

El antiguo cangrejo de río de la Serranía de Cuenca ya tiene quién le escriba



Miguel Alvarez Cobelas
(Museo Nacional de Ciencias Naturales, CSIC)

Aspecto del cangrejo (*Austropotamobius pallipes*). La foto se debe a Fernando Alonso Gutiérrez, sacada de la revista QUERCUS.

Querido cangrejo:

Dos letras para decirte que los serranos no te olvidamos y te echamos mucho de menos. Espero que al recibo de esta carta estés bien y tu familia también. Ya sé que lo has pasado muy malamente todo este tiempo, desde que dicen que te afectó la cochina plaga del hongo. Ya sé que desde Cuenca a veces se hace difícil saber qué pasa en otros sitios del mundo, quizá porque Cuenca es un mundo en pequeño, sí, pero ¡ay! demasiado aislado a veces.

Para que tú y los conquenses se acuerden, voy a contarte algunas cosas que te han ocurrido hasta comienzos de la década de 1980. Aquí van.

¿Eras español, o sea, lo que llaman «autóctono»?

Hay opiniones¹ y opiniones², pero ahora eso me da igual. Lo que importa es que estuviste por aquí mucho tiempo. Algo de lo nuestro te gustaría. Claro que también pudiste pertenecer a varias especies, muy parecidas de aspecto³.

¿Dónde vivías en nuestra provincia?

Por todas partes, no solo en la Serranía. En el siglo XIX ya se te conocía en un montón de localidades (mira las Tablas adjuntas) y luego te difundiste todavía más, quizá por tu propio pie o porque te echaran en más sitios y criaste.

Localidad	Río ó arroyo(s) sin nombre
Albaladejito	Júcar
Riachuelo Arcas ó San Martín	
Arcos de la Sierra	Trabaque
Beteta	Guadiela
Cañizares	fuelle y Guadiela

¹ Clavero, M. 2013. ¿Y si el cangrejo de río no fuera tan autóctono? *Quercus* 334: 28-36. El amigo Clavero sostiene que te trajeron desde Italia hacia 1588, por iniciativa de Felipe II.² Política Agraria Común. La PAC es una de las políticas de ayudas del sistema institucional de la Unión Europea.

² Galindo *et al.*, *op. cit.*

³ Alonso Gutiérrez, F. 2012. *Austropotamobius pallipes*. En: VV AA, *Bases ecológicas preliminares para la conservación de las especies de interés comunitario en España: Invertebrados*. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Madrid. 69 pp.

Naturaleza. El antiguo cangrejo de río de la Serranía de Cuenca

Localidad	Río ó arroyo(s) sin nombre
Cuenca capital	Huécar
Embid	Júcar
Horcajada de la Torre	Cigüela
Huete	Huete ó Mayor
R. Júcar	
Moncalvillo	Huete
R. Moscas	
Naharros	Cigüela
El Peral	Valdemembra
Pozo Rubio	Cigüela
Priego	Cañaveras, Vindel, Pozuelo, Guadiela
Ribatajada	As. s.n.
Saelices	Cigüela
Serranía de Cuenca	Guadiela, Escabas, Cuervo
Torrecilla	A. s.n.
Torrejoncillo del Rey	Cigüela
R. Trabaque	
Tragacete	Júcar
Valdeganga	Júcar
Valparaíso de Arriba	A. s.n.
Villaconejos	Trabaque
Villar de Olalla	Júcar
Villar del Horno	Cigüela

Menciones a la presencia del cangrejo en la provincia de Cuenca a mediados del siglo XIX. No, nadie lo citó para la laguna de El Tobar. Fuente de los datos: Madoz⁴. Y sí, de los animalitos de toda la Serranía se decía en ese librote que eran *esquisitos* (textualmente).

Un siglo más tarde casi estabas por todas partes, como puedes comprobar en la tabla siguiente.

⁴ Madoz, P. 1845-1850. *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar (1846-1850)*. 16 tomos. Establecimiento tipográfico de P. Madoz y L. Sagasti. Madrid.

Naturaleza. El antiguo cangrejo de río de la Serranía de Cuenca

Cuenca	Río, arroyo o laguna	Observaciones	Cuenca	Río, arroyo o laguna	Observaciones
Júcar	Júcar	Desde Tragacete, incluyendo embalses de La Toba y Alarcón	Cabriel	Cabriel	En toda su extensión
			Cabriel	Zafrilla	
Júcar	A. La Herrería	Parte inferior	Cabriel	Laguna	En toda su extensión
Júcar	Valdemeca	En toda su extensión	Cabriel	L. Marquesado	En toda su extensión
Júcar	L. Uña	En toda su extensión	Cabriel	Guadazaón	Desde Bólliga, incluyendo sus afluentes
Júcar	A. La Madera	En toda su extensión	Cabriel	Villora	Desde S. Martín de Boniches
Júcar	A. Frío	En poca cantidad	Cabriel	Moya	Desde Landete
Júcar	A. Villabilla	Desde Portilla	Cabriel	Narboneta	Desde Narboneta
Júcar	A. Cambrón	Exterminados	Záncara	Záncara	En toda su extensión; desde Huerta de la Obispalía, en gran abundancia
Júcar	A. Mariana	Desde el molino de Sotos			
Júcar	A. Verdelpino		Záncara	Rus	Desde el Cañavate
Júcar	A. Bonilla	En Buenache	Cigüela	Cigüela	Horno, en gran abundancia
Júcar	Huécar	En Palomera	Cigüela	Jualón	Desde Villar del Águila
Júcar	Moscas	Desde Fuentes	Cigüela	Torrejo y Valdejudios	En toda su extensión
Júcar	A. Chillarón		Cigüela	Almonacid	En toda su extensión
Júcar	Martín	Desde Arcas con abundancia	Cigüela	Santiago	
Júcar	Tórtola	Desde Tórtola	Riánsares	Riánsares	Desde Vellisquilla
Júcar	Fresneda	Desde el molino	Riánsares	Bedija	Desde Uclés
Júcar	Altrejos	Desde Altarejos	Riánsares	Almanzor y Albordana	En toda su extensión
Júcar	Marimota	Desde Villarejo de Periesteban	Tajo	Salado	Desde Belinchón
Júcar	Cañada Negrita	Desde La Almarcha	Tajo	Galbache	Desde Barajas de Melo
Júcar	Gritos	Con sus afluentes Albadalejo, Chumillas y Olmeda hasta Valeria	Saona	Saona	Desde Belmonte
Júcar	Valhermoso	Desde Gabaldón	Saona	Monreal	Desde Osa de la Vega
Júcar	Valdemembroso	Desde Almodóvar del Pinar			

