

## OPINIÓN

## COMER DEL CAMPO

## DESDE MI NIDO

**RAÚL DE TAPIA MARTÍN**  
DIRECTOR DEL CENTRO DE  
INICIATIVAS AMBIENTALES  
TORMES-EB



No me voy a detener a escribir sobre la compleja situación de la agricultura y ganadería, creo que poco podría aportar. Más bien pretendo reivindicar una secular costumbre realizada por todas las culturas y civilizaciones, hasta ahora. Me refiero a esa necesidad de salir a por plantas silvestres, de acercarse al monte a purgarse. Me explico: pasado ese invierno de antes, prolongado y oscuro, cuando ya se había consumido la mantaza en exceso y dado buena cuenta de las conservas preparadas durante semanas para tal fin, volvía tozadamente la primavera. Entonces las gentes de

los pueblos se pertrechaban de navaja y cesta saliendo a por verduras y hortalizas no cultivadas.

Huellas de todo ello queda en el refranero: Los espárragos de abril pa'mí, los de mayo pa'mi amo y los de junio pa'mi burro. En estas palabras se junta el conocimiento de la mejor época para salir a por los preciados espárragos, y no sólo trigueros. Siendo estos los más conocidos, también se han recogido los nacientes del lúpulo, de la nueza o incluso de zarzas, rosales y hasta el rusco. A día de hoy siguen recolectándose pero cada vez por menos gente y sobre todo se ha reducido la diver-

sidad de lo recogido.

Reconozco ser uno de esos personajes que cosechan lo que crece silvestre. Me gustan esos detalles de sabor, diferenciados y sutiles, que tienen las especies y especias que habitan tesos y bosques. Y una de mis favoritas es la colleja, consumida como potajera, acompañando garbanzos y otros guisos. Delicada y de buen sabor, he probado a rehogarla con un

más vitamina C que las naranjas. Muchos conocen las acederas, con su picor característico, y abundantes son los salamantinos que cortan la mejorana, el tomillo salsero o el orégano de monte. Las aceitunas, las infusiones o los embutidos se terminarán enriqueciendo con estas aromáticas.

Podría seguir un rato con este detallado culinario, pero igual les aburro. Tan sólo quiero llamar la atención sobre el hecho de la gran riqueza de plantas que se ha consumido en el pasado. En unas ocasiones fue por puro hambre, otras por la austeridad de los momentos y en numerosas ocasiones por salud. Antes se comía también como prevención de las enfermedades, ahora la receta lo soluciona todo.

Pero corren tiempos extraños e ignoramos lo que está por venir. Por mi parte, trato de recopilar todo aquello que me enseñan los mayores de nuestros pueblos, por si vienen mal dadas. Quieras que no, todos ellos han llegado hasta nuestros días sin Internet o MP 3, pero teniendo muy claro como sacar lo que necesitaban del campo. Anímense, por la razón que consideren, a degustar estos delicatessen, pero recojan sólo lo que vayan a consumir, que no todo el monte es orégano. Ya me entienden. ■

*fundaciontormes-eb.blogspot.com*



poco de aceite junto a unos ajetes tiernos, también silvestres. Un gustazo, créanme. También consumo en ensalada las hojas jóvenes del cardo mariano o esa hierba proscrita que aun está por nacer, la verdolaga. Esta señora que aquí se la considera mala hierba forma parte de los platos de la estrella Michelin, Carme Ruscalleda, como la sepia a tiras con verdolaga fresca. Por algo será...

También se gustan las malvas, flores, frutos y hojas, tenue y agradable; no le hago feos a los escaramujos o agabanzas, los frutos rojizos del rosál silvestre, con

## PEATONES CON RUEDAS

## CHARRO DE DOS ORILLAS

**IGNACIO MARTÍN**  
ESCRITOR



A "los de letras", mucha gente nos pregunta si existe una determinada palabra. Si me pillan de buenas, suelo decir que, desde que la están diciendo, existe, que otra cosa es que venga en el diccionario, en algún diccionario...

Siguiéndome la broma, ¿seguirá existiendo la palabra peatón?, es que en México está poniéndose de moda lo de la bicicleta, lo que está muy bien y es muy moderno y muy útil y muy ecológico... Pero problemático en un país donde cultura vial no es que haya mucha. O sea, como está de moda, los ciclistas, sobre

todo si llevan gafas *hipster* y casco *fashion*, se sienten tan modernos y políticamente correctos que pueden hacer lo que les dé la gana. Creo que en España, en Europa, se respetan más las reglas pero, a la vez, me da que algo de mal de la época tiene este asunto. O sea, el que avisa no es traidor, por si acaso.

Me explico: cuando soy conductor, debo enfrentar las caras y gestos de los ciclistas que, vulnerables, se enfrentan a la agresividad de los conductores. Soy conductor agresivo pero me eduqué en país ciclista, así que sé respetar... Si me dicen lo que van a hacer... Cuando tengo que leerles el pensamiento, ya no me hace tanta gracia. Pero claro, a callar, que bastante daño le hago al mundo yendo en mi coche como para, encima, ponerme exigente.

