco kilómetros discurren las aguas ya mansas del río Almonte, antes de verter sus aguas al Tajo.

---

<sup>262</sup> Roscas rellenas de miel.

### 3.1.2.6 Garrovillas de Alconétar<sup>263</sup>.



Localidad situada al oeste de la provincia de Cáceres, a 38 km de la capital cacereña. Limita con los términos municipales de Cáceres, Casar de Cáceres, Navas del Madroño, Alcántara, Portezuelo, Cañaveral, Hinojal y Santiago del Campo. La zona estuvo poblada desde la prehistoria como lo prueban los dólmenes de Guadancil y Cerro

Garrote. La presencia humana durante la Edad de los Metales está atestiguada porque en 1931, en la zona de Alconétar, en el fondo del río Tajo, fue hallada una espada de bronce, de 67 cm de longitud<sup>264</sup>.

Hay que destacar el puente romano de Alconétar (o de Mantible), construido por los romanos, para cruzar el Tajo, dentro de lo que denominamos la Vía de la Plata. En el siglo X los árabes construyen una torre (Torre de Floripes) para defender el puente. El año 1167 el Rey Alfonso VIII liberó del dominio árabe y entregó el castillo de Alconétar a los Caballeros Templarios, que lo erigieron en cabeza de Encomienda, de la que dependían los Cuatro Lugares<sup>265</sup>. Garrovillas antiguamente fue aldea conocida con el nombre de Garro y estaba también agregada a la villa de Alconétar, que se hallaba junto al castillo. Así fue hasta que el rey Alfonso X le dio el título de villa, en virtud de hallarse arruinada la de Alconétar tras ser anegada en una riada del Tajo; los vecinos de ésta se trasladaron a aquélla, que se denomina desde entonces **Garrovillas de Alconétar**.

Cuando se menciona el patrimonio de Garrovillas de Alconétar, sin duda la protagonista es la Plaza del Pueblo, cuyo nombre es **Plaza de la Constitución**<sup>266</sup>. Pero el

<sup>263</sup> Ayuntamiento de Garrovillas de Alconétar. [web] Garrovillas de Alconétar (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.garrovillasdealconetar.es/>

<sup>264</sup> Se conserva en el Museo Arqueológico Nacional.

<sup>265</sup> Formado por Talaván, Hinojal, Santiago del Campo y Monroy.

<sup>266</sup> considerada como una de las 12 plazas mayores de España. Este increíble conjunto arquitectónico se compone de casas flanqueadas de dos plantas, con soporte en columnas de granito y arquerías de ladrillo. Las casas más antiguas fueron construidas en el siglo XV, de trazado gótico, aunque con muy clara influencia mudéjar. La plaza completa consta de 65 arcos y unos 103 ventanales. Tiene una dimensiones de más de 4000 m<sup>2</sup>, de trazado rectangular, con cinco accesos de



patrimonio de Garrovillas de Alconétar es mucho más amplio, destacan monumentos de gran calibre, como:

- Iglesia de San Pedro Apóstol.
- Iglesia de Santa María de la Consolación.
- El convento de las Jerónimas.
- Palacio de los Condes de Alba de Liste.
- Convento San Antonio de Padua.
- Santuario Ntra. Señora de Altagracia.

En cuanto a las festividades de esta población, debemos resaltar: San Antón, la Fiesta del Almendro en Flor, San Roque, Romería tradicional y la Feria de San Mateo. El repertorio gastronómico de Garrovillas, guarda similitud con el recetario de otras poblaciones, aunque pueden apreciarse elementos propios de este pueblo como pueden ser los piñones y las almendras. Hay que destacar: las ranas fritas, los escabeches de peces, los origüelos<sup>267</sup>, las morengas<sup>268</sup>, la chanfaina, el morro de cerdo, las floretas de miel, etc.

El contexto hidrográfico de Garrovillas de Alconétar es amplio e importante, aunque esto se debe fundamentalmente a las aguas del río Tajo que a su paso, por este término, invaden de agua, prácticamente todas sus tierras desde la creación del embalse de Alcántara. En su recorrido, por este término municipal, el río Tajo, recoge otros caudales de menor



envergadura, por la derecha el arroyo de Guadancil y el de Portezuelo y por la izquierda el Almonte (que recibe el Arroyo de Talaván) y los arroyos Villoluengo, Rivera de Araya (que nace en la Cabeza de Araya), Rivera del Morisco y Rehana. También hay que señalar dos pequeñas lagunas intercomunicadas entre sí, destinadas exclusivamente a la pesca de la

---

entrada. La plaza está considerada Monumento Histórico- Artístico de Interés Nacional. En las fiestas de San Roque es utilizada como coso taurino.

<sup>267</sup> Como denominaban los vecinos de Garrovillas determinados peces de los arroyos.

<sup>268</sup> Morcilla típica de Las Navas del Madroño y Garrovillas de Alconétar.

tenca. Tampoco se puede obviar el pantano de Garrovillas, profundo, de aguas cristalinas y fondo arenoso, enclavado en un bello paraje de pinos piñoneros, único en la comarca, destinado al abastecimiento de agua y a la pesca de la tenca.



**Embalse de Garrovillas de Alconétar (Cáceres).**

### 3.1.2.7 Hinojal<sup>269</sup>.



Municipio situado en el área central de la provincia de Cáceres, a 34 km. de la capital. Pertenece a la Comarca de Cáceres, y sus límites geográficos son los siguientes: al norte el Río Tajo, al sur el término municipal de Santiago del Campo, al este el Término municipal de Talaván y al oeste el término municipal de Garrovillas.

La Historia del Hinojal que conocemos se forjó durante los siglos XIV y XV. Los Templarios, dueños de la Comarca de Alconétar, configuraron religiosa y económicamente a Hinojal. Sus vestigios arqueológicos son de antiguos asentamientos, anteriores a la época romana como son: Villar de la Rodrigo, Lajardina, los Torreones, los Castillejos, ruinas de Casasola y Villarías. Estos están compuestos de una calzada romana, un puente romano (en uso) y restos de varios molinos de cereal. Así mismo cuenta con un cementerio árabe junto al cual se encuentra una ermita, llamada de San Berto. Es de destacar también la Iglesia de la Asunción. Además, destacan las ermitas de San Bartolomé, Nuestra Señora de las Batallas y San Juan, Santo Toribio, San Antonio Abad, los Mártires, San Sebastián y San Fabián.

Su calendario festivo está conformado por las siguientes festividades: San Sebastián, las Candelas, Santo Toribio y Nuestra Señora de la Asunción. La gastronomía típica de Hinojal se elabora con los productos de la zona: la liebre estofada o con arroz, es muy popular en todos los pueblos de los Cuatro Lugares; también el escabeche de patatas, la sopa de tomates de las huertas, la caldereta de cordero, el frite de cabrito, el gallo de corral, las tencas fritas y el mojo de peces. En repostería sobresalen las roscas bañadas, los coquillos y floretas con miel, las perrunillas y la roscas de Santo Toribio.

Los espacios hidrográficos de este municipio se centran en los cursos de agua del Tajo y su afluente por su margen izquierdo, el Almonte. Este municipio enclava sus tierras

---

<sup>269</sup> Ayuntamiento de Hinojal. [web] Hinojal (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.hinojal.es/>

ribereñas y adhesionadas entre ambos ríos. Destacan también pequeñas charcas destinadas como abrevadero y a la pesca de la tenca, entre ellas la denominada “Laguna de Hinojal”.



**Charca de la dehesa boyal de Hinojal (Cáceres).**

### 3.1.2.8 Malpartida de Cáceres<sup>270</sup>.



Se sitúa a 11 kilómetros al oeste de Cáceres, en plena penillanura cacereña entre las elevaciones de Cáceres y la Sierra de San Pedro. Declarado en 1997 **Pueblo Europeo de las Cigüeñas**<sup>271</sup> por el Fondo Patrimonio Natural Europeo (EURONATUR). Ensalzado por la cigüeña blanca que anida en torres,

campanarios y en las estructuras graníticas del **Monumento Natural de Los Barruecos**<sup>272</sup>, paraje de gran belleza y valor ecológico que presenta curiosos peñascos y berrocales graníticos y altibajos topográficos y remansos de agua.

La historia de Malpartida de Cáceres es amplia, en Malpartida de Cáceres se da toda línea histórica de forma continuada desde los tiempos más ancestrales de los primeros pobladores humanos, hasta la actualidad. Es posible presenciar yacimientos de las diferentes etapas históricas. Los más antiguos están situados en las zonas de Vendimia y Regato del Lugar<sup>273</sup>, se trata de asentamientos paleolíticos que datan entre los 150.000 y los 250.000 años a.C. En la actualidad están siendo estudiados por el **Equipo Primeros Pobladores de Extremadura** (en el cual participan miembros del Equipo de Investigación de Atapuerca). Con mayor proximidad en el tiempo, se encuentran asentamientos del Neolítico, en la zona de Los Barruecos. De la etapa prerromana existe una necrópolis de incineración y los exvotos de bronce en forma de cabra, probablemente dedicados a la diosa Adaegina. También, en las proximidades de los Barruecos, se encuentra una villa romana, además de un gran número de tumbas antropomorfas, y restos de construcciones

<sup>270</sup> Ayuntamiento de Malpartida de Cáceres. [web] Malpartida de Cáceres (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.malpartidadecaceres.es/>

<sup>271</sup> La colonia de cigüeña blanca existente en *Malpartida de Cáceres*, es una de las más importantes de la Península y de Europa.

<sup>272</sup> Paraje de gran belleza y valor ecológico que presenta curiosos peñascos, berrocales y altibajos topográficos. Formado por altos bolos graníticos y las denominadas charcas de los Barruecos.

<sup>273</sup> Fincas situadas en las proximidades de Malpartida de Cáceres.

musulmanas y medievales. El patrimonio de Malpartida de Cáceres, no destaca por haber sido espacio de grandes familias, aún así, se encuentran algunos edificios emblemáticos construidos por nobles cacereños:

- La iglesia de Nuestra Señora de la Asunción.
- La ermita de los Santos Mártires.
- La ermita de San Antonio.
- La ermita de Santa Ana.
- La ermita de San Isidro.
- La ermita de la Soledad.
- Lavadero de Lanas de Los Barruecos<sup>274</sup>.
- Casa de los Mayoralgo.
- Casa de los Topete.
- Casona de la Inquisición.
- Museo Wolf Vostell<sup>275</sup>.
- Museo Juan José Narbón (pintor)<sup>276</sup>.
- La Casa-Museo de Bernabé Morán<sup>277</sup>.

El calendario festivo de Malpartida de Cáceres, destaca por las siguientes festividades

- San Isidro<sup>278</sup>.
- La Patatera<sup>279</sup>.
- Las fiestas de verano.
- Romerías.

---

<sup>274</sup> Complejo arquitectónico comenzado a construir a finales del siglo XVIII y completado en el XIX, conforme las necesidades de la floreciente industria de la lana obligaban a una mayor infraestructura.

<sup>275</sup> Ubicado en el lavadero de lana de los Barruecos, se trata de un museo de arte contemporáneo, a partir de los movimientos de vanguardia Happening y Fluxus de los que Vostell es el máximo exponente.

<sup>276</sup> Situado en una antigua casa de labranza, contiene 12 salas donde se expone la trayectoria del artista desde sus primeras etapas de aprendizaje y academicismo, hasta sus últimas creaciones, testigos de una evolución que ha desembocado en un lenguaje extremadamente personal.

<sup>277</sup> Casa de mediados de siglo perteneciente a la pequeña burguesía local, donde podemos admirar las bóvedas decoradas con frescos, y que actualmente alberga los fondos del Archivo-Biblioteca, un archivo documental de primer orden.

<sup>278</sup> Patrón de Malpartida.

<sup>279</sup> Fiesta celebrada en Malpartida de Cáceres todos los años, el Martes de Carnaval.

En cuanto a la gastronomía, la cocina de esta población no difiere demasiado de la cocina típica regional, se puede destacar entre los platos más tradicionales la chanfaina, las berzas, las tencas fritas, los embutidos elaborados de la matanza del cerdo, la caldereta de cordero. En cuanto a la repostería cabe mencionar las roscas de aire, las roscas fritas y las roscas del calvario.

Los espacios hídricos de Malpartida son amplios y diversos, pudiendo destacar por encima de todos, las charcas de Los Barruecos, denominadas Barrueco de Arriba y



Barrueco de Abajo, que constituyen junto a los bolos graníticos de este paraje un conjunto excepcional y único de la llanura cacereña. El aprovisionamiento de agua y el refugio de las rocas hacen posible la presencia de una rica variedad de fauna (garza real, nutría común, lagarto

ocelado, tenca, gallipato, zorro...) y flora (codeso, retama blanca, encina, acebuche, narcisos, ..). Estos embalses eran aprovechados antiguamente por el lavadero de lanas situado bajo la presa del **Barrueco de Abajo** y en el **Barrueco de Arriba** por un molino para moler trigo, también situado en su presa. En la actualidad estas aguas están destinadas única y exclusivamente a la pesca de la tenca. No se pueden olvidar otros espacios hídricos como:

- La “charca del Lugar”, también destinada a la pesca de la tenca.
- La “charca del Lancho” próxima a Arroyo de la Luz, construida sobre el cauce del arroyo del Tallón, y de la cual nace el río Casillas. En su presa, de origen medieval, se sitúan dos molinos y el Lavadero de lanas de San Miguel, parecido aunque de menor tamaño que el de los Barruecos. En las proximidades de la presa se sitúan los

antiguos Baños del Lavadero, destinado a balneoterapia hasta hace tres décadas. Actualmente la charca está destinada a abrevadero de ganado y a la piscicultura.

- El río Salor discurre a algunos kilómetros de Malpartida de Cáceres en la zona denominada por los lugareños como el “Puente de la Sardina” por donde las aguas de este río posiblemente discurren más bravías que en ningún otro punto de todo su recorrido.
- Las “charcas del Millar” y las “charcas de las Arenas”, destinadas a la pesca y como abrevaderos, conformadas a lo largo del tiempo por la extracción de áridos de estas zonas.
- Y otras charcas de menor calibre destinadas al ganado.



**Monumento Natural de los Barruecos.**



### 3.1.2.9 Mata de Alcántara<sup>280</sup>.



Mata de Alcántara es un municipio de la Provincia de Cáceres, dista de la capital Cacereña a 60 kilómetros. Se encuentra a 18 kilómetros de la frontera portuguesa, en la penillanura del río Salor al margen izquierdo del río Tajo. El origen de este pueblo está ligado a la

Reconquista y a la Orden Militar de Alcántara. Existen diversos vestigios arqueológicos representados por varias tumbas antropomórficas situadas en las inmediaciones de la ermita de San Lorenzo, que pertenece a la época medieval.

En los siglos XVII y XVIII sufrirá, los efectos de las guerras con Portugal. En 1594[] formaba parte de la Tierra de Alcántara, en la Provincia de Trujillo, con la denominación de **La Mata**<sup>281</sup>. A la caída del Antiguo Régimen la localidad se constituye en municipio constitucional en la región de Extremadura, Partido Judicial de Alcántara, denominándose sucesivamente Mata y La Mata. Es partir de la segunda mitad del siglo XIX cuando oficialmente se la denomina Mata de Alcántara, aunque para los habitantes del pueblo sigue siendo La Mata. El patrimonio de Mata de Alcántara no es muy amplio, aún así hay que resaltar: la Iglesia de Nuestra Señora de Gracia, la ermita de San Lorenzo y los chozos pastoriles.

El Calendario festivo de esta localidad está caracterizado por las siguientes festividades que simbolizan el tiempo liminal de sus habitantes: Fiestas Patronales de San Lorenzo, la Romería de San Lorenzo, la Matanza Popular y las Candelas. La gastronomía de Mata de Alcántara queda caracterizada por los embutidos de la matanza tradicional, las

---

<sup>280</sup> Ayuntamiento de Mata de Alcántara. [web] Mata de Alcántara (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.matadealcantara.es/>

<sup>281</sup> Cuyo significado, es dehesa.

tencas, las coles con buche, el frite o caldereta de cordero, la chanfaina de cordero y sus dulces típicos como son las mormenteras, las empanadas, etc.

La hidrografía de Mata de Alcántara queda reflejada en la **“charca de Cueto”**, la **“charca de la Greña”** y la **“Laguna”** para la pesca de la tenca y como abrevaderos de ganado y otras de menor tamaño en fincas colindantes destinadas a fines similares. El agua en esta zona también fue utilizada tiempos atrás para moler grano en molinos situados en la “charca de Cueto” y la de la “charca de la Greña”.



**Charca de la dehesa boyal de Mata de Alcántara (Cáceres).**

### 3.1.2.10 Monroy<sup>282</sup>



Población que se encuentra a unos 35 km al noroeste de la ciudad de Cáceres. Su término municipal tiene una extensión de más de 20.000 hectáreas. Forma parte del enclave denominado los “Cuatro lugares” (espacio geográfico formado por los municipios cacereños de Hinojal, Santiago del Campo, Talaván y Monroy) y se encuentra a las puertas del parque natural de Monfragüe. Para referirnos a la historia de esta localidad, debemos señalar, que son numerosos los restos y yacimientos que han apareciendo en Monroy y sus alrededores. Estos hallazgos producidos en su mayoría a lo largo del S. XIX han ido vistiendo históricamente a este pueblo, así como ofreciendo datos que aportan y ofrecen una perspectiva casi definitiva de sus orígenes. Los primeros pobladores de los que se tiene constancia de su existencia en el lugar, habitaron estas tierras hace varios milenios, concretamente durante la edad del bronce. Entre los restos encontrados de esta época en el municipio destaca un brazalete de oro de la Edad del Bronce. De la época romana se encuentra La Villa Romana de Monroy, fechada en el siglo IV a.d.C. Cerca de la ermita de Santa Ana se localiza una necrópolis de tumbas excavadas en la roca, que actualmente están datadas de la época visigoda. En torno al año 1309 Fernando IV otorga privilegios al noble placentino Hernán Pérez de Monroy, para que pueda poblar el lugar y construir un castillo. El patrimonio de Monroy destaca por:



<sup>282</sup> Ayuntamiento de Monroy. [web] Monroy (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.monroy.es/>

- El mencionado Castillo.
- La Villa Romana.
- La iglesia de Santa Catalina.
- La ermita de Santa Ana.

El calendario festivo de Monroy gira en torno a tres festividades de especial relevancia para sus vecinos:

- Las Candelas o Las Purificás: fiesta religiosa de gran interés y colorido que se celebra en la localidad desde tiempos ancestrales. Se celebra cada 2 de Febrero. Se conmemora la presentación de Jesús por su madre, la Virgen en el templo.
- Lunes de Albillo: Tradicional romería que se celebra el lunes siguiente al Lunes de Gracia en honor a "Santa Ana". Se celebra en los alrededores de su ermita.
- Fiestas Tradicionales: que se celebran a mediados de Septiembre.

La gastronomía de esta localidad destaca por:

- Rosca de piñonate
- Embutidos y jamones
- Quesos de oveja
- Caramelos de San Blas, de azúcar y cacahuets troceados.

La hidrografía es variada y amplia, hay que destacar:

- El río Almonte, que surca este término municipal en un paraje de singular belleza, donde sus aguas saltan y golpean los



canchales pizarrosos<sup>283</sup>. La sociedad de pescadores de Monroy cuenta con un espacio del río destinado a coto de pesca en esta zona. También destaca un antiguo molino.

- El Arroyo del Cabril.
- El río Tozo.
- El pantano de Monroy destinado a la pesca y abastecimiento.
- Diversas Charcas destinadas a la pesca de la tenca y al ganado.

Existen numerosos acuíferos subterráneos que se manifiestan al exterior en forma de fuentes, entre ellas destacan la Fuente del Corchito, Las Guapas, Las Palomas, El Manantío, La Juntana, El Huerto y la Amapola.



**Embalse de Monroy (Cáceres) junto a la ermita de Santa Ana.**

---

<sup>283</sup> Destaca el salto de agua denominado “**Tranca del Diablo**”.

### 3.1.2.11 Navas del Madroño<sup>284</sup>.



Municipio de la provincia de Cáceres, situado a 37 Km. de Cáceres, entre las localidades de Arroyo de la Luz, Brozas y Garrovillas de Alconétar. Dentro de los límites de la Comarca de Alcántara. Tiene una superficie total de 112,29 km<sup>2</sup>. Limita al norte con Garrovillas de Alconétar, al este con Casar de Cáceres, al sur con Arroyo de la Luz y al oeste con Brozas, Villa del Rey, Mata de Alcántara y

Alcántara. Su origen se sitúa en unas ventas<sup>285</sup> solicitadas por la villa de Brozas. Testigos de excepción de estos hechos históricos son algunas de las fachadas originales que aún se conservan en la localidad. El nombre de la localidad proviene de la existencia de dicho arbusto en épocas pasadas. Hasta el siglo XIX era conocido como Ventas del Madroño, de donde proviene el gentilicio de "venteros" aplicado a sus habitantes. La localidad es también conocida como "el pueblo de las chimeneas"<sup>286</sup>. Su patrimonio tampoco es de gran magnitud, aún así, resaltan diferentes edificaciones y elementos urbanísticos de la localidad, tales como:

- Iglesia de Nuestra Señora de la O.
- Ermita de Santo Domingo de Guzmán.
- Fuente de la Navicera.
- Diversos bohíos<sup>287</sup>.
- Chimeneas típicas.

<sup>284</sup> Ayuntamiento de Navas del Madroño. [web] Navas del Madroño (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.navasdelmadrono.es/>

<sup>285</sup> Lugar donde conectaban tres cañadas ganaderas, la que llevaba a Cáceres y las que llevaban a los puentes de Alcántara y Alconétar. Este lugar de reunión de trashumantes recibía por entonces el nombre Ventas o Navas del Madroño.

<sup>286</sup> Debido a la existencia de un significativo número de chimeneas de gran tamaño, elemento arquitectónico necesario para la curación de las tradicionales matanzas y que resalta en la vista panorámica desde los alrededores.

<sup>287</sup> Construcciones campesinas de origen prerromano con aportaciones árabes; contruidos con piedra, seca o unida por argamasa de cal, su planta es circular y su techo, semiesférico. Servían de refugio a los pastores y campesinos y como lugar para el almacenamiento de los utensilios.

El Calendario festivo de Navas del Madroño, está caracterizado por las siguientes festividades:

- Ferias de Mayo.
- Romería de Santo Domingo de Guzmán.
- Día de Nuestra Señora de la O.
- Toros<sup>288</sup>.

El repertorio gastronómico de Navas del Madroño no es muy distinto del de otras poblaciones de la comarca, destacando:

- Las morcillas.
- El frite.
- La chanfaina.
- Berzas con buche.
- Mojo de patatas.
- Floretas con miel.
- Las tencas fritas.
- Etc.

En cuanto al contexto hidrográfico, hay que referir que el término municipal está recorrido por arroyos que o bien vierten al río Tajo, como el Alcalfe, el

Rehana, que es el principal aporte de agua al pantano de abastecimiento de Navas del Madroño y la Rivera de Santo Domingo. Otros vierten al río Salor, como el Jumadiel, que se embalsa en dos charcas situadas en el término de Brozas<sup>289</sup>. Destacan los embalses de



<sup>288</sup> Consideradas las principales fiestas de la localidad por la masiva afluencia de emigrantes que acoge el pueblo y por la gran afición que demuestran sentir los venteros hacia la celebración de festejos taurinos al estilo tradicional. Durante estos días se celebran actividades de diversa índole; capeas, encierros nocturnos, verbenas... Coinciden con la festividad del 15 de Agosto (Asunción de la Virgen).

<sup>289</sup> Ya vistas con anterioridad.

Greña<sup>290</sup> y Vegas altas, así como la Laguna, situada en el mismo pueblo, destinados a la pesca de la tenca y como abrevaderos de ganado. También son abundantes los afloramientos de agua potable en forma de fuentes y pozos; como las fuentes de “la Navicera” y “la Zarcita” y los pozos “de Lobón” y el “de Patos.



**Embalse de Navas del Madroño (Cáceres)**

---

<sup>290</sup> Citada en la población de Mata de Alcántara, destaca por su molino.



### 3.1.2.12 Piedras Albas<sup>291</sup>.

Localidad que se encuentra a 74 km de Cáceres, al oeste de la provincia y a 7 km de la frontera con Portugal. Antiguamente existía un puesto fronterizo en la rivera del Erjas<sup>292</sup> y una aduana en el mismo pueblo. Cuenta con una población de alrededor de 210 habitantes. El núcleo poblacional fue fundado junto a la calzada romana que unía Corduba<sup>293</sup> con Portus Cale<sup>294</sup>. Los orígenes de Piedras Albas se remontan al Neolítico, seguramente con el poblamiento denominado del Castillo, donde posteriormente debió existir una fortaleza fronteriza, al abrigo de la cual surgió el núcleo de población actual, Piedras Albas, que a finales del siglo XVIII era realengo de la villa de Alcántara. El patrimonio de Piedras Albas queda caracterizado por la Iglesia de Nuestra Señora de la Romana.

Su calendario festivo se caracteriza por la Festividad de la Virgen y la Romería de San Gregorio.

El repertorio gastronómico de Piedras Albas destaca por el frite de cordero, las patatas viudas, la sopa de tomate, la sopa de leche, la liebre con arroz, el guiso de liebre, las puchas, las borrachas, las roscas y las tencas fritas.

El espacio hidrográfico de esta pequeña localidad, destaca principalmente por su cercanía al curso de agua del río **Erjas**<sup>295</sup>, que marca frontera natural con Portugal, y pequeñas lagunas destinadas al ganado y a la pesca. Hay que resaltar algunas fuentes como la “del canto” y el “pozo de la dehesa.”



---

<sup>291</sup> Ayuntamiento de Piedras Albas. [web] Piedras Albas (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.piedrasalbas.es/>

<sup>292</sup> Río que hace frontera natural con Portugal a su paso por Piedras Albas y Zarza la Mayor y cuyo nacimiento se sitúa en la Sierra de Gata.

<sup>293</sup> Ciudad de Córdoba.

<sup>294</sup> Oporto.

<sup>295</sup> Nace en la Sierra de Gata y vierte sus aguas al Tajo, sobre su cauce, en la localidad portuguesa de Segura se edificó un puente romano que sirvió como réplica de la majestuosa obra del Puente de Alcántara.

### 3.1.2.13 Santiago del Campo<sup>296</sup>.



El municipio de Santiago del Campo dista de Cáceres 22 km. cuenta con una extensión de 73,28Km<sup>2</sup>, limita al norte con el de Hinojal, al sur con el de Cáceres, al este con el de Talaván y al oeste con el de Garrovillas. El núcleo está situado en una llanura, propia de la penillanura trujillano-cacereña, con pequeñas elevaciones.

Las primeras referencias históricas se sitúan en la Edad del Hierro, en la que se sitúan los restos de un asentamiento conocido como El Castillejo. Enclavado en un cerro, este castro era defendible gracias a la protección que ofrecían el río Almonte y un arroyo afluente de éste, reforzado por una muralla. Perteneció al señorío de Monroy hasta el siglo XIX y en tiempos fue constituida como aldea de la Villa de Garrovillas de Alconétar. En cuanto a su patrimonio, hay que destacar que conserva tres estructuras de interés: la Iglesia de Santiago, la ermita de la Soledad y la ermita de San Marcos.

Su calendario festivo, está conformado por: las Candelas, San Blas, la Romería de San Marcos y festejos taurinos. El repertorio gastronómico de Santiago del Campo es muy similar al de otras localidades cercanas, destacando algunos platos como: el frite de cabrito, la liebre estofada, la liebre con arroz, las floretas con miel y las tencas fritas.

Su contexto hidrográfico queda caracterizado por el río Almonte que cruza su término en unos sinuosos riberos y por el arroyo Talaván<sup>297</sup>. El pequeño embalse de la localidad y numerosas lagunas o charcas de pequeño tamaño destinadas a abrevaderos y a la pesca de la tenca son los demás elementos hídricos reseñables de la población.



<sup>296</sup> Ayuntamiento de Santiago del Campo. [web] Santiago del Campo (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.santiagodelcampo.es/>

<sup>297</sup> Será visto con posterioridad en la localidad de Talaván.

### 3.1.2.14 Talaván<sup>298</sup>.



Talaván se encuentra a una distancia de 30 km de Cáceres. El núcleo urbano se sitúa a una altitud de 367 metros. Talaván limita al norte con Casas de Millán, Serradilla y Monroy, por el sur con Cáceres y Trujillo, por el este con Monroy y por el oeste con Hinojal y Santiago del Campo. Ocupa una superficie total de 9.938 hectáreas. Las

primeras referencias de Talaván se encuentran en 1167, cuando Fernando II de León conquista la Villa y la fortaleza de Alconétar y la da a los templarios en recompensa por su eficaz ayuda. Por su privilegiada situación y las extensas y fructíferas tierras que caían bajo su jurisdicción, en las que estaba incluida la Villa de Talaván, los templarios hicieron a Alconétar cabeza de encomienda, una de las más prosperas de la zona. Al ser disuelta la Orden del Temple en 1312, por mandato del Papa Clemente V, la encomienda de Alconétar pasó a depender de la Orden de Alcántara. No se tienen más datos de la Villa hasta 1790, época en que Talaván era villa de señorío del Conde Duque de Benavente. El conjunto patrimonial de Talaván está constituido por algunas edificaciones de importancia como: la Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, la **Fuente de la Breña**<sup>299</sup> la Ermita de la Virgen de la Soledad y la Ermita de la Virgen del Río.

El calendario festivo está constituido por las siguientes festividades: Romería del Río, las Fiestas Patronales y la Romería de la Virgen de la Soledad. Su repertorio gastronómico tampoco difiere al de poblaciones ya citadas anteriormente, destacando: el frite de cabrito, la liebre con arroz, los coquillos<sup>300</sup> y las perrunillas, y las tencas fritas.

Los recursos hidrográficos de Talaván son suculentos y numerosos, hay que destacar los numerosos acuíferos que existen en la zona, tales como fuentes, charcas que sirven

<sup>298</sup> Ayuntamiento de Talaván. [web] Talaván (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.talavan.es/>

<sup>299</sup> Probablemente de origen Vetón, situada en la parte alta del pueblo y restaurada recientemente.

<sup>300</sup> Dulces típicos de masa fritos en aceite de oliva y bañados en azúcar.



como abrevadero al ganado, regatos y arroyos, como el arroyo Talaván, que vierte sus aguas en el embalse de abastecimiento del pueblo<sup>301</sup>, pantano caudaloso, destinado también a la pesca de la tenca. Pero sobre todo hay que resaltar la proximidad de esta localidad al río Tajo y a uno de sus afluentes, el río Almonte.

Otros embalses de menor tamaño son destacables: el del Membrillar, las lagunas del Camino de los Rollos Blancos, de la Grande, del Excedente y del Gitano, así como las charcas del Conejo, de la Casa, Juana Morena, San Gregorio, de la Dehesa Boyal, de la Fuente del Guijo, de la Lucía, de las Novenas o de Camacho. Existen otros arroyos, de caudal estacional, entre los que destacan el Mayas, Jaraseca, Villas, del Mesto, del Charcón, de la Huesa y de los Manantíos, que vierten directamente hacia el Tajo, y Planogil, de las Arenosas, Marivicente, del Membrillar, de Pascual Ibáñez, de las Tejoneras, de la Marina, de la Fuente de la Torre, de la Breña de Aguado, de la Cañada, de las Aguzaderas, del Gitano, del Hatoquedo, del Horno y el de Monroy que vierten al Almonte.



**Embalse de Talaván (Cáceres).**

<sup>301</sup> Abastece también a otras localidades cercanas.

A pesar de ser un municipio enclavado en una zona seca, el agua no falta, tal paradoja se da por estar asentado sobre un acuífero que expulsa sus aguas en diferentes fuentes, siendo la más importante la de **la Breña**<sup>302</sup>, situada en la zona alta del pueblo, con un suculento y continuo caudal donde los vecinos del pueblo y otras localidades recogen agua a diario para su consumo incluso en épocas de sequía. Otras fuentes son la de la Gota, el Pilón del Pilar, el Cañino, la Huesa, la Torvisca, la del Guijo, etc.



**Fuente de la Breña en Talaván (Cáceres)**

---

<sup>302</sup> De origen vetón.

### 3.1.2.15 Villa del Rey<sup>303</sup>.



Villa del Rey se encuentra a una altitud media de 337m sobre el nivel del mar. La distancia a Cáceres es de 53 Km. El término municipal de Villa del Rey, limita con Alcántara al este, Mata de Alcántara al norte y Brozas al sureste, tiene una extensión de 57,29 Km<sup>2</sup>. La localidad

está situada en la penillanura cacereña, muy cerca de la confluencia de los ríos Tajo y Salor. La historia de Villa del Rey, es reciente. Aunque, existen vestigios de culturas muy anteriores como los restos de enterramientos de época megalítica. El núcleo de población de Villa del Rey es probablemente de origen más reciente y vinculado al desarrollo y consolidación de la Orden Militar de Alcántara en la Edad Media como muchas otras localidades de la zona. En cuanto al conjunto patrimonial, destaca fundamentalmente la Iglesia de Santiago el Mayor y restos y ruinas de algunas ermitas destinadas a día de hoy para cobijo del ganado.

El calendario festivo, queda constituido por: las Fiestas Patronales, San Blas, la Matanza Popular. La gastronomía en Villa del Rey está caracterizada por platos como: la caldereta de cordero, el buche con berzas, las migas con torreznos, la chanfaina con patatas, las mormenteras, las empanadas de huevo, los mantecados, las perrunillas y las tencas fritas.

Todo el término municipal de villa del Rey pertenece a la cuenca del río Tajo. Los cursos fluviales que atraviesan el término municipal no son de gran relevancia, destacando el río de Jartín. Este curso de agua y otros de menor importancia, son de caudal muy irregular e intermitente, circunstancia que ha obligado a la construcción de pequeños embalses o charcas, que se



<sup>303</sup> Ayuntamiento de Villa del Rey. [web] Villa del Rey (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.villadelrey.es/>



### 3.1.3 La pesca en la cultura extremeña.



En la actualidad, referirse a la pesca en Extremadura es referirse básicamente a una actividad de deporte, ocio y tiempo libre:

*“...en Extremadura la pesca es una actividad recreativa realizada principalmente durante el verano y la primavera (> 60%) donde están implicados todos los sectores de la*

*sociedad, en especial los de edades comprendidas entre los 10-45 años (>75%) no suponiendo una actividad excesivamente cara, ya que el gasto es 9 euros por jornada de pesca...”<sup>304</sup>.*

La pesca es una actividad muy arraigada en la región extremeña y está centrada en una perspectiva deportiva y ociosa. Fundamentalmente, es una afición derivada de la tradición. Muy distinto sería nombrar la pesca cinco o seis décadas atrás, cuando más que una actividad lúdica era un recurso más para sobrevivir y una forma de obtener pescado fresco en una región de interior, donde los alimentos eran escasos. Algunos extremeños aprovecharon esta actividad pesquera fluvial más allá de un mero recurso alimenticio, es decir, se ganaban la vida pescando y vendiendo el pescado.<sup>305</sup> A día de hoy, todavía, quedan protagonistas de aquellos tiempos para los que la pesca era una forma de vida más en Extremadura.

Regresando al presente, y junto a esa actividad deportiva en la que se ha convertido la pesca en esta región, podemos encontrar todavía, un pequeño reducto donde algunos extremeños dedican sus vidas a la pesca como medio de vida. Todo ello, no sería posible sin la presencia de la tenca y las raíces que este ciprínido tiene en la sociedad extremeña.

<sup>304</sup>Pérez-Bote, J.L., R. Roso & H.J. Pula. *Los hábitos de pesca en Extremadura: implicaciones en la gestión y conservación de la fauna piscícola. Revista de Estudios Extremeños N° 60 (3). 2004. Pp.1241.*

<sup>305</sup> La tesis doctoral de Julián Mora Aliseda es una enriquecedora fuente donde documentarse en la actividad pesquera fluvial de Extremadura.



Todavía, en época veraniega, es posible encontrar en las pescaderías cacereñas pescado fresco, de aguas de interior, propio de Extremadura. En estos establecimientos el mayor porcentaje de los pescados son de procedencia marina, el porcentaje restante lo engloban especies de río, como la trucha y el salmón. No obstante, en la actualidad y en las últimas tres o cuatro décadas, ha surgido en algunas zonas de esta región un mercado basado en el consumo de **la tenca**. Con esto simplemente pretendemos exponer que todavía existen raíces vivas de la pesca de río destinada al consumo en esta Comunidad Autónoma donde la pesca mayoritariamente es aprovechada y utilizada con fines deportivos y de entretenimiento.

### 3.1.3.1 Extremadura, un paraíso lacustre.



Si dejamos de lado temporalmente esta pesca de consumo centrada en la tenca y volvemos a la pesca en general como parte de la cultura extremeña, debemos reflejar y destacar una serie de factores propios de esta región que posibilitan y potencian esta actividad como elemento cultural. Hablamos de que Extremadura cuenta en la actualidad con cincuenta mil hectáreas de agua embalsada, la mayor cantidad de toda España y esto se traduce en:

- 20.000 kilómetros de costa interior
- 750 pantanos.
- 20.000 charcas (aproximadamente).

Con estos datos, la pesca, en la actualidad, se ha convertido en parte fundamental del quehacer de muchos extremeños. Lo cual podemos verlo traducido y constatado en los siguientes datos basados en licencias expedidas por el Gobierno de Extremadura actualmente, hablamos de **140.000 licencias para la práctica de la pesca**, de las cuales:

- El mayor porcentaje de ellas pertenecen a la provincia de Cáceres (40%).
- Provincia de Badajoz (30%).
- Otras Comunidades Autónomas (30%).



Si a estas cifras<sup>306</sup> le añadimos otras centradas específicamente en la tenca<sup>307</sup>, llegamos a las siguientes conclusiones:

- **En Extremadura existen 130 explotaciones de acuicultura tenquera.**
- **600 hectáreas de agua, destinadas a la tenca.**
- **Y una producción de 2.500.000 de alevines de tenca anuales.**

Estos datos nos dan una visión del significado social y cultural de la pesca actualmente en Extremadura, **aproximadamente el 11% de los extremeños posee licencia de pesca**, un dato más que significativo en una población de alrededor del millón de habitantes, además debemos añadirle el impacto de pescadores de otras regiones e incluso de otros países:

<sup>306</sup> Datos recopilados en las Jornadas de sensibilización: "La acuicultura como motor de desarrollo rural en Extremadura" celebradas en las antiguas Casas Consistoriales de Badajoz el 30 de Noviembre de 2011.

<sup>307</sup> Cifras facilitadas por el personal técnico del Centro de Acuicultura Vegas del Guadiana gestionado por el Gobierno de Extremadura y ubicado en Villafranco del Guadiana (Badajoz).

*“...la gran riqueza en masas de agua de la región extremeña hace que la pesca deportiva sea una de las principales fuentes de ocio de los extremeños, a la vez que constituye un importante reclamo para otros aficionados a este deporte que provienen de otras regiones españolas, e incluso del extranjero, atraídos por esta enorme riqueza piscícola...”<sup>308</sup>.*

Así pues, la pesca potencia indirectamente otros sectores de la sociedad extremeña que se benefician de ella como: el turismo y el comercio. El número de establecimientos comerciales destinados a la pesca en Extremadura es muy amplio, incluso en pequeñas localidades: como pueden ser Casar de Cáceres y Arroyo de la Luz (Cáceres). El turismo rural, punto fuerte de la región, en este sector, se ve beneficiado por dichas actividades pesqueras. Sin olvidar otros aspectos colaterales que también se ven influenciados por esta actividad: como la educación medioambiental y el movimiento asociativo.

Efectivamente, por nuestro trabajo de investigación, constatamos que existe una amplia representación de pescadores -sobre todo en la provincia de Cáceres- que se dedican a la pesca deportiva de la tenca, organizados en cotos y sociedades de pescadores. Además, queremos señalar que más que una afición deportiva es una tradición que se transmite de abuelos a hijos y de hijos a nietos, generación tras generación. En este punto queremos destacar que la mayoría de los pescadores que se dedican a la pesca deportiva, practican la modalidad de “pesca sin muerte”, es decir, devuelven al agua la pieza pescada; sin embargo con la tenca no ocurre lo mismo; debido a su alta cotización, antes de devolverlas al agua, las regalan o las venden en un bar, en un restaurante e incluso a un vecino.



---

<sup>308</sup> Pérez-Bote, J.L., R. Roso & H.J. Pula. *Opus Cit.* 2004. Pag.1242

### 3.1.4 De “generación en generación”. “La subcultura” de la pesca en Extremadura.



Este tipo de aficiones, suelen ser transmitidas de generación en generación y como hemos observado a lo largo de las diferentes visitas a diversos cotos en plena temporada pesquera, muchos son los jóvenes que hemos visto junto a sus padres o abuelos practicando la pesca, algunos incluso de muy corta edad. Hay casos en los que los padres preparan todo el material y papeleo pertinente

y necesario para que sus hijos/as en edad pupilar, puedan iniciarse en este mundo de la pesca. Y así es, como se va forjando, en la actualidad, esta actividad en Extremadura.

Aludir a la pesca en Extremadura, es de alguna forma, referirse a una tradición instaurada socialmente, en definitiva, la pesca es una realidad que forma parte de la cultura extremeña actualmente. En nuestro trabajo, y siempre desde una vertiente antropológica debemos señalar que la pesca es un ingrediente más de la cultura extremeña, no sólo por el interés y afición que despierta como actividad recreativa en sí misma, sino por su significado tradicional y simbólico en muchos pueblos de esta región.

Si concretamos, aún más, y como escribe **Marvin Harris**<sup>309</sup>, cuando nos referimos a una **sociedad**, aludimos a un grupo estructurado y organizado de personas que comparten un espacio geográfico. Y toda sociedad humana comparte una **cultura** predominante, es decir, un estilo de vida compartido. Pero, en todas las sociedades existen grupos de personas que no comparten los mismos estilos de vida, con lo cual podríamos emplear el término **subcultura**. Por lo que la pesca en la cultura extremeña, es una “**subcultura**” de la cultura que la sociedad extremeña comparte, entendiendo siempre este término de cultura como un modo o estilo de vida. Si volvemos a plantear el mantenimiento a lo “largo del tiempo” de estilos de vida y formas de pensar en una sociedad, hablamos de **endoculturación o enculturación**, es decir, apreciamos como esta forma o estilo de vida tiende a ser similar en la mayoría de los aspectos de una generación. Así pues, la subcultura

---

<sup>309</sup> Harris, M. *Opus Cit.* Pp.142-144

de la pesca está más que instaurada en la sociedad extremeña, manteniéndose, incluso con el paso de las generaciones<sup>310</sup>.

Así, esta subcultura de la pesca en Extremadura viene determinada, fundamentalmente, como un modo de subsistencia en tiempos de escasez.

### 3.1.5 La pesca como modo de vida y subsistencia en tiempos de escasez.

Extremadura ha sido una región históricamente marcada por la escasez de recursos, y en tiempos difíciles cualquier alternativa era buena para subsistir. El extremeño ha exprimido al máximo la mayoría de las posibilidades que le ha brindado su tierra, sobre todo en torno a la agricultura y la



ganadería. También la pesca en determinados momentos, fue un medio para subsistir. Hoy en día el consumo del pescado de río se antoja extraño para muchos, pero no en tiempos muy lejanos, ya que era algo habitual en la mayoría de los hogares extremeños, sobre todo en poblaciones próximas a los ríos, como en el caso de los ríos hurdanos, donde ha sido muy habitual hasta hace pocos años. También ha sido muy frecuente este medio en las proximidades de los ríos Tajo, Almonte, y otros de menor entidad como: Salor, Araya, Tamuja, Magasca, etc.

Así pues, si preguntamos a vecinos de estas poblaciones al respecto, nos facilitarán relatos muy concretos relacionados con el pescado de río:

*“...en los años 60 y 70 era muy habitual consumir los origüelos<sup>311</sup>, que eran unos peces en forma de culebras que se consumían fritos en cualquier bar de Garrovillas. Pero*

<sup>310</sup> *Ibidem*.Pag.144

<sup>311</sup> Peces a los que ya nos hemos referido en otro momento del presente trabajo, pero que en virtud de la información facilitada por determinados informantes, aclaramos que se trata de las anguilas, especie marina que subía por las cuencas

en los años 80 prácticamente ya no se consumían y estaban muy cotizados. Antiguamente también era frecuente ver a un señor que recorría las calles del pueblo con un carro y vendía peces de colores<sup>312</sup> para consumo y que estaban muy buenos... ”<sup>313</sup>.

Un referente en Extremadura, sobre la pesca, como forma de vida es el geógrafo extremeño **Julián Mora Aliseda**; que a mediados de los años ochenta realizó un estudio sobre esta actividad. Realizó una investigación muy completa sobre la pesca fluvial centrada en poblaciones próximas a los grandes ríos de la región, y en las I Jornadas sobre Antropología Cultural en Extremadura celebradas en Cáceres, en 1989 expuso:

“...la pesca fluvial es un modo de vida practicado en la región extremeña desde hace siglos, suponiendo una adaptación tan simple y completa de la actividad del hombre al medio natural...”<sup>314</sup>.

También añadió:

“...son muchas las familias que viven de la pequeña industria pesquera del Tajo...”<sup>315</sup>.



de los ríos para desovar. Fenómeno a día de hoy imposible por la construcción de presas que suponen una barrera artificial a estos cauces, con lo cual, ya no es posible apreciar anguilas en los cursos de los ríos extremeños.

<sup>312</sup> Se refiere a los carpines, especie que actualmente se usa para fines ornamentales de estanques y fuentes fundamentalmente.

<sup>313</sup> Francisco Carrero Vivas apodado como “Kanea.” De profesión encargado técnico de imprenta y de 62 años de edad. Natural de Casar de Cáceres y residente en Barcelona, testimonio recogido el 12 de Diciembre de 2011 en Casar de Cáceres (Cáceres).

<sup>314</sup> Mora Aliseda, J. *Antropología Cultural en Extremadura. Primeras Jornadas de Cultura Popular*. Asamblea de Extremadura. Editora Regional. Mérida. 1989. Pag.503

<sup>315</sup> Mora Aliseda, Julián. Cuadernos Populares. *La pesca fluvial en Extremadura: Un modo de Vida*. Nº 22. Editora Regional de Extremadura. Mérida. 1988. Pp.5-28

En su investigación el profesor Mora Aliseda, nos ofrece un panorama real sobre la pesca en determinados municipios extremeños. Así pues, al mismo tiempo que plantea una realidad del pasado también comenta la situación actual y el posible devenir de la pesca extremeña. Este trabajo se realizó hace veinticinco años y la situación actual es diferente. Efectivamente, Mora Aliseda, cuenta que la pesca fluvial era una actividad económica que iba acompañada de una labor artesanal que realizaban las familias que se dedicaban a estos quehaceres; como la realización de diferentes herramientas para pescar: redes, barcas, cestos e incluso chozas donde pernoctar durante periodos de faenas. Sitúa a la mayoría de estas familias en pueblos tales como Garrovillas de Alconétar y Don Benito, principalmente, pero también cita a Torrejoncillo, Ceclavín, Coria, Orellana, Navalvillar de Pela, Villanueva de la Serena, etc. Esta actividad se realizaba con barca fundamentalmente.

En las conclusiones del estudio refleja su autor que la población pescadora nunca fue muy amplia pero si significativa. Y señalaba que a finales de los años cincuenta había más de ochenta familias en Don Benito que se dedicaban a la pesca, y en Garrovillas de Alconétar unas treinta familias, que en cifras venía a



suponer un tres por ciento de la población. También destaca que no hubo gremios ni cofradías pesqueras y que la actividad era fundamentalmente familiar desempeñada por padres, hijos y algún pariente; y transmitida de padres a hijos. Y que el trabajo de las actividades de la pesca era repartido en las familias en función de la edad y el sexo. El comercio de la pesca era principalmente local y comarcal; aunque en determinados momentos se realizaba en otras provincias, como Salamanca<sup>316</sup>.

Comenta, que la pesca supuso una pequeña industria a nivel regional; y que fue la forma de vida y subsistencia de muchas familias durante décadas; pero diversos factores hicieron que, poco a poco, esta actividad fuese desapareciendo y se centrara en la actualidad en la explotación de charcas y piscifactorías. En su estudio especifica que,

---

<sup>316</sup> *Ibidem*. Pp.5-28

prácticamente, esta actividad estaba extinguida entonces. Solamente algunas familias se dedicaban ya a la pesca, simplemente para subsistir:

*“...la pesca no supone una actividad rentable en términos económicos sino más bien una economía de subsistencia...”<sup>317</sup>.*

*“...sin embargo, hoy día, al menos en Extremadura, se encuentra en un momento crítico, en trances de desaparecer totalmente...”<sup>318</sup>.*

Queremos resaltar, no obstante, que el profesor Mora Aliseda, se centraba en una pesca de río en especies tales como el barbo y la boga y no específicamente en la tenca. Él inclina su estudio a la pesca en ríos, pero concluye, después de su trabajo, que el futuro de esta actividad estaba en vías de transformación hacia aguas embalsadas en charcas y piscifactorías con otras especies:

*“...el relanzamiento de este modo de vida parece tan anacrónico como imposible, lo único que puede y debe hacerse, como hemos advertido, es el cultivo de nuestras aguas estancadas (charcas, balsas y hancones, con especies de calidad, crear piscifactorías y suprimir la repoblación con especies alóctonas...”<sup>319</sup>.*

De sus conclusiones<sup>320</sup> obtenemos que efectivamente, la pesca de río fue una actividad con un pequeño matiz comercial, marcada por las necesidades del momento en una región donde las alternativas eran escasas y había que adaptarse a explotar las posibilidades que el medio ofrecía. Una actividad tradicional y artesanalmente familiar que, poco a poco, fue perdiendo su carácter comercial para pasar a una forma de subsistencia temporal, combinada con otras actividades como la ganadería y la agricultura, a lo largo del año; posiblemente influenciadas por factores como:

---

<sup>317</sup> Mora Aliseda, Julián. *Algunos aspectos de la pesca fluvial en Extremadura: Artes, utensilios y métodos de pesca*. Revista del Seminario de Estudios Cacerreños ALCANTARA. Institución Cultural El Brocense. Diputación Provincial .Cáceres. 1986. Pag.107

<sup>318</sup> Mora Aliseda, Julián. Memoria de Licenciatura presentada bajo la dirección del Dr. José L. Gurria Gascón. Universidad de Extremadura. Facultad de Filosofía y Letras : *La pesca de río en Extremadura: Un modo de vida*. Cáceres. Septiembre de 1986. Pag.188

<sup>319</sup> *Ibíd.* Pag.188

<sup>320</sup> Mora Aliseda, J. *Opus Cit.*1986. Pag.28



- La construcción de presas que provocaron un cambio del régimen fluvial.
- La contaminación por vertidos contaminantes en los ríos.
- La destrucción de las riberas por el exceso de extracción de áridos.
- La introducción de especies alóctonas.
- El proceso migratorio de la región a principios de los años sesenta.
- El acceso al pescado marino con mayor facilidad.
- Los adelantos y las nuevas tecnologías en la conservación de alimentos.
- Etc.



### 3.1.6 El Centro Regional<sup>321</sup> de acuicultura “Vegas del Guadiana”.

Este centro supone otro gran pilar de representación de la pesca en la región extremeña en tiempos presentes. Es una entidad dependiente y gestionada por la Dirección General de Medio Ambiente

<sup>321</sup>Todos los datos han sido facilitados por el personal técnico del Centro Regional de Acuicultura de Villafranco del Guadiana (Badajoz) en las dos visitas realizadas a sus instalaciones en octubre de 2012. En cuanto a documentación, nos remiten a su portal web, donde podemos obtener gran información sobre la historia y gestión de estas instalaciones: Gobierno de Extremadura: Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía. [web] Mérida. [consultada 10 de marzo de 2013] disponible en <http://extremambiente.gobex.es/index.php>

de la Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente del Gobierno de Extremadura. Y aunque una de sus funciones principales es la dedicación a la tenca, también gestiona y dirige otras iniciativas relacionadas con la pesca y ríos en Extremadura. Efectivamente, el Centro de Acuicultura se dedica principalmente, y desde hace cuarenta años, a la cría de especies de aguas templadas. Son unas instalaciones que en su día fueron creadas para la producción de alevines de especies de interés deportivo, como la carpa y el black-bass. Y surgió como necesidad para repoblar las masas de agua a nivel nacional, y en apoyo a otros centros nacionales.

Las instalaciones de este centro están repartidas en una superficie de 125.000 metros cuadrados, dedicados a estanques y a diversa infraestructura: desagües, paseos, caminos, laboratorio, sala para cultivos secundarios, biblioteca, fondo de datos, oficinas, almacenes, talleres, viviendas, pozos, depósitos de agua, escuela de pesca, centro de interpretación, merendero y jardines.

Y los objetivos que persigue el Centro Regional de Acuicultura son:

- Reproducción de especies piscícolas autóctonas extremeñas.
- Repoblación de masas de agua extremeñas.
- Investigación y estudios de técnicas en acuicultura.
- Gestión y estudio de poblaciones piscícolas
- Evaluación de calidad de las aguas
- Recuperación y conservación de especies autóctonas
- Gestión y tramitación de ayudas para el desarrollo y fomento de la acuicultura.
- Seguimiento, control y asesoramiento de las explotaciones de acuicultura.
- Gestión del Centro de Interpretación.
- Gestión de la Escuela de pesca.
- Educación ambiental.

El edificio se realizó entre 1966 y 1967 y los primeros resultados se empezaron a ver en 1968, con los primeros alevines de carpa. Y en la primavera de



1970 ya funcionaba con plena normalidad. Sus instalaciones ocupan un total, 66 estanques y 20.000 m<sup>2</sup> de superficie de agua. En su primera etapa (1968 -1979) era el principal productor de alevines de carpa y perca americana (Black-Bass) con producciones en torno a 1.000.000 de unidades para la primera y de 1.500.000 para la segunda. En esta etapa inicial sus objetivos quedaron definidos como la reproducción, estudio, experimentación, cría y posterior repoblación de especies de agua cálidas. A mediados de los años 70 empezaron las primeras experiencias con la tenca, obteniéndose producciones significativas; por lo que surgió un protagonismo creciente de la tenca, con producciones superiores a los 2.500.000 jaramugos<sup>322</sup>.



No obstante, será a partir de las transferencias a la Comunidad Autónoma Extremeña, en materia de acuicultura, recogidas en el Estatuto de Autonomía, en el año 1984 cuando se amplíe significativamente la superficie dedicada a estanques. En la actualidad el centro ocupa una

superficie de 125.000 m<sup>2</sup>. Pasa a depender de la Consejería de Agricultura, fijándose entre sus nuevas líneas prioritarias el fomento de la acuicultura, en especial de la tenca. Representa mayoritariamente el sistema tradicional de cría extensiva de la tenca, en charcas de Extremadura.

En 1995, y con la Ley de Pesca de Extremadura, surge una nueva etapa en el centro, estableciéndose otras prioridades de actuación centradas fundamentalmente en la tenca y en el interés por el estudio de especies nativas y su reproducción en cautividad para poder repoblar y recuperar poblaciones. Queremos especificar que la Consejería de la que depende cuenta, además, con el Centro de Piscicultura de Jerte (Cáceres), destinado a la producción de la trucha común, para repoblación. Esta piscifactoría de Jerte produce anualmente 750.000 alevines y más de 5 toneladas de trucha para repoblación.

---

<sup>322</sup> Forma de denominar a los alevines de las tencas.



La actividad central del centro es la investigación, donde se desarrollan actividades de investigación y técnicas de reproducción artificial y alimentación larvaria en especies de ciprínidos autóctonos; en este sentido, se ha hecho un gran esfuerzo por parte de la Junta de Extremadura, habiéndose llevado a cabo

inversiones en el Centro con el objeto de ir adecuando las instalaciones a las exigencias de las nuevas especies incorporadas. Actualmente, dispone de dos salas de incubación y alevines, además de un nuevo laboratorio para investigación y de una sala para cultivos secundarios. Paralelamente, y dentro del plan de ordenación piscícola, se monitoriza la calidad de las aguas de los ríos extremeños mediante el uso de índices biológicos, en puntos seleccionados para el control de las poblaciones piscícolas. El objetivo final es conocer la calidad de las aguas de la red fluvial extremeña y los principales problemas que reducen esta calidad, así como las consecuencias que pueden estar afectando a las comunidades piscícolas autóctonas extremeñas.

Dentro de estas instalaciones cabe destacar además, el Centro de Interpretación de los ecosistemas fluviales, que recoge la amplia biodiversidad de los ríos de la región, centrándose principalmente en la fauna piscícola, muy rica y variada, desde especies de montaña a otras de aguas tranquilas y embalsadas. En total cuenta, con 18 acuarios donde exponen estas especies para que los



visitantes las puedan contemplar. Estas instalaciones fueron inauguradas en 2006, y dispone de paneles explicativos y didácticos, y está destinado, fundamentalmente, a fines educativos para el conocimiento de la riqueza piscícola de las masas de aguas extremeñas. Las visitas a estas instalaciones son totalmente gratuitas pudiéndose visitar de forma individual o en

grupo, y permanece abierto todos los días del año, incluso festivos y fines de semana en horario de mañana y de tarde<sup>323</sup>.

### 3.1.6.1 La escuela de pesca extremeña.



También, y dentro de las instalaciones del Centro, se encuentra la Escuela de Pesca, destinada a la formación tanto de aficionados a la pesca, como de quienes quieran iniciarse en ella, a través de cursos gratuitos; cuyo contenido es tanto práctico como teórico y se imparten en aulas del centro y en sus estanques destinados a la pesca deportiva. El

objetivo principal es sensibilizar al pescador mientras conoce y disfruta de los ecosistemas fluviales, intentando conseguir un aprovechamiento sostenible, que promueve la pesca como actividad de ocio, compatible con la conservación y respeto por la naturaleza. Dispone de dos aulas con capacidad para 20 alumnos, una de ellas cubierta al aire libre, y de un estanque de 1500 m<sup>2</sup> para la práctica de la pesca. Cualquier persona interesada puede asistir a estos cursos, no existe límite de edad y son totalmente gratuitos. Los cursos se imparten de lunes a domingo, en horario de mañana, la escuela aporta todo el material necesario para el desarrollo de los mismos. No obstante, para participar en estos cursos, es necesario, una solicitud previa, mediante modelo oficial, que hay que cumplimentar y entregar en la oficina correspondiente de la Junta de Extremadura.



---

<sup>323</sup> Centro de Acuicultura Vegas del Guadiana. Antigua carretera N-V, km 391,7 CP 06195 Villafranco del Guadiana (Badajoz). Teléfonos: 924 01 29 67/924 01 29 50 Fax: 924 01 29 69.

### 3.1.6.2 Otras actividades de la Dirección General de Medio Ambiente.

Además de este centro, la Dirección General de Medio Ambiente, dentro del Servicio de recursos cinegéticos y piscícolas, aborda y gestiona otras líneas de actuación:

- Planificación y gestión, mediante el seguimiento y control de ríos extremeños. En ella se contempla un plan de muestreos y monitorización de los ríos extremeños con unas 400 estaciones repartidas por los ríos y espacios acuáticos de la región. Estudia su ictiofauna, parámetros físicos y químicos, vegetación, calidad de las aguas, etc.
- Cartografía: los ríos y masas de agua de la región se encuentran cartografiados.
- Cotos: Existe una guía de cotos de pesca de Extremadura<sup>324</sup>, con revisión anual, para el ejercicio de la pesca en ellos, donde es necesario un permiso especial<sup>325</sup>, aparte, de la licencia de pesca. La Junta de Extremadura, además de los cotos, gestiona las licencias, tramos de veda, tramos de pesca sin muerte, escenarios de pesca, concursos, federación de pesca, sociedades de pescadores, charcas abrevaderos, refugios de pesca, etc.
- Peces de Extremadura: Taxonomía y clasificación de los peces extremeños. La Junta de Extremadura cuenta con un amplio registro de clasificación, descripción y localización de toda la fauna piscícola extremeña.



---

<sup>324</sup> Los Cotos de Pesca de Extremadura son Cotos públicos gestionados en régimen de consorcio con Sociedades de Pescadores Colaboradoras de la Junta de Extremadura.

<sup>325</sup> Para el ejercicio de la pesca en un coto sólo es necesario contar, además de con la licencia de pesca en regla, con el permiso de pesca para dicho coto. El permiso para los pescadores de la Sociedad que colabore en la gestión del Coto es gratuito; el resto de pescadores puede adquirir el permiso en los centros de expedición situados en la localidad del Coto.

- Orden y veda: Se regula y gestiona toda la normativa y legislación pertinente sobre pesca y acuicultura en Extremadura.
- Licencias de Pesca: La Administración extremeña gestiona y controla la expedición de las diferentes licencias de pesca de la Comunidad Autónoma de Extremadura.



### 3.1.7 Tradiciones y costumbres sobre la tenca.

El futuro de la pesca en Extremadura, y en base a lo especificado hasta el momento, se vislumbra bastante halagüeño; respecto a la tenca, y también a la pesca deportiva de otras especies. Como hemos visto el impacto de la tenca es cada vez mayor, tanto en cotos de pesca como en acuicultura. Pero además, es primordial seguir manteniendo el compromiso de la Administración Regional con esta actividad. Por todo ello es probable que la pesca siga siendo un elemento tradicional vivo de la cultura extremeña. Con ello, conseguirá mantener parte de la tradición popular de esta región, a través de una actividad que ejemplifica como el extremeño ha sabido aprovechar y adaptarse a su medio, exprimiendo las posibilidades y recursos que le ofrece. Efectivamente, el hombre se adapta al medio y lo moldea en base a sus necesidades vitales, y Extremadura es un fiel reflejo de ello, como atestigua alguna obra de Miguel de Unamuno referida a tierras extremeñas, concretamente a las Hurdes:

*“...si en todas partes del mundo el hombre es hijo de la tierra, en Las Hurdes la tierra es hija de los hombres...”<sup>326</sup>.*

<sup>326</sup> De Unamuno, M. *Andanzas y visiones españolas*. Editora Renacimiento. Salamanca. 1922. Pag.472

La pesca, es obvio, como un elemento, es una tradición viva de la cultura extremeña, y forma parte de su identidad cultural, algo que se puede apreciar mediante diferentes costumbres de los extremeños. En este sentido Franz Boas, señala:

*“...las costumbres deben estudiarse con detalle y como parte del total cultural...”<sup>327</sup>.*

*“...la distribución de una costumbre dentro de las culturas vecinas también debería analizarse...”<sup>328</sup>.*

En esta línea y siguiendo las aportaciones de Boas a la Antropología, el resultado de nuestro estudio debe ser un compendio de factores ambientales, psicológicos, historias populares entre otros. En definitiva, estudiar las partes individuales que nos lleven a un todo, es decir, de lo particular a lo general<sup>329</sup>.

### **3.1.7.1 Refranes y expresiones populares**

En relación a refranes populares encontramos una expresión propia de los vecinos de las Navas del Madroño (Cáceres):

*“...tienes los ojos mas tiesos que una tenca...”<sup>330</sup>.*

Siendo ésta la única manifestación en cuanto a expresiones populares se refiere, que hemos encontrado sobre la tenca. Otras aportaciones y relatos obtenidos de primera mano van más encaminados a experiencias y recuerdos sobre cómo se pescaban o vendían las tencas. Citamos algún ejemplo:

---

<sup>327</sup> Bohannon, P. y Glazer, M. *Antropología: Lecturas*. Ed. McG RAW-HILL. Aravaca (Madrid) 1993. Pag.84

<sup>328</sup> *Ibíd.* Pag.84

<sup>329</sup> *Ibíd.* Pag.84

<sup>330</sup> Mónica Duque Gómez. De profesión Trabajadora Social y de 39 años de edad. Natural de Vegaviana (Cáceres) y residente en Cáceres, nos aporta tal expresión popular refiriendo que en el pueblo natal de su madre-Navas del Madroño-es un dicho muy habitual y que ella desde su infancia siempre se lo ha escuchado decir a su madre.



*“...hace 40 ó 50 años pescaban las tencas en la charca del pueblo con una barca y una red y luego se vendían en la plaza y por las calles a los vecinos...”<sup>331</sup>.*

También en zonas externas a Extremadura se pueden encontrar relatos como:

*“...el fondo de las charcas se limpia cada diez años. Antiguamente los hortelanos usaban los lodos de esta limpieza para echarlos en sus huertas. En Sanchonuño (Segovia), en Tencas Mateo, que han seguido con la tradición familiar de criar tencas en las charcas de esta localidad, nos cuentan que el abuelo iba a vender tencas con el carro y las mulas hasta Santa María la Real de Nieva (Segovia). Llevan los peces en cántaros de barro tapados con hierba. Antes se decía que las tencas eran buenas para las mujeres que habían dado a luz y para la gente con la tensión alta y con dolor de cabeza...”<sup>332</sup>.*

Y además, en la provincia de Aragón (concretamente en Daroca):

*“...a la parte oeste se halla la famosa laguna de Gallocanta y por los años de 1673 sólo el pueblo de Gallocanta sacaba del arrendamiento de su pesca ochenta mil reales de vellón y diez y ocho mil arrobas de tencas, sin la caza de gansos, anadones, fochas, chilladeras, gumietas, chorlitos de varias especies y hermosos gorriones, sin otras desconocidas que se ven muchos años...”<sup>333</sup>.*

Estos datos nos relatan como la tenca, su cría y pesca han formado parte de nuestro pasado y de las costumbres de nuestros antepasados, no sólo de esta región, sino también de otros puntos geográficos de la Península Ibérica. Esa tradición y forma de vida la podemos apreciar en Extremadura y fundamentalmente en determinadas zonas de la Provincia de Cáceres, todavía en la actualidad.

---

<sup>331</sup> Francisco Carrero Vivas apodado como “Kanea.” De profesión encargado técnico de imprenta y de 62 años de edad. Natural de Casar de Cáceres y residente en Barcelona, testimonio recogido el 30 de Diciembre de 2011 en Casar de Cáceres (Cáceres).

<sup>332</sup> Semillas Vivas. Tenca [web] Segovia [consulta: 24 de marzo de 2010] disponible en <http://www.semillasvivas.com/ficha.asp?id=ganado3>

<sup>333</sup> La Descripción General del partido de Daroca, de D. Domingo Mariano de Traggia. Naturaleza de Aragón [web] Zaragoza [ consulta: 12 de agosto de 2012] disponible en <http://www.naturalezadearagon.com/gallocanta.php>

### 3.1.8 Las familias y los “artilugios” de pesca.



Es evidente que la pesca fluvial fue una actividad tradicional que sustentó a muchas familias en tiempos pasados con instrumentos muy artesanales, y éstos son los que caracterizan, en parte, esta ocupación como una forma de vida<sup>334</sup>. Un modo de vivir transmitido generacionalmente y de alguna forma centrado en núcleos familiares no muy extensos, donde cada miembro disponía de un rol propio dentro de la faena pesquera, desde la elaboración de instrumentos de pesca, hasta la actividad en sí mismo de la pesca, o la venta del producto. Y en estas labores es donde entra en juego esa artesanía anteriormente mencionada y que centramos en los instrumentos y artilugios de pesca necesarios para desempeñar tal actividad. A día de hoy, la tecnología ha avanzado a pasos agigantados, en gran medida basada en el avance informático, cualquier producto que necesitemos para desempeñar una tarea es posible adquirirlo en un mercado globalizado. Pero en tiempos pasados esa tecnología era puramente artesanal y quien necesitara de alguna herramienta, para desempeñar una tarea, la tenía que elaborar, o bien, encargarla a artesanos de la época. Por lo que, la pesca fluvial como actividad productiva, estaba muy relacionada con la artesanía local:

*“...a la pesca fluvial como actividad económica le acompaña una labor eminentemente artesanal con la fabricación de artefactos y utensilios imprescindibles para el ejercicio de la pesca profesional, confeccionados por las familias que se dedican a esta actividad...”<sup>335</sup>.*

<sup>334</sup> Los trabajos y estudios de Mora Aliseda, J. así lo atestiguan.

<sup>335</sup> Mora Aliseda, Julián. *Opus Cit.* 1988. Pag.8

### 3.1.8.1 El género en la pesca.

El papel de las mujeres y de los hombres, como en otras muchas actividades de la época, estaba muy diferenciado y jerarquizado. Las mujeres, fundamentalmente, centraban sus faenas en la elaboración de diferentes utensilios como tejido de redes y elaboración de cestos y canastos de mimbre, o la limpieza del pescado. Las hijas se iniciaban en estas labores guiadas por sus madres. El rol de la mujer era compaginado con las tareas habituales de llevar una casa.

El hombre realizaba la tarea de pescar, puesta a punto y mantenimiento de herramientas y utensilios, el transporte del pescado e incluso la venta de éste, también introducía a los hijos en esta actividad y solía pasar tiempo fuera del núcleo familiar, básicamente durante la temporada de pesca. Y aunque la elaboración de redes era normalmente tarea de las mujeres, muchos hombres dominan estas destrezas. Además esta actividad pesquera solía estar compaginada con otras labores de ganadería y agricultura durante otros periodos para poder sustentar a la familia todo el año, por si la pesca “flojeaba” en algún momento.

### 3.1.8.2 Herramientas para la pesca tradicional.



Herramientas y artilugios que no difieren mucho funcionalmente a los utilizados a día de hoy para quien todavía se dedica a la pesca fluvial como actividad económica. Primeramente daremos un repaso a esos instrumentos de matiz más artesanal para posteriormente centrarnos en la tecnología moderna.

Las herramientas artesanales de la pesca fluvial, las obtenemos de los relatos de nuestros informantes y de sus **historias de vida** un breve repertorio de herramientas y artilugios:

1. ***El trasmallo:*** se trata de una red compuesta por varias piezas y aún utilizada a día de hoy en acuicultura y por numerosos furtivos para “trasmallar”<sup>336</sup>, fundamentalmente charcas de tencas. Su longitud es variable, la medida estándar suele ser 20 m. Existen personas que por encargo los elaboran artesanalmente.



2. ***La travesía o aparejo sencillo:*** red de una sola pieza, es decir, de menor longitud.

3. ***La tarraya o tarrafa:*** Red redonda.



---

<sup>336</sup> Se denomina así coloquialmente a la actividad de pesca mediante el trasmallo de cualquier espacio acuícola.

4. **La banasta:** cesto de forma ovalada de mimbre y ramas de sauce donde se depositaban las capturas.



5. **Los viveros:** compartimentos de forma cuadrada y rectangular y enrejado que se utilizan para mantener vivas las capturas varios días sumergidos en las charcas.



6. **Los hilos y líneas:** Sedal de pescar de 50 a 100 metros de longitud del que cuelgan cientos de anzuelos con cebos y que se sumergen a lo largo de los ríos, embalses y charcas dejándolos durante algunos días sumergidos para retirarlos posteriormente y obtener capturas.



7. ***El palo o la vara:*** Utensilio de madera como su propio nombre indica de 2 a 3 metros de longitud utilizado para ir pinchando el fondo de las charcas una vez que están sumergidas las redes y ahuyentar a la pesca hacia éstas.
8. ***El cesto:*** Parecido a la banasta pero de mayor longitud.
9. ***La manga:*** red de forma tubular y no de más de 2 metros con un diámetro de unos 30 ó 40 cm. Utilizada para mantener viva la pesca.



10. **El garlito:** Trampa que se sumerge durante la noche para capturas no muy numerosas. Se trata de una especie de buitrón.



11. **El angarillo:** Es una especie de canasto con dos asas muy próximas.

12. **La costera:** Red metálica y con forma redonda con una sola apertura y no es de gran tamaño. Es utilizada para mantener vivo el pescado fundamentalmente por pescadores deportivos y de ocio.



13. **Las chozas:** Se trataban de residencias de temporada próximas a los cursos fluviales similares a los chozos pastoriles donde residían los pescadores en tiempos de pesca. Actualmente la mayoría están abandonados, aunque todavía es posible apreciar alguno utilizado para tal fin<sup>337</sup>.



14. **Las barcas:** Imprescindibles para estos pescadores, su fuerza motriz es manual mediante remos. La mayoría elaboradas de forma artesanal por carpinteros. Este tipo de barcas a día de hoy se han convertido en reliquias etnográficas conservadas por pocos para el recuerdo. Las barcas utilizadas actualmente en acuicultura son modernas y más sofisticadas, la mayoría de los propietarios aún las mueven mediante remos pero pueden funcionar mediante motor<sup>338</sup>.



<sup>337</sup> Un ejemplo es el chozo de la charca de la Generala, utilizado por su propietario en temporada de pesca, o los ya inutilizados del río Tajo, río Almonte y río Guadiana.

<sup>338</sup> En los trabajos de Mora Aliseda, J. podemos apreciar las características de estas embarcaciones y su tipología en función de la cuenca hidrográfica donde fueran a utilizarse.



15. *Los carros*: Utilizados para el transporte del pescado obtenido hasta los diferentes puntos de venta y por las calles de los pueblos donde mayoritariamente se vendía el producto. Eran movidos principalmente por burros y el pescador iba dando voces por las calles de las aldeas.

### 3.1.8.3 Herramientas para la pesca deportiva y de ocio.



Si nos referimos a las herramientas y útiles destinados a la pesca de ocio y deportiva, el repertorio es amplísimo, desde vestimenta y calzado hasta embarcaciones. La pesca como actividad de esparcimiento y de competición también se ha visto influenciada por el progreso y avance tecnológico, lejos quedan ya aquellas cañas de bambú y esos rudos y robustos carretes arcaicos utilizados hace tres décadas. Actualmente el sinfín de artilugios y elementos de pesca es tan avanzado que es posible encontrar cañas con localizadores y radares de banco de peces. Por la gran gama de productos existentes, consideramos no entrar en detallar minuciosamente porque la relación de ellos sería enorme, por ello simplemente vamos a reflejar los enseres y útiles que consideramos básicos para llevar a cabo la pesca en cualquier charca o sociedad de pescadores extremeña. Básicamente, detallaremos aquellos instrumentos con los que nos hemos encontrado durante nuestras visitas a diferentes cotos tenqueros en horas de pesca de días veraniegos. Como vemos el mercado y la gama de productos es amplísima, no existe una caña o un carrete estándar, esto va en función de la inversión y el coste que desee realizar el pescador. En este sentido, a continuación exponemos aquellos elementos que hemos apreciado como indispensables para llevar a cabo la pesca de la tenca en plan de ocio o deportivo:

- Las cañas de pescar: para la pesca de la tenca lo habitual son cañas de unos cuatro metros de longitud y normalmente telescópicas<sup>339</sup>. Se suele pescar con dos cañas por pescador.
- Los carretes: normalmente son básicos y sencillos y sin sofisticaciones de ningún tipo, preparados para alojar hasta 200 metros de longitud de sedal.
- El sedal: es el hilo utilizado para pescar, lo idóneo en este caso sería de unos 4 ó 5 kg. de resistencia.
- El anzuelo y la potera<sup>340</sup>: se suelen usar anzuelos pequeños, es decir de números altos<sup>341</sup>. Lo ideal es un número 18 ó 20 en poteras y un 16 ó 18 en la pesca de la tenca.
- Los plomos: Son los elementos de peso añadidos al sedal para poder lanzar y poder profundizar el cebo. Como su propio nombre indica están compuestos de plomo. Pueden tener diversas formas, tamaño y peso.
- Los esmerillones o imperdibles: Especie de imperdible que une dos tramos del sedal, suele atarse con un nudo a la terminación del sedal permanentemente para insertarle otros tramos de menor longitud a los cuales va añadido el anzuelo y plomos. Es frecuente apreciar también la plomada por encima del esmerillón.
- Las boyas o veletas: se utilizan para indicar cuando un pez pica el cebo, hundiéndose en el agua. Para la pesca de la tenca tradicionalmente se han utilizado boyas elaboradas por los propios pescadores con plumas de cigüeñas, aunque prácticamente este tipo de veletas ya no se aprecian. Utilizándose en la actualidad otras de plásticos, corcho y fibras que se adquieren en tiendas de pesca. Se añaden al sedal por encima del esmerillón y por debajo de la puntera de la caña,

---

<sup>339</sup> Nos referimos a un tipo de caña dividida en tramos y que se recogen unos dentro de otros siguiendo el patrón de menor a mayor tamaño de éstos. La tipología de las cañas de pesca también es variable y muy diversa.

<sup>340</sup> Se trata de un anzuelo triple soldado en su parte superior. Suele estar prohibida su utilización.

<sup>341</sup> Los anzuelos y poteras van numerados, a menor número mayor tamaño del anzuelo.

desplazándolas hacia arriba o hacia abajo en función de la profundidad del agua. Existen infinidad de formas y tipos de boya en función de la pesca que se vaya a practicar, la gama de colores es amplísima, así como su tamaño, pudiéndolas encontrar plomeadas e incluso con iluminación para pesca nocturna.

- La silla: se convierte en un elemento necesario para la pesca de la tenca, al ser un tipo de pesca estática en un determinado puesto. Existen sillas específicas de pesca pero es posible utilizar cualquier silla que el pescador considere óptima.



- La sombrilla: necesaria para protegerse del sol veraniego en estas tierras extremeñas puesto que la tenca desempeña su mayor actividad en horas de calor en los meses de Julio y Agosto.

- La caja de pesca: Caja similar a una de herramientas donde el pescador guarda y organiza todos los artilugios y repuestos necesarios para una jornada de pesca de tencas.

- La costera: Red metálica y con forma redonda con una sola apertura, no suele ser de gran tamaño. Es utilizada para mantener vivo el pescado durante las horas que dure la jornada pesquera.

- La manga: red de forma tubular y de no más de 2 metros con un diámetro de unos 30 ó 40 cm. donde se van depositando las capturas para mantenerlas vivas. En la pesca de la tenca se suele utilizar mayoritariamente y por tradición la costera. La

manga es utilizada más por los aficionados a la pesca de competición por su comodidad de uso.

- El “regüed”: artilugio similar a un cazamariposas pero de mayor tamaño y normalmente extensible, se utiliza para ayudar a sacar del agua a capturas de considerable tamaño pescadas con caña cuando se aproximan a la orilla, lo habitual es verlo utilizar por segundas personas que acompañan al pescador por la dificultad de manejar la caña y este elemento a la vez.
- El saca-anzuelos: instrumento bien de plástico o metal utilizados para extraer anzuelos alojados profundamente en la cavidad bucal de la tenca. Muchos pescadores se lo elaboran artesanalmente.
- Los alicates: su uso también puede servir para extraer anzuelos o para cerrar y abrir plomos.
- Las tijeras: necesarias para cortar sedal, cebos, etc.
- El cubo: hay pescadores que no utilizan costera ni manga, simplemente llenan un cubo con agua de la charca y depositan allí las capturas.
- El trapo: en la pesca de la tenca es habitual ver a los pescadores utilizarlo para sujetar la tenca y evitar mancharse con la baba o fluido viscoso que recubre a la tenca.
- El tapón: hay pescadores que prefieren pescar la tenca sin veletas o boyas, simplemente lanzan el cebo con plomo de más peso, se denomina pesca a fondo. Muchos pescadores para enterarse de la picada fina y sutil de la tenca cuando se pesca a fondo y existe viento o aire que dificulte apreciar la picada en la puntera de la caña, suelen utilizar un tapón de corcho, una pinza de la ropa, un plástico, etc. que colocan en el sedal entre dos de las anillas más bajas de la caña, y si el tapón

sube o baja indica que las tencas están tocando el cebo. Suele ser un elemento elaborado artesanalmente y mayoritariamente utilizados por pescadores de mayor edad. Es un elemento que hemos observado con mayor frecuencia en el pantano de Talaván y en la Charca de Casar de Cáceres.

- El cañero o las horquillas: son elementos de metal que se clavan en el suelo o se sujetan con peso (normalmente piedras de la charca) y que se utilizan para sujetar las cañas cuando están lanzadas al agua, evitando que el pescador deba tenerlas continuamente en la mano.
- Los cebos: tradicionalmente los cebos más utilizados para la pesca de la tenca se han basado en masillas<sup>342</sup>, lombriz de tierra, larvas de mosca, trozos de gambas peladas y colas de cangrejo<sup>343</sup> de río en mayor medida. También es posible observar a pescadores utilizar granos de trigo cocido, maíz dulce cocido, habas, patata cocida, etc.
- Los engodos, no se trata de un cebo en sí mismo, más bien es un producto tipo pienso con aditivos, colorantes, aromas, etc., que se utilizan para recebar los puestos de pesca horas antes de iniciar la actividad pesquera y atraer a los peces, para posteriormente lanzar las cañas a la zona recebada. Se adquieren en tiendas de pesca, aunque muchos pescadores suelen usar arroz cocido e incluso pastillas de pienso para el ganado. En muchos cotos está prohibido recebar, aún así la pillería y “codicia” de muchos pescadores les lleva a tal práctica trasgrediendo la norma.
- La regla o el medidor: se utiliza para medir aquellas tencas que no llegan a la medida<sup>344</sup> estipulada según la legislación de pesca pertinente. Se suele utilizar una regla de dibujo escolar, una cinta métrica, etc.

---

<sup>342</sup> Se trata de masas elaboradas con miga de pan o harina y mezcladas con leche, huevos, azúcar, condimentos, etc. Hay pescadores que guardan con mucho recelo los ingredientes de su masilla, aunque cada vez es menos habitual ver pescadores que utilicen masillas.

<sup>343</sup> Las colas de los cangrejos de río previamente pescados por los pescadores, también es un buen cebo para la tenca, forma parte ya de la tradición de esta pesca, se pueden adquirir también en tiendas especializadas de pesca. Los pescadores suelen congelar las colas, antes de utilizarlas como cebo son descongeladas, peladas y troceadas.

<sup>344</sup> La medida mínima estipulada para la tenca es de 15 cm. toda pieza menor debe ser devuelta al agua.

- El peso: elemento utilizado para pesar las capturas grandes, es menos utilizado puesto que el peso de las piezas no está regulado por normativa con un mínimo. Más que nada es habitual en grandes aficionados a la pesca, por que el valor simbólico de la pesca para muchos pescadores reside en el mayor peso posible del pez. Pocas veces se aprecian piezas de tenca de más de 1 kg. aunque pueden llegar a pesar hasta 2,5 kg. Estas capturas de gran tamaño son recordadas por los pescadores a lo largo de su vida y contadas a hijos y nietos con el devenir de los años como hazañas y anécdotas cargadas de valor emotivo y simbólico.
- Etc.

En definitiva, estos son los utensilios básicos y necesarios para pescar la tenca y que nos han ido describiendo los diversos pescadores en los diferentes cotos visitados. Es importante señalar que esta pesca de la tenca con caña también se remonta a décadas atrás y todavía es posible encontrar muchos útiles elaborados artesanalmente hace años por los pescadores.



**Utensilios para la pesca deportiva.**

## 3.2 LA DEHESA Y LA TENCA.

### 3.2.1 Introducción al ecosistema seminatural extremeño y su relación con la *Tinca tinca*.



Un elemento importante en este trabajo y de gran relevancia e importancia es **la dehesa extremeña**, un ecosistema mediterráneo donde la fauna y la flora es amplia y de gran riqueza y donde **la tenca**, se ha adaptado a ella, sin problemas, siendo introducida por la mano del hombre, y donde se desarrolla y desenvuelve, especialmente, en las pequeñas lagunas o charcas que sirven

de abrevadero de ganado en estos encinares y alcornoques. Para comprender el rol de la tenca en este ecosistema medioambiental debemos profundizar en el concepto de la **dehesa** y su repercusión sociocultural en Extremadura, aunque para ello sea estrictamente necesario extraer datos de otros espacios geográficos de la Península Ibérica. Para ello, vamos a conocer su significado etimológico. En términos generales y globales la definición de dehesa es según **José Antonio López Sáez**:

*“...el término dehesa procede del latín **defensa**, cuyo significado es “defendida” o “acotada”, aludiendo a una porción de tierra de límites determinados, generalmente acotados y dedicados a pastos. En cualquier caso, el término dehesa denota cierta ambigüedad, ya que se trata de un concepto muy utilizado en dominios políticos, económicos o académicos, que indistintamente puede hacer mención a un ecosistema seminatural. En la Edad Media, este término castellano hace referencia fundamentalmente al terreno acotado al libre pastoreo, a los ‘invernaderos’ o ‘extremos’ a los que acudían*

*los ganados trashumantes en invierno que se dirigían al suroeste español, a los valles de Extremadura, Alcuía y del Guadalquivir... ”<sup>345</sup>.*

*“...la dehesa es en realidad un ecosistema antropogénico, generado por el hombre cuando éste intervino sobre el bosque original, deforestándolo mediante el fuego o a través de la introducción del ganado en él, provocando la desaparición de la cobertura arbustiva y la generación de espacios abiertos en el seno de un ‘bosque-parque’ donde pueda pacer el ganado... ”<sup>346</sup>.*

El origen de la dehesa cronológicamente puede situarse en el Neolítico, con la introducción de la ganadería y la agricultura, a partir de ese punto, diferentes sociedades a lo largo de la historia han ido perfilando y trabajando el terreno hasta llegar a la dehesa actual:

*“...la dehesa es el resultado de la evolución prehistórica del bosque primigenio mediterráneo, del encinar y el alcornocal, en el cual se conjugan una serie de condiciones climáticas y edáficas concretas que establecen un equilibrio entre todas las especies, entre el arbolado y el pastizal, siempre y cuando el hombre intervenga... ”<sup>347</sup>.*

*“...situar el origen de los paisajes adehesados en un marco cronocultural que se extiende varios milenios atrás de los periodos romano y medieval... ”<sup>348</sup>.*

*“...la complementariedad a las prácticas agrícolas, y sobre todo la estabilidad de este medio, conducirían de manera progresiva al hombre a introducir sus rebaños en el seno del bosque, provocando su deforestación progresiva, la recreación de espacios abiertos y el nacimiento de la dehesa hará unos seis mil años... ”<sup>349</sup>.*

---

<sup>345</sup> López Sáez, J.A. et all. *Origen Prehistórico de la dehesa de Extremadura: Una Perspectiva Paleoambiental*. Centro de Estudios Extremeños. Revista de estudios extremeños. Badajoz. 2007, Vol. 63, Nº 1, Pp.493-495.

<sup>346</sup> *Ibíd.* Pag.494

<sup>347</sup> *Ibíd.* Pag.505

<sup>348</sup> *Ibíd.* Pag.505

<sup>349</sup> *Ibíd.* Pag.505



Para **Penco Martín**, la dehesa:

*“...viene reducida a un ecosistema de creación humana a partir del bosque de encinas primitivas. Surge como consecuencia de la actividad humana empeñada en arrebatar tierras al bosque y poderlas destinar como pastizal que alimente al ganado...”<sup>350</sup>.*

**San Miguel**, señala que la dehesa requiere etapas:

*“...pasando por dos fases, una primera en la que inicialmente se aclara el bosque denso de matorral y otra de control de la vegetación leñosa y estabilización del pastizal...”<sup>351</sup>.*

**Campos Palacín**, define la dehesa como:

*“...un sistema agroforestal cuyos componentes leñosos, piscícolas, ganaderos y agrícolas interactúan beneficiosamente en términos económicos y ecológicos en determinadas circunstancias de gestión”, no obstante, advierte que las “circunstancias actuales” predominantes son las degradantes del suelo y la vegetación, debido a que priman los intereses económicos...”<sup>352</sup>.*

Para **Martín Galindo**, la dehesa:

*“...es una creación humanas sobre un suelo pobre y frente a un clima hostil. En ella se trata de armonizar en difícil equilibrio, el aprovechamiento agrícola, ganadero y forestal de un espacio dotado de condiciones físicas poco flexibles...”<sup>353</sup>.*

---

<sup>350</sup> Penco Martín, A.D. *Aproximación a la dehesa extremeña*. Diputación Provincial de Badajoz. Badajoz. 1992. Pag.52

<sup>351</sup> San Miguel Ayanz, A. *La dehesa española. Origen, tipología, características y gestión*. Fundación Conde del Valle de Salazar, Madrid. 1994. Pag.77

<sup>352</sup> Campos Palacín, P. “*Reunión Internacional sobre sistemas agroforestales de dehesas y montados*. Agricultura y Sociedad, 62. MAPA. Madrid. 1992. Pp.197-202.

<sup>353</sup> Martín Galindo, J.L. *La dehesa extremeña como tipo de explotación agraria*. Revista de Estudios Geográficos, 103. Madrid. 1966. Pp.157-226.

### 3.2.2 La dehesa como espacio de biodiversidad y sus posibilidades.



En Extremadura cuando nos referimos a la dehesa, estamos mencionado uno de los paisajes más extendidos, significativos y representativos de la región extremeña. La dehesa en Extremadura, tanto en términos pretéritos como en términos presentes es, y ha sido, un símbolo sociocultural. A nivel económico, supone un gran potencial que sustenta gran parte de la riqueza extremeña y el desarrollo rural de Extremadura, la dehesa es “una manera de vivir” en esta Comunidad Autónoma. Representa un sistema de explotación agropecuario donde más del 60% de la superficie de la región es dehesa.

La Ley 1/1982, de 2 de mayo, sobre la Dehesa en Extremadura define el concepto de dehesa en función simplemente de la superficie de la explotación, sin que se concreten aspectos acerca de la gestión de la tierra, o de la existencia de arbolado. *Se considera dehesa cualquier finca rústica de más de 100 hectáreas susceptible de aprovechamiento ganadero en régimen extensivo*<sup>354</sup>.