Naturaleza. El antiguo cangrejo de río de la Serranía de Cuenca

Cuenca	Río, arroyo o laguna	Observaciones	Cuenca	Río, arroyo o laguna	Observaciones
Guadiela	Guadiela	Desde Cueva del Hierro	Guadiela	Villar	Desde Villar del Infantado
Guadiela	A. Masegar	Desde la Laguna del Tobar, en abundancia	Guadiela	Merdanchel	En toda su extensión
Guadiela	Cuervo	Desde Vega del Codorno	Guadiela	Garigay	Desde Salmerón
Guadiela	Escabas	Desde Lagunillos	Guadiela	Mayor	Incluyendo afluentes
Guadiela	Trabaque		Guadiela	Guadamejud	Desde Bólliga, incluyendo sus afluentes
Guadiela	Alcantud	Desde Alcantud	Guadiela	Jabañera	Desde Garcinarro
Guadiela	Valdeolivas	Desde más debajo de Valdeolivas			

El cangrejo en la provincia de Cuenca en la década de 1960. Datos de Torre Cervigón & Rodríguez Marqués⁵.

¿Cuántos erais en los ríos y lagunas de la Serranía? ¿Y en las Españas?

Huy, un montón. En nuestra provincia, Joaquín Rojas Fernández menciona capturas de 30 toneladas en 1950, las cuales se enviaban a Madrid⁶. Las estimaciones de capturas totales para el conjunto de las provincias españolas donde crecáis, hechas por Torre Cervigón & Rodríguez Marqués⁷, nos hablan de 471 toneladas en 1962. Obviamente, en los ríos la producción ecológica era mucho mayor y no toda se extraía en esos años (afortunadamente). Para la provincia de Cuenca y en ese momento, esos mismos autores calculan capturas de 110 toneladas. Alonso Gutiérrez & Beroiz, por su lado, estiman para toda Castilla-La Mancha una producción de 500 toneladas⁸ en la década de 1960, basándose en cálculos realizados en la tesis doctoral del primero⁹.

En España vivíais principalmente en las provincias de Burgos, Palencia, Ciudad Real, Guadalajara, Cuenca, Soria, Zamora, Segovia, Valladolid, León, Ávila, Navarra, Álava, Logroño, Zaragoza, Teruel, Salamanca, Madrid y Toledo, por orden de abundancia¹⁰.

¿Cuándo y cómo os pescábamos?

En la Serranía ya tenemos noticia de vuestras capturas en 1902, cuando se hacían las subastas en Santa María del Val¹¹. En 1907, el gobierno regula vuestra pesca¹². Sobre ella, Cipriano –pescador de El Tobar– nos cuenta un montón de cosas.

⁵ Torre Cervigón, M. & Rodríguez Marqués, P. 1964. *El cangrejo de río en España*. Servicio Nacional de Pesca Fluvial y Caza. Ministerio de Agricultura. Madrid. 107 pp.

⁶ Periódico OFENSIVA del 15, 19, 22 y 29 de Julio y 2 de Agosto de 1951.

⁷ Torre Cervigón & Rodríguez Marqués, *op. cit.*

⁸ Alonso Gutiérrez, F. & Beroiz, B. 1998. *El cangrejo de río autóctono en Castilla-La Mancha*. Medio Ambiente Castilla La Mancha 1: 23-25.

⁹ Alonso Gutiérrez, F. 2004. *Dinámica de las poblaciones del cangrejo de río, Austroptamobius italicus (Faxon), en el sistema Ibérico: Aplicaciones a la recuperación de la especie*. Tesis Doctoral. Universidad Politécnica. Madrid.

¹⁰ Torre Cervigón & Rodríguez Marqués, *op. cit.*

¹¹ BOLETÍN OFICIAL DE LA PROVINCIA DE CUENCA del 13 de Junio de 1902. La información, cortesía de Emilio Guadalajara.

¹² GACETA DE MADRID del 29 de Diciembre de 1907. Ley de Pesca en las aguas dulces, firmada por el ministro de Fomento Augusto González Besada y sancionada por Alfonso XIII. En ella ya se habla de ti y de tu conservación y prohíbe pescar ejemplares de más de 6 cm.

Me llamo Cipriano Sánchez Antón, pero me llaman el Tío Perula; tengo 90 años, vivo en El Tobar. En mi vida he sido muchas cosas, algunas a la vez: carnicero, agricultor, molinero, operador de compuertas y pescador de cangrejos... Todavía sigo yendo a trabajar a mi huerto todos los días.