Sin embargo, cuando soy peatón,

debo enfrentar lo mismo. La moda de las bicis en México hace que el domingo cierren algunas calles para los ciclistas... que son ciclistas a veces, cuando van por la calle, y peatones con ruedas cuando les estorba una acera o un semáforo. Y no se les puede decir nada; a una jovencita que casi me atropella en una acera, al pedirle respeto me contestó que "ella también tenía derecho". Tiendo a perder los estribos pero les juro que esa vez no contesté. La brutalidad de su razonamiento me paralizó; no era consciente de que si va en bici no puede ir por la acera. Imagino que, en el caso de México, es porque son conductores maleducados en su día bicicletero. Pero si me dicen que pasa en otras partes, lo que me temo, entonces, como escribí antes, es que sea el *mal du temps*... y me preocuparía un poco más. ■

## LAS CLAVES

## EQUILIBRIO Y RESPETO A LO RURAL

La escasez de recursos y la enorme dimensión económica que tiene la sanidad obligan a vigilar muy bien dónde se invierte y en qué se consumen los medios disponibles para asegurar su sostenibilidad en el tiempo. Y este es el espíritu que alimenta la decisión de la Junta de equilibrar la carga de pacientes que soportan los médicos de la provincia. Sin embargo, al extraer del ámbito rural médicos y enfermeras para atender las mayores necesidades de la capital se incurre en el riesgo de desatender las necesidades de una población envejecida y con peculiares condiciones, que no se desplaza con facilidad y sensible a una merma de calidad. ■

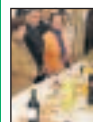
## PRIMERO DE MAYO: PUNTO Y SEGUIDO

La celebración del Primero de Mayo en un contexto de grave crisis económica y en medio de los recortes, este año constituye un punto y seguido en las protestas ciudadanas, como ya advirtieron ayer los representantes sindicales y políticos. Sin duda, el malestar social se hace notar y la asistencia fue mucho mayor que en anteriores convocatorias. Además, los sindicatos ya han anunciado que vigilan tanto al Gobierno central como las medidas que pueden estar por venir en los presupuestos regionales y, por eso, no descartan nuevos paros o incluso huelgas generales de carácter permanente. ■

## RANKING



**BARRIOS.** Los vecinos de San José, Chamberí y Ciudad Jardín se han volcado un año más con las celebraciones de sus fiestas patronales en honor de San José Obrero. El tiempo les permitió ayer disfrutar de las numerosas actividades organizadas al aire libre. ■



**CARRERA.** Miles de personas acudieron ayer a la XX Carrera popular *Padres, hijos y abuelos* organizada por el AMPA del Colegio Público Severiano Montero de Peñaranda. El conjunto histórico de la ciudad fue el lugar elegido para disputar esta prueba. ■



**MOLINILLO.** El municipio acogió ayer el inicio del programa Primavera en las Sierras 2012 con la celebración del Día del Vino. Una iniciativa que contó con talleres infantiles, así como la cata de vinos de la Sierra de Francia y una degustación de productos típicos. ■



**CASA LIS.** Un mes después de la apertura de La Tienda de Lis en la calle Prior el balance es positivo. El director del Museo, **Pedro Pérez Castro** (en la imagen) opina que la acogida del nuevo establecimiento ha sido "muy buena" y que los resultados son "satisfactorios". ■



## Publicaciones Regionales S.A.

**Director General:** Rubén Blanco Nieto  
**Director:** Félix Ángel Carreras Álvarez  
Redacción, Administración y Publicidad:  
Gran Vía, 56. Salamanca 37001.  
Teléf.: 923 100 599. Fax Redacción: 923 28 02 61.  
Fax Administración y Publicidad: 923: 28 02 60

## EL ADELANTO

DE SALAMANCA

aede AMMC

© Prohibida toda reproducción a los efectos del artículo 32, 1, párrafo segundo, de la Ley de Propiedad Intelectual.

**Redactores jefes:** Isidro L. Serrano y Ana Redondo. **Salamanca:** Manuel Benito. **Deportes:** Juanjo González. **Fin de semana:** Rosana Hernández. **Jefe de Preimpresión:** Félix González. **Jefa de Publicidad:** Conchi Sánchez. **Jefe de Administración:** Eduardo Sánchez. **Depósito Legal:** S.2-1958. **Web de El Adelanto:** www.eladelanto.com. **E-mail:** eladelanto@eladelanto.com. **Local:** salamanca@eladelanto.com. **Provincia:** provincia@eladelanto.com. **Castilla y León:** cyla@eladelanto.com. **Campo:** campo@eladelanto.com. **Deportes:** deportes@eladelanto.com. **Cultura:** cultura@eladelanto.com. **Toros:** toros@eladelanto.com. **Suplementos:** suplementos@eladelanto.com. **Publicidad:** publicidad@eladelanto.com. **Corresponsalías:** Peñaranda (667 129427); Guijuelo (667 129480); Alba y Santa Marta (607 049369); Ciudad Rodrigo (667 129428); Béjar (667 129411); Sierra de Francia (667 129471), Ledesma y Vitigudino (663 200431).