Pero no sólo Extremadura es geografía de dehesa, otras Comunidades Autónomas también están caracterizadas por este ecosistema, aunque en menor medida: Zamora, Salamanca, Sevilla, Huelva, Toledo, Ciudad Real, Córdoba, Madrid, etc.

Según el Libro Verde de la dehesa:

<sup>354</sup> BOE 22-7-1986, núm. 174--DOE 15-5-1986, núm. 40, suplemento.

*“...una estimación mucho más ajustada a tal definición estima la superficie de formaciones adehesadas con arbolado productor de bellotas en 3.515.920 hectáreas en las cinco Comunidades Autónomas y 1300 municipios donde se considera la presencia de tales formaciones. De esta superficie, Extremadura cuenta con 1.237.000 ha (35%), Andalucía con 946.482 ha (27%), Castilla La Mancha con 751.554 ha (21%), Castilla y León con 467.759 ha (13%) y Madrid con 113.051 ha (3%)...”<sup>355</sup>.*

El espacio acotado para el estudio de la tenca, es decir, la Mancomunidad Tajo-Salor es un claro ejemplo de este ecosistema: encinas, alcornoques, matorral, bosque bajo, etc. Además todas las poblaciones de la mancomunidad conservan un espacio denominado **dehesa boyal**<sup>356</sup>, que son las dehesas públicas de cada pueblo para uso de sus vecinos. Son espacios que a día de hoy gran parte de poblaciones extremeñas mantienen, muchas destinadas a lugar de interés cultural del pueblo.

*“...la denominación de boyal servía para diferenciar aquellas que estaban reservadas a los vecinos del Concejo de las que eran de uso de ganaderos particulares...”<sup>357</sup>.*

*“...la Dehesa Boyal de la Jara ha formado siempre parte del Patrimonio Comunal de Collado Mediano. Su utilización se encontraba reglada (épocas de entrada, número de cabezas, etc.) y reservada exclusivamente para el ganado de sus vecinos...”<sup>358</sup>.*

### **3.2.2.1 Castillos y casonas en la dehesa extremeña.**

También las dehesas han proporcionado a la tierra extremeña un patrimonio histórico y cultural debido a la proliferación, en estos terrenos, de cortijos, palacios y casonas de campo, este factor es apreciable en dehesas de la zona de Badajoz y Cáceres, con estructuras arquitectónicas que han perdurado con el paso de los siglos, como castillos y

---

<sup>355</sup> Pulido, F. y Picardo, A. Libro Verde de la Dehesa. Consejería de Medio Ambiente, Junta de Castilla y León. Pp. 13-14.

<sup>356</sup> Surgen en la Edad Media para que los vecinos de los pueblos pudieran utilizarlas para el pastoreo de sus animales, eran espacios públicos. Unas se conservan en mejor estado que otras.

<sup>357</sup> Cascarejo Carnicer, J.I. *Dehesa Boyal de la Jara: datos para interpretar un ecosistema*. Revista Foresta nº 37. Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Forestales. Madrid. 2007. Pag.49

<sup>358</sup> *Ibidem*. Pag.49

villas romanas. El legado arquitectónico que ha dejado la historia a los extremeños es amplio. Y en este sentido, el autor **Maldonado Escribano**, destaca:

*“...en las dehesas de la Baja Extremadura encontramos grandes explotaciones rurales de gran valor histórico, artístico y antropológico...”<sup>359</sup>.*

Algunos claros ejemplos de esta riqueza patrimonial son:

- Los Castillos de Piedrabuena (San Vicente de Alcántara) y Castilnovo (Villanueva de la Serena), de la Orden de Alcántara.
- El Palacio de Buen Grado (Puebla de Alcocer).
- El Cortijo de San Isidro (Navalvillar de Pela).
- La Casa de “la China” (Guareña)<sup>360</sup>.
- Cortijo del Carbajo (Jerez de los Caballeros).
- El Palacio de la Zapatera (Oliva de Mérida).
- Pascualete (Trujillo)
- Las Alberguerías (Plasenzuela).
- Arguijuelas de Arriba de Abajo (Cáceres).
- La Segura (Cáceres).
- Etc.

### **3.2.3 El rol del cerdo ibérico en la dehesa extremeña.**

Pero sin duda, el protagonista de este ecosistema es **el cerdo ibérico**, cuya explotación en dicho entorno natural data de tiempos pasados y que ha sido esencial para su conservación, tal como la conocemos actualmente. El cerdo ibérico se ha convertido en una seña de identidad de la dehesa. Extremadura, Andalucía Occidental y la zona sur de Salamanca son regiones en las cuales, aún hoy no sólo es posible, sino habitual y frecuente, ver las piaras de cerdos buscando el fruto de las encinas y alcornoques; y en los pueblos de las sierras próximas los secaderos donde se curan sus jamones, poblaciones como Alba de

---

<sup>359</sup> Maldonado Escribano, J. *Cortijos, palacios y casas de campo en las dehesas de la provincia de Badajoz*. Diputación Provincial de Badajoz. 2008 Pag.28

<sup>360</sup> Utilizada durante la Guerra Civil como cuartel general.

Tormes (Salamanca), Guijuelo (Salamanca), Montánchez (Cáceres), Monesterio (Badajoz), Higuerla la Real (Badajoz), Jabugo (Huelva), etc. Efectivamente, nombrar al cerdo ibérico es hacer mención a la bellota, fruto de las encinas de tierras de dehesas. El cerdo contribuye al mantenimiento de la dehesa y la dehesa proporciona alimento en forma de bellotas, al cerdo; con lo que contribuye a la mejora de la calidad de la carne. Así pues, la explotación del ganado porcino se realiza en función del pastoreo y la **montanera**<sup>361</sup>, a lo que el autor **Hernández Díaz-Ambrona**, sostiene:

*“...realmente las dehesas mejor conservadas son aquellas que, por la importancia económica del cerdo ibérico, han mantenido por encima de todo el arbolado. Claro ejemplo de ello lo encontramos en la comarca de Jerez de los Caballeros, en la Baja Extremadura, donde se encuentra la mayor masa de encinar continuo de toda la Península Ibérica, y donde aún la mayoría de las dehesas mantienen unas coberturas leñosas superiores al 80% de la superficie, lo que favorece a la vez un pastizal singularmente adaptado a estas condiciones. En estos casos la montanera es el principal recurso económico de estas fincas...”*<sup>362</sup>.

Pero no sólo el ganado porcino es esencial en la dehesa, el caprino, el vacuno, el ovino, la apicultura, el toro bravo<sup>363</sup> y otros productos como las setas, el espárrago triguero, las criadillas<sup>364</sup>, el cardillo, etc.; son elementos constitutivos de este hábitat. La biodiversidad en la dehesa extremeña es amplia, la dehesa ha sido reconocida científicamente como especialmente rica en especies de flora y fauna. Alberga algunas de las especies de vertebrados más amenazadas de España y Europa, como el buitre negro, la grulla y el águila imperial ibérica, cuya población mundial vive prácticamente ligada a la existencia de la dehesa.

---

<sup>361</sup> Fase final del sistema de explotación tradicional del Cerdo Ibérico, siendo el constante ejercicio por la dehesa en busca del aprovechamiento natural de recursos de la dehesa, fundamentalmente de bellota, durante el período de cebo, uno de los factores determinantes de la calidad de su carne. Se inicia en el mes de octubre y suele durar hasta febrero o marzo.

<sup>362</sup> Hernández Díaz-Ambrona, D.G. *La Dehesa Extremeña: Un entorno natural claramente hostil*. Revista *AGRICULTURA*. Madrid. 1995. Pg. 40.

<sup>363</sup> La dehesa extremeña ha constituido desde hace tiempo el cobijo de ganaderías de primera línea como lo son Contreras, Conde de la Corte, Albarrán, Trespalacios o Victorino, etc.; el desarrollo del ganado bravo es otro de los sectores que ha posibilitado el ecosistema de la dehesa como alternativa, numerosas ganaderías de renombre asientan sus reses o surgen en dehesas extremeñas, un ejemplo claro es la ganadería de Victorino Martín, Trespalacios, Conde de la Corte, entre otras. Extremadura se ha convertido en una de las regiones con más espacios de dehesas destinados a la ganadería de lidia.

<sup>364</sup> Tubérculo silvestre similar a la trufa, aunque de menor valor económico, muy apreciado en gastronomía en determinadas zonas de la provincia cacereña y pacense.

### 3.2.4 Los recursos hídricos de la dehesa.



Otro elemento de radical importancia en la dehesa extremeña son los recursos hídricos; cuyos arroyos, charcas y pequeños embalses son necesarios para sustentar este ecosistema. Las dehesas albergan numerosas charcas artificiales destinadas a acumular agua para el ganado y para regadío. Hablar de

charcas en Extremadura es incidir en la dehesa, el hombre ha manejado el agua con la construcción de pequeños remansos para sustentar su ganado. Estos pequeños humedales, han provocado la proliferación de diferentes especies en la dehesa, tanto de forma natural como de forma artificial, en lo que se refiere a la flora y a la fauna: peces, plantas, anfibios, crustáceos, insectos, reptiles, etc., son inquilinos frecuentes de estas zonas húmedas. En gran parte facilitadas por la mano del hombre directamente, como es el caso de nuestro **objeto de estudio** y otras de forma indirectas atraídas por el propio agua como el galápago, libélulas, ranas, culebras de agua, etc.

En este sentido, **Blasco Ruiz** señala:

*“...la tradicional construcción de charcas y pequeños embalses para usos ganaderos, sirviendo como abrevaderos, o para usos agrícolas, siendo una fuente de abastecimiento de agua irrenunciable en época de escasez, es uno de los fenómenos que favorecen la cría y producción de la tenca, ya que es una de las especies mejor adaptada a las condiciones que presentan estas charcas, al menos en Extremadura...”<sup>365</sup>.*

---

<sup>365</sup> Blasco Ruiz, M y colaboradores. *La comercialización de productos alternativos en Extremadura: La Tenca, La Rana y el Lagarto*. Consejería de Agricultura y Comercio. Junta de Extremadura. 1989. Pp. 30 y 286.

*“...en Extremadura es secular el aprovechamiento de las charcas para el cultivo de la tenca. Muchas de estas charcas han sido utilizadas para abrevaderos de ganado, lavaderos de lana, molinos de pienso, abastecimiento de agua potable, etc.; en la región extremeña hay miles de charcas que sirven para abrevaderos de los ganados y prácticamente todas las explotaciones ganaderas cuentan con una o varias lagunas de este tipo que pueden utilizarse para la producción de tencas...”<sup>366</sup>.*

*“...hay comarcas como la de Brozas, Arroyo de la Luz, Malpartida de Cáceres, Navas del Madroño y Villa del Rey donde esta tradición es de varios siglos y donde hay grandes charcas tenqueras construidas, en principio para el aprovechamiento motriz de molinos de grano y que pronto se convertirían en explotaciones de esta especie...”<sup>367</sup>.*

Según **Fernández Montes**,

*“...las charcas de Arroyo de La Luz, Brozas, Casar de Cáceres, Malpartida de Plasencia, Feria, etc. convertidas algunas en abrevaderos, tienen nombre propio. La especie más representativa, la tenca, sólo se ve en el mercado a mediados de agosto, cuando se permite su captura con redes...”<sup>368</sup>.*

Otras regiones peninsulares también aprovechan estos humedales de dehesas para fines de acuicultura, como es el caso de la provincia de Salamanca, así **Velasco Marcos**, señala:

*“...en las dehesas de la provincia de Salamanca, el hombre ha creado charcas artificiales en las vaguadas donde recoge el agua de la lluvia para que, durante el estío, pueda abrevar el ganado; tradicionalmente estas charcas se repueblan con tencas para obtener un recurso adicional tanto alimenticio como deportivo, aprovechando su adaptación a los medios acuáticos temporales. Por estos motivos ha sido trasladada de unas charcas a otras de forma que su distribución en nuestra provincia tiene muchas*

---

<sup>366</sup> Ibidem.Pag.286

<sup>367</sup> Ibidem.Pag.286.

<sup>368</sup> Fernández Montes, M. *Etnología de las Comunidades Autónomas*. Ediciones Doce Calles. Consejo Superior de Investigaciones Científicas.. Madrid. 1996. Pag.350

*semejanzas con la superficie dominada por el encinar; a medida que se penetra en el dominio del roble y se asciende en altitud, los lugares donde pueden encontrarse las tencas, son más escasos y puntuales...”<sup>369</sup>.*

En definitiva, estamos ante un ecosistema de encinales y alcornocales, donde el hombre ha aclarado el terreno, para favorecer el pasto al ganado, y donde el ganado es el encargado de mantener limpio el ecosistema de matorral. Esta carga de ganado hace necesaria la presencia del agua, con lo cual, la proliferación de humedales en las dehesas cada vez es de mayor necesidad. A su vez, estas charcas han facilitado la atracción y adaptación de otras especies a la dehesa favoreciendo notablemente la **biodiversidad** de la flora y la fauna. Y así la constancia física de la presencia de la tenca<sup>370</sup> en charcas, lagunas y embalses presentes en las dehesas, lo podemos apreciar en numerosas fincas adhesionadas de la Mancomunidad, algunas como:

- Los Baldíos en Talaván.
- el Sotillo en Monroy.
- el Cubo en Monroy.
- las Capellanías en Monroy.
- la Cierva en Monroy.
- la Ciervina en Monroy.
- Casa Gonzalo o Baltasar de Tapia en Monroy.
- las Calabazas en Aliseda.
- etc.

### **3.2.5 La pesca de tencas en charcas de la dehesa extremeña.**

Las charcas de estas fincas son frecuentadas por pescadores y furtivos en busca del apreciado ciprínido. Hace alguna década era habitual ver pescadores que se introducían en estas fincas privadas para conseguir tencas, e incluso furtivos en horas nocturnas. A día de

---

<sup>369</sup> Velasco Marcos, J.C. y colaboradores. *Opus Cit.* Universidad de Salamanca. 1997. Pag.89

<sup>370</sup> Sobre la tenca en la dehesa no existe documentación bibliográfica de importancia donde indagar, es por ello necesario trabajo de campo para constatar datos.



hoy es menos habitual. Debido a que la mayoría de las fincas han acotado las charcas a través de vías legislativas. No obstante, todavía existen fincas cuyas aguas son libres para la pesca, aunque en menor medida. El furtivismo está muy perseguido por la ley y cada vez se practica menos, como veremos posteriormente, pero aún sigue practicándose.

Estas charcas normalmente suelen ser de aguas temporales, no muy profundas y no de gran tamaño; aunque existen fincas con charcas de agua permanente y de tamaño considerable. Efectivamente, estas charcas se han convertido en pequeños espacios idóneos para la cría y reproducción de la tenca. Las tencas siempre llegan a estas charcas de la mano del hombre: dueños



de las fincas, encargados, trabajadores e incluso personas ajenas a estas propiedades. Y casi siempre con la finalidad de criarlas y de pescarlas, ya sea con caña o con trasmallo. Normalmente para los responsables de estas fincas, el disponer de tencas en sus charcas suele ser un problema, por la afluencia masiva de pescadores, es por ello, que en la mayoría de los casos son acotadas.

En otros casos, son repobladas con especies piscícolas para su explotación. Las charcas entonces se convierten en fuente de alimentación para una variedad de fauna, como cormoranes, nutrias, garzas, martines pescadores, gaviotas, culebras, ranas, etc. Un factor que provoca estragos en el ecosistema de la dehesa es la pesca excesiva de ejemplares o la introducción de otras especies foráneas como el cangrejo rojo americano<sup>371</sup>, la gambusia<sup>372</sup> o la tortuga de Florida<sup>373</sup>, que hacen disminuir las poblaciones de especies autóctonas.

---

<sup>371</sup> En la década de los 70 del siglo XX el cangrejo rojo americano fue introducido en la Península Ibérica procedente de su hábitat original en las marismas de Luisiana (Estados Unidos). Gracias a su gran plasticidad ecológica y capacidad colonizadora, el cangrejo rojo se extendió rápidamente, proporcionando un nuevo recurso pesquero susceptible de ser explotado. Pero su introducción causó drásticos cambios en los ecosistemas invadidos y, sobre todo, supuso un duro revés para la especie autóctona de cangrejo de río, que no ha llegado a recuperarse.

Spagnuolo Otero, M. *Cangrejo Rojo Americano: historia de su introducción en España*. [web] 2013 [consultada el 13 de agosto de 2013] disponible en <http://suite101.net/article/cangrejo-rojo-americano-historia-de-su-introduccion-en-espana-a27719#.VUM-jcscSUK>

<sup>372</sup> Género de peces dulceacuícolas de la familia de los pecílidos, en el orden de los ciprinodontiformes. son pequeños peces pertenecientes a la familia de los Poecílidos originarios de centroamérica, concretamente en el área comprendida entre Alabama y Nueva Jersey, pero que actualmente se encuentra en casi todo el mundo debido a su introducción

Un ejemplo claro, viene reflejado por la relación de gambusias y tencas, en este sentido, **Velasco Marcos**, señala:

*“... el hecho de que muchos propietarios no quisieran repoblar las charcas de sus fincas por que según decían: las gambusias conviven mal con otras especies y donde hay gambusias desaparecen las tencas y otros peces...”<sup>374</sup>.*

Según **Blasco Ruiz**:

*“...existen charcas donde la tenca convive con pardillas (*Rutilus lemingii*). Otras con la lamprehuela (*Cobitis maroccana*). En ocasiones con el carpín (*Carassius carassius*) o la carpa (*Cyprinus Carpio*). Desafortunadamente la introducción de especies alóctonas en embalses charcas y pantanos ha perjudicado grandemente la producción de esta especie. Así este grave perjuicio se ha notado con la introducción de la perca sol (*Lepomis Gibossus*) y del Black-bass (*Micropterus Salmoides*)...”<sup>375</sup>.*

Otro aspecto interesante favorecido por la dehesa es el surgimiento de numerosas sociedades de pescadores con cotos para la pesca de la tenca exclusivamente, al existir un número elevado de charcas y embalses, muchos son destinados a la pesca deportiva. La mayoría de las poblaciones, por no decir todas, de nuestro estudio, cuentan con al menos una sociedad de pescadores, pero este es otro aspecto sobre el cual también nos detendremos con posterioridad, analizándolo detalladamente con datos cuantificables.

---

desconsiderada en distintos sistemas de agua dulce, algo que tenía como objetivo ayudar a erradicar a los mosquitos. Peces y plantas ornamentales [blog] [consultada el 13 de agosto de 2013] disponible en <http://pecesormentalesmarinodulce.blogspot.com.es/2013/05/gambusia-holbrooki-gambusia-pezo-mosquito.html>

<sup>373</sup> La tortuga de Florida está incluida en la lista de las 100 especies exóticas invasoras más dañinas del mundo dictada por la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza. El Ministerio de Medio Ambiente de España prepara un nuevo Catálogo y Listado de Especies Exóticas Invasoras que constituyen un grave riesgo para las especies autóctonas, los hábitats, los ecosistemas y, en general, para el medio ambiente.

Sanz, D. *Las tortugas de Florida prohibidas en España*. [web] 2011 [consultada el 13 de agosto de 2013] disponible en [www.ecologiaverde.com/las-tortugas-de-florida-prohibidas-en-espana/](http://www.ecologiaverde.com/las-tortugas-de-florida-prohibidas-en-espana/)

<sup>374</sup> Velasco Marcos, J.C. *Opus Cit.* Pag. 103

<sup>375</sup> Blasco Ruiz, M. *Opus Cit.* pg 286

### **3.2.6 Factores de impacto, en la dehesa extremeña, por la presencia de la tenca.**

Aspectos y factores relevantes que favorecen las poblaciones de tencas en espacios de dehesa:

- Elevado número de charcas y embalses.
- Elevada carga de ganado que aporta nutriente biológico a la tenca, básicamente los excrementos.
- La tenca se adapta a numerosos espacios, pero estas charcas son ideales, al tratarse de una especie que busca aguas tranquilas, cenagosas y con una profundidad alta.
- El elevado número de charcas hace que el hombre busque otras alternativas al ecosistema y en muchos casos son destinadas a acuicultura, aunque generalmente de forma ilegal.
- En sentido contrario, esta alternativa dentro de la legalidad también está proliferando poco a poco, convirtiéndose en una nueva fuente de inversión y empleo.

Aspectos y factores de impacto en el ecosistema de la dehesa favorecidos por la introducción de tencas en los humedales de dehesas:

- La tenca favorece la biodiversidad de especies, que son atraídas por ésta como alimento, es el caso de cormoranes, nutrias, “marrajos”<sup>376</sup>, culebras de agua, cangrejos, etc.

---

<sup>376</sup> Anfibio parecido al tritón que habita estos humedales y muy repudiado por los pescadores de tencas.

- También puede provocar un exceso de poblaciones de especies; lo que conlleva un descontrol medioambiental en estos ecosistemas. Así, el cangrejo americano es un claro ejemplo de ello y ha provocado estragos en el medio natural extremeño, al eliminar al cangrejo autóctono. Efectivamente, el cangrejo americano ha provocado daños enormes a sociedades de pescadores y acuicultores.
- La tenca atrae al pescador, cuyo impacto en el medio natural casi siempre es negativo por el aporte de residuos en el ecosistema (vidrios, plásticos, tóxicos, etc.).
- El furtivismo y la pesca son actividades que en muchos casos acaba en conflictos sociales, entre quien las practica y los encargados y dueños de fincas.

### 3.3 CHARCAS Y EMBALSES PARA LA TENCA EN EXTREMADURA.

Los remansos de agua son el verdadero contexto del estudio, en ellos proliferan todas las relaciones y manifestaciones socioculturales que la tenca fomenta entre los ciudadanos de estos pueblos. Por ello, nuestra contextualización debe establecerse de forma holística<sup>377</sup> en base a elementos históricos, geográficos, patrimoniales, gastronómicos, festivos, naturales, artesanales, etc.; porque, efectivamente nuestro estudio mantiene vínculos con todos los elementos citados anteriormente en las poblaciones que conforman la demarcación geográfica delimitada para el estudio, es decir, la Mancomunidad Tajo Salor, fundamentalmente. Por lo que planteamos como un componente clave: el agua y diferentes recursos hídricos derivados de ella, fundamentalmente **charcas y embalses**<sup>378</sup>.

La estructura geológica y morfológica de esta zona, aún características similares a la penillanura trujillano-cacereña, fundamentalmente materiales paleozoicos y graníticos; estos últimos, son ingrediente natural importante para la construcción de presas desde épocas antiguas<sup>379</sup>, debido a sus características de impermeabilidad. Sobre otros tipos de suelos también se han podido construir estas estructuras, pero en épocas más recientes, cuando la tecnología y la ciencia han permitido impermeabilizarlos. Entre estas antiguas presas destacan en esta zona principalmente:

- En Malpartida de Cáceres, encontramos dos charcas: las llamadas de los “Barrueco I y II.”
- En Arroyo de la Luz: la llamada de “Petit.”
- Cercanas a Brozas y a Navas del Madroño: las llamadas de “Arce” (dos) y la de “Greña.”
- Sobre el riachuelo del Jardín en Villa del Rey: hay una presa con la charca denominada de “García”

---

<sup>377</sup> Idea de que las propiedades de un sistema, no pueden determinarse con la simple suma de sus partes o analizando sus partes de forma individual, sino que las partes o componentes deben verse como un todo.

<sup>378</sup> Gran depósito que se forma artificialmente, por lo común cerrando la boca de un valle mediante un dique o presa, y en el que se almacenan las aguas de un río o arroyo, a fin de utilizarlas en el riego de terrenos, en el abastecimiento de poblaciones, en la producción de energía eléctrica, etc.

<sup>379</sup> Algunas datan de tiempos del Imperio Romano.

En tiempos más recientes, pero con un cambio de modelo para la utilización del agua embalsada para beber y por un aumento de la demanda por el nuevo estilo de vida de los tiempos actuales, se sumaron a las anteriores:

- La de “Alcántara I”
- En Malpartida de Cáceres: la denominada “charca del Lugar”
- En la Estación de Ferrocarril Malpartida-Arroyo: la llamada “charca del Lancho.”
- En Arroyo de la Luz: la denominada “charca Grande”

En esta zona es abundante el número de charcas, pues en ellas uno de los principales problemas a los que se tuvo que enfrentar el lugareño de estas tierra es a la sequía estacional, por ello se construyeron y utilizaron sobre todo como abrevaderos de ganado, de ahí que muchas de ellas, se situaran en zonas adhesadas con una considerable presencia ganadera. Otras nacen con una finalidad distinta y además, algunas realizadas alrededor del año 1800, son las que llamamos charcas de molinos, concebidas para mover como su propio nombre indica, molinos y moler trigo; de ellas tiene este contexto una elevada presencia:

- Barruecos de Arriba, en Malpartida de Cáceres.
- Arce de Arriba, en Brozas.
- Arce de Abajo, En Brozas.
- Casillas I y Casillas II, en Arroyo de la Luz.
- García, en Villa del Rey.

Todas ellas disponían de un molino anexo a la presa, a excepción de la de Casillas II que movía dos molinos. Las charcas tuvieron siempre diversas finalidades: la mencionada de abrevadero para ganados, pequeños regadíos, producción de pesca, reserva de agua para lavadero de lanas, además de la señalada utilización como fuerza motriz de molinos e incluso, como es el caso de la del Lavadero de San Miguel, en Arroyo de la Luz, para producir energía eléctrica para el pueblo.

Pese a que en esencia las charcas tienen la misma concepción que el embalse, aunque no así en dimensiones, difieren de estos entre otras cosas porque al no tener gran profundidad carecen de estratificación de temperatura, lo que permite el intercambio de la misma entre fondo y superficie con el consiguiente intercambio también de oxígeno y nutrientes que hacen posibles ecosistemas ricos. Efectivamente, la charca posibilita la permanencia del agua sobre el terreno una vez que los riachuelos que la alimentan se secan, lo que beneficia a todos los integrantes de este ecosistema artificial. De hecho, la habitan las mismas especies del arroyo del que se nutren, que ven en este agua un recurso alimenticio casi permanente. Estas pequeñas masas de agua benefician el medio, sobre todo las más pequeñas, ya que proporcionan agua no sólo a la ganadería, para lo que fueron realizadas, sino a especies botánicas, anfibios, peces, aves migratorias, aves residentes, animales silvestres y consecuentemente al hombre.

Cabe destacar en este sentido a **Pedro de Lorenzo**<sup>380</sup>, el escritor de Casas de Don Antonio (Cáceres), que escribe: “*Extremadura es una tierra de charcas*”. Es tan elevado el número de charcas en esta región que sería impensable realizar un recuento exhaustivo de ellas. No obstante, citamos algunas de ellas como la de Mata de Alcántara, la de Cueto, con arbolado de fresnos, que surtía al molino Pantrigo; la Nueva, “la Alberquita”, “el Albercón”; la Laguna, con arquitectura rural restaurada en su entorno; la del Ejido, de Villa del Rey; la “charca Najalero,” en Santiago del Campo; la “de la Vaquera”, de Hinojal; las charcas de Casar de Cáceres; o la de la Dúa de Arroyo de la Luz.

En definitiva, planteamos que son recursos hídricos artificiales que favorecen nuestro ecosistema de tal forma, que aportan mayor riqueza natural, social, cultural y patrimonial. Un ejemplo sería que muchas colonias de aves deben su existencia a las charcas, en especial las de cigüeñas, seña de identidad de la Comarca; entre los hábitats destaca entre otros, los de Malpartida de Cáceres en Los Barruecos.

Efectivamente, en las charcas también se dan las condiciones que hacen posible que prosperen diversas especies como: ranas, renacuajos de diversos anfibios, tritones, culebras de agua, cangrejos de río, galápagos, etc.; la flora también es diversa y favorecida en su

---

<sup>380</sup> Escritor español (1917-2000), natural de Casas de Don Antonio (Cáceres) dirigió el periódico burgalés *La Voz de Castilla* en 1946 e intervino en 1975 en la realización de *Los ríos*, una serie de documentales geográficos de Televisión Española a partir de su libro *Viajes de los ríos de España*.

desarrollo por ser aguas ricas en nutrientes, la mayor parte de los mismos procedentes de los restos biológicos que aportan los animales que beben de ellas, como vacas y ovejas.

**A continuación, exponemos un dossier fotográfico del trabajo de campo realizado sobre diferentes recursos hídricos destinados a la pesca de la tenca, que hemos visitado, fundamentalmente, en la Mancomunidad Tajo-Salor, aunque también en otras poblaciones de la provincia de Cáceres, además de algún caso concreto de la provincia de Badajoz.**



**Embalse de Alcántara I en Alcántara (Cáceres).**





**Pantano de la localidad de Aliseda (Cáceres).**



**Charca de “los Vaqueros” de Arroyo de la Luz (Cáceres).**



**Charca “Grande” de Arroyo de la Luz (Cáceres).**



**Charca “La Rachona” de Arroyo de la Luz (Cáceres).**



**Embalse de Molano de Arroyo de la Luz (Cáceres).**



**Charca de "Patos"-Embalse de Brozas (Cáceres).**



**“La Laguna” de Brozas (Cáceres).**



**“La Charca” Casar de Cáceres (Cáceres).**



**Charca del "Hambre" en Casar de Cáceres (Cáceres).**



**Pantano Viejo de Casar de Cáceres (Cáceres).**



**Pantano Nuevo de Casar de Cáceres (Cáceres).**



**“Laguna” de Garrovillas de Alconétar (Cáceres).**



**Pantano de Garrovillas de Alconétar (Cáceres).**



**Charca de Hinojal (Cáceres).**



**Barrueco de Abajo en Malpartida de Cáceres (Cáceres).**



**Barrueco de Arriba en Malpartida de Cáceres (Cáceres).**





**Charca del Lugar en Malpartida de Cáceres (Cáceres).**



**Charca del Millar en término municipal de Malpartida de Cáceres (Cáceres).**



**Charca de Mata de Alcántara (Cáceres).**



**Pantano de Santa Ana en Monroy (Cáceres).**



**Pantano de Navas del Madroño (Cáceres).**



**La "Laguna" en Navas del Madroño (Cáceres).**



**Charca de Piedras Albas (Cáceres).**



**Pantano de Santiago del Campo (Cáceres).**



**Charca de Santiago del Campo (Cáceres).**



**Charca de Santiago del Campo (Cáceres).**



**Embalse de Talaván (Cáceres).**



**Charca del Ejido en Villa del Rey (Cáceres).**



**Charca del Albalá (Cáceres) con espantapájaros para evitar a los cormoranes, depredadores de tencas.**



**Charca de Aldea del Obispo (Cáceres).**



**Charca de Aldeacentenera (Cáceres).**



**Pantano de Cordobilla de Lácara (Badajoz).**





**Charca de Garciaz (Cáceres).**



**Charca de la pedanía de Huertas de Ánimas en Trujillo (Cáceres).**



**Charca de la pedanía de Huertas de la Magdalena en Trujillo (Cáceres).**



**Charca de Ibahernando (Cáceres).**



Charca de Jaraicejo (Cáceres).



Charca de La Cumbre (Cáceres).



**Charca de Logrosán (Cáceres).**



**Pantano de Madroñera (Cáceres).**



Laguna de Miajadas (Cáceres).



Charca de Robledillo de Trujillo (Cáceres).



**Charca de Ruanes (Cáceres).**



**Charca de Salvatierra de Santiago (Cáceres).**



**Charca de Santa Ana (Cáceres).**



**Charca de Santa Cruz de la Sierra (Cáceres).**



**Pantanillo de la finca de Pascualet<sup>381</sup> entre Trujillo y Santa Marta de Magasca (Cáceres).**



**Charca de Torre de Santa María (Cáceres).**

---

<sup>381</sup> Propiedad de **Aline Griffith**, condesa viuda de **Romanones**.





**Charca de Torrecilla de la Tiesa (Cáceres).**



**Charca de Torremocha (Cáceres).**



**Charca de Torrequemada (Cáceres).**



**Charca explotación de acuicultura privada en Trujillo (Cáceres).**



**Laguna de San Lázaro en Trujillo (Cáceres).**



**Embalse de Valdesalor (Cáceres).**



**Charca de “Arriba” en Zorita (Cáceres).**



**Charca de “Abajo” en Zorita (Cáceres).**

### **3.4 REGULARIZACION ADMINISTRATIVA EN TORNO A LA TENCA.**

#### **3.4.1 Introducción.**

La legislación que regula la pesca fluvial y la acuicultura en torno a la tenca debemos plantearla y abordarla desde cuatro niveles:

- Nivel Europeo.
- Nivel Nacional.
- Nivel Regional.
- Nivel local o municipal (centrado en asociaciones, sociedades, ayuntamientos, etc.).

Analizaremos, amplia y detalladamente, los cuatro estratos legislativos anteriormente planteados, para lo cual, comenzaremos desde una perspectiva global, terminando en la más concreta y particular. Así, el análisis debemos plantearlo desde una perspectiva holística, y terminar en aspectos más concretos que nos permitan reducir a conceptos más particulares con los que podamos comprender esta estructura legislativa en torno a la tenca. Y en esta línea, sin duda alguna, el nivel sobre el que más incidiremos es el regional y el local porque, si queremos llegar a comprender el valor de esta especie en Extremadura, no podemos obviar la legislación. La ley nos aportará datos de gran relevancia en torno a la historia reciente de la tenca y su evolución, al fin y al cabo un estudio antropológico se centra en el hombre y en todas sus dimensiones y manifestaciones que le presentan como individuo social y cultural.

El Homo Sapiens elabora y crea estructuras sociales dentro de las diferentes sociedades que forma, siempre impregnadas en la identidad y valor de su cultura. Y todos estos estratos y formas sociales se encuentran regulados por herramientas legislativas, es decir, leyes. La legislación la consideramos imprescindible para intentar llegar al significado máximo de un objeto de estudio etnográfico, en definitiva, la ley se convierte en un indicador que nos guía y nos facilita la verdadera dimensión de los diferentes elementos que regula. Y por ello, no podemos pasar por alto la regularización administrativa de la *Tinca tinca*, si queremos llegar en algún momento a entenderla como valor y elemento de identidad cultural.

### **3.4.2 Materia legislativa sobre la pesca.**

#### **3.4.2.1 El marco europeo.**

A nivel europeo la actividad pesquera global se encuadra en un órgano estructural denominado Fondo Europeo de la Pesca<sup>382</sup>, cuyo funcionamiento queda restringido a programas plurianuales. Su finalidad es desarrollar los objetivos y metas planteados por la Política Pesquera Común, que pretende incrementar la competitividad de este sector y todas sus áreas, incluida la acuicultura. El objetivo principal del programa es proporcionar ayuda financiera para facilitar la aplicación de la Política Pesquera Común y facilitar un ejercicio sostenible de la actividad. En España y en concreto en Extremadura las ayudas del FEP, tienen una repercusión elevada en el cultivo de la tenca, y se centran fundamentalmente en:

- Asegurar un desarrollo y explotación sostenible de los recursos acuáticos.
- Potenciar la competitividad de las estructuras de explotación y desarrollo de empresas económicamente viables en el sector de la acuicultura.
- Fomentar la protección y mejora del medio ambiente y de los recursos naturales cuando exista una relación con el sector.
- Promover la igualdad entre hombres y mujeres en el desarrollo del sector de la acuicultura.

EL FEP consta de cinco ejes de acción de los cuales tres influyen directamente en Extremadura:

- Eje 2: Acuicultura, pesca interior, transformación y comercialización de productos de la pesca y de la acuicultura. Dar prioridad de apoyo al desarrollo sostenible de la acuicultura, así como de la transformación y comercialización de los productos de la pesca y de la acuicultura.

---

<sup>382</sup> FEP. El 27 de Julio de 2006 se publicó el Reglamento del Consejo N° 1198/2006, relativo al nuevo Fondo Europeo de la Pesca, vigente en el período de programación 2007-2013, y que sustituye al anterior Instrumento Financiero de Orientación de la Pesca (IFOP).

- Eje 3: Medidas de interés público. Basado en la mejora de la competitividad de las empresas y en la mejora de la productividad. En esta línea se cofinanciarán con fondos FEP y aportaciones de la Comunidad Autónoma los proyectos que contribuyan a la gestión sostenible o a la conservación de los recursos pesqueros, consoliden la transparencia de los mercados de los productos pesqueros, o fomenten la cooperación entre los organismos científicos y el sector.
- Eje 5: Asistencia técnica. Prestar apoyo a las actuaciones que faciliten la preparación y ejecución de los programas. Las inversiones realizadas en este eje irán destinadas a las administraciones, empresas públicas y semipúblicas.

La Comunidad Autónoma de Extremadura tiene asignados a través del FEP 4.813.575 €(un 0,71% del total).

En cuanto a la normativa, legislación y diferentes documentos procedentes de el FEP y con repercusión en Extremadura, destacan:

- Reglamento 1198/2006 de 27 de julio relativo al Fondo Europeo de la Pesca.
- Reglamento 498/2007 de 26 de marzo de 2007 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1198/2006 del Consejo relativo al FEP.
- Vademécum de la comisión de las comunidades europeas de 26 de marzo de 2007.
- Decreto 179/2008, de 29 de agosto, por el que se establece el régimen de ayudas a la acuicultura en Extremadura.
- Orden de 21 de noviembre de 2008 por la que se convoca la concesión de ayudas a la acuicultura en Extremadura.

Proyectos financiados por el FEP en Extremadura coordinados, implantados y desarrollados por el Centro Regional de Acuicultura de Extremadura:

- Determinación de la densidad óptima del cultivo de la tenca. Engorde intensivo de la tenca en condiciones controladas.

- Desarrollo y optimización de técnicas de producción intensiva de tenca en el Centro de Acuicultura. Se persigue una mejora significativa de los procesos productivos actuales para la tenca en el Centro de Acuicultura.
- Desarrollo y seguimiento de experiencias de cría de tenca asociadas a cultivos hidropónicos. Viabilidad técnica o económica de un sistema productivo intensivo de la especie piscícola tenca, basado en sistemas acuapónicos.
- Trabajos de apoyo a los ensayos de cría de tenca en el centro de acuicultura. Desarrollo e implantación de las innovaciones necesarias en el sistema de producción intensiva de alevines de tenca.
- Establecimiento de los niveles de tolerancia para compuestos nitrogenados en el agua de piscifactoría, mediante aplicación de potencimetría directa de ión selectivo. Determinación de los límites reales de tolerancia de la calidad del agua de cultivo de la tenca por medio de la delimitación de los valores adecuados de compuestos nitrogenados para el mantenimiento de la eficacia y productividad de su cultivo.

Como hemos visto en los puntos anteriores, y como veremos en los siguientes, Europa regula y coordina directa e indirectamente la actividad pesquera, tanto marítima como fluvial, de los diferentes estados miembros de la Comunidad Europea y como consecuencia España y por ende Extremadura se convierten espacios que aunque desarrollan su propia normativa, son receptores de los objetivos y prioridades del FEP y consecuentemente la tenca se convierte en una especie contemplada y regulada indirectamente desde Europa con la descentralización de los programas del FEP.

#### **3.4.2.2 La tenca en la legislación española.**

En el ámbito legislativo nacional, el protagonismo de la tenca es menor que en el marco regional, y aunque aparece referida de forma indirecta y siempre relacionada con



nuestra Comunidad Autónoma, podemos destacar que no existe legislación exclusiva y específica que regule la pesca o cultivo de la tenca. La mayoría de los reglamentos existentes, y que de alguna forma citan y se refieren a la tenca están centrados en la acuicultura y la pesca de forma general, con una leve mención a ésta. En España, el régimen jurídico de la pesca fluvial podemos describirlo cronológicamente con breves concreciones recogidas de la Ley de Pesca de Extremadura en:

*“...se remonta al Fuero Juzgo, que contenía Leyes protectoras. Por su parte, el Rey Alfonso X el Sabio reguló las vedas en 1258 y dictó diversas normas contenidas en las Siete Partidas. Como precedentes conservacionistas, hay que aludir a las Disposiciones de Juan II en 1453 y a las Pragmáticas de Felipe II. Pero la primera normación sistemática la constituyó la Ley de Pesca Fluvial de 1907, así como su Reglamento de 1911, junto con la Ley de Protección del Salmón de 1912 y la Ley de Pesca de 1929. Como último precedente normativo, es obligada la alusión a la Ley de 20 de febrero de 1942, de Fomento y Conservación de la Pesca Fluvial, desarrollada por el Reglamento de 6 de abril de 1943...”<sup>383</sup>.*

Así, podemos destacar en este nivel nacional **la Ley de 20 de Febrero de 1942, de pesca fluvial (BOE N° 67, de 08/03/1942)**<sup>384</sup> que rige y regula en España el derecho de pesca, y tiene por objeto la conservación, el fomento y el aprovechamiento de los peces y otros seres útiles que, de modo permanente o transitorio, habitan todas las aguas continentales, públicas y privadas.

Y esta Ley se refiere a la tenca en las medidas mínimas de captura en su artículo 2 (Dimensiones mínimas):

*“...se restituirán a las aguas públicas y privadas, acto seguido de extraerse de las mismas, los ejemplares de la fauna acuática cuya longitud sea igual o inferior a las siguientes: Salmón, 0,55 metros; Trucha (común y arco iris), 0,19; Esturión o sollo (macho), 0,70; Esturión o sollo (hembra), 1,10; Alosa, sábalos, saboga, etc. (especies del género alosa), 0,20; Lamprea, 0,25; Anguila, 0,20; Múgil, albur, lisa, etc. (especies del*

---

<sup>383</sup> Ley 8/1995, de 27 de abril. Ley de pesca de Extremadura. Pag.2

<sup>384</sup> Consultar anexo II.

*género múgil), 0,25; Lubina o llobarro, 0,20; Carpa, 0,18; Tenca, 0,15; Barbo, 0,18; Bogas, cachos, bermejuela, gobio, lamprehuela y, en general, todos aquellos no reseñados especialmente, 0,08; Cangrejo, 0,06... ”<sup>385</sup>.*

A las épocas de veda en su Artículo 12 (Épocas):

*“...se prohíbe pescar durante la veda en todas las aguas públicas y privadas:*

*a) El salmón con redes durante todo el año, salvo en los tramos fronterizos de los ríos salmoneros (Bidasoa y Miño), en los que se estará a lo dispuesto en los Convenios existentes entre España, Portugal y Francia. El salmón con caña, desde el 1.º de agosto al 15 de febrero.*

*b) Las distintas especies y variedades de truchas, con redes durante todo el año y con caña desde 1.º de septiembre al 15 de febrero.*

*c) El esturión o sollo, desde 15 de julio hasta 15 de enero.*

*d) Las dos especies de alosa, desde 1.º de junio hasta 1.º de marzo.*

*e) Las lampreas, desde 1.º de febrero hasta 1.º de agosto.*

*f) Todas las especies de ciprínidos (barbos, bogas, cachos, bermejuela, carpa, tenca, gobio, carpín) y la lamprehuela, desde 1.º de marzo a 15 de agosto, con redes. Queda autorizada la pesca con caña de estas especies durante todo el año, pero sin que el pescador pueda vender o entregar para la venta lo que capture durante el período de veda, reservándolo para su propio consumo... ”<sup>386</sup>.*

Y a las redes, artificios y procedimientos de pesca prohibidos en su artículo 19 (Redes):

*“...se prohíbe en las aguas públicas y privadas el empleo de toda clase de redes o artefactos cuyas dimensiones de malla o luz, después de mojadas convenientemente, sean iguales o inferiores a las siguientes: Para la pesca de alosa, saboga, múgiles, lubina o llobarro, barbos, carpa y tenca, cuadros de 35 milímetros de lado... ”<sup>387</sup>.*

---

<sup>385</sup> Ley de 20 de Febrero de 1942, de pesca fluvial (BOE N° 67, de 08/03/1942). Pag.2

<sup>386</sup> *Ibidem*.Pp.5-6

<sup>387</sup> *Ibidem*.Pag.7

Y de otra forma, referida a la pesca desde una vertiente más global sin entrar en especificaciones sobre la tenca, encontramos también otros documentos en materia legislativa que a continuación mencionamos sucintamente:

- La Ley 4/1989, de Conservación de los Espacios Naturales, la Flora y Fauna Silvestres, derogada por la **Ley 42/2007, de 13 de diciembre, del Patrimonio Natural y de la Biodiversidad**: Estas dos leyes son importantes por su magnitud en la intención de concienciar hacia la conservación, el uso sostenible y la mejora del Patrimonio Natural y la relación de las personas con un medio ambiente que promueva la salud y la calidad de vida y la biodiversidad. Así mismo, esta última ley se convierte en un verdadero manual de la diversidad biológica que debe ser tenido en cuenta en la mayoría de los textos legales elaborados para actividades como la caza, la pesca, etc.; un ejemplo de ello es la Ley de Pesca y Acuicultura de Extremadura que veremos con mayor detalle en puntos posteriores, expone lo siguiente:

*“...la Ley 42/2007, de 13 de diciembre, del Patrimonio Natural y de la Biodiversidad, que derogó la Ley 4/1989, de Conservación de los Espacios Naturales, la Flora y Fauna Silvestres, que establecía el marco general de la política española en materia de conservación de la naturaleza, y cuyos preceptos básicos se tuvieron en cuenta en la redacción de la anterior Ley de Pesca de Extremadura...”<sup>388</sup>.*

#### **3.4.2.2.1 Otras legislaciones en España.**

- La constitución Española de 1978 que hace mención de la agricultura, de la ganadería y de la pesca.
- La Ley Orgánica 10/1995, de 23 de Noviembre, del Código Penal que se refiere al ejercicio del derecho de cazar o pescar por tiempo de dos a cuatro años...

---

<sup>388</sup> Ley 11/2010, de 16 de noviembre, de Pesca y Acuicultura de Extremadura. Pag.4.

- La Ley 30/2007, de 30 de Octubre, de Contratos del Sector Público, que se refiere a instalaciones portuarias y fluviales, puertos deportivos, esclusas, etc. Presas y diques...
- El Código Civil que regula aspectos de la navegación, la flotación, la pesca y el salvamento...
- Real Decreto Legislativo 1/2001, de 20 de Julio, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Aguas. Se centra en el territorio y urbanismo, espacios naturales, pesca, montes, regadíos...

Además, no podemos dejar pasar dos Decretos de especial importancia en torno a la tenca:

- El Real Decreto 1095/89, por el que se declaran las especies objeto de caza y pesca. Donde la tenca es declarada especie de pesca.
- El Real Decreto 1118/89 por el que se determinan las especies objeto de caza y pesca donde figura como especie comerciable.

El Plan Estratégico Nacional del FEP<sup>389</sup> se convierte así en la estructura que recoge la descripción general del sector pesquero español, su desarrollo, implantación, seguimiento y objetivos. Siendo la pesca fluvial o continental en España uno de los aspectos que aborda de forma integral. Y en esta línea de pesca en aguas continentales, especifica, para esclarecer términos que puedan inducirnos a errores conceptuales, lo siguiente:

*“...se entiende por pesca interior, la pesca efectuada con fines comerciales por buques que faenen exclusivamente en aguas interiores o mediante otros artes utilizados en la pesca en hielo, en clara referencia a las aguas no marítimas o continentales. En España, el término “aguas interiores” hace referencia a las aguas marítimas cuya competencia en*

---

<sup>389</sup> Fondo Europeo de la Pesca.

*pesca marítima recae en las Comunidades autónomas, y que se encuentran delimitadas por las líneas de base rectas, definidas en el Real Decreto 2510/1977, de 5 de agosto, aguas jurisdiccionales. Por tanto, a efectos de no crear confusión por una mala interpretación de éste término, se procederá a denominar a la pesca en aguas interiores, pesca en aguas continentales... ”<sup>390</sup>.*

Y para concretar aún más:

*“...son todos los manantiales, charcas, lagunas, lagos, acequias, embalses, pantanos, canales, albuferas, arroyos y ríos, ya sean dulces, salobres o saladas; extendiéndose el límite de las aguas continentales hasta su desembocadura al mar, y entendiéndose por desembocadura del río, acequia o canal, la línea recta imaginaria que une los puntos de intersección de cada una de las orillas del curso o masa de agua con la línea natural de tierra con el mar en calma. Según el artículo 148. 11ª de la Constitución Española, son las Comunidades Autónomas las que pueden asumir las competencias en pesca fluvial, siendo normalmente las autoridades medioambientales las encargadas de esta gestión. En las aguas continentales la pesca extractiva profesional es muy escasa y sólo se practica en ciertas partes del país. Por otra parte, está permitida y de manera restrictiva, la pesca recreativa de determinadas especies... ”<sup>391</sup>.*

En esta última cita (al igual que en la pesca marítima), apreciamos como se refiere a la descentralización en las comunidades autónomas en competencias de pesca fluvial, directriz marcada ya en la Constitución Española. El FEP también se encarga de analizar los datos de las distintas especies comercializadas, y en este sentido, los datos extraídos en torno a *Tinca tinca* como especie cultivable y comercial, obtenemos que la principal producción de tencas se sitúa en Extremadura, seguida de Castilla y León con datos tres veces por debajo a los extremeños<sup>392</sup>.

---

<sup>390</sup> *Plan Estratégico Nacional del Fondo Europeo de la Pesca*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Secretaría General de Pesca Marítima. Mayo de 2009. Madrid. Pag.13

<sup>391</sup> *Ibíd.* Pag.13

<sup>392</sup> Son datos reflejados en el FEP correspondientes al año 2005.

Y será a partir de este punto, cuando podamos integrar parte del significado de la tenca, pasando de esa legislación amplia y global europea y nacional a su derivación y descentralización hacia las comunidades autonómicas, concretamente, vamos a aproximarnos a la extremeña, intentando obtener datos e indicadores concretos y específicos sobre el valor de esta especie en dicha región, al cual venimos refiriéndonos a lo largo de todo el trabajo.

### **3.4.2.3 Regularización de la pesca en Extremadura: la tenca como protagonista.**

Tal es el arraigo sociocultural de la pesca fluvial en la Comunidad Autónoma de Extremadura, ya sea con fines deportivos o con fines piscicultores, que hace necesaria una regularización administrativa amplia y completa en esta materia, centrada en la pesca deportiva, y de ocio, y en la piscicultura, donde la tenca es el centro de todas las miradas. En base a los precedentes históricos de nuestra región en relación con la actividad humana de la pesca (bien por motivos alimenticios o bien por motivos económicos) y a las características territoriales y naturales del contexto extremeño (orografía e hidrografía) ha facilitado potenciar considerablemente la pesca continental. Por ello, se estima, necesario de unas décadas a esta parte, adaptar y establecer un marco legislativo que regule la pesca en nuestra Autonomía, de esta forma, también permite fomentar la biodiversidad y controlar el impacto medioambiental de los ecosistemas extremeños. Además estas estructuras legislativas han permitido que la región siga las directrices marcadas por la Comunidad Europea y por la legislación estatal en esta materia. Así, la administración extremeña, en base a elementos claves como el Estatuto de Autonomía<sup>393</sup> y la Constitución, desarrolla la Ley de Pesca de Extremadura y diferentes órdenes que regulan la pesca fluvial. Y de esta forma surge la **Ley 8/1995, de 27 de abril, Ley de pesca de Extremadura**, modificada y sustituida por la **Ley 11/2010, de 16 de noviembre, de Pesca y Acuicultura** de Extremadura, en vigor desde el 19 de febrero de 2011.

La ley de 1995, aunque, ha sido de especial relevancia en el auge que la pesca tiene hoy en Extremadura, queda algo obsoleta y no se adapta a las circunstancias actuales, por

---

<sup>393</sup> El Estatuto de Autonomía de Extremadura, en su artículo 7.1, apartado 8.º, atribuye a nuestra Comunidad Autónoma, en relación con el artículo 148.1.11 de la Constitución Española, competencias exclusivas en materia de pesca fluvial y lacustre y en acuicultura, así como en protección de los ecosistemas donde se desarrollan dichas actividades.

ello, la Junta de Extremadura desarrolla un nuevo texto que se adapte a la realidad actual de la pesca en la región, caracterizada por un incremento en el número de sociedades de pescadores y de explotaciones de acuicultura, en general las demandas en esta materia cada vez son más numerosas, un ejemplo son las nuevas modalidades de pesca que hasta el momento no regulaba la anterior ley, como el “carp.- fishing”<sup>394</sup>, la pesca con mosca, la pesca nocturna etc. y si a ello le añadimos los nuevos avances y desarrollo en acuicultura, la necesidad de un nuevo texto legal era más que necesaria. Una ley articulada en once títulos, setenta y tres artículos, dos disposiciones adicionales, seis disposiciones transitorias, una disposición derogatoria y tres disposiciones finales.

De forma general, la **Ley de Pesca y Acuicultura de Extremadura**<sup>395</sup> ejemplifica la magnitud de esta actividad en la vida cotidiana de los extremeños y en el significado que alcanzan algunas especies. A continuación se plasman algunas de las características de los principios básicos de la presente ley:

- Su principal objeto es regular la pesca y la acuicultura en la Comunidad Autónoma de Extremadura, fomentar la protección, la conservación y aprovechamiento de los recursos piscícolas de los cursos y masas de aguas extremeños. La formación de los pescadores y el desarrollo y aprovechamiento de la acuicultura y de sus producciones. Fomentar de la pesca deportiva y la protección de los ecosistemas.
- Controlar las especies objeto de pesca y las especies amenazadas. Las primeras las divide en especies de interés regional<sup>396</sup>, de interés natural<sup>397</sup> y otras especies. También regula las especies invasoras<sup>398</sup>. La tenca es contemplada como especie de interés regional.

---

<sup>394</sup> No tiene traducción al castellano, se denomina así a la modalidad de pesca de grandes ejemplares de especies piscícolas, actualmente en auge y con gran número de aficionados.

<sup>395</sup> En el ANEXO II del presente trabajo se puede consultar la **Ley 11/2010**, de 16 de noviembre, **de Pesca y Acuicultura** de Extremadura.

<sup>396</sup> Aquellas con un marcado interés deportivo o cultural en diferentes comarcas de la región.

<sup>397</sup> Las nativas de los ecosistemas fluviales de la Comunidad Autónoma que presenten interés para la pesca o para su conservación.

<sup>398</sup> Las incluidas en el Catálogo Español de Especies Exóticas Invasoras, creado por la Ley 42/2007, de 13 de diciembre, del Patrimonio Natural y de la Biodiversidad, y aquellas otras que se declaren por la Orden General de Vedas regulada en el artículo 29 de la presente ley.

- Regular las aguas libres para la pesca y las sometidas a régimen especial como: los vedados de pesca, refugios de pesca, cotos, tramos de pesca sin muerte, escenarios para concursos de pesca, explotaciones de acuicultura, explotaciones agropecuarias, etc.
- Controlar la inspección de las aguas, para controlar la calidad de éstas.
- Regular el Plan General Piscícola de Extremadura que debe ser aprobado en Consejo de Gobierno de la Junta de Extremadura.
- Conservar del medio acuático: Caudales, pasos de peces, dispositivos de protección, disposición de obras y vertidos y restauración de hábitats.
- Aprobar anualmente la Orden General de Vedas<sup>399</sup> con el fin de proteger y preservar las especies piscícolas.
- Regular la talla mínima<sup>400</sup> de las diferentes especies. Prohibiciones en épocas de veda, repoblación y reintroducción de especies, estudio del medio y de las especies, horarios de pesca, artes y medios de pesca, señuelos y cebados de las aguas.
- Regularizar la expedición licencias y permisos de pesca en cotos, concursos de pesca.
- Autorizar y registrar explotaciones de acuicultura, la producción y el comercio.
- Fomentar pesca con fines científicos, educativos o de gestión.
- Controlar la vigilancia de la pesca.

---

<sup>399</sup> Orden de 21 de marzo de 201, de veda de pesca, que regula el ejercicio de la pesca respecto a las distintas especies, modalidades, zonas de régimen especial, épocas, días y periodos hábiles.

<sup>400</sup> La talla mínima de captura de la tenca es 15 cm.



- Regular infracciones y sanciones.
- El Consejo Extremeño de la Pesca<sup>401</sup>. Guías de pesca. Sociedades de Pesca Colaboradoras de Extremadura. Formación de pescadores y educación y divulgación en materia de conservación de los sistemas acuáticos.

Y en relación a las explotaciones de acuicultura en Extremadura, la normativa también es amplia:

- Decreto 34/1987 de 5 de Mayo por el que se regulan las explotaciones de acuicultura.
- Orden de 15 de junio de 1988 por la que se dictan normas complementarias al decreto anterior.
- Decreto 179/2008 de 29 de agosto por el que se establecen el régimen de ayudas a la acuicultura en Extremadura.
- Orden de 21 de noviembre de 2008 por la que se convoca la concesión de ayudas a la acuicultura en Extremadura.
- Ley 8/2003 de sanidad animal.
- Real Decreto 1614/2008, de 3 de octubre, relativo a los requisitos zoosanitarios de los animales y de los productos de la acuicultura, así como a la prevención y el control de determinadas enfermedades de los animales acuáticos.

---

<sup>401</sup> Órgano consultivo de la Administración Autonómica.

### 3.4.2.3.1 Entidades menores: sociedades y cotos extremeños.



Las sociedades de pescadores y los cotos de pesca gestionados por éstas, llevan funcionando décadas en la cultura extremeña de la pesca, pero la realidad actual de estas pequeñas estructuras muestra el verdadero impacto y la dimensión de la actividad de la pesca en Extremadura. En nuestro contexto de estudio, cada localidad cuenta con una

sociedad de pescadores y algunas localidades mantienen hasta dos sociedades, con números que pueden alcanzar hasta los trescientos socios.

Los cotos de pesca de Extremadura son espacios públicos acotados para el ejercicio de la pesca, éstos son gestionados en régimen de consorcio por sociedades de pescadores colaboradoras de la Junta de Extremadura. Para el ejercicio de la pesca en un coto sólo es necesario disponer de licencia de pesca, en regla, con el permiso de pesca para dicho coto. Existe una guía de cotos de Extremadura que se revisa anualmente, gestionada por la administración extremeña. El permiso para los pescadores de la sociedad que formen parte de la junta directiva es gratuito, el resto de pescadores puede adquirir el permiso en centros de expedición, normalmente situados en la localidad del coto, como tiendas de pesca y otros establecimientos.

### 3.4.2.3.2 Jerarquización.

Estas sociedades de pescadores están jerarquizadas en una junta directiva con las figuras de presidente, vicepresidente, tesorero, secretario y vocales y suelen renovar las juntas cada cierto periodo de tiempo a través



de un proceso electoral. Se encargan del mantenimiento de los cotos: expiden permisos, repueblan las charcas, limpieza de los espacios dedicados a la pesca, organización de concursos, contratación de un guarda durante el periodo de pesca, etc. Normalmente la repoblación de alevines o jaramugos de tenca se suele hacer una vez al año y casi siempre los adquieren a explotaciones de acuicultura. Cuando hay exceso de población de tencas, en invierno se suele trasmallar el coto, a veces se contrata personal para ello, pero muchas sociedades cuentan con embarcaciones y son sus propios socios quienes llevan a cabo estas tareas. Existen incluso algunas sociedades como la de Casar de Cáceres que disponen de piscifactorías para repoblar sus cotos o incluso para vender a otras sociedades.

Uno de nuestros cometidos en el trabajo de campo, ha sido ir visitando los cotos del contexto de estudio y hacer una relación de éstos, para analizar cualitativamente las sociedades que los gestionan en torno a sus socios y al impacto y en el espacio rural donde están ubicados. Nos hemos centrado en visitar estos cotos, hacer una relación de ellos y fotografiarlos. A continuación exponemos una relación de sociedades de pescadores colaboradoras con el Gobierno de Extremadura<sup>402</sup>:

- Sociedad de Pescadores San Pedro de Alcántara, situada en Alcántara (Cáceres) y gestiona el coto Jartín.
- Sociedad Municipal de Pescadores de Arroyo de la Luz (Cáceres) que gestiona el coto Charca Grande y Chica.
- Sociedad de Pescadores de Molano situada en Arroyo de la Luz (Cáceres) y gestiona el coto Molano.
- Sociedad de Pescadores Nuestra Señora del Campo de Aliseda (Cáceres) y gestiona el coto Aliseda.
- Sociedad de Pescadores El Brocense de la localidad de Brozas (Cáceres) y gestiona el coto El Brocense.

---

<sup>402</sup> Sólo se detallan las pertenecientes a la Mancomunidad Tajo-Salor.

- Sociedad de Pescadores de Casar, situada en Casar de Cáceres (Cáceres) y gestiona el coto Monte del Casar-Casar de Cáceres.
- Sociedad de Pescadores la Sirena de Garrovillas de Alconétar (Cáceres) y gestiona el coto Garrovillas.
- Sociedad de Pescadores Los Gemelos, situada en la localidad de Hinojal (Cáceres) y gestiona el coto Los Gemelos.
- Sociedad de Pescadores Los Barruecos, situada en la localidad de Malpartida de Cáceres (Cáceres) y gestiona el coto de las charcas de los Barruecos.
- Sociedad de Pescadores Virgen de la Soledad, situada en la localidad de Malpartida de Cáceres (Cáceres) y gestiona el coto Millar de los Licenciados.
- Sociedad de Pescadores Santa Ana, situada en la localidad de Monroy (Cáceres) y gestiona el coto Pantano de Santa Ana.
- Sociedad de Pescadores Navas, situada en Navas del Madroño (Cáceres) y gestiona el coto Navas.
- Sociedad de Pescadores Nuestra Señora de la Romana, situada en la localidad de Piedras Albas (Cáceres) y gestiona el coto Nuestra Señora de la Romana.
- Sociedad de Pescadores Virgen del Río, situada en Talaván (Cáceres) y gestiona el coto Talaván.

Como podemos ver algunas localidades cuentan con más de una sociedad de pescadores como es el caso de Arroyo de la Luz, Brozas y Monroy, aunque en las dos últimas localidades una de sus sociedades no son colaboradoras con la Junta de Extremadura, al igual que ocurre con otros tres pueblos que no aparecen en la relación anterior pero si disponen de sociedades de pescadores como son: Santiago del Campo, Villa del Rey y Mata de Alcántara. Además debemos señalar que el noventa por ciento de los cotos a los que nos referimos están destinados a la pesca de la tenca, con alguna excepción

como el de Molano de Arroyo de la Luz, el Pantano Nuevo y Viejo de Casar de Cáceres o el Pantano de Santa Ana en Monroy.

Otro de los aspectos reseñables que incluimos en este apartado del trabajo son los concursos de pesca, destinados a la competición deportiva y al ocio, ya que según los datos de la administración regional Extremadura cuenta con deportistas de la pesca de cierto prestigio internacional, y se organizan alrededor de dos mil concursos anuales en nuestra región. Aquí las sociedades de pescadores desarrollan un rol importante junto con la Federación Extremeña de Pesca y otras entidades de la administración local. Será la administración regional quien regule, tramite y autorice estos concursos previa solicitud y reunión de requisitos exigidos



### 3.5 EL IMPACTO MEDIÁTICO DE LA TENCA

En la sociedad actual, los medios de comunicación desempeñan un rol importante, son herramientas indispensables en cualquier grupo social, ya que permiten hacer llegar al ciudadano la información relevante de lo que acontece en un país, en un continente o en cualquier parte del mundo. A través de ellos, se propaga y canaliza cualquier tipo de información, y además permiten la interconexión constante y continua de quien quiera acceder a la información en cualquier momento dado, prácticamente en tiempo real. En este sentido, Internet ha posibilitado y posibilita “todo” en materia de comunicación e información.

Es por ello, que cualquier hecho social de relevancia siempre es destacado en los medios de comunicación y por ello, es por lo que queremos abordar la tenca en los medios de comunicación, pues consideramos importante la información que de ella nos pueden aportar éstos, y en definitiva, se trata de otra forma más de medir la relevancia de **la tenca en Extremadura**.

Entendemos que no se trata de una regla matemática con soluciones y resultados exactos sobre la importancia de un determinado hecho social en base a su impacto en los medios de comunicación, desde luego que no, pero si es relevante, y nos puede ayudar a comprender un poco más el significado social y cultural de la tenca, en base a elementos tanto cuantitativos como cualitativos, como son por un lado el número de noticias que sobre ella podamos encontrar y por otro lado el contenido de estas noticias.

Posiblemente, el grado de conocimiento que la población extremeña tiene sobre este pez es bajo y sobre todo dependerá de la geografía extremeña donde se indague. No obstante, en la última década ese conocimiento sobre la tenca es probable que se haya incrementado considerablemente, y la causa, seguramente, se la debemos a la prensa y demás medios de comunicación; y por supuesto a la promoción que de la tenca hacen las diferentes administraciones de la región. Concretamente, en la prensa regional es habitual leer alguna noticia relacionada con la tenca, aunque cuando más repercusión tiene es en verano, cuando se aproxima la Fiesta de la Tenca en la Mancomunidad de Municipios Tajo-Salor.

Hemos querido añadir a este trabajo una relación de diferentes noticias encontradas en la prensa sobre la tenca<sup>403</sup>. Dicha relación de noticias son obtenidas principalmente de la prensa regional: *Diario HOY* y *El Periódico Extremadura*. También hemos revisado diferentes periódicos de tirada nacional: *ABC*, *El País*, *El Mundo* y *la Vanguardia*. Nos hemos centrado básicamente en los últimos trece años, es decir, a partir del año 2000 y hemos podido revisar en torno a unas quinientas noticias vinculadas con la tenca. Noticias que en la mayoría de los casos versan sobre los siguientes temas:

- **La Fiesta de la Tenca:** noticias concentradas fundamentalmente en los meses de julio, agosto y septiembre. La mayoría de estas noticias se centran en la entrega *Tenca de Oro* y quien será galardonado/a con dicho premio.
- **Política:** las confrontaciones y acusaciones políticas son cada año titulares de la prensa regional con motivo del Día de la tenca. Estas noticias se centran en acusaciones sobre la organización y desarrollo del evento. Son habituales críticas desde la oposición y desmentidos desde el gobierno regional.
- **Promoción y Turismo:** también son habituales noticias como reclamo turístico de la región, centradas en la mencionada festividad. Centradas fundamentalmente en la gastronomía, artesanía y la Tenca de Oro.
- **Acuicultura:** muchas noticias se centran en la acuicultura como una alternativa y yacimiento de empleo en Extremadura. La acuicultura es considerada y ofrecida desde la prensa como un nuevo motor del desarrollo rural que hay que explotar.
- **Furtivismo:** la pesca ilegal de la tenca también suele acaparar algún que otro titular de la prensa regional durante los meses de verano. Igualmente corre con la venta ilegal de tencas.

---

<sup>403</sup> Consultar ANEXO IV.



- **Denominación de origen:** últimamente en prensa vienen apareciendo noticias sobre la posibilidad de dar denominación de origen a este pez, al igual que ocurre con otros alimentos y productos extremeños. Sobre todo se pretende regularizar el mercado ilegal de tencas a bares, restaurantes y pescaderías.
- Otros temas: otras noticias se centran en curiosidades y otros aspectos sobre la tenca, como el que narramos a continuación:

Nos gustaría destacar aquí, una entrevista realizada a un cocinero del Hospital San Pedro de Alcántara de Cáceres y publicada en el Periódico de Extremadura, donde relata alguna experiencia relacionada con la tenca:

*“...he llegado a coger las cañas para cocinar tencas a un enfermo grave...”<sup>404</sup>.*

*“...tanto que un buen día cogió las cañas de pescar para prepararle unas ricas tencas a un enfermo que estaba grave, muy decaído, inapetente. Era su plato preferido. Al final falleció, pero su familia le sigue agradeciendo aquel detalle...”<sup>405</sup>.*

No hemos reflejado aquí esta noticia por un valor científico, mas bien, nos hemos detenido en ella, porque de alguna forma ejemplifica y destaca ese valor simbólico que para muchos extremeños tiene este pez en sus vidas. Hasta tal punto, de cómo un empleado de un hospital aficionado a la pesca, le lleva un plato de tencas fritas a un enfermo terminal inapetente, cuyo plato favorito es este pez.

Regresando al impacto mediático de la tenca y estableciendo un punto y aparte en relación a la prensa, nos centramos ahora en otros elementos informativos donde podemos obtener información sobre este ciprínido y que nos puede ofrecer algo más respecto a su significado social y cultural en Extremadura:

---

<sup>404</sup> Francisco Bernal (Cocinero del Hospital San Pedro de Alcántara de Cáceres). El Periódico Extremadura. Artículo de prensa publicado el 09/03/2010.

<sup>405</sup> *Ibidem*.

- **Internet:** es una herramienta informativa donde podemos localizar información sobre la tenca en todos los ámbitos. Pero si lo que pretendemos es de alguna forma, medir el peso e importancia de la tenca en Extremadura, basta con utilizar un buscador como Google y a través de la palabra tenca podemos obtener una cierta idea de la relación **tenca-Extremadura**. El resultado de esta consulta son 870000 entradas con respecto a la palabra tenca, de las cuales las primeras son las más importantes. Simplemente con revisar las 50 primeras ya podemos apreciar la relación de este pez con la región extremeña.
  
- **TV:** son diferentes los documentales emitidos en televisión que de alguna forma o de otra hacen mención a la tenca, principalmente emitidos en la televisión regional y local, aunque también se ha emitido algún documental sobre la pesca de la tenca en Extremadura a nivel nacional<sup>406</sup>. La mayoría de estos programas tratan sobre pesca, geografía extremeña, turismo, gastronomía, tradiciones, etc.
  
- **Libros, revistas, guías, etc.:** la bibliografía existente en torno a la tenca no es muy amplia y diversa y podríamos señalar que mayoritariamente, la existente, es muy específica, básicamente se centra en su biología. En cualquier atlas o libro de clasificación de los diferentes peces de agua dulce que consultemos podemos encontrar la tenca y breves pinceladas sobre sus características físico-biológicas. Encontrar otro tipo de libros dedicados a otras facetas relacionadas con ella es una ardua tarea, prácticamente no existen. Aunque si se puede obtener bibliografía concreta, que dedique algún capítulo o apartado que aborde otros aspectos de la tenca. En revistas específicas sobre la pesca deportiva también se puede obtener algún artículo dedicado a la pesca de la tenca. De igual forma, en diferentes guías turísticas y gastronómicas de Extremadura es fácil obtener información sobre este pez en cuanto a su distribución en la geografía extremeña tanto para practicar su pesca como para su degustación.

---

<sup>406</sup> El programa *Jara y Sedal* ha dedicado algún que otro capítulo de su programación a la pesca de la tenca en Extremadura: *Gigantes de Ruidera y la pesca de la tenca*.

## **3.6 LA TRADICION FESTIVA Y GASTRONOMICA.**

### **3.6.1 Introducción.**

Fiesta y gastronomía, dos ingredientes importantísimos de la identidad cultural de cualquier pueblo. En nuestro caso, enlazamos ambos elementos porque van cogidos de la mano. Analizamos la Fiesta de la Tenca y las posibilidades culinarias que ofrece la tenca conjuntamente, porque su realidad cultural se basa en una única manifestación de cara al resto de la sociedad, ubicada en un punto concreto del tiempo, ya que la mencionada fiesta lleva implícita un amplio cariz gastronómico, como podremos apreciar.

La gastronomía podemos concebirla como una forma de entender las relaciones que tiene el ser humano de interactuar con distintas maneras de alimentarse y su vínculo con el entorno donde se desenvuelve, con lo cual, gastronomía no simplemente es centrarse en un recetario de comidas.

La fiesta la podemos concebir como un motivo de celebración o conmemoración de algo importante para la sociedad. Siempre, para todos los pueblos, sus fiestas forman parte de su cultura, identidad e historia. Las raíces festivas están tan arraigadas que de alguna forma la fiesta se convierte en algo propio e íntimo para un pueblo, en la manera de ser y actuar e incluso en la manera de presentarse ante el resto de la sociedad. Muchos municipios, localidades, ciudades, provincias, regiones, etc., son conocidos internacionalmente por sus fiestas, clarividente es el ejemplo de los Sanfermines de Pamplona, el Rocío en Huelva, la Feria de Abril de Sevilla o los Carnavales de Tenerife, por citar algunos casos. En definitiva, siempre, hablar de Fiesta es referirse a la historia y tradición de un Pueblo.

En el caso de la Fiesta de la Tenca, observaremos que no tiene un peso histórico considerable, ni siquiera un arraigo y calado social importante en las vidas de los vecinos de estos pueblos donde se celebra. Aunque sí es motivo de celebración por el significado simbólico y sentimental de la tenca en la vida de muchos de los vecinos de estas poblaciones. Sin embargo de cara al exterior, la imagen y atractivo de esta fiesta es mayor y cada vez está más establecida y arraigada.

### 3.6.2 La Fiesta de la Tenca: *la Tenca de Oro*

La Fiesta de la Tenca, declarada de **Interés Turístico y Gastronómico por la Junta de Extremadura**. Se lleva celebrando durante 26 años, el último sábado del mes de agosto en las diversas localidades que integran la Mancomunidad de Municipios Tajo-Salor<sup>407</sup>. Por regla general este día va rotando por las distintas poblaciones de la Mancomunidad, aunque la decisión del lugar de celebración se decide en un pleno de alcaldes de los quince pueblos que conforman la Mancomunidad. Aparte de las corporaciones municipales el apoyo institucional de la Junta de Extremadura y de la Diputación Provincial de Cáceres es significativo, y hace posible año tras año, poder celebrar la Fiesta de la Tenca.

Fiesta que nace en un principio como reclamo turístico para esta zona y para potenciar el desarrollo de estas localidades a través de un pez que se cría en los abrevaderos de ganado de estas poblaciones. La organización de este evento es llevado a cabo todos los años por los técnicos de la Mancomunidad de Municipios Tajo-Salor. Según fuentes de las consultadas de la mencionada administración, esta fiesta tuvo su origen en el Festival de Teatro de Alcántara por un grupo de personas que argumentaron cómo conseguir que el mes de agosto fuera más divertido para los numerosos turistas que se desplazan a Extremadura de otras zonas de España, como el País Vasco, Cataluña y Madrid.

Según él mismo manifiesta, una de las personas que participó en esa idea inicial que hace ya 26 años,<sup>408</sup> fue Juan Francisco Rivero Domínguez<sup>409</sup> de profesión periodista y cronista oficial de las Brozas, que nos remitió un correo electrónico con el siguiente texto:

*“...todo rugió en una noche de verano en el Festival de Teatro Clásico de Alcántara, donde a un servidor se le ocurrió de qué manera pudiésemos retener al turista paisano en la comarca, los emigrantes que volvían año tras año a nuestra tierra. Con el fin de ofrecerles algo propio y autóctono, se nos ocurrió promover el pez que se cría en las charcas de la comarca: La tenca...”<sup>410</sup>.*

---

<sup>407</sup> Cada año se celebra en una localidad distinta de la mencionada mancomunidad.

<sup>408</sup> Verano de 1989.

<sup>409</sup> Ya hemos hecho mención a esta persona en otros puntos del trabajo.

<sup>410</sup> Texto transcrito literalmente del e-mail recibido por Juan Francisco Rivero Domínguez con fecha de 19/10/2011.

Debemos apuntar, que hemos intentado contactar con esta persona una segunda vez para realizar una entrevista en profundidad, pero no hemos obtenido respuesta.

De la documentación obtenida en la Mancomunidad, volvemos a la figura del Emperador Carlos I, pues en la propaganda de la Fiesta suelen añadir que la tenca es bocado de emperador y de alguna forma, siempre es vinculada al rey<sup>411</sup>:

*“...según cuentan, el Emperador Carlos V se enamoró del sabor de la tenca cuando pasó por estas tierras en un viaje hacia Portugal, allá por la primera mitad del siglo XVI. Y cuentan que a partir de entonces, la tenca fue para siempre bocado de emperadores. En la primera mitad del siglo XVI, el Emperador Carlos V, hizo famosas las tencas de Arroyo de la Luz en las fiestas que celebró en su viaje a Portugal; fiestas que fueron repetidas en diversas ocasiones por el Monarca y en las que la tenca siempre estuvo invitada...”<sup>412</sup>.*

Efectivamente, la Fiesta de la Tenca, después de 26 ediciones, se encuentra muy consolidada tanto institucional como socialmente, sobre todo por la imagen exterior de la propia Mancomunidad de Municipios Tajo-Salor y su promoción turística. Desde sus inicios ha sufrido diferentes modificaciones, la más llamativa y destacable es que en un principio se ofrecía una degustación de tencas gratuitamente a todos los visitantes, algo que ha cambiado desde la novena edición, donde la degustación de tencas pasó a tener un “coste simbólico” por persona.

---

<sup>411</sup> Pero no volveremos a discutir datos ya vistos en el punto del presente trabajo dedicado a Carlos V, aunque consideramos necesario volver a señalar que según la bibliografía revisada, el Emperador nunca realizó un viaje a Portugal, ni pasó por Arroyo de la Luz (Cáceres).

<sup>412</sup> Mancomunidad Tajo Salor [web] Malpartida de Cáceres (Cáceres) [consultada el 23 de agosto de 2013 de] disponible en <http://www.tajosolor.es/mancomunidad>

### 3.6.2.1 Estructura de la Fiesta de la Tenca.

La Fiesta se estructura el citado día en diversos actos y acontecimientos que comienzan incluso antes que salga el sol veraniego de Agosto para terminar a altas horas de la noche. Las principales actividades en las que se estructura son:

- **Presentación oficial:** una semana antes del día festivo, se presenta ante los diferentes medios de comunicación el *cartel oficial*<sup>413</sup>. que anuncia la fiesta de la tenca. Destacar que este acto es llevado a cabo por el presidente de la mancomunidad y los diferentes alcaldes de los distintos municipios que integran dicha agrupación.
- **Concurso de pesca:** En el concurso de pesca participan pescadores de todos los pueblos de la mancomunidad, divididos en niños y adultos; hombres y mujeres. Hay premios a la tenca más grande, al mayor número de piezas, al mayor peso, etc. Comienza por la mañana (alrededor de las 6 h) con la entrega de dorsales para el concurso, en un bar de la localidad donde se celebra, con un desayuno y dulces típicos. Para posteriormente dirigirse a la charca, o embalse, donde se llevará a cabo, se comienza cuando sale el sol con el lanzamiento de un cohete y finaliza al medio día para el recuento de capturas y determinar los ganadores por parte de un jurado.
- **Degustación de tencas:** acompañadas de pan y vino de la tierra, se preparan en calderos de aceite hirviendo con aceite de oliva virgen. Las tencas son adquiridas días antes en explotaciones y charcas de los municipios de la mancomunidad. Algunos años, incluso se solicitan las tencas al Centro Regional de Acuicultura de las Vegas del Guadiana, de la Junta de Extremadura. Suelen consumirse hasta tres mil kilos de tencas. Actualmente, como ya hemos hecho mención, la degustación de la tenca lleva añadido un coste económico simbólico.

---

<sup>413</sup> Editado por trabajadores de la propia Mancomunidad Tajo-Salor.

- **Concurso gastronómico:** cuyo ingrediente principal ha de ser la tenca y debe estar elaborado por las amas de casa y asociaciones de mujeres de la mancomunidad. Un jurado experto de la región clasifica los platos y decide los ganadores. Se pueden degustar platos como: escabeche de tencas, paté de tencas, croquetas de tencas, etc. diferentes platos que a lo largo de todas las ediciones han posibilitado confeccionar un amplio recetario sobre la tenca.
- **Entrega de la Tenca de Oro y otros premios:** por la noche miles de personas, se agrupan para ver a las autoridades y diferentes personalidades en la entrega de los premios de los concursos de pesca y gastronómico, así como la Tenca de Oro a una persona popular, y a otra institucional. Este galardón se concede a aquellos extremeños que hayan destacado en el ámbito de la cultura, la política o el deporte y sobre todo por la promoción de Extremadura hacia el exterior. Entre los galardonados con este distintivo a lo largo de las diferentes ediciones, destacan personajes como: la periodista Isabel Gemio, el expresidente de la Junta de Extremadura Juan Carlos Rodríguez Ibarra, el Cáceres C.B., la gimnasta Almudena Cid, el actor Santi Senso, el también actor Alberto Amarilla, el diestro Juan Mora, el futbolista Manolo, el programa de TV Jara y Sedal, la Universidad de Extremadura, el Centro de Cirugía de Mínima Invasión y la periodista Pepa Bueno, entre otros.

Otras actividades que se llevan a cabo este día y que completan el programa de la fiesta son:

- Jornadas y mesas redondas sobre la tenca.
- Visitas turísticas.
- Exposiciones sobre la tenca y atractivos turísticos de la comarca.
- Mercadillo artesanal.
- Actuaciones folklóricas.
- Actuaciones de teatro.

- Verbena popular.
- Etc.

Se trata de un día intenso y cargado de actividades, donde el peso es fundamentalmente institucional, aunque se persigue el objetivo que los vecinos de las diferentes poblaciones donde se celebra la festividad tengan un protagonismo, una implicación y una participación notable. Se trata de un día que se vive por los lugareños de forma especial. Fundamentalmente, para todos aquellos extremeños de estos municipios que emigraron hace décadas a otras regiones en busca de un porvenir, y que regresan a pasar el verano a sus pueblos natales, aprovechando para pescar muchos de ellos en las lagunas donde lo hacían en su infancia en busca de ese pez que sólo encuentran en las charcas y pantanos de sus pueblos.

En definitiva, se trata de una fiesta joven pero exitosa, que atrae principalmente a numerosas personas de la capital cacereña y de las diferentes poblaciones de la mancomunidad. Además cada año es mayor el número de personas que vienen a degustar las tencas desde otros puntos de la región e incluso de otras comunidades autónomas.

**A continuación exponemos una relación de fotografías que ejemplifican visualmente la estructura de la Fiesta de la Tenca de diferentes ediciones:**



**Presentación oficial del cartel de la edición de 2012 en Alcántara (Cáceres).**





**Pieza mayor en el concurso de pesca de la edición de 2010 en Garrovillas de Alconétar (Cáceres).**



**Concurso de pesca de la edición de 2011 en Santiago del Campo (Cáceres).**



**Degustación de tencas en la edición XXII en Garrovillas de Alconétar (Cáceres).**



**Degustación de tencas en la edición de 2012 en Alcántara (Cáceres).**



**Degustación de tencas en la edición**



**Degustación de tencas en la edición de 2012 en Alcántara (Cáceres).**



**Tencas fritas de la edición de 2012 en Alcántara (Cáceres).**



**Pascalles en la edición de 2012 en Alcántara (Cáceres).**



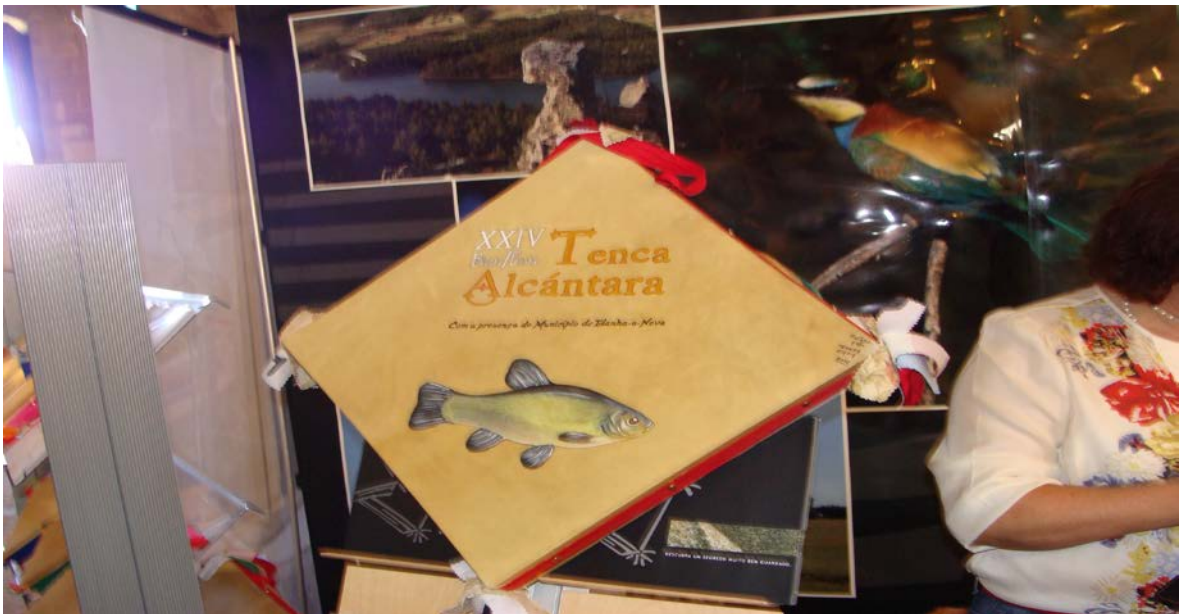
**Actuación folclórica en la edición de 2010 en Garrovillas de Alconétar (Cáceres).**



**Mercadillo artesanal en la edición de 2010 en Garrovillas de Alconétar (Cáceres).**



Mercadillo artesanal en la edición de 2012 en Alcántara (Cáceres).



Adufe, instrumento musical de origen árabe, típico de de la región portuguesa del Alentejo. Obsequio de la localidad de Idanha-a-Nova a la Mancomunidad Tajo Salor en la edición de 2012 en Alcántara (Cáceres).



Plato presentado al concurso gastronómico de la edición de 2011 en Santiago del Campo (Cáceres).



Plato presentado al concurso gastronómico de la edición de 2011 en Santiago del Campo (Cáceres).



**El actor Santi Senso, galardonado con la Tenca de Oro 2011 en Santiago del Campo (Cáceres).**



**Entrega de la Tenca de Oro a la cantante Soraya en la edición de 2012 en Alcántara (Cáceres).**



### 3.6.2.2 Carteles de las diferentes ediciones de la Fiesta de la Tenca.

Como ya hemos reflejado anteriormente, una semana antes de la Fiesta de la Tenca, se presenta ante los diferentes medios de comunicación el **cartel oficial**, que anuncia la Fiesta de la Tenca, a través del presidente de la Mancomunidad Tajo-Salor y los diferentes alcaldes de los municipios que la integran.

Hemos recogido toda la Cartelería existente de forma cronológica de todas las ediciones llevadas a cabo de la citada fiesta<sup>414</sup>. A continuación exponemos gráficamente los diferentes carteles desde la primera edición en Navas del Madroño (Cáceres) en 1989 hasta la última celebrada en 2014 en Hinojal (Cáceres):



**Presentación oficial por parte del presidente de la Mancomunidad Tajo-Salor, Presidente de Diputación y diferentes alcaldes a los medios de comunicación, la edición XXIV celebrada en Alcántara (Cáceres).**

---

<sup>414</sup> Destacar que la última edición de la Fiesta de tenca, correspondiente al año 2015, no está recogida en la relación de carteles que exponemos, debido a que la finalización del presente trabajo ha sido anterior al día de la celebración de la edición del citado año.