En la zona de Beteta empezó la gente a ir a pescar cangrejos a la Hoz del Alonjero¹³ en los años '60, cuando se dio cuenta de que había mucho dinero en el cangrejo. Iban allí con caballerías y pasaban varios días seguidos, trayéndose luego la pesca a El Tobar. La metían en cajas de madera perforadas en el arroyo del Masegar para que durasen vivos hasta que vinieran para llevarse los cangrejos a Cuenca o a Madrid. Y eso lo hacían en todos los pueblos del contorno; por ejemplo, el tío Benedito, tío de Alba (la mujer de mi hijo Jose), los pescaba en Cañizares. Como durante muchos años no hubo carretera asfaltada entre Beteta y ese pueblo¹⁴; al principio los cangrejos se llevaban en mulos hasta allí, desde donde ya se transportaban en furgonetas hacia Cuenca y otros sitios.

Cuando vi que se ganaba dinero, yo también me puse al cangrejo. Entonces, yo estaba trabajando en el arroyo del Masegar, cerca de la laguna pequeña de El Tobar. La Hidroeléctrica del Guadiela me pagaba por controlar las compuertas de admisión del túnel de la Tosca y de la salida de la laguna de El Tobar, una vez construyeron el canal que comunicaba el embalse de La Toba con la laguna. En verano, el canal llevaba solamente las aguas del venero del manantial del Socorro, pues el embalse de La Tosca solía estar por debajo de la toma del canal. Las obras empezaron en 1963 y acabaron en 1967. Yo estuve allí desde que terminó la obra hasta que me jubilé.

Yo siempre le vendía mis cangrejos a Joaquín Arcos Monleón, el Tío Machaca, un hombre de Las Majadas que había montado un puesto de bebidas en el nacimiento del Río Cuervo y, poco a poco lo hizo crecer hasta tener habitaciones y un restaurante. Iba gente muy importante allí, a comerlos.

Para pescarlos usábamos lamparillas¹⁵, poniéndoles la parte del cuello del cordero como cebo porque era barata y se agarraba bien al retel gracias a que tenía hueso. También había gente que les ponía trozos de culebra como cebo, o cualquier cosa que oliera a carne, hasta chorizo. Yo sacaba de 10 a 12 cangrejos por lamparilla. Había muchísimos cangrejos, era echar las lamparillas y sacarlas enseguida llenas de cangrejos. Cada pescador tenía su área de pesca donde no se metía nadie más.

Se pedían licencias de pesca, que costaban unas cien pesetas al año, pero había también mucho furtivo. Como máximo, se podían usar ocho lamparillas por pescador. La veda acababa a comienzos de junio y se podía pescar hasta finales de septiembre. Era obligatorio tirar al río los cangrejos de menos de 8 cm, que se medían desde el extremo de la cabeza hasta la cola. A veces te detenía la guardia civil, que se apostaba por la noche en los sitios por donde volvían los pescadores y les medía los bichos con una "marca". El guardia metía el dedo para que el cangrejo se encogiese y la medida diera menos de los 8 cm; entonces los requisaba y los devolvía al río. El pescador, por su parte, trataba de aplastar al cangrejo para que se extendiera del todo y midiera más de 8 cm; así se lo podía llevar para su casa. La multa por pesca furtiva, además de requisártela, era de 500 pesetas. A mí me multaron una vez. Cuando no te veían los guardias, los pescadores se llevaban todos los cangrejos y solo vendían los mayores de 8 cm; los restantes se los comían ellos.

¹³ O Alonjero, en el río Cuervo.

¹⁴ Se acabó de asfaltar en 1986. Cava, L.E. 191994. *La Serranía Alta de Cuenca. Evolución de los usos del suelo y problemática socioterritorial*. Universidad Internacional Menéndez Pelayo y Programa Leader «Serranía de Cuenca». Artes Gráficas Antona. Tarancón. 588 pp.

¹⁵ También llamadas *reteles* ó *balanzas*. Había más artes de pesca cangrejil en distintos sitios de la Península, como los *garlitos* (La Mancha), *garapandas* (Palencia), *garraminchos* (Álava), *botrinos*, *butriles*, *arañas*, etc. Pardo (op. cit.) y Torre Cervigón & Rodríguez Marqués (op. cit.) los describen.

Se pagaban unas 800-1000 pts/kg. Cuando empezaron a escasear, llegaron a pagarnos hasta 1500 pts/kg¹⁶.

El cangrejo se criaba solo. Cuantos más cogíamos, más criaban. Estaban por todas partes, en los ríos, en las fuentes, en las charcas y manantiales, en los royos (regatos). Los niños los cogían a mano o con los primeros botes de cristal que hubo. Cuando arreglaron el puente de El Tobar (sobre el arroyo Masegar), salieron muchísimos que estaban escondidos en sus madrigueras bajo el puente.

Los últimos cangrejos se cogieron a comienzos de los años ochenta. Ya antes había empezado a haber menos. La gente de aquí decía que desaparecían porque había industriales que envenenaban los ríos para que la gente humilde no pudiera beneficiarse de la pesca del cangrejo; así, luego esos tipos cultivarían los cangrejos y se forrarían.

La pesca del cangrejo en el pueblo de El Tobar, según los recuerdos que José María Sánchez Valiente tiene de su padre.

En Beteta había una familia de pescadores de cangrejos, de apodo *El Cangrejero*, por lo hábiles que eran pescándolos. Tenían un huerto cerca del Guadiela, llamado *Huerto del Cangrejero*, más bajo del cual estaba la poza fluvial llamada Pozo del *Cangrejero*¹⁷. También había un bar, de mucho éxito y con *La Cangrejada* por nombre; ¿por qué sería?

¿Se ganaba mucho dinero con vosotros?

