

INDICE

1.- PRESENTACIÓN Y ESTRUCTURA DEL PROYECTO	pág. 1-4
2.- INTRODUCCIÓN. LA ETNOBOTÁNICA	pág. 5-7
3.- CONTEXTO HISTÓRICO	pág. 8-15
4.- NOCIONES DE BOTÁNICA MORFOLÓGICA	pág. 16-27
5.- GLOSARIO DE TÉRMINOS	pág. 28-30
6.- CATÁLOGO FLORÍSTICO - Árboles	pág. 31-57
- Arbustos	pág. 58-72
- Cactus	pág. 73
- Hongos	pág. 74
- Herbáceas	pág. 75-120
7.- LISTA DE PLANTAS	pág. 121-129
8.- BIBLIOGRAFÍA USADA	pág. 130-131

PRESENTACIÓN Y ESTRUCTURA DEL TRABAJO

El presente trabajo ha consistido en un estudio de la flora del Municipio desde el punto de vista etnobotánico, eso es, desde el uso que se le ha dado a las plantas a lo largo del tiempo, uso que en muchos casos sigue aún vigente. El Área de estudio ha sido el Término Municipal de la Torre de Esteban Hambrán (Toledo).

En un principio la idea partió del Ayuntamiento de la localidad interesado en dar a conocer y acercar en cierta manera a los vecinos, la flora y la fauna que forma parte del entorno más cercano. Para ello buscó a dos habitantes con los conocimientos suficientes para realizarlo.

Por ello, el objetivo principal del trabajo es que el Estudio sirva no solo para recopilar la información acerca de las plantas y sus utilidades evitando así su pérdida, sino hacerlo de la manera más sencilla posible para que sea útil como recurso didáctico y divulgativo cercano a cualquier lector.

Metodología general del Estudio

En el caso del presente trabajo y debido a que el destino final pretende ser la publicación de un libro o una guía de campo sobre la flora del Término Municipal, El estudio comprende las siguientes partes: Introducción, Contexto, Nociones de Botánica Morfológica, Glosario de Términos y Catálogo florístico. Se han incluido las Nociones de Botánica y el Glosario de Términos para que faciliten la lectura y entendimiento al futuro lector, tenga o no conocimientos de botánica.

La Introducción ofrece información básica sobre lo que es y supone la etnobotánica así como los objetivos que persigue y su importancia desde el punto de vista no solo biológico y ecológico, sino su importancia cultural y social.

En el Contexto se situará la localidad y su medio físico, biológico y humano. Se realiza a través de la información recopilada en los distintos libros que existen sobre la Historia de la Localidad así como a través de los datos del Instituto de Estadística de Castilla La Mancha y los Mapas de Cultivo del Ministerio de Agricultura. Se trata de hacer un repaso de lo que ha sido la evolución de la población a lo largo del tiempo siempre desde el punto de vista del aprovechamiento y uso que se le ha dado a la tierra y la influencia que este hecho ha tenido sobre el paisaje, lo que influye directamente en la vegetación existente.

Debido a que los destinatarios finales del presente trabajo son los habitantes de la Localidad, en el Estudio se incluyen unas nociones Básicas de Botánica Morfológica y un glosario de Términos con el objetivo de que sirvan de ayuda para entender las fichas de las plantas en las que quizá se incluya vocabulario y términos botánicos no conocidos por la mayoría de sus futuros lectores.

El catálogo florístico de plantas conocidas y útiles es el documento base del estudio. El trabajo etnobotánico es una combinación de los métodos y conocimientos de la botánica popular, la botánica aplicada y la ecología humana. La parte etnológica del trabajo etnobotánico se basa en la realización de entrevistas con los informantes, generalmente personas que están o han estado relacionadas con el campo. En este caso se ha contado con la colaboración de familiares directos, así como con el Grupo de Animación de Mayores de "Dipucamina" de la localidad, formado por hombres y mujeres del pueblo y con el que a través de reuniones semanales se ha ido recopilando información acerca de las distintas plantas.

Con la información recopilada se analizan las plantas agrupadas según su clasificación antropocéntrica (utilidad para el hombre) y se dan todos los datos etnológicos relativos a los procesos de elaboración o transformación que tienen a las plantas como protagonistas.

Una segunda parte del catálogo es de índole botánica. Se basa en la identificación científica de las especies de las que se obtiene la información, para la elaboración de un catálogo florístico. Para ello se recogerán tantas muestras físicas de plantas como sea necesaria para su correcta identificación botánica según la metodología y bibliografía clásicas.

En el caso de este Estudio, en esta parte del trabajo también se incluye la realización de un dossier fotográfico que sirva para ilustrar el catálogo florístico de manera que sea fácil la identificación de cada una de las plantas que en él se incluyen.