26 DE AGOSTO PRIMERA FIESTA DE LA TENCA

NAVAS DEL MADRÑO

PATRONATO DE TURISMO Y ARTESANIA - DIPUTACION DE CACERES - JUNTA DE EXTREMADURA





PATRONATO DE TURISMO Y ARTESANIA.  
DIPUTACION DE CACERES



# IV fiesta de la tenca.



ESLOCA



ALISEDA, 22 AGOSTO 92



ALCANTARA

ALISEDA

ARROYO DE LA LUZ

BROZAS

CASAR DE CACERES

GARROVILLAS

MALPARTIDA DE CACERES

NAVAS DEL MADROÑO

VILLA DEL REY



PATRONATO DE TURISMO Y ARTESANIA.  
DIPUTACION DE CACERES



**JUNTA DE EXTREMADURA**



FIESTA DE LA  
**TENCA**  
**ALCÁNTARA**  
28 de Agosto de 1993  
EXCMOS AYUNTAMIENTOS DE  
ALISEDA • ARROYO DE LA LUZ  
BROZAS • CASAR DE CACERES  
GARROVILLAS  
NAVAS DEL MADROÑO  
MALPARTIDA DE CACERES  
VILLA DEL REY



**PATRONATO DE TURISMO Y ARTESANIA.  
DIPUTACION DE CACERES**



VI Fiesta de la  
**TENCA**



**CASAR DE CÁCERES**  
**27 de Agosto de 1994**

Excmos. Ayuntamientos de:  
ALCÁNTARA • ALISEDA • ARROYO DE LA LUZ  
BROZAS • CASAR DE CACERES  
GARROVILLAS • NAVAS DEL MADROÑO  
MALPARTIDA DE CACERES • VILLA DEL REY



Septima fiesta de la

# tencas



26 de Agosto de 1995

**MALPARTIDA DE CÁCERES**

NAVAS DEL MADROÑO • ARROYO DE LA LUZ • GARROVILLAS  
VILLA DEL REY • CASAR DE CÁCERES • ALISEDA • BROZAS • ALCÁNTARA

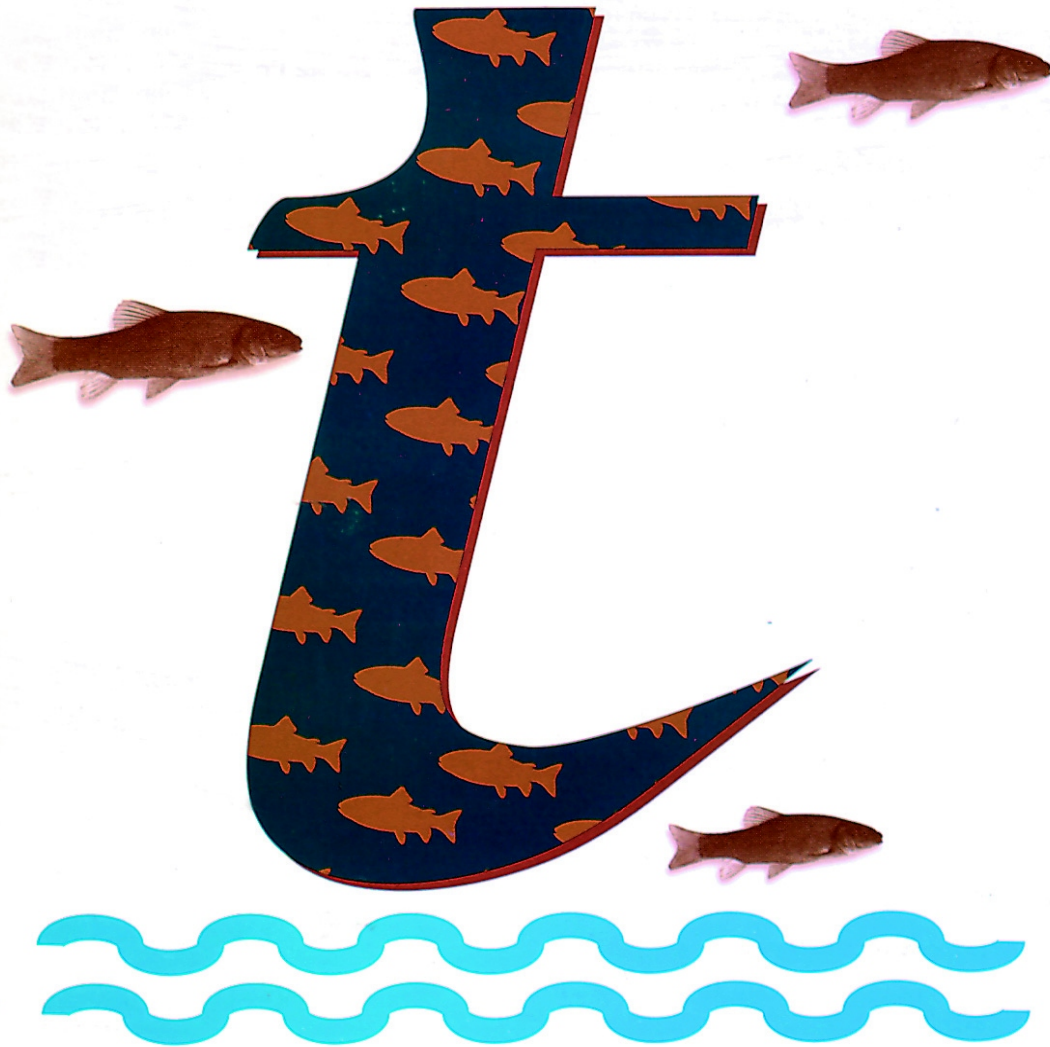




Octava fiesta de la tenca

ARROYO DE LA LUZ

24 de agosto de 1996



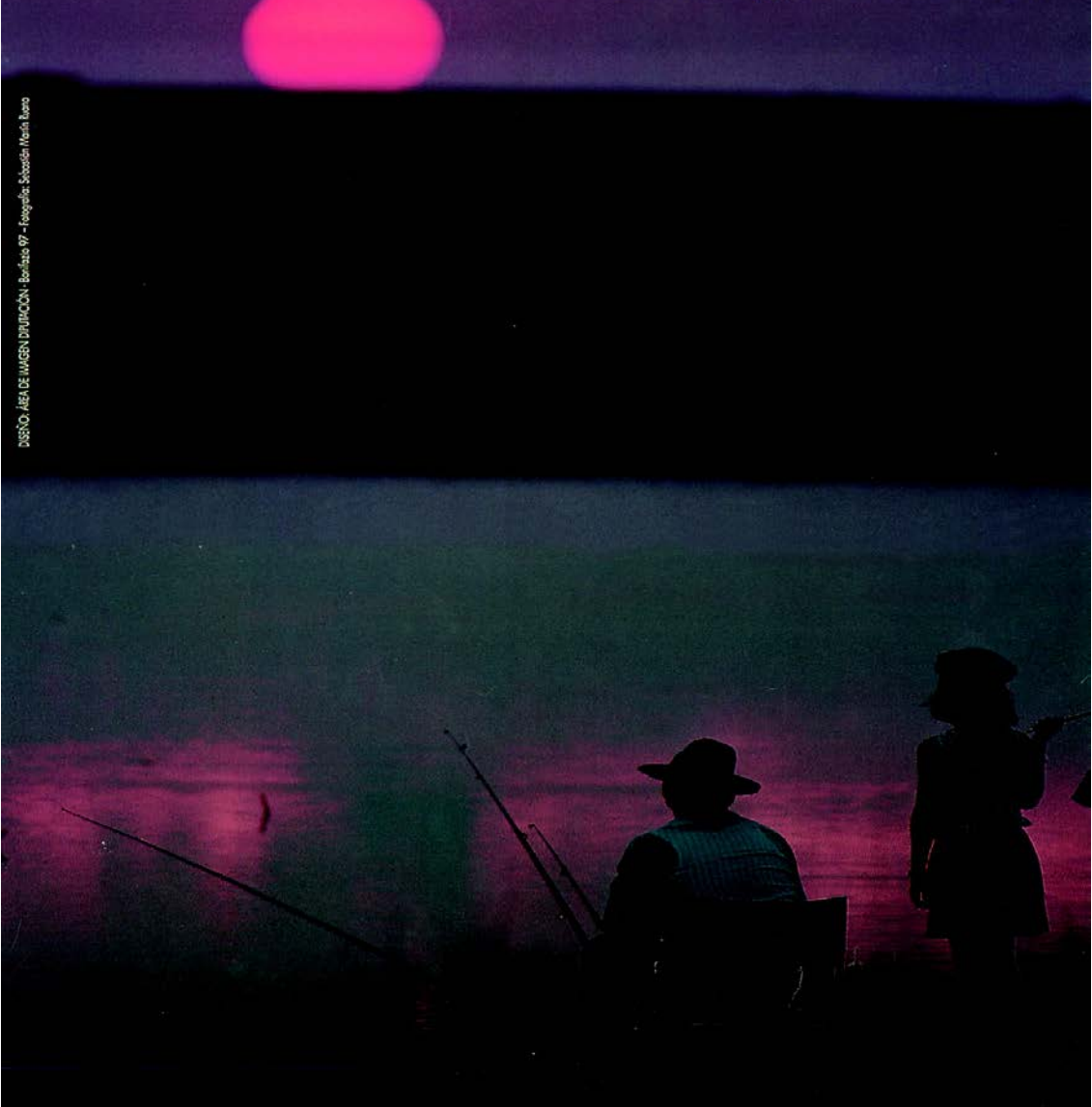
ALCÁNTARA – ALISEDA – BROZAS – CASAR DE CÁCERES – GARROVILLAS



DIPUTACIÓN DE CÁCERES  
PATRONATO DE TURISMO Y DE ARTESANÍA

*novena fiesta de la tenca*  
**Casar de Cáceres**  
**30 de agosto de 1997**

DISEÑO: ÁREA DE IMAGEN INSTITUCIONAL - BARCELONA 97 - FOTOGRAFÍA: ESCUOLA MARÍN BUENO



MANCOMUNIDAD  
**TAJOSALOR**

ALISEDA – ARROYO DE LA LUZ – BROZAS – CASAR DE CÁCERES – GARROVILLAS  
MALPARTIDA DE CÁCERES – NAVAS DEL MADROÑO – VILLA DEL REY

**JUNTA DE EXTREMADURA**

Consejería de Medio Ambiente,  
Urbanismo y Turismo

Consejería de Cultura  
y Patrimonio



**DIPUTACIÓN DE CÁCERES**  
PATRONATO DE TURISMO Y ARTESANÍA

aliseda, 29 de agosto de 1998



# décima fiesta de la tenca

Diseño e integración: María Fuertes. Fotografía: Luis Núñez. Fotos de Juan Luis González.

aliseda - arroyo de la luz - brozas - cosar de CÁCERES - garrovillas - malpartido de CÁCERES - novas del modroño - villa del rey

**JUNTA DE EXTREMADURA**

Consejería de Medio Ambiente, Urbanismo y Turismo

Consejería de Cultura y Patrimonio



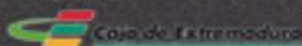
MALPARTIDA DE CÁCERES, 28 de agosto de 1999

# XI FIESTA DE LA tenca



JUNTA DE EXTREMADURA

Comisión de Obras Públicas y Turismo  
Comisión de Agricultura y Medio Ambiente  
Comisión de Cultura



TAPSAOR

DIPUTACIÓN  
DE CÁCERES



POSICIÓN DE IMAGEN: DIFUSIÓN (en línea) 2000

# XII FIESTA DE LA tencia

CASAR DE CÁCERES  
26 de agosto, año 2000



MANCOMUNIDAD  
**TAJOSALOR**

ALISEDA – ARROYO DE LA LUZ – BROZAS – CASAR DE CÁCERES – GARROVILLAS  
MALPARTIDA DE CÁCERES – NAVAS DEL MADROÑO – VILLA DEL REY

**JUNTA DE EXTREMADURA**

Consejería de Obras Públicas y Turismo  
Consejería de Agricultura y Medio Ambiente  
Consejería de Cultura



**CAJA DE EXTREMADURA**  
Obra Socio-Cultural

**DIPUTACIÓN DE CÁCERES**  
PATRONATO DE TURISMO Y ARTESANÍA





AYUNTAMIENTO DE CÁCERES  
 DEPARTAMENTO DE CULTURA Y TURISMO  
 CALLE DE LA CATEDRAL, 10  
 06001 CÁCERES (EXTREMADURA)  
 T. 924 22 10 00

Comarcas  
 de Alentejo

sábado  
 10 de agosto  
 de 2002



COMARCAS DE EXTREMADURA

FINANCIADA POR:  
 MINISTERIO DE CULTURA Y TURISMO  
 GOBIERNO DE EXTREMADURA  
 AYUNTAMIENTO DE CÁCERES  
 COMARCAS DE EXTREMADURA



TURISMO



DEPARTAMENTO DE CULTURA Y TURISMO  
 AYUNTAMIENTO DE CÁCERES

# XIV FIESTA DE LA TENCA

FIESTA DECLARADA DE INTERÉS  
 TURÍSTICO GASTRONÓMICO DE EXTREMADURA



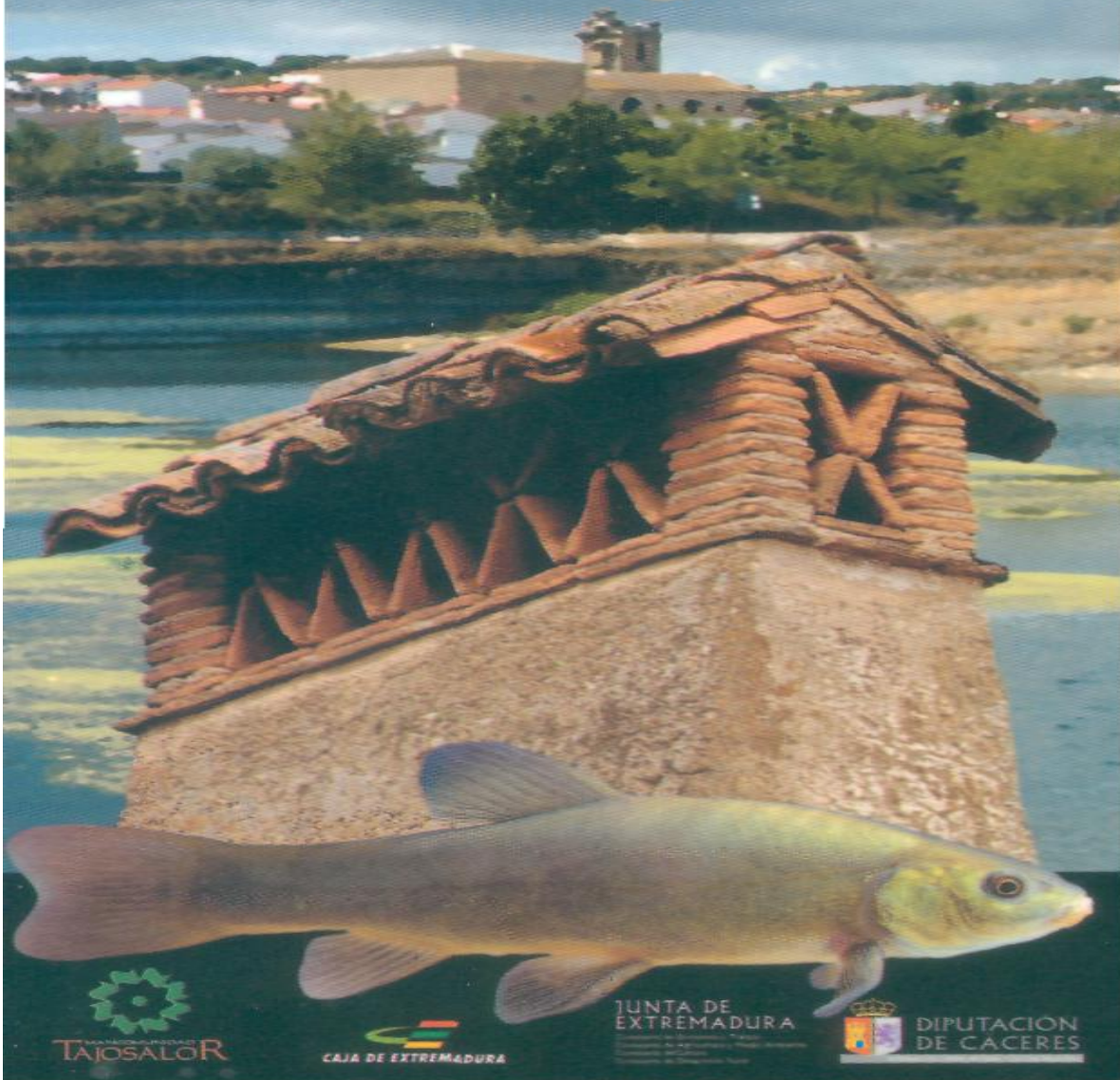


# XVI fiesta de *la tenca*

Fiesta declarada de Interés Turístico, Gastronómico de Extremadura

ALISEDA-ARROYO DE LA UZ-BOZORS-CASAR DE CÁCERES-GARBOVILLAS DE ALCÓNETAR-MALPARTIDA DE CÁCERES-NAVAS DEL MADROÑO-VELLA DEL REY

**NAVAS DEL MADROÑO**  
sábado, 28 de agosto de 2004



**TAJOSALOR**

**CAJA DE EXTREMADURA**

**JUNTA DE  
EXTREMADURA**

**DIPUTACION  
DE CÁCERES**

# XVII fiesta de *la tenca*

FIESTA DECLARADA DE INTERÉS TURÍSTICO GASTRONÓMICO DE EXTREMADURA

ALCANTARA, ALISEDA, ARROYO DE LA LUZ, BROZAS, CASAR DE CÁSTRES, GARRIVILLAS DE ALCONITAR, HINJAL, MALPARTIDA DE CÁCERES,  
MATA DE ALCANTARA, MORROY, NAVAS DEL MADRUGO, PUEBLOS ABRAS, SANTIAGO DEL CAMPO, TRAVAN Y VILLA DEL REY



**ALISEDA**  
sábado, 27 de agosto de 2005



# XVIII Fiesta de LA TENCA

Fiesta declarada de  
Interés Turístico Gastronómico  
de Extremadura

# 2006



## CASAR DE CÁCERES

SABADO, 26 de agosto

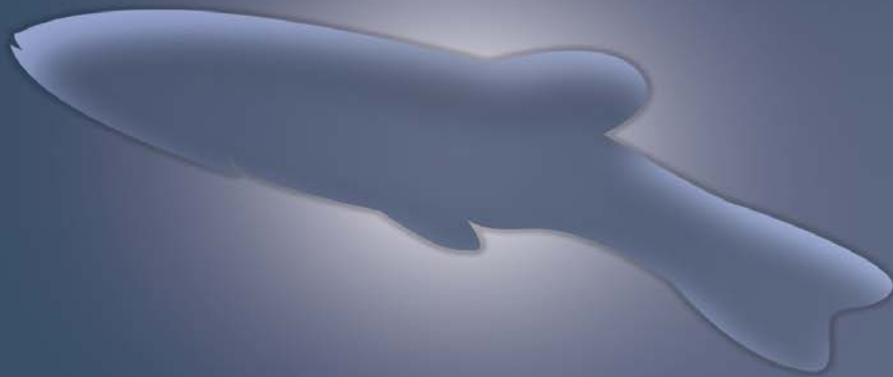


ALCÁNTARA, ALISEDÁ, ARROYO DE LA LUZ, BROZAS, CASAR DE CÁCERES, GARROVILLAS DE ALCONETAR, HINOJAL, MALPARTIDA DE CÁCERES,  
MATA DE ALCÁNTARA, MONROY, NAVAS DEL MADROÑO, PIEDRAS ALBAS, SANTIAGO DEL CAMPO, TALAVÁN Y VILLA DEL REY

# 19 FIESTA DE LA TENCA

FIESTA DECLARADA DE  
INTERÉS TURÍSTICO GASTRONÓMICO  
DE EXTREMADURA

2007



**BROZAS**  
SÁBADO, 25 DE AGOSTO



ALCÁNTARA, ALISEDA, ARROYO DE LA LUZ,  
BROZAS, CASAR DE CÁCERES, GARROVILLAS DE ALCONÉJAR,  
HINOJAL, MALPARTIDA DE CÁCERES, MATA DE ALCÁNTARA,  
MONROY, NAVAS DEL MADROÑO, PIEDRAS ALBAS,  
SANTIAGO DEL CAMPO, TALAVÁN Y VILLA DEL REY

  
**CAJA DE EXTREMADURA**

**JUNTA DE EXTREMADURA**  
Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente  
Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural  
Consejería de Cultura y Turismo

  
PATRONATO DE TURISMO  
DIPUTACION DE CÁCERES

  
ASOCIACIÓN  
para el desarrollo  
integral del  
TAJOSALOR

  
ASOCIACIÓN para el desarrollo  
integral del  
TAJOSALOR

  
DIPUTACIÓN DE CÁCERES

Fiesta declarada de Interés Turístico Gastronómico de Extremadura

ALCÁNTARA, ALISEDÁ, ARROYO DE LA LUZ, BROZAS, CASAR DE CÁCERES, GARROVILLAS DE ALCONÉTAR,  
HIÑOJAL, MALPARTIDA DE CÁCERES, MATA DE ALCÁNTARA, MONROY, NAVAS DEL MADROÑO,  
PIEDRAS ALBAS, SANTIAGO DEL CAMPO, TALAVÁN Y VILLA DEL REY



# Mata de Alcántara

SÁBADO, 30 de agosto

**2008**



# XX FIESTA DE LA TENCA



CAJA DE EXTREMADURA



DIPLUTACION DE CÁCERES



ASOCIACION  
AGVS

JUNTA DE EXTREMADURA  
Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente  
Consejería de Cultura y Turismo

PATRONATO DE TURISMO  
DIPLUTACION DE CÁCERES



MANCOMUNIDAD  
TAJO-SALOR

**XXI** Fiesta declarada de  
Interés Turístico Gastronómico  
de Extremadura

# fiesta de LA TENCA

ALCÁNTARA, ALIEDA, ARROYO DE LA LUZ, BROZAS, CASAR DE CÁCERES,  
GARROVILLAS DE ALCONÉSTAR, HINOJAL, MALPARTIDA DE CÁCERES, MATA DE ALCÁNTARA, MONROY,  
NAVAS DEL MADROÑO, PIEDRAS AIBAS, SANTIAGO DEL CAMPO, TALAYÁN Y VILLA DEL REY

Monroy  
2009

sábado 29 de agosto



  
PATRONATO DE TURISMO  
DIPUTACIÓN DE CÁCERES

  
Asociación  
para el desarrollo  
turístico del  
TAJO-SALOR

  
DIPUTACIÓN DE CÁCERES

JUNTA DE EXTREMADURA  
Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente  
Consejería de Cultura y Turismo

  
CAJA DE EXTREMADURA

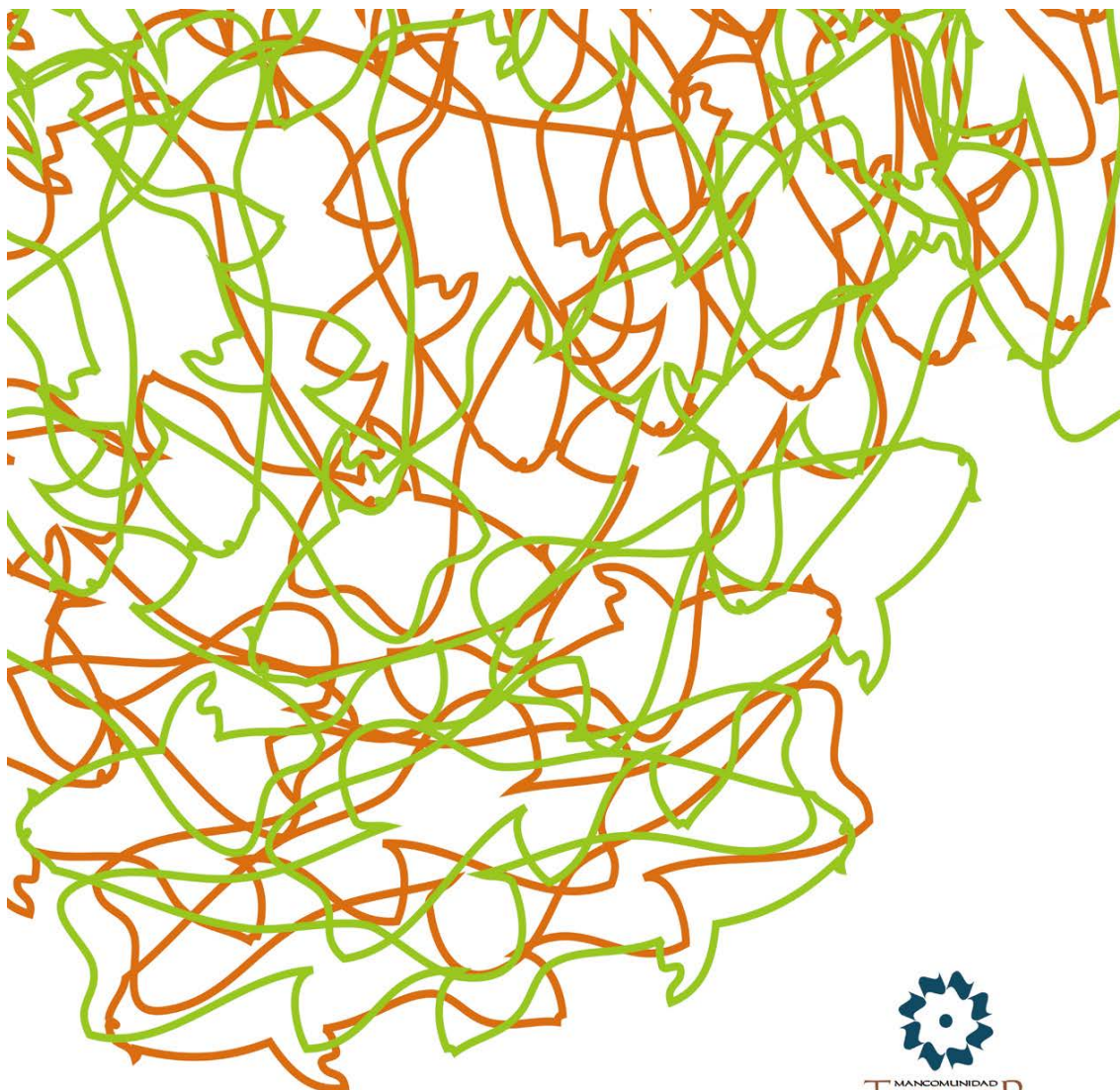
# GARROVILLAS DE ALCONÉTAR

# Fiesta de la Tenca

Fiesta declarada de Interés Turístico Gastronómico de Extremadura

SÁBADO, 28 DE AGOSTO DE 2010





MANCOMUNIDAD  
TAJOSALOR

# XXIII fiesta de la tenca

SANTIAGO DEL CAMPO  
sábado 27 de agosto de 2011

ALCÁNTARA, ALISEDA, ARROYO DE LA LUZ, BROZAS,  
CASAR DE CÁCERES, GARROVILLAS DE ALCONÉTAR, HINOJAL,  
MALPARTIDA DE CÁCERES, MATA DE ALCÁNTARA, MONROY, NAVAS DEL MADROÑO,  
PIEDRAS ALBAS, SANTIAGO DEL CAMPO, TALAVÁN Y VILLA DEL REY

Fiesta declarada de Interés Turístico Gastronómico de Extremadura



JUNTA DE EXTREMADURA  
Consejería de Fomento, Ordenación del Territorio y Turismo  
Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía





# XXIV Fiesta/Festa Tenca Alcántara

25 DE AGOSTO DE 2012

SECCIONES DE CARRETERA: TORREÓN, SACRAMENTO DE LOS ESTADOS  
SECCIONES DE RÍOS: TRISTEZA, SACRAMENTO DE ESTRELLAS

ALCÁNTARA, ALFAR, ARROYO DE LA UZ, BARRA, CERRILLO DE CAÑAS, FERRER,  
GARCERAN DE ALBERTO, HONDA, HONDA DE CAÑAS, HONDA DE ALBERTO,  
HONDA DEL MONTE, HONDA SAN, TRINIDAD, SANJOSE DEL MONTE, Y VILLA DEL MONTE



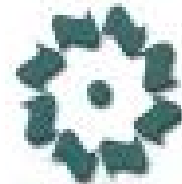
# XXV TENCA

FIESTA/FESTA

## Malpartida de Cáceres

24 DE AGOSTO DE 2013

DECLARADA DE INTERÉS TURÍSTICO GASTRONÓMICO DE EXTREMADURA  
DECLARADA DE INTERESSE TURÍSTICO GASTRONÓMICO DE EXTREMADURA



ASOCIACIÓN  
TENCA

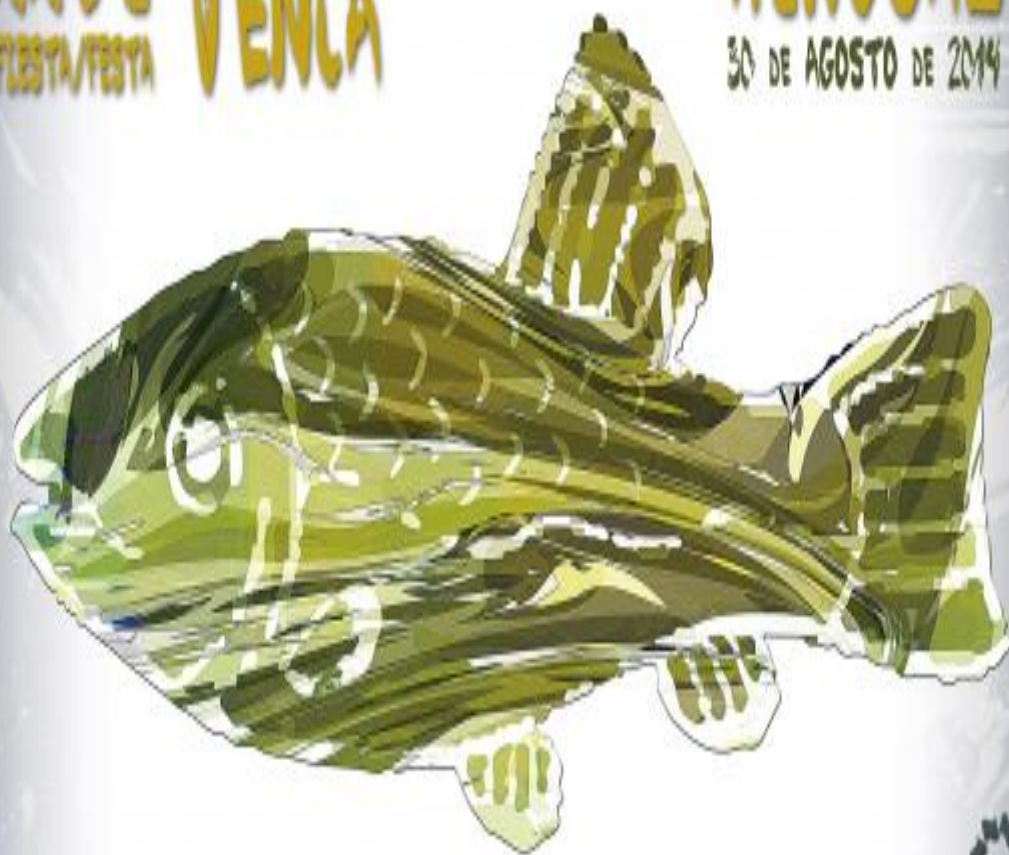


ALCANTARA, ALISEA, ARROYO DE LA LUZ, BODAS, CASAS DE CÁCERES, HERPES, CAMINTELOS DE ALICANTE, RINERA, SALAMANCA, MALPARTIDA DE CÁCERES, HITA DE ALCANTARA, HANG DEL MADROÑO, PUEBLO ALMO, SANTIDAD DEL CARRO, Y VILLA DEL BOY.



XXVI TENCA  
Fiesta/Fiesta

HINOJAL  
30 DE AGOSTO DE 2014



DECLARADA DE INTERÉS TURÍSTICO GASTRONÓMICO DE EXTREMADURA  
DECLARADA DE INTERESSE TURÍSTICO GASTRONÓMICO DE EXTREMADURA



ALCÁNTARA, ALISEDA, ARROYO DE LA LUZ, BROZAS, CASAR DE CÁCERES, GARROVILLAS DE ALCONÉTAR, HINOJAL, MALPARTIDA DE CÁCERES  
MATA DE ALCÁNTARA, MONROY, NAVAS DEL MADROÑO, PIEDRAS ALBAS, SANTIAGO DEL CAMPO, TALAVÁN Y VILLA DEL REY.



### 3.6.3 Antropología de la alimentación en torno a la tenca.

Comer no es simplemente alimentarse, es decir, no se trata únicamente de satisfacer una necesidad biológica. Se trata de un acto de mayor complejidad, si lo apreciamos desde una perspectiva sociocultural. Es una actividad que conlleva factores sociales, culturales e históricos desarrollada en un determinado contexto. Sobre ello, **Guidonet, A.**, escribe:

*“...destacar la importancia del hecho alimentario, como un espacio en el que intervienen factores biológicos, psicológicos, culturales, sociales e históricos. Si entendemos el hecho alimentario como un espacio compartido por todos estos factores, podremos empezar a responder cuestiones importantes que le rodean desde una óptica que integre varios ámbitos de estudio...”<sup>415</sup>.*

Algunos autores como **Harris, M.**, argumentan:

*“...justifica las elecciones alimentarias priorizando los factores ecológicos y económicos que las rodean...”<sup>416</sup>.*

Sin embargo, otros como **Douglas, M.**, destacan:

*“...elaborar el espectro de alimentos que conforman nuestra dieta es el resultado, de una decisión arbitraria estrictamente cultural...”<sup>417</sup>.*

Estamos ante dos posicionamientos teóricos sobre antropología de la alimentación, uno centrado en una línea materialista y otro sustentado en las teorías culturalistas. En este sentido lo explica **Claude Fsiehler**:

*“...podríamos hablar de adaptación en las explicaciones materialistas y de arbitrariedad en los argumentos culturalistas...”<sup>418</sup>.*

---

<sup>415</sup> Guidonet, A. *La antropología de la alimentación*. Editorial UOC. Barcelona. 2007. Pag.13

<sup>416</sup> *Ibíd.* Pag.14

<sup>417</sup> *Ibíd.* Pag.14

Es evidente, que el contexto o entorno ofrece diferentes posibilidades en cuanto a posibilidad alimentaria de una cultura determinada, pero es la propia cultura quien moldea este entorno y las alternativas que ofrece. Podríamos decir, que un grupo social dentro de una cultura selecciona los alimentos necesarios para su subsistencia, en definitiva, forman un sistema alimentario en base a las diferentes posibilidades que ofrece el entorno que habitan. Sin embargo, existen otros factores importantes que caracterizan la gastronomía de un determinado grupo cultural, como puede ser la elaboración y transformación del alimento, que puede variar de unos grupos a otros. En este sentido, los dos posicionamientos teóricos sobre antropología de la alimentación podrían converger en determinados grupos culturales. Es decir, planteamos que ambas líneas son válidas, pero también podría ser inherente la una a la otra. Pues, el comportamiento alimentario del ser humano evidentemente está influenciado por el ambiente físico, pero también por el social. Porque alimentarse no es simplemente un proceso fisiológico, sino que también lo es cultural.

Por ello, en nuestro estudio etnográfico, consideramos que la gastronomía de la tenca es fundamental tenerla en cuenta, en base a su historia y tradición. Y no sólo, entendiendo la tenca como un alimento que ofrece un determinado entorno físico al extremeño, sino además, todos esos matices y connotaciones culturales que conlleva su consumo. Estamos ante un claro ejemplo de las dos vertientes anteriormente señaladas sobre antropología de la alimentación. Por un lado tenemos un entorno, **la dehesa extremeña**, que ofrece un recurso alimenticio, **la tenca**. Y por otro lado, disponemos de la dimensión cultural sobre este pez en la sociedad extremeña, en cuanto a aspectos como su forma capturarla, criarla y elaborarla en la cocina.

La alimentación extremeña está caracterizada por las peculiaridades de la **dieta mediterránea**<sup>419</sup>, que realmente, es un estilo de vida transmitido culturalmente de generación en generación, con el paso de los siglos. Es un modo o una forma de alimentarse que caracteriza a países como Grecia, Portugal, Francia y España entre otros, compartiendo unos rasgos comunes en la forma de alimentarse. Donde alimentos como el aceite de oliva y el vino desempeñan un papel fundamental junto a las legumbres, los cereales, las

---

<sup>418</sup> *Ibíd.* Pag.15

<sup>419</sup> Declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en el año 2010 por la UNESCO.

verduras, las frutas, la carne, el pescado, etc. Destaca por los alimentos frescos obtenidos de la agricultura y ganadería local y por las recetas y formas tradicionales de cocinar, así como por la forma de comer, es decir, el patrón social.

En Extremadura, la dehesa extremeña es un gran exponente de esta dieta mediterránea. Es el hábitat o entorno que en gran medida ofrece posibilidades para obtener productos alimenticios a los extremeños de forma tradicional. Reúne unas características históricas, climáticas y sociales que definen el aprovechamiento de este recurso natural que es la dehesa extremeña y que influye en la alimentación extremeña.

Y es aquí, en este espacio natural donde situamos a la tenca para analizar sus posibilidades gastronómicas. No sólo por su presencia en las charcas de dehesa, sino también por la forma de criarla y elaborarla posteriormente en la cocina extremeña junto a otros productos típicos como el aceite de oliva. En definitiva, la tenca se ha convertido en un alimento más que el entorno natural ofrece, mezclado con los diferentes patrones culturales de cada momento histórico, en la gastronomía de Extremadura, que ha ido evolucionando con el paso del tiempo y que posiblemente ha pasado de ser un alimento consumido por necesidad a un producto de alta cocina.

### 3.6.3.1 La gastronomía local de la tenca: de en un recetario tradicional a la alta restauración.



La tenca en Extremadura, se ha consumido, tradicionalmente, fritas en aceite de oliva<sup>420</sup>. Aunque también, podemos reflejar otras formas en cuanto a su preparación en otras zonas de Extremadura, como aporta **Oyola Fabián**, quien recoge en su obra la siguiente receta gastronómica:

---

<sup>420</sup> Una de las formas tradicionales de consumo de la tenca es prepararla bien frita en aceite de oliva.

*“...se cuecen las tenca con sal y luego se enharinan echándolas a freír y en estando fritas, se le guisa pimienta negra y comino y un buen migajón de pan frito se sazona de sal y que quede con poquita salsa y espesita...”<sup>421</sup>.*

Pero con el transcurrir del tiempo, en los diferentes concursos gastronómicos celebrados durante la **Fiesta de la Tenca**, surgen nuevas recetas para cocinarla de diferentes formas; por ello, durante los últimos veinte años el recetario sobre la tenca ha crecido considerablemente, hasta tal punto, que se ha introducido en las cartas y menús de diferentes restaurantes extremeños. Mucho ha tenido que ver con este crecimiento la festividad organizada en torno a este pez. Relacionar fiesta y



gastronomía es inevitable, son dos conceptos inexorables, y en este caso con más razón, porque la propia fiesta es un evento que gira en torno a este pez, no obstante, la tenca es la protagonista, como el propio nombre de la festividad indica. Igualmente, **Oyola Fabián**, escribe sobre la relación sobre festividad y gastronomía:

*“...sin duda la fiesta se convierte en un ámbito privilegiado para la elaboración y muestra de los saberes culinarios de la comunidad que se identifica a si misma cíclicamente en una serie de elementos culturales varios y múltiples, como son las manifestaciones religiosas comunitarias, el atuendo, el ritual, los diversos actos específicos de cada fiesta, y, por supuesto, la gastronomía...”<sup>422</sup>.*

<sup>421</sup> Oyola Fabián, A. *Recetarios Manuscritos: Cocina y alimentación en la baja Extremadura (1860-1960). Estudio y recetas*. Diputación de Badajoz. Badajoz. 1995. Pag.114

<sup>422</sup> *Ibidem*. Pag.42

La tenca, la podemos disfrutar en diferentes rutas gastronómicas de la región, junto a los platos típicos extremeños; sin duda, se ha convertido en un ingrediente y un elemento más de la cocina extremeña. Su introducción en la alta cocina se ha debido, fundamentalmente, al interés que ha ido surgiendo y suscitando en torno al turismo y a la promoción que de ella se lleva haciendo, desde diferentes ámbitos y desde la administración regional, corporaciones locales, patronatos y asociaciones durante las dos últimas décadas.

Por todo ello, la tenca se ha convertido en un pescado de interior cuyo consumo es frecuente en temporada estival en una determinada zona extremeña<sup>423</sup>, donde su demanda es alta, como así refleja **Manuel Blasco Ruiz**, en uno de sus trabajos:

*“...la demanda es muy superior a dicha oferta...”<sup>424</sup>.*

*“...la tenca es un pescado de alta calidad, muy recomendable para su ingestión y cuya oferta debería ser incrementada...”<sup>425</sup>.*

En su estudio, Manuel Blasco Ruiz también concluye en referencia a su consumo y comercialización por la geografía extremeña:

*“...el consumo y la comercialización de la tenca, está en Extremadura muy disperso en el tiempo, siguiendo más bien una pauta estacional...”<sup>426</sup>.*

*“...la máxima concentración, se sitúa entre Brozas, Navas del Madroño y Casar de Cáceres, cuya producción se envía a la ciudad de Cáceres, además de consumirse in situ...”<sup>427</sup>.*

---

<sup>423</sup> Mancomunidad de municipios Tajo-Salor

<sup>424</sup> Blasco Ruiz, M. Opus Cit. Pag.67

<sup>425</sup> Blasco Ruiz, M. Opus Cit. Pag.75

<sup>426</sup> Ibídem.Pag.76

<sup>427</sup> Ibídem.Pag.76



*“...en la provincia de Badajoz, el cultivo de la tenca es prácticamente inexistente“...”<sup>428</sup>.*

Como hemos comprobado en el estudio del profesor Blasco Ruiz, el consumo y cultivo de la tenca se concentra mayoritariamente en un amplio círculo de la provincia de Cáceres, cuyo núcleo principal es la capital cacereña, para extenderse por numerosas poblaciones, mayoritariamente hacia el Noroeste, pero también hacia otras poblaciones<sup>429</sup>. Sin embargo, en la provincia de Badajoz el cultivo y comercialización de la tenca se reduce en zonas muy concretas, como son la localidad de Jerez de los Caballeros y algunas poblaciones de la Serena sin olvidar por supuesto, la localidad de Villafranco del Guadiana, donde se encuentra el Centro Regional de Acuicultura.

Debemos señalar que el estudio del profesor Blasco Ruiz en cuanto a cultivo, comercialización y consumo, es realizado en la segunda mitad de la década de los noventa y la realidad de hace quince o veinte años pudiera ser muy distinta a día de hoy. No obstante, en nuestro trabajo no nos vamos a centrar en datos tan cuantitativos, que por supuesto si tenemos que tener en cuenta porque nos facilitan indicios y pistas de donde obtener información. Nuestro objetivo en torno al consumo y comercialización, es alcanzar diferentes proyecciones socioculturales que la tenca ha generado en la vida de los lugareños. Y, en este sentido, hemos ido en busca de tradiciones y costumbres culinarias en torno a ella, en definitiva, de la gastronomía.



Su consumo deriva fundamentalmente de la pesca deportiva, de la adquisición en pescaderías y de la oferta en la hostelería. La mayor parte de las tencas que se consumen es debido a los aficionados a la pesca deportiva que integran algún coto pesquero y en verano obtienen las tencas de forma tradicional con sus cañas, para consumirlas en casa o incluso venderlas a bares y vecinos de su

---

<sup>428</sup> *Ibíd.* Pag.76

<sup>429</sup> Algunos ejemplos son Trujillo, Plasencia, Alcuéscar, Herguiejuela, Berzocana, Logrosán, entre otros.

localidad. Otro gran porcentaje del consumo de tencas procede de la oferta de pescaderías y comercios<sup>430</sup>, donde como hemos podido comprobar, que un kilogramo de tencas alcanza precios prohibitivos.<sup>431</sup> Y por último destacar la posibilidad de consumirla en establecimientos como bares y restaurantes<sup>432</sup>, donde su demanda es alta en meses veraniegos principalmente fritas, en raciones. aunque también se pueden adquirir platos más elaborados como:

- Escabeche de tencas sobre salmorejo.
- Tosta de tapenade de aceitunas negras a las finas hierbas con tenca braseada con polvo de jamón ibérico.
- Bocaditos de tenca extremeña en tempura con salsa tártara.
- Etc.

Tampoco debemos obviar las tencas procedentes del furtivismo, es decir, las obtenidas de forma ilegal mediante el trasmallo y otros procedimientos, y que acaban en un mercado ilícito a menor coste. Su destino principalmente son bares.

Resultado de todo ello es un **recetario gastronómico** sobre la tenca que se ha elaborado y forjado en base a los diferentes platos presentados en los concursos gastronómicos, desarrollados en la **Fiesta de la Tenca**, en los sucesivos años que se ha venido celebrando.

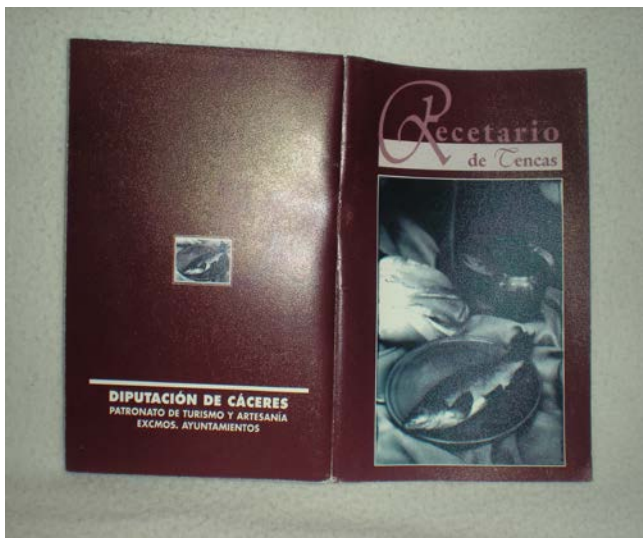


<sup>430</sup> Principalmente en pescaderías de la ciudad de Cáceres y comercios de localidades de la Mancomunidad de Municipios Tajo-Salor.

<sup>431</sup> En los establecimientos que hemos consultado en época estival, sin duda era uno de los pescados de mayor coste económico, alcanzando precios de 20 €/Kg.

<sup>432</sup> Fundamentalmente en la ciudad de Cáceres y en diferentes localidades de la provincia.

### 3.6.3.2 El recetario gastronómico extremeño de la tenca<sup>433</sup>.



Este recetario de tencas extremeño como hemos reflejado anteriormente ha sido el producto de los sucesivos concursos gastronómicos llevados a cabo durante las diferentes Fiestas de la Tenca en las tres últimas décadas. Ha sido editado y publicado por el **Patronato de Turismo Artesanía de la Diputación de Cáceres**. Se trata de un pequeño

documento ilustrativo que recoge diferentes posibilidades de cocinar este pez en las diversas poblaciones de la Mancomunidad Tajo-Salor. A continuación detallamos las diferentes recetas que recoge el mencionado recetario

- **Tencas al limón**

Ingredientes: 2 tencas, 2 limones, 5 dientes de ajo, 4 o 5 cucharadas de pan rallado, aceite, pan y perejil.

Preparación: se limpian las tencas y se salan. Se les hacen unos cortes a lo ancho y se colocan en una besuguera. En los cortes se introducen unas rodajas de ajo. En los mismos cortes, encima de los ajos, se ponen unas rodajas de limón, cortadas con la cáscara. Se espolvorea de pan rallado y perejil. Aparte, en una sartén, se calienta aceite. Cuando esté muy fuerte, se le echa por encima a las tencas y se entra en el horno unos 10 minutos.

Pura Gómez-Julia Caballero. Asociación de Amas de Casa de Navas del Madroño (Cáceres).

---

<sup>433</sup> Recetario de Tencas [web] [consultada el día 02 de octubre de 2014] disponible en <http://www.cacerespatrimonio.com/Gastronomia/recetario%20tencas.htm>.

- **Tencas con champiñones**

Ingredientes: 1 kg. de tencas, 500 gramos de champiñones, media cebolla, machado de ajo y perejil, aceite, sal y limón

Preparación: limpiar las tencas, se fríen en aceite hasta que se doren. Se ponen en una bandeja encima de lechuga poco troceada. Se hace un sofrito de cebolla, ajo y perejil. Posteriormente se echan los champiñones con dos cucharadas grandes de harina. Una vez mezclado todo, se colocan las tencas por encima. Para adornar, se coge un tomate grande, se parte en rodajas y se colocan por toda la bandeja alrededor de las tencas. Se parte un limón en trozos y se coloca en el centro.

Candeli Morgado Pulido. Malpartida de Cáceres (Cáceres).

- **Tencas con tomate**

Preparación: limpiar las tencas y sazonadas, se fríen en abundante aceite. Se hace un sofrito de tomate, cebolla, ajo y pimiento; se pasa por la batidora. Una vez colocadas las tencas sobre la fuente, se vierte dicha salsa y se espera a que se tomen bien. Después, se coloca la guarnición.

María Gómez Chávez. Malpartida de Cáceres (Cáceres).

- **Tencas en escabeche**

Preparación: se fríe la tenca rebozada en harina. En un recipiente aparte, se fríe cebolla y laurel. Se macha ajo, perejil y clavo. Se pone todo a cocer en cazuela con vinagre, agua y sal. Se sirve frío.

Isabel María Palacios Mogollón. Malpartida de Cáceres (Cáceres).

- **Tencas con Jamón y salsa de almendras**

Ingredientes: 4 tencas, una loncha de jamón, cebolla, aceite, ajo, sal, harina, leche y 50 gramos de almendras.

Preparación: las tencas se rellenan de tiras de jamón y se fríen. Para realizar la salsa, ponemos 4 ó 5 cucharadas de aceite en una sartén, picamos la cebolla y 3 dientes de ajo y lo echamos al aceite. Cuando este dorada, le echamos una cucharada sopera de harina, lo movemos y le vamos echando poco a poco la leche, removiéndolo. Añadimos las almendras y poco más de leche hasta conseguir una salsa lo más fina que queramos. Se pone la salsa sobre las tencas y listo para servir.

Pensión La Reina. Garrovillas del Alconétar (Cáceres).

- **Tencas a la cazuela**

Preparación: se untan las tencas en leche y harina y se fríen. Se van poniendo en una cazuela de barro mientras que se sofríe la cebolla. Cuando está dorada, se le agregan gambas, almendras y mejillones. Se refríe todo un poco y se le echa un machado de ajo, sal y perejil. Se vierte todo encima de las tencas y se espera a que cueza un poquito y se dejan que se tomen. Se adorna el plato a gusto y listo para servir.

Filomena Sánchez. Aliseda (Cáceres).

- **Tencas al jamón**

Ingredientes: tencas, jamón, limón, ajo, aceite, margarina, leche y harina

Preparación: se limpian las tencas, se rebozan con leche y harina, se rellenan de jamón y se fríen. En una sartén se pone mitad aceite, mitad margarina. Se refríe el ajo y el jamón con un chorro de limón. Se esparce por encima y se adorna.

Luisa Cortés Barriga.

- **Pique de tencas**

Ingredientes: tencas, sal, aceite, vinagre, pimiento rojo, cebolla, ajo, tomate, pimienta y clavo.

Preparación: se salan las tencas y se fríen en abundante aceite. Se colocan en un recipiente hondo y se le van echando todos los ingredientes troceados crudos. Después, se le echa el aceite de freírlas y un buen chorro de vinagre. Se dejan que se tomen y se sirven en frío.

Paula Rivero Marleza. Garrovillas de Alconétar (Cáceres).

- **Paté de tencas**

Ingredientes: huevos, vino fino, nata, especias al gusto y tencas.

Preparación: primero se escaldan las tencas, se les quita la piel y todas las espinas inclusive las pequeñas. Se baten los huevos, la nata, las especias, el vino fino y las tencas trituradas, todo batido hasta que quede como un puré. Todo esto se echa en un molde y se mete al horno sobre una hora hasta que esté bien hecho. Luego, cuando esté frío, se le pone un poco de gelatina por encima y se decora al gusto de cada cual.

José Manuel García (cocinero del restaurante “el Canchal”). Malpartida de Cáceres (Cáceres).

- **Tencas a la crema de champiñones**

Ingredientes: tencas, champiñones, cangrejos, pimientos, cebolla, ajo y perejil.

Preparación: se limpian las tencas, se sazonan y se colocan en un recipiente. En una sartén aparte ponemos un poco de aceite y freímos los champiñones, el pimiento, la cebolla, el ajo y el perejil, todo picado muy fino. Cuando todos estos ingredientes están casi fritos, se le añade la carne de cangrejo muy picada y se termina de freír templándolas con sal. Una vez todo frito, se pasa por la batidora. Si la crema queda un poco espesa, se le añade un poquito de agua. En una sartén aparte, se fríen las tencas y se van poniendo en una bandeja y se le añade la crema caliente.

Club la Tercera Edad “La Paz”.

Juana Domínguez González. Malpartida de Cáceres (Cáceres).

- **Tencas a la vinagreta**

Ingredientes: cebolla, una hoja de laurel, azafrán en rama, aceite y vinagre.

Preparación: se fríe la cebolla y se macha en el mortero. La hoja de laurel se tuesta y se macha junto con el azafrán y la cebolla. En una cazuela se echa agua, vinagre y sal y, cuando está el caldo hecho, se le añade a la tenca frita.

Manuel Morgado Marchena. Brozas (Cáceres).

- **Tencas con piñones**

Ingredientes: 3 tencas, 100 gramos de tocineta, 3 dientes de ajo, un puñado de piñones, medio vaso de jerez, 2 limones, harina, sal y aceite

Preparación: se limpian las tencas, se sazonan y se pasan por harina. Se fríen vuelta y vuelta y, sin hacerlas del todo, se colocan en el plato. En un poco de aceite, se fríen los ajos picados, los piñones y la tocineta. Cuando todo esté dorado, se añade el jerez y el zumo de limón. Se vierte la salsa por encima de las tencas y se meten en el horno durante 8 minutos. Se sirven decoradas con el limón.

Isabel García Quintana.

- **Tencas a la malpartideña**

Ingredientes: 1 kilogramo de tencas medianas, 500 gramos de champiñones, 300 gramos de mantequilla, 3 limones, sal, harina y perejil.

Preparación: freír las tencas en abundante aceite de oliva. En una cazuela aparte, mezclar aceite y la mantequilla. Freír el perejil picado muy fino y los champiñones laminados y el jugo de dos limones. Servir muy caliente.

Juan José Doncel. Malpartida de Cáceres (Cáceres).

- **Tencas al horno**

Ingredientes: 3 tencas, 100 gramos de jamón serrano, 1 cebolla, 1 pimiento verde, 2 dientes de ajo, 1 vaso de vino blanco, 1 cucharada de pimentón, perejil, aceite, sal, harina y caldo de pescado o agua.

Preparación: picar todas las verduras y sofreír en aceite. Añadir la hoja de laurel y el jamón en tiras y sofreírlo todo bien. Cuando tenga color, añadir el vino blanco y dejar cocer unos minutos. Añadir el pimentón y retirar del fuego. Se rehogan las tencas en harina y se fríen. En una fuente se echa el sofrito y las tencas encima y se pone al horno durante 5 minutos con un poco de agua o caldo por encima.

Ignacia Román Hernández.

- **Tencas al ajillo con limón**

Ingredientes: tencas, 100 gramos de jamón, 4 dientes de ajo, aceite y medio vaso de vinagre.

Preparación: se fríen las tencas sazonadas con sal y se colocan en la fuente donde se van a servir. Se prepara la salsa con el jamón cortado en tacos pequeños. Se fríe el ajo machado y, cuando está casi dorado, se le añade el vinagre. Una vez elaborada la salsa, se esparce sobre las tencas.

Cafetería Avenida. Arroyo de la Luz (Cáceres).

- **Tencas en salsa**

Preparación: limpias y sazonadas las tencas, se les introduce una loncha de bacón o jamón. Se rebozan en harina y se fríen en aceite abundante. La salsa se elabora en el mismo aceite. En ella se fríe la cebolla, se le añade un poco de harina, agua y vino blanco. Cuando espese la salsa, se echa sobre las tencas.

Isabel González Alonso.



- **Tencas con tomate**

Ingredientes: 3 tencas, 3 lonchas de bacón. Para hacer la salsa: 6 tomates, 1 cebolla, 1 pimiento verde, 3 dientes de ajo, aceite y sal. Para guarnición: 3 huevos duros, 1 lata de pimiento rojo, limón y perejil

Preparación: una vez limpias las tencas y sazonadas, se rellenan con bacón y se fríen en abundante aceite. Seguidamente se hace la salsa de tomate, pasándola por el pasapuré y se colocan las tencas en la fuente, vertiéndole dicha salsa. Después, se coloca la guarnición.

Juana A. Barriga Chanclón. Malpartida de Cáceres (Cáceres).

- **Tencas a la naranja (guiso)**

Ingredientes: tencas, naranjas, ajos, aceite, caldo de carne y agua.

Preparación: se fríen las tencas rebozadas de harina con los ajos. Se quita un poco de aceite, se echa el zumo de la naranja y la pastilla de caldo de carne con un poco de agua y se deja cocer durante unos minutos.

Juanita Sánchez Barroso. Arroyo de la Luz (Cáceres).

- **Tencas fritas en gelatina**

Ingredientes: 3 tencas, medio litro de agua, un vaso pequeño de vinagre y sal. Caldo corto: 3 litros de agua, 1 hoja de laurel, 1 trozo de cebolla pelada y cortada en dos trozos, 2 zanahorias medianas, un vaso y medio de vino blanco, el zumo de medio limón, 4 o 5 granos de pimienta y una cucharada sopera de sal. Gelatina: medio litro de caldo corto y 2 cucharadas soperas de gelatina.

Juana Mogollón Acedo.

- **Tencas a la naranja (al horno)**

Ingredientes: 4 ó 6 tencas de ración (100 gramos aproximadamente), 2 dientes de ajo, 100 gramos de pan rallado, 100 gramos de almendras fileteadas, el zumo de dos naranjas, aceite, sal, pimienta, laurel y azafrán

Preparación: rociamos el fondo de la placa del horno con aceite. Se colocan las tencas salpimentadas junto con el laurel, en la placa. Picamos muy finos los dientes de ajo y se esparcen sobre las tencas. A continuación se espolvorea el pan rallado y las almendras fileteadas junto con el azafrán. Seguidamente rociamos las tencas con el zumo de naranja y un chorrito de aceite. Se hornea a 200°C entre 15 y 20 minutos. Servimos las tencas en su propio jugo que han soltado en la placa. Finalmente adornamos el plato con naranja.

Paqui Mogollón Pedrera. Malpartida de Cáceres (Cáceres).

- **Tencas con piñones**

Ingredientes: 4 tencas, 100 gramos de piñones, 100 gramos de jamón serrano, 2 ajos picados, 4 ramas de perejil, el zumo de medio limón, media cucharadita de harina, sal y agua.

Preparación: se fríen las tencas y se colocan en una fuente. Se refrién los ajos y el jamón y se añaden los piñones, la harina, el limón, la sal y un poquito de agua. Cuando da un hervor, se vierte sobre las tencas. Se adorna con las ramas de perejil. Se deja reposar hasta el día siguiente.

Asociación Amas de Casa "Virgen del Prado" de Casar de Cáceres (Cáceres).

- **Tencas en escabeche**

Ingredientes: 1 pimiento rojo, aceite hecha, 2 dientes de ajo, laurel, sal, colorantes y vinagre.

Preparación: se fríen las tencas. Se hace un escabeche con el pimiento bien machado y junto con el ajo. Se tuesta el laurel y se desmigaja. Sobre estos tres ingredientes ya nombrados, se rocía el aceite y un poco de vinagre y se pone a punto con la sal. Una vez realizado esto, se le añade agua y se le ponen las tencas dentro de la escabechera. Se deja reposar durante 24 horas y se sirven bien frías.

Cafetería Avenida de Arroyo de la Luz (Cáceres).

- **Tenca almadrada**

Ingredientes: 1 kilogramo de tencas, medio litro de leche, 1/4 de Kg. de almendras molidas (reservar 15 o 20 enteras para adornar), sal y aceite.

Preparación: salar las tencas y freírlas en aceite. Poner la leche al fuego y se van añadiendo las almendras. Remover hasta conseguir consistencia parecida a la bechamel. Colocar el pescado en un recipiente y cubrir con la crema de almendras. Adornar con las almendras enteras.

Asociación Amas de Casa “Nuestra señora de Altagracia” de Garrovillas de Alconétar (Cáceres).

- **Tencas de la casa**

Ingredientes: aceite, mantequilla, tencas, ajo, jamón y perejil.

Preparación: se fríen las tencas y se van poniendo en una fuente. A continuación, ponemos en una sartén un poquito de aceite y la misma cantidad de mantequilla, echamos bien de ajo picado y, cuando esté un poquito dorado, le echamos el jamón también muy picado. Movemos el aceite y el limón durante unos segundos y a continuación, se lo echamos a las tencas. Se adornan con un poquito de perejil picado.

Restaurante “El Cortijo” de Aliseda (Cáceres).

- **Tencas a la cazuela**

Ingredientes: 2 tencas, 3 huevos duros, 1 cebolla, 6 almendras, una pizca de azafrán, 200 cl. de aceite de oliva, una lata pequeña de pimiento morrón, 3 dientes de ajo, un vaso de agua, 4 patatas pequeñas y torneadas, perejil y sal según guste.

Preparación: las Tencas se limpian, se salan y se fríen enteras. En una sartén aparte, se rehoga la cebolla y el ajo hasta dorar. Se sacan y se mojan en un mortero con las yemas de los huevos. Se le añade un vaso de agua y se le macha las almendras y el azafrán (nunca condimento amarillo). En una cazuela de barro se ponen las tencas y la salsa para que hierva durante quince minutos. Para servir se colocan en una fuente adornada con tiras de pimiento morrón, claras de huevos duros, la patata torneada y el perejil.

Taller de gastronomía Patronato Pedro Ibarra de Alcántara (Cáceres).

- **Tencas al ajillo con jamón**

Ingredientes: 6 tencas de ración, 100 gramos de jamón, una cabeza de ajo, una cucharada de vinagre, aceite y sal.

Preparación: se limpian las tencas y se salan, dejándolas unos veinte minutos aproximadamente. Se rebozan en harina y se fríen con el aceite bien caliente. Se rehoga el jamón sólo una vuelta y se le echan las tencas. Se macha el ajo y se fríe en el aceite no muy caliente, donde también se añade vinagre, dejando hervir la salsa durante cinco minutos y se añade a las tencas. Se pueden tomar calientes o frías.

Cafetería avenida de Arroyo de la Luz (Cáceres).

- **Tencas en salsa**

Ingredientes: 1 tenca grande, 1 huevo duro, 1 cebolla, 6 o 7 almendras, 1 pimiento rojo, 1 diente de ajo, un vaso de agua, sal y aceite.

Preparación: la tenca se limpia, se sala y se fríe entera. En una sartén aparte se rehoga la cebolla y el ajo hasta dorar. Se sacan y se mojan con la yema de huevo y las almendras y medio pimiento troceado. Se le añade un vaso de agua y se cuece. Se le añade la salsa a la tenca y se deja reposar durante 15 minutos. Se adorna con pimiento frito, clara de huevo y limón.

Mesón Restaurante Alconétar. Garrovillas de Alconétar (Cáceres).

- **Escabeche de tencas**

Ingredientes: 2 kg. de tencas, 2 o 3 pimientos rojos, 2 cabezas de ajo, 2 o 3 clavos, laurel, aceite de oliva, vinagre y sal.

Preparación: en una sartén con bastante aceite, se fríen las tencas ya troceadas y sazonadas con sal. Se colocan en un recipiente hondo. Con el aceite sobrante (si es mucho, se quita un poco), se doran los ajos, el pimiento y el laurel con una pizca de sal. Se añade vinagre y se deja cocer durante un rato. Añadimos agua y dejamos hervir el guiso. Una vez hervido, se vierte sobre las tencas hasta que éstas queden cubiertas. Se sirven una vez que estén frías.

Petri Bello Merino. Arroyo de la Luz (Cáceres).

- **Tencas con setas**

Ingredientes: tencas, setas, jamón, piñones, aceite de oliva, harina, cebollas, ajo, perejil, laurel, zanahoria, aceitunas y sal.

Preparación: después de bien limpias las tencas se rellenan con lonchitas de jamón y setas. Se atan o se prenden con palillos para que no se salga el relleno, se pasan por harina y se fríen. Se ponen en una cazuela de barro. En el mismo aceite se sofríen unos cuadraditos de jamón y unas setas, se saca la cazuela y, por último, se fríe la cebolla, ajo, zanahoria, aceitunas y piñones. Se le agrega un poquito de vino blanco y agua; se sazona con sal y se deja que dé un hervor. Se pasa todo por el chino y se echa esta salsa sobre la tenca. Se adorna a gusto.

Rosi Alonso Sánchez y Domi Abujeta Castellano. Brozas (Cáceres)

- **Tencas con cangrejos de río**

Ingredientes: tencas, cangrejos de río, aceite de oliva, sal, cebolla, laurel, ajo, guindilla, perejil, brandy, tomate frito y mahonesa.

Preparación: se pone aceite en una cacerola y se rehoga cebolla picada. Antes de que tome color, se echan los cangrejos y una hoja de laurel (que estarán bien lavados en varias aguas) y se pone a fuego fuerte. Cuando todo esté bien rehogado, se retira un instante del fuego, se rocía con un chorrito de Brandy y se flamea, se vuelve a poner al fuego y se echa ajo y perejil picado y un poco de guindilla. Se sazona de sal y se añade un poquito de agua. En una sartén aparte se fríe una cucharadita de harina y se agrega a los cangrejos, junto con un poco de tomate frito y se deja que dé un hervor todo junto. Se retira del fuego y se le mezcla un poco de mahonesa. Después de bien limpias las tencas, se rellenan con carne de cangrejo, se pasan por harina y se fríen. Se pasan a una cazuela de barro, se le echa por encima la salsa y se adorna con unas colas de cangrejos.

Rosi Alonso. Brozas (Cáceres).

- **Tencas con plátanos.**

Ingredientes: 2 tencas, 2 plátanos, 20 gramos de mantequilla, 100 gramos de tocineta, 2 ajos, 1 limón, aceite, harina y sal.

Preparación: limpiar las tencas. Sazonar por dentro y fuera. Una vez enharinadas, freír las tencas en abundante aceite muy caliente. Colocarlas en un plato aparte. Cortar los plátanos en rodajas y freírlos con mantequilla durante unos minutos. Se colocan con las tencas. Freír la tocineta en el mismo aceite de las tencas. Exprimir el limón y añadirsele a las tencas. Adornar con el resto del limón y servir.

Esperanza Terón Torres.

- **Tencas en escabeche al estilo Casar de Cáceres**

Ingredientes: 1 kilogramo de tencas, 10 ajos, 8 hojas de laurel, 3 cucharadas de aceite, azafrán en rama, sal, vinagre y agua.

Ingredientes: se limpian y se salan las tencas y se fríen en abundante aceite. Una vez fritas, se retiran. Guiso del escabeche: en un poco de aceite, se fríen los ajos. Una vez casi fritos, se echan las hojas de laurel para terminar de freírlo todo junto. Cuando esté dorado, se añade un poco de vinagre y sal. Cuando dé un hervor, se añade el agua suficiente para que las tencas queden cubiertas y se añade, al mismo tiempo, el azafrán en rama. Terminada la salsa, estando caliente, se vierte sobre las tencas. El guiso es preciso hacerlo el día anterior para comerlo en frío.

Asociación Amas de Casa “Virgen del Prado” de Casar de Cáceres (Cáceres).





### 3.7 HISTORIAS DE VIDA SOBRE LA TENCA Y LA PESCA DE RIO. DE LA LEGALIDAD A LA ILEGALIDAD.

#### 3.7.1 Introducción.

Ya hemos señalado en varias ocasiones que el trabajo de campo que hemos llevado a cabo en este estudio etnográfico, se ha sustentado, principalmente en la **historia oral** y la **observación participante**. El primer paso para recoger testimonios orales en el terreno de estudio, es seleccionar los informantes. Necesitamos de estos testimonios para poder analizar e interpretar los diferentes hechos socioculturales. **Marinas, J.M. y Santamarina, C.**, aportan sobre historia oral, en esta misma línea, lo siguiente:

*“...se hace historia oral, análisis e interpretación social para conocer las estructuras, conflictos y procesos de un grupo o una sociedad...”<sup>434</sup>.*

Pero, no es simplemente recoger relatos, hay que profundizar en ellos para poder analizar antropológicamente los diferentes hechos del pasado y del presente. En este sentido, **Marinas, J.M. y Santamarina, C.**, dicen:

*“...pero reconstruir el discurso social -que es más que el mero “recoger” historias- a partir de historias individuales nos lleva a profundizar críticamente en otras dimensiones...”<sup>435</sup>.*

*“...los testimonios vitales y directos de las entrevistas ayudan a construir una historia social fiable del pasado cercano...”<sup>436</sup>.*

Trabajar con la historia oral requiere de unos planteamientos iniciales que son necesarios para poder investigar mediante este procedimiento. Uno de ellos es la selección de informantes como señala **Folguera, P.:**

---

<sup>434</sup> Marinas, J.M. y Santamarina, C. *La historia Oral: Métodos y experiencias*. Editorial Debate. Móstoles (Madrid). 1993. Pag.13

<sup>435</sup> *Ibíd.* Pag.13

<sup>436</sup> *Ibíd.* Pag.68

*“...la relación de informantes, al menos en casi su totalidad, debe encontrarse definida al comienzo de la investigación...”<sup>437</sup>.*

Debemos además elaborar los diferentes patrones de preguntas a utilizar en las entrevistas que vamos a realizar. También sobre ello, escribe **Folguera, P.:**

*“...elaboración del cuestionario base, decidiendo previamente si se utiliza un guión de referencia o una relación de preguntas de carácter abierto o cerrado...”<sup>438</sup>.*

*“...realización de entrevistas; han de realizarse conforme a los criterios definidos previamente en el proyecto...”<sup>439</sup>.*

Según esta autora, los informantes deben reunir determinadas características:

*“...a) Que posean información específica sobre algún aspecto particular referente al objeto de investigación. b) Observadores atentos del pasado que sean capaces de recordar con detalle su propia experiencia y los hechos que corrieron paralelos a ella. c) Que, en cierta forma, representen modelos, arquetipos, de ese mismo momento histórico...”<sup>440</sup>.*

Según ella, existen dos tipos de personas que deben entrevistarse:

*“...a) Aquellas que poseen un conocimiento excepcional desde dentro, que son sujetos y relatores a la vez, de los hechos que se investigan. b) Aquellas otras cuya experiencia es, en cierta forma, representativa del grupo o hecho objeto de estudio...”<sup>441</sup>.*

---

<sup>437</sup> Folguera, P. *Cómo se hace historia oral*. Editorial. Eudema. Madrid. 1994. Pag.25

<sup>438</sup> *Ibíd.* Pag.25

<sup>439</sup> *Ibíd.* Pag.25

<sup>440</sup> *Ibíd.* Pag.31

<sup>441</sup> *Ibíd.* Pag.31

Por ello, hemos trabajado bajo estas directrices, los informantes seleccionados cumplen los criterios anteriormente destacados. Son personajes con amplia información sobre el objeto de estudio: **la tenca, la pesca de río y el furtivismo**.

La historia oral para nosotros es esencial, en los relatos de los diversos informantes seleccionados encontramos la esencia del presente trabajo, de viva voz obtenemos la información. Por ello es fundamental la selección de informantes, una buena elección de éstos, enriquecerá el trabajo en relación a la literatura oral que nos ofrecen. Sobre literatura y expresión oral, **Joxemartin Apalategui** escribe:

*“...la literatura oral aparece, y es la primera en cantidad de entre toda otra producción (escrita y científica) en cualquier tipo de sociedad, ya que la expresión oral es la más extensa de cuantas posee la persona...”<sup>442</sup>.*

También, **Emilio López-Barajas Zayas**, resalta la importancia de la de la metodología basada en las **historias de vida** en la investigación etnográfica, al respecto, señala:

*“...la metodología de las historias de vida permite el uso descriptivo, interpretativo, reflexivo, sistemático y crítico de documentos de la vida que describen momentos puntuales de la existencia, y que aportan, además de una serie de hechos, una gran riqueza de significación e intencionalidad de los mismos. Los documentos incluyen: autobiografías, biografías, diarios, narraciones de vida, historias de vida, narraciones de experiencias personales, historias orales, historias personales, etc....”<sup>443</sup>.*

Lo que nos ofrece la historia y la tradición oral es una producción expresada verbalmente que nos conduce a los aspectos más “ricos” de cualquier cultura, **Mendoza Fillola** sobre ello, escribe:

---

<sup>442</sup> Joxemartin Apalategui. Introducción a la historia oral: kontzaharrak (cuentos viejos). Editorial Anthropos. Barcelona. 1987. Pag.46

<sup>443</sup> Emilio López-Barajas Zayas. Las historias de vida y la investigación biográfica. Fundamentos y metodología. UNED. Madrid. 1996. Pag.12

*“...situándonos en nuestros días, hay que decir que la cultura de tradición oral remite a las raíces, a las propias esencias culturales, es un modo de remitirnos hacia el pasado...”<sup>444</sup>.*

*“...es una muestra de literatura, de creación y tradición colectiva a la que no se debe renunciar, porque en ella va parte de las señas de identidad de una comunidad cultural...”<sup>445</sup>.*

Y para llegar a conseguir una información valiosa procedente de historias de vida y de la tradición oral, como hemos dicho, previamente hay que determinar a quién entrevistar, es decir, debemos seleccionar **los informantes** de los que queremos obtener historias y relatos de vida. Un informante es un individuo que facilita información sobre algo, pero en etnografía un informante debe ser un individuo específico, es decir que reúna una serie de características y peculiaridades que se ajusten a la investigación planteada. Debemos tener muy claro a quién seleccionar. Según **Junquera Rubio**, en la obra de **Aguirre Baztán**, escribe sobre la selección de informantes, en base a textos de **Boas, F.**:

*“...no se trata sólo de captar cómo es una realidad sino de saber cómo ha llegado a ser lo que es. Se requiere buscar y encontrar sujetos excepcionales...”<sup>446</sup>.*

Igualmente, en la mencionada obra, en relación a **Evans-Pritchard**, **Junquera Rubio** señala:

*“...el informante es un miembro bien situado en la sociedad que estudia y con el que entabla primero y mantiene después una relación de tipo personal durante el tiempo que dure la investigación de campo...”<sup>447</sup>.*

El propio **Junquera Rubio**, escribe:

---

<sup>444</sup> Barcia Mendo, E. La tradición oral en Extremadura. Utilización didáctica de los materiales. Junta de Extremadura. Mérida (Badajoz). 2004. Pag.18

<sup>445</sup> *Ibíd.* Pag.18

<sup>446</sup> Aguirre Baztán. *Opus cit.* Pag.135

<sup>447</sup> *Ibíd.* Pag.135

*“...los informantes son sujetos que muestran capacidad para adecuarse al investigador, proporcionándole datos de cuanto quiera saber, aconsejándole muchas veces en el camino a seguir, o los individuos a interrogar para este o aquel detalle concreto...”<sup>448</sup>.*

No estamos ante una muestra de informantes seleccionada por probabilidades, como plantea la metodología cuantitativa sino ante una muestra escogida intencionalmente porque reúnen unas características concretas que se ajustan a la propia investigación. **Rodríguez Gómez y otros**, escriben al respecto:

*“...los informantes considerados en una investigación cualitativa se eligen porque cumplen ciertos requisitos...”<sup>449</sup>.*

*“...frente al muestreo probabilístico la investigación cualitativa propone estrategias de selección de informantes que suponen una selección deliberada e intencional. Las personas no se eligen al azar para completar una muestra de tamaño n, se eligen uno a uno de acuerdo con el grado en que se ajustan a los criterios o atributos establecidos por el investigador...”<sup>450</sup>.*

*“...la selección de informantes tiene en la investigación cualitativa, con la excepción de algunos estudios de caso único, un carácter dinámico. Es decir, el proceso de selección de informantes no se interrumpe, sino que continúa a lo largo de toda la investigación...”<sup>451</sup>.*

Por ello, los informantes que hemos seleccionado prácticamente han sido elegidos “a dedo<sup>452</sup>” y otros han ido surgiendo durante el desarrollo de la propia investigación por indicaciones de los primeros informantes. Con algunos de ellos hemos pasado muchas horas estableciendo una estrecha relación. Hemos entrado en sus casas, viajado con ellos,

---

<sup>448</sup> *Ibíd.* Pp.136-137.

<sup>449</sup> Rodríguez Gómez et all. *Opus cit.* Pag.135

<sup>450</sup> *Ibíd.* Pag.135

<sup>451</sup> *Ibíd.* Pag.135

<sup>452</sup> En base a indagaciones previas que hemos realizado, evidentemente.

hemos pasado jornadas de pesca con ellos, nos han contado historias personales que incluso nunca habían sacado a la luz, incluso hemos visto llorar a alguno de ellos. Todos los informantes que completan nuestro trabajo de campo reúnen características concretas y particulares sobre diferentes aspectos de la investigación como el conocimiento de la pesca tradicional de río y de la tenca, el furtivismo, la acuicultura de la tenca, la legislación de pesca, etc.

Pero para adentrarnos en las vidas de estos informantes necesitamos de otras herramientas etnográficas con unas pautas predefinidas y establecidas para su uso. Nos referimos a la **entrevista** y la propia **observación**. En sí, la entrevista es una herramienta que nos ayuda a recopilar información en lugares y situaciones concretos. La entrevista, como escribe **Pilar Folguera**:

*“...es el acto más relevante del complejo proceso de utilización y explotación de las fuentes orales...”<sup>453</sup>.*

*“...la entrevista es más valiosa para unos proyectos que para otros. Especialmente importante resulta en los trabajos de hábitos sobre vida cotidiana, mentalidades, valores sociales, procesos de cambio, cultura política, y, en general, sobre todo aquello que carece de documentos escritos. Además durante la entrevista el investigador puede obtener información privilegiada acerca de cómo se produjeron determinados hechos históricos e, incluso lo que puede ser más interesante, permite rescatar las diferentes interpretaciones que de un mismo hecho histórico hacen diferentes individuos o colectivos, en función de sus diferencias sociales...”<sup>454</sup>.*

Nosotros, hemos utilizado entrevistas estructuradas que en muchas ocasiones han derivado en entrevistas abiertas. Este tipo de entrevistas nos permiten ciertas posibilidades en la investigación que otro tipo de entrevistas no nos hubiese facilitado. Sobre este aspecto, volvemos a destacar a **Pilar Folguera**, que dice:

---

<sup>453</sup> Folguera, P. *Opus cit.* Pag.38

<sup>454</sup> *Ibíd.* Pp.38-39

*“...en este tipo de entrevista, ni las preguntas ni las respuestas se hallan predeterminadas de antemano. La entrevista no estructurada o parcialmente estructurada permite, por su flexibilidad, avanzar en el conocimiento de aspectos no fácilmente perceptibles, tales, como el mundo de los sentimientos, de los valores sociales, de las creencias. La libertad de que goza el entrevistador constituye, a la vez, la mayor ventaja y la mayor desventaja de las entrevistas de este tipo. La flexibilidad genera con frecuencia dificultades para comparar unas entrevistas con otras, y su análisis es más complejo que en el caso de las entrevistas estandarizadas...”<sup>455</sup>.*

*“...a pesar de las dificultades reseñadas, este último tipo de entrevista es el elegido mayoritariamente por los historiadores orales para sus investigaciones. Se considera a las personas entrevistadas para que se expresen sin limitaciones...”<sup>456</sup>.*

*“...cabe a su vez distinguir la entrevista dirigida y la entrevista no dirigida. En la primera, la principal función del entrevistador es la de centrar la atención en un hecho concreto, formulado a partir de la definición del objeto de investigación y del conocimiento y la experiencia de la persona entrevistada...”<sup>457</sup>.*

*“...en la entrevista dirigida, la persona entrevistada tiene plena libertad para expresar sus opiniones, pero la dirección de la entrevista se encuentra en manos del entrevistador. En la entrevista no dirigida, la persona que se entrevista expresa sus opiniones sin ningún tipo de limitación. En este caso, la función de la persona que entrevista se debe limitar a estimular al informante a expresar sus opiniones sobre el tema propuesto a partir de una simple relación inicial de temas a tratar...”<sup>458</sup>.*

Pero, la preparación de la entrevista exige un proceso, no es simplemente plantear preguntas. Sobre el proceso de preparación de una entrevista y los condicionamientos de la misma, volvemos a **Pilar Folguera**, que detalla:

---

<sup>455</sup> *Ibíd.* Pag.41

<sup>456</sup> *Ibíd.* Pag.41

<sup>457</sup> *Ibíd.* Pag.41

<sup>458</sup> *Ibíd.* Pag.43

*“...el proceso de preparación del cuestionario y de la entrevista exige conocer más a fondo las hipótesis de trabajo de las que se parte y el contexto histórico y social en que se desarrolla la misma...”<sup>459</sup>.*

*“...la decisión sobre el tipo de cuestionario a utilizar es uno de los aspectos más importantes en la preparación de la entrevista...”<sup>460</sup>.*

*“...las preguntas deben formularse en un lenguaje coloquial, sin tecnicismos ni academicismos...”<sup>461</sup>.*

*“... la relación entrevistador-entrevistado es una relación personal y a la vez una relación social entre dos individuos socialmente definidos. Las entrevistas deben realizarse en espacios afines a la persona que se entrevista, debe buscarse la mayor privacidad. El entrevistador debe escuchar pacientemente y formular preguntas claras y concisas. El clima adecuado debe ser aquel en que la persona entrevistada sea capaz de expresar libremente su historia. La actitud excesivamente directiva puede inducir a respuestas que no reflejen todos los matices de la realidad. La transcripción debe ser fiel a la palabra y al discurso que el informante ha querido transmitir...”<sup>462</sup>.*

Las entrevistas y cuestionarios son indispensables en etnografía. Y en nuestro caso vitales, porque gracias a este trabajo de campo podemos llegar a conclusiones que refutan la hipótesis inicialmente planteada. Como ya hemos reflejado, nos hemos “introducido” en la vida de “nuestros informantes”. En algunos casos la relación fue más estrecha que en otros. Pero siempre ha sido un proceso dinámico y flexible que nos ha llevado de unos personajes a otros. Y es cierto, que como más cómodos nos hemos sentido en cuanto a la obtención de información ha sido con entrevistas dirigidas, pero parcialmente estructuradas. La tipología de la mayor parte de estos informantes nos ha llevado a este tipo de entrevista. Limitarnos a una entrevista cerrada y estructurada, no nos hubiese dado ni la mitad de

---

<sup>459</sup> *Ibíd.* Pag.45

<sup>460</sup> *Ibíd.* Pag.46

<sup>461</sup> *Ibíd.* Pag.46

<sup>462</sup> *Ibíd.* Pp. 47-59



información obtenida. Debemos tener en cuenta que en muchos casos nos han narrado delitos, incluso los hemos vivenciado.

En definitiva, es imprescindible preparar, elaborar y manejar adecuadamente este tipo de instrumentos de la metodología cualitativa, pues el trabajo de campo se sustenta en ellos. **Aguirre Baztán**, dice al respecto:

*“...entrevistas y cuestionarios son para el etnógrafo preciosas herramientas de captación de información. Como herramientas, dependen de la habilidad del agente o investigador, el cual las modula de acuerdo con su talante y estrategia personales. En la etnografía, son imprescindibles como forma de contacto y como observación participante...”<sup>463</sup>.*

La otra herramienta propia de la disciplina antropológica que hemos utilizado es la **observación participante**, un instrumento fundamental para extraer de la vida de nuestros informantes todos los entresijos y elementos que conforman la estructura sociocultural de estas personas y su relación con la pesca de río y la tenca. Sin esta herramienta no podríamos comprender esa realidad social y cultural que pretendemos desgranar sobre el papel que desempeña este pez en parte de la población extremeña. Según **Calvo Buezas**:

*“...a través de la observación participante se inserta el antropólogo en la vida normal de la comunidad, buscando una visión desde dentro, es decir, comprendiendo las razones y el significado psicológico de las costumbres y prácticas, tal como los mismos individuos y grupos estudiados lo entienden...”<sup>464</sup>.*

Debemos adentrarnos en sus vidas y entender desde dentro sus costumbres, actos, tareas, hábitos y prácticas. Si no lo hacemos así, no podemos entender esas formas de vida. Pero esto no es sencillo, inmiscuirse en la vida de determinadas personas es complejo, en muchos casos, no es viable por el propio rechazo de éstos. Es primordial fomentar una relación idónea que favorezca y facilite la integración del antropólogo en el grupo social que pretendemos estudiar. En nuestro caso, la dificultad surge porque no centramos el

---

<sup>463</sup> Aguirre Baztán. *Opus cit.* Pag.180

<sup>464</sup> Calvo Buezas, T. y Barbolla Camarero, D. *Opus cit.* Pp.594-595

estudio en grupos, sino en personajes concretos y distintos, que incluso viven en poblaciones diferentes. Aún así, precisamos de ganarnos la confianza de los informantes, pues vamos a estudiar su forma de vida, su familia, su proyecto vital, etc.; **Calvo Buezas**, señala al respecto:

*“...el observador es consciente en participar en todo lo que permitan las circunstancias, las actividades de la vida, y en ocasiones, los intereses y afectos de un grupo de personas. Su propósito es la obtención de datos acerca de la conducta a través de un contacto directo, produciendo la mínima distorsión en los resultados por esa intervención...”*<sup>465</sup>.

En este sentido, no se trata de convivir con un pueblo determinado durante un periodo de tiempo. Nuestro proceso de observación participante está más limitado a “*pequeñas jornadas*” con nuestros informantes, una jornada de pesca, una jornada furtiva, participación en diferentes ediciones de la Fiesta de la Tenca, etc. No podemos decir que hemos convivido con una comunidad concreta, pero si hemos vivenciado y compartido experiencias con ellos, que nos han llevado a poder observar y participar en ellas, y poder comprender desde dentro esos relatos e historias de vida de los informantes, y así poder registrar y acumular información directamente *in situ*. Es la forma más evidente en la que podemos recoger datos empíricamente en el trabajo de campo. **Aguirre Baztán**, resalta sobre ello lo siguiente:

*“...la fase empírica de la observación participante se inicia desde el momento en que el observador empieza a acumular y clasificar información sobre eventos o conductas, con lo que posee unos datos provenientes de una traducción de la realidad...”*<sup>466</sup>.

También, sobre la evidencia empírica de la observación participante, otros autores nos aportan otras argumentaciones, como **Flick, U.**:

---

<sup>465</sup> *Ibidem*. Pp.596-597

<sup>466</sup> Aguirre Baztan. *Opus cit.* Pag.82

*“...entrar en el campo en estudio tiene importancia central para la revelación empírica y teórica de este...”<sup>467</sup>.*

El participar en los hechos es lo que determina esa evidencia empírica pues facilita una representación de la realidad que queda registrada con medios audiovisuales, cuadernos de notas, hojas de registro, etc.; así lo exponen en su obra **Rodríguez Gómez, G.** y otros:

*“...la observación participante favorece un acercamiento del investigador a las experiencias en tiempo real que viven personas e instituciones; el investigador no necesita que nadie le cuente cómo han sucedido las cosas o como alguien dice que han sucedido, el estaba allí y formaba parte de aquello...”<sup>468</sup>.*

Así pues, en relación a toda la producción oral de los informantes seleccionados, la observación participante y el registro fotográfico, exponemos el trabajo de campo llevado a cabo, mediante los diversos relatos e historias de vida que obtenemos en el transcurso de la investigación.

Vivir de **la pesca tradicional en Extremadura** fue un arte y oficio en auge a mediados del siglo pasado sobre todo en poblaciones próximas a las cuencas tanto del río Tajo como del río Guadiana, muchas familias veían en la pesca tradicional una **forma de vida**. En la actualidad, esa forma de vida se ha permutado por explotaciones de **acuicultura de la tenca**, reguladas por las administraciones competentes y otras clandestinas. Podemos decir, que es en la acuicultura de la tenca donde ha derivado esta pesca artesanal. Y como ya hemos visto con anterioridad, las diferentes explotaciones destinadas a esta actividad son trabajadas de forma tradicional o extensiva y en menor medida de forma más sofisticada o intensiva. El número de explotaciones destinadas a la cría de la tenca ha aumentado considerablemente en la última década, fundamentalmente por el interés gastronómico y deportivo que despierta la tenca en el pescador extremeño.

Protagonistas como **Eulogio** “el de la Generala”,<sup>469</sup> quizás represente uno de los mayores exponentes en este sentido, un cacereño que lleva desde los quince años de edad

---

<sup>467</sup> Flick, U. *Opus cit.* Pag.164

<sup>468</sup> Rodríguez Gómez, G. y otros. *Opus cit.* Pag.166

<sup>469</sup> La presa de la charca dispone de un molino que antiguamente se utilizaba para moler grano con la fuerza del agua.

en este negocio y actualmente con casi ochenta años aún continúa manteniendo viva esta actividad en su forma más tradicional. Otros como **J.P.U**<sup>470</sup> y su padre, ambos de Casar de Cáceres, que también ha dedicado gran parte de su vida a la tenca, en este caso, prestando sus servicios con su barca a la sociedad de pescadores de Casar de Cáceres. O **Felipe Royo** de Monroy, quien también es propietario de una barca, y su vida ha transcurrido en los avatares de la pesca fluvial. Estas personas serán quienes conformarán nuestro estudio con sus anécdotas y sus “historias de vida” dedicadas a la tenca y a la pesca fluvial en su expresión más artesanal y tradicional.

Destacamos además, otros actores secundarios pero muy importantes, que han participado de alguna forma en la elaboración de nuestro estudio con relatos puntuales y nos han ayudado a darle al trabajo de campo una perspectiva más contemporánea. Destacamos al personal del Centro regional de Acuicultura de Villafranco del Guadina (Badajoz). **Luis Durán**, empresario propietario, del Tencarral S.L. instalaciones de acuicultura de tencas en Herguijuela (Cáceres). El periodista **Francisco Rivero**, Cronista de las Brozas implicado en la Fiesta de la Tenca.

Especialmente relevante para nosotros es **Manuel “el Kaipa”** vecino de Casar de Cáceres, que nos dará una visión bien distinta de la tenca, centrada en la ilegalidad del **furtivismo** y nos contará diferentes experiencias sobre su actividad pesquera en barca artesanal, en el río Almonte, o la venta de peces a voces por las calles del pueblo, actividad tradicional heredada de su padre y abuelo.

Estos protagonistas y sus peripecias y vivencias en torno a la tenca y la pesca en estas tierras y poblaciones de la cuenca hidrográfica del Tajo, son quienes nos han facilitado la verdadera sustancia y esencia de esta aproximación antropológica, sobre la tenca, en la estructura sociocultural extremeña. “Relatos de vida” emotivos y cargados de sentimientos, basados en historias, experiencias, fotografías, artilugios de pesca, etc. pero sobre todo impregnadas de afecto, anhelo y nostalgia de como este pez, y la pesca, les ha permitido subsistir, mantener y sacar hacia delante a sus familias en la sociedad extremeña, en tiempos muy difíciles.

Y aunque, como veremos, esta forma de vida ya está prácticamente extinguida, pero todavía es posible hallar algún protagonista dedicado a la tenca, que aún perdura en estos

---

<sup>470</sup> Omitimos sus datos personales por petición propia del informante.

tiempos de modernidad que van absorbiendo esas tradiciones que consideramos verdaderas reliquias etnográficas. A su vez, también podemos apreciar como esta actividad ha evolucionado y adaptado a los tiempos que corren, donde la tecnología y la informática minimizan cada vez más, y a mayor velocidad, aquellos hábitos, ocupaciones, costumbres y el esfuerzo artesanal de estas generaciones y que hoy vemos plasmadas y reflejadas en numerosos museos etnográficos como verdaderos tesoros.