Pues sí, mucho. Es difícil saberlo con exactitud porque los precios cambiaban de unos sitios a otros en función de vuestra abundancia en los ríos y del coste del transporte. Ya a mediados del siglo XIX, el ilustre Pascual Madoz señalaba en su famoso Diccionario¹⁸ que el cangrejo era una gran fuente de dinero para las zonas rurales. Torre Cervigón & Rodríguez Marqués¹⁹ dan cifras de venta entre 45 y 51 millones de pesetas para 1962 en toda España, y unos 2,75-3,3²⁰ millones para la provincia de Cuenca en ese mismo año.

¿Dónde os vendíamos?

Además de por los pueblos y en Cuenca capital, sabemos que a mediados del siglo XIX también os llevábamos a Madrid²¹ y más tarde a Barcelona²². Y gracias a una carta²³, fechada el día 17 de junio del año 1905 y remitida a un vecino del pueblo de El Tobar desde la ciudad de Madrid por Feliciano Ceballos, empresario con una tienda en la Plaza de San Miguel²⁴ de dicha ciudad y que se denominaba proveedor de la Real Casa, sabemos que se mandaban cangrejos al rey Alfonso XIII. En Madrid, durante la Primera Guerra Mundial, se vendían directamente a los parroquianos de las cervecerías, lo cual dejaba los suelos hechos una pocilga²⁵.

¹⁶ Por ejemplo, 800 pesetas de 1976, época en la que todavía se pescaban muchos cangrejos, serían unos 51 euros en el año 2021 aplicando el aumento del coste de la vida, si el conversor del Instituto Nacional de Estadística (www.ine.es/calcula/) no miente. Dicho coste entre 1976 y 2021 se ha multiplicado por 10.

¹⁷ Informaciones de Emilio Guadalajara.

¹⁸ *Op. cit.*

¹⁹ *Op. cit.*

²⁰ 45 millones de pesetas de 1962 corresponderían a unos 10 millones de euros de 2021, si usamos el conversor del Instituto Nacional de Estadística (www.ine.es/calcula/). Los tres millones de pesetas de la provincia de Cuenca serían unos 670.000 euros actuales.

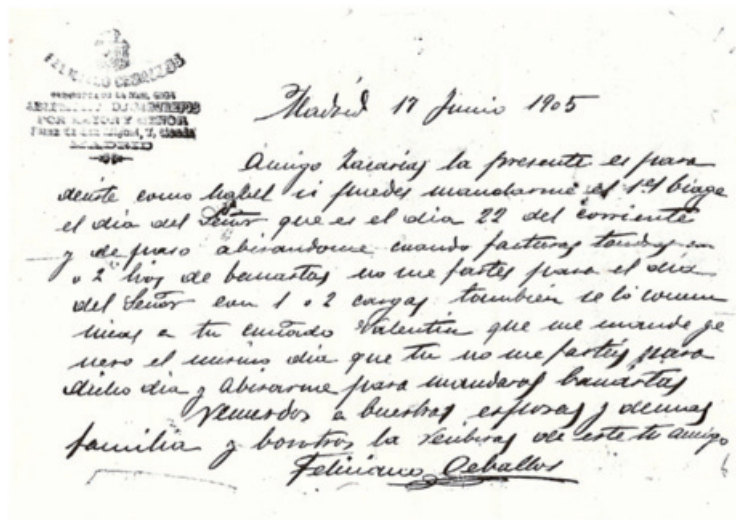
²¹ Madoz, *op.cit.*, 1847, Tomo VI, p. 407. Los traían desde Cimballa (Zaragoza), capturados en el río Piedra. También se enviaban a los mercados de la capital desde Torrecilla de la Orden, cogidos en el río Guareña de Valladolid (1849, tomo XV, p. 79).

²² Esta noticia la da Holdsworth, E.W.H., 1880, Note on the distribution of the Crayfish (*Astacus*) in Spain, *Proceedings of the Zoological Society of London*, 421-422.

²³ Que me ha facilitado Jorge Garrosa.

²⁴ Al lado de la plaza Mayor.

²⁵ Revista NUEVO MUNDO del 30 de Junio de 1916, artículo titulado Limpiabotas y Cangrejeros, firmado por un tal Detective Ros Koff.



FELICIANO CEBALLOS
Proveedor de la Real Casa
Selección de cangrejos
Por mayor y menor
Plaza de San Miguel, 7, tienda
Madrid

Madrid 17 Junio 1905

Amigo Zacarías, la presente es para decirte como *** si puedes mandarme el 1er biaje el día del Señor que es el día 22 del corriente y de paso abisandome cuando facturas todo con dos líos de banastas. No me faltes para el día del Señor con 1 o 2 cargas también se lo comunicas a tu cuñado Valentín que me mande género el mismo día que tú no me faltéis para dicho día y abisarme para mandaros banastas
Recuerdos a vuestras esposas y demás familia y bosotros las recibiras de este tu amigo

Feliciano Ceballos

En Cuenca capital érais muy apreciados y muchos bares os tuvieron de tapa durante años, como muestran los anuncios en el DIARIO DE CUENCA, uno de cuyos ejemplos os enseño a continuación.



Anuncio con poesía incluida, publicado en el DIARIO DE CUENCA el 25 de Junio de 1977.

¿Quién quiso haceros daño y cuál era el arma asesina?

La codicia.

En este caso criminal se juntaron dos cosas. La primera fue el gran número de gente pescando cangrejos. Ya en 1951 para Cuenca²⁷ y en 1964 para toda España²⁸ se había alertado de vuestra sobreexplotación por el hombre. En 1973, había entre 4.000 y 5.000 licencias en la provincia de Cuenca para

²⁶ En el mercado de La Cebada, cerca de El Rastro.

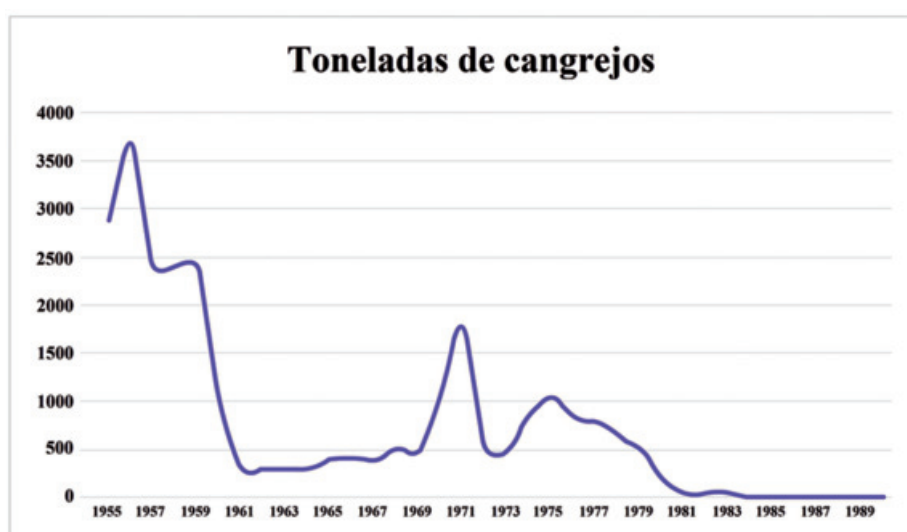
²⁷ Periódico OFENSIVA de 1951, *op. cit.*

²⁸ Torre Cervigón & Rodríguez Marqués, *op. cit.*

Naturaleza. El antiguo cangrejo de río de la Serranía de Cuenca

vuestra pesca que en 1977 subieron a 11.000, a lo que habría que añadir todos los furtivos²⁹, cuyo número no se conoce, pero que debía ser alto porque –como ya hemos visto– se ganaba mucho dinero con vosotros. En la ciudad entonces, se llegaron a pagar 50 pesetas por un cangrejo³⁰. Un cálculo sencillo y por lo bajo nos da una pesca de más de 500 toneladas de cangrejos capturados en el año 1977 solo en la provincia de Cuenca³¹. A ver si eso no acaba con cualquiera.

Por otro lado, aunque las estadísticas haya que analizarlas con precaución y no siempre puedan ir a misa, la FAO³² tiene unas de capturas totales del cangrejo de río en España, donde podéis ver cómo han sido las oscilaciones desde que existen datos oficiales. Lamentablemente, no están desglosadas por provincias y no podemos saber cuántos de vosotros se cogían en Cuenca. En la gráfica se observa que durante la década de 1960 vuestra pesca cayó mucho³³ (y todavía no estaba aquí el cangrejo americano, principal portador del hongo asesino) para recuperarse luego hasta 1970. Al año siguiente, vuelve a haber un descenso notable en la pesca, con un aumento posterior hasta niveles superiores a los de la década anterior. Desde 1974, no parasteis de disminuir y en 1981 ya solo se capturaron 50 toneladas en toda España. A partir de 1987, ya no se cogió ningún cangrejo.



Datos de la FAO de capturas totales del cangrejo de río (*Austropotamobius*) en España entre 1955 y 1990; a este cangrejo le llaman en inglés *white-clawed crayfish*, es decir, *cangrejo de patas blancas*. Fuente de los datos: FAO Global Production Statistics 1950-2019, Fisheries and Aquaculture Information and Statistics Branch (www.fao.org/figis/).

²⁹ DIARIO DE CUENCA del 23 de Junio de 1977.

³⁰ DIARIO DE CUENCA del 29 de Junio de 1976. Usando el conversor ya citado del Instituto Nacional de Estadística, serían unos tres euros de ahora. Sabiendo que un cangrejo de 8 cm de longitud, pesa unos 15 gramos (Alonso Gutiérrez, *op. cit.*), en un kilo habría unos 66 cangrejos, lo que supondría ahora unos 198 euros/kg. No tengo datos precisos sobre licencias de pesca de cangrejo para otros años anteriores; sí sé que en 1963, en la provincia, el total de licencias de pesca (para peces y cangrejos) era de 2.350 (DIARIO DE CUENCA del 28 de Abril de 1964).

³¹ Supongamos que los pescadores de las 11.000 licencias pescaban seis días a la semana (en aquellos tiempos se trabajaba los sábados), usando 8 lamparillas por pescador (que era lo máximo permitido) y capturaban 4 cangrejos de más de 8 cm en cada lamparilla. La veda del cangrejo se abría el 1 de junio y se cerraba al 30 de septiembre (aproximadamente), lo cual suponía 104 días hábiles de pesca. Sabiendo que un cangrejo de 8 cm pesa unos 15 gramos aproximadamente, la multiplicación de todos estos datos nos da una estimación de 549 toneladas de cangrejos capturados en la provincia de Cuenca durante 1977. Y todo eso, sin sumarle los furtivos, que debían ser legión.