Pero además, estos personajes mencionados anteriormente, de alguna forma reflejan la cara visible de esta actividad pesquera tanto en su quehacer regulado por legislación, como en su actividad ilegal, lo cual, entendemos, como **furtivismo**<sup>471</sup>, y es en este concepto en el cual queremos detenernos y analizar a fondo a través de otros informantes, a parte de los ya citados. Otros personajes que también nos han facilitado muchísima información sobre la práctica de la pesca furtiva de la tenca y todos sus entresijos. **Debemos señalar que la identidad de la mayoría de los informantes, no la vamos a facilitar para respetar su confidencialidad por petición expresa de ellos, aunque en otros casos decidimos preservar dicha identidad por la práctica ilícita de determinadas actividades.** Consideramos que el furtivismo ha sido un medio de sustentación para muchos en tiempos difíciles y de escasez, aunque también veremos que se trata en algunos casos de una actividad lucrativa por placer y como determinadas personas acomodadas en los diferentes estratos sociales lo practican por mero lucro personal e incluso por disfrute y pasión. Intentaremos desgranar esta actividad en todos los aspectos y factores que la componen.

Es importante destacar, que hemos llegado al furtivismo, a través de los diferentes pescadores y empresarios que nos hablaron del tema en cuestión, pero fundamentalmente después de analizar diferentes sociedades de pescadores de distintos municipios extremeños, en las cuales, después de entrevistar a miembros de sus juntas directivas, detectamos una de las demandas de lo que ellos consideran un problema para la subsistencia de sus charcas, **el furtivismo**. Es decir, la pesca ilícita de sus tencas o lo que es lo mismo el robo de éstas. Estas sociedades y sus pescadores consideran un verdadero problema el furtivismo para la sostenibilidad de sus explotaciones, pero no sólo, estas sociedades, como ya hemos dicho, empresarios de la acuicultura lo consideran un

---

<sup>471</sup> Pesca ilegal no regulada por legislación.

verdadero problema para sus negocios, un factor muy negativo con el que consideran que es muy difícil combatir y por ello reclaman más apoyo de las diferentes instituciones públicas.

Para nosotros esta actividad, desde nuestra visión antropológica es una expresión cultural que pone de manifiesto numerosos elementos que podemos analizar y que de alguna forma nos conducirán a diferentes conclusiones con las que refutar nuestra hipótesis y alcanzar los objetivos de partida propuestos en este trabajo etnográfico.

A lo largo de este bloque temático del trabajo, vamos a exponer una serie de historias de vida de distintos informantes, y queríamos destacar que la información en un principio pretendíamos obtenerla mediante **entrevistas estructuradas**<sup>472</sup>, pero durante el desarrollo de estas, es habitual que deriven en **entrevistas abiertas**<sup>473</sup>. Hemos estructurado estas historias de vida en dos bloques: un bloque inicial que lo comprenden aquellos informantes que defienden la norma legal, es decir, que su vínculo con la pesca de la tenca está regulado por ley y es totalmente legal. Y un segundo bloque, estructurado por otros informantes cuya práctica es ilícita y basada en la transgresión la norma.

Dentro del primer grupo (**norma legal**), destacan:

- **Eulogio** “el de la Generala” (charca molinera).
- **J.P.U** de Casar de Cáceres.
- **Felipe Royo** de Monroy.
- **D.H.G.** Guarda de una sociedad de pescadores.
- **T.B.C.** Guardia Civil.
- Directivos de sociedades de pescadores.
- Hosteleros y pescaderos.
- Empresarios de explotaciones de acuicultura.

---

<sup>472</sup> En el ANEXO I del trabajo podemos consultar los diferentes patrones de entrevistas estructuradas elaborados para las para el desarrollo de las mismas.

<sup>473</sup> En la mayoría de los casos hemos preservado la identidad de los informantes, a petición propia, a excepción de algún caso concreto que no mostró oposición al respecto. En otros casos hemos decidido preservar a iniciativa nuestra, la identidad de estos, por considerar la información comprometida y evitarles futuros problemas.

Y dentro del segundo grupo (**práctica ilícita**):

- **Manuel “el Kaipa”**. de Casar de Cáceres.
- **T.I.O** Furtivo de Garrovillas de Alconétar.
- **P.T.V.** Furtivo de Casar de Cáceres.
- **C.M.A.** Furtivo de Cáceres
- **J.C.M. F.H.E. y R.G.S.** Grupo de furtivos de Cáceres.





### 3.7.2 Informantes dentro de la legalidad.

#### 3.7.2.1 Eulogio “el de la Generala”. Cáceres. (09/07/2011)<sup>474</sup>.

Un sábado muy caluroso del mes de Julio de 2011, visitamos a **Eulogio “el de la Generala,”** accedemos a él a través de un conocido, vinculado a su entorno cercano. Nos recibe en su charca, conocida como la charca molinera<sup>475</sup>. La primera impresión que nos transmite es de respeto, su personalidad nos impone, es un hombre de mucho carácter que lleva toda su vida dedicada a la cría y cultivo de la tenca de forma tradicional y artesanal. Es difícil obtener información de él (es muy receloso de la información que facilita y apreciamos mucha picardía en él), aunque a medida que avanza el día accede a darnos más información. Nos cuenta que son muchos los investigadores que se han interesado por su charca y por su oficio. No nos facilita su edad, pero podemos percibir que sobrepasa los 70 años aunque no los aparenta, deducimos también que está casado y que al menos tiene un hijo que no ha seguido sus pasos en la cría de las tencas y apreciamos en él cierto pesar por este motivo, por romper una tradición que se remonta a sus abuelos. Tenemos que señalar que este informante no pertenece a nuestro contexto de estudio, debido a que su labor la realiza en una charca situada próxima a la localidad de Valdesalor (Cáceres), pero indirectamente si está muy relacionado con dicho contexto porque en numerosas ocasiones, por la sequía u otros problemas, se ha visto obligado a criar tencas en charcas de determinadas fincas de la Mancomunidad Tajo-Salor, además, muchas de sus tencas acaban en sociedades de pesca de esta zona.

Como ya hemos reflejado con anterioridad, hemos podido entrevistar a **Eulogio** gracias a un conocido en común. Nos recibe un sábado al amanecer en la finca de la Generala, donde está situada su charca y donde prácticamente pasa todos los días veraniegos, situada a unos 30 kilómetros de la ciudad de Cáceres. La charca es muy grande, y más que una charca, tiene aspecto de pantano pequeño, tiene una presa molinera con una

---

<sup>474</sup> Resumimos las preguntas de la entrevista en el siguiente relato para hacerlo más descriptivo.

<sup>475</sup> Una charca molinera, situada próxima al embalse de Valdesalor (Cáceres) y para quienes conocen este mundo de la tenca, la considerada como una de las mejores charcas para la cría de la tenca.

antigüedad de 218 años<sup>476</sup> aunque el propio **Eulogio** le atribuye una antigüedad de 1400 años en base a un libro que dice poseer donde viene toda la historia de la finca y de la charca, evita facilitarnos información sobre dicho texto y tampoco accede a poder mostrárnoslo, asegura que sólo existen dos o tres ejemplares y uno lo conserva él. Junto a la charca, en su margen izquierdo y próximo a la presa, hay una zona con un chozo rehabilitado, un porche, un huerto, una zona de arboleda y una casa, esta zona es donde **Eulogio** prepara las redes, la barca y los demás aperos para las faenas de pesca, aparte de ser la zona desde donde accede a la charca para la pesca de la tenca, también es el área de la charca donde descansa, pernocta, cocina, etc.; tenemos que matizar, que aunque **Eulogio** pasa allí prácticamente todo el verano, durante la noche suele irse a Cáceres quedando a cargo de un encargado que contrata, la vigilancia de la charca, además, le ayuda en las diversas tareas que conlleva el negocio.

**Eulogio** se considera pionero en este mundo de las tencas, asegura que sus tencas son las mejores de Extremadura y que se puede permitir el lujo de elegir a los clientes y poner precio a las tencas pese a la competencia existente en el sector en la última década. Para él las tencas son su vida y de hecho, continúa con el negocio sin tener necesidad, afirma. Es un oficio que lo lleva en la sangre y que aprendió de su abuelo y su padre cuando era niño. Aunque asegura que hoy en día, no es como antes y que cada vez cuesta más sacrificio todo. Recuerda con mucha nostalgia cuando con apenas quince años iba con su padre y su abuelo a vender tencas al antiguo mercado de abastos de Cáceres, situado junto al ayuntamiento de la ciudad, en el conocido Foro de los Balbos, donde vendían el kilo de tencas a una peseta y media<sup>477</sup>.

A parte de explotar la charca para la cría de tencas también era aprovechada por su molino junto a la presa para moler grano y producir harinas, esta charca ha sido el sustento de su familia durante muchas décadas hasta la actualidad. Le preguntamos sobre la propiedad de la charca y en ningún momento nos aclara si es de su familia o no, en algún momento nos habla de herencia y de un arrendamiento, deducimos por ello que no es de su

---

<sup>476</sup> Embalses.net Estado de los embalses y pantanos de España. [web] [consultada el día 15 de enero de 2012] disponible en <http://www.embalses.net/pantano-957-charca-de-la-general.html>

<sup>477</sup> Actualmente han aparecido vestigios de dicho mercado en unas obras realizadas en el Foro de los Balbos de la ciudad de Cáceres.

HOY.es. el hallazgo del Foro de los Balbos es una habitación alicatada del antiguo mercado [web] Cáceres 2014 [consultada el día 2 de diciembre de 2014] disponible en <http://www.hoy.es/v/20100915/caceres/hallazgo-foro-balbos-habitacion-20100915.html>

propiedad, porque es un tema que esquivo. Nos cuenta que este trabajo es muy bonito pero que muchos días no tiene actividad porque no pesca o porque no sale a encargos, por ello, en la charca tiene una zona de huertos donde siembra determinadas hortalizas y así estar ocupado y entretenido. Realmente tiene dos zonas de huerto, una junto al molino, debajo de la presa donde aprovecha el cauce del agua que se filtra por la presa y otra junto al chozo, porche y arboleda donde más tiempo pasa. El chozo es pequeño, la típica edificación extremeña de refugio para los pastores, está totalmente rehabilitado y lo utiliza como pequeña vivienda para pernoctar, además dentro del chozo cuenta con red eléctrica y donde a parte de una pequeña cocina hay un frigorífico y demás mobiliario básico.

En cuanto a la cría de la tenca y toda la labor que **Eulogio** realiza en su charca, tenemos que señalar que estuvo en su línea y fue muy escueto y receloso en la información que nos iba dando, aunque poco a poco, a medida que ganábamos su confianza pudimos ir obteniendo determinada información con la que completar la entrevista, aún así mantuvo mucha distancia y desconfianza. Nos describe su trabajo en diferentes fases:

1. **Repoblación:** nos cuenta que normalmente la hace en invierno, en los meses de Enero y Febrero. Suele mantener tencas adultas reproductoras que producen alevines, los cuales, aparte de venderlos a diferentes sociedades de pescadores, mantiene cierta cantidad en su charca para tener tencas el año siguiente. Suele pescar los alevines con redes especiales para posteriormente clasificarlos en diferentes piscinas naturales realizadas artesanalmente bajo la presa de la charca. Ha habido años que las tencas no le han criado y se ha visto obligado a tener que comprar alevines a sociedades y otras empresas para poder tener producción al año siguiente.
2. **Engorde y cría:** asegura que sus tencas son naturales cien por cien y que se alimentan de la propia naturaleza de su charca, que en ningún momento engorda las tencas con piensos. Su única alimentación son insectos y determinados microorganismos que habitan la charca. En cuanto a la cría, también nos afirma que es totalmente natural, es decir, su producción es extensiva, manteniendo ejemplares machos y hembras de tenca. Sí, nos dice,

que para facilitar el desove<sup>478</sup> de las tencas siembra en la charca unas plantas acuáticas que ayudan a que los huevos se fijen bien y puedan ser fecundados por los machos. Los huevos aparte de ser depositados en estas plantas, también se fijan a las rocas de granito sumergidas en la charca, y cuando baja el nivel del agua y con el efecto del sol se pueden apreciar la marca blanquecina que dejan sobre la roca.

3. **Preparación y puesta a punto de utensilios y herramientas:** esta tarea suele llevarla a la práctica durante los meses primaverales de abril y Mayo. Las herramientas que utiliza son una barca, trasmallos y diferentes redes, una vara, canastos y viveros. Su pesca es totalmente artesanal, desde la barca tira las redes y trasmallos y con la vara va tocando el fondo de la charca para ahuyentar a las tencas hacia las redes. Lo único que no mantiene de forma tradicional es la barca. Se trata de una embarcación sintética movida con remos, la cual nos describe él porque no nos la enseña, la tenía sumergida en el agua en un punto concreto de la charca como medida de precaución para evitar robos. No nos mostró los diferentes utensilios y aperos que usa para la pesca, simplemente pudimos ver determinados viveros donde deposita las tencas pescadas para mantenerlas con vida. En este punto de las herramientas utilizadas, nos dimos cuenta que fue muy cauto y esquivo y apenas nos facilitó información.
4. **La pesca:** esta actividad la realiza a partir de mediados de Junio hasta el mes de Octubre. Para ello, es ayudado por una o dos personas que suele contratar en estas fechas. Simplemente utiliza, como ya hemos reflejado anteriormente, una barca de remos, una vara de madera, redes, trasmallos, canastos y viveros. Suele pescar una o dos veces por semana en estos meses veraniego en función de la demanda que pueda tener. En ningún momento le vemos pescar y evita ofrecernos cuando se lo sugerimos otra visita para fotografiar tal actividad. Las tencas suele clasificarlas en tamaño. Para ello utiliza diferentes espacios

---

<sup>478</sup> Según la RAE: época en que desovan las hembras de los peces y anfibios

de agua similares a pequeñas piscinas naturales, elaboradas por él artesanalmente y que están situadas bajo la presa de la charca. Cuando le preguntamos cómo clasifica y contabiliza los alevines de tenca nos responde que eso no lo puede contar porque son trucos fruto de su larga experiencia que él utiliza y forman parte de su negocio, por ello, nos comenta que no puede dar detalles al respecto. También le preguntamos que cuantos kilos de tencas puede pescar en su charca, a lo que nos responde que miles.

**5. Venta:** las tencas que pesca, principalmente son destinadas a pescaderías, supermercados, bares, restaurantes y diferentes sociedades de pescadores. Las tencas que vende siempre tienen un tamaño superior a los 15 cm. Los alevines y tencas más pequeñas las vende por millares y siempre destinadas a sociedades de pescadores que repueblan así sus charcas y a particulares que disponen de charcas privadas. Asegura que sus tencas son más caras que las de piscifactorías y que se puede permitir el lujo de hacerlo porque son tencas “bravas” criadas en charca, con lo cual se van a adaptar mucho mejor a las charcas de las diferentes sociedades de pescadores que las tencas de piscifactorías que son engordadas con piensos. Nos comenta que ha habido años que alguna sociedad de pescadores que solía comprarle tencas, en vez de comprárselas a él se las ha comprado a piscifactorías, y que el resultado no ha sido el mismo y han vuelto a comprárselas a él en temporadas siguientes porque se dan cuenta que no hay comparación a la hora de pescarlas, debido a que son más bravas las de su charca que las de las piscifactorías y los pescadores de la sociedad no han disfrutado igual a la hora de capturarlas.

**6. Vigilancia:** para esta actividad, contrata a una persona que se encarga durante varios meses de vigilar la charca. Incluso él, se queda muchas noches en la charca. Los principales problemas que tiene en este sentido son los furtivos, a los cuales ha tenido que enfrentarse en numerosas ocasiones incluso con escopeta de caza. Asegura que mantiene buena relación con muchos guardias civiles de localidades cercanas a los cuales suele invitar a pescar a la charca

alguna vez que otra como motivo de gratitud por haber requerido sus servicios en alguna ocasión que han venido a robarle las tencas en horas de madrugada. También debe vigilar la charca de cormoranes<sup>479</sup>, porque asegura que hacen mucho daño, según él, un grupo de estas aves puede acabar con gran parte de su producción anual. Para combatir los cormoranes ha colocado numerosos bidones metálicos a lo largo del perímetro de la charca y dos o tres veces al día el guarda recorre la charca golpeando los bidones a modo de campana y así espantar las aves, en otras ocasiones pega tiros al aire. Actualmente está en trámites de obtener un permiso para poder matarlos de forma controlada. También nos cuenta que las nutrias se comen las tencas y que contra ellas si que no puede hacer nada porque están protegidas.

- 7. Mantenimiento de la charca:** asegura que el mantenimiento no es complejo, simplemente depende de la sequía porque si un año no llueve y la charca se seca, no puede producir tencas, en tal caso, se ve obligado a alquilar fincas que dispongan de charcas donde poder llevar a cabo su actividad, cuando esto le ocurre ese año lo cataloga de malo. Sin embargo, hay años peores, como el actual. Las aguas han sufrido una invasión de otra especie, en este caso carpas, y asegura que este año está perdido. Las carpas se reproducen a gran velocidad impidiendo el desarrollo de las tencas, e incluso se comen todos los huevos de las tencas, con lo cual ese año no hay alevines y las tencas adultas tampoco se desarrollan porque las carpas no las permiten moverse ni comer. Dice que lleva sacado miles de kilos de carpas y apenas ha obtenido tencas. Le preguntamos por qué ocurre esto y nos responde que puede ser por dos motivos, que o bien las carpas hayan llegado a la charca por el arroyo que abastece ésta por el desbordamiento de alguna charca de más arriba; o que las carpas hayan sido introducidas de la mano del hombre para fastidiarle el negocio. Él aboga por la segunda opción porque hay mucha competencia y mucha gente con ganas de hacer daño. La primera opción la descarta porque

---

<sup>479</sup> Son aves acuáticas que capturan peces zambulléndose bajo el agua.

para ello tiene una serie de redes en la entrada del arroyo a la charca que evitaría entrar cualquier pez.

Y así es **Eulogio**, un hombre con carácter y con mucha vitalidad a pesar de su edad, que lleva dedicándose toda la vida a esta actividad, porque es el trabajo que ha heredado de sus antepasados y que le ha permitido sustentarse a él y a su familia a lo largo del tiempo y que hoy nos ha brindado la posibilidad, aunque con mucho recelo, de conocer un poco de su día a día en esta tarea de la acuicultura tradicional de la tenca en su charca molinera.



Con Eulogio (primero por la izquierda) en su charca La Generala. Julio de 2011.



**Otra jornada en la charca La Generala con Eulogio (tercero por la izquierda). Julio de 2011.**



**Perspectiva de la presa de La Generala desde el chozo de Eulogio. Julio de 2011.**





**Perspectiva de la cola de la Generala desde el chozo de Eulogio. Julio de 2011.**



**Chozo de La Generala desde la presa de la charca. Julio de 2011.**



**Viveros y cobertizo junto al chozo. Julio de 2011.**



**Chozo y huerto de la Generala. Julio de 2011.**



**Instalaciones de acuicultura artesanales bajo la presa de la charca. Julio de 2011.**



**Otra perspectiva de las instalaciones de acuicultura artesanales bajo la presa. Julio de 2011.**



**Molino bajo la presa de la charca (charca molinera). Julio de 2011.**



**Puerta de acceso a la presa de La Generala. Julio de 2011.**

### 3.7.2.2 J.P.U.<sup>480</sup> Casar de Cáceres. (25/05/2012).

**J.P.U.** de 48 años de edad, natural de Casar de Cáceres, casado y con tres hijos, trabaja actualmente para una empresa de construcción. Ha sido pescador profesional de peces en los ríos Tajo y Almonte desde que tenía 11 años, una actividad pesquera que hereda de su abuelo y su padre. Hay que matizar, que el verdadero pescador artesano, es su padre, al cual hemos mostrado interés en entrevistar, pero por diversos motivos no hemos podido acceder a él. Su padre actualmente tiene 78 años de edad y heredó esta tradición de su abuelo que fue quien realmente inició esta actividad en la familia.

Recuerda que salía a pescar a los ríos Almonte y Tajo fundamentalmente, aunque también faenaban en otros ríos más pequeños como el Tamuja y el Magasca. Las capturas principalmente se basaban en barbos, bogas, carpas, lampreas, sábalos y origüelos. Los utensilios principales se basaban en redes y una barca de madera construida de forma artesanal por carpinteros. Dice **J.P.U.** que la barca se la alquilaron para utilizarla en una película rodada en Trujillo (Cáceres), de la cual se encaprichó el director de la película.

Añora los peces con mucha pasión, asegurando haber obtenido barbos de hasta 11 kg y anguilas de hasta 6 kg que pescaban con cebos también pescados por ellos, como eran las bogas, las cuales partían a la mitad y las enganchaban al anzuelo. Dice que peces grandes había muchos, puesto que él ha llegado a ver portillos<sup>481</sup> enormes en las redes. En cuanto a los utensilios que utilizaban destacan:

- Barca y remos.
- Un guante de lana impregnado en tierra para coger las resbaladizas anguilas u origüelos.
- Cuerdas con anzuelos para la captura de estos origüelos.
- Trasmallos de veinte o treinta metros de longitud.
- Rastras: que las conserva incluso de siete metros de altura y hasta cuatrocientos metros de largo, conserva una, que adquirió a un pescador de mar en Estepona (Málaga), por cinco mil pesetas.

---

<sup>480</sup> Preservamos su identidad personal a petición expresa del propio informante.

<sup>481</sup> Agujeros.

Comenta que su padre y abuelo disponían de un cañal en propiedad y de un chozo de elaboración propia donde se cobijaban por las noches y ante las inclemencias del tiempo. Estos chozos eran fabricados en los riberos de los ríos. Dice que en Casar de Cáceres podría haber entre 15 ó 20 pescadores oficiales, pero que en Garrovillas de Alconétar el número de pescadores era mayor. Relata que cada pescador tenía asignado un espacio en el río donde faenar, incluso donde dejaban la barca aparcada, lo asemeja a una especie de muelle. Estas asignaciones eran controladas por ICONA. En otras ocasiones, las barcas eran apartadas de la orilla veinte o treinta metros para evitar que las lluvias se las llevarasen.

Destaca muy importante la actividad y el papel que desempeñaba su abuela, que era quien se encargaba de elaborar y tejer las redes, que incluso con 94 años de edad seguía tejiendo redes y que él la recuerda horas y horas cosiendo, señala que podía pasarse más de diez horas seguidas tejiendo estas redes. Pero recuerda además, que no era sólo su abuela, que era habitual recorrer las calles del pueblo y observar a las mujeres sentadas en la puerta de casa tejiendo redes horas y horas al día. El rol de su abuela también estaba centrado en vender la pesca capturada, recuerda que cuando ellos llegaban de pescar ya había colas de personas en su casa para comprar peces. Cada vez que se hacía un lance de red podían obtener 80 ó 90 kg de peces y el precio que rondaba el kilo era de cinco pesetas o se utilizaba el trueque para cambiarlos por legumbres, aceite o morcillas, pero fundamentalmente alimentos. También vendían enorme cantidad de peces a los bares para pinchos. Transportaban el pescado con burros y mulas por los empinados riberos de los ríos donde pescaban, hasta el pueblo y otros pueblos de la zona donde vendían el pescado. Esto lo recuerda como una tarea dura y agotadora. Eran tiempos muy difíciles, y durante la jornada de trabajo se mantenían de pan y algunos peces que ellos mismos pescaban, los asaban simplemente con sal. Recuerda incluso haber bebido agua de los propios ríos. Aunque tiene recuerdos de tiempos difíciles, dice no haber pasado nunca miedo ni peligro durante la pesca y que tampoco conoce a nadie que haya perecido ahogado en el agua como consecuencia de la pesca.

Dejó de pescar en el río a finales de los años ochenta principalmente por la incursión cada vez mayor del pescado de mar para pasar a la actividad de la pesca de la tenca en charcas. Hasta que deja de pescar, asegura que el único pescado de mar al que se puede acceder era la sardina, que no había otros peces en los hogares del pueblo. Aunque

actualmente no vive de la tenca o eso dice, de vez en cuando, si le llaman de alguna sociedad, sí presta los servicios como pescador de barca con remos en charcas. Comenta que, al no poseer ninguna charca en propiedad, pues no se dedica a ello, pero que si dispusiera de una charca propia se dedicaría a ello, sin lugar a dudas.

En relación a la tenca, asegura haber tenido en propiedad la charca de Casar de Cáceres cerca de treinta años con un contrato de alquiler al ayuntamiento de cuatrocientas mil pesetas anuales. No se solía dedicar a la cría de las tencas, pues añade que no criaban en la charca o que si lo hacían no era algo regular. Se dedicaba más a comprar los jaramugos<sup>482</sup> y engordarlos en la charca para que pudieran pescar los pescadores y para venderlos en la plaza del pueblo, ya que el ayuntamiento en el contrato añadía que las tencas sólo podían ser vendidas a vecinos de Casar de Cáceres, ha vendido el kilo de tencas a treinta y cinco pesetas. Después de dejar la charca del pueblo ha pescado para la propia sociedad de pescadores del pueblo.

También ha formado parte de la junta directiva de la sociedad de pescadores de Casar de Cáceres pero, por desavenencias con otros miembros, se retiró aunque sigue siendo socio y pescador de tencas con caña. Asegura que la sociedad actualmente vende los alevines a otras explotaciones de tenca y que las piscifactorías anexas a la charca del pueblo no han llegado a funcionar nunca.

Al preguntarle si elabora utensilios actualmente, contesta que no y que en la actualidad nadie elabora redes artesanalmente, que quien diga que cose trasmallos no es cierto, pues una cosa es coser y otra trinchar<sup>483</sup>.

Para finalizar debemos añadir que la entrevista no ha sido todo lo productiva que esperábamos puesto que se mostraba un poco reacio ante algunos temas. Un ejemplo de ello es el tema del furtivismo, al preguntarle por esta actividad sonríe pícaramente y dice haberla practicado puntualmente pero que no ha sido algo muy habitual en su vida. También tenemos que decir que queda pendiente una segunda visita para realización de fotografías de diversos utensilios y artefactos utilizados en la pesca con barca. Añadimos además que la entrevista ha sido realizada en su propio domicilio y hemos accedido a **J.P.U.** a través de su hijo mayor, el cual nos ha facilitado el acceso a la entrevista.

---

<sup>482</sup> Se denominan así los alevines de las tencas.

<sup>483</sup> Se refiere a la actividad de unir redes ya elaboradas y tejidas con las cuerdas, corchos y plomos.





### **3.7.2.3 Felipe Royo Monroy (Cáceres). (05/03/2013)<sup>484</sup>.**

**Felipe Royo**, residente en el municipio de Monroy (Cáceres), donde reside desde hace 56 años. Es natural de Casar de Cáceres, al igual que toda su familia, aunque él se considera de Monroy, puesto que llegó a esta localidad con sólo dos años de edad. Está casado y tiene dos hijos. Actualmente gestiona una pequeña empresa familiar de construcción. Es primo hermano de otro de nuestros informantes. Aunque no accedemos a él a través de éste, sino en una visita que realizamos a Monroy (para conocer la Sociedad de Pescadores de Monroy y sus diversos recursos hídricos donde se practica la pesca de la tenca), un día de agosto de 2011 y a través de unos lugareños que nos hablaron del “pesca.”

Destacar que la entrevista se realiza en un pequeño hotel rural de Monroy, propiedad de unos amigos de Felipe. Apreciamos en un primer momento, cierto recelo a dar información relacionada con el furtivismo y con la gestión de la Sociedad de Pescadores, aunque con el transcurrir de la entrevista, esa cautela se va perdiendo y vamos accediendo a la información.

Se considera un apasionado de la pesca en todos los sentidos, dice llevarlo en la sangre, es algo que ha vivido desde que era un niño, para él y su familia la pesca ha sido un modo de vida. Actualmente, es el Presidente de la Sociedad de Pescadores de Monroy y es un aficionado a la práctica de la pesca deportiva de competición, actividad en la cual dice invertir mucho tiempo y dinero, pero es una pasión a la que no puede renunciar.

La pesca, como medio de subsistencia, se remonta a unos cuarenta años atrás, después, se perdió la tradición en su familia debido a la construcción de embalses y al acceso al pescado de mar. Su familia era la única que vendía pescado fresco en Monroy. Asegura que se podía vivir bien de la pesca de río y que se vendían muchos kilos de pescado. Aún así dice que era una actividad de temporada que había que compaginar con otras tareas como la agricultura y la ganadería. La pesca es una tradición arraigada en su familia desde antes de sus abuelos. Una forma de vida tradicional, estructurada en diversas tareas y roles asumidas por los diferentes miembros de la familia. Su actividad pesquera giraba en torno al río Almonte que transcurre por las proximidades de Monroy. Las mujeres

---

<sup>484</sup> La metodología utilizada, al igual que para el resto de informantes, inicialmente era una entrevista estructurada pero sobre la marcha se convirtió en entrevista abierta para dejar narrar al informante sin problemas. Exponemos el relato obtenido de forma sintetizada y descriptiva.

se dedicaban al tejido, elaboración y puesta a punto de redes, canastos y diferentes aparejos. Y los hombres realizaban la propia actividad pesquera, a través de una barca de remos río arriba y río abajo, así como al transporte de pescado en carros empujados por burros. Era un trabajo muy duro, incluso pasaban noches a pie de río en chozos construidos para tal fin. Las capturas, básicamente se basaban en barbos, bogas y anguilas. Prácticamente, el pescado estaba vendido antes de pescarlo. Una familia les podía comprar 4 ó 5 kilos de peces por dos pesetas y media.

Su vida siempre ha estado ligada al agua, concretamente al río Almonte, y no sólo por la actividad de la pesca, su familia también gestionó molinos a la orilla del río Almonte en las proximidades de Monroy. Molían la cosecha de grano almacenada durante el verano, debido a que esta actividad la realizaban a partir de octubre hasta el final de la primavera o inicio del verano cuando el caudal del agua bajaba, y no se generaba corriente de agua suficiente para hacer funcionar el molino, así pues, el molino durante los meses de verano entraba en un periodo de descanso y se dedicaban a otros quehaceres como la pesca, ganado y agricultura.

Un elemento importante de la pesca tradicional de río es *la barca*, elaborada con madera de forma totalmente artesanal. En este caso Felipe considera la barca como un tesoro que aún guarda, a día de hoy, como una reliquia de la cual no quiere desprenderse. La barca que conserva es idéntica a la de otro informante de nuestro trabajo. Totalmente artesanal y confeccionada por el mismo carpintero artesano de la época (Antonio) que residía en Garrovillas de Alconétar (Cáceres), ya fallecido<sup>485</sup>. Nos relata Felipe que él recuerda en su familia dos barcas, una ya desechada por el uso en aquellos años, y esta que él guarda, y mantiene, que fue la última que utilizó su familia y que a día de hoy han querido comprarle muchos particulares con suculentas ofertas económicas, pero que salvo necesidad, no accederá a desprenderse de ella, ya no por su valor económico sino por su valor simbólico y sentimental. Asegura que su barca tiene mucha historia y que ha sido elemento de capricho de más de un director de cine para utilizarla durante el rodaje de alguna película y series televisivas como *El Pájaro Espino*<sup>486</sup>. Para Felipe el manejo y mantenimiento de la barca era fundamental de cara a una jornada de pesca segura y sin

---

<sup>485</sup> Según Felipe, un hijo de este carpintero que también se dedica al oficio de la carpintería, realiza maquetas a pequeña escala de estas barcas de la pesca tradicional de río y que las expone y vende en determinadas ferias de artesanía extremeña.

<sup>486</sup> Serie televisiva de inicio de los años ochenta.

sobresaltos, para ello había que tenerla a punto corrigiendo las hendiduras que pudieran surgir en la madera e introduciéndola en agua dos o tres días antes de su uso para que la madera se hinchase y esas hendiduras desaparecieran. Para conocer más sobre el uso de la barca tradicional, Felipe nos remite a un programa televisivo: *Los caminos del agua*. Producido y emitido por Canal Extremadura Televisión, en el cual, uno de sus capítulos<sup>487</sup>, se desarrolla en torno al río Almonte y donde Felipe es uno de los protagonistas del mismo, explicando sus raíces pesqueras y molineras en el río Almonte. En él podemos apreciar visual y gráficamente como usaba la barca, su mantenimiento y como se pescaba tradicionalmente en el río.

En cuanto a la tenca, Felipe nos cuenta que él nunca ha vivido de ella, aunque si es un gran aficionado a su pesca deportiva, de hecho, como ya hemos mencionado con anterioridad, es el presidente de la Sociedad de Pescadores de Monroy y gestiona varias charcas dedicadas única y exclusivamente a la tenca con fines de pesca deportiva de la misma. Nos comenta que en Monroy (Cáceres) nadie se dedica a la cría de la tenca, que existe mucha afición a su pesca deportiva, pero nada más lejos de esa actividad. Reconoce que sí es habitual la venta de tencas a vecinos del pueblo después de una jornada de pesca con caña. Su gestión al frente de esta sociedad de pescadores es totalmente altruista y lo considera como ocio. Aunque expresa que la gestión de estos cotos le ocasiona más de un quebradero de cabeza con los socios y con el mantenimiento y repoblación de las charcas anualmente. Su barca tradicional suele prestarla a la sociedad de pescadores para uso de estas tareas de mantenimiento de las charcas todos los años.

Los diferentes problemas que expone en cuanto a la gestión de estos cotos tenqueros son el furtivismo y los cormoranes<sup>488</sup>. Asegura que el furtivismo es muy habitual y que en verano tienen que custodiar muy bien sus charcas para evitar que les roben las tencas. Aún así, todos los veranos tienen algún episodio que contar relacionado con el furtivismo. La mayoría de sociedades de pescadores tienen un guarda privado, Felipe nos explica que para evitar este gasto, son los propios socios quienes se encargan de la vigilancia y custodia de sus charcas dando aviso a la Guardia Civil del pueblo, en caso de necesidad. Nos cuenta que la mayoría de los furtivos son conocidos y que cuando ven merodear alguno por el

---

<sup>487</sup> Canal Extremadura. *El río Almonte, un tesoro desconocido*. [web] Mérida 2013 [consultada el día 4 de Abril de 2013] Disponible en <http://www.canalextremadura.es/tv/programas/los-caminos-del-agua>

<sup>488</sup> Aves acuáticas que se alimentan exclusivamente de peces. Considerados muy dañinos por todos los pescadores y productores de tencas.

pueblo se temen lo peor, de hecho el último episodio que tuvieron fue el verano pasado, se cruzaron en la carretera con un coche conducido por una persona que de sobra saben que se dedica al furtivismo de las tencas y dieron aviso a la Guardia Civil, detuvieron el vehículo, y en efecto transportaba un trasmallo y varios kilos de tencas obtenidas de las charcas de la Sociedad de pescadores de Monroy.

Y en cuanto a los cormoranes, es habitual que las diferentes sociedades de pescadores posean permisos especiales de la Dirección General de Medio Ambiente de la Junta de Extremadura para poder eliminarlos mediante escopeta de caza, en este caso esta sociedad de pescadores tiene permiso para tal fin. Felipe nos asegura que si no se controlan estas aves en poco tiempo pueden hacer desaparecer toda una población de millares de tencas.

Y así finalizamos esta entrevista con Felipe Una entrevista que consideramos satisfactoria por la información que nos aporta sobre la pesca tradicional y sobre la gestión de cotos de tencas.



**Felipe Royo, Monroy (Cáceres), marzo de 2013**

### 3.7.2.4 D.H.G<sup>489</sup> Guarda/vigilante de Sociedad de pescadores. (11/10/2014).

Destacar que esta historia de vida estaba reservada a otro informante fallecido de la localidad cacereña de Talaván. Concretamente, el guarda de la sociedad de pescadores Virgen del Río de Talaván. Un hombre que dedicó toda su vida a custodiar las aguas del embalse de abastecimiento del mencionado municipio. Vigilaba estas aguas de los furtivos y de las malas prácticas de los pescadores de la sociedad. Más de treinta años dedicados a estos menesteres todos los fines de semana durante largos veranos. Ante la pérdida de este informante clave intentamos concretar una entrevista con su esposa a través de su hija, pero no pudo ser. Su delicado estado de salud según su hija no nos permitió tal propósito.

Debido a esta situación tuvimos que sondear otras posibilidades y localizar otro informante similar. La tarea fue compleja porque muchas de las sociedades de pescadores con las que contactamos nos respondieron que no contaban la figura del guarda por motivos económicos y que ese rol es desempeñado por el compromiso de todos los socios y por la Guardia Civil. En otros casos se negaron a la entrevista o el vigilante de la sociedad contactada no cumplía los requisitos que perseguíamos. Nuestra pretensión era localizar una persona que haya dedicado toda su vida a vigilar y controlar las charcas de una sociedad de pesca dedicada a la tenca. Al final hemos accedido a **D.H.G.** un informante que aunque no reúne las características perseguidas, si nos ha facilitado información importante para nuestro trabajo. Como con el resto de informantes salvaguardamos su identidad personal.

Se trata de un varón de mediana edad (53 años) casado y padre de dos hijas. Compatibiliza su rol como guarda de una sociedad de pescadores de una pequeña localidad de los alrededores de la ciudad de Cáceres con su trabajo en la construcción, es autónomo. Lleva aproximadamente unos 15 años como vigilante de una charca con tencas. Asegura que lo hace por la compensación económica que le reporta y sólo son tres meses al año (del 15 de Junio al 15 de Septiembre). Percibe 700 euros mensuales por realizar este trabajo. Él ha sido aficionado a la pesca de la tenca toda su vida, pero desde que es guarda no pesca. Asegura que lo que peor lleva es “pelearse” con los pescadores y sus artimañas, centradas

---

<sup>489</sup> Nos pide que salvaguardemos sus datos personales.

en el engaño y la picaresca. Le preguntamos por sus funciones, y básicamente se resumen en:

- Vigilancia y control de acceso a la charca.
- Control de los números de puestos, y que cada pescador esté ubicado en el puesto que le corresponde cada fin de semana.
- Controlar el número de capturas de tencas por pescador, que en este caso son 12 por día.
- Solicitar los permisos de pesca a todos los pescadores.
- Evitar que pesquen personas no socias.
- Controlar la medida de las tencas capturadas, que no sean menores de 15 cm.
- Controlar los horarios de pesca, desde que sale el sol hasta el atardecer y la pérdida de luz solar.
- Controlar los utensilios y cebos utilizados por los pescadores. Máximo dos cañas por pescador y no utilizar cebos prohibidos.
- Controlar si un pescador accede en horario matinal y captura del cupo<sup>490</sup> que no vuelva a pescar hasta otra jornada de pesca.
- Evitar que los pescadores acudan por la noche a la charca para recebar<sup>491</sup> los puestos de pesca.
- Y controlar el furtivismo o pesca ilegal de tencas en horarios de nocturnidad.

El material y utensilios que usa se resumen simplemente en una linterna, unos prismáticos, una cinta métrica para la medida de las tencas y un teléfono móvil por si tiene que llamar a la Guardia Civil. En su caso, no dispone de refugio o caseta de guarda como en muchas sociedades. Y su jornada transcurre en dar vueltas a la charca, supervisar y controlar lo mencionado anteriormente.

Le preguntamos por su afición a la pesca de las tencas y nos comenta que desde bien pequeño pesca tencas, aunque en la sociedad desde que es guarda no pesca. Su afición dice que es transmitida por su padre y abuelo, como en la mayoría de los casos de pescadores, señala que es algo que se “mama” desde bien pequeño suele ir a pescar a charcas de

---

<sup>490</sup> Tope máximo de capturas permitidas de tencas. Varía en función de la sociedad de pescadores. Cada sociedad establece su propio cupo. En todo caso la ley de pesca extremeña establece un cupo determinado para las aguas libres.

<sup>491</sup> Arrojar piensos y determinados cebos al agua en los puestos de pesca para que acudan las tencas a esa zona de la charca.

particulares algún día esporádico durante el verano. No sólo es aficionado a la pesca de las tencas, sino que también es un buen comensal de ellas. Muchos pescadores le suelen regalar tencas al acabar la jornada. Comenta que le encantan muy fritas en aceite de oliva.

**D.H.G.** asegura que en su pueblo el interés por las tencas es muy alto, es un negocio según dice, de hecho muchos pescadores las venden a vecinos, bares y restaurantes. Asegura que existe un menudeo en la venta de tencas. De ello, el problema del furtivismo, la mayoría de los furtivos no roba las tencas para consumo propio, sino que lo hacen para hacer negocios. Nos cuenta, que pelear contra el furtivismo es muy complicado, ha vivido diferentes experiencias en este sentido. Ha tenido incluso agresiones por enfrentarse a los furtivos. Asegura que ya no se complica la vida, directamente coge el móvil y llama a la Guardia Civil. Le preguntamos por el modus operandi de éstos. Dice que normalmente suelen ser dos personas o incluso una solitaria, suelen actuar a altas horas de la noche y pueden llevarse muchos kilos de tencas. Normalmente suelen actuar con trasmallos, pero para el uso de estas redes tienen que introducirse en el agua y el riesgo es mayor. Asegura que cada vez actúan más con garlitos que los reparten por la charca llenos de cebos, después se ausentan unas horas para regresar a la charca horas más tarde y retirar las trampas repletas de tencas, el botín es menor que con el trasmallo pero el riesgo de ser descubierto también es menor.

Estos furtivos normalmente no suelen ser vecinos del pueblo, aunque en alguna ocasión asegura que más de un conocido e incluso pescador de la sociedad ha intentado llevarse tencas. Le preguntamos si en alguna ocasión ha sido tentado para hacer la “vista gorda”, sonrío y asiente afirmativamente con la cabeza, pero asegura que jamás ha accedido a tal ofrecimiento. Le preguntamos que si esto del furtivismo de las tencas es algo ocasional o la gente se suele arriesgar a ello, y nos responde que es más habitual de lo que nos imaginamos, que hay veranos que ha llamado más de veinte veces a la Guardia Civil. En pocas ocasiones han sido pillados los furtivos porque huyen rápidamente, es complicado pillarlos, dejan los trasmallos y utensilios en la charca y salen a la huida. Aún así, en algún caso han sido detenidos por la Guardia Civil, hace dos veranos dos hombres jóvenes de Cáceres fueron pillados en el agua, detenidos y juzgados por la ley, eran reincidentes en los hechos, son muy conocidos en estos avatares según él. Señala, que muchos de estos furtivos

son conocidos, pero hay que pillarlos con las manos en la masa y es algo complicado. El daño que puede llegar a ocasionar con un trasmallo en una noche puede llegar a alcanzar el robo de más de cien kilos de tencas.

Otros problemas con los que se enfrenta en su labor como guarda, es la picaresca de los pescadores de la sociedad. En muchas ocasiones ha tenido que enfrentarse a más de un pescador por intentar llevarse más tencas de las permitidas. O por no pescar en su puesto de pesca correspondiente o por guardar tencas que no alcanzan la medida mínima exigida. Nos comenta que muchos pescadores no le hablan o le miran con ingratitud, pero asegura que tiene que cumplir con su función y que por ello le pagan.

Según él, la tenca fomenta la codicia en muchos pescadores. Y el engaño y la pillería es algo habitual, aunque no todo el mundo. Un pescador si alcanza el cupo de capturas intenta esconderlas en el coche o en la nevera antes de que pase yo a controlar su costera. Y a buen seguro que muchas veces consiguen engañarme, asegura. Es imposible controlar todo. 12 tencas pueden suponer 2 ó 3 kilos, que vendidas a 12 euros el kilo a cualquier bar que las sirvan, pues hacen el día y más si se llevan alguna más de estraperlo.

Como vemos a través de este informante, el engaño y la pillería en la pesca de la tenca es algo cotidiano. Apreciamos como la tenca también mueve un menudeo y una pequeña economía sumergida, y más allá del propio furtivismo los pescadores “legales” también tienen sus argucias para negociar con las tencas, bien sea a través de su venta a otras personas o a bares, mesones y restaurantes. Son los destinos habituales de las tencas pescadas a caña. Otra cosa son las tencas derivadas de furtivismo, ahí hablamos ya de mayor cantidad y su destino habitual son pescaderías y algún restaurante de mayor envergadura.

De este relato, obtenemos mayor información de otro factor o elemento que forma parte del mundo de la pesca de la tenca, **el furtivismo**. Un fenómeno del cual conocíamos su existencia, pero que nos sorprende que sea tan habitual y de las formas en que se puede llevar a cabo que como hemos visto son diversas.



### 3.7.2.5 T.B.C<sup>492</sup> Guardia Civil. Trujillo (Cáceres). (15/02/2015).

Continuando con personajes que dentro del marco de la pesca legal de la tenca perseguíamos entrevistar o conocer la historia de vida de alguna persona dedicada al control legal de la pesca, como pudiera ser un guarda forestal o un Guardia Civil. Preguntando a través de conocidos y otros informantes, hemos llegado al informante de este nuevo relato de vida. **T.B.C.**, es un Guardia Civil que lleva más de 25 años destinado en zonas rurales de la provincia de Cáceres y que conoce el mundo de la tenca de primera mano, en especial el furtivismo.

Este informante es un varón de 58 años de edad, como ya hemos reflejado Guardia Civil de profesión, casado padre de tres hijos, de los cuales ninguno ha seguido sus pasos profesionales, algo que no es que le preocupe mucho, pero asegura que le hubiera gustado que alguno de sus descendientes hubiese entrado en el Cuerpo. A día de hoy, ya no patrulla, sus funciones están en despachos dentro del Cuartel. Sobre su relación con la tenca, nos comenta que historias puede contar bastantes, el robo de tencas en las noches veraniegas es muy habitual, igual que la pesca ilegal con caña en pequeñas charcas<sup>493</sup> de fincas privadas, acotadas para la actividad de la pesca. Pero no sólo el robo de tencas, otros problemas también son la caza ilegal o el robo de ganado.

Le preguntamos que nos cuente, que supone para él la tenca, y después de reírse, nos dice que trabajo, solo eso. Él no es aficionado a la pesca y ni siquiera le gusta comer tencas, que las ha probado pero que su sabor a cieno<sup>494</sup> es algo que no soporta. También dice que con la caza le pasa lo mismo, no es aficionado pero que una perdiz, un conejo o una liebre sí las degusta, y se vuelve a reír. Sobre su trabajo, su labor es patrullar caminos y cordeles rurales de numerosas fincas de dehesa extremeña, fincas, según él pobladas de charcas que la mayoría contienen tencas. Asegura que los furtivos llegan a todos los sitios por muy recónditos que sean y por difícil acceso que tengan. Lugares que sólo con vehículos todo terreno se pueden alcanzar, alejados en kilómetros de cualquier población, el pescador furtivo llega, y hoy en día son verdaderos expertos en localizar charcas en cualquier lugar,

---

<sup>492</sup> Igualmente, este informante, nos pide confidencialidad de sus datos personales.

<sup>493</sup> Charcas destinadas única y exclusivamente como abrevaderos de ganado, y que contienen tencas porque normalmente alguien las deposita allí para su cría. Normalmente los guardeses de las fincas, los propios ganaderos o incluso furtivos que depositan tencas en charcas ajenas para poder pescarlas en los años siguientes, bien con trasmallo o bien con caña.

<sup>494</sup> Lodo o barro depositado en el fondo de las charcas, dicen los pescadores que las tencas se esconden en el cieno.

nos comenta, que a través de aplicaciones de Internet como Google Maps es muy sencillo localizar charcas e ir a probar si hay tencas.

Como vemos, que podemos sacarle jugo a la entrevista sobre temas relacionados con el fenómeno del furtivismo, derivamos la entrevista en ese sentido para conocer historias relacionadas con la pesca ilícita de tencas. Le preguntamos si es tan habitual como cuenta, el furtivismo de la tenca, dice que sí, asegura que pescadores ilegales de tenca todos los días de los tres meses de verano desarrollan su ilícita función en el campo y charcas de determinadas zonas de Extremadura. La tenca está cotizadísima, a precios prohibitivos según comenta, entonces el negocio es muy fácil, y mientras hay demanda de tencas hay mercado de la misma, con lo cual el furtivismo es una salida para hacer un dinerillo. Y más en estos últimos años con la crisis económica, mucha gente se ha tirado al campo a delinquir con la caza, robo de ganado, robo de frutas, aceitunas, etc. y con la tenca no iba a ser menos, y más si encima está a precio de oro, la gente se arriesga, no hablamos de poco dinero, nos dice que nos imaginemos que en una noche con un trasmallo pueden vaciar una charca y llevarse 200 kilos de tencas, a 10-12 euros que está el kilo de tencas en el mercado ilegal, es un buen botín para una sola noche. Entonces, como no se va a arriesgar la gente, es obvio, es mucho dinero y más con necesidad.

Le preguntamos sobre si el delito robar tencas es muy grave, y responde que en principio es una sanción económica y administrativa pero que puede conllevar pena de cárcel en función de la gravedad del mismo, dependiendo de la cantidad de tencas, medida de las mismas, etc. y sobre todo si detiene algún furtivo que es reincidente, que también suele ocurrir. De las vivencias con furtivos, dice que normalmente no son episodios conflictivos, lo más que puede ocurrir es que huyan y conlleve una persecución, pero no es lo habitual, asegura. Normalmente es complicado pillar infraganti a los furtivos aunque hay ocasiones que sí es viable. Nos cuenta que lo más habitual es detenerlos cuando han acabado la faena ya de regreso con el botín obtenido, con un registro de la furgoneta o del vehículo que utilicen en un control de carretera con toda la pesca robada. Aunque a veces los furtivos son sorprendidos por control rutinario, la mayoría de las veces es por un chivatazo o llamada a las dependencias de la Guardia Civil por los guardeses de la una finca o incluso de sus dueños. En otras ocasiones, comenta que deciden actuar en plena faena de furtivismo, son avisados que en determinada finca hay unos sospechosos que

posiblemente sean furtivos, y se desplazan hasta el lugar. Pero de esta forma es mucho más difícil detenerlos porque suelen huir, eso sí, dejan todos los aparejos de pesca en la charca, como los trasmallos y garlitos. En alguna ocasión, los furtivos han permanecido dentro del agua hasta el amanecer, pero lo habitual es que huyan. Normalmente el furtivo tiene estudiado todo, deja el coche a varios kilómetros de la charca donde van a pescar, para despistar, se conocen el terreno a la perfección, hay que tener en cuenta que manejarse en la dehesa extremeña a altas horas de madrugada es complicado, y ellos lo hacen sin luz artificial. Es muy corriente desempeñar su actividad furtiva en días de luna llena, por la luz que ofrece la luna sobre el terreno y así facilitar la faena.

Según nuestro informante es complicado sorprenderles, son personas muy expertas en esta actividad y lo hacen con mucha seguridad, aunque evidentemente, a veces son sorprendidos. En alguna ocasión, nuestro personaje asegura que ha tenido que enfrentarse mediante algún forcejeo por resistencia a la autoridad, pero en realidad el furtivo de la pesca no es peligroso, no es habitual que vayan armados y como ya ha comentado casi siempre suelen huir. En este sentido, nuestro informante comenta que le dan más respeto los furtivos de la caza por el mero hecho de ir armados.

Los furtivos de la pesca suelen ser muy pillos, y se defienden con muchas argucias, en ocasiones hemos llegado a alguna charca en cuestión, después de una llamada telefónica alertándonos de un robo y cuando hemos llegado y localizado al supuesto furtivo, está fuera del agua o alejado de la charca y nos llega a asegurar que estaba paseando, pero no se puede demostrar que estuviera robando aunque sea obvio por todos los utensilios localizados, evidentemente niegan que sean suyos, por lo más que se les puede sancionar es por allanamiento de una finca privada, y la sanción económica en este sentido es irrisoria. Por eso se arriesgan porque resulta complicado que sean descubiertos.

Pero es como todo, en otras ocasiones te sorprendes incluso cuando detenemos a alguno faenando, por que los hay que se arriesgan a plena luz del día, y así resulta muchísimo más fácil, pues, a mucha distancia mediante prismáticos los podemos sorprender. Pero este tipo de furtivo es más inexperto en la materia, el verdadero furtivo planifica su actividad para llevarla a cabo en horas de nocturnidad, de 1h a 5h de la mañana es la franja horaria más habitual de actuación de los verdaderos furtivos de tencas.

También podemos hablar del típico furtivo de caña, que no es otro, que aquel pescador que con sus cañas pesca en charcas acotadas y fincas privadas. Este tipo de furtivos es muy frecuente, actúa a diario durante todo el verano, para nosotros los guardias civiles es mucho más fácil pillarles, porque actúan con mucha tranquilidad sentados en su silla de pesca como si estuvieran en su casa. Y aunque su robo es menor también hacen mucho daño, suelen actuar en grupo, es raro que sean solitarios. Son más de llevarse todo lo que pillan, nos referimos a tencas sin medida y toda la cantidad que puedan y eso día tras día durante un verano hace daño a las poblaciones de tencas. Este tipo de furtivo también suele buscar un reporte económico, con un menudeo en las ventas de tencas a terceros, generalmente bares o mesones y algún particular que se las encargue, además de para consumo propio. Este tipo de furtivo es muy difícil de controlar, son muchísimos asegura nuestro informante, cientos.

Para concluir este relato, nos cuenta que la tenca hoy en día, aquí es un negocio y que mientras siga tan cotizada será difícil terminar con el furtivismo. Y más, como ya ha dicho en algún momento de la entrevista, en tiempos de crisis económica. Actualmente muchos se arriesgan a infringir la ley por lo mal que lo están pasando económicamente, entiende que lo hagan por necesidad, pero la ley hay que cumplirla, y su trabajo consiste en hacer que se cumpla, termina diciendo.

Como vemos, con este relato podemos obtener conclusiones muy interesantes sobre el desempeño del furtivo, aspectos concretos como:

- Tipología del furtivismo de tencas.
- Perfil del furtivo.
- Proceder y metodología del furtivo.
- Herramientas y utensilios para el furtivo.
- Destino del botín del furtivo.
- Causas del furtivismo.
- Etc.

Factores y elementos muy significativos que nos llevarán a indagar más aún, para poder recabar más información relacionada con esta actividad ilícita y antigua pero que ha día de hoy está muy presente, más de lo que imaginamos. El furtivismo de la tenca,

empieza a cobrar para nosotros mucha relevancia, pues a través de su estudio podemos alcanzar mayor comprensión del valor simbólico de la tenca desde un punto de vista cultural, que al fin y al cabo es nuestra pretensión con este trabajo.



### 3.7.2.6 Directivos de sociedades de pescadores<sup>495</sup>. (Agosto de 2014).

Otros personajes o informantes que hemos seleccionado para buscar información relacionada con nuestro estudio, son los miembros de las sociedades de pescadores de distintas localidades. Entrevistar a todas estas sociedades, era una tarea ardua por el número de ellas existente en toda la comunidad autónoma. Con lo cual, decidimos contactar con alguna de ellas y realizarles una pequeña entrevista a integrantes de la junta directiva de estas sociedades de pescadores para abordar temas relacionados evidentemente con la tenca y hacer un pequeño análisis del funcionamiento de estas entidades. Esta entrevista, se articuló en torno a un pequeño cuestionario<sup>496</sup> elaborado para la ocasión. Se realizaron tres entrevistas<sup>497</sup>, cuyos relatos exponemos a continuación:

- I. **Primera entrevista.** Realizada a un presidente de la junta directiva de una pequeña sociedad de pescadores perteneciente a un municipio cacereño. Se trata de una sociedad formada por 350 pescadores. Única y exclusivamente se dedican a la pesca de la tenca. Su labor es totalmente altruista. La charca de la sociedad no es propia, sino del ayuntamiento del municipio que mantiene un alquiler anual por la cesión de la misma. El mantenimiento de la charca corresponde a la propia sociedad de pescadores. Cada socio abona anualmente 90 euros para poder pescar un día a la semana durante los tres meses de verano, Junio, Julio y Agosto, aunque algunos años extienden el permiso de pesca hasta Septiembre en función de la sequía de la charca y de la población de tencas. El cupo de capturas lo tienen fijado en veinticinco tencas por día de pesca. Entre las funciones de la sociedad destaca la gestión administrativa, mantenimiento de la charca, que básicamente se fundamenta en limpieza de la misma y repoblación de tencas anualmente. Y por supuesto, el control para que la práctica de la actividad sea adecuada, vigilancia de la charca de las amenazas existentes para

---

<sup>495</sup> En este caso, preservamos decidimos preservar la identidad de los informantes para evitar futuros problemas con los pescadores de estas sociedades, debido a la información que nos puedan facilitar, que pueda ser comprometida para algún pescador.

<sup>496</sup> Entrevista estructurada, consultar ANEXO I

<sup>497</sup> Mantenemos el anonimato de los informantes, en algunos casos por petición expresa y en los demás por considerar que preguntamos datos relacionados con temas delicados, e incluso delitos, para que no se incomoden los informantes y facilitar la fluidez de la comunicación y que la información que obtengamos sea lo más atractiva y válida posible.

las tencas, como son los furtivos y los cormoranes. Sobre estos problemas nos comentan que tienen un permiso especial para matar un determinado número de cormoranes al año y así evitar que se coman las tencas. También los ahuyentan con disparos al aire o disparos de fogueo. Para el control de los furtivos pagan los servicios de un guarda o vigilante para la charca. Respecto al furtivismo, nos dicen que es un verdadero problema difícil de controlar, el robo de tencas es algo inevitable todos los años por la actividad furtiva. Aseguran que gastarse dinero en un vigilante es la única solución para paliar este problema. Respecto al funcionamiento de la sociedad nos cuenta que tienen una normativa interna y que no puede pescar nadie que no esté empadronado en la localidad. Tienen estipuladas sanciones, para la mala praxis de algunos pescadores, porque hay pescadores que intentan pescar más tencas de las permitidas, tencas pequeñas, pescar con cebos no permitidos e incluso pescar más días de los que les corresponden. Han llegado a expulsar de la sociedad a algún pescador en determinadas ocasiones, ha sido algún caso concreto pero ha ocurrido. Sanciones sin jornadas de pesca es algo más habitual, aunque tampoco es algo que ocurra todos los veranos. Le preguntamos por la gestión económica, y prácticamente se va todo en el salario del guarda y en la compra de alevines de tencas todos los años, debido a que son bastantes millares los que compran en función de la capacidad de agua de la charca cada año. Si algún año requiere algún pago excepcional hay que aprobarlo en junta de socios, para por ejemplo, una mejora en la charca, como puede ser unos oxigenadores<sup>498</sup>. Hay años que incluso no pescan por la sequía. En este caso, nos comentan que instalaron tres oxigenadores hace cuatro veranos y supuso un gran desembolso.

**II. Segunda entrevista.** En este caso, contactamos con otra sociedad de pescadores de tencas, una entidad bastante menor que la anterior, también perteneciente a un pequeño municipio cacereño. Nos atendió el secretario de la junta directiva en cuestión. Es una sociedad formada por 150 socios, pero a diferencia de la anterior, permiten pescar a personas no empadronadas en el pueblo, de hecho, más de la mitad de los socios son de otros pueblos. Abonan 60 euros anuales. El

---

<sup>498</sup> Se utilizan para oxigenar las aguas en años de sequía y evitar la muerte por asfixia de las tencas.



funcionamiento de la sociedad es similar a la anterior, con la excepción que en esta, en concreto, las charcas destinadas a la pesca son cuatro y mucho más pequeñas. Además los pescadores pueden pescar tres jornadas a la semana, jueves, sábado y domingos, además de los días festivos. Otra diferencia es que no tienen vigilancia para el control de la actividad y controlar el furtivismo. Tienen establecido un compromiso los mismos socios del pueblo de buenas prácticas y controlar ellos mismos que se cumpla la normativa en cuanto al cupo de tencas, cebos y utensilios empleados y permitidos. En este caso, el cupo de tencas lo tienen establecido en nueve tencas por jornada, pero es cierto que pueden pescar más días a la semana. Para controlar el furtivismo, nos cuentan que es más complicado, pero que son charcas situadas en la dehesa boyal del pueblo muy próximas a la localidad, donde los furtivos no suelen arriesgarse. Aún así en más de una ocasión han tenido que dar aviso a la Guardia Civil para evitar el robo de las tencas, es algo habitual todos los veranos, y últimamente más, nos comenta. Asegura que algunas veces ha sido inevitable el que les roben tencas, nos cuenta que lo más habitual últimamente, es el uso de los garlitos, porque con los trasmallos lo tienen más complicado por la situación de las charcas en cuanto a profundidad y la maleza<sup>499</sup> que contienen las mismas, que son una barrera para los trasmallos<sup>500</sup>. De hecho, alguna vez se han encontrado restos de algún trasmallo roto en la charca. También cuentan con permiso especial de la Junta de Extremadura para erradicar cormoranes, pero nos dice que este problema es menor, porque al ser charcas pequeñas y muy transitables en sus proximidades los cormoranes no acuden como si fuera un pequeño pantano o charca más grande, donde tendrían más defensa. Le preguntamos si algún año han tenido problemas para pescar por la sequía, y nos cuenta, que no es habitual porque son charcas de manantío y normalmente suelen tener caudal, incluso en años de mucha sequía. Los alevines de tencas los compran anualmente a la Junta de Extremadura, aunque hay años que incluso no tienen

---

<sup>499</sup> Ramas, arboles, arbustos, troncos, hierbas, etc. Que pueden suponer obstáculos para las redes de los furtivos, al propiciar su enganche y rotura.

<sup>500</sup> Los trasmallos suelen engancharse en arboles y ramas hundidas, que en muchas ocasiones son depositadas a propósito en las charcas por las sociedades de pesca para evitar el uso de trasmallos. Pero esto es algo que sólo se hace en charcas pequeñas.

repoblar las charcas, porque las tencas han criado mucho y hay exceso de ellas, incluso tienen que sacar ellos mismos y repartirlas por otras charcas o venderlas a otras sociedades. Aunque esto es algo que no ocurre siempre, hay años de mucha cría, pero no es algo habitual todos los años. Suele ocurrir una vez cada cinco años.

**III. Tercera entrevista.** Esta entrevista, al igual que las dos anteriores, se ha basado en localizar a otro miembro de una junta directiva de otra sociedad de pescadores de tencas y realizar la entrevista previamente planteada como en los casos previos. Y en esta ocasión, la información la obtenemos nuevamente del secretario de la sociedad de pescadores de otro pequeño municipio de la provincia de Cáceres. Se trata de una sociedad pequeña, de 180 socios, todos de la misma localidad, no permiten socios foráneos, aunque no es necesario estar empadronado, hay que acreditar que eres descendiente de la localidad, nos pone el ejemplo de gente del pueblo que emigró al País Vasco, Madrid, Cataluña, etc. y los veranos regresan de vacaciones, en la sociedad hay bastantes socios en esta situación. La cuota son 60 euros anuales. Tienen establecido un cupo de 15 tencas por día, y se puede pescar sábados, domingos y festivos los meses de junio, julio, agosto y septiembre. Disponen de una charca o laguna, como la llaman ellos y de un pantano para la práctica de la pesca de la tenca. El ayuntamiento colabora económicamente con la sociedad. Las tencas, las adquieren anualmente comprándolas, o bien a la Junta de Extremadura, o bien a empresarios acuicultores de la región que se dedican a la cría de la tenca, suelen comprar mitad y mitad, es algo que se decide en asamblea de socios. Cuentan con un guarda nocturno para la vigilancia de la laguna, aunque principalmente el pantano, debido que la laguna prácticamente está dentro del pueblo y por ello le destinan menor vigilancia, consideran que está bastante vigilada. Al igual que en los anteriores casos, los principales problemas que nos trasladan son el furtivismo y los cormoranes. Aunque también nos cuentan que la sobrepoblación de cangrejo americano daña mucho las tencas, sobre todo la reproducción de éstas. Algún verano han tenido que pescar a gran escala con pequeñas embarcaciones y trampas esta especie de cangrejo para reducir su

población. Con respecto a los cormoranes nos cuentan lo mismo, tienen permiso para matar un determinado número por temporada. Incidimos en obtener información sobre el furtivismo. Nos cuentan que es un verdadero problema con el que luchar es complicado, porque aún con vigilancia sufren robo de tencas, principalmente en el pantano, según lo que nos cuentan, el guarda, el verano pasado abortó alrededor de 10 intentos de robo, en ninguno de los casos la Guardia Civil pudo detener a los furtivos. Le preguntamos si conocen a estos furtivos, y responde que en el mundo de la pesca nos conocemos todos, tienen sospechas hasta de pescadores de la sociedad. Argumenta, que en los pueblos se sabe todo, pero claro hay que demostrarlo. Con las tencas ya se sabe, añade. Existe mucha codicia por ellas. Nos comenta que incluso entre los propios pescadores de la sociedad hay disputas y peleas todos los veranos, lo típico, que si tú te llevas tencas pequeñas, que si tú pescas más del cupo, etc. Pero sobre todo por disputas de puestos de pesca, porque no están asignados como en otras sociedades y quien llega primero pues lo ocupa, aunque la normativa de la sociedad recoge que solo se pueden ocupar a partir de la salida del sol. Hay pescadores que pasan casi la noche entera en el coche sólo por llegar antes que nadie a un determinado puesto. Lo cual genera disputas, evidentemente. Quieren solucionar este problema para el verano próximo, regulando los puestos por números, como en otras sociedades. Es uno de los temas a abordar en la siguiente asamblea de socios.

Como vemos en las tres historias, el funcionamiento de las sociedades de pesca de tencas es similar, y en general nos dan una perspectiva de lo que supone la tenca en las poblaciones cacereñas, que algunas de ellas tienen casi más socios que habitantes. Por otra parte obtenemos datos significativos sobre el fenómeno de furtivismo y de toda esa dimensión de la picaresca y el negocio ilegal en torno a la tenca. Aspectos concretos sobre el objeto de estudio, que poco a poco van permitiéndonos estructurar nuestro trabajo y el análisis sociocultural que estamos llevando a cabo sobre la tenca como identidad cultural de Extremadura.



**Trasmallando la charca de una de las sociedades de pescadores visitadas para mantenimiento. Noviembre de 2014. (1)**



**Trasmallando la charca de una de las sociedades de pescadores visitadas para mantenimiento. Noviembre de 2014. (2)**



**Trasmallando la charca de una de las sociedades de pescadores visitadas para mantenimiento. Noviembre de 2014. (3)**



**Trasmallando la charca de una de las sociedades de pescadores visitadas para mantenimiento. Noviembre de 2014. (4)**



### 3.7.2.7 Hosteleros y pescaderos<sup>501</sup>. (Febrero de 2015).

Si anteriormente, abordábamos un acercamiento a las sociedades de pescadores de tencas, en esta ocasión, consideramos un factor clave, **la gastronomía y el mercado de la tenca**. La selección de nuestros informantes ha ido encaminada en ese sentido. Para ello, hemos elaborado una serie de preguntas estructuradas<sup>502</sup>, destinadas a entrevistar a personal de pescaderías, mesones, bares, restaurantes, etc. donde la tenca, es un producto que ofrecen en sus negocios. En este sentido, buscamos información relacionada con la oferta y la demanda de la tenca, mercado legal e ilegal y consumo. Contactamos con 10 pescaderías, 5 restaurantes y 10 bares. Hay que señalar que todos estos establecimientos están ubicados dentro de nuestro contexto de estudio, y al igual que con el resto de informantes preservamos la identidad, y en este caso con bastante motivo, la mayoría mostró mucha reticencia a dar información concreta sobre la procedencia de las tencas. A continuación detallamos la información obtenida de los diferentes relatos, clasificándola por grupos homogéneos de informantes:

**I.Pescaderías.** Como hemos reflejado con anterioridad contactamos con diez establecimientos de la provincia de Cáceres dedicados a la venta de pescado fresco. Destacar que en nueve de los diez venden tencas, y el que no las vende, las ha vendido en el pasado. Y ante el cuestionario y las preguntas que hacíamos en algunos de los casos, si apreciábamos receptividad por parte del informante, ahondábamos con más profundidad en el tema, porque el cuestionario inicial



<sup>501</sup> Preservamos los datos personales de este grupo de informantes a petición expresa de ellos.

<sup>502</sup> Consultar ANEXOS.

es breve. En casi todas las entrevistas obtuvimos más información de la pretendida inicialmente con el cuestionario. En principio, sólo preguntábamos si disponían de tencas, en que época del año se venden más, precio, demanda y procedencia de las tencas. Básicamente todos los establecimientos han coincidido en la información inicial dada, con la excepción de uno de ellos que nos afirma que no las vende, pero que las ha vendido. Ante esa información evidentemente le planteamos la cuestión, del porque ya no vende tencas y nos responde que porque casi todas las tencas son de procedencia ilegal y que no se encuentra cómodo vendiendo un producto que le puede ocasionar problemas. Le continuamos preguntando si todas las tencas que se venden son de origen ilegal, y responde que no, que hay empresas que se dedican a la cría de la tenca pero la demanda es tan alta que no disponen de tencas cuando las necesitan y la única solución es acudir al mercado ilícito para comprar tencas, principalmente a pescadores furtivos. Nos dice que casi todas por no decir todas las pescaderías venden tencas procedentes del furtivismo. Es más, estos establecimientos ya tienen a sus furtivos de confianza que les sirven las tencas. En las demás pescaderías intentamos profundizar en este asunto de la procedencia de las tencas, y después de mucho incidir en que es información anónima alguno de ellos, accedió a darnos información. Pero antes de introducirnos en este asunto, vamos a exponer el resto de información obtenida del cuestionario:

- Respecto a la venta de tencas, como ya hemos mencionado previamente, todos los establecimientos entrevistados venden tencas, salvo uno como ya hemos comentado.
- La época de mayor demanda es en los meses de verano, aunque se pueden encontrar tencas desde mayo hasta octubre en estos establecimientos
- El precio del kilo de tencas varía de unos establecimientos a otros desde los 18 a los 22 euros el kilo, aunque ha llegado a alcanzar los 24 euros el kilo. Puede llegar a ser el pescado más caro de la pescadería.



- La demanda es muy superior a la oferta, es un pescado que se vende muy bien, nos aseguran todos, hay mucha afición por la gastronomía de la tenca en esta zona. A veces no disponemos de tencas suficientes para satisfacer la demanda de los clientes, nos relata alguno de los informantes.
- Y por último, sobre la procedencia, todos en un momento inicial nos responden que la procedencia de las tencas que venden son de explotaciones de acuiculturas legales. Pero cuando insistimos si han vendido o venden tencas procedentes del furtivismo, todos dicen que no, aún así, insistimos y conseguimos que dos de ellos después de asegurarse que la información es anónima y que no les grabamos acceden a contarnos que en determinadas ocasiones cuando tienen necesidad de tencas por su escasez, contactan con pescadores de confianza que les consiguen las tencas. Además aseguran que la calidad es mayor, y es el propio cliente, quien demanda tencas de charca y no de piscifactorías. Según ellos, el precio del kilo que se paga a pescadores furtivos ronda los 10-12 euros y el de piscifactoría 8-10 euros. El precio de venta al público es prácticamente el doble, la ganancia es significativa para todas las partes

II. **Bares.** Respecto a este tipo de establecimientos, los hemos seleccionado como otro de los puntos de recogida de información relevantes, porque los consideramos uno de los destinos de venta de las tencas. Normalmente las tencas son servidas en estos establecimientos fritas y en



rationes o por unidades. Todos los bares y mesones donde acudimos, fue preguntando a otros informantes que nos derivaron a ellos. En los diez bares y mesones con los que contactamos, las tencas se ofrecen culinariamente como hemos señalado anteriormente. El cuestionario utilizado ha sido el mismo que

para las pescaderías y aquí, si tenemos que decir que no hemos encontrado tanta reticencia en cuanto a la información facilitada por su parte:

- Todos nos responden que sirven tencas sólo en época, es decir, en verano.
- Sobre el precio, en la mayoría de los bares rondan precio de 18-20 euros la ración o 3 euros la pieza. Una ración normalmente está formada por 5-7 tencas, lo que viene a ser un kilo de tencas medianas.
- Tienen mucha demanda en época de tencas, nos hablan de clientes fijos todos los años.
- Y sobre la procedencia, casi todos nos relatan que las tencas que venden proceden de los pescadores de las sociedades y de gente que se dedica a la cría. Cuando incidimos (siempre bajo información anónima) en las tencas procedentes del furtivismo casi todos admiten comprarlas en ocasiones a furtivos de confianza a precios que rondan los 10-12 euros el kilo. Aunque esto es como todo, nos dice alguno, si llega alguien con una buena tanda de kilos y no puede colocarlas fácilmente, el regateo existe, podemos bajar mucho el precio. Por el contrario si la temporada es mala por la sequía u otros factores el precio se dispara, pero esto también repercute en el cliente que viene a degustarlas.

Como vemos este tipo de establecimientos se han convertido en espacios donde la gastronomía de la tenca aflora en su expresión más propia de la cultura culinaria extremeña. Muy fritas y en aceite de oliva, en definitiva, un pescado ofrecido por las aguas extremeñas elaborado con otro elemento esencial en la cocina tradicional extremeña, el aceite de oliva, también producido en esta tierra. La naturaleza de la tradición de la cocina extremeña integra a la tenca de una forma evidente y clara, como podemos apreciar.

- III. **Restaurantes.** Y por último, dentro de este grupo de informantes, destacamos a los restaurantes donde se puede encontrar tencas en sus cartas. Igualmente, a través de terceras personas llegamos a diferentes restaurantes que sirven tencas, alguno de ellos de cierto prestigio culinario. El objetivo, extraer información mediante el cuestionario elaborado y entrevista. Aquí, podremos

apreciar como la tenca se puede degustar de otras formas, más elaboradas aunque la forma por excelencia y más tradicional es fritas y en aceite de oliva como ya se ha dicho varias veces en el texto. También utilizamos el mismo cuestionario que en los casos anteriores y la información que obtuvimos la exponemos a continuación:

- Nos relatan los gerentes o dueños de los restaurantes donde acudimos que la tenca está en su carta fundamentalmente en época de ellas, es decir en verano. Pero que suelen mantenerlas todo el año, aunque evidentemente no tan frescas como en su época, la congelación facilita que puedan disponer de ellas todo el año en sus cartas.
- El precio, si son servidas fritas en ración, ronda entre los 18 y 25 euros la ración, dependiendo del restaurante. Y si son en platos elaborados, depende del plato pero con precios entre los 10 y 15 euros. Entre estos platos, destacan principalmente: las tencas a la cazuela, pastel de tenca, escabeche de tencas, y tencas al horno.
- La mayoría de los informantes nos reconocen que la demanda es alta, pero fundamentalmente, las tencas fritas y en época veraniega. Los platos más elaborados son servidos también, pero en menor medida.
- Y sobre su procedencia, la información que obtenemos es que son adquiridas en pescaderías y a empresarios que se dedican a la acuicultura. Sólo conseguimos que uno de ellos nos cuente que en su restaurante se venden tencas procedentes de pescadores de las diferentes sociedades y de furtivos. Pero asegura, que es algo que forma parte de la tradición e historia de su establecimiento. El cliente sabe lo que consume, y lo demanda. A día de hoy quien consume tencas conoce su procedencia y quien viene a degustarlas a nuestro local sabe en toda regla por nuestra tradición que las tencas casi siempre proceden de ese mercado menos legal. Pero es que, posiblemente, si no fuese así, la tenca no estaría tan demandada, ese es su verdadero valor, comer tencas propias de charcas y no de piscifactorías. Lo mismo ocurría con el lagarto y las ranas, los furtivos eran los principales surtidores del producto y el cliente pagaba por comer ese producto. Es tradición y es algo que no debemos perder con la tenca. Habrá que legalizar y

regular este mercado de alguna forma desde donde competa, pero es más que evidente que no es lo mismo comer una tenca de charca que una tenca de piscifactoría, y la gente no va a pagar por comer tencas criadas con piensos, es que ni yo las vendería, termina diciendo.

Como conclusión de estas entrevistas, podemos señalar que la importancia de la tradición y el origen natural de las tencas cobran gran relevancia y que es una realidad que el furtivismo y el mercado ilegal de tencas existe y además enriquece culturalmente este elemento en nuestra región. Como nos señalaba el último informante, igual es momento de dar un impulso a este mercado facilitando una denominación de origen, como ya hemos comentado en diferentes ocasiones.



**Ensalada de lomos de tencas servida en restaurante.**

### **3.7.2.8 Empresarios y gerentes de explotaciones de acuicultura<sup>503</sup>. (20/02/2014).**

Los empresarios del mundo de la acuicultura, conocidos como acuicultores, debía ser otro grupo de obligada consulta en nuestro trabajo de campo, y aunque alguno<sup>504</sup> de los informantes ya vistos anteriormente se dedica a estos menesteres, decidimos separarlo de este grupo por considerarlo “diferente” en cuanto a su antigüedad y tradición como acuicultor y el desarrollo de su actividad de la forma más artesanal y tradicional. En esta ocasión los informantes seleccionados no destacan en cuanto a una tradición muy marcada en el tiempo. Decir, que contactamos con tres empresas de acuicultura, dos de ellas en la provincia de Cáceres y otra en la provincia de Badajoz. Pero realmente, sólo vamos a reflejar el relato de uno de ellos, por las dificultades obtenidas para concretar una visita a las otras dos empresas. Dificultades ajenas a nuestra predisposición, en ningún momento hemos recibido una respuesta negativa por su parte pero nunca terminaban de concretar y facilitarnos día para realizar la entrevista. En cambio con la entrevista llevada a cabo, en un principio ofrecieron reticencias al respecto, y la verdad que también fue complicado acceder a ellos, varias llamadas de teléfono y dos visitas sin resultado. Cada vez que nos personábamos allí, nos atendía un empleado que nos decía que el gerente no estaba y tomaba nota, pero nunca recibí respuesta de él. Accedí a ellos al final a través de otros informantes que veremos en el segundo grupo de personajes de este trabajo de campo. Destacar también, que para esta entrevista no hemos podido seguir el patrón de entrevista estructurada, debido a las características de la misma.

Pero sin más preámbulos, entremos a ver en detalle el resultado de la entrevista realizada a este centro de acuicultura. Una empresa enclavada en una zona de gran belleza natural de la provincia de Cáceres. Empresa formada por cinco socios, que inicialmente emprenden este negocio hace unos quince años con una inversión de más de seiscientos mil euros. No sólo invierten en la cría de la tenca también pretenden comercializar otros productos como una especie de rana y de lagarto autóctonas. De hecho durante la visita pudimos ver toda la infraestructura montada para ello, destacar que no nos permitieron realizar fotografías, y a medida que avancemos en la entrevista entenderemos el porqué. Señalar que nos atendió uno de los cinco socios, que vive en la misma explotación junto a

---

<sup>503</sup> Preservamos la identidad a petición propia del informante.

<sup>504</sup> Eulogio “el de la Generala”. Primera entrevista destacada en el trabajo de campo.

su mujer. Este informante de unos 45 años de edad accede a la entrevista por mediación de otros dos personajes que son clientes suyos, y ese día accedo con ellos porque tenían que comprar alevines de tencas para repoblar una pequeña charca en la que poder pescar unos meses después. La persona que nos va a dar toda la información es la misma que nos atiende en un principio y que pensábamos que era un empleado, a partir de este momento, nos hace saber que es un socio más de la empresa y que realmente es quien lleva toda la actividad de la explotación de acuicultura, reside allí y es quien realiza todas las labores como acuicultor. Le preguntamos por los demás socios y a duras penas, nos da información de ellos, entendemos que la relación no es buena. Nos comenta que él no es socio capitalista como los otros cuatro, el es socio porque es quien va a prestar toda su experiencia laboral como acuicultor, los otros cuatro empresarios según él no tienen ni idea del negocio, sólo aportan el dinero de la inversión. Nos enseña todas las instalaciones y nos cuenta toda la historia. El proyecto es llamativo, cuenta con un aula de naturaleza para visitas escolares, con una pequeña tienda de venta de productos para pescar, con zonas destinadas a la pesca deportiva y con las zonas destinadas a la cría de las tencas y demás especies. Entre los servicios que ofrecen a parte de vender tencas es el de facilitar a personas que quieran comprar tencas para el consumo, que las puedan pescar, tienen establecido un precio por hora de pesca y un límite de tencas. Le preguntamos que como es el perfil del cliente de tencas en una explotación de este tipo. Nos cuenta que es muy variopinto, generalmente son las sociedades de pescadores de la zona quien más tencas les demandan, también particulares para repoblar charcas de fincas y muchos pescadores que las utilizan como cebo vivo para la pesca del lucio.

A medida que avanzamos en la entrevista, notamos mayor confianza y vemos que poco a poco se abre y nos facilita más información. Como ya hemos comentado, no nos deja hacer fotos, le preguntamos el motivo, y al final nos cuenta que las cosas no van bien, no entra en muchos detalles, pero nos deja ver que la empresa no funciona y que está a mal con los otros socios, ahora entendemos un poco la situación. Nos relata, que la idea era ambiciosa y de futuro, pero la inversión ha sido muy grande y realmente llevan diez años parados, no lo entendemos le decimos, las tencas en principio se venden, le planteamos y dice que sí, pero que las tencas sólo son una parte del proyecto. Han invertido mucho en la cría del lagarto y la rana pero por temas legales no pueden comercializar la carne de estas

especies aquí en España, asegura que en un principio desde las Administraciones públicas todo eran facilidades y apoyo, incluso con subvenciones, pero todo se ha torcido y la empresa va a pique. Lo único que mantienen es la producción de tencas, pero no es suficiente, además nos dice que hay más problemas que no quiere contarnos. Con lo cual, intentamos desviar la entrevista más hacia su persona y su historia con las tencas. Le preguntamos que si antes de meterse en este proyecto se dedicaba a esto de las tencas, y nos responde que sí, pero a menor escala. Se dedicaba a la construcción y alquilaba charcas en fincas para criar tencas y las comercializaba a pequeñas sociedades de pesca y a algunos bares y establecimientos. Lo hacía como una segunda actividad para sacarse un dinero extra. Lleva desde que tenía veinte años en el mundo de las tencas, oficio que aprendió de su padre. La pesca siempre la ha realizado con trasmallo y con una pequeña embarcación de remos. Le preguntamos por su padre, y responde que falleció hace ya algunos años.

Por las circunstancias que nos ha contado sobre la situación actual de la explotación, no queremos extender mucho más la entrevista e incomodarle demasiado, porque percibimos que no está siendo una entrevista cómoda para él. Por ello, intentamos tocar el tema del furtivismo como último tema. Le preguntamos si el furtivismo es un problema para su empresa, y responde que en el tiempo que llevan, algún intento de robo han tenido, pero nunca les han llegado a robar tencas porque el reside allí y los perros alertan de cualquier intruso. Recuerda una ocasión a altas horas de la madrugada en pleno verano que los perros se pusieron como locos a ladrar, y al encender las luces de la casa vi un coche en la puerta de la finca que arrancaba y se marchaba, aún así avisé a la Guardia Civil. Dice, que en este sentido han tenido suerte, porque las tencas son muy codiciadas y el furtivismo es algo habitual en este mundo, tanto a gran escala como a pequeña escala. Cualquier pescador de tencas siempre tiene la tentación de llevarse más de las permitidas, eso es un claro ejemplo de la tentación por las tencas, es otra forma de furtivismo. Evidentemente, luego está el furtivismo mayor, gente que se dedica a arrasar con todo lo que pilla, y comercializar con las tencas, ese furtivismo si nos hace daño, porque es imposible competir con los precios de las tencas de origen ilegal. Le preguntamos también, si en algún momento de su vida ha practicado el furtivismo. Es la única vez que le vemos sonreír, respondiéndonos que alguna vez, pero hace muchos años, dice que las puede contar con las manos las veces que ha robado tencas, pero sí, alguna vez ha trasmallado alguna charca de

forma ilegal en su etapa de juventud. Lo que sí asegura que ha realizado es ocupar charcas, que es otra actividad que es frecuente en este mundo de las tencas. Se trata de localizar pequeñas charcas estratégicas en las grandes extensiones de dehesa y depositar alevines de tencas para su engorde y cría. Es una actividad ilegal, pero en el fondo no le robas las tencas a nadie, aunque sí te apropias de charcas que no son de tu propiedad, y eso también es un delito. Esta práctica es muy habitual, incluso por los pescadores, para pescarlas con las cañas. En fin, las tencas, es lo que tienen. Así, terminamos esta entrevista, desde un punto de vista del empresario, aunque realmente, no es lo que perseguíamos, consideramos interesante la información obtenida. Además gracias a este informante, localizamos a algún otro personaje que nos resultará de interés para nuestro trabajo de campo.



**Explotación de acuicultura de tencas de gestión privada.**



### 3.7.3 Informantes fuera de la legalidad: la actividad furtiva.

#### 3.7.3.1 Manuel “El Kaipa” Casar de Cáceres. (17/03/20129)<sup>505</sup>.

**Manuel** de 55 años de edad, natural de Casar de Cáceres casado y con tres hijas, trabaja actualmente para una empresa de construcción<sup>506</sup>. Ha sido pescador profesional de peces en los ríos Tajo y Almonte desde que tenía 12 años, actividad laboral que hereda de sus abuelos y su padre. Deja la actividad profesional de pescador fluvial hace 24 años en 1988. Su apodo<sup>507</sup> dice que deriva de la pesca, que la gente empezó a llamarle así por las carpas. Podemos resumir esta historia de vida en dos etapas, una primera dedicada a la pesca de río junto a sus abuelos y padres hasta final de los 80. Y una segunda etapa dedicada a la pesca de las tencas en charcas fundamentalmente como furtivo, evadiendo la ley.

Relata que la pesca con barca y red en río era muy habitual en pueblos próximos al Tajo como Garrovillas de Alconétar, Santiago del Campo, Casar de Cáceres, Talaván, etc., dice que en su pueblo había unos veinte pescadores de barca y en Garrovillas del Alconétar era raro quien no se dedicaba a la pesca de río. Fundamentalmente se pescaban barbos, bogas, origüelos y carpas. La administración (ICONA), les permitía pescar desde el 15 de agosto hasta el 1 de febrero, les expedía un permiso y les supervisaba la actividad y los utensilios, les solía precintar con una placa oficial las redes, que les acreditaba como pescadores profesionales. Disponían de chozos elaborados por ellos junto a los ríos donde pasaban las noches. Su padre y él salían a pescar y su madre vendía el pescado por el pueblo. Transportaban el pescado en burros y ellos mismos se desplazaban en estos animales. Todos los utensilios de pesca comenta que los elaboraban ellos a excepción de las barcas que las elaboraba un carpintero artesano llamado Antonio, de Garrovillas de Alconétar (Cáceres), dice que la última barca hecha por este carpintero fue la suya, que actualmente, asegura haber vendido al museo etnográfico de dicha localidad, hace ya algunos años, por 150.000 pesetas.

---

<sup>505</sup> Entrevista estructurada inicialmente que termina desembocando en una entrevista abierta. A continuación exponemos el relato del informante de forma resumida para hacerlo más descriptivo.

<sup>506</sup> Los datos sobre su identidad en este caso no los ocultamos por petición propia del informante, no muestra inconvenientes en que sus datos sean públicos a pesar de la práctica ilícita del furtivismo.

<sup>507</sup> Es conocido en el mundo de las tencas como “el Kaipa.” Para muchos el mayor furtivo existente en la zona. En este caso no salvaguardamos sus datos completamente, porque asegura que no le importa que la gente conozca su historia.

Es muy curioso apreciar los nombres que los pescadores le daban a diferentes tramos de los ríos donde pescaban, durante esta conversación, él menciona diferentes nombres muy peculiares de charcos y tramos del río donde llevaba a cabo su faena y que formaban parte del lenguaje coloquial entre ellos. Destacando los siguientes nombres:

- Charco Varilla.
- Charco Molino Nicanor.
- Charco de la Centolla.
- Charco de la Golondrina.
- Charco del Almendro.
- Charco del Almendrillo.
- Charco de los Puentes.
- Charco del Puente San Francisco.
- Etc.

Deja de pescar en el Tajo hace 18 años por diversos factores, el fundamental, es la prohibición de este tipo de pesca por la administración y sobre todo porque cada vez la gente consume menos pescado de río, aunque cree que aún se podría vivir de esta actividad en estos tiempos de crisis.

Cuando sus padres dejan la actividad, él se ocupa de todo, pescaba y vendía el pescado por los pueblos, teniendo en cuenta que ya dispone de vehículo de transporte y esto le facilita la actividad. Recorría las calles de los pueblos a voces: ¡pescado vivo! gritaba y

lo vendía al peso con una vieja romana. Los bares y los restaurantes de los pueblos también le compraban mucho pescado.

Cada vez que tiraba las redes al agua dice que podía sacar un jornal de unos 300 ó 400 kg de peces. Asegura que eran tiempos muy duros pero que gracias a la pesca ha podido subsistir. Recorría las veredas con su burro cargado de pescado y dice que cuando llegaba al pueblo ya había personas esperando para comprarle la pesca. Habla de una hierba que se llamaba “**guardalobo**<sup>508</sup>”, la cual describe con similitud a la remolacha y que crecía de forma silvestre junto a los ríos, que la machacaban untando un paño con ella, enrollando el trapo a la punta de un palo largo, luego introducían la punta del palo en el agua, aguardaban unos minutos y los peces salían a flote y si no los cogían rápidamente se les pasaba el efecto y volvían al fondo, comenta que el efecto que atontaba a los peces duraba no más de 5 minutos. Este método también lo ha utilizado en charcas para capturar tencas, y lo aprendió de su padre y abuelo. Otros aspectos curiosos de su actividad, era como cortaban las corrientes de los ríos con caña y piedras en forma de embudo para que se acumulasen los peces en las pequeñas balsas que se formaban, a las cuales denomina “cañales”. También utilizaba el trueque con los vecinos, cambiando pescado por otros productos como morcillas, nos cuenta que tal actividad era muy frecuente en sus padres.