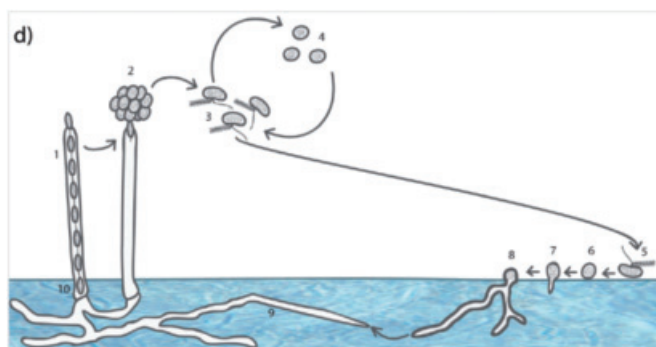
³² Que son las siglas de la *Food and Agriculture Organization*, un organismo que depende de la ONU y en castellano se llama *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*.

³³ Hasta en el ABC alertaron de ello en un reportajillo de Martín Fernández Chirveches, publicado el 28 de Junio de 1968.

Naturaleza. El antiguo cangrejo de río de la Serranía de Cuenca

El segundo hecho, paralelo a la sobre-explotación, fue la enfermedad traída por varias especies de cangrejos de agua dulce³⁴. Se ignora quién introdujo la mayoría de ellas en España; solo sabemos del que trajo el cangrejo americano. Este enemigo tuyo fue introducido en España en 1973 en la marisma de Doñana por un miembro de la Casa de Austria³⁵, pariente lejanísimo –por tanto– de Felipe II. Sí, sabemos que los otros cangrejos son inmunes a la enfermedad.

Tampoco se sabe con precisión cuándo llegó la peste a los ríos de Cuenca³⁶. Estaba producida por un hongo microscópico³⁷ y la llamaron aphanomicosis. Los filamentos del hongo, denominados hifas, se metían en la cutícula del cangrejo entre los segmentos del caparazón y desde ahí, a base de sustancias destructoras, iban introduciéndose hasta tus órganos vitales y los destruían. Para reproducirse, el hongo producía una hifa con una estructura especial, llamada esporangio, donde se generaban unas células móviles (las zoosporas) que se expulsaban al agua. Las esporas podían vivir 2-3 días en el agua y cuando alguna de ellas encontraba a otro de vosotros, volvía a introducirse en su cutícula y el ciclo empezaba de nuevo. Los quistes de las esporas, que son esporas sin movimiento propio, aguantan vivos hasta 14 días en agua destilada.



Dibujo ofrecido en la tesis doctoral de David Strand³⁸ donde muestra el ciclo vital del hongo que produce la aphanomicosis. La parte azul sería la cutícula del cangrejo, mientras que la blanca superior representaría el agua donde vive el cangrejo. 1: esporangio, 2: bola de esporas, 3: esporas móviles, 4: quistes de esporas, 5: la espora móvil encuentra un cangrejo sano y 6: se fija en él, 7, 8 y 9: comienza la infección, produciéndose las primeras hifas del hongo dentro del animal, hasta que se repite el ciclo, emergiendo un nuevo esporangio (10). Si las esporas tardan más de varios días en encontrar un cangrejo nuevo, se enquistan (es decir, pierden su movilidad y se hacen más resistentes) (4).

El cangrejo americano era inmune a estas esporas porque producía una vaina en torno a ellas, que las aislaba e inutilizaba. Aunque no el único, como te conté más arriba, este cangrejo ha sido el «autobús» principal de la infección en nuestro país, por ser el más extendido³⁹: cuando se mueve hacia otras

³⁴ Pertenecientes a los géneros *Astacus*, *Pacifastacus* y *Procambarus*. Organización Mundial de Sanidad Animal, 2019. Infección por *Aphanomyces astaci* (plaga del cangrejo de río). In: *Manual de las pruebas de diagnóstico para los animales acuáticos*, cap. 2.3.2, 20 pp. Paris.

³⁵ El hombre se llama Andrés Salvador Habsburgo-Lorena y Salm Salm [la repetición es correcta]. Es archiduque de Austria y príncipe de Toscana, Hungría y Bohemia. Publicó su hazaña años más tarde, justificando la introducción porque aseguraba que el cangrejo nuestro ya estaba disminuyendo por sobre-explotación y diciendo que lo había hecho con todas las bendiciones oficiales, lo cual era cierto. Habsburgo-Lorena, A.S. 1979. Present situation of exotic species of crayfish introduced into Spanish continental waters. *Freshwater Crayfish* 4: 175-184.

³⁶ Ya el DIARIO DE CUENCA del 16 de Agosto de 1977 nos cuenta que «ese año el cangrejo sale muy poco», pero eso pudo deberse entonces a la infección o todavía no. Al fin y al cabo, en la década anterior también había habido menos cangrejos (mira, si no, la gráfica de la FAO más arriba).

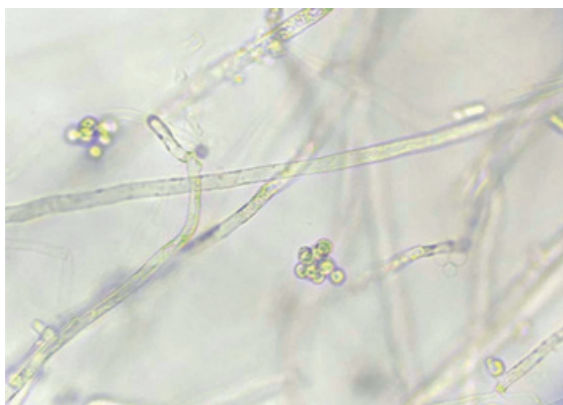
³⁷ Llamado *Aphanomyces astaci* en la latiniparla que usamos los biólogos.

³⁸ Strand, D.A. 2013. *Environmental DNA monitoring of the alien crayfish plague pathogen Aphanomyces astaci in freshwater systems*. Tesis Doctoral. Universidad de Oslo. 189 pp.