La segunda etapa de la historia de vida del “kaipa” se centra en la tenca y en el furtivismo. Aunque también comienza de forma legal esta actividad, gestionando la charca de Casar de Cáceres, cuya gestión obtuvo en subasta del Ayuntamiento por un contrato de 4 años, pagando 550.000 ptas. anuales. Forma una sociedad de pescadores con cuotas anuales y facilita permisos diarios para poder pescar sólo una jornada. Explota la charca a fondo, pesca en barca y vende las tencas a pescaderías de Cáceres<sup>509</sup> y a diferentes bares y restaurantes. Vende alevines de tencas a otras sociedades de pescadores, los alevines los cuenta al peso o por volumen en un vaso. Las tencas en su mayoría tenía que venderlas en la plaza del pueblo a los vecinos de Casar de Cáceres, ya que así se lo exigía el Ayuntamiento. Tenía que vender por números y sólo podía dispensar como máximo 2 kilos de tenca por cabeza, a 400 pesetas el kilo. También vende peces de colores<sup>510</sup> cuando los había en la charca, que dice que estaban muy cotizados y que a la gente le gustaba incluso

---

<sup>508</sup> Puede referirse a la planta *Verbascum pulverulentum*. (al cual, hemos dedicado un capítulo en este trabajo)

<sup>509</sup> Pescaderías como los Salgado, Tambo, etc. (empresas y establecimientos cacereños)

<sup>510</sup> Se refiere a los carpines, peces ya citados en otros momentos del estudio.

más que las tencas. Una vez que pasan los 4 años de contrato con el Ayuntamiento, se queda sin charca ya que esta pasa a una sociedad de pescadores que se forma en el pueblo. A partir de ahí comienza el furtivismo de manera habitual en su vida, compaginándolo con trabajos en la construcción. Aunque hace varios intentos por quedarse alguna charca y de hecho el dueño de la finca Barcajarilla le cede la charca para que introduzca tencas, pero es una charca muy pequeña y tampoco da mucha productividad.

Comenta que si hubiera dispuesto de una charca en condiciones aún se dedicaría a esto de las tencas, porque asegura que da muchísimo dinero. Hay que señalar que diferentes sociedades de pesca le contrataban por jornales eventualmente para que pescase con la barca en las charcas, poniendo de ejemplo a Santiago del Campo y Valencia de Alcántara. Hace 12 años que deja la pesca de las tencas y en la actualidad trabaja en la construcción. Asegura que el furtivismo era una opción que escoge para subsistir porque con dos noches que saliese a ello ganaba más que en un mes en la construcción. También pescaba las tencas a veces para compromisos como regalos a médicos. Cuando está a punto de volver a la legalidad por que tiene opciones de quedarse con una buena charca en la finca del Vaqueril de Navas del Madroño, una de las noches que sale a furtivear a las charcas de la Greña en Brozas, fue cazado por la Guardia Civil, llevándole a juicio de donde sale inhabilitado para cualquier tipo de pesca y caza durante 4 años y con amenaza de cárcel si vuelven a pillarle, aún así se sigue arriesgando porque asegura que tiene que vivir y mantener una familia.

Dice que se movía por la noche “a salto” asegura que tenía más que adaptada la visión a la noche y se manejaba por las dehesas y las charcas como si fuera de día sin ningún tipo de luz artificial. El coche solía dejarlo a 1 ó 2 kilómetros de la charca que iba a “furtivear”. Se cambiaba de ropa y la escondía en unos zarzales. Solía llevar una carretilla de obra, cajas y unos sacos para transportar las capturas. Escondía los sacos, las cajas y el carro al pie de la charca pero siempre bien recogidos, posteriormente se introducía en el agua con los trasmallos y pescaba, cuando los extraía, lo hacía de tal forma para que las tencas no chapoteasen e hicieran ruido, tenía mucha experiencia y manejo, comenta. El sigilo era su especial arma. Introducía el trasmallo con la pesca en los sacos y estos en la carretilla, llegaba hasta el coche donde soltaba los sacos en los asientos traseros para después volver ir a por la ropa a los zarzales y vestirse de nuevo. En aquellos tiempos

disponía de un SEAT 600 que se le quemó en unos riberos, y allí lo dejó abandonado. Dispuso de otros coches, como un SEAT 124, un Supermirafiori, un Renault 9 con el que tiene un grave accidente estando de baja 18 meses y es indemnizado con 9 millones de ptas. por el seguro. Con este dinero se compra su casa actual, unos pequeños terrenos y una C15 que actualmente conserva.

Muchas noches alternaba la pesca de la tenca con la de las ranas con una lámpara de carburo, pero asegura que no era rentable porque las ranas daban mucho trabajo, si llegaba de pescarlas a las 4 de la mañana después tenía que ponerse a limpiarlas y le daban las 6 y las 7 de la mañana. Sin embargo las tencas, las pescaba y así se quedaban, no requerían limpieza, se vendían tal cual.

Los utensilios que utilizaba, eran elaborados artesanalmente por él y destacan los siguientes:

- Trasmallo: la red habitual que utilizaba para furtivear con una longitud de 20 a 30 metros.
- Rastras. Dice que eran un tipo de redes que sacaban por arrastre todo bicho vivo que hubiese en la charca.
- Parejo, la describe como una red similar a una sábana.
- Cuerdas con 100 ó 200 anzuelos.
- Palo para asustar al pescado hacia las redes.
- Viveros: bolsas hechas de redes y barras con forma cuadrada para mantener la pesca viva en forma de corrales.

Los trasmallos los ha elaborado para otras personas por encargo, el último que hizo fue el año pasado para un joven del pueblo por 150 € pero dice que es algo que ya no suele hacer. Teje las redes y les añade unas corchas<sup>511</sup> en la parte superior y unos plomos en la

---

<sup>511</sup> Trozos de corcho de un centímetro de grosor aproximadamente, a los cuales da forma redondeada y agujerea en el medio por donde los une a la red con un nudo.

inferior. Los plomos los extrae cortando tuberías antiguas y los aprieta con los dientes, de hecho dice que no tiene dentadura por tal práctica, algo que podemos apreciar visualmente.

Nos cuenta anécdotas de cómo burlaba a los guardas de las fincas donde se metía o incluso a la propia Guardia Civil, asegura que ha llegado a pescar en charcas de pueblos junto al propio cuartel de la Benemérita, como es el caso de Torremocha (Cáceres) en cuya charca limpió de tencas ante las mismísimas narices del Guardia Civil de turno. En otras ocasiones ha tenido que permanecer en el agua escondido entre unos juncos durante horas porque tras algún chivatazo a las autoridades de algún encargado de la finca. En concreto, pone el ejemplo de la charca de Alcuéscar (Cáceres) en la que estuvo sumergido en el agua y sin hacer ruido durante 4 horas mientras la Guardia Civil peinaba la charca con focos, dice que parecía de día y que esa anécdota jamás la olvidará pero que aún así y todo salió sin que le pillaran con una buena captura y antes de que amaneciera.

Compaginaba el furtivismo con el trabajo de la obra, incluso su encargado era conocedor de ello y que la noche que salía de pesca este le daba libre la mañana siguiente a cambio de unas tencas. También cuenta que muchos encargados de fincas le conocían y algunos le permitían incluso pescar sin darle el alto a cambio de favores. Por último, le preguntamos si alguna vez ha corrido riesgo su vida en el agua y responde que no pero que conoce casos muy cercanos de ahogamiento furtiveando, dice que por cortes de digestión. También nos cuenta la muerte de un pescador de barca de Garrovillas de Alconétar (Cáceres) en el río Tajo, del que dice que el alcohol le jugó una mala pasada.

Y así terminamos esta entrevista repleta de aventuras y anécdotas en torno a la pesca y la tenca, dejando pendiente hacerle una segunda visita para fotografiar los diferentes utensilios que aún conserva y si fuera posible desplazarnos al museo etnográfico de Garrovillas de Alconétar (Cáceres) y fotografiarle junto a su barca. Por último debemos señalar que esta historia de vida ha sido realizada en el domicilio de una de sus hijas y que accedemos a él a través de una de ellas y de una sobrina. También hay que señalar que este informante es localizado previamente a través de diferentes pescadores de Casar de Cáceres que nos hablan de él y de otros pescadores, pero la mayoría nos deriva al Kaipa, argumentando, que más información que él no nos va a dar nadie sobre el furtivismo en toda Extremadura.

El 19 de enero de 2013 concretamos con **Manuel** “el Kaipa” una segunda cita, para visitar el museo etnográfico de Garrovillas de Alconétar (Cáceres), donde se encuentra expuesta la última barca artesanal que **Manuel** utilizó para la pesca de río tradicional, así como otros muchos instrumentos que eran necesarios para desarrollar dicha actividad. Una vez allí, pudimos comprobar que su barca estaba impecable, fue emotivo para él, le inundaron numerosos recuerdos de aquellos tiempos de pesca con su padre y abuelo. **Manuel** estaba exultante, se sentía incluso importante de poder presumir que aquella barca expuesta había sido suya y en ella había pasado numerosas jornadas de pesca en el río Tajo y en el río Almonte. Además se permitió el lujo de modificar la posición de la barca y la disposición de los remos de la misma y explicarle al responsable del museo que no estaban adecuadamente posicionados. Manipuló la barca, se sentó en ella y nos dio diferentes explicaciones de cómo se utilizaba tanto en el agua, como fuera de ella, además de explicarnos cada uno de los diferentes instrumentos y aparejos de pesca allí expuestos, tales como diferentes tipos de redes, cañas, canastos, costeras, carretes, viveros, etc. Resultó una mañana muy agradable a pesar del tiempo tan desapacible que nos acompañó. **Manuel** hacía mucho que no visitaba Garrovillas de Alconétar (Cáceres), localidad donde asegura haber pasado mucho tiempo, puesto que su mujer es natural de allí.

El 7 de julio de 2013, Manuel nos ofrece la posibilidad de observar como se elabora y maneja un trasmallo. En esos momentos se encuentra realizando varios encargos y es buena oportunidad para registrar el proceso artesanal de elaboración y manejo de un trasmallo. Es un día muy caluroso y nos vuelve a recibir en su casa junto a su mujer. Pasamos con él una tarde muy agradable, en la cual, nos vuelve a relatar sus historias de pesca y nos enseña diferentes útiles y artilugios de pesca que aún conserva y que asegura, no le importaría vender, pues la situación económica en el hogar no es buena. Nos permite realizar diferentes fotografías de los útiles que conserva y de sus explicaciones sobre como fabricar trasmallos.



**Manuel pescando tencas con su padre en charca del “Hambre” de Casar de Cáceres (Cáceres) hace 35 años.**



**Manuel pescando con su padre en charca del “Hambre” de Casar de Cáceres (Cáceres) hace 35 años.**





**Manuel en su casa junto a su hija de mediana edad. Marzo de 2012. Casar de Cáceres (Cáceres).**



**Manuel junto a su barca en el museo etnográfico de Garrovillas de Alconétar (Cáceres). Enero de 2013.**



**Manuel explicando el funcionamiento de la barca. Museo etnográfico de Garrovillas de Alconétar (Cáceres). Enero de 2013.**



**Manuel mostrándonos los trasmallos elaborados por él. Julio de 2013. Casar de Cáceres (Cáceres).**



**Manuel explicándonos el tejido del trasmallo. Julio de 2013. Casar de Cáceres (Cáceres).**



**Manuel explicándonos como se unen dos trasmallos. Julio de 2013. Casar de Cáceres (Cáceres).**



Manuel mostrándonos otros tipos de redes. Julio de 2013. Casar de Cáceres (Cáceres).



Manuel mostrándonos otros tipos de redes (parejos y rastras). Julio de 2013. Casar de Cáceres (Cáceres).



**Manuel mostrándonos el hilo para tejer redes. Julio de 2013. Casar de Cáceres (Cáceres).**



**Manuel mostrándonos el plomo para las redes. Julio de 2013. Casar de Cáceres (Cáceres).**



**Manuel mostrándonos la recogida y transporte de redes. Julio de 2013. Casar de Cáceres (Cáceres).**



**Manuel mostrándonos líneas de anzuelos utilizadas antiguamente para la pesca de “origüelos” en el río. Julio de 2013. Casar de Cáceres (Cáceres).**

### 3.7.3.2 T.I.O<sup>512</sup> Garrovillas de Alconétar. (25/09/2014).

Este nuevo informante nos ofrecerá datos muy concretos sobre la actividad furtiva con trasmallo. **T.I.O.**, es un varón de 45 años, soltero y su actividad laboral en el momento de la entrevista, no existe, es decir, se encuentra en el paro, nos relata que suele trabajar en el campo cuando le llama algún ganadero o agricultor del pueblo, pero que ahora la cosa está complicada. Accedemos a él, igual que con la mayoría de informantes, es a través “del boca a boca” lo que nos lleva de unos personajes a otros. En este caso, habíamos oído hablar de él en diversas ocasiones a través de algunos pescadores. Lo localizamos a través de un número de teléfono móvil que nos facilita alguien que lo conoce bastante. Contactamos con él, y le explicamos quien somos y nuestras pretensiones de realizar una entrevista, accede sin ponernos muchas trabas, lo único que nos pide es que no quiere líos ni que su nombre aparezca en ningún sitio, evidentemente le decimos que eso no ocurrirá. Con lo cual concretamos con él día y sitio. La entrevista finalmente, la realizamos una tarde de diario en su pueblo, concretamente, tomamos un café en un pequeño bar de su municipio, el cual regenta un familiar suyo. Le comentamos de nuevo el motivo de la entrevista, y que los datos serán confidenciales. Le explicamos que hemos oído hablar de su actividad furtiva sin más y que si nos podría contar su vida en torno a la pesca de tencas con trasmallo.

Se define a sí mismo, como el mayor furtivo de tencas que hay en la zona. Le preguntamos si es pescador de cañas, a lo cual responde sonriendo que eso es perder el tiempo. Ha sido pescador de cañas desde niño, pero lleva más de una década utilizando el trasmallo para la captura de tencas. Que sólo utiliza las cañas en determinadas ocasiones para probar charcas, es decir, para comprobar si en las charcas de determinadas zonas hay tencas. Nos comenta que nadie se conoce mejor que él las fincas de la zona y que tiene localizadas casi todas las charcas que existen. Pesca para vender las tencas, evidentemente. Le preguntamos que si es muy habitual su actividad con el trasmallo, y dice que en verano bastante habitual, una o dos veces por semana, dependiendo de los encargos de tencas que tenga, comenta que no se juega el tipo si no tiene un encargo. Asegura que le llaman para

---

<sup>512</sup> Preservamos su identidad por petición propia.

encargarle tencas, y que si no, se mueve él, para buscar posibles compradores. Le preguntamos si actúa sólo y dice que tiene un colega que le ayuda de vez en cuando, aunque prefiere salir solo. El tipo de clientes o compradores que tiene, suelen ser fundamentalmente dueños de bares que posteriormente venden las tencas en raciones. También en alguna ocasión gente particular de su pueblo le compran tencas.

Le comentamos que nos llama la atención que es conocido en este mundo por su actividad, que si eso no le preocupa, sabiendo que se trata de algo ilegal. Evidentemente preferiría que su nombre no estuviese en boca de otros, pero bueno que mientras no le pillen está tranquilo y eso es algo de lo que está seguro que no ocurrirá, aunque el riesgo siempre existe, pero si las cosas se hacen bien es complicado que te pillen con las manos en la masa. Ha tenido sustos y situaciones complicadas, pero siempre he salido indemne de ellas, dice. Es verdad, que a veces he tenido que perder las tencas o algún trasmallo, pero ese es el riesgo que se corre con esta actividad. Le preguntamos si le compensa, evidentemente dice que sí, suele sacarse un buen dinero en los meses de verano con las tencas. Las tencas las suele vender entre 7-10 euros, dependiendo del cliente y de las tencas que haya ese año, porque hay muchos pescadores de caña que van con las capturas de los fines de semana a los bares, entonces cuando un verano es bueno hay muchas tencas y hay que bajar los precios. Suele tener encargos de 15-20 kilos aunque en ocasiones algún bar le ha llegado a comprar hasta 30 y 40 kilos de tencas. Se mueve principalmente para vender las tencas en su pueblo y otros de los alrededores. Aunque si tiene que ir a Cáceres a colocar las tencas, también va.

Le pedimos que nos cuente detalladamente cómo es una jornada de pesca. Comienza comentándonos que primero tiene que tener localizadas las charcas donde pescar y que para ello muchas tardes coge el coche y una caña y se mueve por diversas fincas comprobando las charcas. Cuando localiza una, inspecciona el terreno, si hay alguna casa o camino próximo y estudia cómo llegar allí durante una noche sin llamar la atención. Prefiere charcas que tengan difícil acceso aunque tenga que dejar el coche lejos, que suele dejarlo, a veces, a kilómetros de distancia, no le importa andar incluso con peso con tal de pasar desapercibido. El coche en ocasiones lo ha dejado en otras fincas colindantes. Dice que previamente estudia todo, que no se arriesga mucho, es decir, pesca lo estrictamente necesario. Si le encargan 20 kilos, esa noche pesca aproximadamente esa cantidad, e



incluso llega a devolver tencas al agua. Otra cosa es que tenga varios encargos, entonces, no le queda más remedio que arriesgarse más, a mayor cantidad de tencas que necesite pescar, mayor riesgo existe. Pero vuelve a repetirnos que intenta arriesgarse lo menos posible, y que de esa forma no deja la charca limpia y puede volver a ella en sucesivas ocasiones a por más tencas. Entre los utensilios que precisa para pescar tencas, nos cuenta que no necesita muchos artilugios, entre los que destacan:

- El trasmallo, que suele llevar siempre uno en el coche, en la zona de la rueda de repuesto.
- Sacos de pienso de los ganaderos, vacíos para introducir las tencas. Los lleva enrollados.
- Una mochila.
- Una vara para asustar las tencas y dirigirlas hacia el trasmallo.
- Una pequeña linterna que utiliza lo menos posible, en caso de necesidad.
- Un machete, por si necesita cortar el trasmallo ante enganches en las charcas.
- La indumentaria que utiliza simplemente es un bañador y calzado de agua, como botas y chanclas, dependiendo de las circunstancias y las necesidades que requiera la charca en cuestión.
- El coche<sup>513</sup>.

Cuando regresa a su casa utiliza una báscula para el peso de las tencas e incluso tiene un congelador grande para cuando pesca más cantidad de la que precisa vender, a veces las ha tenido que vender congeladas, se venden peor pero también se venden, nos dice. Básicamente, es su forma de actuar, normalmente en solitario porque realiza pesca muy seleccionada en cuanto a cantidad, si requiere ayuda, como nos ha dicho ya, tiene un amigo con quien contar, al cual, le paga una parte de la ganancia de esa noche. Arriesga lo menos posible, estudiando previamente bien el terreno tanto para acceder como para salir de él.

---

<sup>513</sup> Turismo tipo furgoneta, muy habitual en los ganaderos.

Antes de terminar la entrevista le pedimos que nos cuente alguna anécdota que haya vivido en su actividad como furtivo en cuanto a situaciones comprometidas o de riesgo que haya pasado. En los últimos años asegura que nunca ha pasado por una situación difícil. Pero si tiene alguna mala experiencia. Recuerda una que nunca va a olvidar, en una finca bastante conocida, que cuenta con un pequeño pantano repleto de tencas. Sabía de antemano que era arriesgado entrar allí. Pues como hace habitualmente, tenía estudiado el modo de proceder. Dejó el coche a casi 5 kilómetros del pantano, fuera de la finca. Llegó sin ningún problema hasta el pantano de dicha finca, el único riesgo eran los guardeses de la finca, pero la casa estaba situada a más de medio kilómetro de allí, ya tenía previamente estudiado que sólo iba a pasar el trasmallo por un pequeño recodo<sup>514</sup> de agua, más o menos estimaba una hora de trabajo. Pues comenzó con el trabajo, muy tranquilo como siempre, desenrolló el trasmallo y procedió a meterse en el agua con la vara y una pequeña mochila<sup>515</sup> a sus espaldas y justo cuando llevaba diez minutos de repente empieza a ladrar un perro muy cerca de él, sólo veía la sombra, cree que era un gran mastín y estaba enfurecido a más no poder, no se atrevió a salir del agua y esperó un poco a ver si el perro se iba, pero todo lo contrario cada vez ladraba más y lo peor es que empezó a escuchar más ladridos de otros perros. Sin pensárselo, empezó a nadar e intentar llegar a la otra orilla del pantano, lo cual consiguió en diez o quince minutos, al llegar allí los perros seguían ladrando pero en la otra zona del pantano. Tuvo que dejar allí el trasmallo y los sacos, no dejó ninguna otra pertenencia, decidió huir de allí cuando empezó a ver luces de linternas, imagina que eran los guardeses de la finca. Recuerda bien esa noche porque le amaneció en el campo y le costó llegar hasta el coche, tuvo que andar mucho para llegar a su coche, dio una gran vuelta, recuerda que llegó con las primeras luces del día al coche, después de andar varias horas con las chanclas. Es la única vez que asegura haber pasado algo de temor a ser pillado. Aunque realmente, tampoco piensa que le hubiese pasado nada, realmente el trastorno de dejar allí el trasmallo y los sacos y por supuesto no poder conseguir las tencas. En ningún momento tuvo miedo a ser pillado por la Guardia Civil o los guardeses de la finca, ni si quiera cree que se diera aviso a la Guardia Civil, es algo que no pudo comprobar. Eso sí, recuerda que estuvo más de dos semanas sin salir a pescar. Realmente es

---

<sup>514</sup> Los pescadores denominan recodo de agua, a una pequeña masa de agua que se introduce en la tierra, es decir, un pequeño golfo, suelen ser alargados y estrechos, no hay mucha distancia entre una orilla y la otra.

<sup>515</sup> Donde lleva las llaves del coche, linterna y machete.

la experiencia más comprometida que ha pasado, realmente es muy difícil que me pillen, está muy seguro de sí mismo. De todo se aprende dice, después de aquello evita aún más todos los riesgos, intenta pescar en charcas aisladas y de difícil acceso, es cierto que aquel pantano está relativamente cerca de la casa de la finca y el riesgo existía. Nunca ha vuelto allí.

No recuerda ninguna otra situación comprometida, quizás, dice un día que con su amigo decidieron trasmallar dos charcas pequeñas de una finca en la Sierra de San Pedro, y decidieron hacerlo durante el día, cuando ya estaban terminando, dice llegó un pastor con el rebaño de ovejas y les dio un toque de atención, que iba a avisar a la Guardia Civil, pero como ya tenían casi todo recogido en el coche, tampoco el pastor pensó que estaban con un trasmallo, le dijeron que estaban pescando con cañas pero que ya se marchaban, les dijo que aquello era privado que allí no podían pescar, que se marchasen o avisaba a la Guardia Civil. Nos dice que se fueron con el temor de que realmente avisase a la Guardia Civil y les hicieran algún control al salir de la finca, no les quedó otra que arriesgarse porque no había más salidas de esa finca que un camino que llevaba a la carretera. No pasó nada y según cuenta ese día llevaban más de cuarenta kilos de tencas. También hace ya más de 5 años de esto. Con el tiempo te vuelves más cauteloso y evitas todos los riesgos que puedes.

Le preguntamos que si tiene intención de seguir pescando mucho tiempo de esta forma ilegal, y nos dice que mientras se vea bien físicamente lo seguirá haciendo, el trabajo está muy mal y las tencas en verano le ofrecen poder sacar un buen dinero. Finalmente concluimos la entrevista preguntándole que cuanto puede llegar a sacar en un buen verano y nos contesta que lo normal es entre tres mil y cuatro mil euros pero que algún año ha obtenido incluso el doble.



### 3.7.3.3 P.T.V<sup>516</sup> Casar de Cáceres. (13/07/2014).

A este informante, accedemos prácticamente por casualidad. Una mañana de un sábado de julio, en una jornada de pesca en una charca de la localidad donde nos desplazamos para fotografiar a pescadores de tencas en plena faena, conocimos a este informante, que casualmente guarda relación familiar directa con otro de los informantes ya entrevistados. Caminando cerca de la orilla de la charca a un metro de los pescadores allí congregados, apreciamos que uno de ellos estaba luchando con una buena tenca que se le resistía y coleteaba en la orilla. Una vez que la sacó a la orilla, le pedimos permiso para tomarle alguna fotografía a la tenca, un bonito ejemplar de tres cuartos de kilo de peso. Nos preguntó que para qué eran las fotos. Le explicamos el motivo e intercambiando diversas palabras descubrimos que era un familiar de otro informante entrevistado tiempo atrás, concretamente, su hijo. Nos resultó algo extraño, porque recordamos la entrevista a su padre, escasamente fructífera, fue una entrevista de la cual esperábamos mucha información referente al furtivismo y prácticamente fue nula la información obtenida, por las reticencias que mostraba el informante, que realmente fue muy esquivo, desviando toda la entrevista hacia la pesca legal de la tenca y un oficio tradicional heredado de su padre. Sin embargo, en este caso su hijo, desde el principio, percibimos mucha disponibilidad e interés por nuestra investigación, y evidentemente aprovechando la coyuntura le planteamos una entrevista totalmente anónima para que nos contase sobre la práctica furtiva de la pesca de la tenca. Concretamos con él, día, hora y lugar para tal fin. Nos intercambiamos los números de teléfono por si surgía algún imprevisto por alguna de las partes y poder avisarnos.

Así, una semana después, en una cafetería muy tranquila de la misma localidad quedamos para tomarnos un café y proceder a nuestra entrevista. Nuestra intención era intentar obtener esa información sobre el furtivismo que nos negó su padre y su abuelo. A los cuales procedimos a entrevistar por la información facilitada por otro informante, que los consideraba como grandes furtivos. De hecho, en este mundo de las tencas son

---

<sup>516</sup> Mantenemos oculta su identidad a petición del informante.

conocidos, tienen un apodo singular, y preguntando a muchos pescadores por ese apodo, la respuesta siempre es la misma, ¡menudos furtivos!

Desde un principio fuimos sinceros con este nuevo informante, con el riesgo de perder información valiosa, porque comenzamos explicándole que ya habíamos entrevistado a su padre, y que nuestra intención también era haber entrevistado a su abuelo. Nos comenta que su abuelo es bastante mayor y que no accede a estas cosas, es muy reservado y que su padre como buen furtivo es muy esquivo y no se fía de nadie. De todas formas, la fama que tenemos en la familia es por algo, dice sonriendo. En todo momento le recordamos que toda la información que nos facilite es anónima que no se preocupe. Le contamos que su padre, nos trató muy bien, nos abrió las puertas de su casa y nos contó toda su vida como pescador de río, de donde realmente viene la tradición de la pesca en la familia. Pero cuando intentábamos tocar temas referentes al furtivismo no entraba a responder o evadía las preguntas.

Decir, que este informante tiene una edad de alrededor de treinta años, es soltero y trabaja en una empresa de instalación y trabajos de aluminio y forja. Son tres hermanos y él es el mediano<sup>517</sup>. Nos aclara desde un principio que él es pescador por ocio y que no sólo pesca tencas, es muy aficionado a la pesca deportiva, de hecho tiene en mente la intención de montar un negocio relacionado con el mundo de la pesca deportiva, concretamente una tienda de pesca, e incluso ya ha empezado a dar los primeros pasos legales para ello. Comenzamos preguntándole sobre el significado de la tenca para él, y nos relata que la tenca desde que tenía apenas tres años forma parte de su vida, pues su padre gestionaba la charca de la sociedad de pescadores del pueblo mediante un contrato con el ayuntamiento del municipio. Y sobre todo, por toda la historia familiar con la pesca de río tradicional. Sin muchos rodeos y visto que hay predisposición, le preguntamos por el furtivismo y esa fama que tiene en especial su abuelo y su padre, nos responde que su familia lo ha pasado muy mal económicamente en determinados momentos, y evidentemente había que subsistir y una de las formas eran las tencas, además de otras actividades como vender leña. Incluso en la actualidad, que con la crisis, la situación es compleja su padre se arriesga de vez en cuando a trasmallar charcas. Le preguntamos que si él también, y nos contesta que gracias a dios el no está en el paro, pero que sí acompaña a su padre alguna noche. Nos aclara que

---

<sup>517</sup> Destacar, que también conocemos a su hermano mayor, el cual en un principio nos facilita la entrevista a su padre.

actualmente su padre lo hace puntualmente, porque ahora hay más riesgo, por el control y la legislación existente en torno a la tenca en Extremadura. Antiguamente, era distinto, campabas a tus anchas por las charcas de las dehesas, hombre, también existía riesgo, asegura. Pero a día de hoy es muchísimo más complicado y hay que tener más precaución y cuidado, hay que ser muy buen furtivo para que no te pillen.

Sin muchos más preámbulos le pedimos que nos cuente experiencias de su familia con esta actividad, que nos dé datos e información, en definitiva, que nos cuente como es la vida del furtivo, ya que él lo ha vivido de cerca en su familia con su padre y su abuelo. Comienza comentándonos, que para ser furtivo primero hay que tener valor para ello, y luego unas cualidades innatas, manejar todo el oficio de la pesca, tener a punto las herramientas y conocer bien el campo y sobre todo conocer gente, como Guardias Civiles, guardeses y dueños de fincas, dueños de bares, pescadores, etc. Es fundamental para moverte en este mundo de las tencas tener contactos, es necesario para poder pescarlas y poder colocarlas, es decir, venderlas. Como con la mayoría de nuestros informantes, intentamos seguir un patrón estructurado de entrevista para el relato de vida de cada uno de ellos, pero al final acaba por convertirse en una entrevista abierta por la propia pasión con la que te cuentan las anécdotas y experiencias. Y en este caso ocurre lo mismo.

Volviendo a la propia entrevista, el informante empieza a contarnos el proceder de la propia actividad furtiva, él habla de varias formas de furtivismo:

- Localizar charcas y pescar las tencas con trasmallo.
- Detectar charcas en fincas que te permitan introducir alevines de tencas donde engorden para su posterior pesca a trasmallo.
- Igualmente, localizar charcas con tencas y pescarlas con garlitos y cañas.

En su familia, la pesca habitual es realizada a trasmallo, porque por tradición y herencia familiar es la técnica que más dominan por su experiencia en la pesca de río, en definitiva, se han ganado la vida así durante muchos años y es la forma de obtener más ganancia. Normalmente se mueven por la zona, pero si se localiza una charca con tencas aunque sea lejana, se desplazan igualmente, en definitiva son pocos meses los que puedes

pescar y hay que aprovechar cualquier posibilidad, aunque haya que arriesgar un poco más. Para hacer buenas capturas hay que moverse bastante.

Cambiando el tema, le preguntamos por las herramientas y utensilios que suelen utilizar, si son artesanales y tradicionales. Nos cuenta que su abuelo cuenta con una buena colección de todo tipo de redes y de trasmallos muy antiguos, algunos de ellos tejidos por su abuela y otros adquiridos por encargo hace ya incluso cincuenta o sesenta años. Contaban con dos barcas artesanales realizadas por un carpintero ya fallecido de del municipio de Garrovillas de Alconétar<sup>518</sup>. Pero que no las conservan, las vendieron en su momento, si nos cuenta que un familiar<sup>519</sup> suyo, aún conserva una a modo de reliquia. Por lo demás, nos dice que han vendido muchos utensilios, cuando dejaron de gestionar la charca del pueblo se deshicieron de ellos. En la actualidad, a parte de la colección de trasmallos que guarda su abuelo. Su padre cuenta con cuatro trasmallos de diferentes medidas, que son los que utiliza para pescar. Asegura que para la práctica de pesca que realiza su padre, simplemente, con los trasmallos es suficiente.

Le pedimos que nos explique cómo es un día de pesca furtiva, que nos dé detalles de cómo organiza una jornada. Empieza contándonos que primero hay que localizar la charca y asegurarse del momento en que se pueda trasmallar, asegura que lo habitual es hacerlo en la madrugada, aunque en pleno verano a plena luz del día con cuarenta grados de temperatura han llegado a trasmallar charcas pequeñas, lo hacen pasando desapercibidos, simulando que están pescando con cañas y siempre tiene que haber alguien vigilando, lo ideal son dos personas. Son pocas veces las que actúan así, pero cuando lo hacen, él siempre acompaña a su padre. Por la noche, alguna vez suele acompañarle, pero su padre muchas veces se tira sólo al campo, no necesita a nadie, es todo un experto, mi madre lo pasa fatal, relata. En cuanto a la cantidad de tencas que suele traer su padre, relata que lo habitual es que venga con cuarenta o cincuenta kilos, también depende de los encargos que pueda tener. En alguna ocasión ha llegado a venir con más de cien kilos de tencas. Le preguntamos si todas las tencas las vende, y cuenta que se las quitan de las manos, los destinatarios son bares y restaurantes, y algún que otro comercio y pescadería y también vecinos y familiares pero en cantidades menores. También contamos con arcones grandes donde las mantenemos por si acaso no se venden o contamos con muchas, pero es raro que

---

<sup>518</sup> Al cual ya nos hemos referido en otras historias del texto.

<sup>519</sup> Un tío suyo, del cual también hemos recogido previamente su historia de vida.



las tencas no las vendamos, dice. En cuanto a los precios, refiere que depende, lo habitual es entre 7-12 euros. Si son pequeñas cantidades las podemos vender incluso a 14 euros el kilo, pero los bares, restaurantes y demás establecimientos, dependiendo de la necesidad te pueden llegar a pagar 12 euros el kilo sin problemas.

A parte de trasmallar charcas que ya cuentan con tencas, también nos cuenta que suelen tener localizadas charcas dispersas por distintas fincas que ellos mismos repueblan de tencas todos los inviernos y así, al menos disponer de charcas ya localizadas para pescarlas, evidentemente, nos cuenta que estas charcas no son suyas, pero que en algunos casos tienen permiso de dueños de fincas. Porque su padre hace muchos favores en el campo, en cuanto a poda y mantenimiento, recogida de leña, etc. a cambio del favor de disponer de charcas. Mi padre es un negociante, en este sentido. Es que no queda otra, asegura. Aunque es una práctica que su padre ha mantenido de siempre. Sí, es verdad, que nos cuenta que ha habido años donde no han tenido tanta necesidad de arriesgarse con el furtivismo, pero ahora llevan tres años que han vuelto por necesidad, su padre no tiene trabajo y las tencas es un medio de subsistencia durante algunos meses y con la crisis actual han tenido que desempolvar los trasmallos y volver a ponerlos a punto, es lo que queda, afirma.

En relación a situaciones de riesgo, indagamos en este sentido, si es verdad que a través de diversos pescadores que nos habían contado que este señor ha llegado a estar detenido por el furtivismo. Intentamos tocar este tema con cierto tacto, y le preguntamos por los riesgos que conllevan la práctica del furtivismo. Nos responde inicialmente que el riesgo siempre existe, que incluso con toda la experiencia que tiene su padre, ha vivido alguna anécdota complicada. A lo largo de tantos años es normal, ha tenido experiencias diversas en este sentido, le pedimos que nos cuente alguna de ellas. Comienza contándonos, que lo típico, en alguna ocasión puntual ha tenido que huir de la charca porque se han percatado los guardeses de que había alguien por la charca. Nunca nos han pillado en plena faena, cuenta. Sí, han tenido algún conflicto, no de llegar a las manos pero si de palabras mayores cuando en alguna ocasión han ido a pescar con la caña para probar alguna charca o cuando les han visto dentro de alguna finca, pero pescando jamás. Lo más grave que han pasado, nos relata que lo recuerda muy bien, el tendría unos dieciocho años, una noche acompañó a su padre a trasmallar una pequeña charca a una finca cerca de Alcántara

(Cáceres), y pescaron unos kilos de tencas, eran tencas muy pequeñas y hubo que seleccionarlas, solamente escogieron las de cierto tamaño, y de regreso en un control de la Guardia Civil rutinario les registraron el coche y encontraron toda la pesca y dos trasmallos, a su padre le cayó en aquellos años una multa económica, porque no tenía antecedentes. Actualmente las sanciones son mucho peores. Por eso su padre tiene la fama de furtivo, evidentemente lo es, pero a raíz de aquello, los cuentos y habladurías por el pueblo y demás, hicieron el resto. Es lo más complicado que recuerda en cuanto a riesgos que hayan pasado. El riesgo hay que asumirlo, y cuando hay necesidad, más aún, termina comentando.

Tampoco extendemos mucho más la entrevista después de más de dos horas de conversación. Seguimos pensando, que es posible que haya omitido mucha información al respecto, pero no ha sido tan esquivo como su padre, al menos ha entrado en la materia que perseguíamos. Lo ideal hubiese sido también acceder a su abuelo, pero ni la primera vez fue posible y esta segunda vez igualmente, la respuesta es que su abuelo tiene mucho carácter, está muy mayor y mejor que no. Aún así le pedimos que lo intente y se ponga en contacto con nosotros por si en algún momento fuera posible por su parte o le apetece.

### 3.7.3.4 C.M.A<sup>520</sup> Cáceres-Aldea Moret<sup>521</sup>. (02/06/2014).

En esta ocasión, este informante presenta diferencias en relación al prototipo de furtivo que hemos ido entrevistando, como hemos podido ver en base a la información obtenida de todas las entrevistas realizadas. Se trata de un varón de 43 años, casado, tiene tres hijos y se dedica a la venta ambulante, vende textiles por diferentes mercados de distintos municipios a lo largo de la semana. Accedemos a él, al igual que con la mayoría de informantes que hemos localizado, por el boca a boca, un conocido suyo con el que hablamos, derivados por otro pescador, es quien le cuenta nuestras intenciones, a lo cual accede y nos facilita su número de teléfono para que nos pongamos en contacto con él. Concertamos la entrevista en su casa con el cual pasamos un rato agradable recogiendo sus relatos y experiencias con las tencas.

Reside en un barrio de la periferia de la ciudad de Cáceres. Nos resultó curioso la fama que tiene y el mote con el que es conocido en el mundo de la pesca de la tenca. No se trata de un furtivo de trasmallo, no es lo habitual, aunque como veremos en alguna ocasión si ha llevado a cabo estas prácticas. Él mismo se define como un furtivo, un furtivo de caña especialmente. Es un apasionado de la pesca de la tenca, pero asegura que sólo le gusta pescarla con cañas, a eso de trasmallar no le encuentra alicientes, aunque asegura que en alguna ocasión si lo ha hecho con algún amigo, cuando han visto un negocio fácil. La práctica de la pesca de la tenca, como en la mayoría de los casos es heredada de su padre y abuelos, nos relata que desde bien pequeño iba con su padre y abuelos por las charcas de diferentes pueblos para pescar tencas. Y como hemos señalado, se considera un furtivo, porque le encanta salir al campo o a la sierra en busca de charcas con tencas y pescarlas con caña. Le comentamos que existen sociedades de pescadores donde podría pescar tencas, y nos comenta que no es lo mismo, él prefiere pescar alejado de la gente, estar solo y disponer de charcas para él solo, donde nadie le moleste y tener jornadas de pesca donde pueda traerse a casa una costera repleta de tencas y eso en una sociedad de pescadores es imposible y encima hay que pagar. Nos cuenta que pesca por tradición, que no lo hace por

---

<sup>520</sup> Preservamos su identidad a petición del informante.

<sup>521</sup> Barrio de la periferia de la ciudad de Cáceres.

ganar dinero, aunque evidentemente cuando pesca mucho suele vender a gente del barrio y a algún bar que otro pero también regala muchas tencas a familiares y amigos.

Suele localizar las charcas, porque es cazador, y durante la temporada de caza que no coincide con la de pesca, localiza muchísimas charcas. Le preguntamos si también es furtivo de la caza, y nos responde que en menor medida, que no es igual que con las tencas, la caza conlleva más riesgos, pero que evidentemente también es un furtivo de escopeta, nos mentiría si dijera lo contrario, dice riéndose, pero recalca que no al mismo nivel que con las cañas, porque con las cañas pasas mucho más desapercibido que con la escopeta. Le contamos sobre la fama que tiene en este mundo de la tenca, que es visto como un demonio por muchos pescadores, responde que son habladurías, generalmente por envidia, en el mundo de los pescadores hay mucha envidia y mucha avaricia y si hablamos de tencas, mucho más. Es cierto que hay personas que evidentemente no le pueden ver, porque en alguna ocasión ha tenido conflictos en alguna finca. Nos cuenta que el no suele ir a robar tencas a cotos de sociedades, evidentemente, porque prácticamente es imposible hacerlo por el control que tienen sobre las charcas. Yo soy más de meterme en lugares alejados, en charcas donde no acceda la gente, y en alguna ocasión si he pescado en charcas destinadas a la cría de la tenca, y he tenido algún conflicto serio, como es evidente. Le referimos que si nos puede aclarar eso de serio, bueno nos dice, pues lo habitual, te metes en una finca privada, encima con charcas que son criaderos de tencas, pues si te pillan imagínate, lo menos que puede pasar es que llamen a la Guardia Civil. Ha llegado incluso a las manos, con algún propietario y guardés de alguna finca. Aunque son casos muy contados, señala. Sabe que hace algo ilegal y se arriesga a ello, pero esa prohibición y riesgo es la causa que le hace actuar así, le encanta el riesgo dice. Pero como es natural, sabe que no tiene nada que ganar en situaciones así, por ello prefiere no meterse en charcas destinadas a la cría de tencas. Sí, pesca en charcas privadas, pero muchas de ellas no están acotadas, con lo cual lo único que me puede pasar es que me quieran echar de la finca, evitar que pesque allí y me niego porque la ley dice que el agua no es privada y por ello no me pueden denunciar salvo que me pillen con muchas tencas o tencas pequeñas. Lo más que me puede pasar es que me denuncien por entrar en propiedades privadas, y muchos ni se molestan porque es insignificante la sanción, señala. Por eso en los conflictos, te invitan a irte, te niegas y ya se

monta el lío. En alguna ocasión me han intentado agredir, y si la cosa se complica cojo los bártulos y me voy, pero vamos que suelo volver dice riéndose.

Le preguntamos si en alguna ocasión ha estado detenido por estas prácticas, y nos cuenta que detenido como tal no. Ha sufrido multas y le han sancionado administrativamente. Cuenta que la Guardia Civil le ha pillado alguna vez con muchas tencas y alguna más pequeña de lo normal, pero es muy complicado, salvo que te las pillen dentro del coche. Le han sancionado económica y administrativamente durante un tiempo sin poder pescar, pero que ha seguido haciéndolo, él es así dice. Y además, con el tiempo, no es que te arriesgues menos, es que tienes más experiencia entonces sabes cómo actuar, por ejemplo, si estas pescando tencas, pues de vez en cuando escóndelas lejos del sitio donde estés pescando y lo suyo es mantenerlas en cubos de agua con vida, si viene la Guardia Civil, las tiras al agua y punto, sobre todo cuando se trata de tencas que no tienen los 15 centímetros, es decir, la medida legal. Esos son los conflictos más habituales que ha tenido, pero a medida que pasan los años va aprendiendo y evita muchos conflictos, porque pesca a determinadas horas, selecciona bien las charcas, pero el riesgo está siempre presente, y si no hubiese riesgos, no lo haría, vuelve a decirnos. Es un hombre de riesgos, así se define.

Aunque ya nos ha comentado sobre la venta de las tencas, incidimos en ello de nuevo. Donde vendes las tencas, le preguntamos, asegura que hay bares que siempre te las compran, porque no son cantidades muy grandes las que suele llevar. Lo máximo que puede llevar en una jornada de pesca si se ha dado bien con dos cañas de pescar, son 10 ó 15 kilos. Muchos vecinos del barrio también me las compran e incluso clientes que tengo en el mercado también me encargan algún kilo. No vende un kilo de tencas por menos de 10 euros, lo habitual son 12 euros, son tencas bravías de charca, en cualquier pescadería están en torno a 20 euros el kilo y encima son de piscifactorías, con lo cual por menos de ese precio no las vende, sino se las queda o las regala a algún conocido con el que tenga algún compromiso. Pero las tencas se venden muy bien, no suele haber problemas, aquí en Cáceres la gente se pega por ellas y las pagan bien, termina diciendo.

Como hemos visto se trata de otro informante que recoge el perfil de furtivo, pero con matices diferentes. No es el típico furtivo que se dedica a ello por lucro a gran escala. Se mezclan aspectos tradicionales y pasionales hacia esta actividad de la pesca de las tencas

con ese otro tinte del que hablamos, la recompensa económica. Y por supuesto, donde podemos ver claramente ese valor que en estas aficiones despierta saltar la línea de lo prohibido, no cumplir la norma y esquivar las leyes establecidas, un rasgo inherente en personas que tienen como afición la pesca y la caza, donde la pillería y las argucias para transgredir la norma establecida son características propias de estos personajes.

También señalamos, que gracias a esta historia de vida, localizamos a otro pequeño grupo de informantes, con características muy similares como veremos a continuación. Y donde pudimos incluso vivir experiencias propias, es decir fuimos partícipes de experiencias de pesca en lo que encuadramos fuera de la legalidad, es decir, el ya destacado **furtivismo**.

### 3.7.3.5 J.C.M, F.H.E y R.G.S<sup>522</sup> Cáceres. (Agosto de 2014).

Como hemos reflejado anteriormente, esta entrevista que exponemos a continuación es resultado de la información facilitada por el informante anterior, el cual nos proporciona el nuevo informante y nos facilita todo para establecer el contacto. En realidad al final, no resulta una sola entrevista, sino tres, porque la información la obtenemos de tres personas distintas que actúan en grupo, en cuanto a la actividad furtiva de la pesca de la tenca. El contacto inicial, lo establecemos en principio con un solo informante, un varón de mediana edad, gerente de una constructora y residente en Cáceres. Aunque ya conocía de antemano nuestras pretensiones, le explicamos el trabajo que estamos desarrollando y sin problemas accede a ser entrevistado, pero sí pide, que si no es mucho problema, entrevistar a otros dos amigos suyos con los que faena, evidentemente no mostramos ninguna reticencia al respecto, pues consideramos que más rica y productiva será la información que podamos obtener de ellos. Incluso me plantea la posibilidad de acompañarles a pescar en alguna ocasión, algo a lo que accedemos sin plantear dudas. Lo único que pide es confidencialidad y nada de fotos de ellos. Con lo cual fijamos un día, concretamente una tarde de un miércoles del mes de agosto a las 16 h., pasan a buscarnos con un todoterreno en el lugar que acordamos. Nos presentan a los otros dos amigos, y por casualidades de la vida, uno de ellos ya le conocemos previamente por otros motivos ajenos a la pesca y las tencas. Nos comentan que vamos de pesca a una charca en la que ellos depositaron tencas hace 8 meses, y que van a empezar a pescarlas ahora con cañas.

Como vemos va a resultar una entrevista muy diferente por ser con un grupo de informantes y porque vamos a participar como observadores de la propia actividad y como veremos no solo en una ocasión, sino en varias, concretamente en dos ocasiones más. A continuación pasamos a describir a los tres informantes que integran el grupo:

1. El primero, que es con el que hemos iniciado el contacto, es un varón de 41 años, casado y con una hija. Como hemos dicho es gerente de una constructora familiar. Es pescador de toda la vida, las tencas le apasionan y asegura que no lo hace por

---

<sup>522</sup> Preservamos la identidad de estos informantes a petición propia.

negocio sino por afición y diversión, aunque en alguna ocasión el negocio con las tencas es irremediable, dice.

2. El segundo, varón de 39 años, funcionario de profesión, también casado y sin hijos. Es pescador de tencas desde muy niño, afición que hereda de su padre. Sólo le gusta pescar tencas, preferiblemente con cañas e igualmente comenta que no lo hace por negocio pero que un dinerillo extra no viene mal.
3. El tercero, el más joven de los tres, que es el que conocemos de antemano por otros motivos ajenos a la pesca de las tencas. También es varón, de 27 años de edad, soltero con pareja y guardia de seguridad privada de profesión. Al igual que los anteriores, se define como un pescador por afición desde muy joven transmitida por su padre.

Los dos últimos mantienen amistad desde hace muchos años y conocen al primero hace algunos veranos pescando tencas en una charca, a raíz de ese momento, establecen una amistad que aflora especialmente durante los veranos, con la temporada de pesca. No se consideran furtivos como tal, ellos son conscientes que es ilegal lo que hacen, pero en realidad por la pasión y afición que tienen hacia las tencas. No lo hacen como negocio en un principio, aunque últimamente sí han negociado con las tencas como veremos. Y cada verano que pasa esta actividad va creciendo. Pero principalmente, lo hacen por pasión y diversión personal. Regresando al punto de la propia observación participante, es decir, a las experiencias de pesca vividas con ellos. Destacar que fueron tres e incluso, nos brindan la posibilidad de unirnos al grupo en años siguientes, algo que evidentemente les agradecemos, pero que no lo contemplamos, nos excusamos diciendo que por motivos profesionales nos resultaría imposible.

Pasemos entonces a describir las tres experiencias que compartimos con ellos y donde pudimos vivir de primera mano la actividad furtiva. Es cierto que aceptamos, pero con mucho recelo porque no sabíamos bien donde nos metíamos, pero la información de cara a la investigación resultaría relevante, y el conocer a uno de ellos, fue lo que al final nos llevó



a aceptar. Como hemos repetido varias veces, fueron tres jornadas las que pasamos con ellos y que a continuación se describen y relatan:

A) Pesca de tencas en charca a los pies de la Sierra de San Pedro, a unos 20 kilómetros de la ciudad de Cáceres. Como ya se ha reflejado, una tarde del mes de agosto les acompañamos a una pequeña charca de una finca que regenta un conocido de ellos, les permite introducir tencas en la charca para su pesca posterior. La idea de ellos es pescarlas con cañas durante el verano y al final de temporada trasmallar la charca. En esta ocasión pescan con cañas, dos cada uno de ellos. Estamos en la charca hasta las 21 horas, aproximadamente. La verdad que la jornada resulta muy productiva, pescan entre 30-40 tencas cada uno, alrededor de 6-7 kilos por cabeza. Son tencas todas de similar tamaño, el desarrollo de estas ha sido similar en la charca, en alguna ocasión pescan alguna un poco mayor, pero la mayoría ronda los 15-20 cm. Las pescan con gusanos<sup>523</sup> adquiridos en tiendas específicas de tencas. Durante la tarde, da para charlar bastante, aprovechamos para realizar alguna fotografía que nos permiten y para obtener más información. Nos comentan que tienen más charcas donde han introducido tencas. Suelen poner dinero todos los años para comprar alevines de tencas. Esto lo hacen con dos o tres charcas. Introducen aproximadamente un millar de alevines por charca. Pero me comentan que pescan en otros sitios, alguno de ellos evidentemente, prohibidos. Suelen hacerlo de madrugada y siempre con cañas y garlitos. Les preguntamos, qué hacen con tantas tencas, lo habitual es reglarlas, aunque últimamente las suelen vender y con el dinero que obtienen, lo guardan y lo invierten en alevines de tencas para el siguiente año. También organizan alguna cena al final del verano y en Navidad. Si sobra dinero, lo reparten. Durante la tarde de pesca no hablan mucho entre ellos, de vez en cuando se gastan bromas, y nos llama la atención que las tencas pequeñas las devuelven al agua y sobre todo que cuando pescan algún marrajo<sup>524</sup> o galápago, los matan directamente, dicen que son muy dañinos para las tencas. Cada uno de ellos, al menos en esta ocasión,

---

<sup>523</sup> Conocidos como asticots o cocos por los pescadores y se compran por peso en bolsas llenas de serrín. Concretamente, son larvas de moscas que suelen estar en carnes putrefactas.

<sup>524</sup> Especie de tritón o lagarto de agua, ya citado en otros puntos del texto.

pesca con tres cañas y disponen de una costera cada uno, donde depositan las capturas. compiten entre ellos por ver quién es el que más pesca, apreciamos muy buen ambiente entre ellos.

- B) La segunda ocasión en la que acompañamos a estos informantes, fue una semana después de la primera experiencia, en esta ocasión, la experiencia albergaba algo más de riesgo, pescar de madrugada hasta el amanecer en un pequeño pantano privado de una finca en plena Sierra de San Pedro entre las poblaciones de Alburquerque (Badajoz) y Aliseda (Cáceres). Pescar en ese pantano está prohibido porque está acotado, en principio según ellos, no hay riesgos porque la finca está embargada, pertenece a un empresario conocido a nivel nacional, imputado en un escándalo de corrupción de un ayuntamiento de una famosa localidad española. Quedamos a las dos de la madrugada de la mañana de un domingo, cuando llegamos a los pies del pantano era prácticamente una hora después, tras media hora de carretera desde Cáceres y otra media hora de un sinuoso camino eterno. Tampoco hay riesgos con los propietarios de la finca, cuentan, no obstante, ellos comentan que los guardeses de la finca continúan viviendo allí. Una vez fuera del coche tuvimos que andar unos cinco minutos con unas pequeñas linternas hasta llegar a la orilla del pantano, apenas se veía nada. Ellos se movían como pez en el agua, nosotros éramos meros observadores. Cada uno llevaba una sola caña sin carrete y una boya luminosa que se veía iluminada, tipo fluorescente sobre el agua, cuando desaparecía es que había picado una tenca. Previamente, al comienzo de la pesca con caña tiraron un garlito cada uno al agua, con una bola congelada en su interior de masa a base de harina, huevo, licor y aceite. Se pusieron a pescar con la caña como a unos cinco metros de distancia el uno del otro y nosotros detrás de ellos, justamente con el pescador del medio. Al principio no picaban las tencas, tiraron un poco de pastillas de pienso para las vacas al agua para atraerlas y al cabo de los veinte minutos empezaron a sacar tencas, no las veíamos pero se las escuchaban chapotear en el agua resistiéndose a ser sacadas. Lo único que apreciábamos eran los luminosos que desaparecían y aparecían en el agua a modo de intermitencia. Y la luz de las pequeñas linternas

tipo led que utilizaban para cambiar el cebo. Tenían unos cubos grandes con agua donde depositaban las tencas. Era una actividad increíble, ellos ni hablaban, parecían entrenados, todos los movimientos automatizados, en alguna ocasión hablaban a modo de susurro. A pesar de ser agosto esa noche pasamos un frío de órdago. Eso sí, la noche pasó volando y con la primera luz del alba empezaron a recoger, nos asomamos a los barreños de agua y estaban repletos de tencas, los vaciaron de agua y echaron las tencas a un saco grande del que utilizan los ganaderos para el pienso, increíble, las tencas que podía haber allí, con sólo una caña cada uno. Pero todo no había acabado, ya no nos acordábamos de los garlitos. Después de recoger las cañas y vaciar las tencas en el saco, sacaron otro saco, cada uno se fue a por su garlito. Ya se veía muy bien, el paraje era precioso un pantano rodeado de numerosa arboleda, concretamente eucaliptos, la visibilidad era nula más allá de la orilla, era un bosque repleto de eucaliptos inmensos, muchos de ellos inundados por el propio pantano. Al sacar los garlitos quedamos perplejos, les costaba retirarlos del agua del peso que traían, cuando lo acercaban a la orilla el ruido de las tencas chapoteando era significativo, con los otros dos garlitos igual. Estaban repletos de tencas de todos los tamaños, en uno de ellos venían incluso dos galápagos de cierto tamaño. Los vaciaron a unos tres metros de la orilla sobre hierbas y hojas de de eucaliptos, el conjunto de tencas que había allí amontonadas superaba incluso al que habían obtenido de la pesca con cañas. Rápidamente llenaron un barreño de agua, y empezaron a clasificar las tencas, las más pequeñas al barreño y las que superaban cierto tamaño a ojo, al saco, una operación que en cinco minutos estaba hecha. Había alguna tenca enorme. Los galápagos en esta ocasión, no los mataron y se fueron solos a gran velocidad hacia el agua. Al acabar, cogieron el barreño con tencas pequeñas y las devolvieron al agua. Cada uno cogió un saco, otro las cañas y mochilas y nos dijeron que cogiésemos las sillas tipo taburetes plegables. Nos pusimos a andar hacia el coche, metimos todo en el coche y arrancaron, uno comentó, ahora queda lo peor, no encontrarnos con la Guardia Civil, se nos encogió todo el cuerpo, pero no comentamos ninguna palabra. El camino era horrible, sin el todoterreno, allí no hubiésemos podido llegar, nos cruzamos con ciervos y algunos conejos durante el

trayecto por el torturador camino, hasta llegar a la carretera. El primer escollo estaba salvado, sólo quedaba media hora de camino hasta Cáceres, íbamos nerviosos por el tema de la Guardia Civil, ellos comentaban que el riesgo estaba en los pueblos y las rotondas próximas a Cáceres. Al final no hubo problemas, pasamos la localidad Aliseda, el cruce de Arroyo de la Luz y el pueblo de Malpartida de Cáceres sin problemas. Hubo suerte, no nos cruzamos con la autoridad. Nos propusieron que si les acompañábamos a pesar las tencas y a desayunar, eran las 8,30 horas del domingo. Llegamos a una vivienda unifamiliar con un amplio garaje, una vez dentro sacaron los sacos y los pesaron sobre una báscula, repartiendo las tencas en bolsas más pequeñas. El total de tencas capturadas esa noche fueron 55 kilos. Les preguntamos que donde iban destinadas esas tencas, y nos dijeron que a un conocido restaurante de Cáceres, que las tenían apalabradas por 12 euros el kilo. Nos regalaron 2 kilos de tencas. Para finalizar, fuimos a desayunar a una churrería cercana, estábamos muertos de sueño, pero también de hambre. Allí repasaron las peripecias de la madrugada y empezaron a gestar las próximas salidas. Durante la semana que entraba querían pescar en otra finca por la zona de Trujillo. Y hablaron de trasmallar otra pequeña charca donde habían introducido tencas previamente, ya habían pescado a caña allí durante el mes de junio y julio y querían limpiarla con el trasmallo. Nos invitaron a las dos próximas salidas, lo valoramos. Finalmente nos apuntamos a una tercera y última jornada de pesca furtiva con ellos.

- C) La tercera y última experiencia que tuvimos con estos pescadores, no conllevó tantos riesgos, pero sí argucia. Y decimos argucia, porque se desarrolla en otra famosa finca próxima a la localidad de Trujillo (Cáceres), una finca muy conocida a nivel nacional. En esta ocasión sólo iban dos de ellos. El más joven, esta vez por motivos de trabajo no pudo. Quedamos el miércoles por la tarde, con mucho calor también. Tampoco nos comentaron mucho más, simplemente que no había riesgos, que esta vez estaba todo controlado. Uno de ellos nos dijo, que no nos preocupásemos que vamos de pesca a un sitio seguro. Llegamos a la finca, al pie de una pequeña carretera. Nos sorprendió, porque al llegar se divisaba un

pantaniillo muy bonito debajo de una colina, y en lo alto una casa tipo palacio. Se dirigieron hacia la casa, como si fuera de ellos la finca, nos recibieron tres mastines enormes y dos hombres de mediana edad, los perros estaban muy tranquilos, ellos se saludaron con los dos hombres como si se conociesen de toda la vida. Uno de ellos dijo venís preparados para un buen día de pesca, ¿no? Nos indicó como llegar al pantano, aunque al final nos acompañó, bordeamos la casa y comenzamos a descender por una ladera hacia el pantano, que se encontraba enclavado justo debajo. El hombre se despidió y nos dijo: ¡que disfrutéis!, si necesitáis algo, ya sabéis, luego nos vemos. Les preguntamos que si se conocían, aunque era evidente que sí, el de mediana edad respondió que sí, que era un favor personal que le hacían a él. Eran los guardeses de la finca, estaban invitados por ellos. Al llegar al agua, prepararon las cañas, en esta ocasión dos cada uno. Y comenzaron a pescar. Pronto sacaron la primera tenca, un ejemplar de más de un kilo a simple vista. Al rato la segunda, también de un tamaño similar. Una tercera, una cuarta y así sucesivamente, pero todas eran enormes, ellos estaban disfrutando como niños, decían que pescar tanta cantidad de tencas de ese tamaño, pocas veces puedes hacerlo. Las iban depositando en una manga que tenían puesta en medio de ellos dos. A eso de las 20 horas decidieron recoger, sacaron la manga y había unas 30 tencas todas de similar tamaño, ellos decían que todas sobrepasaban el kilo, decían que pocas veces habían disfrutado tanto pescando. Las devolvieron todas al agua excepto cuatro tencas que uno de ellos dijo que se las llevaba a su madre. Recogimos y subimos hacia la casa, allí salió el hombre que nos condujo al pantano cuando llegamos y nos dijo ¿qué? ¿habéis disfrutado con los tiburones del pantano? Porque eso en vez de tencas parecen tiburones y se reía, aquí no pesca nadie casi nunca y así están las tencas, enormes. Nos invitó a tomar unas cervezas y unos pinchos y estuvimos allí hasta que se hizo prácticamente de noche. Estuvieron contando anécdotas de caza y de pesca en la finca. Aprovechamos y le preguntamos a los guardeses si habían tenido problemas alguna vez con el furtivismo. Respondieron que eso es algo habitual, pero que allí no se atreven a entrar, y si entran enseguida nos percatamos, los perros detectan todo, relatan. Además, comentan que el pantano se ve muy bien

desde la casa. Es difícil que se arriesguen a entrar a pescar los furtivos, aún así alguna vez lo han intentado, y hemos tenido que invitarles a que se vayan, por regla general se van sin presentar problemas y si alguno se pone “bobo” con coger el móvil y llamar a la Guardia Civil es suficiente. Con la caza es más complicado porque la finca es muy grande y controlarla entera es complicado, en muchas ocasiones nos hemos encontrado lazos para los conejos. Por regla general, no tenemos problemas, es lo más habitual. Y así, terminó la tercera experiencia que tuvimos con estos informantes. Recibimos información de primera mano siendo partícipes de las propias experiencias de ellos, oportunidad que no nos habían brindado hasta el momento ningún otro informante.

Como hemos visto, las aventuras de este grupo de amigos son diversas, así llevan varios años y aseguran que así seguirán. Es un furtivismo diferente, podemos decir que por placer, un furtivismo infundado en la pasión por la pesca de las tencas. Es diferente a lo visto hasta el momento. La mayoría de furtivos transgreden la norma y se la juegan para comer y subsistir. Sin embargo este tipo de furtivismo es pasional, aunque en ocasiones también negocian con las tencas. Destacar, que hasta la fecha no han tenido problemas con la autoridad. A nosotros nos sorprende que uno de ellos en concreto, se arriesgue ante estas situaciones, porque no deja de ser algo ilegal lo que suelen hacer, aunque ellos pesquen tencas que ellos mismos compran, es algo ilícito. Le preguntamos a este, si arriesga su profesión, y responde que no, que está todo controlado, lo dice muy seguro de sí mismo. Imaginamos que lo dice por el estatus social que ocupa. Y en la última experiencia que compartimos lo experimentamos, accedieron a pescar a un pantano privilegiado invitados por un favor personal que le hacían. En definitiva, vemos como en el mundo de las tencas vale todo. Son un preciado tesoro muy cotizado donde hasta la autoridad tiene tentaciones.



**Tencas capturadas de forma furtiva a caña.**



**Tencas capturadas de forma furtiva con trasmallo.**





**Recuento de tencas pescadas con trasmallo furtivamente.**



**Trasmallo y tencas pescadas de forma furtiva.**



**Tencas de procedencia furtiva con caña y garlito.**



**Tencas mantenidas con vida en la propia charca para transporte clandestino a otras charcas.**



**Tencas pescadas a caña furtivamente.**



**Pesca furtiva a caña al atardecer en charca de finca privada en Sierra de San Pedro (Cáceres)**



**Pesca furtiva a caña en charca clandestina con tencas depositadas ilegalmente.**



**Pesca en estanque artificial privado, con tencas depositadas ilegalmente.**





### 3.8 EL FURTIVISMO DE LA TENCA: DEFINICION Y CONCEPTOS.

Posiblemente, cuando hablamos u oímos hablar de furtivismo en Extremadura la primera imagen o idea que viene a nuestra mente, es de personajes con escopeta cazando clandestinamente en el monte extremeño, en busca de algún venado, jabalí, corzo, perdices, conejos, liebres, etc., y es que estamos en una región donde la diversidad cinegética es muy rica. Sin embargo, en Extremadura el furtivismo no es sólo inherente a la caza. La pesca, y más concretamente la pesca de la tenca, aunque también de la trucha en la zona norte de la región, atrae a personajes que se ganan o intentan ganarse la vida, o simplemente lucrarse mediante esta actividad prohibida, que es el furtivismo. Podemos encontrar diferentes acepciones sobre el concepto furtivismo:

*“...práctica de la persona que caza, pesca o hace leña en finca ajena, a escondidas de su dueño...”<sup>525</sup>.*

*“...acción de cazar o pescar sin permiso en un coto vedado...”<sup>526</sup>.*

En base a estas definiciones, la actividad furtiva, a modo global queda caracterizada por una serie de patrones que la definen. Entonces, una actividad de caza o pesca es furtiva cuando:

- Se lleva a cabo en periodos de tiempo no establecidos legalmente para ello, es decir, fuera de temporada.
- Quien la practica no es propietario de un permiso legal o licencia.
- Se suele utilizar herramientas ilegales para llevar a cabo tal práctica, como armas y trampas.
- Cuando se lleva a cabo en una zona protegida legalmente.
- Cuando las especies que se pretende cazar o pescar están en vías de extinción, es decir, protegidas legalmente.

---

<sup>525</sup> Según el Diccionario de la Lengua Española.

<sup>526</sup> Según la Real Academia de la Lengua.

Como vemos, esta actividad clandestina podríamos definirla en relación a diferentes criterios, todos ellos fuera de la legalidad, es decir, ilegítimos, pues no deja de ser un delito establecido en el Código Penal. Es una actividad, cuyo origen podría iniciarse o remontarse a siglos atrás en el tiempo, donde la necesidad para comer hizo que muchas personas tuviesen que cazar en tierras de nobles y ricos para paliar ese hambre. Tierras, donde evidentemente, sólo podrían cazar sus propietarios y la realeza.

Si extrapolamos el concepto furtivismo hacia nuestro objeto de estudio, y concretamente, a todo el trabajo de campo realizado durante este tiempo, el furtivismo cobra relevancia e importancia, pues es una de esas posibilidades que nos ha ofrecido la investigación, una práctica muy desarrollada en la cultura de la pesca en Extremadura. Fundamentalmente, en todo lo relacionado con la tenca. Se trata de una actividad arraigada con fuerza en nuestro contexto de estudio y que pone de manifiesto el verdadero valor antropológico que perseguimos, esa identidad social y cultural que pretendemos extraer de la tenca y su relación con el extremeño. No deja de ser una evidencia clara, después de analizar todo el trabajo de campo, que el furtivismo de la tenca tiene elevada relevancia en lo relacionado con este pez, desempeñando un rol que de algún modo, hace que la tenca adquiera más valor del que ya pueda tener en esta región. Y podemos afirmar, a estas alturas del trabajo, que el furtivismo de la tenca está fuertemente arraigado a esta tierra porque está regulado legalmente, existe una ley de pesca en la región que recoge sanciones por esta práctica. Tiene un pasado y un presente muy latente. La tenca ha permitido comer a muchas familias en tiempos de necesidad y en la actualidad todavía hay quien lleva a cabo el furtivismo para poder minimizar la dureza de la crisis económica que atravesamos en la actualidad, pues como hemos visto aún es llevado a la práctica por algunos extremeños, para minimizar esa carencia actual, no tanto de hambre pero sí de confort. Aunque también, como hemos vivenciado, esta actividad es llevada a la práctica por lucro y pasión personal.

Así pues, nosotros podríamos definir el furtivismo de la tenca como esa actividad que salta la línea de lo prohibido, con la transgresión de la norma establecida, para pescar tencas con medios ilícitos, para el beneficio propio del que la lleva a cabo.



### 3.8.1 Tipología del furtivismo de la tenca.

En relación a toda la información obtenida y recogida a lo largo del trabajo de campo que hemos desarrollado, y en base a los relatos e historias de nuestros informantes podríamos establecer una clasificación del furtivismo de la tenca. Por supuesto, teniendo en cuenta las características propias de las personas que ejercen el furtivismo de la tenca en Extremadura. Es decir, definir una tipología sobre el furtivismo de la tenca. Y en esta línea podríamos llegar a establecer tres de tipos de furtivismo, que indicamos a continuación:

- **Furtivismo lucrativo.**
- **Furtivismo por necesidad.**
- **Furtivismo pasional y de ocio.**

Los tres tipos de furtivismo reúnen características similares, pero es obvio que cada uno debemos definirlo en base a unos patrones propios de actuación de la persona que desempeña la actividad furtiva. Evidentemente, no es lo mismo, alguien que pesca tencas de forma ilegal por lucro que quien las pesca también de forma ilegal por necesidad personal, o quien sólo las pesca por mero disfrute y pasión como pescador de tencas. Es por ello, que debemos darle unos matices que diferencien a cada tipo de furtivismo que hemos establecido, aunque nuestro punto de partida sea el mismo en todos los casos, es decir, que las tres formas son ilícitas en su praxis y esencia, la prohibición de llevarlo a la práctica es un denominador común.

- **Furtivismo de la tenca lucrativo**, nos referimos a este tipo con la pesca ilegal de las tencas, cuya finalidad o destino sería lucrarse o enriquecerse con la venta de las capturas obtenidas. Sin necesidad personal de quien lo practica, es decir, el furtivo en este caso no tiene una base económica precaria que le obligue al desempeño de tal práctica. Suele ser practicado por personas acomodadas que persiguen un complemento económico a su actividad laboral principal.

- **Furtivismo de la tenca por necesidad personal**, sería la pesca ilegal de las tencas por necesidad o precariedad económica de quien lo lleva a la práctica. Quien lo practica persigue obtener una cuantía económica para paliar su situación económica con la venta de las tencas. En la actualidad es practicado por personas que están en paro o cuyos ingresos son muy bajos.
- **Furtivismo pasional o de ocio**, en este caso, nos referimos a la pesca ilegal de tencas, simplemente por placer y pasión personal. Quien lo practica no busca lucrarse sino satisfacer unas necesidades personales del desempeño ocupacional a nivel de esparcimiento. Suelen ser pescadores deportivos que persiguen ampliar su actividad pesquera con esta práctica. Esta forma está muy extendida en la actualidad.

A nivel general, dentro de la práctica de esta actividad furtiva debemos reseñar o destacar las características propias del furtivismo que se dan en las tres formas descritas anteriormente, cuando:

- Se pesca ilegalmente en un coto o zona de veda.
- Se utilizan medios ilícitos.
- Se pesca fuera de la temporada establecida.
- Se crían tencas de forma ilegal.
- Se pescan ejemplares por debajo de la medida legal.
- Se comercializa con las capturas en un mercado ilegal.
- Etc.

### 3.8.2 Perfil del furtivo de la tenca.

Después de definir las diferentes formas o tipos de furtivismo de la tenca, consideramos interesante establecer un perfil tipo, o mejor dicho, un prototipo sobre el furtivo de la tenca. Evidentemente esta descripción está basada en la tipología ya mencionada previamente. Básicamente, podríamos decir o establecer este perfil en base a dos criterios en la forma de actuar del furtivo: Individual y grupal.

- Nos referimos a la forma **individual** de actuar del furtivo, cuando este opera en solitario. Es decir, sale a pescar ilegalmente las tencas sin nadie que le apoye en la actividad, ni directa ni indirectamente. Todo el proceso de la propia tarea es llevado por un solo furtivo.
- Y hablamos de la **forma grupal**, cuando operan un grupo de furtivos conjuntamente. Pueden ser dos o más individuos. Pueden actuar todos directamente o indirectamente. Cada miembro del grupo tiene establecidos sus roles y funciones en el modo de operar.

Por regla general, la forma que más predomina en el furtivismo de la tenca es la individual. No obstante también es habitual encontrar pequeños grupos establecidos y bien definidos. Dentro del primer grupo, podemos destacar una serie de características que pueden definir al furtivo solitario:

- Suele ser un hombre muy conocedor del campo extremeño en todos sus aspectos: fincas, caminos rurales, animales, plantas, etc. son expertos en el conocimiento del terreno donde se desenvuelven.
- Muy calculador y vivo, planifica todo perfectamente.
- Por regla general, son pescadores. Bien aficionados a la pesca deportiva o bien proceden de familias con una tradición muy arraigada de la pesca de río. Es decir, han sido verdaderos pescadores de río con barca y redes y conocen las técnicas de la pesca a la perfección.

- Suelen practicar o han practicado algún otro tipo de furtivismo, como de ranas, lagartos, caza, etc.
- Por regla general, el furtivo solitario actúa por necesidad de subsistencia. Su nivel económico es bajo y ocupan un estatus social no muy acomodado.
- Suelen ser el núcleo central la unidad familiar: padres de familia.
- En muchos de los casos compaginan esta actividad con otros trabajos remunerados muy precarios y eventuales en el tiempo.
- Etc.

En cuanto al formato grupal del furtivismo de la tenca, las diferencias son notables con el primer grupo. Podemos destacar:

- Evidentemente el grupo furtivo está formado por más de un individuo. No existen normas establecidas. Lo habitual es encontrar pequeños grupos de dos o tres personas.
- Suele destacar un líder en el grupo, el individuo con más experiencia y con mayor grado de conocimiento sobre la actividad. Es quien planifica y dirige la actividad.
- A diferencia de la forma individual, en los grupos furtivos destaca que actúan más por lucro y satisfacción personal que por propia necesidad.
- Sus miembros suelen ocupar una posición social más acomodada.
- No tienen tanta experiencia en la actividad. No se trata de una práctica arraigada tradicionalmente en sus vidas. Es decir, son más novatos en este sentido.

Son algunos de los rasgos y características que hemos predefinido en cuanto al furtivo de la tenca. Pero queremos destacar, que después de llevar a cabo todo este estudio, el verdadero furtivo actúa en solitario y destaca por ese vínculo histórico que mantiene con la tenca y con la pesca. Es un conocedor minucioso del terreno y de los recursos hídricos donde actuar, sabe elaborarse sus propios instrumentos y destaca principalmente por ese carácter acentuado de tener que ganarse la vida de alguna forma, por muy ilícita que sea. Planteamos que el verdadero furtivo es aquel que la propia crudeza de la vida le ha impulsado a adaptarse y explotar los recursos que le ofrece su entorno.

### 3.8.3 El “modus operandi” del furtivo de la tenca.

Una vez que hemos definido y clasificado la actividad furtiva, así como hemos descrito el perfil del furtivo de la tenca, debemos adentrarnos y profundizar aún más en la propia esencia de la actividad como tal. Hemos realizado un verdadero análisis ocupacional de la actividad furtiva, la hemos descompuesto y desmembrado en todos los componentes que la conforman. Ahora queremos plantear y ofrecer las fases y etapas que hemos concluido que integran. Porque, es una actividad claramente establecida y definida, estudiada y llevada a cabo con precisión por quien la practica y no debemos olvidar que conlleva riesgos. Así pues, es aquí donde queremos, o más bien pretendemos resaltar la verdadera metodología de la actividad furtiva de la tenca, es decir, el “*modus operandi*” del verdadero furtivo de tencas.

Esta forma de actuar del furtivo de la tenca para organizar sus faenas de pesca clandestinas, la hemos secuenciado en diferentes etapas o fases, que a continuación describimos:

- **Fase inicial de preparación, organización y planificación de la faena**, es el primer paso que da el furtivo. Suele planificar a la perfección la actividad cuidando todos los detalles minuciosamente, tiene que evitar ser descubierto o pillado “con las manos en la masa.” Esta fase suele comenzar con la selección de la charca donde se va a llevar a cabo la pesca. Generalmente comienza sondeando el lugar unos días antes, comprobando el nivel de dificultad de acceso y posibles riesgos que puedan surgir, si hay viviendas cerca, posibles escapatorias, etc. normalmente el furtivo hace alguna visita previa a la zona días antes para poner a punto todo lo comentado. Muchos furtivos suelen salir a probar charcas, es decir, comprobar si hay tencas en las charcas y si es susceptible de ser trasmallada, esto requiere de tiempo previo a la faena. Otro aspecto importante a tener en cuenta en esta etapa inicial es poner a punto todo el material que se va a utilizar, como revisar los trasmallos, garlitos, cañas, el vehículo que se va a utilizar, etc., y por supuesto dar salida a las tencas, que como hemos visto en los relatos de vida, antes de la actividad

furtiva, el propio furtivo ya tiene los encargos realizados, es decir, ya tiene los clientes que le van a comprar las tencas clandestinas.

- **Desempeño de la faena de pesca**, una vez seleccionada la charca, preparado todo el material y elegido el día de faenar, se procede a la propia actividad de la pesca. Por regla general, un furtivo con experiencia utiliza el trasmallo. Esta etapa la hemos delimitado desde que se desplaza a la charca y regresa con las capturas. El furtivo suele dejar el vehículo alejado de la charca y desplazarse hasta ella a pie. Lo habitual es hacerlo en horas de nocturnidad, aunque en ocasiones se faena a plena luz del día, dependiendo de las circunstancias. Aquí es donde radica el grado de experiencia del furtivo, en trasmallar la charca con sigilo y habilidad sin despertar sospechas. Nos comentaba uno de los informantes que un buen furtivo de tencas entra en el agua y sale de ella sin que se note lo más mínimo, hay que evitar hasta el chapoteo de las tencas al sacarlas del agua, hay que estar preparado por si hay que huir ante alguna circunstancia inesperada. Esta etapa termina cuando regresa con toda la pesca realizada, hay que tener en cuenta que en la mayoría de las ocasiones regresa con bastantes kilos de más a pie, en ocasiones varios kilómetros, hasta llegar al coche. Una vez en el coche el único riesgo es evitar a la Guardia Civil.
  
- **Clasificación y pesaje de las tencas**, una vez de regreso de la faena se procede a pesar y clasificar las tencas, en función principalmente del tamaño, pues si son encargos importantes, las tencas grandes hay que descartarlas, se venden peor.
  
- **Venta de las tencas**, normalmente, las tencas ya tienen posibles clientes o compradores, porque ya están encargadas de antemano. De no ser así, o si sobran tencas, que no es lo habitual, toca buscar otros compradores y recorrer preferentemente bares, pescaderías, restaurantes, particulares, vecinos, etc.

Y dentro de esta metodología o forma de proceder y actuar del furtivo de tencas no podemos dejar de lado los medios e instrumentos que se utilizan en las faenas furtivas, y en este sentido podemos destacar desde artilugios tradicionales hasta herramientas modernas. E incluso algún procedimiento propio de la tradición más antigua de esta actividad que es la pesca furtiva. Pero volviendo a los artilugios y herramientas utilizados en la pesca furtiva, en relación a la información obtenida de los diferentes informantes y en base a ello, hemos establecido la siguiente relación del material utilizado para la práctica del furtivismo de la tenca en Extremadura:

- **El trasmallo**, ya lo hemos definido en otros puntos del texto. Es la principal herramienta del pescador furtivo. Se trata de una red extensa en metros lineales y con un ancho de no más de dos metros. En la actualidad sólo está autorizado su uso en explotaciones de acuicultura y sociedades de pescadores. Su valor antropológico radica en la forma de usarlo y en la propia elaboración del mismo, aún existen trasmallos tradicionales cosidos a mano. Aunque también se pueden adquirir en tiendas de pesca especializadas, aunque, evidentemente en este caso, su elaboración es industrial. Destacar, que el verdadero furtivo es el que actúa con trasmallo, las grandes capturas de tencas sólo es posible con trasmallos. Existen trasmallos de diferentes medidas, los más usados sobrepasan los 20 metros y pueden llegar hasta 50 metros. El furtivo suele utilizar uno solo en su faena pesquera, y suelen ser manejables de no más de 30 metros.
- **La vara**, igualmente que el acuicultor o el pescador tradicional de río, el furtivo utiliza una vara de madera de encina u olivo de cierta longitud para ir pinchando el fondo fangoso de las charcas y que las tencas se dirijan hacia el trasmallo.
- **El garlito**, este artilugio es muy utilizado últimamente por furtivos ocasionales o pescadores que en algún momento pescan ilícitamente. Es una especie de trampa en forma de cilindro plegable, que se extiende y en su interior se deposita el cebo, tiene dos entradas a modo de embudo, una por cada extremo del cilindro,

por donde entran las tencas pero no pueden retroceder. Pueden ser de red metálica o red textil. Son trampas efectivas, pero hay que utilizar varias para obtener capturas interesantes. La ventaja de estos, radica en que se suelen depositar en las charcas el día antes de ir a recogerlos. Conlleva menor riesgo que el trasmallo debido a que el pescador no se tiene que exponer durante la pesca furtiva. Los furtivos suelen considerarlo como una herramienta efectiva para pescas más concretas, no son válidos para grandes encargos de tencas. Es habitual que se utilicen para probar si hay tencas en las charcas o como complemento al trasmallo.

- **Las cañas**, son las herramientas por excelencia de cualquier pescador deportivo, pero que son utilizadas por esos furtivos que hemos denominado “furtivos de caña” esos pescadores de tencas cuya pasión, les lleva a pescar ilícitamente con cañas en diferentes zonas prohibidas.
- **La costera**, donde los pescadores de caña van depositando las capturas para mantenerlas vivas, no es muy habitual que los pescadores furtivos que pescan con cañas la utilicen.
- **La manga**, al igual que la costera, es utilizada para depositar las capturas, es más cómoda de usar para el pescador por sus dimensiones, ya que su entrada sobresale del agua y prácticamente el pescador no se tiene que mover para depositar las tencas, tienen una longitud considerable. Tampoco es muy utilizada en la pesca furtiva con caña, más que nada por si surge un imprevisto y el furtivo tiene que salir a la fuga rápidamente. Aún así hay quien la utiliza, dependiendo de las circunstancias de la actividad porque facilita la recogida de capturas.
- **Cubos**, u otro tipo de recipientes de considerable tamaño como puede ser un barreño, que llenan de agua de la propia charca y donde van depositando las tencas y se mantienen con vida. En caso de riesgo o sobresalto es fácil vaciar el



recipiente con las tencas al agua. la mayoría de furtivos de caña utilizan estos recipientes en vez de la costera y la manga.

- **Viveros**, también utilizados en determinadas ocasiones por los furtivos de trasmallo, suelen utilizarlos cuando hay que pescar grandes cantidades y disponen de tranquilidad y de factores adecuados para hacer diferentes batidas con los trasmallos e ir depositando las tencas en los viveros que son una especie de jaulas acuáticas que se sumergen en el agua y es donde se van depositando las tencas, para mantenerlas con vida. En la pesca furtiva se utilizan en contadas ocasiones, son más utilizados por las explotaciones acuicultoras.
- **Sacos**, donde el furtivo deposita las capturas una vez terminada la faena pesquera, se utilizan para su transporte. Lo más habitual es que sean sacos resistentes y suelen proceder del pienso utilizado por los ganaderos.
- **Vehículo de transporte**, es el medio de transporte con el que cuentan los furtivos, normalmente suelen ser coches todoterrenos o vehículos mixtos, es decir, algo intermedio entre un turismo y una furgoneta.
- **Otros accesorios** precisos y necesarios para la actividad de pesca furtiva, como la mochila, el machete, una pequeña linterna, bolsas, ropa de agua, un teléfono móvil y otros elementos de pesca.

### 3.8.4 Envarbascar las aguas.

Mención aparte, hemos querido dar a otros procedimientos de pesca utilizados por los furtivos y que han formado parte de la pesca furtiva de tencas y de peces de río más tradicional. Posiblemente, sean métodos ya extinguidos, no hemos conocido ningún informante que los utilice ha día de hoy pero sí, en algún caso, los han utilizado en tiempos más lejanos, cuando no existían otros medios. Concretamente, nos estamos refiriendo a determinados productos tóxicos utilizados para *envarbascar*<sup>527</sup> las aguas y que los peces salgan a flote intoxicados o por falta de oxígeno. Y de estos procedimientos, hemos obtenido información oral directa sobre su uso del *hipoclorito de sodio*<sup>528</sup> y de una planta silvestre muy utilizada históricamente para pescar, *el guardalobo o gordolobo*<sup>529</sup> como es conocida por estas tierras, donde hemos llevado a cabo el estudio.



Sobre el hipoclorito de sodio, o la lejía, destacar que no hemos obtenido datos concretos de su utilidad en la pesca de las tencas. Pero si podemos señalar, la información facilitada por una persona de la localidad hurdana de Caminomorisco (Cáceres):

*“...antiguamente pescábamos en los riachuelos de las Hurdes peces de río cortando el curso del agua en determinados charcos y después vertíamos lejía, al cabo de las horas recogíamos todos los peces que salían a flote...”*<sup>530</sup>.

<sup>527</sup> Según la RAE: envenenar el agua con verbasco u otra sustancia análoga para atontar a los peces.

<sup>528</sup> La lejía doméstica utilizada para limpieza.

<sup>529</sup> *Verbascum pulverulentum* y *Verbascum thapsus* son las dos variedades que se dan en Extremadura.

<sup>530</sup> L.G.I de 67 años de edad nos facilita dicha información en una jornada de pesca en la sociedad de pescadores de Casar de Cáceres el día 14 de Julio de 2014

También obtenemos información de otras personas sobre estas artimañas de pesca en otras zonas de la provincia de Cáceres, concretamente en la Sierra de Gata:

*“...me contaba mi abuelo que salían a pescar a los ríos en verano, cuando las aguas no corrían para envenenar los charcos y obtener pescado...”*<sup>531</sup>.

Esta forma de pesca, posiblemente data de tiempos antiguos, pues existen referencias, incluso de la Antigua Grecia y del Imperio Romano sobre este asunto. No obstante y más allá de su origen, podemos determinar que ha sido una metodología ilegal utilizada en estas tierras hace algunas décadas, aunque no aseveramos que se lleve en la actualidad a la práctica. Pero además, después de indagar sobre este procedimiento, también concluimos que ha sido utilizado en todo el territorio nacional, e incluso en zonas costeras, como podemos apreciar en las siguientes citas:

*“...en la Aldea de San Nicolás, municipio de la isla de Gran Canaria, se celebra cada 11 de septiembre la denominada fiesta del Charco, en referencia al que se forma en la desembocadura del barranco de la Aldea. En el punto álgido de la fiesta los participantes entran en el charco (vestidos, que ya se encargó un obispo de que esto fuese así hace varios siglos) a coger cuantos más peces mejor. El origen de la fiesta está en la práctica de la envarbasca como modalidad de pesca, no está claro si anterior a la colonización de las islas o traída desde la península. Lo que sí es cierto, es que el cardón, una especie de euphorbia empleada para envarbasca, fue elegido como símbolo vegetal de Gran Canaria...”*<sup>532</sup>.

*“...en la pesca se utiliza la técnica de envarbasca, al bajar la marea y en los grandes charcos se vertía jugo de la tabaiba (cerote) que adormecía a los peces y posibilitaba mejor su captura (apaleamiento)...”*<sup>533</sup>.

---

<sup>531</sup> Antonio de 48 años de edad y natural de Torre de Don Miguel (Cáceres) nos aporta estos datos.

<sup>532</sup> Desde Alájar. *Flora de la Sierra de Aracena*. [blog] Alájar (Huelva) 2012 [consultada el día 17 de junio de 2014] Disponible en <http://desdealajar.blogspot.com.es/2012/12/gordolobo.html>

<sup>533</sup> Suárez Umpierre, M.A. *Historia de Canarias*. [blog] 2013 [consultada el día 17 de junio de 2014] Disponible en <http://www3.gobiernodecanarias.org/medusa/ecoblog/msuaump/sociales/tema-14-historia-de-canarias/>

Sobre la utilidad de esta forma de pescar, decir que la propia *Ley de 20 de Febrero de 1942 de pesca fluvial en España*<sup>534</sup> prohíbe su utilidad en su *artículo 26. Prohibiciones absolutas* y dice textualmente:

*Se prohíbe terminantemente en las aguas públicas y en las privadas:*

- 1.º El empleo de dinamita y demás materiales explosivos.*
- 2.º El empleo de sustancias químicas que al contacto del agua produzcan explosión.*
- 3.º El empleo de toda sustancia venenosa para los peces y desoxigenadora de las aguas (torvisco, gordolobo, cicuta, beleño, coca, cloruro de cal, cal viva, carburo de calcio, etc.).*
- 4.º Apalear las aguas, arrojar piedras y espantar de cualquier modo a los peces para obligarles a huir en dirección a los artes propios o para que no caigan en los ajenos.*
- 5.º Pescar a mano o con arma de fuego y golpear las piedras que sirven de refugio a los peces.*
- 6.º Reducir arbitrariamente el caudal de las aguas, alterar los cauces y destruir la vegetación acuática.*
- 7.º El empleo de cualquier otro procedimiento de pesca declarado nocivo e incluso el de algún medio lícito cuando se considere perjudicial en algún río o tramo de río determinado, a juicio de las Jefaturas de los Servicios.*

Pero no sólo legislación reciente alude a estas artimañas de pesca, existen textos y documentos que acreditan su utilización ilegal en el s. XVII, como acredita la siguiente cita bibliográfica en castellano antiguo:

*“...que ninguno para pefcar eche en los ríos, cal viva, veleno, veleño, ni torvifco, ni gordolobo, ni otra cofa ponçoñofo, con que fe mate ni amortigue la pefca, fo pena, que por cada vez pague 2000 maravedies y fea defterrado por medio año del pueblo do fucediere y*

---

<sup>534</sup> BOE número 67 de 08/03/1942. ANEXO II.

la dicha pena de dinero se reparta tercias partes para la Cámara, juez y denunciador...”<sup>535</sup>.

#### 3.8.4.1 *Verbascum pulverulentum* y *Verbascum thapsus*

Son las dos variedades de *Verbascum* que se dan en tierras extremeñas. Conocidas comúnmente como **Guardalobo o Gordolobo** en las diferentes poblaciones que ocupan nuestro contexto de estudio. Utilizadas para diferentes fines, pero el que principalmente nos ocupa, es el de su utilidad en la pesca, y para ello la variedad utilizada históricamente es el *Verbascum pulverulentum*. Sobre ella, podemos encontrar numerosa información y documentación. Así, **Santiago Castroviejo**<sup>536</sup>, en su obra de 1986, cuenta:

“...llámase *verbascum*-algo así como *herbascum*- porque nace de ordinario en sitios herbosos; o *Verbascum* –algo así como *Barbascum*- porque tiene las hojas pelosas...”<sup>537</sup>.

De la literatura de **Santiago Castroviejo** podemos extraer la siguiente descripción botánica de *Verbascum pulverulentum*<sup>538</sup>, decir que es una especie de la familia de las escrofulariáceas. Y en cuanto a su taxonomía:

- Reino-*Plantae*.
- División-*Magnoliophyta*.
- Clase-*Magnoliopsida*.
- Orden-*Scrophulariales*.
- Familia-*Scrophulariaceae*.
- Género-*Verbascum*.
- Especie- *V. pulverulentum*.

---

<sup>535</sup> De la Pradilla, F. *Suma de las Leyes Penales*. Imprenta del Reino. Madrid. 1639. Pag.103

<sup>536</sup> El que fuera director del Real Jardín Botánico. Recientemente fallecido.

<sup>537</sup> Castroviejo, S. *Flora Ibérica. Plantas vasculares de la Península ibérica e Islas Baleares*. Real Jardín Botánico. CSIC. Madrid. 1986. Pag. 49

<sup>538</sup> *Ibidem*. Pp.84-85



Planta alta, robusta y majestuosa de hasta 2 m de altura. Hojas grandes, las basales dispuestas de forma apretada y de hasta 10 cm de largo por 15 de ancho, las superiores a lo largo del tallo, más pequeñas, lanceoladas, pecioladas o casi sentadas, con borde festoneado, dentadas o casi enteras, de color blanco o gris y cubiertas de abundantes pelos algodonosos por ambas caras. Tallo consistente y de sección cilíndrica, no anguloso, de 50 a 130 cm, a veces hasta 200 cm. Raíz profunda de 30 a 200 cm. Flores hermafroditas amarillas de 2 a 2,5 cm de diámetro, dispuestas en grupitos, irregularmente separadas en las ramas laterales sobre pedicelos de hasta 7 mm, más largos que el cáliz, formando una inflorescencia piramidal, ramificada y densa, cáliz bilabiado, corola con 5 pétalos de color amarillo-dorado, 5 estambres con pelos blancos en los filamentos y brácteas

lineares de 3 a 5 mm de longitud. Una característica de estas flores es que se abren como una rueda y se desprenden con facilidad al tocarlas. Fruto en cápsula encerrada por los sépalos, con semillas muy pequeñas. Es fácil encontrarla en terrenos baldíos, praderas secas, taludes, suelos pedregosos, bordes de caminos y escombreras. Habita en el centro y sur de Europa y en España, está muy extendida. Sobre su utilidad e historia, destacar que los romanos usaban sus flores para obtener un colorante amarillo, y las hojas como mecha. También se usaba antiguamente para enverbasar las aguas y atrapar los peces así atontados. Las flores contienen saponinas y un fitosterol, el verbasterol, y las hojas abundantes mucílagos y sustancias margas. Resulta tóxica para el ganado y sus flores son

muy apreciadas por las abejas, que obtienen con ellas una excelente miel. En cuanto a su nombre común, se la conoce con diferente nomenclatura en función de la zona geográfica: acillustre, acilustre, barbasco, beleño, berza de burro, bordalobo, bordelobo, champazo, coca, corazoncillo, cordoncillo, croca, cásamo, cásimo, engordalobo, floringu, floritones, goldolobu, gordilobo, gordolobo, gordolobu, guardalobo , guardalobos, guardilobo, herba de sapo, hojas de sapo, lobogordo, mastranzo, morga, muerga, nidio, oreja, oreja de burro, ostaza, pampinto, patilobo, patiyobo, sabonera, san juan blanco, tarantaina, troncho de lobo, tártamo, vardasco, verbaja, verbasco, verbasco pulverulento, verdelobo, viloria, zapatilla, zapatones.

Sobre la variedad *Verbascum thapsus*, José Quer<sup>539</sup>, en su obra de 1784, señala que se encuentra en numerosos lugares de la Península Ibérica. Su utilidad es fundamentalmente medicinal. En cuanto a su Taxonomía:

Reino-*Plantae*

División-*Magnoliophyta*

Clase-*Magnoliopsida*

Orden-*Lamiales*

Familia-*Scrophulariaceae*

Género-*Verbascum*

Especie- *V. thapsus*

En cuanto al uso del **gordolobo o guardalobo**, destacaremos que es una planta muy común por toda la geografía extremeña y muy conocida en las zonas rurales como hemos podido comprobar a través de la tradición oral. Y no sólo por su utilidad para pescar, sino por otras propiedades medicinales, y en este sentido también existe amplia documentación, a continuación exponemos las siguientes citas:

“...sobre el verbasco, se utilizan en medicina dos plantas de este nombre...”<sup>540</sup>.

---

<sup>539</sup> Quer, J. y Gómez ortega, C. *Flora Española*. Ed. Joachin Ibarra, impresor de la Cámara de S.M. Madrid. 1784. Pag.449-450

<sup>540</sup> Jourdan, A.J. *Farmacopea Universal o Reunión comparativa de las farmacopeas*. Traducida por Juan Gualberto Avilés y Justo Aceñero. Madrid. 1826. Pp.402-403

“...un remedio antiguo para el dolor de oídos...”<sup>541</sup>.

“...remedio a base de hierbas utilizado durante miles de años...”<sup>542</sup>.

Uno de nuestros informantes en su relato de vida si nos ha dado datos de su uso en la pesca de río y en la pesca de tencas en pequeñas charcas, nos contaba que recolectaban estas plantas silvestres y las machacaban para obtener un líquido con el cual impregnaban paños de tela y ataban en los extremos de las varas, las cuales sumergían en el agua, y al cabo del tiempo comenzaban a salir a flote los peces y las tencas, pero si no se apresuraban a recogerlas se les pasaba el efecto y volvían a sumergirse. En la actualidad, como ya hemos señalado, no hemos encontrado a nadie que haga uso de esta planta. Aunque si es una planta muy conocida sobre todo por pescadores de avanzada edad en la mayoría de las localidades que hemos preguntado, desde Trujillo, Zorita, Valdefuentes, Albalá, Logrosán, Casar de Cáceres, Garrovillas de Alconétar, Brozas, Arroyo de la Luz, etc.

Además, es una planta silvestre fácil de localizar, suele germinar en cualquier sitio, preferiblemente en zonas pedregosas y descuidadas como cunetas de caminos y carreteras, algo que hemos podido constatar personal y físicamente, pues hemos podido fotografiar esta planta en distintos lugares de diferentes localidades de nuestro contexto de estudio. Y en cuanto a su localización, también exponemos las siguientes citas:



“...el gordolobo agreste vive en lugares pedregosos y secos...”<sup>543</sup>.

---

<sup>541</sup> James, A. *La Farmacia Natural*. Ed. Abel delgado. Madrid. 1997. Pag.219

<sup>542</sup> *Ibíd.* Pag. 97

<sup>543</sup> Jarava, J. *Historia de las yervas y plantas*. Edición de María Jesús Mancho. Ed. Universidad de Salamanca. 2005. Pag.316



*“...es frecuente en las cunetas...”<sup>544</sup>.*

Sobre el guardalobo o gordolobo, destacar que está documentada su utilidad en la pesca, así como su uso para otros fines, y podemos encontrar numerosas referencias y citas bibliográficas al respecto, a continuación exponemos alguna de ellas:

*“...se machacaban y se echaban en una zona remansada artificialmente del río para pescar truchas, pues las atontaba...”<sup>545</sup>.*

*“...cerca de Puertollano, donde para pescar suelen hacer de la semilla del Gordolobo el mismo uso que de la Coca o de la Belesa...”<sup>546</sup>.*

*“...la sustancia que produce una acción paralizante por los peces...”<sup>547</sup>.*

*“...cálsamo, planta de color amarilla, gordolobo, que se utiliza para envarbasar el agua y pescar...”<sup>548</sup>.*

*“...llamada también “verbasco”, sus semillas sirven para envarbasar el agua y atontar a los peces...”<sup>549</sup>.*

*“...la pesca ha atraído a numerosa gente, que no ha dudado en ocasiones en emplear ilícitos sistemas, como envarbasar los cauces con torvisco y gordolobo para obtener las finas truchas, los oscuros barbos, las plateadas bogas y hasta los bordallos. Y ello, a pesar de que inficionar las aguas ha estado perseguido y penado por las ordenanzas municipales...”<sup>550</sup>.*

---

<sup>544</sup> Pardo De Santayana, M. *Estudios etnobotánicos en Campoo (Cantabria): Conocimiento y uso tradicional de plantas*. CSIC. Madrid. 2008. Pag.164

<sup>545</sup> *Ibidem*.Pag.164

<sup>546</sup> Quer, J. *Opus Cit*. Pag.450

<sup>547</sup> Zapata, A. *Caminos de la colonia*. Universidad Nacional del Litoral. México. 1942. Pag.103

<sup>548</sup> Cortés Vázquez, L. *El dialecto galaico-portugués hablado en Lubián (Zamora). Toponimia, textos y vocabulario*. Universidad de Salamanca. 1954. Pag.103

<sup>549</sup> Murciano, C. *Cristales*. Huerga y Fiero Editores. Madrid. 2008. Pag.69

<sup>550</sup> Flores Del Manzano, F. *Mitos y leyendas de Tradición Oral en la Alta Extremadura*. Editora Regional de Extremadura. 1998. Pag.208

*“...los compuestos contenidos en esta planta, se liberan al machacarse en el agua de los charcos, con lo cual los peces quedan aturdidos, suben a la superficie y son fácilmente atrapados con las manos...”<sup>551</sup>.*

*“...las machacaban y envenenaban las aguas con ellas, intoxicando a los peces de las charcas, algo totalmente prohibido en la actualidad...”<sup>552</sup>.*

*“...las semillas con propiedades tóxicas fueron aprovechadas para la pesca fraudulenta, con las que envenenaban las aguas...”<sup>553</sup>.*

*“...planta venenosa, tanto para el hombre como para el ganado. También sirve para atontar a los peces y poderlos pescar a mano triturando sus semillas...”<sup>554</sup>.*

*“...pero no nos olvidaremos de nuestro amigo el gordolobo o verbasco. Esta planta juega un importante papel en la práctica, ahora prohibida, de la pesca mediante la técnica del «envarbascado». En el Dioscórides renovado se puede leer: “A las mismas saponinas hay que atribuir sus facultades para envarbasco las aguas; los peces, intoxicados, se dejan coger a “bragas enjutas”. Esta pesca fraudulenta se realiza machacando los frutos maduros con las semillas dentro o bien extrayendo los jugos de la planta. En ambos casos, añadiendo agua a dichos jugos o a las semillas machacadas y echándola a la de las pozas de lenta renovación, los peces quedan pronto como atontados.”. Es decir, la saponina de esta planta actúa sobre una enzima que regula la respiración branquial del pez dejándolo entumecido...”<sup>555</sup>.*

---

<sup>551</sup> Penco Martín, A. D. *La Salud Pública en el antiguo régimen*. Editora Regional de Extremadura. 2007. Pag. 43

<sup>552</sup> Servicio Integral de Jardinería. *El Gordolobo*. [web] [consultada el día 17 de junio de 2014] disponible en <http://www.jardinplantae.es/2011/07/gordolobo.html>

<sup>553</sup> Robledo vinagre, J.R. *Sierra de Gata Digital. El Gordolobo en la botica serrana*. [web] septiembre de 2013 [consultada el día 17 de junio de 2014] disponible en <http://www.sierradegatadigital.es/articulo/la-botica-de-la-sierra/gordolobo-verbascum-pulverulentum-vill-verbascum-thapsus-l-botica-serrana/20130929224725011408.html>

<sup>554</sup> Gordolobo, guardalobo o Verbasco en el Rudrón (*Verbascum pulverulentum*) [blog] San Felices del Rudrón (Burgos) 2014 [consultada el 10 de octubre de 2014] disponible en <http://florafauarudron.blogspot.com.es/2014/07/gordolobo-guardalobo-o-verbascos-en-el.html>

<sup>555</sup> Jinete vetón. *Gordolobo*. [blog] mayo de 2014 [consultada el día 10 de octubre de 2014] disponible en <http://jineteveton.blogspot.com.es/2014/05/gordolobo.html>



**Verbascum pulverulentum** fotografiado en la dehesa boyal de la localidad de Torre de Santa María (Cáceres).

### **3.8.5 El mercado ilegal de la tenca en Extremadura.**

En este apartado pretendemos resaltar la realidad del destino final de las tencas de procedencia furtiva, que no es otro que un mercado ilícito. Después de extraer información de diversa índole sobre la venta de las tencas, llegamos a la conclusión y a la realidad que existe un mercado ilegal de tencas, fundamentalmente, porque la procedencia de estas es ilegal. Pero tampoco sería justo determinar que el origen de todas las tencas que se venden no es legal. Hemos abordado el tema de la acuicultura en Extremadura, existen verdaderos acuicultores de tencas que gestionan negocios dentro de la legalidad. El problema radica en ese mercado prohibido de tencas, que es a día de hoy una realidad más que palpable en la región extremeña, tanto que la propia administración regional se ha hecho eco de este problema, pues es una queja continua de los acuicultores extremeños. Como decimos, el propio Gobierno de Extremadura, lo asume como un problema que hay que atajar y es algo que podemos apreciar, pues son ya varias las noticias públicas que giran en este sentido:

*“...el Gobierno de Extremadura se ha reunido con representantes y empresarios de la acuicultura de Extremadura para conocer la situación actual del sector y las demandas de los empresarios. Los directores generales de Medio Ambiente, Enrique Julián Fuentes; Agricultura y Ganadería, Jesús Barros; y Ordenación Industrial y Comercio, Miguel Córdoba, han recogido las principales reclamaciones del sector, que pasan por acabar con el mercado ilegal de la tenca, el furtivismo y reducir el daño provocado por depredadores como el cormorán sobre las explotaciones acuícolas, que merman considerablemente la producción anual.*

*Los miembros del Ejecutivo regional se han comprometido a buscar soluciones a la venta ilegal, mediante inspecciones o controles sanitarios en establecimientos de hostelería que ofrezcan la tenca como producto gastronómico, así como en trabajar en la consecución de la Denominación de Origen “Tenca de Extremadura”, o buscar la posibilidad de introducir este producto en nuevos mercados que ayuden a su conocimiento e incremento de venta.*

*Los empresarios han agradecido el apoyo de la Administración regional, manifestando a su vez el interés por disponer de una Denominación de Origen para la tenca extremeña, como medida de promoción y de protección del producto en los mercados, así como de reflejar el lugar de procedencia del producto... ”<sup>556</sup>.*

*“...la Junta trabajará contra el mercado ilegal de tenca y por la denominación de origen... ”<sup>557</sup>.*

*“...Extremadura trabajará contra mercado ilegal de tenca y por sello de calidad... ”<sup>558</sup>.*

Y es ese mercado ilegal, el que surge de la propia actividad furtiva, un mercado que no se ve, pero que existe, y hace mucho daño a los empresarios del sector de la acuicultura, principalmente porque baja los precios de las tencas. Tencas ilegales, que hasta los propios establecimientos donde se sirven o venden, son los que las demandan por ser estas de mejor calidad que las de piscifactorías. Un mercado que surge del furtivismo, pero como hemos visto, son dos elementos que se retroalimentan el uno del otro. En los relatos que hemos obtenido, apreciamos que el destino de la tenca furtiva siempre es el negocio ilegal. En este mercado ilícito, podríamos distinguir dos formas o tipos:

- Un mercado a gran escala, estructurado en torno a restaurantes bares, mesones, comercios y pescaderías. Cuyas tencas proceden del furtivismo, evidentemente. Son tencas por encargo, el propio comprador se las encarga directamente al furtivo. Aunque muchas veces, es el propio furtivo el que contacta con posibles clientes antes de la faena de pesca furtiva.

---

<sup>556</sup> Gobierno de Extremadura. Noticias. *El Gobierno de Extremadura muestra su apoyo a los empresarios de la acuicultura*. [web] febrero de 2013 [consultada el día 20 de noviembre de 2014] disponible en <http://www.gobex.es//comunicacion/noticia?idPub=7458#.VQ2ahst0yUk>

<sup>557</sup> HOY.es. *La Junta trabajará contra el mercado ilegal de tenca y por la denominación de origen*. [web] [Cáceres 2013. consultada el día 20 de noviembre de 2014] disponible en <http://www.hoy.es/v/20130225/regional/junta-trabajara-contramercado-20130225.html>

<sup>558</sup> BLOG-FINANCIERO.com. *Extremadura trabajará contra mercado ilegal de tenca y por sello de calidad*. [blog] Febrero de 2013 [consultada el día 20 de noviembre de 2014] <http://blog-financiero.com/depositos/extremadura-trabajara-contramercado-ilegal-de-tenca-y-por-sello-de-calidad/#.VQ2csMt0yUk>

- Y un mercado menor, es decir, **un menudeo de tencas**. En este caso de origen tanto legal como ilegal. Los propios pescadores de las sociedades venden las capturas del fin de semana a una vecina, o hacen una rifa en un bar. Y también los pescadores furtivos con caña que se cuelan en fincas, también suelen destinar sus capturas a ese menudeo.
- Por último, queremos destacar también la venta de alevines de tencas, que en muchos casos son los propios acuicultores y empresarios quienes venden los alevines de tencas a pequeños furtivos para que estos las críen de forma ilegal y así pescarlas con posterioridad cuando engordan y poder venderlas de forma ilícita.

Al final, podemos concluir que el furtivismo de la tenca ha existido, existe y posiblemente seguirá existiendo, podrá haber más o menos control sobre ello, pero siempre habrá quien arriesgue para desempeñarlo, pues es una actividad que a muchos les compensa desarrollarla. No queríamos terminar sin mencionar las diferentes formas que tienen quienes ostentan algún negocio de acuicultura, o las propias sociedades de pescadores, para defenderse de la actividad furtiva. Y en este sentido, destaca desde la vigilancia privada hasta otras medidas más artesanales. Es habitual ver pequeñas charcas repletas de árboles secos para evitar el uso de trasmallos. De forma muy parecida, hay quien introduce mallas metálicas con espinos para el mismo fin, incluso neumáticos de camiones y tractores. En tiempos de sequía, en las charcas se pueden observar todo tipo de barreras para frenar a los trasmallos de los furtivos. No deja de ser otra evidencia más, del arraigo y existencia del furtivismo de la tenca en Extremadura.

## **4 . CONCLUSIONES**





En base a todo el desarrollo del trabajo que hemos llevado a cabo, y como resultado final, establecemos una serie de conclusiones que culminan, de alguna forma, en la consecución de los objetivos planteados inicialmente, y refutar la hipótesis de investigación establecida, para emprender este estudio etnográfico. Unos objetivos, cuya esencia y pretensión se basa en analizar a la tenca como una realidad sociocultural que se manifiesta a través de determinados elementos, como son la historia, la tradición, las costumbres, etc. en torno a este pez, por parte de algunos habitantes de los municipios de la Mancomunidad Tajo-Salor. Y así, poder determinar que la tenca **es un elemento sociocultural identitario en Extremadura**, especialmente en la Mancomunidad Tajo-Salor. Para ello, llegamos a las siguientes conclusiones:

1. Respecto al origen, consideramos **la distribución natural de los ciprínidos de Banarescu y la tesis que propone Carlos Almaça**. Según la misma, defiende que la tenca en un principio y forma natural, recorre toda Eurasia (de Oriente a Occidente), incluida la Península Ibérica; pero después de la Orogenia Pirenaica se aísla, en la Península, del resto del continente (aunque sigue presente en otras zonas euroasiáticas). Pero aquí, en la Península, en base a una serie de características encuentra el contexto idóneo para su desarrollo y proliferación. Como hemos visto, requiere de aguas muy tranquilas y prácticamente sin compartir territorio con otras especies. Además, se trata de un pez que requiere de la mano del hombre y de unas características climáticas muy concretas para su desarrollo.

Respecto al origen de la *Tinca tinca*, consideramos varias opciones:

A. Un origen exclusivo de la tenca en Oriente, y que las diversas culturas orientales, muy avanzadas tecnológicamente, milenios atrás, cultivasen la tenca; y mediante transportes puntuales haya ido dando saltos geográficos concretos, y específicos, en diferentes momentos de la historia de la humanidad, por toda Europa hasta llegar a la Península Ibérica. Por supuesto, que pasando por pueblos griegos, fenicios, cartagineses, romanos etc., de esta forma sí, es posible que saltase la barrera pirenaica y a partir de ahí por diferentes manifestaciones culturales relacionadas

con la alimentación, el comercio y la subsistencia, la tenca se extendiera por la Península Ibérica.

- B. Otra posibilidad, es situar a la tenca distribuida por toda Eurasia, excluyendo la Península Ibérica, y que de la mano del hombre en tiempos antiguos, atravesase alguna de estas barreras naturales y se extendiera por la red de ríos de la Península Ibérica.
- C. También, podemos concluir, teniendo en cuenta los datos de la Edad del Bronce de los **arqueólogos consultados**,<sup>559</sup> que la especie, se encontrase aislada geográficamente en la Península Ibérica y, a partir de ella, de la mano del hombre, en algún momento de la historia, pasase a otros puntos del continente. Esto explicaría su presencia en los mencionados yacimientos de la Cultura Argárica, algo que a priori nos parece poco probable. O incluso que pudiese llegar a desaparecer para posteriormente ser introducida de nuevo en otro momento de la historia.
- D. Un cuarto planteamiento lo centramos en que estos restos hallados de la *Tinca tinca* en la Edad del Bronce, no fueran, como tal, de ella; sino de un ancestro suyo, con caracteres muy similares, que por aislamiento geográfico evolucionara de forma diferenciada a como evolucionó en el resto del continente, o bien que se encontrase prácticamente en extinción en esta etapa.

Sobre estas conclusiones planteadas en cuanto al **origen de la tenca**, determinamos **que no podemos situar a la tenca como una especie autóctona de Extremadura**. Hay evidencias tanto geológicas como biológicas que hacen suponer que la tenca tuvo su origen ancestral en Oriente. Efectivamente, podemos concluir, en relación a toda la materia y documentación revisada, y en base al análisis que de ella hemos realizado, que la duda seguirá existiendo, al menos hasta que se obtengan datos más concretos, que sostengan con claridad este origen. Es evidente, que la tenca ha sufrido numerosas traslocaciones o desplazamientos, de un lugar a otro, sobretodo en charcas y embalses, lo cual indica que ha

---

<sup>559</sup> Francisco contreras Cortés y Oliva Rodríguez. *Opus cit.*

sido una especie que se ha movido de la mano del hombre sobre todo a partir de la Edad Media y, con mucha fuerza, en los tres últimos siglos.

Además, si nos basamos en los datos que nos ofrece **Plinio**, desde luego que parece evidente que la tenca en el siglo I estaba ya presente en Europa y que los españoles, a quien él se refiere, ya la conocían, ante lo cual, nos atrevemos a afirmar que la tenca ya surcaba ríos en España en estos tiempos, aunque tampoco podemos determinar si fue introducida por los romanos. Plinio vincula, aunque con cierto margen de duda, la posibilidad sobre que **Aristóteles** también la definió, y si esto fuera cierto, en tiempos de Grecia, la tenca podría estar presente en Europa. Pero si nos remitimos a los **datos arqueológicos** que hemos revisado y los considerásemos como válidos, optamos por situar a la tenca en la Península Ibérica en esta etapa de la historia y considerarla autóctona. Por el contrario, si nos basamos en lo expuesto por **Almaça y Banarescu**, en base a la distribución natural de los ciprínidos, la posibilidad de que la especie fuese autóctona es escasa debido según ellos a los accidentes geológicos que surgen en el Oligoceno.

Sea como fuere, y mientras no surjan nuevos descubrimientos que despejen estas dudas, nos atrevemos a descartar (siempre en base a toda la documentación analizada) algunos planteamientos centrados en una introducción posterior a tiempos de Roma. Parece claro que no vamos a determinar su origen con exactitud, pero si descartamos cualquier introducción artificial en épocas medievales como el origen de la tenca en la Península Ibérica. Otro asunto, sería determinar desplazamientos puntuales más concretos, dentro de la propia Península Ibérica, que existieron y que, evidentemente, a día de hoy siguen existiendo de la mano del hombre.

Por todo ello, evidentemente, reiteramos que la tenca **no es originaria de Extremadura**, y este es un dato más que obvio, pero ello no quiere decir que haya que restar valor a lo que la tenca supone a día de hoy en esta región. Desde luego que si la tenca tiene un hueco en España actualmente, gran parte de él, reside Extremadura, que mucho ha tenido y tiene que ver en ello y que considera a este pez como especie propia, hasta el punto de plantearse actualmente la posibilidad de otorgarle una **denominación de origen**, ¿cuántos productos existen en otros lugares geográficos con denominación de

origen propia y que sin embargo su origen físico está en otro lugar del mundo? Las judías del Barco de Ávila o el Pimentón de la Vera,<sup>560</sup> por señalar algún ejemplo.

2. En cuanto a la relación entre Carlos V y la tenca, es más que probable que sea fruto de la tradición oral y, en algún caso, resultado de la invención e imaginación que ayude a promocionar y potenciar tanto a la tenca como a algún municipio extremeño. Por ello, la figura del **Emperador Carlos V**, debemos concluir que sí ha potenciado la imagen de la tenca en Extremadura, tanto desde una perspectiva histórica como sociocultural. Cuando iniciamos este apartado de la investigación intuíamos que la tradición popular ha tenido mucho peso sobre la figura y vida del Emperador (sobre todo en Yuste), y en el caso que nos compete, lo referente a su nexo con la tenca, aún más. Ante lo cual decidimos estudiar determinadas obras y textos que nos pudiesen ofrecer datos concluyentes y objetivos sobre lo que perseguimos. Y a medida que hemos ido analizando estos textos, nos hemos dado cuenta que la **tradición popular** también está presente en ellos, como se aprecia en los citados documentos. Aunque también es cierto que gran parte de esta literatura está basada en textos, cartas, documentos reales de la época y de los actos y comportamientos del propio monarca: sus viajes, sus aventuras, su ocio, su enfermedad, la muerte etc. La vida del Emperador está documentada **milimétricamente**, prácticamente desde que nace hasta que muere. Por lo que, los datos e ideas extraídas siempre tenemos que plantearlas con cautela, y cierto grado de mesura, por esa impregnación tradicional inevitable del mito que engrandece historias, personajes, lugares, animales, etc., y en este caso el nexo de la tenca y Carlos V sería más propio de la mitología y la leyenda que surge y es transmitida con el paso del tiempo. Según **Levi-Strauss**:

*“...mito es una narración de acontecimientos pasados situados en el tiempo fabuloso de los comienzos. La actitud mítica consiste en utilizar mitos, relatos o leyendas para comprender y dominar el mundo...”<sup>561</sup>.*

---

<sup>560</sup> Cuyos orígenes se encuentran en el Nuevo Mundo.

<sup>561</sup> Levi-Strauss, C. El totemismo en la actualidad. Fondo de Cultura Económica. México. 1965. Pag.10

*“...los mitos nos enseñan mucho sobre las sociedades de las que proceden, ayudan a exponer los resortes íntimos de su funcionamiento, esclarecen la razón de ser de creencias, de costumbres y de instituciones...”<sup>562</sup>.*

Otro dato que debemos tener en cuenta es la magnitud del tema de Carlos V y la tenca. El cometido principal de nuestro trabajo es una aproximación a diversos componentes que determinamos importantes a la hora de establecer como elemento identitario a la tenca en la cultura extremeña, y en este caso entendemos que la figura del Emperador Carlos V lo es. Por todo ello, establecemos las siguientes conclusiones:

- No podemos determinar si Carlos V era conocedor, o no, de la tenca antes de llegar al Monasterio de Yuste en Cuacos de Yuste (Cáceres). Para ello habría que averiguar más datos sobre su afición a la pesca en otras ciudades, o sobre su predilección por la comida antes a su llegada a Yuste. En base a la literatura analizada debemos reflejar que no hallamos datos que nos sugieran que la conociese anteriormente a su estancia final en la comarca cacereña de la Vera.
- Concluimos que su afición por la pesca existía, al menos de las truchas, como así plasman las citas expuestas sobre ello, y el estanque construido por **Juanelo Turriano** en el Monasterio de Yuste<sup>563</sup>.
- Importante es reflejar, que a nuestro juicio y después de analizar los históricos, debemos concluir que **Carlos V nunca estuvo en Arroyo de la Luz ni en pueblos de la comarca Tajo-Salor en “sus viajes a Portugal”, porque en la historia revisada no aparece ningún viaje a tierras lusitanas**, algo que no podemos descartar con rotundidad, aunque no hemos hallado datos al respecto. Con lo cual no pudo organizar fiestas ni conocer y degustar tencas allí. Pensamos que tal argumentación se debe a la tradición popular reciente, con

---

<sup>562</sup> Levi-strauss en Oliver Sanchez, J. *Opus cit.* Pag.240

<sup>563</sup> Sobre el estanque y la canalización del agua de Juanelo Turriano en el Monasterio de Yuste encontramos información en la Tesis Doctoral: **el Monasterio de Yuste. Análisis Histórico-Artístico**. Dirigida por el profesor Francisco Javier Pizarro Gómez del Departamento de Arte y Ciencias del Territorio de la Universidad de Extremadura en el año 2012. Donde también encontramos información sobre la afición de Carlos V a la pesca.

motivo de ensalzar un producto como la tenca y una Fiesta de la Tenca, muy joven en el tiempo, y que había que promocionar de alguna manera.

- **Tampoco podemos plantear que el Emperador fuera uno de los introductores de la tenca en Extremadura y en la Península Ibérica.** En todo caso, nos podíamos referir a él como precursor, con motivo de su afición, posiblemente se realizasen introducciones y encargos de tencas en torno a su figura y en muchas poblaciones circundantes. Pero nos inclinamos por una presencia ya de este pez en la Península siglos antes de la época de Carlos V.

Finalmente, destacamos en relación al valor que la tenca posee de forma especial en la región extremeña, mucho tiene, o ha tenido que ver, la figura del Emperador, aún suponiéndose que se tratase de un componente meramente tradicional. Las leyendas están para transmitirse a lo largo de las generaciones y mantenerse vivas en la historia, y en este sentido, si la tenca era alimento o formaba parte del ocio de Carlos V, es indudable que el pueblo eso lo valoraría de forma especial y la cotización de la tenca sería superlativa durante su vida y después de ella. Pero no podemos ser tan atrevidos y asignar tal prestigio sólo al monarca, entendemos que existen otros factores arraigados a lo largo del tiempo en estas tierras de Extremadura que han ayudado a que esa afición de buena parte de los extremeños por este pez perdure y vaya en aumento en la actualidad y que poco a poco se destaque como un elemento más, que caracteriza a la cultura extremeña.

**3. Consideramos la dehesa extremeña como un espacio imprescindible donde confluyen la actividad humana, el ganado, el agua de sus charcas y el desarrollo de las tencas.** En base a los elementos que conforman este contexto podremos entender que este pez se ha convertido en una **forma o posibilidad de vida más para los extremeños.** Es el hábitat ideal y adecuado para el desarrollo de la tenca. Es un ecosistema que reúne todas las necesidades que la tenca requiere para su desenvolvimiento y un compendio de factores naturales interrelacionados entre si, en constante interacción con el hombre, ofreciéndole a éste un amplio abanico de alternativas agropecuarias donde la tenca ha encontrado **un marco ecológico ideal para desenvolverse y reproducirse.** Es más que

probable, que la tenca haya llegado de la mano del hombre a estas pequeñas lagunas de dehesa, posibilitando una alternativa más a la región. Básicamente, podemos sintetizar la relación dehesa-tenca en una serie de factores medioambientales y humanos que pueden resumirse en los siguientes aspectos:

- **El agua:** en forma de charcas, lagunas o pequeños embalses de aguas mansas.
- **Los nutrientes biológicos:** aportado por la carga de ganado de las dehesas.
- **El clima cálido:** Propicio de esta zona geográfica que favorece el dinamismo de la Tinca tinca.
- **La intervención humana:** Gestionando y controlando el equilibrio de este ecosistema seminatural.

En conclusión, la dehesa se ha convertido en **un medio y hábitat esencial para la tenca**. Posiblemente, la tenca tiene presencia en la mayoría de las cuencas hídricas de la Península Ibérica, pero no se puede discutir que es en zonas de dehesa donde se ha adaptado de tal forma que ha pasado a formar parte de esa biodiversidad que ofrece este ecosistema, especialmente en Extremadura, aunque también en puntos concretos de otras regiones españolas como Castilla y León y Castilla y la Mancha, donde la tenca no cuenta con la repercusión que tiene en Extremadura.

**4.** La tenca es un **símbolo sociocultural** en Extremadura, debido a que agentes de la estructura social extremeña, mucho han tenido que ver en la promoción y estudio de ella, como la Universidad de Extremadura, el Gobierno de Extremadura, diputaciones, mancomunidades de municipios, etc., pero también la influencia de otras corporaciones y administraciones externas a la región como otras universidades, diferentes administraciones autonómicas, el gobierno central, etc., que ejemplifican y realzan ese valor que destacamos de este pez. Una muestra de esta implicación administrativa es la declaración de la tenca en Extremadura como **especie de interés regional** por parte del Gobierno de Extremadura.

Debido, entre otras cosas, a las posibilidades que ha ofrecido la tenca de forma directa a actividades como **la acuicultura**. Una labor ampliamente desarrollada en zonas de costa y en y en zonas fluviales de interior, para especies fundamentalmente salmónidas, como es el caso, de Castilla y León y el norte peninsular. Pero que sin embargo, la tenca ha posibilitado ampliar el campo de la acuicultura continental a zonas donde era impensable, tiempos atrás, concebir estructuras piscícolas, hasta tal punto que se está convirtiendo en una **seria opción de dinamismo y desarrollo de zonas rurales de Extremadura**. Esto queda atestiguado por diferentes líneas de actuación que se vienen ofreciendo desde diferentes administraciones, para promover esta alternativa en la cual se puede apreciar un aumento notable en las últimas décadas.

**5.** La tenca reúne requisitos más que suficientes para ser reconocida como **elemento identitario** de la región extremeña. La identidad cultural de una sociedad es apreciable en base a un grupo de costumbres, tradiciones, valores, normas, símbolos, creencias, sentimientos, etc; en definitiva, un compendio de elementos, de los cuales se hacen partícipes los miembros de esa sociedad en cuestión y en los que se sienten reflejados de alguna manera, con un sentimiento de pertenencia. Y en este sentido, un elemento identitario podemos definirlo como:

*“...aquel que nos permite identificarnos, reflejarnos y caracterizarnos en forma de sentimiento y que a su vez nos diferencia de otras sociedades...”<sup>564</sup>.*

Para sintetizar un poco más, podemos decir que son aquellos elementos que caracterizan una cultura, en esta línea, **Malinowski** define cultura como:

*“... el conjunto integral constituido por los utensilios y bienes de los consumidores, por el cuerpo de normas que rige los diversos grupos sociales, por ideas y artesanías, creencias y costumbres...”<sup>565</sup>.*

---

<sup>564</sup> Campos Pérez, M. *Identidad Cultural Lambayecana*. Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo. Lima (Perú).2011. Pag.29

<sup>565</sup> Marzal, M. *Historia de la Antropología. 3 Social. Volumen 3*. Impresiones Docu Tech. Quito (Ecuador). 1997. Pag.34



Nuestro cometido principal en este trabajo era aproximarnos o sentar las bases en referencia a situar a la tenca y todo lo que ella conlleva como **un elemento de identidad en Extremadura**, es decir, situarla al nivel de otros elementos identificativos de la sociedad extremeña como son: la cereza del Jerte, el cerdo Ibérico, el pimentón de la Vera y la torta del Casar (todos ellos con denominación de origen). En este caso, son todos productos culinarios, pero que sobre ellos llevan una gran carga tradicional y de costumbres culturales arraigadas con el paso del tiempo. Si ahondamos en la esencia de ellos, comprobaremos que no se trata simplemente de unos productos materiales, sino que conllevan una gran carga inmaterial añadida que se ha forjado en la historia de Extremadura con el paso del tiempo, de generaciones en generaciones y que a día de hoy, caracterizan, simbolizan e identifican a Extremadura culturalmente. **La tenca, consideramos que podría situarse al mismo nivel sociocultural que los productos citados anteriormente en base a determinados argumentos y que fundamentan esta conclusión sobre la identidad cultural extremeña, y en la cual deberíamos incluir a la tenca.** Y para sustentar y justificar estas conclusiones exponemos los siguientes argumentos:

- La tenca fue una **alternativa alimenticia para los extremeños en épocas de hambre**; pero además, este pez ha posibilitado la subsistencia de familias que se han dedicado, y dedican, a la cría y pesca de este pez. Estamos hablando de un “oficio” con gran carga **tradicional y artesanal** donde familias completas desempeñaban distintos roles y tareas.
- La comunidad Autónoma de Extremadura cuenta con **legislación específica** para regular la pesca de la tenca, a nivel de ocio y a nivel profesional. Es evidente pues, que la implicación de la administración regional es real. Además, es declarada **“especie de interés regional”**, lo que demuestra el valor, e interés, que suscita este pez en los extremeños. Extremadura cuenta con herramientas legales adecuadas para la gestión de la actividad pesquera y la acuicultura, así como la gestión de sus recursos hídricos. Casi todas las explotaciones de acuicultura existentes en Extremadura, se dedican a la cría de la tenca, es por ello que la regulación de esta actividad es muy necesaria.

- Más allá de su origen y procedencia es catalogada como “**especie autóctona**” en Extremadura por la propia administración regional y por diferentes autores.
- La **investigación** es otro aspecto que demuestra el valor que la tenca ha adquirido en Extremadura. Un claro ejemplo es el **Centro de Acuicultura de las Vegas del Guadiana**. Destacar también la implicación de otros sectores públicos en materia de estudio e investigación, como es el caso, de la **Universidad de Extremadura**.
- **La dehesa extremeña**, un hábitat y ecosistema tan propio y característico de Extremadura se ha convertido en el entorno ideal y específico para el desarrollo y desenvolvimiento de la *Tinca tinca*.
- La **Fiesta de de la Tenca** y la **Tenca de Oro**, se han convertido en las tres últimas décadas en eventos imprescindibles para el desarrollo y la imagen de Extremadura hacia el exterior. La Fiesta de la Tenca se centra más en un cometido promocional, mediático y político para ofrecer al exterior la “*Marca Extremadura*.” Este evento se ha convertido en algo imprescindible para los municipios donde se realiza, porque potencia el turismo, promociona la comarca y sus pueblos, dinamiza la zona y mueve la economía local. Además es un día donde se mezclan **la artesanía, la gastronomía y el ocio**, elementos imprescindibles para la economía rural.
- La **gastronomía y el comercio** de la tenca, que aunque sea sólo de temporada, suponen una alta demanda, en época estival, que muchas veces supera la oferta del mercado, de ahí su elevado precio. Además, la tenca ha permitido a muchos extremeños emprender aventuras empresariales y comerciales. Más allá de todo esto, se trata de un pez que ha posibilitado la subsistencia de familias extremeñas que obtenían de la tenca una forma más para ganarse el pan diario,

bien fuera a través de su consumo o bien mediante su venta o trueque a otros vecinos del pueblo.

- El **ocio y turismo** en relación a la pesca de la tenca manifiestan el elevado interés de los pescadores por este pez. Un ejemplo clarificador en este sentido, son las numerosas sociedades de pescadores de tenca existentes en la región.
- La tenca, además, despierta un cierto interés **mediático y político** en la región, lo cual demuestra que no sólo se trata de un pez, si no que se ha convertido en una realidad social y cultural más de Extremadura. A nivel político interesa por la publicidad que se otorga a la localidad seleccionada para la celebración del evento. No deja de ser un atractivo para la dicha población, además al que acuden diversas personalidades políticas de la región. La propia organización del evento es motivo de conflicto político entre diferentes corporaciones de la propia mancomunidad con distinto signo político. Es habitual días posteriores al evento encontrar en prensa noticias sobre acusaciones en cuanto al desarrollo de la fiesta.
- Y por último, la **actividad furtiva**, que dota de un mayor valor simbólico la relación de este pez con los extremeños, que han subsistido gracias a formas tradicionales de pesca, en muchos casos al margen de las normas legalmente establecidas.

Como vemos, hay argumentos más que suficientes, que constatan que la tenca es **un elemento identitario de la cultura en Extremadura**. Además, a día de hoy, la administración está intentando obtener la denominación de origen de la tenca en Extremadura. Aspecto para el cual, después de estudiarla etnográficamente, planteamos que reúne todas las condiciones.



## **5 . BIBLIOGRAFIA**



- Almaça, C. Museo Bocage. Museo Nacional de História Natural. *Baleias, Focas e peixes-Bois*. Na História Natural Portuguesa Fundação para a ciencia e Tecnologia. Lisboa, 1998.
- Alvarado Borgoña, M. *Cuatro ensayos de antropología cultural: entre las metáforas y las identidades*. Universidad de Lleida. Lleida, 2007.
- Aguilar Piñal, F. *Badajoz: 1752. Según las respuestas generales del Catastro de la Ensenada*. Tabapress S.A. Madrid, 1995.
- Ángel Herrero, L. *El monasterio de Yuste: Leyenda tradicional*. Imprenta y librería de D. A. Izquierdo. Sevilla, 1859.
- Aguirre Baztán, A. *ETNOGRAFIA. Metodología cualitativa en la investigación sociocultural*. MARCOMBO. Barcelona, 1995.
- Anónimo. *Carlos V: La Náutica y la Navegación*. Sociedad Estatal para la Conmemoración de los Centenarios de Felipe II y Carlos V. Museo de Pontevedra, 2000.
- Antonio De Alarcón, P. *Una visita al Monasterio de Yuste*. Editora Regional de Extremadura. Mérida (Badajoz), 2007.
- Álvarez Fernández, M. *Carlos V: un hombre para Europa*. Espasa Calpe, 1999.
- Álvarez González, D. *El sistema de clasificación de linneo*. Pentalfa. Oviedo, 1992.
- Asensio, R. *Peces autóctonos alaveses*. Suplemento Campo. El Periódico de Álava, 21 de Noviembre de 2002.
- Banarescu , P. Zoogeography of Fresh waters. Vol. 1. *General distribution and dispersal of freshwater animals*. Aula Verlag, Wiesbaden, 1990. Vol. 1.
- Banco de datos de la Naturaleza: *Peces Continentales de España. Secretaría General para el Territorio y la Biodiversidad*. Dirección General para la Biodiversidad. Ministerio de Medio Ambiente. Madrid, 2003.
- Bañas Llanos, M.B. *Las Islas de las Especies (Fuentes etnohistóricas sobre las Islas Molucas)*. Universidad de Extremadura. Cáceres, 2000.

- Barcia Mendo, E. La tradición oral en Extremadura. Utilización didáctica de los materiales. Junta de Extremadura. Mérida (Badajoz), 2004.
- Bartomeu Mansión, M.J. *Cartas de un espía de Carlos V*. Universitat de Valencia, 2006.
- Berguer, P.T. y Luckmann. La construcción social de la realidad. Herder. Barcelona, 1988.
- Blanco Rosado, E. *La tenca un pescado de nuestra región. Un recetario gastronómico sobre la tenca*. Cámara de Comercio. Cáceres, 1998.
- Blasco Ruiz, M. Palomino Palma, L. Fernández Alzas, M. D. Paula Moreno, H. J. *La comercialización de productos alternativos en Extremadura. Consejería de Agricultura y Comercio*. Junta de Extremadura. Badajoz, 1999.
- Blasco Ruiz, Manuel. *La Tenca: Un recurso irrenunciable para Extremadura*. Edita Cámara Oficial de Comercio e Industria de Cáceres. Cáceres, 1998.
- Bermejo, I. *Conservación de sistemas adhesados*. Revista Agricultura, nº 738. Madrid, 1994,
- Bohannan, P. y Glazer, M. *Antropología: Lecturas*. Ed. McG RAW-HILL. Aravaca (Madrid), 1993.
- Bruno, S y Maugeri, S. *Peces de agua Dulce de Europa*. Omega. Barcelona, 1994.
- Cabrera, Ángel. *Peces de mar y de agua dulce*. Libros de naturaleza. Espasa Calpe S.A. 1958.
- Calvo Buezas, T. y Barbolla Camarero, D. *Antropología. Teorías de la cultura: métodos y técnicas*. Editorial @becedario. Badajoz, 2006.
- Campo, J.M.; Melendéz, J.M. y De Torres, M. “*Cultivo extensivo de la tenca en la zona occidental de Castilla-La Mancha (Toledo)*”. Servicio de Investigación y Experimentación Agraria. Serie: Area de Recursos Naturales. Nº 2. 1991.
- Campos Palacín, P. (1992): “*Reunión Internacional sobre sistemas agroforestales de dehesas y montados*. Agricultura y Sociedad, 62. MAPA. Madrid.



- Campos Pérez, M. *Identidad Cultural Lambayecana*. Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo. Lima (Perú), 2011.
- Carbajo Hurtado, A. *Recopilación de la información de las jornadas técnicas sobre la producción de la tenca en la dehesa. Guía de producción de la tenca*. Patronato Pedro Ibarra. Diputación de Cáceres, 2007.
- Cardallaguet Quirant, M. *Historia de Extremadura*. Universitas. Badajoz, 1998.
- Cascarejo Carnicer, J.I. *Dehesa Boyal de la Jara: datos para interpretar un ecosistema*. Revista Foresta nº 37. Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Forestales. Madrid, 2007.
- Castellano Castellano, J.L. y Sánchez Montes-González, F. *Carlos V. Europeísmo y Universalidad: Población, Economía y Sociedad*. Vol. IV. ELECE. Madrid, 2001.
- Castro Legua, Vicente. González Gómez, Emilio. *Historia Natural: Explicación de las láminas del Reino Animal*. Imprenta de Enrique Rubiños. Madrid, 1888.
- Castroviejo Bolivar, Santiago. *Flora Ibérica. Plantas vasculares de la Península ibérica e Islas Baleares*. Real Jardín Botánico. CSIC. Madrid, 1986.
- Cayetano Martín, M. Barajas, Alcobendas, 1751: *según las respuestas generales del Catastro de Ensenada*. Centro de Gestión catastral y Cooperación Tributaria. Ministerio de Economía y Hacienda. 1995.
- Cayo Plinio, S. *Libro Nono de Cayo Plinio Segundo de la Historia Natural de los pecados de la mar, de lagos, estanques y ríos*. Traducida por el licenciado Gerónimo de Huerta, médico y familiar del santo oficio de la Inquisición. En casa de Pedro Madrigal en Madrid. 1603. Libro IX Capítulo XVI.
- Cecilia Gómez, Jesús Ángel. *La pesca de carpas y tencas*. Ed. Hispano Europea S.A. Madrid, 2002.
- Cerrillo Cuenca, E y colb. “La secuencia cultural de las primeras sociedades productoras en Extremadura: una datación absoluta del yacimiento de los Barruecos (malpartida de Cáceres)”. Trabajos de Prehistoria, 59, 2002.

- Cerrillo Cuenca, E. *Arqueología de las primeras sociedades productoras en la cuenca extremeña del Tajo*. Tesis Doctoral, Universidad de Extremadura. Cáceres, 2003.
- Cerrillo Cuenca, E. *Los primeros grupos neolíticos de la cuenca extremeña del Tajo*. British Archaeological Reports, S 1393. Oxford, 2005.
- Charles Darwin. *El Origen del hombre*. Traducción y edición de Joandoménech Ros. Editorial Crítica. Barcelona, 2009.
- Conde de Lacepede. *Historia Natural de los cetáceos y los peces*. Tomo VI. Editor MELLADO. Madrid, 1849.
- Contreras Cortés, F. et Colb. *Hace 4000 años...Vida y muerte en los poblados de la Alta Andalucía. La Galera, Castellón Alto: Cultura Argárica*. Junta de Andalucía, Consejería de Cultura, 1997.
- Contreas, Jesús y otros. *Antropología de los pueblos de España*. Taurus Ediciones. Madrid, 1991.
- Cortés Vázquez, L. *El dialecto galaico-portugués hablado en Lubián (Zamora). Toponimia, textos y vocabulario*. Universidad de Salamanca. Salamanca, 1954.
- De Cadenas y Vicent, V. *La Hacienda de Carlos V al fallecer en Yuste*. Hidalguía. Madrid. 1985
- De Cadenas y Vicente, V. *Entrevistas con el Emperador Carlos V*. Hidalguía. Madrid, 1989.
- De Cadenas y Vicent, V. *Caminos derroteros que recorrió el Emperador Carlos V*. Editorial Hidalguía. Madrid, 1999.
- De Cadenas y Vicent, V. *Carlos de Habsburgo en Yuste*. Hidalguía. Móstoles (Madrid), 2000.
- De Cremona, J. *Un ingeniero en la Corte de Carlos V*. Revista Técnica Industrial. Nº 252. Marzo de 2004.
- De la Paz Graells, Mariano. *Manual Práctico de Piscicultura o Prontuario para servir de guía al piscicultor en España, y a los empleados de la administración*

*pública en nuestras aguas dulces y saladas*. Escrito y publicado de Orden de Su Majestad el Rey. Editado por Aguado, E. Impresor de cámara de Su Majestad y de su Real Casa. Madrid, 1864.

- De la Pradilla, F. *Suma de las Leyes Penales*. Imprenta del Reino. Madrid, 1639.
- Delgado Barrado, J.M. *Carlos V y el fin de una época (1500-1558)*. Gráficas la Paz. Torredonjimeno (Jaén), 2003.
- Delgado Lozano, S. *Sobre las representaciones de peces en las cerámicas policromas celtibéricas*. Oppidum, nº 4. Universidad de Segovia. Segovia, 2008.
- De Sales Mayo, F. *Miserias imperiales. La gloria en un ataúd. Crónica novelesca de los últimos tiempos de Carlos V*. Madrid, 1886.
- De Unamuno, M. *Andanzas y visiones españolas*. Editora Renacimiento. Salamanca, 1922.
- Díaz-Regañón López, J.M. Claudio Eliano. *Historia de los Animales*. Editorial Gredos. Madrid, 1984.
- Díez Fernández-Lomana, J.C. y Navazo Ruiz, M. *Apuntes sociales y geográficos a partir de los yacimientos del Paleolítico Medio en la zona nororiental de la Meseta castellano leonesa*. Museo de Altamira. Monografías Nº 20. Santander, 2005.
- Dirección Nacional de Recursos Acuáticos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca de Uruguay. *Manual Básico de Piscicultura en estanques*. Montevideo, 2001.
- Doadrio, I y Aldeguer, M. *Estrategia Nacional de Restauración de Ríos. Mesas de trabajo. Invasión de peces exóticas en los ríos*. Ministerio de Medio Ambiente y Universidad Politécnica de Madrid. Madrid, 2007.
- Domínguez Ortiz, A. *La Sevilla de las Luces: con las respuestas y estados generales del Catastro de Ensenada*. Comisaría de la Ciudad de Sevilla, 1992.
- Elvira, B. DOADRIO, I. y Bernat, Y. *Peces Continentales Españoles. Inventario y clasificación de zonas Fluviales*. ICONA. Madrid, 1991.

- Ember, C.R. y Ember, M. *Antropología cultural*. Pearson Educación S.A. Madrid, 2003.
- Emilio López-Barajas Zayas. *Las historias de vida y la investigación biográfica. Fundamentos y metodología*. UNED. Madrid, 1996.
- Encina Encina, Lourdes. Rodríguez Ruiz, Amadora. Granado, Carlos, Escot Muñoz, Carmelo. *Gestión y evaluación de embalses. Estudio de las poblaciones de peces*. Universidad de Sevilla. Consejería de Obras Públicas y Transportes. Junta de Andalucía. Sevilla, 2001.
- Evans-Pritchard, E.E. *Los Nuer*. Editorial Anagrama. Barcelona, 1977.
- Fernández Álvarez, M. Carlos V: un hombre para Europa. Espasa Calpe. 1999.
- Fernández Montes, M. *Etnología de las Comunidades Autónomas*. Ediciones Doce Calles. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Madrid, 1996.
- Fernández, P. y Porras, C.J. *La dehesa. Algunos aspectos para la regeneración del arbolado*. Informaciones Técnicas 58/98, Dirección General de Investigación y Formación Agraria, Servicio de Publicaciones y divulgación, Sevilla, 1998.
- Fernández Román, Emilio. *La pesca en el río de la A a la Z* (5ª Edición). Ed. Tutor S.A. Madrid, 2005.
- Fernández Román, Emilio. *Manual de iniciación a la pesca en agua dulce y en el mar*. Ed. Tutor S.A. Madrid, 2001.
- Flick, U. *Introducción a la investigación cualitativa*. Ediciones Morata. Madrid, 2012.
- Flores Del Manzano, F. *Mitos y leyendas de Tradición Oral en la Alta Extremadura*. Editora Regional de Extremadura. Badajoz, 1998.
- Folguera, P. *Cómo se hace historia oral. Editorial*. Eudema. Madrid, 1994.
- Foronda y Aguilera, M. *Estancias y Viajes del Emperador Carlos V*. Madrid, 1944.
- García-Berthou E. y Moreno-Amich R. *Introduction of exotic fish into a Mediterranean lake over a 90-year period*. Arch. Hydrobiol.

- García de Jalón, Diego. Prieto, G. Hervella. F. *Peces Ibéricos de agua dulce*. Ed. Mundi-Prensa. Madrid, 1989.
- García de Jalón, Diego. Schmidt, Guido. *Manual práctico para la gestión sostenible de la pesca fluvial*. AEMS. Madrid, 1995.
- García Diego, J.A. *Juanelo Turriano: Chales V's clockmaker. The man and his legend*. Castalia. Madrid, 1986.
- García Simón, A. *El ocaso del Emperador: Carlos V en Yuste*. Editorial Nerea. Madrid, 1995.
- Gerra, A. *Vida económica de Badajoz a mediados del siglo XVIII según el Catastro de Ensenada*. Diputación Provincial de Badajoz. Badajoz, 1974.
- Ghasarian, C. *De la etnografía a la Antropología reflexiva*. Serie Antropológica. Ediciones del SOL. Buenos Aires, 2008.
- Gómez Gutiérrez, M. : *El libro de las dehesas salmantinas*. Consejería de Medio Ambiente y Organización Territorial, Junta de Castilla y León, Salamanca, 1992.
- González Bueno, A. *Linneo. El Príncipe de los Botánicos*. Editorial Nivola. Tres Cantos (Madrid), 2008.
- González Fernández, G. *Los peces de Castilla y León*. Caja España. Imprenta Rubín. León, 1999.
- González Rodríguez, A. *Paisajes y pueblos de Extremadura*. Lancia. León. 1994
- *Guadalupe, 1752. Según las respuestas generales del Catastro de Ensenada*. Tabapress S.A. Madrid, 1990.
- Guía de los espacios naturales protegidos de la comarca Tajo-Salor-Almonte... y cuarenta aves para disfrutar, 2010.
- Guidonet, A. *La antropología de la alimentación*. Editorial UOC. Barcelona, 2007.

- Gutiérrez, M. *El libro de las dehesas salmantinas*. Junta de Castilla y León, Consejería de Medio Ambiente y O.T., Secretaría General- Servicio de Educación Ambiental. Salamanca, 1992.
- Hamilton, R. *The Natural History of British Fishes*. Part 1. Edited By Sir William Jardine, Bart. London, 1860.
- Hammersley, M. y Atkinson, P. *ETNOGRAFIA: métodos de investigación*. Ed. Paidós. Barcelona, 1994.
- Hartmann, U. *Peces de agua dulce*. Campo Blume. Barcelona, 2003.
- Harris, M. *Introducción a la Antropología General*. Alianza editorial. Madrid, 2004.
- Harris, M. *El materialismo Cultural*. Alianza Editorial. Madrid, 1985.
- Hernández Díaz-Ambrona, C.G. *La dehesa extremeña*. Revista Agricultura, nº 750-enero 1995. Madrid, 1995.
- Hernández Díaz-Ambrona, C.G. *Manejo del suelo en la dehesa*. Revista Agricultura, nº 808, octubre. Madrid, 1999.
- Huet, Marcel. *Tratado de Piscicultura* (3ª Edición). Ed. Mundi-Prensa. Madrid, 1983.
- Iborra Eres, M.P. *Estudio arqueofaunístico de una comunidad púnicoebusitana asentada en Mallorca. II. La fauna doméstica y la caza*. Palma de Mallorca, 2005.
- Informe de Acuicultura Continental. ESACUA. 2010.
- Instituto Histórico Hoffmeyer. *Carlos V: El fin de una época*. Universidad de Jaén. Jaén, 2000.
- Jaramillo Justinico, A. Una aproximación ambiental al yacimiento prehistórico argárico de Peñalosa (Baños de la Encina, Jaén). @rqueología y Territorio, nº 1. Granada, 2004.
- James, A. *La Farmacia Natural*. Ed. Abel Delgado. Madrid, 1997.

- Jarava, J. *Historia de las yervas y plantas*. Edición de María Jesús Mancho. Ed. Universidad de Salamanca. Salamanca, 2005.
- Jiménez Medina, A.M. y Zamora Maldonado, J.M. *La anguila: estudio etnográfico, pesca y aprovechamiento en las Islas Canarias*. Centro de la Cultura Popular Canaria. Santa Cruz de Tenerife, 2000.
- Jourdan, A.J. *Farmacopea Universal o Reunión comparativa de las farmacopeas*. Traducida por Juan Gualberto Avilés y Justo Aceñero. Madrid, 1826.
- Joxemartin Apalategui. *Introducción a la historia oral: kontuzaharrak (cuentos viejos)*. Editorial Anthropos. Barcelona, 1987.
- Junquera, Carlos. *El chamanismo en el Amazonas*. Editorial Mitre. Barcelona, 1991.
- Levi-Strauss, C. *El totemismo en la actualidad*. Fondo de Cultura Económica. México, 1965.
- Lévi-Strauss, C. *Antropología estructural*. Eudeba. Buenos Aires, 1968.
- Lobo, M. *Carlos V: Su abdicación, su residencia y su muerte en el Monasterio de Yuste*. Imprenta de la Revista médica. Cádiz, 1855.
- López-Barajas, E. *La historia de vida y la investigación biográfica. Fundamentos y metodología*. UNED. Madrid, 1996.
- López Sáez, J.A. et al. *Origen Prehistórico de la dehesa de Extremadura: Una Perspectiva Paleoambiental*. Centro de Estudios Extremeños. Revista de estudios extremeños. Badajoz, 2007.
- Lozano Rey, L. *Los peces fluviales de España*. Memorias de la Academia de las Ciencias Exactas, Físicas y Naturales de Madrid. Serie de Ciencias Naturales. Tomo V. Madrid, 1935.
- Lucowicz, M.V. y Proske, C. *Production and reproduction of tench*. 1979 Riv. It. Piscic. Ittiop.
- Madoz, P. *Diccionario Geográfico-Estadístico Histórico de España*. Tomo XII. Madrid, 1849.

- Maitlan, P.S. y Linsell, K. *Guía de los peces de agua dulce de Europa*. Editorial Omega. Barcelona, 1980
- Maldonado Escribano, J. *Cortijos, palacios y casas de campo en las dehesas de la provincia de Badajoz*. Diputación Provincial de Badajoz. Badajoz, 2008.
- Marco Polo. *Libro de las maravillas del mundo*. Edición de Manuel Carrera Díaz. CATEDRA. Madrid, 2008.
- María De Alboraya, P.D. Religioso Terciario Capuchino. *Historia del Monasterio de Yuste*. Impresores de la Casa Real Madrid. Madrid, 1906.
- Marinas, J.M. y Santamarina, C. *La historia Oral: Métodos y experiencias*. Editorial Debate. Móstoles (Madrid), 1993.
- Martín Galindo, J.L., (1966): *La dehesa extremeña como tipo de explotación agraria*. Revista de Estudios Geográficos, 103. Madrid, 1966.
- Martín Gallardo, J (traductor). *II Reunión Internacional sobre Biología y Cultivo de la Tenca (Tinca tinca L. 1758)*. Edita Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid, 1999.
- Martín Lobo, M. Presidente de la Asociación de Caballeros del Monasterio de Yuste. *Yuste: El Monasterio de Yuste y su restauración*. EGRAF S.A. 1983.
- Marzal, Manuel. *Historia de la Antropología. 3 Social. Volumen 3*. Impresiones Docu Tech. Quito (Ecuador), 1997.
- Medina, M. y Kwiatkowska, T *Ciencia, tecnología/naturaleza, cultura en el siglo XXI*. Anthropos editorial. México, 2000.
- Miller, P.J. y Loates, M.J. *Guía de identificación. Peces de España y de Europa*. Editorial Omega. Barcelona, 1999.
- Millie Holman, G. *Guía de campo de las aves de Chile*. Editorial Universitaria. Santiago de Chile, 2005.
- Milne-Edwards y Aquiles Comte. *Zoología o Historia Natural de los animales*. Traducido por D. Pedro Barinaga. Compañía General de Impresores y Libreros del reino. Madrid, 1843.



- Miranda García, F. y Guerrero Navarrete, Y. *Edad Media. Medieval: territorios, sociedades y culturas*. Editorial sílex. Madrid, 2008.
- Mora Aliseda, Julián. *Algunos aspectos de la pesca fluvial en Extremadura: Artes, utensilios y métodos de pesca*. Revista del Seminario de Estudios Cacerreños ALCANTARA. Institución Cultural El Brocense. Diputación Provincial. Cáceres, 1986.
- Mora Aliseda, Julián. Memoria de Licenciatura presentada bajo la dirección del Dr. José L. Gurria Gascón. Universidad de Extremadura. Facultad de Filosofía y Letras: *La pesca de río en Extremadura: Un modo de vida*. Cáceres, 1986.
- Mora Aliseda, Julián. Cuadernos Populares. *La pesca fluvial en Extremadura: Un modo de Vida*. Nº 22. Editora Regional de Extremadura. Mérida, 1988.
- Mora Aliseda, J. *Antropología Cultural en Extremadura. Primeras Jornadas de Cultura Popular*. Asamblea de Extremadura. Editora Regional. Mérida, 1989.
- Moreno, I. *La identidad cultural de Andalucía: aproximaciones, mixtificaciones, negacionismo y evidencias*. Centro de estudios andaluces. Sevilla, 2008.
- Murciano, C. *Cristales*. Huerga y Fiero Editores. Madrid, 2008.
- Muus, B.J. y DaHistrom, P. *Los peces de agua dulce de España y de Europa*. Editorial Omega. Barcelona, 1981.
- Neti, C. *La pesca en el Tajo*. Rev. El Cronista. Nº 247. Serradilla (Cáceres), 1916.
- Oliver Sanchez, J. ANTROPOLOGIA. Alianza Editorial. Madrid, 2012.
- Oyola Fabián, A. *Recetarios Manuscritos: Cocina y alimentación en la baja Extremadura (1860-1960). Estudio y recetas*. Diputación de Badajoz. Badajoz, 1995.
- Pallí Bonet, J. Aristóteles. *Investigación sobre los animales*. Editorial Gredos. Madrid, 1992.
- Pardo De Santayana, M. *Estudios etnobotánicos en Campoo (Cantabria): Conocimiento y uso tradicional de plantas*. CSIC. Madrid, 2008.

- Parra, F. *La dehesa y el olivar*. Enciclopedia de la Naturaleza de España, Editorial Debate, Madrid, 1988.
- Penco Martín, A.D. *Aproximación a la dehesa extremeña*. Diputación Provincial de Badajoz. Badajoz, 1992.
- Penco Martín, A. D. *La Salud Pública en el antiguo régimen*. Editora Regional de Extremadura, 2007.
- Pérez Bote, José Luis. *Claves para la identificación de la fauna extremeña*. Peces. UEX. Cáceres, 2000.
- Pérez Bote. J.L y col. *Especies invasoras en Extremadura*. UEX. Cáceres, 2010
- Pérez-Bote, J.L., R. Roso & H.J. Pula. “Los hábitos de pesca en Extremadura: implicaciones en la gestión y conservación de la fauna piscícola”. *Revista de Estudios Extremeños* N<sup>o</sup> 60 (3). 2004.
- Pérez Bote. J.L y col. *Los peces de Extremadura*. Universitas Editorial. Badajoz, 2005.
- Pérez Fernández, A y Soler Mayor, B. *Restos de vida, restos de muerte. La muerte en la Prehistoria*. Museo de Prehistoria de Valencia. Diputación de Valencia. Valencia, 2010.
- Periódico mensual dirigido por Mellado. *Museo de las familias*. Imprenta del Banco Industrial. Madrid, 1865.
- Pierre Louis. *Aristote. Histoire des animaux*. Dèdition Les Belles Lettres. París, 1968.
- Pujadas, J.J. *Etnicidad. Identidad cultural de los pueblos*. Eudema. Madrid, 1993.
- Pulido, F. y Picardo, A. *Libro Verde de la Dehesa*. Consejería de Medio Ambiente, Junta de Castilla y León. Salamanca, 2000.
- Quer, J. y Gómez ortega, C. *Flora Española*. Ed. Joachin Ibarra, impresor de la Cámara de S.M. Madrid, 1784.

- Quintero Morón, V. *El patrimonio inmaterial: ¿intangible?* en *Cuadernos técnicos: Antropología y patrimonio: investigación, documentación e intervención*. Junta de Andalucía. Granada, 2003.
- Ramos Fernández, R. *Estratigrafías del sector 5-F de la Alcudia de Elche*. Museo Arqueológico de Elche, 1983.
- Rico-Avello y Rico, C. *El paludismo del Emperador Carlos I*. Revista de Sanidad e Higiene. Nº 16. 1946.
- Riquelme Canta, J.A. *Evolución de los estudios zooarqueológicos en Andalucía: Los últimos 25 años (1984-2010)*. Universidad de Granada. Granada, 2011.
- Rodríguez Gómez, G. y otros. *Metodología de la investigación cualitativa*. Ediciones Aljibe. Archidona (Málaga), 1996.
- Rubio Ardanaz, J.A. *Lemanes, Sardineras y Pescadores: Realidades marítimas en perspectiva antropológica*. Editorial Grafema. Barcelona, 2006.
- Ruiz Olabuénaga, J.I. *Metodología de la investigación cualitativa*. Universidad de Deusto. Bilbao, 1999.
- Salvá Tomás, P. *La pesca*. Ed. Síntesis S.A. Madrid, 1987.
- San Miguel, A. *La dehesa española. Origen, tipología, características y gestión*. Fundación Conde del Valle de Salazar, Madrid, 1994.
- Santonja, M. y Pérez González, A. *El Paleolítico Inferior en el interior de la Península Ibérica: Un punto de vista de la Geoarqueología*. Universidad de Salamanca. Salamanca, 2004.
- Serradilla Muñoz, J.V. *La última confesión de Carlos V*. Hiria. Bilbao, 1999.
- Serrano García Blanca. *Caza y Naturaleza en Monfragüe*. Ed. Centrales Nucleares Almaraz-Trillo. Cáceres, 2005.
- Stocking, G.W. *La magia del etnógrafo: el trabajo de campo en la antropología británica desde Taylor a Malinowski*. Lecturas de antropología. Madrid, 1993.

- Strauss, A.L. *Qualitative Analysis for Social Scientists*. Cambridge University. Cambridge, 1987.
- Unamuno, M. *Andanzas y visiones españolas*. Editora Renacimiento. Salamanca, 1922.
- Vansina, J. *La tradición oral*. Labor. Barcelona, 1967.
- Vara Donado, J. *Aristóteles. Historia de los animales*. Editorial AKAL Clásica. Madrid, 1990.
- Varios autores. *Carlos V (1500-1558)*. Edición Facsímil. Universidad de Granada. Granada, 2001.
- Velasco Marcos, J.C. Peris Álvarez, S.J. Pollo Mateos, C.J. González Sánchez, N. *Los peces de la provincia de Salamanca, Atlas de distribución*. Ediciones Universidad. Salamanca, 1997.
- Xaquín, Lorenzo. *O mar e os ríos*. Biblioteca da cultura galega. Ed. Galaxia. Santiago de Compostela. 1995.
- Vecindario de Ensenada, 1759: *Ávila, Burgos, Córdoba, Cuenca y Extremadura*. Tabapress S.A. Madrid, 1991.
- Zapata, A. *Caminos de la colonia*. Universidad Nacional del Litoral. México, 1942.

## **6 . WEBGRAFIA**



- Actividades deportivas. Pesca. [web] 2007 [consultada el 30 de marzo de 2010] disponible en <https://www.asturias.es/portal/site/webasturias/menuitem>.
- *Arganda del Rey*. [web] 2003[consultada el 10 de noviembre de 2011] disponible en <http://archivo.ayto-arganda.es/archivo/biblio/PDF/04120001.pdf>
- Asensio y Pinedo. *Invasores con escamas* [web] [consultada el 18 de septiembre de 2011] disponible en <http://www.arrakis.es/~aems/revista4.htm>
- Ayuntamiento de Alcántara. [web] Alcántara (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.aytoalcantara.es/>
- Ayuntamiento de Aliseda. [web] Aliseda (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.aliseda.es/>
- Ayuntamiento de Arroyo de la Luz. [web] Arroyo de la Luz (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.arroyodelaluz.es/>
- Ayuntamiento de Brozas. [web] Brozas (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.brozas.es/>
- Ayuntamiento de Casar de Cáceres. [web] Casar de Cáceres (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.casardecaceres.com/>
- Ayuntamiento de Garrovillas de Alconétar. [web] Garrovillas de Alconétar (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.garrovillasdealconetar.es/>
- Ayuntamiento de Hinojal. [web] Hinojal (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.hinojal.es/>
- Ayuntamiento de Malpartida de Cáceres. [web] Malpartida de Cáceres (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.malpartidadecaceres.es/>
- Ayuntamiento de Mata de Alcántara. [web] Mata de Alcántara (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.matadealcantara.es/>
- Ayuntamiento de Monroy. [web] Monroy (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.monroy.es/>

- Ayuntamiento de Navas del Madroño. [web] Navas del Madroño (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.navasdelmadrono.es/>
- Ayuntamiento de Piedras Albas. [web] Piedras Albas (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.piedrasalbas.es/>
- Ayuntamiento de Santiago del Campo. [web] Santiago del Campo (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.santiagodelcampo.es/>
- Ayuntamiento de Talaván. [web] Talaván (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.talavan.es/>
- Ayuntamiento de Villa del Rey. [web] Villa del Rey (Cáceres) [consultada el día 20 de febrero de 2010] disponible en <http://www.villadelrey.es/>
- Banco de datos de la Naturaleza: Peces continentales de España. Ministerio de Medio Ambiente [web] Madrid. [consultada el 05 de marzo de 2010] en [http://www.magrama.gob.es/es/biodiversidad/temas/inventarios-nacionales/09047122800af6da\\_tcm7-22111.pdf](http://www.magrama.gob.es/es/biodiversidad/temas/inventarios-nacionales/09047122800af6da_tcm7-22111.pdf)
- *Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes*[web] [consultada el 13 de marzo de 2012] disponible en <http://www.cervantesvirtual.com/obra/estancias-y-viajes-del-emperador-carlos-v-desde-el-dia-de-su-nacimiento-hasta-el-de-su-muerte/>
- *Biblioteca Virtual Miguel De Cervantes: Carlos V.* [web] [consultada el 13 de marzo de 2012] disponible en [http://www.cervantesvirtual.com/bib/historia/CarlosV/5\\_3\\_foronda\\_1.shtml](http://www.cervantesvirtual.com/bib/historia/CarlosV/5_3_foronda_1.shtml)
- BLOG-FINANCIERO.com. *Extremadura trabajará contra mercado ilegal de tenca y por sello de calidad.* [blog] Febrero de 2013 [consultada el día 20 de noviembre de 2014] <http://blog-financiero.com/depositos/extremadura-trabajara-contra-mercado-ilegal-de-tenca-y-por-sello-de-calidad/#.VQ2csMt0yUk>
- Canal Extremadura. *El río Almonte, un tesoro desconocido.*[web] Mérida 2013[consultada el día 4 de abril de 2013]Disponible en <http://www.canalextremadura.es/tv/programas/los-caminos-del-agua>



- *Desde Alájar. Flora de la Sierra de Aracena.*[blog] Alájar (Huelva) 2012[consultada el día 17 de junio de 2014] Disponible en <http://desdealajar.blogspot.com.es/2012/12/gordolobo.html>
- *Entorno Natural.* [web] Ayuntamiento de Arroyo de la Luz (Cáceres). 2010 [consultada el 12 de enero de 2012] disponible en <http://www.arroyodelaluz.es/es/entorno-natural>
- *Embalses.net Estado de los embalses y pantanos de España.* [web] [consultada el día 15 de enero de 2012] disponible en <http://www.embalses.net/pantano-957-charca-de-la-general.html>
- *Gobierno de Extremadura: Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía.* [web] Mérida. [consultada 10 de marzo de 2010] disponible en <http://extremambiente.gobex.es/index.php>
- *Gobierno de Extremadura. Noticias. El Gobierno de Extremadura muestra su apoyo a los empresarios de la acuicultura.*[web] Febrero de 2013 [consultada el día 20 de noviembre de 2014] disponible en <http://www.gobex.es/comunicacion/noticia?idPub=7458#.VQ2ahst0yUk>
- *Gordolobo, guardalobo o Verbasco en el Rudrón (Verbascum pulverulentum)* [blog] San Felices del Rudrón (Burgos) 2014 [consultada el 10 de octubre de 2014] disponible en <http://florafauanarudron.blogspot.com.es/2014/07/gordolobo-guardalobo-o-verbasco-en-el.html>
- *Guía de España.*[web] [Consultada: 17 de febrero de 2010] disponible en <http://www.guiaespana.net>
- *Historias de la Ciencia. Carl Von Linneo (1707-1778)* [web] 1999. [Consulta: 5 de marzo de 2010] disponible en <http://www.uv.es/~jaguilar/historias/linneo.html>
- *HOY.es. El hallazgo del Foro de los Balbos es una habitación alicatada del antiguo mercado* [web] Cáceres 2014 [consultada el día 2 de diciembre de 2014] disponible en <http://www.hoy.es/v/20100915/caceres/hallazgo-foro-balbos-habitacion-20100915.html>
- *HOY.es. La Junta trabajará contra el mercado ilegal de tenca y por la denominación de origen.* [web] [Cáceres 2013. consultada el día 20 de noviembre

de 2014] disponible en <http://www.hoy.es/v/20130225/regional/junta-trabajara-contra-mercado-20130225.html>

- *Informe de Acuicultura Continental ESACUA*. 2010. Pag. 21[web]2010[consultado el 27 de marzo de 2010]disponible en <http://esacua.com/web/wp-content/uploads/2011/03/2010.informe.acuicultura.pdf>
- *Jinete vetón. Gordolobo*. [blog] Mayo de 2014 [consultada el día 10 de octubre de 2014] disponible en <http://jineteveton.blogspot.com.es/2014/05/gordolobo.html>
- *La Descripción General del partido de Daroca*, de D. Domingo Mariano de Traggia. Naturaleza de Aragón [web] Zaragoza [ consulta: 12 de agosto de 2012] disponible en <http://www.naturalezadearagon.com/gallocanta.php>
- *La Fiesta de la Tenca* [web] 2001. Cáceres. [consultada el día 13 de enero de 2012] disponible en <http://www.hoy.es/20080810/caceres/fiesta-tenca-celebrara-mata-20080810.html>
- *La tenca*. [web] Fuente del Maestre (Badajoz). 2008 [consultada el 13 de enero de 2012] disponible en [www.fuentedelmaestre.org](http://www.fuentedelmaestre.org)
- *La tenca, un pez para disfrutar* [web] 2008 [consultada el 27 de marzo de 2010] disponible en <http://www.masmar.net/esl/Pesca/M%C3%A1s-Especies/La-tenca-un-pez-para-disfrutar>
- *Mancomunidad Tajo Salor* [web] Malpartida de Cáceres (Cáceres) [consultada el 20 de febrero de 2010 de] disponible en <http://www.tajosalor.es/mancomunidad>
- *Peces y plantas ornamentales* [blog] [consultada el 13 de agosto de 2012] disponible en <http://pecesormentalesmarinodulce.blogspot.com.es/2013/05/gambusia-holbrooki-gambusia-pez-mosquito.html>
- *Pueblos de España*. [web] [Consultada: 17 de febrero de 2010] disponible en <http://www.pueblos-espana.org/extremadura/caceres>
- *Recetario de Tencas* [web] [consultada el día 02 de octubre de 2014] disponible en <http://www.cacerespatrimonio.com/Gastronomia/recetario%20tencas.htm>.

- Robledo vinagre, J.R. *Sierra de Gata Digital. El Gordolobo en la botica serrana*. [web] septiembre de 2013 [consultada el día 17 de junio de 2014] disponible en <http://www.sierradegatadigital.es/articulo/la-botica-de-la-sierra/gordolobo-verbascum-pulverulentum-vill-verbascum-thapsus-l-botica-serrana/20130929224725011408.html>
- Sanz, D. *Las tortugas de Florida prohibidas en España*. [web] 2011 [consultada el 13 de agosto de 2013] disponible en [www.ecologiaverde.com/las-tortugas-de-florida-prohibidas-en-espana/](http://www.ecologiaverde.com/las-tortugas-de-florida-prohibidas-en-espana/)
- *Senderos de Extremadura: Fiesta de la tenca* [web] 1999 [consultada 12 de enero de 2012] disponible en <http://www.alexur.net/Senderos/numero4/tenca/tenca.htm>
- Semillas Vivas. Tenca [web] Segovia [consulta: 24 de marzo de 2010] disponible en <http://www.semillasvivas.com/ficha.asp?id=ganado3>
- *Servicio Integral de Jardinería. El Gordolobo*. [web] [consultada el día 17 de junio de 2014] disponible en <http://www.jardinplantae.es/2011/07/gordolobo.html>
- Spagnuolo Otero, M. *Cangrejo Rojo Americano: historia de su introducción en España*. [web] 2013 [consultada el 13 de agosto de 2013] disponible en <http://suite101.net/article/cangrejo-rojo-americano-historia-de-su-introduccion-en-espana-a27719#.VUM-jcscSUK>
- Suárez Umpierre, M.A. *Historia de Canarias*. [blog] 2013 [consultada el día 17 de junio de 2014] Disponible en <http://www3.gobiernodecanarias.org/medusa/ecoblog/msuaump/sociales/tema-14-historia-de-canarias/>
- TAGUS Asociación para el Desarrollo Integral del Tajo-Salor-Almonte [web] Casar de Cáceres (Cáceres) [consultada el 20 de febrero de 2010 de] disponible en [http://www.tagus.net/secciones\\_2/tagus\\_1](http://www.tagus.net/secciones_2/tagus_1)
- *Tinca tinca. Tenca*. [web] 2010 [consultada 27 de marzo de 2010] disponible en <http://www.rios-galegos.com/pe67.htm>



## **7 . ANEXOS**



## **7.1 ANEXO I. Modelos de entrevistas estructuradas**

### **ENTREVISTA ESTRUCTURADA PARA INFORMANTES DENTRO DE LA LEGALIDAD**

**NOMBRE Y APELLIDOS:**

**MOTE:**

**POBLACION:**

**EDAD:**

**ESTADO CIVIL:**

**NUMERO DE HIJOS:**

**DEDICACION ACTUAL:**

1. ¿QUE SIGNIFICA LA TENCA PARA USTED?
2. ¿ES LA TENCA UNA FORMA DE VIDA PARA USTED?
3. ¿HA VIVIDO DE LA TENCA?
4. ¿DESDE CUANDO HA TENIDO VINCULACION CON LA TENCA?
5. ¿EN LA ACTUALIDAD QUE RELACION TIENE CON LA TENCA?
6. ¿SU FAMILIA TAMBIEN SE DEDICO A ESTOS MENESTERES? ABUELOS, PADRES, HERMANOS, ETC.?

7. ¿QUE RECUERDOS TIENE DE SU INFANCIA RELACIONADOS CON LA TENCA EN EL PUEBLO?
8. ¿CREE QUE LA TENCA ES UNA FORMA DE VIDA?
9. ¿COMO ENTRO EN ESTE MUNDO DE LA TENCA?
10. ¿QUE SABE DEL FURTIVISMO Y SU RELACION CON LA TENCA?
11. ¿HA PRACTICADO EL TRUEQUE CON LAS TENCAS? ¿CUENTENOS ALGUNA ANÉCDOTA?
12. ¿ES UN NEGOCIO LA TENCA? ¿HA NEGOCIADO CON ELLA? ¿AUN SE NEGOCIA CON ELLA?
13. ¿CONOCE USTED OTRAS PERSONAS DEL PUEBLO QUE SE DEDICASEN AL MUNDO DE LA TENCA?



## ENTREVISTA ESTRUCTURADA PARA GUARDIA CIVIL

**NOMBRE Y APELLIDOS:**

**MOTE:**

**POBLACION:**

**EDAD:**

**ESTADO CIVIL:**

**NUMERO DE HIJOS:**

**DEDICACION ACTUAL:**

1. ¿QUE SIGNIFICA LA TENCA PARA USTED?
2. ¿DESDE CUANDO CONOCE LA TENCA?
3. ¿EN LA ACTUALIDAD QUE RELACION TIENE CON LA TENCA?
4. ¿Y EL FURTIVISMO?
5. ¿QUE EXPERIENCIAS HA TENIDO PROFESIONALMENTE CON EL FURTIVISMO DE LA TENCA?
6. ¿ES PARA USTED UN NEGOCIO LA TENCA? ¿EN QUE SENTIDO?





7. ¿COMO ENTRO EN ESTE MUNDO DE LA TENCA?
  
8. ¿QUE PROBLEMAS SE ENCUENTRA NORMALMENTE CON LOS PESCADORES? ¿NOS LOS PODRIA DESCRIBIR?
  
9. ¿QUE EXPERIENCIAS HA TENIDO CON EL FURTIVISMO Y SU RELACION CON LA TENCA?
  
10. ¿ES UN NEGOCIO LA TENCA? ¿HA NEGOCIADO CON ELLA? ¿AUN SE NEGOCIA CON ELLA?
  
11. ¿CONOCE USTED A ALGUNA PERSONA DEL PUEBLO QUE SE DEDIQUE AL FURTIVISMO?

## ENTREVISTA ESTRUCTURADA PARA INFORMANTES FURTIVOS

**NOMBRE Y APELLIDOS:**

**MOTE:**

**POBLACION:**

**EDAD:**

**ESTADO CIVIL:**

**NUMERO DE HIJOS:**

**DEDICACION ACTUAL:**

1. ¿QUE SIGNIFICA LA TENCA PARA USTED?
2. ¿ES LA TENCA UNA FORMA DE VIDA PARA USTED?
3. ¿HA VIVIDO DE LA TENCA?
4. ¿DESDE CUANDO HA TENIDO VINCULACION CON LA TENCA?
5. ¿EN LA ACTUALIDAD QUE RELACION TIENE CON LA TENCA?
6. ¿SU FAMILIA TAMBIEN SE DEDICO A ESTOS MENESTERES? ABUELOS, PADRES, HERMANOS, ETC.?
7. ¿QUE RECUERDOS TIENE DE SU INFANCIA RELACIONADOS CON LA TENCA?
8. ¿CREE QUE LA TENCA ES UNA FORMA DE VIDA?
9. ¿COMO ENTRO EN ESTE MUNDO DE LA TENCA?

10. ¿POR QUE PRACTICA EL FURTIVISMO?
11. ¿QUE RIESGOS CONLLEVA ESTA PRACTICA?
12. ¿CUENTENOS ALGUNAS ANECDOTAS?
13. ¿ALGUNA VEZ HA SIDO DETENIDO O DENUNCIADO?
14. ¿QUE HERRAMIENTAS SON NECESARIAS PARA PRACTICAR EL FURTIVISMO
15. ¿HA PRACTICADO EL TRUEQUE CON LAS TENCAS? ¿CUENTENOS ALGUNA ANÉCDOTA?
16. ¿DONDE VENDE LAS TENCAS? ¿A QUE PRECIO? ¿ES DIFICIL VENDERLAS?
17. ¿CONOCE USTED OTRAS PERSONAS QUE SE DEDIQUEN AL MUNDO DEL FURTIVISMO DE LA TENCA?

**ENTREVISTA ESTRUCTURADA PARA ESTABLECIMIENTOS: BARES,  
RESTAURANTES, PESCADERIAS, ETC.**

**NOMBRE Y APELLIDOS:**

**MOTE:**

**POBLACION:**

**EDAD:**

**ESTADO CIVIL:**

**NUMERO DE HIJOS:**

**DEDICACION ACTUAL:**

1. ¿QUE SIGNIFICA LA TENCA PARA USTED?
  
2. ¿VENDEN TENCAS EN SU ESTABLECIMIENTO?
  
3. ¿DESDE CUANDO?
  
4. ¿A QUE PRECIO?
  
5. ¿COMO PREFIEREN LAS TENCAS LOS CLIENTES?
  
6. ¿CUAL ES LA PROCEDENCIA DE LAS TENCAS QUE SE VENDEN EN SU ESTABLECIMIENTO?
  
7. ¿A QUE PRECIO COMPRA LAS TENCAS?
  
8. ¿HAY MUCHA OFERTA Y DEMANDA?

9. ¿HA COMPRADO TENCAS PROCEDENTES DE PESCADORES O DE FURTIVOS?
10. ¿POR QUE LAS COMPRA CON ESTA PROCEDENCIA?
11. ¿ES UN NEGOCIO LA TENCA? ¿HA NEGOCIADO CON ELLA? ¿AUN SE NEGOCIA CON ELLA?
12. ¿CONOCE USTED PERSONAS QUE SE DEDIQUEN AL MUNDO DE FURTIVISMO?



## ENTREVISTA ESTRUCTURADA PARA SOCIEDADES DE PESCADORES

**NOMBRE Y APELLIDOS:**

**MOTE:**

**POBLACION:**

**EDAD:**

**ESTADO CIVIL:**

**NUMERO DE HIJOS:**

**DEDICACION ACTUAL:**

1. ¿QUE SIGNIFICA LA TENCA PARA USTED?
  
2. ¿CONSIDERA QUE LA TENCA UNA FORMA DE VIDA?
  
3. ¿DESDE CUANDO FORMA PARTE DE LA JUNTA DIRECTIVA DE LA SOCIEDAD DE PESCADORES?
  
4. ¿CON CUANTOS SOCIOS CUENTAN?
  
5. ¿DESDE QUE AÑO FUNCIONA LA SOCIEDAD?
  
6. ¿QUE PROBLEMAS CONLLEVA GESTIONAR UNA SOCIEDAD DE PESCADORES?
  
7. ¿NOS PODRIA DESCRIBIR COMO ES EL MANTENIMIENTO DE SUS CHARCAS?
  
8. ¿CRIAN LAS TENCAS O LAS COMPRAN?

9. ¿QUE OPINA DEL FURTIVISMO?
  
10. ¿ES COMPLICADO LUCHAR COTRA EL FURTIVISMO?
  
11. ¿NOS PUEDE CONTAR ALGUNA ANÉCDOTA O EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL FURTIVISMO Y SU SOCIEDAD DE PESCADORES?
  
12. ¿CREE USTED QUE LA TENCA ES UN NEGOCIO? ¿HA NEGOCIADO CON ELLA?
  
13. ¿ES HABITUAL QUE LOS PESCADORES VENDAN LAS TENCAS?
  
14. ¿CONOCE USTED OTRAS PERSONAS QUE SE DEDIQUEN AL FURTIVISMO?

## **7.2 ANEXO II. Ley de 20 de Febrero de 1942 por la que se regula el fomento y conservación de la pesca fluvial en España.**

Las disposiciones legales que han venido regulando la conservación y fomento de la pesca fluvial no lograron la debida eficacia por falta de elementos de acción, dada la dificultad de aplicar sus preceptos, en todo su alcance, a la múltiple variedad que ofrecen las respectivas características de los ríos, y habida cuenta también de la forma de sustanciación adecuada a sus infracciones. Se ha llegado a extremo tal de empobrecimiento en los cursos fluviales, que el Estado, poseído hoy como nunca, por fecundo anhelo renovador, no puede por menos de fijar su atención en los problemas de la riqueza piscícola, cuyo desenvolvimiento no cabe desconocer que afecta, en grado notable, a nuestra economía.

El normal e intensivo aprovechamiento de las especies de referencia exige, previamente, la conservación y fomento de las mismas, a fin de que esta riqueza logre el mayor desarrollo posible, de acuerdo con las directrices modernas de la biología acuícola, debiendo ser fijados nuevos señalamientos de vedas, ajustados al proceso de reproducción, y diferenciados en los distintos ríos, que permitan el adelanto o retraso en las prohibiciones; subviniendo a la protección que les es debida, sin perjuicio de otros fines industriales, y extendiendo, finalmente, la protección del Estado a ciertas especies que no fueron atendidas del modo que corresponde a su importancia en los distintos mercados de consumo.