³⁹ González Yurrita, P.J., Martínez, J.M., Bravo-Utrera, M.A., Montes, C., Ilheu, M. & Bernardo, J.M. 1999. The status of crayfish populations in Spain and Portugal. In: *Crayfish in Europe as alien Species (Crustacean Issues, 11)*, 161-192. A.A. Balkema. Rotterdam.

Naturaleza. El antiguo cangrejo de río de la Serranía de Cuenca

zonas, la lleva consigo. La infección pueden trasladarla también el cangrejo-señal⁴⁰ y los peces que hayan comido cangrejos portadores, pues la sueltan con las heces, pero no está claro si eso ocurre también con otros depredadores del cangrejo como las aves o la nutria⁴¹.



Hifas del hongo *Aphanomyces* dentro de la cutícula del pobre cangrejo nuestro.

Foto de Javier Diéguez-Uribeondo⁴².

masiva –pero muy puntual– del cangrejo, como la que me contó Emilio Guadalajara que había ocurrido en el nacimiento del río Huécar (Puntal del Castillejo) en 1972. Años más tarde, él la atribuye a que fumigaron los pinares con un veneno contra la procesionaria del pino, lo cual pudo afectar al cangrejo, pero lo considera solo una hipótesis.

El ser humano, siempre tan sentimental, hasta os había dedicado versos para lamentarse de la masacre que había producido en vosotros. Aquí os traigo una poesía de un tal Antonio Hernández donde os echa de menos en las tapitas del aperitivo.



PESCADORES atención:
Hoy me llega información
de tipo un tanto complejo,
y es que se encuentra el cangrejo
en peligro de extinción.

ES una calamidad
esta triste enfermedad
de la «peste» cangrejera
y están viendo la manera
de cortar la mortandad

¿CAUSAS? Un hongo maldito
que al cangrejo lleva frito
por lo fuerte que le ataca,
y lo asesina y machaca
dejándolo finiquito.

PARA remediar el mal
se habla de veda total
dos años consecutivos,
¡Adios los aperitivos
de carácter cangrejal!

UNA Cuenca sin cangrejos
no vieron ni los más viejos.

Publicado en el DIARIO DE CUENCA el 14 de Mayo de 1978

⁴⁰ También presente en los ríos de Cuenca, en sitios donde antaño estaba nuestro pobrecito cangrejo. Al señal lo he visto yo en el verano de 2021 en el río Guadiela, a la altura de la Herrería de Santa Cristina.

⁴¹ Strand, *op. cit.*

⁴² Diéguez-Uribeondo, J. 2015. Conferencia en el Curso de Formación sobre el cangrejo de río autóctono. In: *Programa MedWet-Rivers*. Junta de Castilla-León. Soria.

⁴³ Cuéllar, L. & Coll, M. 1983. Epizootiology of the crayfish plague (*Aphanomyces*) in Spain. *Freshwater Crayfish* 5: 545-549.

⁴⁴ Alonso Gutiérrez, F. & Martínez Collado, R. 2011. La dispersión de los cangrejos rojo y señal en Castilla-La Mancha: ¿son válidas las medidas de gestión de especies invasoras a nivel geográfico de comunidad autónoma? *Foresta* 47-48: 244-252.

⁴⁵ ABC del 20 de Septiembre de 1979.

⁴⁶ En la Serranía, llamaban al periodo de pesca la *desveda* (Emilio Guadalajara, comunicación personal).

⁴⁷ ABC del 5 de Julio de 1981.

¿Estamos haciendo algo los humanos para que volváis a vivir con nosotros?

Pues sí, ahora hay dos sitios donde os cultivamos en Castilla-La Mancha. Uno está en Ciudad Real y se llama El Chaparrillo; el otro, en Guadalajara y es el de Rillo de Gallo. Los cangrejos criados allí se echan por distintos ríos de la región, aunque no se dice dónde para que la gente no vaya a pescarlos. En general, aguantáis bien en las zonas altas de los ríos, donde el cangrejo-señal, que sería vuestro principal competidor, no resiste la temperatura del agua y vosotros sí.

Y es verdad, estáis muy ricos en la cazuela

La primera receta vuestra conocida viene en un libro del cocinero de Felipe III, Francisco Martínez Mo(n)tiño, en el siglo XVII⁴⁸. El famoso cocinillas⁴⁹ aderezaba los cangrejos con vino, pimienta, nuez moscada, manteca fresca y limón; luego os hacía a la parrilla.

Después, ha habido muchas más. En Las Tablas de Daimiel os preparaban de muchas maneras en los años '70: con arroz, con arroz y bacalao, con judías blancas, con salteado de tomate y cebolla⁵⁰... Eso sí, los cangrejos necesitaban una preparación previa antes de echarlos a la lumbre, como nos cuenta Carmen Rojo.

En Valverde de Júcar, cuando yo era pequeña, la otra tapa estrella, la que te servían si la pedías y la pagabas, era el cangrejo de río. ¡Cuántos he comido, podía comerme mil seguidos! Cuando fui más mayor, quizás unos 13 años, ya me dejaban ayudar a limpiar en los baldes del patio de portland y en la pila de aluminio de la barra del bar de Elías a la que casi no llegaba. Se dejaban un día en un balde a la sombra, como si fuera un criadero se sacaban los de un balde y se ponían otros, siempre muy amontonados peleando en el agua que de vez en cuando se renovaba con la manguera. Los que se iban a cocinar se limpiaban quitándoles, en vivo, el intestino. Y eso es lo que muy orgullosa aprendí a hacer de puro verlo y por el cariño de Elías que me señalaba los pequeños.