El número y complejidad de los Servicios que son objeto de la presente Ley, por una parte, y por otra la intensidad con que debe ser cumplida, para ser eficaz, la acción del Estado a este respecto, exigen que la función encomendada al Cuerpo de Ingenieros de Montes se especialice en razón del objetivo propuesto, a fin de que no entorpezca su cumplimiento la prestación de otros servicios distintos, y de igual suerte debe especializarse la guardería, elemento básico de que depende la efectividad de lo dispuesto.

Para contribuir a lograr en lo porvenir un total resurgimiento de la riqueza piscícola tienen que colaborar, bajo las superiores consignas del Estado, las Sociedades y Sindicatos relacionados con la materia, en su doble aspecto deportivo y profesional. A este efecto, les serán adjudicados arrendamientos en condiciones que armonicen con la finalidad primordial de mejora de los ríos, si bien es natural que hayan de concederse ciertas

preferencias a la Dirección General del Turismo, como Organismo del Estado, que ve en el desarrollo de la pesca una importante atracción para nacionales y extranjeros. Y como estimamos el Sindicato, elemento básico de un amplio sector de la economía nacional, él deberá absorber en el pleno desarrollo de esta riqueza toda la actividad de explotación, a fin de hacer llegar al país un medio de vida en condiciones más ventajosas, ayudando al mismo tiempo a los que se constituyen en hermandad de esfuerzos con un mismo designio constructivo.

Huelga declarar que la subordinación inexorable de los intereses particulares al superior de la Patria, impone que las aguas a que se refieren aquéllos, en relación con las públicas, se sometan a normas que acrecienten su riqueza, normas extensivas a las márgenes y zonas que puedan servir de apoyo y protección, sin perjuicio de utilizar la iniciativa privada, en bien del abastecimiento.

Hay que realizar, a no dudarlo, una labor tan asidua como bien orientada que haga avanzar el conocimiento de la riqueza piscícola, sobre todo en los lugares y comarcas interesadas en que dicha fuente de riqueza logre su natural expansión y protección oportuna, debiendo acompañar a esta clase de estudios una activa propaganda.

En cuanto al aspecto penal, debe tenderse a una más exacta correspondencia entre la falta cometida y la sanción impuesta. Para que ésta responda a la unidad de criterio que, en la general aplicación, es prenda de toda justicia, se procederá a una clasificación metódica de todas cuantas infracciones puedan producirse, no sustrayendo al conocimiento de las autoridades administrativas los casos que no constituyan delito.

De conformidad con los principios expuestos, derivados de la experiencia y asistidos por la enseñanza de modernas investigaciones, el Estado procede, con firme voluntad y resuelto afán de acierto, a promover, por medio de esta Ley, la restauración acuícola, para que armonice, en su línea, con el conjunto de soluciones que, gradualmente, integran el cuadro de las renacidas actividades nacionales.

En su virtud,

DISPONGO:

## **TÍTULO PRIMERO**

### **Artículo primero. Objeto de la Ley.**

La presente Ley especial, que rige y regula en España el derecho de pesca, tiene por objeto la conservación, el fomento y el aprovechamiento de los peces y otros seres útiles que, de modo permanente o transitorio, habitan todas las aguas continentales, públicas y privadas.

## **TÍTULO II**

### **Conservación y fomento de las especies**

#### **CAPÍTULO PRIMERO**

##### **Conservación**

### **Artículo segundo. Dimensiones mínimas.**

Se restituirán a las aguas públicas y privadas, acto seguido de extraerse de las mismas, los ejemplares de la fauna acuática cuya longitud sea igual o inferior a las siguientes: Salmón, 0,55 metros; Trucha (común y arco iris), 0,19; Esturión o sollo (macho), 0,70; Esturión o sollo (hembra), 1,10; Alosa, sáballo, saboga, etc. (especies del género alosa), 0,20; Lamprea, 0,25; Anguila, 0,20; Múgil, albur, lisa, etc. (especies del género múgil), 0,25; Lubina o llobarro, 0,20; Carpa, 0,18; Tenca, 0,15; Barbo, 0,18; Bogas, cachos, bermejuela, gobio, lamprehuela y, en general, todos aquellos no reseñados especialmente, 0,08; Cangrejo, 0,06.

A los efectos de este artículo se entenderá por longitud en los peces la distancia existente desde la extremidad anterior a la cabeza, hasta el punto medio de la parte posterior de la aleta caudal o cola extendida y para el cangrejo la comprendida entre el ojo y la extremidad de la cola, también extendida.

Queda terminantemente prohibido la circulación, venta y consumo en todo tiempo de aquellos ejemplares cuyas longitudes sean iguales o inferiores a las citadas en este artículo, salvo la angula.

También queda prohibida la pesca del salmón y del esturión o sollo, durante su descenso al mar, una vez realizada la freza.

### **Artículo tercero. Obstáculos. Pasos y escalas.**

El Ministro de Agricultura, a propuesta de la Dirección General de Montes, Caza y Pesca Fluvial, por o a petición de las Jefaturas del Servicio Piscícola, previo informe de las Jefaturas de Aguas del Servicio de Obras Públicas, por lo que pudiere afectar al régimen del río, acordará la desaparición de los obstáculos naturales, o su modificación para facilitar la circulación de los peces a lo largo de las corrientes de agua, muy especialmente en los ríos salmoneros y trucheros, o cuando esto no sea posible el empleo de los medios sustitutivos que aseguren la riqueza piscícola en los distintos tramos del río.

Cuando el Informe de los Jefes de Aguas no fuera de acuerdo con la Dirección General de Montes, Caza y Pesca Fluvial, se elevará a resolución de la Presidencia del Consejo.

Para facilitar el acceso de los peces, y muy particularmente de los emigrantes, a los distintos tramos de los cursos de agua, se construirán escalas salmoneras o pasos, en las presas y diques edificados en las masas acuícolas y que se opongan a la circulación de aquéllos, siempre que lo permitan las características de dichos obstáculos y sean necesarios para la conservación de las especies.

Si no hubiera posibilidad de instalar escalas o pasos, se estudiarán y pondrán en práctica aquellas medidas autorizadas por la Dirección General de Montes, Caza y Pesca Fluvial, a propuesta de los servicios piscícolas que contribuyan a neutralizar el efecto nocivo de las construcciones con respecto a la conservación y fomento de la pesca.

En las presas y diques levantados con anterioridad a la Ley de Pesca Fluvial de 27 de diciembre de 1907 y que no hayan sido reparados ni modificados después, la realización de todas las obras necesarias de la puesta en práctica de las medidas que favorezcan la

conservación y propagación de las especies será por cuenta de la Administración, así como los gastos de conservación y reparación de dichas obras.

En las construidas o que hayan sido reparadas o modificadas posteriormente a la fecha indicada en el párrafo anterior, los gastos de construcción de la escala o paso, o de ejecución, en su caso, de las medidas directas o indirectas que sustituyan aquéllos, correrán a cargo de los concesionarios de los aprovechamientos hidráulicos correspondientes, cualquiera que sea su personalidad jurídica y siempre con sujeción a proyecto redactado e informado por el Servicio Piscícola, previa aprobación de la Dirección General.

En toda concesión de aprovechamientos hidráulicos, cualquiera que sea el organismo del Estado encargado de otorgarla, se consignará en una de las cláusulas de la concesión la obligación por parte del concesionario de construir o adoptar aquellos medios sustitutivos que disponga el Servicio Piscícola para evitar los perjuicios que pudieran resultar a la riqueza acuícola.

Cuando los concesionarios obligados por este artículo dejaren de darle el debido cumplimiento en el plazo que se les señale, las obras las realizará la Administración a sus expensas, además de incurrir en la sanción correspondiente.

#### **Artículo cuarto. Plazos de ejecución.**

En el plazo máximo de dos años deberán ser presentados los proyectos de obras y en el de tres más quedar aquéllos ejecutados en todas las presas y diques que las Jefaturas del Servicio consideren factible e indispensable las escalas y pasos; las que no lo realizaran en el plazo señalado sin causa de fuerza mayor plenamente justificada, satisfarán hasta que las lleven a cabo por sí o por la Administración a sus expensas un canon anual progresivo que será fijado por la Dirección General de Montes, Caza y Pesca Fluvial, a propuesta de las Jefaturas del Servicio, que empezando en el 5 por 100 del presupuesto total de ejecución pueda llegar al 20 por 100 a partir del tercer año.

#### **Artículo quinto. Caudal mínimo.**

Los concesionarios de aprovechamientos hidráulicos en cuyos embalses lleven las presas escalas salmoneras están obligados a dejar correr, en las épocas de paso de los peces, un caudal de agua que no será inferior a un litro por segundo en las escalas de artesa y de treinta litros en las de rampa, quintuplicándose estas cifras en los ríos que sean aptos para la cría del salmón y del sollo o esturión. El Servicio Piscícola fijará para cada presa las fechas del principio y final de las épocas migratorias, debiendo al informar, bajo este aspecto, los proyectos de construcción correspondientes, proponer razonadamente la elevación de estos caudales mínimos en aquellos casos que sean necesarios para el buen funcionamiento de las escalas, de acuerdo con el Ministerio de Obras Públicas.

Será obligación de los concesionarios mantener en buen estado de conservación las escalas salmoneras y no podrá dejarse en seco el lecho de la corriente fluvial ni colocar sobre las presas tablas u otra clase de materiales con objeto de elevar el nivel de agua sin previa autorización del Servicio Piscícola, a menos que figure en sus cláusulas de concesión.

Queda terminantemente prohibido colocar en las presas o diques, y en general en cuantas construcciones constituyan la instalación de un aprovechamiento hidráulico, toda clase de artefactos que faciliten la captura de los seres acuáticos a su paso por aquélla.

#### **Artículo sexto. Impurificación de las aguas.**

Queda prohibido alterar arbitrariamente la condición de las aguas con residuos de industrias o verter en ellas, con cualquier fin, materiales o sustancias nocivas a la población fluvial, quedando obligados los dueños de las instalaciones industriales a montar los dispositivos necesarios para anular o aminorar los daños que a la riqueza piscícola pudiera causarse.

Si no hubiera posibilidad de armonizar los intereses acuícolas con los de los concesionarios de aprovechamientos hidráulicos y dueños de industrias y explotaciones, y éstas por su importancia en la riqueza nacional deban ser preferidas, quedarán obligados los concesionarios y dueños al pago de un canon anual, en concepto de resarcimiento de daños, cuya cuantía fijará la Dirección General de Montes, a propuesta de las Jefaturas del Servicio Piscícola, con audiencia del interesado.



### **Artículo séptimo. Alteración de fondos y márgenes.**

Para modificar la composición de la vegetación arbustiva de matorral o herbácea de las orillas y márgenes en sus zonas de servidumbre de las aguas públicas, embalses de los pantanos, cauces de derivación y canales de navegación y riego, así como para extraer plantas acuáticas, se necesitará contar con autorización del Servicio Piscícola.

Asimismo se prohíbe terminantemente levantar y sacar fuera de los cauces las piedras existentes en los mismos, en cantidad susceptible de perjudicar a la capacidad biogénica del medio.

Por el Servicio Piscícola se procederá a marcar los tramos que por su naturaleza no proceda el poder verificar aprovechamientos de gravas y arenas de sus fondos sin causar perjuicios a la riqueza piscícola, a fin de que sean proscritos los mismos.

No se consentirá desviar el curso natural de las aguas de dominio público, embalses de pantanos, cauces de derivación y canales de navegación y riego, para el aprovechamiento de su pesca, sin estar el que trate de ejecutar tales desviaciones suficientemente autorizado al efecto por el Servicio Piscícola.

### **Artículo octavo. Frezaderos.**

Serán especialmente protegidos los lugares donde las especies piscícolas suelen efectuar la freza, prohibiéndose en absoluto toda alteración en el suelo y en la flora de los mismos, salvo las realizadas por los Servicios Piscícolas con la finalidad de mejorarlos, siendo misión fundamental de éstos la localización de las zonas de freza en las masas de agua continentales.

### **Artículo noveno. Rejillas.**

En toda obra de toma de agua, como canales, acequias y cauces de derivación para el abastecimiento de poblados, riegos o usos industriales, así como a la salida de los canales de fábricas y molinos o de las turbinas, los dueños o concesionarios están obligados a colocar y mantener en buen estado de conservación compuertas de rejilla que impidan el acceso de la población ictícola a dichas corrientes de derivación, sean públicas o privadas.

Las Jefaturas de los Servicios Piscícolas serán las encargadas de fijar el emplazamiento y características de las referidas instalaciones.

#### **Artículo diez. Agotamiento.**

Cuando los concesionarios de aprovechamientos hidráulicos juzguen necesario agotar canales u obras de derivación deberán participarlo con quince días, por lo menos, de anticipación a la Jefatura Piscícola correspondiente, para que ésta pueda adoptar las debidas medidas de protección a la pesca existentes en las masas y conducciones de agua citadas, quedando obligados aquellos concesionarios a ejecutar las órdenes que con tal finalidad se dicten y a satisfacer los gastos que origine la realización de lo dispuesto por dichas Jefaturas.

#### **Artículo once. Aves acuáticas.**

A propuesta de las Jefaturas de los Servicios Piscícolas, podrá prohibirse la permanencia de patos, gansos y demás aves acuáticas en estado de domesticidad en aquellos lugares donde puedan ocasionar daños a la riqueza acuícola.

## **CAPÍTULO II**

### **Vedas**

#### **Artículo doce. Épocas.**

Se prohíbe pescar durante la veda en todas las aguas públicas y privadas:

a) El salmón con redes durante todo el año, salvo en los tramos fronterizos de los ríos salmoneros (Bidasoa y Miño), en los que se estará a lo dispuesto en los Convenios existentes entre España, Portugal y Francia.

El salmón con caña, desde el 1.º de agosto al 15 de febrero.

b) Las distintas especies y variedades de truchas, con redes durante todo el año y con caña desde 1.º de septiembre al 15 de febrero.

c) El esturión o sollo, desde 15 de julio hasta 15 de enero.

d) Las dos especies de alosa, desde 1.º de junio hasta 1.º de marzo.

e) Las lampreas, desde 1.º de febrero hasta 1.º de agosto.

f) Todas las especies de ciprínidos (barbos, bogas, cachos, bermejuela, carpa, tenca, gobio, carpín) y la lamprehuela, desde 1.º de marzo a 15 de agosto, con redes. Queda autorizada la pesca con caña de estas especies durante todo el año, pero sin que el pescador pueda vender o entregar para la venta lo que capture durante el período de veda, reservándolo para su propio consumo.

g) Para el cangrejo, mientras no se fije técnicamente las épocas de veda en las distintas regiones españolas, se mantendrán las señaladas en la Real Orden de 22 de septiembre de 1911, Real Orden de 12 de octubre de 1912 y Orden de 18 de abril de 1940.

Se autoriza la pesca durante todo el año de los mágiles, lisas, lubinas, anguilas, piscardos, agujas, pejerreyes y demás especies no reseñadas anteriormente.

Siempre que haya varias especies y una esté vedada, la veda se extenderá a toda clase de pesca que se realice con el mismo aparejo.

### **Artículo trece. Vedas.**

La Dirección General de Montes, Caza y Pesca Fluvial, a propuesta de las Jefaturas del Servicio Piscícola, podrá prohibir la pesca del salmón, esturión o cualquier otra especie que lo precise uno a tres días por semana, durante el período en que está permitida la captura, con el fin de favorecer la reproducción.

Asimismo queda autorizada para fijar vedas extraordinarias, de duración y localización puntualizada en cada caso, cuando sean necesarias para la conservación de cualquier especie de la fauna acuícola continental.

Tendrá facultad para poder modificar las épocas de veda señaladas en el artículo anterior con carácter permanente en toda España o en alguna o algunas de sus provincias, cuando lo aconsejen los resultados de los estudios hidrobiológicos.

En los casos de extremo empobrecimiento de las aguas, de repoblaciones artificiales, o cuando lo precisen los estudios de investigación, el Ministerio de Agricultura, previo informe de las Jefaturas de los Servicios, podrá acordar la veda absoluta de aguas continentales, públicas o privadas, durante el período que estime pertinente.

#### **Artículo catorce. Prohibiciones y guías.**

Durante las respectivas épocas de veda queda terminantemente prohibido tener, transportar, comerciar o consumir los productos de la pesca vedada, que se considerarán fraudulentos, con la excepción establecida para la pesca con caña, cualquiera que sea la fecha de su adquisición.

Para la venta y transporte del salmón en época de pesca permitida es condición indispensable vaya acompañada de una guía acreditativa de su legal procedencia.

En las aguas públicas y privadas, aun cuando estuvieren arrendadas, no podrá pescarse durante las horas de la puesta a la salida del sol, salvo cangrejos, lampreas, anguilas, angulas o esturión, que se podrán capturar de noche, con sujeción a las prescripciones de esta Ley.

### **CAPÍTULO III**

#### **Prohibición por razón de sitio**

#### **Artículo quince. Distancias y plazos.**

Para la colocación de redes en las aguas de dominio público y embalses de los pantanos, se guardará, por lo menos, una distancia de cien metros aguas arriba o abajo en la misma o en la opuesta orilla donde otro la hubiera colocado.

Cuando se trate de la pesca con caña se respetará entre los pescadores una distancia de treinta metros para la realizada con ova, y de diez para la de aparejos flotantes de fondo, mosca artificial, y la de lanzar con devones, cucharillas y peces artificiales.

En la pesca del salmón bastará el espacio necesario para que no se alcancen los aparejos.

#### **Artículo dieciséis. Pesca en cauces de derivación, canales, etc.**

En los cauces de derivación, canales de navegación y riego (cualquiera que sea el carácter de las aguas), se prohíbe el ejercicio de la pesca con toda clase de artes, a excepción de los ríos no salmoneros, en que podrán utilizarse la caña y los aparatos anzuelados con flotador.

#### **Artículo diecisiete. Distancias en presas y escalas.**

En los diques o presas, así como en los pasos o escalas instalados en aquéllos, queda prohibido pescar con toda clase de artes, excepción hecha de la caña, a una distancia menor de cincuenta metros, salvo autorización concedida por la Dirección General de Montes, Caza y Pesca Fluvial, previa propuesta del Servicio Piscícola y en la que se fijará los tramos que comprende dicha autorización.

En los ríos salmoneros y trucheros, la prohibición a que se refiere este artículo comprende también a la caña.

Este último arte, excepto en los ríos salmoneros y trucheros, podrá emplearse en toda la longitud de los embalses, así como al pie de las presas o diques, pero nunca en las inmediaciones del paso o escala a distancia menor de diez metros a cada lado de aquéllos. En los días de reconocida afluencia de peces a la presa queda terminantemente prohibida la pesca con caña al pie de aquélla. La Dirección General, a propuesta justificada del Servicio Piscícola, podrá prohibir la pesca con caña al pie de las presas o diques en cualquier época del año.

#### **Artículo dieciocho. Costera del salmón y ríos salmoneros.**

Mientras dure la costera del salmón, ningún barco empleado en la pesca marítima podrá echar las redes acercándose a las inmediaciones de la entrada de los ríos, aunque en ella haya lances conocidos. Tampoco se permitirá durante esta época registrar el paso de salmones a las aguas salobres o dulces mediante vigías situados en la desembocadura de los ríos.

Para la aplicación de esta Ley, por el Ministerio de Agricultura se establecerá la oportuna clasificación de los ríos de España habitados por salmones y truchas, dictándose cuantas disposiciones sean para ellos necesarias.

#### CAPÍTULO IV

##### **Redes, artificios y procedimientos de pesca prohibidos**

###### **Artículo diecinueve. Redes.**

Se prohíbe en las aguas públicas y privadas el empleo de toda clase de redes o artefactos cuyas dimensiones de malla o luz, después de mojadas convenientemente, sean iguales o inferiores a las siguientes:

Para la pesca de alosa, saboga, mágiles, lubina o llobarro, barbos, carpa y tenca, cuadros de 35 milímetros de lado.

Para las restantes especies de agua dulce, las de un lado de 20 milímetros.

Excepcionalmente podrá autorizarse, en los ríos desprovistos de salmónidos, redes con mallas de 10 milímetros de lado, cuando hubiera excesiva abundancia de peces blancos, pero siempre con sujeción a las prevenciones que para cada caso señalan las Jefaturas del Servicio.

Se prohíbe terminantemente el empleo de toda clase de redes y artefactos en las aguas continentales habitadas por salmones o truchas, cuya pesca sólo se autorizará con caña.

Queda prohibido con carácter general, en las aguas de dominio público, el empleo de redes fijas y de arrastre, sin que tampoco puedan utilizarse las que abarquen más de la

mitad del ancho de la corriente que discurra cuando se pesca. Nunca podrá exceder de 30 metros de longitud de aquéllas y de 3 metros su anchura, bien en una sola red o de varias empalmadas.

Serán objeto de reglamentación la revisión, precintado y empleo de las redes autorizadas su uso por esta Ley.

#### **Artículo veinte. Uso de la caña.**

En la pesca con caña, cada pescador no podrá utilizar a la vez más de dos de aquéllas y siempre que se hallen al alcance de su mano.

Para la pesca del salmón, sólo se permite al empleo de una caña.

En la pesca con caña y como elementos auxiliares, únicamente se autoriza el uso de gancho sin flecha y de la reseña, tomadera y sacadora.

#### **Artículo veintiuno. Barreras, empalizadas, caneiros, etc.**

Queda prohibido en absoluto la construcción de barrera con piedras, tierras y cualquier otro material, así como la de empalizadas, con finalidad de encauzar las aguas para obligar a los peces a seguir una dirección determinada.

También se prohíbe terminantemente construir muros, paredes, estacadas, empalizadas, atajadizos, caneiros, cañizales o pesqueros que sirvan como medio directo de pesca, o a los que se puedan sujetar, en cualquier forma, arte que la faciliten, debiendo ser destruidos los existentes en la actualidad, sin que pueda alegarse derecho alguno sobre los mismos, dado el carácter abusivo que revisten.

Cuando en aguas de dominio público se ejercite la pesca en virtud de derechos legalmente reconocidos con anterioridad a la promulgación de la Ley de Pesca de 1907, dichos derechos serán objeto de expropiación forzosa por la Administración del Estado, bastando la resolución ministerial que así lo acuerde a los efectos de la declaración de utilidad pública y de la necesidad de la ocupación.

#### **Artículo veintidós. Instrumentos, artes y aparatos prohibidos.**

No podrán usarse para la pesca, luces ni aparato alguno punzante, como arpones, garras, garfios, bicheros, a excepción del llamado gancho sin flecha o gamo, al que se hace referencia en el artículo 20.

No se permitirá el empleo de artes de tirón y de ancla, cualquiera que sea su forma, así como los cordelillos y sedales durmientes, si bien estos últimos podrán utilizarse en la pesca de la anguila a razón de quince anzuelos, distribuidos en cinco cuerdas como máximo por pescador.

Se prohíbe con cualquier clase de artes fijos, como garlitos, butrones y muy especialmente de los llamados de parada, utilizados en la pesca de la trucha, aunque no se sujeten a estacas, caneiros o empalizadas.

Queda prohibido pescar sobre aparatos de flotación, tales como haces de leña, balsas, tarimas, etc., que no sean de hechura rígida y permanente.

#### **Artículo veintitrés. Pesca de varias especies.**

Para la pesca de anguilas y lampreas será permitido el empleo de nasas, costones o tambores, éstos últimos en número no superior a tres por pescador. En la pesca del esturión o sollos se autorizará el empleo de aquellas artes requeridas por la biología y dimensiones de la especie, previa autorización de la Jefatura del Servicio Piscícola correspondiente.

Para la pesca del cangrejo podrán utilizarse reteles o lamparillas, en número no superior a diez por cada pescador, colocados en una extensión que no exceda de 100 metros.

#### **Artículo veinticuatro. Embarcaciones.**

Será reputado como ilegal el uso de embarcaciones y aparatos flotantes empleados en la pesca de aguas continentales que no estén inscritos y matriculados en las Jefaturas del Servicio Piscícola, aún cuando reúnan las condiciones exigidas por el Reglamento, y se considerará fraudulenta la pesca capturada con dicho medio. En el correspondiente Reglamento se fijarán las normas para el empleo y uso de las embarcaciones autorizadas.

#### **Artículo veinticinco. Prohibiciones temporales.**



Se autoriza a las Jefaturas del Servicio Piscícola para prohibir temporalmente el empleo de cualquier arte, aún cuando fuere de los permitidos, si lo considerase muy perjudicial para la pesca. De esta determinación dará cuenta a la Superioridad, con exposición de las razones que la motiven.

#### **Artículo veintiséis. Prohibiciones absolutas.**

Se prohíbe terminantemente en las aguas públicas y en las privadas:

- 1.º El empleo de dinamita y demás materiales explosivos.
- 2.º El empleo de sustancias químicas que al contacto del agua produzcan explosión.
- 3.º El empleo de toda sustancia venenosa para los peces y desoxigenadora de las aguas (torvisco, gordolobo, cicuta, beleño, coca, cloruro de cal, cal viva, carburo de calcio, etc.).
- 4.º Apalear las aguas, arrojar piedras y espantar de cualquier modo a los peces para obligarles a huir en dirección a los artes propios o para que no caigan en los ajenos.
- 5.º Pescar a mano o con arma de fuego y golpear las piedras que sirven de refugio a los peces.
- 6.º Reducir arbitrariamente el caudal de las aguas, alterar los cauces y destruir la vegetación acuática.
- 7.º El empleo, de cualquier otro procedimiento de pesca declarado nocivo e incluso el de algún medio lícito cuando se considere perjudicial en algún río o tramo de río determinado, a juicio de las Jefaturas de los Servicios.

#### **Artículo veintisiete. Autorizaciones especiales.**

Para fines exclusivamente científicos la Dirección General de Montes, Caza y Pesca Fluvial podrá autorizar la pesca de las especies acuícolas en toda época del año y haciendo uso de cualquier medio de captura, legal o prohibido, reglamentando dicho organismo las condiciones de estos permisos especiales. Igualmente tendrán facultades para autorizar en las mismas condiciones la pesca y transporte de peces adultos de cualquier especie para

finés de repoblación y permitir la captura y circulación en todo tiempo de las crías y huevos destinados al mismo objeto.

## CAPÍTULO V

### **Repoblación de las aguas continentales**

#### **Artículo veintiocho. Estudio y Abastecimientos.**

Por el Servicio Piscícola se procederá al estudio hidrobiológico de las aguas continentales, dedicando especial preferencia a los ríos salmoneros y adoptando, como consecuencia de ello, las medidas más convenientes para el fomento de esta riqueza, estableciéndose para la repoblación artificial de las aguas, lo mismo públicas que privadas, piscifactorías y laboratorios que sirvan, con los existentes, para realizar todos los años campañas de repoblación según lo aconsejen las necesidades y lo permitan los recursos presupuestarios.

En los casos previstos en el artículo decimotercero, el Servicio acordará los medios de repoblación intensiva más convenientes al interés general.

#### **Artículo veintinueve. Repoblación de aguas privadas.**

Las entidades y particulares, dueños de aguas privadas que comuniquen con otras públicas, vendrán obligados a repoblarlas por su cuenta y en el plazo y con sujeción a las instrucciones que las Jefaturas Piscícolas señalen para cada caso.

Si transcurrido el plazo señalado no se hubiere cumplido la obligación expresada, el Servicio Piscícola procederá a su repoblación, sustituyendo al propietario en dicha obligación con los recursos propios del Servicio o con los extraordinarios que se habiliten por el Ministerio de Agricultura.

Una vez lograda la repoblación de los mencionados medios acuáticos, los dueños de estos podrán recobrar su derecho sobre las riquezas piscícolas creadas, previo pago al Servicio del importe de las mejoras efectuadas y de sus intereses legales. Hasta que esta redención

por el propietario de las aguas no se haya efectuado, la propiedad de la riqueza piscícola creada corresponderá al Servicio.

La Administración, en todos los demás casos, dará a las entidades y particulares las mayores facilidades para la repoblación de sus aguas, con el asesoramiento técnico y suministro de gérmenes y jaramugos, siendo de cuenta de los mismos los gastos correspondientes.

#### **Artículo treinta. Centros ictiogénicos.**

Las concesiones para establecer viveros de peces y estaciones de fecundación artificial en aguas públicas o privadas, destinados a la repoblación, se otorgarán con arreglo a la presente Ley y a la legislación de aguas, así como a cuantas disposiciones reglamentarias se dieran, quedando obligados los concesionarios a no cultivar más especies o variedades que las prescritas en cada caso por el Servicio Piscícola debiendo sujetarse las obras a proyecto suscrito por Ingeniero de Montes y aprobado por la Dirección General de Montes, Caza y Pesca Fluvial; previo informe del Servicio, al que se le reserva la inspección de las mismas.

Se podrán igualmente autorizar los trabajos y construcciones costeados por corporaciones, entidades y particulares que deseen contribuir al fomento de esta riqueza, debiendo sujetarse las obras a los mismos requisitos que las consignadas en el párrafo anterior.

#### **Artículo treinta y uno. Prohibiciones generales.**

Queda prohibido deteriorar, inutilizar o trasladar, sin autorización, los aparatos de incubación artificial que estén prestando servicio, así como destruir los gérmenes de peces, enturbiar las aguas en que estén sumergidos, arrojar materias que las perjudiquen y cultivar especies que no se hayan autorizado.

#### **Artículo treinta y dos. Seres perjudiciales.**

El Estado estudiará y pondrá en práctica los medios adecuados para extirpar todos los seres que se consideren perjudiciales, debiendo las corporaciones, entidades y particulares

en sus aguas coadyuvar a esta campaña, así como los concesionarios de arrendamientos dentro de los mismos, con arreglo a las normas que se les den por el Servicio.

#### **Artículo treinta y tres. Repoblación de márgenes y álveos.**

Se declara de interés general la repoblación arbórea y arbustiva en las márgenes de los ríos y arroyos, con especies protectoras de la pesca y de los álveos, con especies acuáticas, facultándose al Servicio Piscícola para concertar con los dueños de los terrenos ribereños los cultivos conducentes a la finalidad expresada y proceder con el mismo objeto, si ello fuera preciso, a la expropiación forzosa de la parte indispensable de dichos terrenos. La declaración de utilidad pública y necesidad de ocupación de los mismos quedará declarada al ser aprobado por el Ministerio de Agricultura el correspondiente proyecto de repoblación redactado por el Servicio.

#### **Artículo treinta y cuatro. Medios económicos.**

Las diferencias entre las cantidades percibidas por el Servicio Piscícola por cobro de licencias de pesca, matrículas de embarcaciones, cánones sobre los tramos arrendados de los ríos y cuantas dé origen la aplicación de esta Ley, y los originados a la Administración forestal por la ejecución de este servicio así reorganizado, se ingresarán en la Tesorería del Ministerio de Hacienda.

El Estado cuidará de la enseñanza acuícola como una necesidad cultural, y de todo aquello que constituya una intensa propaganda para el conocimiento de esta riqueza.

### CAPÍTULO VI

#### **El fomento de la piscicultura**

#### **Artículo treinta y cinco. Viveros industriales.**

Con el fin de utilizar la iniciativa privada en beneficio del abastecimiento nacional de pesca fluvial, el Ministerio de Agricultura, a través del Servicio, podrá concertar con los Sindicatos, entidades y particulares interesados, consorcios y convenios para el

establecimiento de piscifactorías y viveros de tipo industrial, cuyos proyectos deberán estar suscritos por Ingenieros de Montes y ser aprobados por la Dirección General del Ramo, previa la concesión por el Ministerio de Obras Públicas de las aguas que se necesiten derivar.

Las condiciones técnicas y económicas de estos consorcios y convenios están reguladas por disposiciones complementarias.

### **Artículo treinta y seis. Auxilios económicos.**

El Ministerio de Agricultura, de acuerdo con los de Industria y Hacienda, promoverá y estimulará, mediante créditos y auxilios económicos, exenciones tributarias y protección arancelaria:

- a) La mejor organización de la pesca y de la piscicultura en aguas continentales.
- b) El incremento de la industria para la elaboración y conservación de los productos y subproductos de la pesca fluvial.
- c) El perfeccionamiento de la fabricación nacional de artes, aparejos y demás útiles empleados en la pesca.

## TÍTULO III

### **Aprovechamientos**

#### CAPÍTULO PRIMERO

### **Concepto jurídico de la pesca**

### **Artículo treinta y siete. Aguas públicas.**

Los peces y demás seres que habitan temporal o permanentemente en masas de agua de dominio público carecen de dueño; son bienes apropiables por su naturaleza, y como tales se adquieren por la ocupación, siempre que ésta se ajuste a los preceptos de la presente Ley.

### **Artículo treinta y ocho. Aguas de dominio privado.**

La pesca en agua de dominio privado, mientras permanezca en ellas, es patrimonio del dueño de las mismas, sin otras restricciones que las que tiendan a evitar daños susceptibles de extenderse a las aguas públicas y sus riberas y aquellas medidas impuestas por el Servicio Piscícola en beneficio del interés general.

Las aguas de los embalses de los pantanos, canales de navegación y riego del Estado utilizadas en servicio público, la población piscícola pertenece al Estado, correspondiendo la administración y aprovechamiento de esta riqueza al Servicio Piscícola.

## **CAPÍTULO II**

### **Licencias**

#### **Artículo treinta y nueve. Obtención.**

Las licencias y permisos para pescar serán expedidos exclusivamente por las Jefaturas del Servicio Piscícola, por sí o mediante delegación expresa que haga de esta facultad.

Los requisitos indispensables para poder obtener licencias y permisos de pesca serán determinados por el Reglamento que se dicte para la aplicación de esta Ley; igualmente serán objeto de reglamentación las que hayan de concederse a extranjeros.

#### **Artículo cuarenta. Clases de licencias.**

Las licencias, permisos de pesca, matrículas de embarcaciones y aparatos flotantes, no tendrán el carácter de efectos timbrados, fijándose en el Reglamento sus importes, con arreglo a las siguientes prevenciones:

1.<sup>a</sup> La cédula del interesado regulará los precios de las distintas clases de licencias, imponiéndose para la pesca del salmón un recargo especial.

2.<sup>a</sup> El importe de los permisos se calculará tomando como base una cuota por cada día de su utilización.

3.ª El importe de las matrículas de embarcaciones y aparatos flotantes guardará relación con su importancia y con la clase de pesca a que se dediquen.

#### **Artículo cuarenta y uno. Pesca en cuadrilla.**

Todas las personas que en aguas públicas o privadas tomen parte en el ejercicio de la pesca, bien sea aisladamente o reunidas en cuadrilla para el manejo de redes y otros artes, deberán estar individualmente provistas de la correspondiente licencia.

### **CAPÍTULO III**

#### **De las concesiones**

#### **Artículo cuarenta y dos. A la Dirección General del Turismo.**

La Dirección General de Montes, Caza y Pesca Fluvial, a petición de la Dirección General del Turismo, podrá otorgarla concesiones de pesca en aguas públicas para el establecimiento de cotos fluviales, con fines exclusivamente deportivos.

El canon para las concesiones, que será progresivamente creciente, se fijará de acuerdo con las normas generales del Reglamento y las especiales que se consideren necesarias establecer en los Pliegos de condiciones.

Las concesiones que se otorguen se referirán a tramos alternos de río, de longitud variable según las condiciones del coto fluvial a establecer, sin que la longitud de dichos tramos sea inferior a tres kilómetros ni superior a ocho, separados entre sí por tramos de igual longitud a los señalados en primer término, destinados al aprovechamiento común.

La duración de la concesión será de uno o más decenios consecutivos.

Al término del primer quinquenio la Dirección General del Turismo devolverá al disfrute público los tramos en los que ejercitó sus derechos exclusivos de pesca y aprovechará durante el segundo quinquenio los trozos de río intermedios y laterales que se destinaron al uso común en los cinco primeros años. Esta alternativa quinquenal se proseguirá hasta la terminación de la concesión.

Las obligaciones que en la concesión se impongan a la Dirección General del Turismo alcanzarán por igual a todos los tramos del río aprovechados alternativamente por el concesionario, en el período de vigencia de la misma.

La concesión de un acto fluvial de pesca no dará otros derechos sobre las aguas, cauces y márgenes de río que el exclusivo de pescar con caña o con reteles y lamparillas, en la forma y época preceptuadas en este texto legal y las especiales que se establezcan en el Pliego de condiciones de cada concesión otorgada.

#### **Artículo cuarenta y tres. A las Sociedades deportivas.**

Las Sociedades de pesca deportivas constituidas legalmente, podrán solicitar, dentro de las normas generales de este título de la Dirección General de Montes, Caza y Pesca Fluvial, la concesión de cotos fluviales para fines deportivos y uso exclusivo de sus asociados, concesión que será otorgada mediante subasta pública, siendo preferidas en igualdad de condiciones las Sociedades locales que en sus estatutos fijaran las normas necesarias para facilitar el ingreso en las mismas de los vecinos de los pueblos ribereños al coto fluvial establecido, y debiendo señalar la cuantía de las cuotas que estableciere, las que necesitarán ser aprobadas y consignadas en los estatutos.

La Dirección General del Turismo, notificada en cada caso por la Dirección General de Montes, Caza y Pesca Fluvial, podrá ejercitar el derecho de tanteo.

Las concesiones otorgadas a las Sociedades deportivas, no podrán ser transferidas a terceros por ningún concepto, pero cesarán en su disfrute, sin derecho a indemnización de ninguna clase, tan pronto un Sindicato de profesionales solicite subrogar a la Sociedad en su disfrute, respetando las condiciones de la concesión.

#### **Artículo cuarenta y cuatro. A los Sindicatos.**

Los Sindicatos de pescadores profesionales constituidos legalmente podrán solicitar, dentro de las normas generales de este título de la Dirección General de Montes, Caza y Pesca Fluvial, la concesión de cotos fluviales para fines industriales y uso de sus asociados, concesión que será otorgada con arreglo a normas que se dictarán.



Las concesiones otorgadas a Sindicatos profesionales, no podrán ser transferidas a otros por ningún concepto.

#### **Artículo cuarenta y cinco. Inversión de sobrantes de ingresos.**

Tanto las Sociedades como los Sindicatos, estarán obligados a incluir en sus presupuestos cantidades en proporción a los ingresos destinados a la conservación y fomento de la riqueza acuícola.

#### **Artículo cuarenta y seis. Aguas de Corporaciones.**

Las Corporaciones y Entidades de carácter público, podrán arrendar la pesca de las aguas de su pertenencia en beneficio propio, con sujeción a las disposiciones reguladoras de sus respectivos bienes y a las prescripciones generales de esta Ley.

#### **Artículo cuarenta y siete. Revisión.**

Se revisarán todos los arrendamientos de pesca concedidos en aguas públicas o privativas del Estado, vigentes en la actualidad, revalidándose por el tiempo que a los mismos les falte, los que se estime por la Superioridad deban serlo por no estar en contraposición con los preceptos de esta Ley, y sin derecho a indemnización los que se consideren deban ser rescindidos.

### TÍTULO IV

#### **Jurisdicción**

#### **Artículo cuarenta y ocho. Competencia.**

A los efectos del aprovechamiento, conservación y fomento de la pesca de las aguas continentales públicas y privadas, corresponde su competencia al Servicio Piscícola, que continuará a cargo del Cuerpo de Ingenieros de Montes, extendiéndose la misma en los ríos y arroyos hasta su desembocadura en el mar. A los efectos de esta Ley, se entenderá por desembocadura del río en el mar la línea recta imaginaria que una los puntos de

intersección de las dos orillas con la costa en las más bajas mareas, pero sin que nunca pueda exceder la anchura o la amplitud de esta línea de un kilómetro.

#### **Artículo cuarenta y nueve. Demarcación y deslinde.**

Sin perjuicio de la competencia de los Tribunales respecto a las cuestiones de propiedad y posesión, se procederá por los encargados del Servicio Piscícola, juntamente con los Servicios Hidráulicos dependientes del Ministerio de Obres Públicas, a la demarcación, apeo y deslinde de las aguas públicas, conforme a las prescripciones de la Ley de 13 de junio de 1879.

### TÍTULO V

#### **Organización del servicio**

#### CAPÍTULO PRIMERO

#### **Servicio piscícola**

#### **Artículo cincuenta. Servicio técnico.**

Para el cumplimiento de esta Ley, la Administración del Estado se hallará representada por el Ministerio de Agricultura, y dentro de éste por el Servicio Piscícola, que continuará dependiendo del Cuerpo de Ingenieros de Montes y centralizado en la Dirección General de Montes, Caza y Pesca Fluvial.

Por el Estado se organizará el Servicio Piscícola en Jefaturas regionales, a las que se les adscribirá el personal técnico y auxiliar que sea necesario para el mejor cumplimiento de la labor que les esté encomendada. Hasta que el Servicio Piscícola quede organizado y funcionando, continuarán los distintos Servicios forestales dependientes de la Dirección General de Montes, Caza y Pesca Fluvial, haciendo sus veces.

Como Centro técnico asesor indispensable al citado Servicio, se le adscribe la actual Sección de Biología de las Aguas Continentales del Instituto Forestal de Investigaciones y Experiencias, bajo las normas que se establecerán al organizarse aquél.

Para el desenvolvimiento de este Servicio se habilitarán los créditos necesarios.

## CAPÍTULO II

### **De la guardería**

#### **Artículo cincuenta y uno. Guardería.**

Las Autoridades y sus agentes encargados de la policía de vigilancia y seguridad de las personas y de las propiedades, especialmente los funcionarios del Ramo de Montes, los Alcaldes, la Guardia Civil y los Guardas rurales, Agentes de policía marítima, harán observar en sus respectivas esferas las prescripciones de esta Ley y denunciarán sus infracciones.

Para la vigilancia de la pesca en aguas continentales y como parte integrante del Servicio Piscícola se autorizará la creación de un Cuerpo de guardas especiales que se reclutará mediante pruebas de aptitud física y profesional, las cuales, así como sus deberes y derechos, se especificarán en el correspondiente Reglamento orgánico, en el que se tendrá en cuenta su conveniente conexión con el de Guardería forestal y con cualquier otro de función similar que pudiera crearse.

Las Entidades oficiales, las Federaciones de Sociedades de Pesca, estas Sociedades, los Sindicatos profesionales y los particulares que propongan costear servicio de guardería de pesca, propondrán a la Jefatura de dicho Servicio o a la Dirección General de Montes, Caza y Pesca Fluvial, según los casos, los aspirantes a tales cargos. Dichos organismos tramitarán el expediente y eximirán de sus obligaciones a los candidatos antes de expedir el título, cuya facultad es exclusiva de la Dirección General del Ramo. Este título lleva consigo la consideración de agentes de la Autoridad como de la Policía Armada y sus declaraciones harán siempre fe, salvo prueba en contrario.

Las Sociedades y Sindicatos pueden también proponer a la Dirección de Montes, Caza y Pesca Fluvial como guardas honorarios de pesca a los socios o sindicatos que siempre hayan observado intachable conducta y no hayan sufrido sanción alguna.

### CAPÍTULO III

#### **Sociedades y sindicatos**

#### **Artículo cincuenta y dos. Sociedades y Sindicatos.**

A los efectos de esta Ley podrán constituirse Sociedades deportivas y Sindicatos de pescadores profesionales, reputándose como tales, los que hubieren cumplido en su constitución, las formalidades que exigen las disposiciones vigentes y la Delegación Nacional de Deportes de Falange Española Tradicionalista y de las J.O.N.S.

### TÍTULO VI

#### **Procedimientos y sanciones**

### CAPÍTULO PRIMERO

#### **Del procedimiento**

#### **Artículo cincuenta y tres. Competencia.**

Corresponden exclusivamente a las Jefaturas Piscícolas el conocimiento y resolución de los expedientes instruidos por infracciones de los preceptos de esta Ley, con la sola excepción de los definidos en la misma como hechos delictivos, los cuales competen a los Tribunales ordinarios de Justicia y los que correspondan por jurisdicción a las Autoridades de Marina.

Las autoridades judiciales y las de Marina notificarán a las Jefaturas Piscícolas correspondientes, en término de quince días, las sentencias que dicten en materia de pesca fluvial.

#### **Artículo cincuenta y cuatro. Inspecciones.**

Se autoriza al personal del Servicio Piscícola y agentes de la autoridad encargados de la vigilancia de la pesca y cumplimiento de esta Ley para visitar e inspeccionar las barcas, molinos, fábricas y demás dependencias, no destinadas a vivienda, cuando se sospeche fundadamente la existencia en ellos de explosivos, sustancias tóxicas, aparejos, artes o instrumentos prohibidos; o pesca obtenida por procedimientos ilegales.

#### **Artículo cincuenta y cinco. Efectividad de la exacción.**

Las multas e indemnizaciones por daños y perjuicios, serán abonadas por los infractores; las primeras, en papel de pagos al Estado, y las indemnizaciones, en metálico, en las Cajas de las entidades propietarias, presentando estos justificantes de abono en las Jefaturas del Servicio Piscícola antes de los diez días contados desde la notificación de la providencia. La tercera parte de la multa se destinará al aprehesor si no hubiera denunciante o se repartirá por mitad entre ambos en este caso.

Si el infractor dejara pasar el plazo sin abonar la exacción, se notificará al Juzgado para que la haga efectiva en vía de apremio. En caso de insolvencia sufrirá el arresto menor y subsidiario correspondiente a la cuantía de la sanción, a razón de cinco pesetas por día, sin que aquél exceda de quince días tratándose de faltas.

#### **Artículo cincuenta y seis. Recursos.**

Causarán estado las providencias de las Jefaturas sobre faltas leves y menos graves. Contra las resoluciones dictadas para sancionar faltas graves y muy graves podrán acudir en alzada los interesados, por conducto de las Jefaturas del Servicio, ante el Director General de Montes, Caza y Pesca Fluvial dentro del plazo de quince días, contados a partir de la notificación, depositando previamente en metálico ante el referido Servicio el importe de las responsabilidades. La Dirección General del Ramo resolverá oyendo, en el caso de faltas muy graves, al Consejo Superior de Caza, Pesca, Cotos y Parques Nacionales.

Contra los acuerdos recaídos sobre ejecución de obras o adopción de medidas que tiendan a la conservación de la riqueza acuícola, podrán los dueños o concesionarios a

quienes aquellos afecten alzarse ante el Ministerio de Agricultura, en el plazo de quince días, a contar de la fecha que le sea comunicado el acuerdo, siendo inapelable la resolución que sobre el recurso de alzada dicte el Ministerio.

Todo recurso de alzada que sea desestimado en todas sus partes, sufrirá una agravación del 10 al 25 por 100 de la cantidad o gasto cuyo desembolso se trata de eludir y cuya cuantía será fijada en la resolución dictada.

#### **Artículo cincuenta y siete. Agravación de sanciones.**

Las infracciones cometidas durante la noche, y en mayor grado las efectuadas en época de veda, se sancionarán apreciando circunstancias agravantes, que se estimarán por las Jefaturas Piscícolas en sus resoluciones.

Igualmente se considerará siempre la reincidencia como circunstancia especialmente agravante, entendiéndose que incurren en ella los que en los doce meses anteriores a la fecha de la infracción hubieren sido sancionados como autores de otra infracción prevista en la presente Ley.

La cuarta infracción en materia de pesca fluvial, siempre que las tres primeras hayan sido castigadas por sentencia o providencia firme, será considerada como delito.

Cuando en un solo hecho concurren dos o más infracciones de esta Ley se castigarán con la sanción que corresponda a la de mayor gravedad, estimándose las demás infracciones como agravantes, que deberán ser tenidas en cuenta al dictarse la providencia resolutoria.

#### **Artículo cincuenta y ocho. Prescripción.**

La acción para denunciar y perseguir a los infractores de la presente Ley de Pesca Fluvial es pública; prescribe a los dos meses, contados a partir del día en que las infracciones tuvieron lugar, se tuviera de ellas conocimiento o de la última diligencia del sumario o expediente comenzado a incoar.

Las responsabilidades derivadas de infracciones a la Ley prescriben al año, contado desde la fecha en que hayan sido firmes las providencias punitivas correspondientes.

## CAPÍTULO II

### **Sanciones**

#### **Artículo cincuenta y nueve. Penalidades.**

Las infracciones a los preceptos de esta Ley se clasificarán con arreglo a la escala siguiente: faltas leves, menos graves, graves, muy graves y delitos cuya relación de faltas se detallará en el correspondiente Reglamento, penándose con multas de 10 a 2.500 pesetas, arrestos gubernativos de cinco a diez días, pérdida de licencia según los casos.

Sin perjuicio de las responsabilidades ya consignadas, los infractores deberán satisfacer el importe de los daños y perjuicios ocasionados.

También caerán en comiso todos los aparejos, artes, instrumentos, sustancias tóxicas y explosivas y embarcaciones empleadas para cometer cualquier infracción de esta Ley, los cuales se destruirán cuando sean de ilícito uso, y en otro caso, se depositarán en las Jefaturas de los Servicios Piscícolas, para que éstas los enajenen en pública subasta, una vez sean firmes las sentencias o providencias condenatorias. Igualmente caerá en comiso la pesca obtenida por infracción de esta Ley, devolviéndola a las aguas si estuviera con vida o entregándola bajo recibo a cualquier establecimiento benéfico o a los pobres de la localidad, en caso contrario.

Cuando la Administración ejecute las obras por cuenta de los interesados percibirá, además del importe de las mismas, el 7 por 100 de interés anual de las cantidades desembolsadas.

Tanto para el cobro del importe de las obras como de sus intereses y cánones impuestos en los casos que se autoriza por esta Ley, el Servicio Piscícola podrá recurrir al Juzgado para que proceda a su exacción por el procedimiento de apremio.

#### **Artículo sesenta. Delitos.**

Se considerarán delitos en materia de pesca fluvial, castigándose al infractor con la pena de reclusión menor en su grado mínimo e inhabilitación para obtener licencia de uno a cinco años, retirándose ésta si la tuviere, los siguientes:

a) La tenencia de explosivos con fines de pesca, en las proximidades de las masas de agua continentales, o su uso para la aprehensión de peces o cangrejos.

b) El envenenamiento de las aguas con gordolobo torvisco, coca, beleño, cloruro, carburo o cualquier otra sustancia tóxica.

c) La reincidencia prevista en el artículo 57.

#### **Artículo sesenta y uno. Responsabilidad civil.**

Las personas condenadas por infracciones a esta Ley, responderán civilmente de los daños y perjuicios que, con el hecho punible, hubieran ocasionado. Por los menores responderán sus padres o tutores y por los criados o dependientes sus amos o superiores, si aquéllos ejecutaren el acto en funciones de su servicio.

### **ARTÍCULOS ADICIONALES**

#### **Artículo sesenta y dos. Ríos fronterizos.**

En los ríos Bidasoa, Miño, Guadiana y demás que constituyen la frontera, se observarán las prescripciones de esta Ley en cuanto no se oponga a las cláusulas de los Convenios celebrados entre España y los países vecinos.

#### **Artículo sesenta y tres. Coordinación.**

Las obligaciones impuestas por esta Ley, referente a las construcciones de las Jefaturas de Obras Públicas, Confederaciones Hidrográficas, Divisiones Hidráulicas, Minas y demás organismos del Estado a que puedan afectar, serán fijadas e incluidas en las respectivas legislaciones, para su conocimiento y exacto cumplimiento.

#### **Artículo sesenta y cuatro. Vigencia.**



Esta Ley entrará en vigor a los treinta días, contados a partir de la fecha en que sea promulgada, aplicándose para su cumplimiento, en tanto no se dicte su Reglamento, el correspondiente a la Ley de 27 de diciembre de 1907.

**Artículo sesenta y cinco. Reglamento.**

Queda facultado el Ministro de Agricultura para que dicte y ponga en vigor el Reglamento a la Ley actual.

**Artículo sesenta y seis. Plazo Reglamento.**

En el plazo máximo de tres meses, contados desde la publicación de esta Ley en el BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO, el Ministerio de Agricultura dictará su correspondiente Reglamento.

**Artículo sesenta y siete. Créditos.**

Por los Ministerios de Agricultura y Hacienda se habilitarán los créditos necesarios para la ejecución de esta Ley.

**Artículo sesenta y ocho. Disposiciones anteriores.**

Quedan derogadas cuantas disposiciones anteriores se opongan al contenido de este cuerpo legal.

Dado en Madrid, a 20 de febrero de 1942.



### **7.3 ANEXO III. Ley 11/2010, de 16 de Noviembre, de pesca y acuicultura de Extremadura.**

*LEY 11/2010, de 16 de noviembre, de Pesca y Acuicultura de Extremadura.*

EL PRESIDENTE DE LA JUNTA DE EXTREMADURA

Sea notorio a todos los ciudadanos que la Asamblea de Extremadura ha aprobado y yo, en nombre del Rey, de conformidad con lo establecido en el artículo 49.1 del Estatuto de Autonomía, vengo a promulgar la siguiente Ley.

ÍNDICE

TÍTULO I. DISPOSICIONES GENERALES.

Artículo 1. Objeto.

Artículo 2. Cursos y masas de agua.

Artículo 3. El derecho y la acción de pescar.

Artículo 4. Especies objeto de pesca.

Artículo 5. Órganos competentes.

TÍTULO II. CURSOS Y MASAS DE AGUA.

Artículo 6. Disposiciones generales.

CAPÍTULO I. AGUAS LIBRES.

Artículo 7. Aguas libres para la pesca.

CAPÍTULO II. AGUAS SOMETIDAS A RÉGIMEN ESPECIAL.

Artículo 8. Aguas sometidas a régimen especial.

Artículo 9. Refugios de pesca.

Artículo 10. Vedados de pesca.

Artículo 11. Cotos de pesca.

Artículo 12. Tramos de pesca sin muerte.

Artículo 13. Escenarios para concursos de pesca.

Artículo 14. Explotaciones de acuicultura.

Artículo 15. Declaración de aguas sometidas a régimen especial.

Artículo 16. Señalización de aguas sometidas a régimen especial.

CAPÍTULO III. INSPECCIÓN DE LAS AGUAS.

Artículo 17. Inspección de aguas para la pesca.

### TÍTULO III. ESPECIES DE FAUNA ACUÁTICA.

Artículo 18. Especies amenazadas.

Artículo 19. Especies de carácter invasor.

Artículo 20. Especies objeto de pesca.

### TÍTULO IV. PLANES DE PESCA.

Artículo 21. Plan General Piscícola de Extremadura.

Artículo 22. Planes Técnicos de Gestión.

### TÍTULO V. CONSERVACIÓN DEL MEDIO ACUÁTICO.

Artículo 23. Medio acuático.

Artículo 24. Caudal mínimo.

Artículo 25. Pasos de peces.

Artículo 26. Dispositivos de protección.

Artículo 27. Inspección de obras y vertidos.

Artículo 28. Restauración del hábitat.

### TÍTULO VI. CONSERVACIÓN Y APROVECHAMIENTO DE LAS ESPECIES.

Artículo 29. Orden General de Vedas.

Artículo 30. Condiciones de franqueabilidad de peces.

Artículo 31. Talla mínima de peces.

Artículo 32. Prohibiciones en épocas de veda.

Artículo 33. Disminución crítica de aguas y vaciados.

Artículo 34. Introducción, reintroducción, repoblación o reforzamiento de especies de pesca.

Artículo 35. Estudio y conservación del medio y de las especies piscícolas.

Artículo 36. Horario hábil de pesca.

Artículo 37. Artes y medios permitidos para la pesca.

Artículo 38. Otras limitaciones.

Artículo 39. Prohibiciones en todas las aguas.

Artículo 40. Señuelos y cebado de las aguas.

### TÍTULO VII. LICENCIAS Y PERMISOS DE PESCA.

Artículo 41. Licencia de pesca.

Artículo 42. Anulación o suspensión de la licencia de pesca.

Artículo 43. Permisos de pesca en cotos.

Artículo 44. Concursos de pesca.

## TÍTULO VIII. ACUICULTURA Y PESCA CIENTÍFICA.

### CAPÍTULO I. ACUICULTURA.

Artículo 45. Acuicultura.

Artículo 46. Propiedad en las explotaciones de acuicultura.

Artículo 47. Autorización de las explotaciones de acuicultura.

Artículo 48. Documentación para la autorización de las explotaciones de acuicultura.

Artículo 49. Revocación de la autorización en las explotaciones de acuicultura.

Artículo 50. Condiciones de producción y comercio.

Artículo 51. Registro de explotaciones de acuicultura.

### CAPÍTULO II. PESCA CIENTÍFICA.

Artículo 52. Pesca con fines científicos, educativos o de gestión.

## TÍTULO IX. VIGILANCIA.

Artículo 53. Vigilancia en la actividad de pesca.

Artículo 54. Guardas de Pesca.

## TÍTULO X. INFRACCIONES Y SANCIONES.

Artículo 55. Clasificación de infracciones.

Artículo 56. Infracciones leves.

Artículo 57. Infracciones menos graves.

Artículo 58. Infracciones graves.

Artículo 59. Infracciones muy graves.

Artículo 60. Procedimiento sancionador.

Artículo 61. Criterios para la graduación de las sanciones.

Artículo 62. Decomisos.

Artículo 63. Devolución y destrucción de los artes y medios decomisados.

Artículo 64. Personas responsables.

Artículo 65. Prescripción de infracciones y sanciones.

Artículo 66. Concurso de normas: prejudicialidad penal.

Artículo 67. Multas coercitivas.

Artículo 68. Registro Extremeño de Infractores de Pesca y Acuicultura.

## TÍTULO XI. EL CONSEJO EXTREMEÑO DE PESCA Y OTRAS DISPOSICIONES.

Artículo 69. Consejo Extremeño de Pesca.

Artículo 70. Sociedades de Pescadores Colaboradoras de Extremadura.

Artículo 71. Guías de Pesca.

Artículo 72. Formación de los pescadores.

Artículo 73. Educación y divulgación en materia de conservación de los sistemas acuáticos.

Disposición adicional primera. Pesca deportiva en cursos de agua o tramos de los mismos colindantes con otras Comunidades Autónomas.

Disposición adicional segunda. Coordinación en la gestión de aguas colindantes con otras Comunidades Autónomas.

Disposición transitoria primera. Plazo de vigencia de la autorización de las explotaciones de acuicultura preexistentes.

Disposición transitoria segunda. Plazo para la revocación de la autorización de las explotaciones de acuicultura preexistentes.

Disposición transitoria tercera. Procedimientos sancionadores en tramitación en materia de pesca.

Disposición transitoria cuarta. Condiciones de pesca en las explotaciones de acuicultura.

Disposición transitoria quinta. Vigencia de los cotos de pesca.

Disposición transitoria sexta. Vigencia de las inscripciones del Registro General de Infractores de pesca.

Disposición derogatoria única.

Disposición final primera. Modificación de la Ley 18/2001, de 14 de diciembre, de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Disposición final segunda. Desarrollo reglamentario.

Disposición final tercera. Entrada en vigor.

### EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

#### I

La pesca continental, en la actualidad, tiene un carácter eminentemente deportivo, cuyo fin principal es satisfacer las necesidades de ocio y reforzar el disfrute del contacto con una naturaleza que cuenta hoy, en nuestra Comunidad Autónoma, con las más altas cotas de calidad dentro del territorio de la Unión Europea.

Extremadura es la Comunidad Autónoma del Estado, con mayor superficie de agua dulce, gracias a sus kilómetros de cauces y a la superficie de agua embalsada, y cuenta, además, con magníficas condiciones para la práctica de la pesca. Sus ríos pertenecen a cuatro de las grandes cuencas hidrográficas españolas (Duro, Tajo, Guadiana y Guadalquivir), lo cual realza, más si cabe, la capacidad para ofrecer variedad en las condiciones para la práctica de la pesca, con una gran diversidad de ecosistemas acuáticos que, desde las zonas de montañas con presencia de truchas hasta las zonas más bajas con dominio de barbos, tencas y carpas, cubren un amplio abanico de posibilidades para los amantes de esta actividad.

## II

La Constitución Española, en su artículo 45, reconoce el derecho de los españoles a disfrutar de un medio ambiente adecuado para el desarrollo de las personas, así como el deber de conservarlo y de velar por la utilización racional de todos los recursos naturales, deber cuyo cumplimiento deben respetar tanto los ciudadanos como los poderes públicos, con el fin de proteger y mejorar la calidad de vida y defender y restaurar el medio ambiente, apoyándose para ello en la indispensable solidaridad colectiva.

El Estatuto de Autonomía de Extremadura, en su artículo 7.1, apartado 8.º, atribuye a nuestra Comunidad Autónoma, en relación con el artículo 148.1.11 de la Constitución Española, competencias exclusivas en materia de pesca fluvial y lacustre y en acuicultura, así como en protección de los ecosistemas donde se desarrollan dichas actividades. Por otra parte, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 149.1.23.<sup>a</sup> de la Constitución, con carácter de legislación básica sobre protección del medio ambiente, fue promulgada la Ley 42/2007, de 13 de diciembre, del Patrimonio Natural y de la Biodiversidad, que derogó la Ley 4/1989, de Conservación de los Espacios Naturales, la Flora y Fauna Silvestres, que establecía el marco general de la política española en materia de conservación de la naturaleza, y cuyos preceptos básicos se tuvieron en cuenta en la redacción de la anterior Ley de Pesca de Extremadura.

La Ley 8/1995, de 27 de abril, de Pesca de Extremadura, ha demostrado su utilidad en la consecución de los objetivos perseguidos al enfrentar, con decisión, los problemas que en nuestros ríos, gargantas y lagos ha producido la presión humana, mediante la protección del medio acuático ante las agresiones que repetidamente sufre, sin embargo las importantes

novedades legales dictadas desde 1995, el auge de la pesca y el creciente número de Sociedades de Pescadores, han hecho necesaria la elaboración de un nuevo texto legal.

Así, esta nueva ley pretende adaptarse tanto a la Ley 42/2007, como a las nuevas disposiciones dictadas tanto en el ámbito nacional como en el de la Unión Europea, entre las más significativas, el Real Decreto Legislativo 1/2001, de 20 de julio, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Aguas, y la Directiva 2000/60/CE/ del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de octubre de 2000, por la que se establece un marco comunitario de actuación en el ámbito de la política de aguas.

Con estos títulos competenciales, constitucionales y estatutarios, la presente ley aborda la regulación de la pesca y de la acuicultura en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

### III

Por otra parte, la evolución natural de las actividades sociales y de ocio, junto a la experimentada por la legislación ambiental, hace necesario introducir innovaciones en la Ley que regula la pesca y la acuicultura en Extremadura para adaptarla a las demandas generalizadas en esta materia, entre las que habría que hacer especial mención a distintas modalidades hasta ahora no contempladas, como la pesca nocturna, la pesca con mosca, la pesca de grandes peces (carp-fishing), y otras modalidades sin muerte. Asimismo se debe procurar actualizar, en las normas que rijan la materia, el concepto de acuicultura en ellas contenido, para favorecer el desarrollo económico ligado a dicha actividad. Además, la cultura social ha hecho evolucionar el concepto de la pesca deportiva hacia posturas de mayor respeto hacia las especies y los ecosistemas, que relacionan los valores ambientales, y entre ellos los piscícolas, al patrimonio natural de nuestra Región.

Teniendo en cuenta los importantes cambios que en la Ley 8/1995, de 27 de abril, de Pesca de Extremadura, serían necesarios para atender a la adaptación a las nuevas normas que afectan a las materias por ella regulada, así como a la diferente sensibilidad social existente en nuestros días, que harían necesario introducir modificaciones en la mayoría de los preceptos de la Ley, norma de la que algunos artículos fueron declarados contrarios al orden constitucional de competencias, y por tanto nulos, por el Tribunal Constitucional, resulta conveniente dictar una nueva ley que contenga todas los nuevos elementos referidos.



#### IV

Esta ley se estructura en once títulos, setenta y tres artículos, dos disposiciones adicionales, seis disposiciones transitorias, una disposición derogatoria y tres disposiciones finales.

El Título I recoge las disposiciones generales que inspiran la Ley, el objeto, define los cursos y masas de agua, y reconoce el derecho a su ejercicio.

El Título II regula los cursos y masas de agua en tres capítulos, el primero sobre las aguas libres, el segundo referido a las aguas sometidas a régimen especial y el tercero regula las inspecciones de las aguas a los efectos de esta ley.

El Título III trata las especies de fauna acuática. Como novedad no se incluye en la Ley la relación exhaustiva de las especies, si bien se efectúa una adaptación de las categorías en las que estarían incluidas aquellas de acuerdo a lo previsto en la Ley 42/2007, de 13 de diciembre, del Patrimonio Natural y de la Biodiversidad. En concreto, se reconoce la posibilidad de capturas de especies amenazadas con fines científicos o educativos de acuerdo con lo previsto en la legislación en materia de conservación de la naturaleza y se potencian las medidas de promoción de las categorías de interés regional y de interés natural, así como el control de las de carácter invasor.

El Título IV, que está dedicado a los planes de pesca, prevé que el órgano competente en materia de pesca pueda establecer las directrices generales y no sólo las cuantías de capturas que puedan realizarse en los distintos tramos y masas de agua como hacía la antigua Ley de Pesca de Extremadura.

El Título V aborda la conservación del medio acuático teniendo en cuenta que a los efectos de esta ley es el que albergue especies piscícolas, con independencia de que sean o no susceptibles de aprovechamiento. Además, se desarrolla atendiendo a lo previsto en la Directiva

2000/60/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de octubre de 2000, por la que se establece un marco comunitario de actuación en el ámbito de la política de aguas.

El Título VI afronta la conservación y aprovechamiento de las especies, contemplando las medidas de protección de aquellas durante los supuestos especiales de realizaciones de obras en cauces o casos de vaciados de masas de agua que puedan tener efectos perjudiciales sobre las

especies piscícolas. Además, profundiza en la regulación de las repoblaciones de especies piscícolas y finalmente regula el horario de pesca, habilitando la posibilidad con

determinadas condiciones la eventual pesca nocturna, cumpliendo una de las principales demandas del sector.

El Título VII disciplina las licencias y permisos de pesca. En este título se introducen varias novedades, como la posibilidad de que los menores de catorce años, que no tienen obligación de tener Documento Nacional de Identidad, puedan incluirse en la licencia de un adulto, de forma que sea más fácil la identificación y la asunción de la responsabilidad para estos pescadores. Con respecto a las licencias de mayores de 65 años, se produce una equiparación con otras Comunidades Autónomas, siendo gratuitas para mayores de 65 años residentes en Extremadura. Por último se propone una bonificación del 50% para los pescadores que practiquen la pesca sin muerte, como medida de promoción de esta modalidad de pesca.

El Título VIII trata, en dos capítulos, de la acuicultura y la pesca científica. En la parte dedicada a la acuicultura, se actualizan las definiciones y se recogen los requisitos para su autorización.

Asimismo, para favorecer el desarrollo de una economía asociada a la acuicultura se plantea como necesario actualizar y regular de forma separada las actividades comerciales intensiva y extensiva, distinguiendo entre ambas.

En el capítulo dedicado a la pesca científica, se regulan las autorizaciones para la pesca con fines científicos, educativos o de gestión, que en todo caso requerirá la acreditación del interés que la justifica.

El Título IX se ocupa de la vigilancia y desarrolla lo contemplado en la legislación vigente, y en concreto en relación con la vigilancia, se tiene en consideración el Decreto 269/2005, de 27 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de Organización y Funcionamiento de los Agentes del Medio Natural de la Comunidad Autónoma de Extremadura, que regula las funciones de los Agentes del Medio Natural.

El Título X regula las infracciones y sanciones, acomodándose a las prescripciones contenidas en esta nueva ley. Se añade como novedad y para el caso de comisión de dichas infracciones por las explotaciones de acuicultura la posibilidad de que, al margen de la sanción económica, en el caso de ser responsable el titular de una explotación de acuicultura pueda imponerse la sanción de suspensión o anulación de la autorización de la que se trate durante un plazo. Por otra parte, se actualizan los aspectos relativos a la

ordenación, instrucción y resolución de los expedientes sancionadores estableciéndose el plazo máximo para dictar y notificar la resolución y los efectos que genera el incumplimiento de dicho plazo ajustándose de este modo a las previsiones contenidas en la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones

Públicas y del Procedimiento Administrativo Común y al Título VII de la Ley 1/2002, de 28 de febrero, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Asimismo, se contempla como novedad y con el objeto de agilizar la tramitación del procedimiento sancionador la posibilidad de reducción de la sanción económica.

El Título XI regula el Consejo Extremeño de Pesca y otras materias diversas. Como diferencia con la Ley vigente hay que destacar que será reglamentariamente como se establecerán los representantes en materia de pesca, piscicultura, agua y ecosistemas fluviales, que junto con los de la Administración formarán parte del mismo, así como la periodicidad de las reuniones de trabajo y las materias en las que los informes de este órgano tendrán el carácter de preceptivo, permitiendo así una organización más flexible y con posibilidad de adecuar la misma a los cambios sociales y normativos que se vayan produciendo. Por otra parte, se introduce como novedad la figura de los Guías de Pesca, cuya función será la de orientar y tutelar a los particulares que así lo decidan en el desarrollo de su actividad

piscícola.

La parte final de esta ley contiene distintas disposiciones. Las dos disposiciones adicionales recogen un régimen jurídico especial en caso de colindancia con otra Comunidad Autónoma.

Las seis disposiciones transitorias facilitan el tránsito al régimen jurídico previsto por la nueva regulación. En las disposiciones finales se introducen modificaciones a la Ley 18/2001, de 14 de diciembre, de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura, se incluye una cláusula de habilitación reglamentaria y se determina la entrada en vigor de la ley.

Por todo lo expuesto, oído el Consejo Consultivo de Extremadura.

## TÍTULO I

### DISPOSICIONES GENERALES

### ***Artículo 1. Objeto.***

1. La presente ley tiene por objeto regular la pesca y la acuicultura en la Comunidad Autónoma de Extremadura, así como el fomento, la protección, la conservación, el ordenado aprovechamiento de los recursos piscícolas en todos los cursos y masas de aguas situados en su ámbito territorial y la formación de los pescadores.
2. Asimismo es objeto de esta ley el desarrollo y ordenado aprovechamiento de la acuicultura y de sus producciones.
3. Igualmente es objeto de esta ley el fomento de la pesca deportiva y la eficaz protección de los ecosistemas donde se desarrolla esta actividad.

### ***Artículo 2. Cursos y masas de agua.***

A los efectos de esta ley, se considerarán cursos y masas de agua superficiales de carácter natural o artificial de la Comunidad Autónoma de Extremadura los manantiales, humedales, lagos, lagunas, acequias, charcas, embalses, balsas, estanques, depósitos, pantanos, canales, arroyos y ríos, o cualquiera que sea su denominación.

Respecto a los aprovechamientos piscícolas, todos ellos serán de dominio público, incluso aquellos que se encuentren en predios de titularidad privada.

### ***Artículo 3. El derecho y la acción de pescar.***

1. A los efectos de la presente ley se entiende por acción de pescar la ejercida por las personas mediante el uso de las artes y medios autorizados para la captura de las especies consideradas objeto de pesca.
2. El derecho a pescar corresponde a toda persona que, estando en posesión de la licencia de pesca de la Comunidad Autónoma de Extremadura, cumpla los requisitos establecidos en la presente ley y en las disposiciones que la desarrollen.

### ***Artículo 4. Especies objeto de pesca.***

Podrán ser objeto de pesca las especies que anualmente se determinen como tales por la Orden General de Vedas, dentro de las clasificadas en el Título III y conforme a la normativa básica del Estado. Su aprovechamiento, en todo caso, deberá someterse a los planes que apruebe la Consejería competente en materia de pesca.

### ***Artículo 5. Órganos competentes.***

La Consejería con competencias en materia de pesca y de acuicultura es el órgano de la Administración Autonómica responsable de ejecutar las políticas relativas a estas materias que establezca el Consejo de Gobierno de la Junta de Extremadura.

## TÍTULO II

### CURSOS Y MASAS DE AGUA

#### ***Artículo 6. Disposiciones generales.***

1. A los efectos previstos en esta ley, los cursos y masas de agua se clasifican en aguas libres para la pesca y aguas sometidas a régimen especial.
2. La Administración Autonómica podrá promover los accesos necesarios conforme a lo establecido en la legislación básica sobre aguas y en el Reglamento de Dominio Público Hidráulico, para garantizar el acceso a los cursos y masas de agua, con el objeto de facilitar el derecho al ejercicio de la pesca a los ciudadanos.
3. Las condiciones mínimas de calidad del agua, régimen de caudales y entorno físico biológico que deban mantenerse en las aguas, a los efectos de esta ley, se comunicarán, en su caso, a los Organismos de Cuenca competentes para su consideración en los Planes Hidrológicos respectivos.

## CAPÍTULO I

### AGUAS LIBRES

#### ***Artículo 7. Aguas libres para la pesca.***

1. Son aguas libres para la pesca aquellas en las que esta actividad puede ejercerse sin otras limitaciones que las establecidas en la presente ley y en las disposiciones que la desarrollen.
2. Tendrán la consideración de aguas libres para la pesca todas aquellas que no están sometidas a régimen especial, aun cuando estén materialmente rodeados por predios de propiedad privada.

## CAPÍTULO II

### AGUAS SOMETIDAS A RÉGIMEN ESPECIAL

#### ***Artículo 8. Aguas sometidas a régimen especial.***

Son aguas sometidas a régimen especial:

- a) Refugios de pesca.
- b) Vedados de pesca.
- c) Cotos de pesca.

- d) Tramos de pesca sin muerte.
- e) Escenarios para concursos de pesca.
- f) Explotaciones de acuicultura.
- g) Charcas, balsas y abrevaderos situados en las explotaciones agropecuarias, que se destinen al servicio exclusivo de las mismas, conforme a lo previsto en la legislación básica en materia de aguas, donde en ningún caso se podrá pescar.

***Artículo 9. Refugios de pesca.***

1. El Consejo de Gobierno, a propuesta del órgano competente, podrá crear refugios de pesca cuando por razones de orden biológico, científico o educativo, sea necesario asegurar la conservación de determinadas especies de los ecosistemas acuáticos.
2. La creación de refugios de pesca podrá promoverse de oficio o a instancia de entidades públicas o privadas, cuyos fines sean culturales, deportivos o científicos, debiendo justificarse en la correspondiente memoria las razones de su conveniencia, así como los fines perseguidos.
3. En los refugios de pesca está prohibido, con carácter permanente, el ejercicio de la pesca, salvo cuando por razones de orden hidrobiológico o científico, debidamente justificadas, el órgano competente en materia de pesca conceda la oportuna autorización, fijando las condiciones aplicables en cada caso.

***Artículo 10. Vedados de pesca.***

Se consideran vedados de pesca los establecidos anualmente por la Orden General de Vedas y por los planes técnicos de gestión de los cotos de pesca como tales, en los que de manera temporal o por temporadas piscícolas completas, esté prohibida la pesca de todas o algunas de las especies por razones de orden hidrobiológico, de pesca científica o educativo.

***Artículo 11. Cotos de pesca.***

1. Son cotos de pesca aquellas aguas en las que la intensidad de la práctica de la pesca, así como el volumen de capturas y el número de pescadores está regulado con el fin de realizar un aprovechamiento ordenado y sostenible de los recursos piscícolas. En los cotos de pesca, su ejercicio tendrá una finalidad principalmente deportiva.

La creación de los cotos de pesca podrá promoverse de oficio o a instancia de entidades públicas o privadas, cuyos fines sean deportivos o sin ánimo de lucro, debiendo justificarse

en la correspondiente memoria las razones de su conveniencia, así como los fines perseguidos.

2. La gestión de los cotos de pesca se llevará a cabo por la Dirección General con atribuciones en materia de pesca, directamente o a través de consorcios con Sociedades de Pescadores Colaboradoras reguladas en el artículo 70.

3. Reglamentariamente se desarrollará el régimen jurídico así como el procedimiento para la formalización y extinción de los consorcios.

4. Las Sociedades que soliciten un consorcio de gestión de un coto de pesca deberán realizar, con carácter previo, un Plan Técnico de Gestión justificativo de la cuantía y modalidades de las capturas que se proponen, con el fin de proteger y fomentar la riqueza acuícola.

5. La gestión que se realice de acuerdo con los planes técnicos de gestión aprobados, será controlada periódicamente por la Dirección General con competencias en materia de pesca.

6. Los consorcios no conferirán más derecho que el de pescar conforme a lo previsto en la presente ley, en las condiciones que se establezcan en el Plan Técnico de Gestión aprobado y en la Orden General de Vedas.

#### ***Artículo 12. Tramos de pesca sin muerte.***

1. Tienen la consideración de tramos de pesca sin muerte aquellas aguas en las que el ejercicio de la pesca se realiza con la condición de conservar vivos y devolver a las aguas de procedencia los ejemplares capturados de las especies y tallas que se determinen en la Orden General de Vedas.

2. En estos tramos, la pesca sin muerte podrá afectar a todas o algunas de las especies piscícolas presentes, o a determinadas tallas de los ejemplares de dichas especies.

#### ***Artículo 13. Escenarios para concursos de pesca.***

1. Se consideran escenarios para la celebración de concursos de pesca aquellos tramos o masas de agua dedicados preferentemente a la celebración de competiciones deportivas de pesca debidamente autorizadas y a los entrenamientos necesarios para la realización de estas pruebas.

2. Desde la señalización por parte de la sociedad o entidad autorizada para la celebración del concurso, hasta la finalización del mismo, quedará prohibida en la zona señalizada la práctica de cualquier actividad que pueda alterar artificialmente los aprovechamientos

piscícolas. La autorización de estos concursos y la señalización de estas zonas se determinarán reglamentariamente.

3. En los escenarios de pesca, durante los concursos y en los entrenamientos, será obligatorio conservar vivas y devolver a las aguas todas las especies capturadas, a excepción de las de carácter invasor.

***Artículo 14. Explotaciones de acuicultura.***

Se define explotación de acuicultura como cualquier instalación o masa de agua en las que de manera regular se críen o cultiven organismos acuáticos por encima de la capacidad del medio. No se incluyen en esta categoría los establecimientos de transformación de estos productos.

***Artículo 15. Declaración de aguas sometidas a régimen especial.***

Corresponde al órgano competente en materia de pesca y de acuicultura el establecimiento y declaración de las aguas sometidas a régimen especial, a excepción de los refugios de pesca.

***Artículo 16. Señalización de aguas sometidas a régimen especial.***

Las aguas sometidas a régimen especial deberán estar perfectamente señalizadas en la forma en que se determine reglamentariamente.

CAPÍTULO III

INSPECCIÓN DE LAS AGUAS

***Artículo 17. Inspección de aguas para la pesca.***

A los efectos de lo dispuesto en la presente ley, el órgano competente en materia de pesca y de acuicultura podrá inspeccionar todas aquellas aguas libres o sometidas a régimen especial, así como practicar las tomas de datos, muestras o residuos que considere necesarias, pudiendo, para cumplir estas funciones, visitar las instalaciones y masas de agua, debiendo los titulares o encargados proporcionar la información que se les solicite.

TÍTULO III

ESPECIES DE FAUNA ACUÁTICA

***Artículo 18. Especies amenazadas.***

1. Las especies clasificadas como amenazadas no podrán ser objeto de aprovechamiento, quedando en todo caso prohibida su captura salvo por razones de interés científico,



educativo o de gestión. Cuando de manera accidental se capturase una especie amenazada, inmediatamente será devuelta a las aguas de procedencia.

2. La Administración Autonómica dispondrá lo necesario para que aquellas masas o tramos de agua habitualmente habitados por especies amenazadas tengan la consideración de refugios de pesca.

3. La Administración impulsará el desarrollo de programas para la cría y propagación de las especies consideradas amenazadas, dirigidas a constituir una reserva genética y a la obtención de ejemplares para su reintroducción en el medio natural.

***Artículo 19. Especies de carácter invasor.***

1. Son especies de carácter invasor las incluidas en el Catálogo Español de Especies Exóticas Invasoras, creado por la Ley 42/2007, de 13 de diciembre, del Patrimonio Natural y de la Biodiversidad, y aquellas otras que se declaren por la Orden General de Vedas regulada en el artículo 29 de la presente ley.

2. Las especies clasificadas como de “carácter invasor” podrán ser objeto de medidas de gestión para facilitar su control, pudiendo la Consejería con competencia en materia de pesca autorizar su captura en determinados tramos o masas de agua, así como aquellas otras medidas que se determinen.

***Artículo 20. Especies objeto de pesca.***

1. Las especies objeto de pesca se dividen en las siguientes categorías:

- a) Especies de interés regional.
- b) Especies de interés natural.
- c) Otras especies.

2. Se clasificarán como especies de interés regional aquellas con un marcado interés deportivo o cultural en diferentes comarcas de la región.

3. Se clasificarán como especies de interés natural las nativas de los ecosistemas fluviales de la Comunidad Autónoma que presenten interés para la pesca o para su conservación.

4. Se consideran “otras especies” las no incluidas en las categorías contempladas en los artículos 18 y 19 ni en los apartados anteriores.

5. La Administración promoverá el establecimiento de tramos de pesca sin muerte para aquellos tramos habitados por determinadas especies de interés regional y natural.

6. El órgano competente en materia de pesca impulsará la adopción de medidas para tratar de conseguir una gestión sostenible de las especies consideradas de interés natural.

## TÍTULO IV

### PLANES DE PESCA

#### ***Artículo 21. Plan General Piscícola de Extremadura.***

1. El órgano competente en materia de pesca elaborará el Plan General Piscícola de Extremadura, el cual, por su trascendencia medioambiental, será sometido al preceptivo proceso de información o participación pública, y requerirá además el informe previo del Consejo Extremeño de Pesca.

2. El Plan General Piscícola de Extremadura será aprobado mediante Acuerdo del Consejo de Gobierno de la Junta de Extremadura y en él se recogerán las particularidades de cada zona para la actividad piscícola, se analizarán sus diferentes posibilidades y se establecerán las directrices necesarias para su aprovechamiento sostenible.

3. El contenido, vigencia y actualización del Plan General Piscícola de Extremadura y de los Planes Técnicos de Gestión se determinará reglamentariamente.

#### ***Artículo 22. Planes Técnicos de Gestión.***

1. Los cotos de pesca deberán contar con Planes Técnicos de Gestión, de acuerdo con lo previsto en el artículo 11.

2. Los Planes Técnicos de Gestión establecerán, de acuerdo con las directrices del Plan General Piscícola de Extremadura, los niveles de protección y los criterios para determinar en cada zona las bases de su aprovechamiento.

3. Los Planes Técnicos de Gestión deberán ser presentados ante la Dirección General con competencias en materia de pesca, que será quien los apruebe.

4. El contenido y aprobación de los Planes Técnicos de Gestión se ajustará a los requisitos que a tal efecto se establezcan reglamentariamente. No obstante, en ellos se establecerán las limitaciones precisas en días hábiles, número de pescadores, capturas por especies y aquellas otras que se consideren necesarias para garantizar una evolución sostenible de la totalidad de los recursos naturales del medio acuático sometido a ordenación, de acuerdo con su capacidad biogénica.

## TÍTULO V

### CONSERVACIÓN DEL MEDIO ACUÁTICO

***Artículo 23. Medio acuático.***

A los efectos de la presente ley, tienen la consideración de medio acuático los cursos y masas de agua que puedan albergar, de modo permanente o transitorio, especies piscícolas.

***Artículo 24. Caudal mínimo.***

Los concesionarios de aprovechamientos hidráulicos estarán obligados, salvo que circunstancias excepcionales de necesidad debidamente motivadas lo impidan, a dejar circular el caudal mínimo necesario para garantizar la evolución biológica natural de las poblaciones de las especies objeto de pesca.

***Artículo 25. Pasos de peces.***

1. Los titulares de nuevas concesiones de aprovechamientos hidráulicos y los de nuevas infraestructuras en el medio fluvial, quedan obligados a construir pasos o escalas que faciliten el tránsito de los peces a los distintos tramos de los cursos de aguas, a excepción de aquellos en los que se estime, por el órgano competente en materia de pesca, la inviabilidad técnica de los pasos o escalas.
2. Los pasos o escalas deberán contar con la aprobación previa del órgano competente en materia de pesca.
3. La puesta en funcionamiento y el mantenimiento de los pasos artificiales de peces es obligatoria para el titular y para el concesionario de la obra o servicio que lo originó.

***Artículo 26. Dispositivos de protección.***

Los nuevos titulares o concesionarios de aprovechamientos hidráulicos quedan obligados a colocar y mantener en buen estado de conservación y funcionamiento dispositivos en la entrada de los cauces o canales de derivación y en la salida con la finalidad de impedir el paso de los peces a los cursos de derivación, sean públicos o privados. Por el órgano competente en materia de pesca se fijará el emplazamiento y características de estos dispositivos.

***Artículo 27. Inspección de obras y vertidos.***

El órgano competente en materia de pesca podrá ordenar las inspecciones de cualquier obra o vertido que pueda alterar las condiciones biológicas, físicas o químicas de las aguas, así como que se practique la toma de datos, muestras o residuos que considere necesarias para determinar el grado de alteración o contaminación. Para la inspección de las instalaciones y lugares de aprovechamiento de agua, sus titulares o encargados deberán facilitar el acceso y

proporcionar la información que se solicite.

***Artículo 28. Restauración del hábitat.***

El órgano competente en materia de pesca podrá realizar trabajos de restauración del hábitat para las distintas especies de fauna acuática, sin perjuicio de lo establecido en la legislación en materia de aguas.

**TÍTULO VI**

**CONSERVACIÓN Y APROVECHAMIENTO DE LAS ESPECIES**

***Artículo 29. Orden General de Vedas.***

1. Con el fin de proteger y conservar las especies piscícolas, el Consejero competente en materia de pesca, oído el Consejo Extremeño de Pesca, aprobará anualmente la Orden General de Vedas, referida a las distintas especies, modalidades, zonas de régimen especial, épocas, días y periodos hábiles de pesca, según las distintas especies, estableciendo cuantías y limitaciones generales relativas a la mejor gestión de los recursos pescables, sin perjuicio de poder adoptar posteriormente medidas que corrijan situaciones excepcionales tendentes a preservar o controlar las especies acuáticas.

2. La Orden General de Vedas determinará las especies concretas pertenecientes a las distintas categorías recogidas en el Título III, y podrá proceder a su actualización.

***Artículo 30. Condiciones de franqueabilidad de peces.***

A efectos de mantener el calado y velocidad necesarias para el remonte de peces en periodo reproductivo, las nuevas obras y servicios que afecten a cauces se someterán a un informe previo de afección emitido por el órgano competente en materia de pesca.

***Artículo 31. Talla mínima de peces.***

1. Se restituirán inmediatamente a las aguas de procedencia, ocasionándoles el menor daño posible, los ejemplares de fauna acuática capturados cuya talla sea inferior a las medidas que establezca la Orden General de Vedas.

2. A los efectos de lo preceptuado en el apartado anterior, se entenderá por talla de los peces la distancia existente desde la extremidad anterior de la cabeza hasta el punto medio de la parte posterior de la aleta caudal o cola extendida.

3. Queda prohibida la posesión, circulación, comercialización y consumo, en todo tiempo, de aquellos ejemplares que no alcancen la talla mínima establecida, a excepción de aquellos supuestos en que pueda acreditarse su procedencia autorizada de explotaciones de acuicultura legalmente establecidos.

***Artículo 32. Prohibiciones en épocas de veda.***

Durante las respectivas épocas de veda, queda prohibida la tenencia, transporte y comercio de las correspondientes especies objeto de pesca, a excepción de aquellos supuestos autorizados.

***Artículo 33. Disminución crítica de aguas y vaciados.***

1. Cuando, por razones justificadas, sea necesario agotar canales u obras de derivación, o disminuir el contenido de embalses, con riesgo grave de mortandad para la fauna acuática, el Organismo de Cuenca o los titulares o concesionarios correspondientes deberán comunicar, al órgano competente en materia de pesca, las fechas de las operaciones al menos con diez días de antelación, para que éste pueda adoptar las medidas de protección a la fauna acuática existente en las conducciones y masas de agua citadas quedando obligados los titulares o concesionarios a ponerlas en práctica y a satisfacer los gastos que origine

su realización. En el caso de agotamiento por razones justificadas de grandes presas o embalses, el plazo de comunicación contemplado en el apartado anterior será de quince días.

2. Las nuevas charcas y aguas embalsadas deberán disponer de elementos de vaciado para la eliminación de las especies de carácter invasor que pudieran poblarlas.

***Artículo 34. Introducción, reintroducción, repoblación o reforzamiento de especies de pesca.***

1. Las especies consideradas de “carácter invasor” no podrán ser objeto de introducción ni de reintroducción ni de reforzamiento de sus poblaciones.

2. La categoría de “otras especies” podrá ser objeto de reforzamiento de sus poblaciones.

3. El resto de especies clasificadas en el Título III podrán ser objeto de introducción, reintroducción, reforzamiento o repoblación.

4. Toda introducción, reintroducción, repoblación o reforzamiento deberá contar con autorización del órgano competente en materia de pesca.

***Artículo 35. Estudio y conservación del medio y de las especies piscícolas.***

1. El órgano competente en materia de pesca promoverá la realización de estudios que permitan conocer el estado de conservación de las diferentes especies piscícolas y de sus hábitats, así como los factores o amenazas que puedan poner en peligro dichas especies

para que, en base a ese conocimiento, se puedan diseñar las medidas adecuadas para su conservación, fomento o control.

2. La Administración impulsará el desarrollo de Planes para la cría en cautividad de las especies amenazadas, de interés regional y de interés natural, con el objeto de reforzar las poblaciones existentes o reintroducirlas en aquellos tramos o masas de agua en las que hayan desaparecido.

3. El órgano competente en materia de pesca promoverá la realización de estudios genéticos de las especies amenazadas, de interés regional y de interés natural con el fin de conocer y mejorar el estado de sus poblaciones y su estado de pureza genética o gravedad de su aislamiento poblacional.

4. El citado órgano establecerá Planes de Repoblación Piscícola dirigido a la conservación y fomento de la pesca, en consonancia con el Plan General Piscícola de Extremadura y los Planes Técnicos de Gestión aprobados.

***Artículo 36. Horario hábil de pesca.***

1. Con carácter general, el horario hábil de pesca será el comprendido entre una hora antes de la salida del sol y una hora después de su puesta.

2. Podrá establecerse un horario distinto para aquellos tramos, y dentro de los mismos para aquellas especies, que se determinen en la Orden General de Vedas.

3. En cualquier caso, la pesca fuera del horario establecido en el apartado 1 de este artículo solo podrá practicarse desde puesto fijo.

4. También podrá autorizarse un horario distinto al establecido en el apartado 1 de este artículo para la celebración de concursos organizados por Sociedades de Pescadores, por la Federación

Extremeña de Pesca o por otras entidades u organismos.

***Artículo 37. Artes y medios permitidos para la pesca.***

1. El único arte permitido para la pesca deportiva será la caña, a excepción de lo previsto en los apartados 2 y 3 de este artículo y de aquellas otras artes de pesca deportiva que puedan autorizarse reglamentariamente.

2. Se podrán autorizar artes para pesca subacuática en el caso de pruebas deportivas autorizadas.

3. Para la pesca del cangrejo podrán utilizarse reteles, en número no superior a diez por pescador.
4. Para labores de gestión, pesca científica y en explotaciones de acuicultura se podrán autorizar métodos distintos de los anteriores.

***Artículo 38. Otras limitaciones.***

1. Cada pescador podrá utilizar un máximo de tres cañas tendidas en una distancia inferior a 10 metros, excepto en aguas trucheras, donde sólo podrá utilizar una caña. En ambos casos solamente podrá auxiliarse con sacaderas para la extracción de las piezas.
2. A requerimiento de quien se encuentre pescando, cualquier otro pescador deberá guardar una distancia mínima de 20 metros para la pesca de la trucha. Podrán establecerse distancias mínimas, diferentes, para modalidades o tramos de pesca cuando se recojan en los Planes Técnicos de Gestión o en la Orden General de Vedas.
3. Cuando en una masa de agua existan varias especies y para alguna de ellas esté vedada la pesca, la prohibición de pesca se extenderá, en esa masa, a todas las especies que puedan capturarse con el mismo arte o aparejo que la vedada, salvo autorización expresa emitida por el órgano competente en materia de pesca, en los supuestos establecidos en la Orden General de Vedas, garantizándose, en todo caso, la suelta de la pesca objeto de la veda.

***Artículo 39. Prohibiciones en todas las aguas.***

Se prohíbe en todas las aguas a los efectos de esta ley:

- a) Pescar en época de veda o día inhábil para la pesca, de acuerdo con lo establecido en la Orden General de Vedas.
- b) El empleo de dinamita y demás materiales explosivos.
- c) El empleo de sustancias químicas que al contacto con el agua produzcan explosión.
- d) El empleo de sustancias venenosas para los peces o desoxigenadoras de las aguas, así como de sustancias paralizantes, tranquilizantes o repelentes.
- e) Cualquier procedimiento que implique la construcción de obstáculos, empalizadas o barreras de cualquier material, con la finalidad de encauzar las aguas para obligar a los peces a seguir una dirección determinada, así como la alteración de cauces y caudales para facilitar la pesca.
- f) En la pesca deportiva y del cangrejo, la utilización de aparatos electrocutantes o paralizantes y fuentes luminosas proyectadas al agua. En la pesca nocturna se podrán

auxiliar de complementos luminosos que faciliten la visualización de los diferentes aparejos de pesca.

g) Apalear las aguas, arrojar piedras a las mismas y espantar con cualquier procedimiento a los peces, para obligarlos a huir en dirección conveniente para su captura.

h) Pescar a mano o con armas de fuego y golpear las piedras que sirven de refugio a los peces.

i) El empleo de cualquier procedimiento de pesca que, aun siendo lícito, haya sido previamente declarado nocivo o perjudicial en algún curso o masa de agua por el órgano competente en materia de pesca.

j) La pesca subacuática, a excepción de pruebas deportivas que cuenten con autorización expresa del órgano competente en materia de pesca.

k) Se prohíbe el lavado de vehículos y objetos de uso no doméstico, así como las actividades de mantenimiento de éstos, en todos los cursos o masas de agua.

#### ***Artículo 40. Señuelos y cebado de las aguas.***

1. Con el fin de facilitar un eficaz control de las especies de carácter invasor se autoriza el empleo de pez vivo como cebo. Los ejemplares de pez vivo que sean empleados como cebo serán determinados en la Orden General de Vedas.

2. Se autoriza el cebado previo de las aguas de pesca, siempre que se empleen productos no tóxicos para las especies acuáticas, ni para el consumo humano.

3. El empleo de pez vivo como cebo, así como el cebado previo, no podrán ser utilizados en las aguas trucheras, ni en las sometidas a régimen especial cuyos Planes Técnicos de Gestión expresamente lo prohíban, en el caso de que tales planes sean exigibles.

4. Tampoco podrán utilizarse dichos métodos en aquellos cursos o masas de agua en los que expresamente lo prohíba la Orden General de Vedas.

### **TÍTULO VII**

#### **LICENCIAS Y PERMISOS DE PESCA**

##### ***Artículo 41. Licencia de pesca.***

1. La licencia de pesca es nominal, intransferible e imprescindible para la práctica de la pesca en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

2. Los menores de catorce años podrán pescar, bien con licencia propia o con la licencia de un adulto cuando éste lo haya incluido en la misma.



3. Se podrá solicitar y obtener la licencia de pesca por un periodo de vigencia de uno a cinco años, pudiendo ser renovadas por un periodo máximo de cinco años.
4. Por Ley se determinará el importe y recargos de las diferentes licencias de pesca, que será gratuita para mayores de 65 años con vecindad administrativa en Extremadura.
5. La licencia de pesca sin muerte obliga a su titular a la suelta inmediata en las aguas de origen de todos los peces de las categorías de interés regional y natural capturados. Será incompatible con otras licencias de pesca y su cuantía será bonificada en la mitad de los importes y recargos del resto de licencias. Reglamentariamente se establecerán para sus titulares otros beneficios que se incluirán en los Planes Técnicos de Gestión de los cotos, en los sorteos de puestos y en los tramos de pesca sin muerte.
6. Se podrán expedir autorizaciones temporales para pescar por periodos concretos inferiores a 1 mes, en tramos determinados, en el caso de pescadores no residentes en Extremadura, bajo la tutela de un Guía de Pesca inscrito en el Registro de Guías de Pesca de Extremadura.

En estos casos el Guía de Pesca responderá por las acciones del pescador a los efectos de esta ley.

***Artículo 42. Anulación o suspensión de la licencia de pesca.***

Cuando la licencia de pesca sea anulada o suspendida por tiempo determinado como consecuencia de sentencia judicial o resolución administrativa, el titular de la misma deberá entregarla al órgano competente en materia de pesca.

***Artículo 43. Permisos de pesca en cotos.***

1. Para el ejercicio de la pesca en cotos de pesca, es necesario contar, además de la licencia, con el permiso de pesca o carné de Socio emitido en modelo oficial, aprobado por el órgano competente en materia de pesca.
2. Los permisos de pesca son personales e intransferibles y autorizan al titular al ejercicio de la pesca en los tramos acotados en los días y condiciones fijadas en los mismos, de conformidad con la legislación vigente.
3. El régimen de licencias, permisos o carnés y autorizaciones se determinará reglamentariamente.

***Artículo 44. Concursos de pesca.***

1. El órgano competente en materia de pesca, oído el Consejo Extremeño de Pesca, dictará las instrucciones precisas para el desarrollo de los concursos de pesca y sus distintas modalidades.
2. Los pescadores no residentes en Extremadura cuando participen en concursos nacionales e internacionales de pesca que se celebren en Extremadura no estarán obligados a estar en posesión de la licencia de pesca, ni del correspondiente permiso de pesca cuando aquellos se desarrollen en cotos de pesca.
3. Los pescadores residentes en Extremadura que participen de manera oficial en un concurso nacional o internacional de pesca no están obligados a obtener el correspondiente permiso de pesca cuando aquel se desarrolle en cotos de pesca.

## TÍTULO VIII

### ACUICULTURA Y PESCA CIENTÍFICA

#### CAPÍTULO I

##### ACUICULTURA

###### ***Artículo 45. Acuicultura.***

A efectos de lo previsto en esta ley se entiende por acuicultura el conjunto de técnicas desarrolladas en las explotaciones definidas en el artículo 14 de esta ley encaminadas a aumentar, por encima de las capacidades naturales del medio, la producción de organismos acuáticos, ejerciendo un cierto control sobre los mismos y sobre el ambiente en el que se van a desarrollar.

###### ***Artículo 46. Propiedad en las explotaciones de acuicultura.***

Los organismos procedentes de la acuicultura presentes en estas explotaciones serán, a lo largo de toda la fase de cría o cultivo y hasta el momento de su recogida, propiedad de una o varias personas físicas o jurídicas.

###### ***Artículo 47. Autorización de las explotaciones de acuicultura.***

1. Las explotaciones de acuicultura deben contar con autorización previa emitida por el órgano competente en materia de acuicultura, de acuerdo con las disposiciones que reglamentariamente se establezcan. Todo ello sin perjuicio de las autorizaciones y concesiones que se requieran según lo establecido en la legislación en materia de aguas y las competencias que ésta establece para los Organismos de Cuenca. Esta autorización no

exime de cualquier otra que sea necesaria, conforme a otras leyes para las actividades e instalaciones de este tipo.

2. No se autorizará este tipo de instalaciones en tramos de cursos naturales de agua no embalsada. En todo caso se tomarán las medidas necesarias para impedir que los organismos procedentes de ellas, lleguen a otros cursos o masas de agua.

3. La autorización tendrá una vigencia de 9 años prorrogables por periodos iguales, siempre que se cumpla lo estipulado en esta ley y en la normativa que la desarrolle.

***Artículo 48. Documentación para la autorización de las explotaciones de acuicultura.***

1. Para obtener la autorización que se recoge en el artículo anterior el interesado habrá de presentar ante el Órgano competente una solicitud, acompañada de:

a) Proyecto o memoria técnica, redactado y suscrito por técnico competente, en el que se incluirán las obras e instalaciones que se pretendan realizar, las especies que se van a cultivar, los sistemas de cultivo, medidas que impidan la llegada de los organismos cultivados a otros cursos o masas de agua y aquellos otros puntos que se consideren necesarios para describir la explotación. A estos efectos, se considerarán como técnicos competentes los titulados universitarios en cuya formación académica hayan figurado programas suficientes de hidrobiología, hidráulica y construcción; en caso de ser varios los autores de un proyecto, bastará con que reúnan en conjunto dichos requisitos de suficiencia e idoneidad.

b) Otros documentos o autorizaciones que se recojan en las normas que regulen estas explotaciones.

2. El titular de la explotación de acuicultura autorizado será el responsable del cumplimiento de lo estipulado en esta ley, en la normativa que la desarrolle y en la autorización emitida.

3. En la autorización se harán constar los productos acuícolas cuya extracción está autorizada, indicando en cualquier caso la especie o especies objeto de cultivo; las artes de pesca autorizadas y otras especificaciones que se consideren necesarias.

4. Solo se autorizará la extracción con caña, siempre que no constituya el aprovechamiento principal de la explotación y con las especies y en las condiciones que reglamentariamente se determinen.

***Artículo 49. Revocación de la autorización en las explotaciones de acuicultura.***

1. La autorización a que se refiere el artículo 47 podrá ser revocada, tras el preceptivo trámite de audiencia, cuando concurra cualquiera de las siguientes circunstancias:

a) Transcurso de tres años consecutivos sin que haya actividad acuícola.

b) Incumplimiento de las condiciones estipuladas en la resolución de autorización.

2. Las explotaciones cuya autorización sea revocada, salvo las sancionadas por resolución firme recaída en el expediente instruido al efecto por infracción de la presente ley con suspensión o anulación de la autorización, no podrán obtener una nueva autorización hasta que transcurra un año desde la revocación, y una vez sea comprobado por el órgano competente en materia de acuicultura que ha desaparecido la circunstancia que la provocó.

3. Tanto en caso de revocación previsto en este artículo, como en los supuestos de suspensión o anulación de la autorización como consecuencia de resolución sancionadora firme, la Consejería competente en materia de acuicultura podrá adoptar las medidas que sean necesarias, con cargo al obligado, para garantizar la supervivencia de las especies existentes en las explotaciones, si existe abandono de las mismas por parte del titular de las citadas explotaciones.

***Artículo 50. Condiciones de producción y comercio.***

1. Queda prohibida la producción, expedición o venta de productos de acuicultura no incluidos en la autorización correspondiente para cada explotación.

2. Queda igualmente prohibida la expedición o venta de huevos para incubación, semen o peces con destino a la reproducción, cría o repoblación en masas de agua libre o sometidas a régimen especial excluidas las explotaciones de acuicultura; excepto aquellos casos expresamente autorizados por el órgano competente en materia de pesca.

3. Las explotaciones de acuicultura deberán cumplir los requisitos legales zoonosanitarios de los animales y de los productos de la acuicultura, así como la prevención y el control de determinadas enfermedades de los animales acuáticos. Igualmente, deberá cumplirse la normativa relativa a sanidad animal e higiene, en la producción y comercialización de los productos alimenticios derivados de la acuicultura, de acuerdo con su destino.

***Artículo 51. Registro de explotaciones de acuicultura.***

Se crea el registro de explotaciones de acuicultura en los términos y con las condiciones fijadas en la Legislación vigente en materia de Protección de Datos de Carácter Personal, y sus normas de desarrollo.

## CAPÍTULO II

### PESCA CIENTÍFICA

#### ***Artículo 52. Pesca con fines científicos, educativos o de gestión.***

1. Con fines científicos, educativos o de gestión el órgano competente en materia de pesca podrá autorizar la captura de cualquier especie de fauna acuática en cualquier época del año y mediante los medios que se estimen necesarios.
2. La autorización para la pesca con fines científicos exigirá previamente que su finalidad se acredite mediante un informe de una institución científica directamente relacionada con la actividad investigadora del solicitante.
3. Las autorizaciones con fines científicos, educativos o de gestión requerirán que las entidades interesadas presenten una memoria donde se valore el interés de la actuación para su autorización por el órgano competente en materia de pesca.

## TÍTULO IX

### VIGILANCIA

#### ***Artículo 53. Vigilancia en la actividad de pesca.***

1. La vigilancia del riguroso cumplimiento de lo preceptuado en esta ley y en las disposiciones que la desarrollen será desempeñada por los Agentes del Medio Natural de la Comunidad Autónoma de Extremadura, sin perjuicio de las competencias que en esta materia, correspondan a las Fuerzas de Seguridad del Estado.
2. Los Agentes del Medio Natural tendrán la consideración y ostentarán el carácter de agentes de la autoridad en materia de pesca cuando presten servicio en el ejercicio de sus funciones, para todos los efectos legalmente procedentes. Sus actos gozarán de presunción de veracidad, de acuerdo con lo previsto en la Legislación Básica de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.
3. En funciones de vigilancia, inspección y control podrán acceder a todo tipo de terrenos, instalaciones y vehículos relacionados con la actividad piscícola, así como inspeccionar y examinar los morrales, artes de pesca, vehículos u otros útiles que utilicen los pescadores o quienes les acompañen como personal auxiliar.

En el supuesto de entrada domiciliaria se precisará consentimiento del titular o resolución judicial.

4. Para el mejor desempeño de sus funciones, y en atención a las peculiaridades de las mismas, los agentes recibirán la oportuna formación en las materias relacionadas con la actividad piscícola y sus horarios podrán adaptarse a las funciones previstas en esta ley y las normas que la desarrollen.

5. Los hechos constatados en las denuncias que los agentes de la autoridad de la Consejería con competencias en materia de pesca y el resto de agentes de la autoridad formulen contra los infractores de esta ley darán fe de los mismos.

#### ***Artículo 54. Guardas de Pesca.***

1. Las Sociedades de Pescadores podrán proponer al órgano competente en materia de pesca, a su cargo y expensas, el nombramiento de los Guardas de Pesca y Guardas Honorarios de Pesca que consideren convenientes a los fines de una mejor gestión de los recursos de pesca.

2. Estos Guardas podrán tener la consideración de Auxiliares de los Agentes del Medio Natural y, como tales, serán acreditados por el órgano competente en materia de pesca, de acuerdo con los criterios que se determinen reglamentariamente.

### TÍTULO X

#### INFRACCIONES Y SANCIONES

#### ***Artículo 55. Clasificación de infracciones.***

1. Constituye infracción y genera responsabilidad administrativa toda acción u omisión que suponga incumplimiento de lo preceptuado en esta ley y disposiciones que la desarrollen, sin perjuicio de la que fuera exigible en vía penal o civil.

2. Las infracciones administrativas a los efectos establecidos en la presente ley se clasifican en leves, menos graves, graves y muy graves.

#### ***Artículo 56. Infracciones leves.***

1. Son infracciones leves:

1.º. Pescar siendo poseedor de una licencia de pesca válida, pero no presentarla cuando sea requerido para ello por los Agentes de la Autoridad.

2.º. Pescar en cotos de pesca estando en posesión del preceptivo permiso, pero sin poder aportarlo en el momento de ser requerido por los Agentes de la Autoridad.

3.º. Calar reteles para la pesca del cangrejo en número superior a diez.

4.º. Pescar simultáneamente con más cañas de las permitidas en esta ley.

- 5.º. Pescar en aguas en las que existan varias especies capturables con un mismo arte o aparejo, cuando alguna de ellas esté vedada para la pesca, salvo autorización administrativa expresa.
  - 6.º. Bañarse o lavar objetos o vehículos en los cursos o masas de agua donde esté prohibido hacerlo.
  - 7.º. Pescar con caña en las inmediaciones del paso o escalas de peces, a una distancia inferior a 25 metros.
  - 8.º. No guardar la distancia mínima entre pescadores si la misma ha sido requerida por alguno de ellos.
  - 9.º. Cebas las aguas en lugares o con sustancias no autorizados por esta ley y sus disposiciones complementarias.
  - 10.º. Apaleas las aguas o arrojar piedras a las mismas con ánimo de espantar los peces y facilitar su captura.
  - 11.º. El incumplimiento de entregar la licencia de pesca, cuando sea anulada o suspendida por sentencia judicial o resolución administrativa firme.
  - 12.º. Cualquier infracción que suponga incumplimiento por acción u omisión de lo preceptuado en esta ley o disposiciones que la desarrollen, si la misma no está tipificada como menos grave, grave o muy grave.
2. Las infracciones leves podrán ser sancionadas con multa de 20 a 100 euros.

***Artículo 57. Infracciones menos graves.***

1. Son infracciones menos graves:
  - 1.º. Pescar sin licencia o sin estar incluido en la de un adulto.
  - 2.º. Pescar en cotos de pesca sin el preceptivo permiso.
  - 3.º. Pescar utilizando artes o medios prohibidos por esta ley o por las disposiciones complementarias.
  - 4.º. Pescar en época de veda o día inhábil.
  - 5.º. Pescar utilizando como cebo peces vivos no autorizados.
  - 6.º. Pescar utilizando como cebo peces vivos en lugares prohibidos por esta ley y disposiciones complementarias.
  - 7.º. Emplear cebos o sustancias cuyo uso no esté permitido por esta ley o, estando permitido, sean utilizados infringiendo las normas complementarias de la misma.

- 8.º. Cebiar las aguas en lugares no autorizados por las disposiciones que desarrollen esta ley.
- 9.º. Pescar a mano.
- 10.º. El uso de artes de pesca no masiva prohibidos por esta ley o por las disposiciones complementarias.
- 11.º. Sobrepasar el número de capturas fijado para las piezas de pesca, así como infringir las disposiciones especiales dictadas por el órgano competente en materia de pesca para determinados tramos o masas de agua.
- 12.º. Arrojar o verter a las aguas, o a sus inmediaciones, basuras o desperdicios, así como residuos sólidos o líquidos.
- 13.º. No colocar, cuando sea preceptivo, rejillas u otros dispositivos o no conservar en buen estado las instalaciones con fines de protección de la riqueza piscícola o quitar los precintos de las mismas.
- 14.º. Entorpecer o dificultar las servidumbres de paso establecidas en beneficio de los pescadores.
- 15.º. Infringir las normas específicas establecidas en la Orden General de Vedas.
- 16.º. Dañar, destruir, colocar, mantener indebidamente o quitar los signos, carteles o señales que indiquen el régimen piscícola de las aguas.
- 17.º. Negarse a mostrar el contenido de los morrales o cestos, así como los aparejos y artes empleados para la pesca, cuando lo requieran los Agentes del Medio Natural y demás agentes de la autoridad competentes a los fines de vigilancia de la pesca.
- 18.º. No restituir inmediatamente a las aguas los peces o cangrejos autóctonos de dimensiones inferiores a las establecidas en la presente ley o conservarlos en cestos, morrales o al alcance inmediato del pescador, o los capturados en tramos de pesca sin muerte, excepto en los concursos de pesca debidamente autorizados.
- 19.º. Pescar en ríos trucheros incumpliendo las normas establecidas para este tipo de cursos de agua.
- 20.º. Pescar en zonas vedadas o donde esté prohibido hacerlo.
- 21.º. Poseer, transportar o comercializar peces o cangrejos, en sus respectivas épocas de veda, salvo que procedan de instalaciones de acuicultura debidamente autorizadas y se pueda acreditar su origen y sanidad mediante la documentación preceptiva, o que se posean o transporten cebos vivos autorizados para la pesca.
- 22.º. Poseer, transportar o comercializar peces o cangrejos autóctonos con talla inferior a la establecida en cada caso, salvo que procedan, con la debida autorización, de instalaciones



de acuicultura legalmente establecidas y se pueda acreditar su origen y sanidad mediante la documentación preceptiva.

23.º. La comercialización de especies procedentes de centros de acuicultura que no vayan provistas de los precintos y certificados de origen que estén establecidos.

24.º. Desde la señalización por parte de la sociedad o entidad autorizada para la celebración del concurso, hasta la finalización del mismo, realizar en la zona señalizada cualquier actividad que pueda alterar artificialmente los aprovechamientos piscícolas.

25.º. No hacer entrega de la licencia de pesca habiendo sido requerido por la Administración en virtud del correspondiente procedimiento sancionador.

26.º. Navegar en tramos, periodos o condiciones en que esté prohibido hacerlo.

27.º. No solicitar el informe de afección a la pesca por obras en cauces.

28.º. En aguas pobladas por peces, no informar al Órgano competente en materia de pesca, de los vaciados o descensos voluntarios que generen riesgo grave de mortandad para la fauna acuática.

29.º. No disponer, en las nuevas charcas y aguas embalsadas, de elementos de vaciado para la eliminación de las especies de carácter invasor que pudieran poblarlas.

30.º. La obstrucción o falta de colaboración con las autoridades o sus agentes en sus funciones de inspección y control e identificación.

31.º. En explotaciones de acuicultura, el empleo de artes de pesca que no estén expresamente incluidas en la autorización de explotación.

32.º. En explotaciones de acuicultura, no adoptar las medidas de corrección determinadas por el órgano competente en materia de acuicultura para evitar los efectos negativos de las instalaciones sobre el medio ambiente.

33.º. Pescar durante las horas en que esté prohibido hacerlo, sin contar con la autorización del órgano competente en materia de pesca.

2. Las infracciones menos graves podrán sancionarse con multa de 101 a 500 euros y, en su caso, retirada de la licencia de pesca e inhabilitación para obtenerla durante un plazo máximo de un año; en el caso de ser responsable de la infracción el titular de una explotación de acuicultura, en su condición de tal, la sanción de inhabilitación se sustituirá por la suspensión o anulación de la autorización de la que se trate por el mismo plazo.

***Artículo 58. Infracciones graves.***

1. Son infracciones graves:

1.º. Pescar en el interior de las escalas o pasos de peces.

2.º. Pescar en refugios de pesca.

3.º. Realizar obras con cuyo resultado o servicio en cauces se impida el paso de peces en periodos de remonte reproductivo.

4.º. Provocar episodios de mortandad de fauna acuática por vaciados o descensos voluntarios sin disponer o coordinar con la Administración los medios o procedimientos para evitarlos o reducirlos notoriamente.

5.º. No cumplir el contenido de las resoluciones dictadas para la defensa, protección, conservación y fomento de los recursos piscícolas.

6.º. Introducir en las aguas de cualquier clase peces o cangrejos de cualquier especie, sin la preceptiva autorización del órgano competente en materia de pesca.

7.º. Pescar con red sin autorización.

8.º. Pescar con artes ilegales de pesca como trasmallos, garlitos, cribas, butrones, esparaveles, remangas, palangres, salbardos, cordelillos, sedales durmientes y artes similares.

9.º. Poseer, transportar o comercializar huevos de peces sin autorización del órgano competente en materia de pesca.

10.º. Importar o exportar peces sin las autorizaciones preceptivas.

11.º. Entorpecer el funcionamiento de las escalas o pasos de peces, así como incumplir la obligatoriedad de mantenerlos por parte del titular o concesionario de que se trate.

12.º. Modificar el nivel de las aguas de manera arbitraria o no autorizada y el lecho, cauces y márgenes de los cursos y masas de agua.

13.º. Construir o poseer vivares o centros de acuicultura sin autorización del órgano competente en materia de acuicultura.

14.º. La explotación industrial o intensiva de la pesca sin contar con la autorización correspondiente.

15.º. Destruir o dañar intencionadamente las instalaciones destinadas a la protección y fomento de la pesca.

16.º. La pesca, posesión o comercio de especies no declaradas pescables o comercializables por esta ley.

17.º. Construir barreras de piedras o de otros materiales, estacados, empalizadas, atajos, cañeras, cañales, cañizales o pesqueras, con fines directos o indirectos de pesca, así como colocar en los cauces artefactos destinados a este fin.

18.º. El incumplimiento por los concesionarios de aprovechamientos hidráulicos del deber de construir y mantener los pasos o escalas.

19.º. Pescar teniendo retirada la licencia o estando privado de obtenerla por resolución administrativa firme o por sentencia judicial.

20.º. Arrojar o verter a las aguas, o a sus inmediaciones, basuras o desperdicios, así como residuos sólidos o líquidos u otras sustancias que sean tóxicas para los peces.

21.º. En explotaciones de acuicultura, la cría o cultivo de especies no autorizadas.

22.º. No devolver vivos a las aguas de origen los peces de interés regional o natural en los tramos de pesca sin muerte, y en todas las aguas en el caso de ser titular de una licencia de pesca sin muerte, excepto en los concursos de pesca debidamente autorizados.

23.º. Pescar utilizando como cebo peces vivos clasificados como de carácter invasor.

2. Las infracciones graves podrán sancionarse con multa de 501 a 5.000 euros y retirada de la licencia de pesca e inhabilitación para obtenerla durante un plazo de entre uno y tres años; en el caso de ser responsable de la infracción el titular de una explotación de acuicultura, en su condición de tal, la sanción de inhabilitación se sustituirá por la suspensión o anulación de la autorización de la que se trate por el mismo plazo.

***Artículo 59. Infracciones muy graves.***

1. Son infracciones muy graves:

1.º. La pesca, posesión o comercio de especies amenazadas, sin perjuicio de lo dispuesto en la legislación específica.

2.º. Pescar haciendo uso no autorizado de aparatos electrocutantes o paralizantes o haciendo uso de fuentes luminosas artificiales.

3.º. El empleo de dinamita, materiales explosivos o sustancias químicas que al contacto con el agua produzcan explosión, en cursos o masas de agua habitados por fauna acuática.

4.º. La utilización de sustancias venenosas para los peces o desoxigenadoras de las aguas y de sustancias paralizantes, o repelentes.

5.º. Arrojar o verter a las aguas, o a sus inmediaciones, residuos industriales o tóxicos y peligrosos.

6.º. Incorporar a las aguas o sus álveos arcillas, áridos, escombros, limos, residuos industriales o cualquier otra clase de sustancias que produzcan enturbiamiento o que alteren las condiciones hidrobiológicas de las aguas con daño al medio acuático.

7.º. Alterar los cauces, márgenes o servidumbres, descomponer los pedregales del fondo, destruir la vegetación acuática y la de orillas y márgenes, extraer áridos o grava, salvo que se cuente con autorización emitida por el órgano competente en materia de pesca.

8.º. Destruir intencionadamente las instalaciones destinadas a la protección o fomento de la pesca.

2. Las infracciones muy graves podrán sancionarse con multa de 5.001 a 50.000 euros y retirada de la licencia de pesca e inhabilitación para obtenerla durante un plazo de entre tres y diez años; en el caso de ser responsable de la infracción el titular de una explotación de acuicultura, en su condición de tal, la sanción de inhabilitación se sustituirá por la suspensión o anulación de la autorización de la que se trate por el mismo plazo.

***Artículo 60. Procedimiento sancionador.***

1. La iniciación e instrucción de los expedientes sancionadores se realizará por la Dirección General competente en materia de pesca, con arreglo a lo dispuesto en la legislación del procedimiento administrativo, y con las especialidades indicadas en los apartados siguientes.

2. En los procedimientos sancionadores instruidos en aplicación de esta ley, deberá dictarse y notificarse la correspondiente resolución en el plazo máximo de 1 año, computado a partir del momento en que se acordó su iniciación.

3. En caso de incumplimiento del plazo señalado en el apartado anterior, la Administración, de oficio o a instancia del inculpado, declarará la caducidad del expediente sancionador. En los supuestos en que el procedimiento se hubiera paralizado por causa imputable al inculpado, se interrumpirá el cómputo del plazo para resolver y notificar la resolución.

4. Cuando se tramite un proceso penal por los mismos hechos, el plazo de caducidad se suspenderá, reanudándose por el tiempo que reste hasta un año, una vez que haya adquirido firmeza la resolución judicial correspondiente.

5. La competencia para la imposición de sanciones corresponderá al Director General con competencias en materia de pesca y de acuicultura en el caso de infracciones leves, menos graves y graves, y al Consejero competente en dichas materias en el caso de las infracciones muy graves.

***Artículo 61. Criterios para la graduación de las sanciones.***

1. Para la graduación de la sanción aplicable se considerarán los siguientes criterios:

- a) La intencionalidad o reiteración.
- b) El daño o perjuicio producido a la riqueza piscícola o a su hábitat.
- c) La repercusión y trascendencia por lo que respecta a la seguridad de las personas y bienes y a las circunstancias del responsable.
- d) El ánimo de lucro y el beneficio obtenido.
- e) La reincidencia, entendiéndose como tal la comisión, en el periodo de un año, de más de una infracción de la misma naturaleza, cuando así haya sido declarado por resolución firme.
- f) La agrupación u organización para cometer la infracción.
- g) La clase y cantidad de artes ilegales empleadas, así como de los ejemplares capturados, introducidos o soltados.

2. Las infracciones cometidas por personas que, por su cargo o función, estén obligadas a hacer cumplir a los demás los preceptos que se regulan en esta ley serán sancionadas aplicando la máxima cuantía de la sanción prevista para la infracción cometida.

3. En ningún caso la comisión de las infracciones tipificadas en esta ley podrá resultar más beneficiosa para el infractor que el cumplimiento de las normas infringidas.

4. La multa se reducirá automáticamente en su cuantía en un 50% cuando el presunto infractor realice el pago voluntario de la sanción en el plazo de diez días hábiles desde la notificación del pliego de cargos. Dicho pago supondrá la terminación del procedimiento y la renuncia a formular alegaciones y al ejercicio de los recursos ordinarios que confiere el ordenamiento.

5. El Consejo de Gobierno podrá actualizar el importe de las multas previstas en los artículos anteriores teniendo en cuenta las variaciones del Índice de Precios al Consumo.

### ***Artículo 62. Decomisos.***

1. Toda infracción administrativa tipificada en esta ley llevará consigo la ocupación de la pesca, viva o muerta, que se hallara en poder del infractor, así como el decomiso de cuantas artes o medios ilegales de pesca hayan servido para cometer el hecho.
2. En el caso de las artes o medios legales, los agentes de la autoridad decomisarán las mismas en los siguientes casos:
  - a) En el caso de las infracciones graves y muy graves previstas en los artículos 58 y 59 de esta ley.
  - b) En el caso de las infracciones menos graves, se decomisarán las artes o medios legales por infracciones al artículo 57 apartados 1.º, 2.º, 4.º, 17.º y 20.º.
  - c) En el caso de infracciones leves, se decomisarán las artes o medios legales por infracciones al artículo 56 apartados 3.º, 5.º, 9.º y 11.º.
3. En el caso de ocupación de pesca viva, el agente de la autoridad denunciante adoptará las medidas precisas para su depósito en lugar idóneo o la devolverá a las aguas en el supuesto de que estime que pueda continuar con vida.
4. Tratándose de pesca muerta, ésta se entregará mediante recibo, en el lugar en que se determine por el órgano competente en materia de pesca.

### ***Artículo 63. Devolución y destrucción de los artes y medios decomisados.***

1. Los medios de pesca legales que sean decomisados serán puestos a disposición del instructor del expediente sancionador, el cual dispondrá su devolución cuando el expediente sea sobreeséido o cuando el denunciado acredite el pago de la sanción económica que hubiere recaído, de ser finalmente sancionado. Si transcurre un año desde que se notifique que el arte legal decomisado pueda ser devuelto sin haber sido reclamado por su propietario, el órgano instructor podrá ordenar su destrucción, subasta o destino a un fin social.
2. Cuando se trate de artes o medios de pesca ilegales, se procederá a su destrucción, una vez sea firme la resolución que ponga fin al procedimiento sancionador.

### ***Artículo 64. Personas responsables.***

1. Serán responsables de las infracciones las personas que las hubieren cometido.
2. Cuando no sea posible determinar el grado de participación de las distintas personas que hubieren intervenido en la comisión de una infracción o cuando el cumplimiento de las

obligaciones establecidas en las normas corresponda a varias personas conjuntamente, la responsabilidad será solidaria entre todos ellos.

3. Las personas jurídicas serán sancionadas por las infracciones cometidas por sus órganos y agentes cuando éstos actúen en el desempeño de sus funciones, asumiendo el coste de reparación del daño causado.

***Artículo 65. Prescripción de infracciones y sanciones.***

1. Las infracciones leves prescribirán a los seis meses; las menos graves, al año; las graves, a los dos años; y las muy graves, a los cuatro años.

2. El plazo de prescripción de las infracciones empezará a contarse desde el día en que la infracción se hubiera cometido.

Se interrumpirá la prescripción por la iniciación, con conocimiento del interesado, del procedimiento sancionador. El plazo de prescripción se reanudará si el expediente sancionador estuviera paralizado durante más de un mes por causa no imputable al presunto responsable.

3. Las sanciones leves prescribirán a los dos meses; las menos graves, a los seis meses; las graves, al año; y las muy graves, a los cuatro años.

4. El plazo de prescripción de las sanciones empezará a contarse desde el día siguiente a aquél en que adquiriera firmeza la resolución por la que se haya impuesto la sanción.

Se interrumpirá la prescripción por la iniciación, con conocimiento del interesado, del procedimiento de ejecución. El plazo de prescripción se reanudará si tal procedimiento estuviera paralizado durante más de un mes por causa no imputable al infractor.

***Artículo 66. Concurso de normas: prejudicialidad penal.***

1. En el supuesto de que alguno de los comportamientos tipificados como infracción en esta ley también pudiera ser constitutivo de delito o falta, el órgano que estuviese conociendo del asunto lo pondrá en conocimiento del órgano judicial competente.

2. Concluido el proceso penal con sentencia condenatoria por los mismos hechos y sobre la base del mismo fundamento, procederá el archivo del procedimiento sancionador administrativo.

3. Si la sentencia fuere absolutoria o el proceso penal concluyere con otra resolución que ponga fin al proceso sin declaración de responsabilidad, y no estuviere fundada en la inexistencia del hecho o en la inimputabilidad de la conducta enjuiciada al inculpado

administrativamente, el órgano administrativo competente iniciará o, en su caso, reanudará el procedimiento administrativo suspendido y dictará la resolución que corresponda en Derecho tomando como base los hechos declarados probados por los Tribunales.

***Artículo 67. Multas coercitivas.***

1. La efectividad de las responsabilidades administrativas impuestas al infractor, así como de las obligaciones derivadas del expediente sancionador, podrá lograrse a través de multas coercitivas, en los supuestos contemplados en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Las multas coercitivas podrán ser reiteradas por lapsos de tiempo no inferiores a un mes y la cuantía de cada una de éstas no podrá exceder de dos mil euros. Esta cuantía se fijará teniendo en cuenta los criterios siguientes:

- a. El retraso en el cumplimiento de la obligación a reparar.
  - b. La existencia de intencionalidad o reiteración en el incumplimiento de las obligaciones establecidas.
  - c. La naturaleza de los perjuicios causados.
2. En caso de impago por el obligado, las multas coercitivas serán exigibles por vía de apremio.
3. Las multas coercitivas serán independientes y compatibles con las sanciones que puedan imponerse.

***Artículo 68. Registro Extremeño de Infractores de Pesca y de Acuicultura.***

1. Se crea el Registro Extremeño de Infractores de Pesca y de Acuicultura, en los términos y con las condiciones fijadas en la Legislación vigente en materia de Protección de Datos de Carácter Personal, y sus normas de desarrollo.

2. En el Registro Extremeño de Infractores de Pesca y de Acuicultura, dependiente de la Consejería con competencias en materia de pesca y de acuicultura, se inscribirán de oficio todos los que hayan sido sancionados por resolución administrativa o decisión judicial firmes.

3. En el correspondiente asiento registral deberá constar el motivo de la sanción, la cuantía de las multas impuestas y las indemnizaciones, si las hubiere, así como la inhabilitación, suspensión o anulación y su duración.



4. En el Registro también se inscribirán los datos referidos a multas que comporten sanciones accesorias en materia de pesca o acuicultura, por aplicación de otras leyes nacionales o autonómicas y sectoriales.
5. Las inscripciones y variaciones que se produzcan en los asientos del Registro serán remitidas al Registro Nacional de Infractores de Caza y Pesca.
6. Los infractores que hayan extinguido su responsabilidad tendrán derecho a la cancelación de sus antecedentes y a ser dados de baja de oficio en el Registro, una vez transcurrido el plazo de seis meses para las infracciones leves, un año para las menos graves, dos años para las graves y cinco años para las infracciones muy graves.

## TÍTULO XI

### EL CONSEJO EXTREMEÑO DE PESCA Y OTRAS DISPOSICIONES

#### ***Artículo 69. Consejo Extremeño de Pesca.***

1. El Consejo Extremeño de Pesca, como órgano consultivo de la Administración Autonómica, estará formado por representantes de la misma y de aquellos sectores que representen los intereses mayoritarios en materia de pesca, piscicultura, agua y ecosistemas acuáticos y tendrá las funciones de emisión de informes y elaboración de propuestas sobre materias que guarden relación con la pesca y la conservación del medio acuático en la forma que se determine reglamentariamente.
2. Su composición, así como su régimen de organización y funcionamiento se regulará reglamentariamente.

#### ***Artículo 70. Sociedades de Pescadores Colaboradoras de Extremadura.***

1. Las Sociedades de Pescadores Colaboradoras son aquellas que, teniendo como fin básico el ejercicio de la pesca, contribuyan con la Administración en la vigilancia, información y fomento de la misma y de su medio natural y soliciten la inscripción en el registro que a tal efecto se crea por esta ley.
2. Se crea el Registro de Sociedades de Pescadores Colaboradoras de Extremadura, en el que figurarán al menos el nombre de la Sociedad, su ámbito territorial, y la relación nominal de asociados.
3. Las Sociedades de Pescadores Colaboradoras no podrán establecer condiciones para la admisión de socios relativas al número o vecindad de los mismos. Reglamentariamente se fijarán el resto de las condiciones para su inscripción y funcionamiento.

### ***Artículo 71. Guías de Pesca.***

1. Son Guías de Pesca aquellas personas físicas o entidades con personalidad jurídica, inscritas en el Registro de Guías de Pesca de Extremadura, cuya actividad consiste en la prestación de un servicio deportivo mediante su actuación en la organización y desarrollo de jornadas de pesca concretas.

2. Los Guías de Pesca podrán solicitar la expedición de autorizaciones temporales a pescadores sin vecindad administrativa en ninguno de los municipios de la Comunidad Autónoma de Extremadura, que además no estén inscritos en el Registro de Pescadores de Extremadura y que bajo su tutela pretendan participar en jornadas concretas de pesca.

3. Los Guías de Pesca responderán solidariamente de las infracciones que puedan cometerse en las acciones por ellos organizadas. En todo caso los Guías de Pesca no serán responsables de las infracciones cometidas por el pescador al margen de lo previsto en los eventos organizados y del cumplimiento de lo autorizado por los permisos.

Los Guías de Pesca deberán acreditar el conocimiento de las especies piscícolas y sobre los ecosistemas acuáticos en la forma que se determine reglamentariamente.

4. Se crea el Registro de Guías de Pesca de Extremadura en los términos y con las condiciones fijadas en la legislación vigente en materia de Protección de Datos de Carácter Personal.

Reglamentariamente se establecerán los requisitos que deben cumplir los Guías de Pesca para su inscripción.

### ***Artículo 72. Formación de los pescadores.***

La Administración Autonómica contribuirá a la formación de los pescadores, así como al fomento de la pesca deportiva, mediante la realización de cursos, campañas y demás actividades que se consideren convenientes.

### ***Artículo 73. Educación y divulgación en materia de conservación de los sistemas acuáticos.***

La Consejería con competencias en materia de pesca y acuicultura fomentará la enseñanza y divulgación de las materias referentes a los sistemas acuáticos y al uso racional de los recursos vinculados a ellos y potenciará la investigación del medio acuático y sus poblaciones.

Asimismo fomentará el asociacionismo entre los pescadores y prestará asistencia a las personas interesadas en los temas acuáticos y a su conservación.

***Disposición adicional primera. Pesca deportiva en cursos de agua o tramos de los mismos colindantes con otras Comunidades Autónomas.***

En los cursos de aguas o tramos de los mismos colindantes con otras Comunidades Autónomas, se podrá practicar el ejercicio de la pesca con la licencia expedida por la Comunidad Autónoma respectiva, siempre que por parte de ésta exista reciprocidad para los pescadores con licencia expedida por la Comunidad Autónoma de Extremadura.

***Disposición adicional segunda. Coordinación en la gestión de aguas colindantes con otras Comunidades Autónomas.***

En los cursos de agua, tramos de cursos o masas de agua colindantes con otras Comunidades Autónomas que requieran la elaboración de planes técnicos de gestión de pesca, éstos se realizarán y ejecutarán previo acuerdo con la Comunidad Autónoma afectada.

***Disposición transitoria primera. Plazo de vigencia de la autorización de las explotaciones de acuicultura preexistentes.***

Para las explotaciones de acuicultura ya autorizadas, el plazo de vigencia previsto en el artículo 47.3 computará, en todo caso, a partir del día siguiente al de la entrada en vigor de la presente ley.

***Disposición transitoria segunda. Plazo para la revocación de la autorización de las explotaciones de acuicultura preexistentes.***

El plazo de tres años para la revocación de la autorización de las explotaciones de acuicultura previsto en el artículo 49.1.a) de esta ley computará, en todo caso, a partir del día siguiente al de la entrada en vigor de la presente ley.

***Disposición transitoria tercera. Procedimientos sancionadores en tramitación en materia de pesca.***

Los expedientes sancionadores que se encuentren en tramitación a la entrada en vigor de la presente ley continuarán tramitándose conforme a lo establecido en la legislación vigente en el momento en que se cometió la infracción.

***Disposición transitoria cuarta. Condiciones de pesca en las explotaciones de acuicultura.***

Hasta la entrada en vigor del Reglamento que regule las explotaciones de acuicultura, se considera que la extracción de peces con caña a la que se refiere el artículo 48.4 sólo se podrá realizar sobre la especie Tenca (Tinca tinca) y que los que realicen esta pesca no podrán contravenir lo dispuesto en esta ley para la pesca deportiva.

***Disposición transitoria quinta. Vigencia de los cotos de pesca.***

1. Permanecerán vigentes hasta su finalización los acuerdos con las Sociedades de Pescadores para la gestión de cotos de pesca suscritos al amparo de la Ley 8/1995, de 27 de abril, de Pesca de Extremadura.

2. Las Sociedades de Pescadores que gestionan los cotos de pesca del apartado anterior, pasarán a formar parte, de oficio, del Registro de Sociedades de Pescadores Colaboradoras, creado por esta ley.

***Disposición transitoria sexta. Vigencia de las inscripciones del Registro General de Infractores de Pesca.***

Los asientos vigentes del Registro General de Infractores de Pesca, creado por el artículo 65 de la Ley 8/1995, de 27 de abril, de Pesca de Extremadura, se incorporarán de oficio en el Registro Extremeño de Infractores de Pesca y de Acuicultura.

***Disposición derogatoria única.***

Queda derogada la Ley 8/1995, de 27 de abril, de Pesca de Extremadura, así como cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en la presente ley.

***Disposición final primera. Modificación de la Ley 18/2001, de 14 de diciembre, de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura.***

1. Se añade al Anexo «TASAS DE LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y MEDIO AMBIENTE», en la actualidad, CONSEJERÍA DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MEDIO AMBIENTE de la Ley 18/2001, de 14 de diciembre, de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura, la bonificación de la tasa por licencia de pesca sin muerte, y se modifica la exención de la tasa por expedición de licencia de pesca de mayores de 65 años, quedando redactada en los siguientes términos:

**«EXENCIONES Y BONIFICACIONES:**

Estarán exentos del pago de la tasa los terceros y ulteriores hijos dependientes de sus padres, cuando el domicilio familiar radique en Extremadura con dos años de antelación a

la solicitud del beneficio fiscal y que la unidad familiar tenga unas rentas menores cinco veces el salario mínimo interprofesional.

Asimismo, estarán exentos, los mayores de sesenta y cinco años con vecindad administrativa en Extremadura, previa comprobación administrativa de haber alcanzado tal edad. Para el caso en que la licencia de cualquier clase o el sello de recargo sea de pesca sin muerte se establece una bonificación parcial del 50% de la cuota.

#### TASA POR EXPEDICIÓN DE LICENCIAS DE PESCA.

HECHO IMPONIBLE: lo constituye la expedición o renovación de licencias para la práctica de la pesca en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

SUJETOS PASIVOS: serán sujetos pasivos de esta tasa las personas físicas que soliciten la expedición o renovación de licencias de pesca y recargos para la misma.

BASES Y TIPOS DE GRAVAMEN O TARIFAS: la tasa se exigirá en base a los siguientes módulos:

Euros

##### 1. Licencias Pesca: (año 2010)

CLASE A-General (> 16 años, Unión Europea) 4,75

CLASE A-General pesca sin muerte 2,38

CLASE B-Quincenal (Requisitos como Clase A, para 15 días) 3,03

CLASE B-Quincenal pesca sin muerte 1,52

CLASE C-Reducida (< 16 años, Unión Europea) 2,07

CLASE C-Reducida pesca sin muerte 1,04

CLASE D-Especial (Fuera de la Unión Europea) 12,07

CLASE D-Especial pesca sin muerte 6,04

Las licencias de las clases “A” y “B” que incluyan a un menor de 16 años se incrementarán en la cuantía correspondiente de la clase “C”.

##### 2. Sellos recargo trucha:

CLASE A-General (> 16 años, Unión Europea) 2,50

CLASE A-General pesca sin muerte 1,25

CLASE B-Quincenal (Requisitos como Clase A, para 15 días) 1,55

CLASE B-Quincenal pesca sin muerte 0,78

CLASE C-Reducida (< 16 años, Unión Europea) 1,17

CLASE C-Reducida pesca sin muerte 0,59

CLASE D-Especial (Fuera de la Unión Europea) 6,07

CLASE D-Especial pesca sin muerte 3,04

Las licencias de las clases “A” y “B” que incluyan a un menor de 16 años se incrementarán en la cuantía correspondiente de la clase “C”.

**EXENCIÓN SUBJETIVA:** estarán exentos del pago de la tasa los terceros y ulteriores hijos dependientes de sus padres, cuando el domicilio familiar radique en Extremadura con dos años de antelación a la solicitud del beneficio fiscal y que la unidad familiar tenga unas rentas menores cinco veces el salario mínimo interprofesional.

Asimismo, estarán exentos los mayores de sesenta y cinco años con residencia en Extremadura, previa comprobación administrativa de haber alcanzado tal edad.

**DEVENGO:** la tasa se devengará en el momento de solicitar o renovar las licencias».

2. Se modifica el hecho imponible de la tasa por expedición de permisos de pesca en cotos, quedando redactada en los siguientes términos:

«**HECHO IMPONIBLE:** constituye el hecho imponible de esta tasa la expedición por la Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente de los permisos de pesca en cotos situados dentro del ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Extremadura».

***Disposición final segunda. Desarrollo reglamentario.***

El Consejo de Gobierno de la Junta de Extremadura dictará las disposiciones necesarias para el desarrollo de la presente ley.

***Disposición final tercera. Entrada en vigor.***

La presente ley entrará en vigor a los tres meses de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Por tanto, ordeno a todos los ciudadanos, que sea de aplicación esta ley, que cooperen a su cumplimiento y a los Tribunales y Autoridades que corresponda la hagan cumplir.

Mérida, a 16 de noviembre de 2010.

El Presidente de la Junta de Extremadura,

GUILLERMO FERNÁNDEZ VARA

#### **7.4 ANEXO IV. Hemeroteca sobre la *Tinca tinca*.**

##### **DIARIO HOY (DESDE 01/01/2006)**

###### **Buenas perspectivas para el inicio de la temporada de pesca**

20-15-2015

Llevadas a cabo ha sido la repoblación realizada en el Estanque. En noviembre, se echaron unos 4.000 alevines y en abril, unas 500 tencas nodrizas. Además se ha tenido autorización hasta el 15 de mayo para hacer un trasvase de pesca de la charca Parrala al

###### **Miles de personas disfrutan de la Fiesta de la Tenca en Hinojal**

30-08-2014

La cita, que llega a su edición número 26, tiene el reconocimiento de Interés Turístico Gastronómico de Extremadura

###### **Victorino Martín y los Donantes de Sangre, premios 'Tenca de Oro' 2014**

27-08-2014

La tenca, uno de los pescados más característicos de la comarca Tajo-Salor, vuelve a ser protagonista. Este sábado, 30 de agosto, se celebra en Hinojal la XXVI edición de la Fiesta de la Tenca, una cita anual que sirve para poner de manifiesto «la ... importancia de la tenca en el desarrollo económico y turístico de la zona»,

###### **Primer día de tencas**

04-06-2014

...socios de La Egitana, ilustre sociedad de pescadores ceclavina. Para ellos y para medio pueblo hoy es un día muy especial: comienza la temporada de la pesca de la tenca, que acabará el 31 de septiembre. Su madrugón se repite en decenas de pueblos...

## **La Junta trabajará contra el mercado ilegal de tenca y por la denominación de origen**

25-02-2013

El Ejecutivo extremeño se comprometió a buscar soluciones a la venta ilegal de tenca, mediante inspecciones en los establecimientos de hostelería, así como a trabajar en la consecución de la denominación de origen de este producto.

## **Destinan ayudas para nuevas charcas, modernizar piscifactorías y formación**

24-12-2012

El dinero se repartirá de 2013 a 2015 entre los productores extremeños no solo de tenca sino de otras especies como la trucha, la carpa común o el cacho, que también se crían aquí aunque en menor proporción.

## **Tencas con denominación de origen**

24-12-2012

Lo mismo que hay Cerezas del Jerte, Pimentón de La Vera o Torta del Casar podría haber Tencas de Extremadura. Otra idea es investigar para conseguir una fórmula que permita elaborar un pienso específico para tencas.

## **Multa de 3.884 euros por pescar 160 tencas con trasmallo**

30-08-2012

De estas tencas, 18 tenían una talla inferior a la permitida. Señalaron que el palo-lanza lo usaban para apalear las aguas y desenredar el trasmallo para facilitar así la captura de las tencas.

## **Éxito de la Fiesta de la Tenca en Alcántara con casi 6.000 asistentes**

27-08-2012

Esta edición ha sido la más portuguesa, entregando la segunda tenca de oro a la embajada de Portugal en España.



### **Alcántara reúne a los amantes de la tenca**

26-08-2012

A la una de la tarde se abrió oficialmente la caseta de degustación de tencas situada junto al conventual de San Benito en Alcántara. En esta exaltación del preciado pescado se entrega una pequeña tenca de oro a un colectivo y a una persona.

### **«Nunca he probado las tencas, pero lo haré con mis paisanos»**

25-08-2012

Así se siente la cantante extremeña Soraya Arnelas tras conocer el nuevo premio que le otorga su tierra: la Tenca de Oro 2012. Y la famosa degustación de tencas es una de ellas.

### **Un certamen que se abre a Portugal**

21-08-2012

Este año el país vecino se convierte en protagonista del Día de la Tenca. A las seis de la tarde de ayer en Día de la Tenca se presentó en Castelo Branco.

### **Alcántara espera recibir el sábado a 5.000 personas en el Día de la Tenca**

21-08-2012

El que ya ha sido bautizado con su nombre: El Día de la Tenca, que celebra su XXIV edición. Pero con un requisito único: su principal ingrediente tiene que ser la tenca.

### **500 kilos de tencas se repartirán el sábado en Alcántara**

20-08-2012

La XXIV edición de la Fiesta de la Tenca llega el próximo sábado a la localidad de Alcántara.

### **Soraya recibirá la Tenca de Oro el día 25 en Alcántara**

18-08-2012

Declarada de Interés Turístico Gastronómico de Extremadura, la Fiesta de la Tenca se celebrará este año en Alcántara el próximo sábado día 25.

### **Soraya Arnelas, Tenca de Oro 2012**

17-08-2012

El próximo sábado 25 recibiré en mi tierra el galardón "Tenca de Oro", en la ciudad de Alcántara.

### **La región impulsará la cría de tencas en extensivo**

01-12-2011

Según datos de la Organización de Productores Piscicultores (OPP), de las 60 piscifactorías de cultivo de tenca en Extremadura, un 40% se desarrolla en charcas públicas.

### **Comenzó el festín de tencas**

27-08-2011

Esta noche se entregarán los premios, la Tenca de Oro, que ha recaído en el actor Santi Senso y la Red Extremeña de Desarrollo Rural, Redex. La tenca se vende este año a dos euros la unidad.

### **«El premio es abrazar a la gente de mi tierra»**

28-08-2011

Ayer se sumergió en la alegría de esta localidad: se echó bailes con sus amigas, habló con unos y con otros y comió tencas, como no.

### **La Fiesta de la Tenca tiene futuro**

29-08-2011

A la fiesta de la tenca le queda mucha vida. También se entregaron los premios de los concursos de pesca y de gastronomía basada en la tenca.

### **La Fiesta de la Tenca se celebrará este sábado**

24-08-2011

La Fiesta de la Tenca de la Mancomunidad Tajo Salor se celebrará este sábado, 27 de agosto, y "por primera vez" será en la localidad cacereña de Santiago del Campo.

### **«Desde que era pequeñito he pescado tencas y las he comido»**

22-08-2011

Le gusta la tenca? -Mi papá es muy aficionado a la pesca y he pescado muchísimo con él en Casar de Cáceres. Desde que era pequeñito he pescado tencas y las he comido.

### **Santi Senso y la Red de Desarrollo Rural recibirán la Tenca de Oro**

20-08-2011

Lleva celebrándose desde 1989 en diferentes pueblos de la Mancomunidad Tajo-Salor y este año, Santiago del Campo, situado a 24 kilómetros de Cáceres, será el encargado de acoger la Fiesta de la Tenca el 27 de agosto.

### **Más 600 kilos de tencas se degustarán en Santiago del Campo**

19-08-2011

La Fiesta de la Tenca es una iniciativa organizada por el Patronato de Turismo de la Diputación de Cáceres junto a la Mancomunidad de Municipios Tajo-Salor.

### **Santi Senso y REDEX, galardonados con la Tenca de Oro**

19-08-2011

Será a las 13.00 horas cuando tendrá lugar la degustación de 600 kilos de tencas provenientes de diversas charcas de la zona, una fiesta para la que se van a ofrecer autobuses gratuitos desde Cáceres.

### **El monstruo del Tajo que fumaba puros y las tencas**

30-07-2011

No sabemos si el intrépido capitán probó o no las famosas tencas de esta zona, de las que muchos darán buena cuenta en la ribereña Santiago del Campo el sábado 27 de agosto, cuando se celebró aquí la XXIII edición de la Fiesta de la Tenca.

### **Peligra la pesca de la tenca al infectarse la charca de carpas**

14-06-2011

Un hecho que, sin duda, hará peligrar la pesca de la tenca a partir de ahora. El temor a que las tencas se esfumen y predomine las carpas dentro de pocos años hace que la Sociedad tome medidas urgentes.

### **Defienden la Fiesta de la Tenca como un día de unión de la comarca**

07-09-2010

La 'Fiesta de la Tenca' es el día de la comarca Tajo-Salor y una jornada de convivencia y de unidad. Ese es el verdadero significado del 'Día de la Tenca

### **Sólo parte de las tencas se traen de la piscifactoría de Badajoz**

04-09-2010

Entre los responsables municipales de la Mancomunidad Tajo-Salor han causado malestar las críticas lanzadas por el PP contra lo que este partido considera un conjunto de «mentiras» e «incumplimientos» en relación con la Fiesta de la Tenca.

### **El PP denuncia «la gran mentira» y los «fracasos» de la Fiesta de la Tenca**

03-09-2010

Ni comercialización para las tencas, ni denominación de origen, ni motor de desarrollo para la mancomunidad Tajo-Salor, que organiza desde hace 22 años la Fiesta de la Tenca, declarada de Interés Gastronómico de Extremadura.

### **La Fiesta de la Tenca llena de público Garrovillas en la entrega de premios**

30-08-2010

Afirmaba que la tenca tenía que nadar primero en agua, luego en aceite y después en vino, y yo le hacía caso».

### **Festín de tencas en Garrovillas**

29-08-2010

Se trata de la XXII edición de la Fiesta de la Tenca que organiza la mancomunidad de municipios Tajo-Salor.

### **Garrovillas espera la visita de 5.000 personas en la Fiesta de la Tenca**

24-08-2010

Se trata de la XXII Fiesta de la Tenca, declarada de Interés Turístico Gastronómico en 2001.

### **«La tenca es muy especial para mí, es una metáfora de mi vida»**

24-08-2010

Qué le parece que le premien con la 'Tenca de Oro Me alegra mucho porque la tenca es muy especial para mí, es una metáfora de mi vida.

### **La tenca se pesca este sábado en Garrovillas**

23-08-2010

El escritor Víctor Chamorro (Monroy, 1939) y Canal Extremadura son los dos galardonados con la ' Tenca de Oro ' en la categoría de individual e institucional, respectivamente, en la vigésima segunda edición de la Fiesta de la Tenca que se celebra

### **Los pescadores no podrán capturar más de quince ejemplares de tenca al día**

04-12-2009

La asociación deportiva de pesca celebró la asamblea anual ordinaria con novedades para la próxima temporada, que darán un giro importante en cuanto a la forma de administrar la pesca de la tenca en Malpartida de Cáceres.

### **Heras recibió la Tenca de Oro como implicación social con Cáceres 2016**

31-08-2009

La Fiesta de la Tenca de este año ha sido la fiesta del proyecto de capitalidad cultural. El Consorcio Cáceres 2016 recibió el sábado por la noche el premio Tenca de Oro, que también fue otorgado al actor cacereño Alberto Amarilla.

### **Cáceres 2016 y Alberto Amarilla recibirán la Tenca de Oro en Monroy**

18-08-2009

Luego vendrá una charla para aprender a pescar la tenca con más probabilidades de éxito. Apoyo a Cáceres La Fiesta de la Tenca tiene lugar por el día pero también por la noche.

### **Apoteosis de la tenca en Monroy**

30-08-2009

José Luis Bravo lleva las manos ocupadas con una bandeja con tencas bien fritas. La pesca de la tenca como turismo también puede generar bastantes recursos y dinero».

### **La Fiesta de la Tenca incluye una ruta cultural y un mercado de artesanía**

25-08-2009

La XXI Fiesta de la Tenca, que se celebra el próximo sábado en Monroy, incluye una ruta turística a la Villa romana y un mercado de artesanía.

### **La tenca actúa como indicador del nivel de contaminación de los ríos**

20-01-2009

Por tanto, "se deduce que la tenca puede servir como buen indicador de contaminación en Extremadura", señala la UEX, David Hernández obtuvo con esta tesis la calificación de sobresaliente 'cum laude' por unanimidad y el título de Doctor Europeo.

### **La temporada de pesca de la tenca se cierra con un concurso en la charca**

20-10-2008

Con un concurso de pesca días pasados celebrado en la charca del lugar, y un aperitivo en el paraje de San Isidro, se dio por cerrada la temporada de pesca de la tenca en Malpartida de Cáceres.

### **Almudena fue la estrella**

01-09-2008

La Fiesta de la Tenca de este año ha tenido glamour. En su representación, recogió la Tenca de Oro el periodista de HOY Sergio Lorenzo, que es el vicepresidente de la entidad.

### **La Fiesta de la Tenca cumple 20 años y busca que este pez genere trabajo**

31-08-2008

El vigésimo cumpleaños de la Fiesta de la Tenca comenzó a las siete de la mañana con un concurso de pesca en la charca La Laguna. Las tencas fritas tienen su técnica, hay que freírlas mucho para que estén muy buenas».

### **Almudena Cid y la Asociación de Periodistas, premios 'Tenca de Oro'**

29-08-2008

La Fiesta de la Tenca, declarada de Interés Turístico Gastronómico en 2001 por la Junta, contará este año con 800 kilos de tenca y con un presupuesto de 20.000 euros.

### **La Fiesta de la Tenca se celebrará en Mata de Alcántara el próximo día 30**

10-08-2008

En ellos la tenca ha sido fuente tradicional de ingresos y uno de los platos más solicitados.

### **MORALEJA En 'El Chorrerón' ya se puede pescar la tenca**

17-05-2008

El presidente de la sociedad de pescadores Virgen de la Vega, José Carlos Gonzalo González, indica que la charca de 'El Chorrerón' se abre hoy para la pesca de la tenca.

### **La sociedad de pescadores repuebla 'Los Charcones' con 10.000 alevines de tenca**

16-02-2008

La sociedad de pescadores Virgen de la Vega ha realizado otra repoblación de tencas en la zona de Los Charcones con la suelta de 10.000 alevines de esta especie, que suman a los otros 14.000 que se soltaron hace un mes aproximadamente.

### **La repoblación de tencas en 'Los Charcones' tendrá lugar hoy**

11-01-2008

La sociedad de pescadores está a la espera de la entrega de los 25.000 ejemplares de tenca que ha comprado para repoblar las charcas que tiene acotadas, según afirma su presidente José Carlos Gonzalo González.

### **Congreso sobre la tenca y su pesca deportiva**

12-11-2007

El director general del Medio Natural, Guillermo Crespo, y el alcalde de Arroyo de la Luz inauguraron días pasados un encuentro de expertos y especialistas en la pesca deportiva de la tenca.

### **La fusión de las sociedades de pesca de la tenca será realidad para el próximo año**

20-10-2007

La asociación deportiva de pesca 'El Lavaero' eligió a la junta directiva, que regirá los destinos de esta asociación deportiva para la pesca de la tenca los próximos cuatro años.

### **Reyes Abades recibió emocionado la Tenca de Oro al recordar su origen emigrante**

27-08-2007

A esas horas, primeros minutos del domingo, en la Plaza de Ovando de Brozas ya no quedaba ni una tenca desde hacía muchas horas.

### **«Venimos desde Almería y Soria para conocer la Fiesta»**

26-08-2007

Vicente y Jesús se conocieron en el servicio militar, y ahora la tenca les ha vuelto a unir. Vicente explica que conoció las posibilidades de la tenca por una revista de divulgación científica.

### **Reyes Abades y el Voleibol de Nuestra Señora de la Luz, premios Tenca de Oro**

22-08-2007

Jorna ha afirmado que la XIX edición de Fiesta de la Tenca, declarada de Interés Turístico Gastronómico Regional, de carácter itinerante, se desarrollará en esta ocasión el próximo sábado en Brozas.



## **Tajo-Salor quiere que la cría de tencas sea un motor de desarrollo de la Mancomunidad**

26-08-2007

Brozas acogió por tercera vez la Fiesta de la Tenca, que ayer celebró con el acostumbrado éxito de público su XIX edición. La Fiesta de la Tenca ya goza de la consideración de Fiesta de Interés Turístico y Gastronómico.

## **Reyes Abades y el Club de Voleibol de Arroyo, premiados con la Tenca de Oro**

23-08-2007

El colofón de la jornada lo pondrá la entrega de la Tenca de Oro y de los premios de los diversos certámenes celebrados.

## **2,5 millones de alevines de tencas**

30-11-2006

Extremadura produce cada año unos 2,5 millones de alevines de tenca y es una de las regiones que está a la cabeza a nivel nacional en la producción de este tipo de ciprínido, con unas cifras de 23 toneladas anuales, según los últimos datos del

## **Casar de Cáceres contará con una piscifactoría de tencas**

03-10-2006

Por su parte, Juan Andrés Tovar, también alcalde de Casar de Cáceres, señaló que la tenca debe dejar de ser un «producto estacional» y hay que buscar fórmulas que garanticen la existencia de este pez en el mercado durante todo el año.

## **Plasencia lidera un proyecto de la UE para el cultivo intensivo de tenca**

29-08-2006

Plasencia se suma a la fiebre por la tenca. Con motivo de la Fiesta de la Tenca se recordaba que el número de explotaciones acuíferas en la región es de 131, de las cuales más de 100 se encuentran en Cáceres.

### **Ya hay más de cien explotaciones de tencas en la provincia**

27-08-2006

Las tencas mejores del mundo están en España. En la actualidad en toda Extremadura ya hay 131 explotaciones acuíferas dedicadas a la tenca, de las que más de 100 se encuentran en la provincia de Cáceres.

### **Ya hay más de cien explotaciones de tenca en la provincia**

27-08-2006

Las tencas mejores del mundo están en España. En la actualidad en toda Extremadura ya hay 131 explotaciones acuíferas dedicadas a la tenca, de las que más de 100 se encuentran en la provincia de Cáceres.

### **La periodista badajocense Pepa Bueno recibe la Tenca de Oro**

27-08-2006

En cada edición de la Fiesta de la Tenca se premia a instituciones y personas que han destacado en la sociedad con una pequeña tenca de oro. Cientos de amantes de la tenca acudieron ayer a su cita anual en la Fiesta de la Tenca.

### **Saboreando la rica tenca frita... aunque cueste dos euros la pieza**

27-08-2006

Cientos de amantes de la tenca acudieron ayer a su cita anual en la Fiesta de la Tenca. Se entregó la tenca de oro al Centro de Cirugía de Mínima Invasión y a Pepa Bueno. [+]

### **Un 'italiano' en el bajo del 'Zigurat'**

23-08-2006

Dicen que hay tan pocas tencas que para la fiesta las importan de Italia. Un plato estrella y tradicional de El Figón es la tenca frita.

### **Casar de Cáceres espera reunir el sábado a 15.000 degustadores de tencas**

23-08-2006

Sólo faltan tres días para que en Casar de Cáceres se celebre la mayoría de edad de la Fiesta de la Tenca. Se calcula que el sábado en Casar de Cáceres se puedan reunir unos 15.000 degustadores de la sabrosa tenca.

### **Casar de Cáceres espera reunir el sábado a 15.000 degustadores de tencas**

23-08-2006

Se calcula que el sábado en Casar de Cáceres se puedan reunir unos 15.000 degustadores de la sabrosa tenca. Tenca de Oro En cada edición de la Fiesta de la Tenca se premia a instituciones y personas con una pequeña tenca de oro.

### **En la Fiesta de la Tenca de Casar de Cáceres se espera consumir 1.500 kilos de este pescado**

12-08-2006

Por primera vez puede que los asistentes tengan la posibilidad de comprar tenca cruda para elaborarlas en sus casas.

### **La Fiesta de la Tenca cumplirá su mayoría de edad el 26 de agosto en Casar de Cáceres**

09-08-2006

Será la cuarta vez que la localidad tenquera de Casar de Cáceres es sede de la Fiesta de la Tenca. Recibió la tenca de oro la Universidad de Extremadura por un trabajo de investigación que mostraba la riqueza acuífera de la zona y de la tenca.

### **Pepa Bueno: «La tenca me trae un sabor de infancia»**

28-08-2006

La tenca me trae un sabor de infancia. Jesús Usón, el director del Centro de Cirugía de Mínima Invasión, recogió la tenca de oro en nombre de todos los profesionales que trabajan en el CCMI.

## **Acuicultura extremeña: entre la tradición y la innovación tecnológica**

17-02-2006

Además, la primera ya va produciendo una cantidad apreciable de tenca. La especie bandera, nuestra tenca, es universalmente conocida por su calidad, exquisita carne y adaptabilidad culinaria.

## **EL PERIODICO EXTREMADURA (DESDE 01/01/2000)**

### **Patatas escabechadas con tencas**

26.10.2014 Estamos ante uno de los platos cacereños más tradicionales. Se cuecen las patatas, se pelan, se hacen rodajas, se pasan por huevo y se fríen. A continuación se reboza la tenca en harina y se ponen a la sartén. Todo se deposita en una cazuela. El escabeche se elabora a base de un refrito de ajos, ...

### **Donantes de Sangre y Victorino Martín recogen su Tenca de Oro**

01.09.2014 Victorino Martín y Jesús Domínguez, en nombre de la hermandad de Donantes de Sangre, recibieron la Tenca de Oro de manos del presidente del Gobierno regional, José Antonio Monago, el sábado en Hinojal. Al acto asistieron el presidente de la Diputación provincial, Laureano León; el presidente del ...

### **JOSE MANUEL GALAN (COCINERO): "La tenca ofrece muchísimas posibilidades en la cocina"**

31.08.2014 Profesor de la escuela de cocina de Mérida y propietario, junto a su mujer, de la empresa , Quién le pone el cascabel al chef , el cocinero José Manuel Galán repitió ayer por segundo año como chef de la Fiesta de la Tenca y organizó un showcooking para los asistentes, y una actividad infantil en ...

### **Tencas fritas**

20.07.2014 Es habitual que valoremos lo que viene de fuera y, por el contrario, tener poco en cuenta o hasta desprestigiar lo de casa. Digo esto porque hace unos días volvió a venir mi amigo Rafael para traerme unas tencas para hacer una buena tencá como me dijo mi amigo. --Y ¿qué tal, como están las ...

### **Huecco: "Me siento muy querido y siempre devuelvo a la tierra ese cariño a la mínima que puedo"**

27.08.2013 Satisfecho y feliz tras ser reconocido con la Tenca de Oro el pasado sábado en Malpartida de Cáceres, el artista placentino Iván Sevillano, Huecco en los escenarios...

### **Romance de la tenca**

27.08.2013 En estos tiempos de pregones en los pueblos en fiestas, de dudosa factura y más dudosa escuela, quisiera hacerle un sincero homenaje a nuestra simpática tenca. Celebramos las bodas de plata de su gran fiesta y merece que le dediquemos unas sentidas letras. Es un pescado humilde como una silla de ...

### **La Fiesta de la Tenca celebra su XXV aniversario en Malpartida de Cáceres**

20.08.2013 - 12:25 h. El presidente de la Diputación de Cáceres, Laureano León, acompañado por el diputado de Turismo, Álvaro Arias y el presidente de la Mancomunidad Tajo-Salor y alcalde de Malpartida de Cáceres, Alfredo Aguilera, ha presentado este martes, la XXV edición de la 'Fiesta de la Tenca' que se celebrará ...

### **La Junta busca soluciones a la venta ilegal de la tenca**

25.02.2013 Mérida La Junta de Extremadura se ha reunido con representantes y empresarios de la ...

### **León destaca la importancia de la Fiesta de la Tenca**

28.08.2012 El presidente de la Diputación de Cáceres, Laureano León, que participó el pasado sábado en el ...

### **Alcántara se llenó al calor de la tenca**

26.08.2012 La comarca Tajo-Salor celebró ayer su día grande con media tonelada de tencas bien churruscadas ...

### **Alcántara espera unos 5000 visitantes en la fiesta de la tenca**

24.08.2012 - 13:05 h. La cantante Soraya Arnelas y la Embajada de Portugal en España son los galardonados este año con ...

**Soraya Arnelas RECIBIRA MAÑANA EN ALCANTARA EL GALARDON 'TENCA DE ORO': "Tener una casa propia en Extremadura y un hijo algún día son mis dos sueños por cumplir"**

24.08.2012 La cantante extremeña se sigue emocionando cuando habla de su tierra natal y esta semana se ...

**La Fiesta de la Tenca repartirá 5.000 raciones y premiará a Portugal y a Soraya**

21.08.2012 La cita tendrá lugar el sábado en Alcántara, donde se prepararán 500 kilos. La cantante será ...

**Presentación de actos de la Fiesta de la Tenca**

20.08.2012 EL PRESIDENTE de la Diputación de Cáceres, Laureano León, y el diputado de Turismo, Alvaro ...

**Alcántara acoge este sábado la XXIV Fiesta de la Tenca con la vista puesta en el turismo de Portugal**

20.08.2012 - 13:03 h. La cantante Soraya Arnelas y la Embajada de Portugal en España son los premiados con la Tenca de Oro...

**La 'Tenca de Oro' se concede este año a la cantante Soraya Arnelas**

18.08.2012 La nueva edición de la fiesta será el día 25 en la localidad de Alcántara...

**Soraya Arnelas recibirá la Tenca de Oro**

17.08.2012 - 18:29 h. La cantante de Valencia de Alcántara Soraya Arnelas recibirá el próximo sábado, 25 de agosto, la ...

**Extremadura, líder en producción de tencas**

04.12.2011 La Junta va a impulsar la piscicultura extensiva, en charcas y estanques...

### **Clausura y apoyo futuro a la fiesta de la tenca**

29.08.2011 Santiago del Campo La XXIII edición, organizada por el patronato de Turismo y la ...

### **La nueva cocina pone sabor a la fiesta de la tenca**

28.08.2011 La XXIII edición exhibe platos innovadores como piruletas o mousse de tenca. Un año más, hubo ...

### **"La Tenca de Oro es el mejor aplauso de mi tierra"**

27.08.2011 El actor cacereño Santi Senso recibe esta noche el galardón que la Mancomunidad Tajo-Salor le ...

### **La fiesta de la tenca ofrece un servicio de autobús gratis**

26.08.2011 La localidad cacereña de Santiago del Campo acogerá mañana los actos de la XXIII Fiesta de la ...

### **600 kilos de tencas esperan a 5.000 personas**

20.08.2011 El actor Santi Senso y Redex serán galardonados con la Tenca de Oro 2011...

### **El actor Santi Senso y la Red Extremeña de Desarrollo Rural, galardonados con la Tenca de Oro 2011**

19.08.2011 - 14:30 h. La XXIII Fiesta de la Tenca tendrá lugar el próximo 27 de agosto en Santiago del Campo (Cáceres) y ...

### **La fiesta de la Tenca, a Santiago del Campo**

14.08.2011 LA LOCALIDAD acogerá diversos actos el próximo 27 de agosto con motivo del festejo. Entre ...



### **"Queremos elaborar un escabeche de tencas"**

22.02.2011 El Tencarral es una conocida piscifactoría de tencas y el único lugar del mundo donde el lagarto ...

### **Organizadores de la fiesta de la tenca acusan al PP de politizarla**

07.09.2010 Aseguran que la mayoría de los peces provenían este año de Brozas.Tovar subraya que es una jornada ...

### **La Fiesta de la Tenca, hoy en Garrovillas de Alconétar**

28.08.2010 La XXII edición de la Fiesta de la Tenca se celebra hoy en la localidad de Garrovillas de ...

### **‘Tenca de Oro’ al escritor Víctor Chamorro y Canal Extremadura[antetit.107] LA XXII EDICION DE ESTE FESTEJO SE CELEBRARA EN GARROVILLAS EL PROXIMO SABADO, 28 DE AGOSTO**

24.08.2010 La organización los destaca por la promoción que hacen de la región. Se esperan más de 5.000 ...

### **La Fiesta de la Tenca desvela el nombre de sus premiados**

23.08.2010 El palacio de la Diputación Provincial será la sede donde hoy se darán a conocer los premiados con...

### **El Día de la Tenca será en Garrovillas de Alconétar**

16.08.2010 La Mancomunidad de Municipios Tajo-Salor celebra este año el Día de la Tenca en Garrovillas de ...

### **Francisco Bernal: "He llegado a coger las cañas para cocinar tencas a un enfermo grave"**

15.03.2010 Martes, 9 de marzo. 10.00 de la mañana. El turno de cocina del Hospital San Pedro de Alcántara no...

### **Monroy y las tencas atraen a más de mil visitantes**

30.08.2009 Se vendieron 400 kilos, pero hubo menos público que en otras ediciones. Alberto Amarilla y Carmen...

### **La localidad de Monroy festeja la fiesta de la tenca con concursos y degustaciones gastronómicas**

29.08.2009 EL MUNICIPIO de Monroy recibirá hoy a centenares de personas por la celebración del Día de ...

### **Más de 500 kilos de tencas se repartirán mañana en Monroy**

28.08.2009 El actor Alberto Amarilla y Cáceres 2016 son los dos premiados este año. El programa ofrece ...

### **Alberto Amarilla y Cáceres 2016 recibirán la Tenca de Oro en Monroy**

24.08.2009 - 18:03 h. La localidad de Monroy celebrará el 29 de agosto la XXI Fiesta de la Tenca, en la que entregará su ...

### **La prueba de la tenca**

02.02.2009 La tesis doctoral de David Hernández demuestra que este ciprínido puede servir como un indicador...

### **El PP critica que el Día de la Tenca estuvo mal organizado**

05.09.2008 El Partido Popular de la Mancomunidad Tajo Salor, a través de un comunicado, ha criticado la ...

### **Mata de Alcántara 'se hace grande' comiendo tencas**

31.08.2008 Reunió a 3.000 visitantes en torno a 7.000 tencas Almudena Cid fue la gran protagonista...

### **Entrega de las tenca de oro a cid y a la prensa cacereña**

30.08.2008 La vigésima edición de la Fiesta de la Tenca, que en esta ocasión se celebra en Mata de ...

### **Almudena Cid y la prensa cacereña recibirán este año la Tenca de Oro**

29.08.2008 La olímpica tiene raíces extremeñas en los municipios de Brozas y Alcántara.Las actividades ...

### **La fiesta de la tenca en mata**

29.08.2008 7.00 Concurso de pesca en la charca la Laguna. 11.00 Apertura de las exposiciones de ...

### **Almudena Cid recibe el sábado la Tenca de Oro en Mata de Alcántara**

28.08.2008 - 12:42 h. La gimnasta Almudena Cid recibe el próximo sábado la Tenca de Oro en Mata de Alcántara. Según ...

### **Mata acoge el 30 de agosto la XX Fiesta de la Tenca**

10.08.2008 La localidad de Mata de Alcántara será este año la anfitriona de la Fiesta de la Tenca, que ...

### **Don Benito comercializará tencas y repoblará las charcas de la zona**

05.07.2008 El proyecto tiene fines educativos y medioambientales.

### **Arroyo impulsará el sector de la tenca**

19.10.2007 El ayuntamiento pone en marcha una escuela y creará una marca propia...

### **Brozas celebra la XIX edición de la fiesta de la Tenca con una amplia programación**

25.08.2007 Hoy se celebra la Fiesta de la Tenca en Brozas, declarada de Interés Turístico Gastronómico de ...

### **La Fiesta de la Tenca se celebrará el 25 de agosto en Brozas**

15.08.2007 - 13:55 h. La XIX Fiesta de la Tenca, una actividad que está declarada de Interés Turístico Gastronómico de ...

### **Extremadura, entre las regiones con mayor producción de tencas**

30.11.2006 La localidad cacereña de Brozas acoge unas jornadas sobre este pez...

### **Un congreso nacional reúne en Brozas a expertos en la tenca**

29.11.2006 Se abordará la cría...

### **Un sistema permitirá reproducir 2 millones de alevines de tencas**

03.10.2006 El proyecto se desarrollará en la piscifactoría de Casar con 395.000...

### **Convenio para impulsar el cultivo de la tenca**

02.10.2006 EL CONSEJERO de Agricultura, José Luis Quintana, y el presidente de la Diputación, Juan ...

### **La mancomunidad Tajo-Salor impulsa la cría masiva de tencas todo el año**

27.08.2006 Un estudio dirá cuáles deben ser las condiciones idóneas de las...

### **La Fiesta de la Tenca repartirá más de 2.000 kilos de pescado**

23.08.2006 La Tenca de Oro es para Pepa Bueno y el...

### **La XVIII Fiesta de la Tenca se celebrará el día 26 de agosto**

21.08.2006 La XVIII edición de la Fiesta de la Tenca se celebrará el próximo día 26 de agosto en la localidad ...

### **La Charca Vieja abrirá con casi 33.000 tencas**

01.02.2006 Moraleja La Sociedad de Pescadores Virgen de la Vega abrirá la Charca Vieja del municipio el ...

## **UNAS 20.000 TENCAS NADAN YA EN UNA CHARCA MUNICIPAL DE MORALEJA**

30.11.2005 Moraleja La Sociedad de Pescadores Virgen de la Vega ha repoblado con unos 20.000 alevines de ...

### **Agricultura entrega a Moraleja 20.000 tencas**

25.11.2005 Moraleja La Sociedad de Pescadores Virgen de la Vega repoblará la charca del Parque de Los ...

### **Arrojan carpas en la charca Musia que ponen en peligro las tencas**

22.08.2005 Detectadas diez de gran volumen, que se comen las huevas de las tencas ...

### **Aparecen tencas muertas en la Charca Musia por falta de agua**

04.04.2005 Los pescadores, que repoblaron la zona en febrero, lo achacan a la sequía Piden la creación...

### **La charca Musia se repuebla con 1.200 tencas de criadero**

04.02.2005 La suelta de peces culmina los trabajos de regeneración de la zona como parque...

### **La casa de cultura de Alcántara celebró con éxito la sexta edición de la fiesta de la tenca**

30.09.2004 Alcántara La celebración empezó a las diez de la mañana del día 16 con la actuación de la ...

### **La provincia aspira a producir 1.000 toneladas de tencas en cinco años**

29.08.2004 La Junta apoyará la creación de más piscifactorías en la zona de Tajo-Salor La diputación dice que...

### **La XVI Fiesta de la Tenca reunirá a 8.000 visitantes**

26.08.2004 La Tenca de Oro será concedida al programa televisivo 'Jara y Sedal'...

### **La tenca, tema de un concurso fotográfico**

28.07.2004 Navas del Madroño El certamen fotográfico Los paisajes de la tenca abre el plazo de ...

### **Tencas a reales para el Nazareno**

13.09.2003 Cáceres es una ciudad de costumbres y ejemplos sobran, entre ellos la mesa de ofrendas celebrad

### **Los asistentes a la fiesta en Arroyo de la Luz consumen más de 10.000 tencas**

31.08.2003 A las 13.00 horas se procedió a la apertura oficial de las casetas para la degustación de las ...

### **La mancomunidad del Tajo teme que la producción de tencas se estanque**

31.08.2003 Los ayuntamientos preparan un congreso internacional para solucionar el problema...

### **Arroyo recibirá en la Fiesta de la Tenca 15.000 visitas**

27.08.2003 La decimoquinta edición ofrecerá al público 2.000 kilos de tencas y tendrá una amplia ...

### **Ayuntamiento y Junta repueblan la charca Mayen con más de 5.000 tencas alevines**

04.04.2003 Han sido siete meses los que han transcurrido desde que comenzaran las labores de limpieza y ...

### **Cinco mil alevines de tenca repueblan la charca Mayen**

02.04.2003 La Junta desplazó ayer a dos técnicos de Medio Ambiente que se encargaron de repoblar la charca ...

## DIARIO ABC

### **El ciclo reproductivo de la tenca se conoce, está cerrado y no acarrea problemas**

04/06/2012 10:23:56

### **La acuicultura como motor de desarrollo rural**

04/06/2012 10:02:51

RUTH PILAR ESPINOSA Acuicultura continental. Hace un lustro las previsiones para Extremadura estimaban una producción anual de 300 toneladas de tenca; se llegó a barajar, incluso, la cifra de mil toneladas.

### **Rutas gastronómicas: Badajoz, entre guisos y dehesas**

22/08/2001 0:00:00

Por Carlos MARIBONA El jamón ibérico es espléndido, como la muestra de platos regionales: migas con tropezones y huevos fritos, tencas y truchas fritas, chuletón de retinto...

### **Los agricultores destacan la importancia de conservar semillas autóctonas**

22/08/2010 2:27:36

ABC Entre los 20 expositores se encontraban también vendedores de vino o cerveza ecológica, de artesanía en madera, de hortalizas, de tencas, de quesos o de miel.

## DIARIO EL PAIS

**24/10/197800:00 CETEdición Impresa**

**En veda la trucha, el lucio centra la nación**

Juan Mora

Con el término del verano las posibilidades de pesca han quedado notablemente reducidas. La trucha, incluida la de alta montaña, entró en veda, y la carpa, la tenca y el black-bass inician ya paulatinamente su letargo invernal. No obstante, la actividad no se paraliza por completo, ya que en España hay especies que no tienen veda o que con el frío adquieren su máxima actividad, como es el caso del lucio...

**30/05/197900:00 CETEdición Impresa**

**Badajoz, centro de repoblación de carpas, tencas y black-bass**

Juan Mora

Badajoz, centro de repoblación de carpas, tencas y black-bass...

**30/05/198000:00 CETEdición Impresa**

**Carpas, "black-bass" y tencas terminaron su letargo invernal**

Juan Mora

Se trata de la carpa, la tenca y el black-bass, que han salido ya de su letargo invernal y empiezan a desarrollar una actividad importante...

**29/05/198100:00 CETEdición Impresa**

**La climatología favorece la captura de tres nuevas especies**

Juan Mora

Tres son las especies que han salido ya de su letargo invernal: carpa, black-bass y tenca...



**Extremadura 22/11/2012**

**El Centro de Acuicultura 'Vegas del Guadiana' muestra a escolares y público en general la riqueza piscícola extremeña**

MÉRIDA, 22 Escolares y público en general interesados en la riqueza piscícola de Extremadura y en la problemática ambiental de sus aguas podrán adquirir conocimientos sobre estas materias durante la jornada de puertas abiertas que organiza el próximo 30 de noviembre el Centro de Acuicultura 'Vegas del ...

**Extremadura 24/10/2012**

**Unas jornadas muestran en Mérida el "potencial" de la acuicultura como actividad complementaria de la dehesa**

MÉRIDA, 24 El Instituto del Corcho, la Madera y el Carbón Vegetal (Iprocor) ha acogido este pasado martes en Mérida unas jornadas que han puesto de manifiesto el "potencial" de la acuicultura como actividad complementaria y como "motor de desarrollo" en la dehesa. Así, las jornadas han mostrado que...

**Extremadura 20/08/2012**

**Alcántara (Cáceres) acoge este sábado la XXIV Fiesta de la Tenca con la vista puesta en el turismo de Portugal**

La cantante Soraya Arnelas y la Embajada de Portugal en España son los premiados con la Tenca de Oro CÁCERES, 20 (EUROPA PRESS) La localidad cacereña de Alcántara acoge este sábado día 25 la XXIV Fiesta de la Tenca en la que se degustarán 500 kilos de este pez autóctono de la comarca Tajo-Salor y en la que se espera...

## **EUROPA PRESS**

### **Extremadura tiene un "elevado potencial de desarrollo" de la acuicultura, según un estudio del Oesa**

MÉRIDA, 5 Dic. 2012 (EUROPA PRESS) - La acuicultura en Extremadura tiene un "elevado potencial de desarrollo", basado en la diversificación de las actividades, el aprovechamiento de recursos naturales de forma sostenible y la innovación, según las conclusiones de un estudio de la Fundación Observatorio Español de Acuicultura (OESA).

### **El Centro de Acuicultura 'Vegas del Guadiana' muestra a escolares y público en general la riqueza piscícola extremeña**

MÉRIDA, 22 Nov. 2012 (EUROPA PRESS) - Escolares y público en general interesados en la riqueza piscícola de Extremadura y en la problemática ambiental de sus aguas podrán adquirir conocimientos sobre estas materias durante la jornada de puertas abiertas que organiza el próximo 30 de noviembre el Centro de Acuicultura 'Vegas del Guadiana', en Villafranco del Guadiana (Badajoz).

### **Unas jornadas muestran en Mérida el "potencial" de la acuicultura como actividad complementaria de la dehesa**

MÉRIDA, 24 Oct. 2012 (EUROPA PRESS) - El Instituto del Corcho, la Madera y el Carbón Vegetal (Iprocor) ha acogido este pasado martes en Mérida unas jornadas que han puesto de manifiesto el "potencial" de la acuicultura como actividad complementaria y como "motor de desarrollo" en la dehesa.