Coges un cangrejo por el cabezón y lo pegas contra una superficie que puede ser el banco de la pila de la barra del bar o la tabla de lavar ropa que está en el patio. Así sujeto, le buscas el final de la cola que tiene en abanico unas paletas, coges la central y la mueves como para despegarla del resto y cuando la notas un poco suelta, estiras suavemente y va saliendo la tripa; si te pasas, se rompe y ese cangrejo sabrá peor. Así, con cientos para los aperitivos de un solo día. No sé quién se los suministraba a Elías, no recuerdo que cualquiera pescara, que todos pescaran; yo los recuerdo ya en los baldes.

Pero sí había un señor sordomudo, que en los pueblos de aquellos tiempos significaba retrasado mental, al que trataban bien y que se hacía entender, aunque a mí me molestaban un poco sus chillones ruidos guturales y que me tocara el pelo cariñosamente; sí, ¡qué bien lo recuerdo! Era joven, muy delgado, iba bastante sucio y con ropa y alpargatas muy viejas. Mis padres, con esa facilidad que tenían de hacerse amigos entre la gente más rara, le invitaban a unos vinos y hablaban con él. Era un personaje muy importante, traía los cangrejos más grandes, no tantos como para que fuera el suministrador del bar, pero sí para, entre bromas, subastar sus docenas de cangrejos especiales. Nosotros nos los quedábamos pujando contra Elías: era un juego para darle buen precio a ese hombre y con los vinos. La única conversación, que se repetía siempre, era intentar sacarle el sitio de donde los pescaba; el hombre se moría de risa de ver cómo mareaba con su palabrería ruidosa a mi padre. Un rato muy divertido para todos.

Y recuerdo que se cocinaban salteados con tomate y guindilla, pero también se debían hacer cocidos con laurel porque yo no podría comer mil de los aguindillados.

⁴⁸ Martínez Montiño (ó Motiño), F. 1617. *Arte de Cozina, Pasteleria, Vizcocheria, y Conserveria*. Con privilegio, Juan de la Cuesta y a costa de Antonio Rodríguez M. Madrid. 510 pp. La receta viene en la página 194.

⁴⁹ En aquella época, claro. Ahora, los hay para dar y tomar.

⁵⁰ Escuderos Córdoba, J. 1996. El último pescador. In: *Las Tablas de Daimiel, Ecología acuática y Sociedad* (M. Álvarez Cobelas & S. Cirujano, eds.), 235-251. Organismo Autónomo Parques Nacionales. Madrid.

⁵¹ Tenía una pensión donde Carmen Rojo y su familia pasaban unos días de vacaciones todos los años.

Naturaleza. El antiguo cangrejo de río de la Serranía de Cuenca

Un tal Juan López, que aparece fotografiado en la revista con su gorro de cocinero, nos da la receta de la *Sopa de cangrejos del río Záncara*⁵², probablemente hecha con el cangrejo americano, pero que bien pudiera estar basada en otra anterior tuya, querido cangrejo de la Serranía.

-¿Y qué me cuentas de nuestro sabor?

-¿Yo? Nada, nunca te comí. Pero sí me ha llegado la nostalgia de Isabel Morón Merchante, bibliotecaria del Museo Nacional de Ciencias Naturales y conuense de la ciudad.

-Era como lo de la magdalena de Proust⁵³ –me dijo– porque comías un cangrejo de los de antes y te venían todos los recuerdos y los sabores de la infancia.

En fin, que ya me queda poco más por decirte, amado cangrejo. Los de Cuenca y los de fuera estamos deseando que vuelvas a nuestros ríos, arroyos y lagunas. Lo tienes difícil, eso sí, pero quizá no sepas que los humanos vivimos mucho de ilusiones, a diferencia de ti, que eres más práctico.

¡Que te mejores del todo! Hasta pronto. Un abrazo muy fuerte (aunque me muerdas).

Agradecimientos

Jorge Garrosa me propuso un artículo sobre el cangrejo para MANSIEGONA y me proporcionó algún documento raro, como el de Feliciano Ceballos de 1905. Emilio Guadalajara me envió múltiples recortes de periódico que hablaban del cangrejo en Cuenca y Ciudad Real; también revisó el manuscrito antes de su publicación, detectando errores y sugiriendo numerosas mejoras. Los bibliotecarios de la biblioteca Fermín Caballero, de Cuenca capital, me facilitaron la tediosa tarea de buscador de hemeroteca. Isabel Morón ha sido siempre entusiasta de este tema y se ha desvivido, junto con Nacho Pino, por proporcionarme toda clase de documentos desde la biblioteca del Museo Nacional de Ciencias Naturales. Carmen Rojo me ayudó a consultar todos los números del DIARIO DE CUENCA, entre 1963 y 1980, y recordó para mí los cangrejos del sur de Cuenca en sus vacaciones de la niñez. Finalmente, pero no menos importante, José María Sánchez Valiente, vecino de El Tobar, dedicó varias horas a recordar a su padre en su papel de pescador de cangrejos.



⁵² Revista SIEMBRA de 1989, nº 7, p. 87. Ahora, para el cangrejo americano hay hasta recetas algo innovadoras, como las que nos relata Mar Romero en m.gastronosfera.com/es/tendencias/el-cangrejo-de-rio-iberico-un-bocado-en-vias-de-extincion.

⁵³ Marcel Proust fue un escritor francés muy importante del siglo XX, fundamental para la literatura. Sin su novela en siete partes, titulada *A la búsqueda del tiempo perdido*, no se entendería del todo gran parte de la narrativa mundial posterior. Uno de sus episodios más conocidos es cuando el amigo Marcelino se come una magdalena y eso le trae los mejores recuerdos de su infancia. El lector interesado puede leer la novela en la edición de Alianza Editorial, por ejemplo.