El Esquema de las fichas utilizadas para la elaboración del catálogo florístico es el siguiente:

Nombre Popular Local:

Otros nombres populares: Hace referencia a los nombres que esta misma planta puede recibir en otras localidades.

Nombre científico:

Familia:

FOTO

Datos generales de la planta sobre su morfología, cultivo, necesidades etc.

Campos de Uso: Información etnobotánica ordenada por grupos de uso.

Observaciones: Aportaciones nuestras, aclaraciones, información comparativa con otras zonas, otra bibliografía, otros usos importantes etc.

A la vista del catálogo florístico se han establecido una serie de grupos de usos. Este tipo de clasificaciones por utilidades humanas se denominan antropocéntricas. Se agruparán a su vez en cuatro grandes áreas o grupos:

- 1.- **ALIMENTACIÓN:** Plantas silvestres comestibles
Plantas comestibles cultivadas
Plantas condimentarias
Plantas forrajeras
Plantas melíferas
- 2.- **SALUD:** Plantas medicinales
Plantas repelentes
Plantas fumables
- 3.- **TECNOLOGÍA:** Plantas utilizadas como combustible y/o yesquera
Plantas utilizadas para construcción
Plantas utilizadas para cestería
Plantas aromáticas
Plantas utilizadas para escobas

- 4.- CULTURA NO MATERIAL:** Plantas de uso religioso y/o festivo
Plantas de uso supersticioso o mágico
Plantas de uso infantil
Planta de uso ornamental

Se han realizado más de 1500 fotografías en la multitud de salidas al campo que se han llevado a cabo y se han tomado muestras de un gran número de plantas para su posterior clasificación botánica. Como resultado se han obtenido 86 fichas de plantas que en el presente estudio se clasifican según sean Árboles, Arbustos, Herbáceas, Hongos o Cactus, obteniéndose las siguientes fichas de cada uno de ellos:

- 25 Fichas de Árboles
- 14 Fichas de Arbustos
- 45 Fichas de Herbáceas
- 1 Ficha de Hongos
- 1 Ficha de Cactus

Como se puede observar, el grupo más numeroso es el de las herbáceas, seguido del grupo de los árboles. Dentro de cada uno de los grupos, las plantas están clasificadas por orden alfabético.

Según las distintas familias botánicas, se han obtenido plantas de un total de 39 familias distintas, siendo la familia más numerosa la ROSACEAE con un total de 10 plantas recogidas seguida de la familia ASTERACEAE con 9 plantas, según se puede observar en el listado siguiente:

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| - AMARANTHACEAE (1) | - PINNACEAE (1) |
| - APIACEAE (2) | - POACEAE (5) |
| - ASTERACEAE (9) | - POLYGONACEAE (2) |
| - BORAGINACEAE(1) | - PORTULACACEAE (1) |
| - BRASSICACEAE (1) | - PLEUROTACEAE (1) |
| - CACTACEAE (1) | - PUNICACEAE (1) |
| - CAPRIFOLIACEAE (1) | - RHAMNACEAE (1) |
| - CARYOPHYLLACEAE (1) | - ROSACEAE (10) |
| - CISTACEAE (1) | - THYMELAEACEAE (1) |
| - CONVULVULACEAE (1) | - TYPHACEAE (1) |
| - CUCURBITACEAE (2) | - SALICACEAE (4) |
| - CUPRESACEAE(1) | - SOLANACEAE (3) |
| - CYPERACEAE (1) | - ULMACEAE (1) |
| - FABACEAE (8) | - URTICACEAE (1) |
| - FAGACEAE (2) | - VITACEAE (1) |
| - LAMIACEAE (6) | |
| - LAURACEAE (1) | |
| - LILIACEAE (5) | |
| - MALVACEAE (2) | |
| - MIRTACEAE (1) | |
| - MORACEAE (2) | |
| - OLEACEAE (1) | |
| - PAPAVERACEAE (1) | |

Si se tienen en cuenta los distintos usos recogidos, el número de registros obtenidos para cada uno de ellos queda de la siguiente manera:

- Plantas comestibles (35) : Silvestres (12)
Cultivadas (23)
- Plantas condimentarias (3)
- Plantas para elaborar licores (1)
- Plantas aromáticas (3)
- Plantas forrajeras (13) : Silvestres (8)
Cultivadas (5)
- Plantas melíferas (5)
- Plantas medicinales (10)
- Plantas repelentes (1)
- Plantas fumables (3)
- Plantas utilizadas como combustible (5)
- Plantas yesqueras (3)
- Plantas utilizadas para construcción (2)
- Plantas utilizadas para cestería (4)
- Plantas utilizadas para utensilios (1)
- Plantas utilizadas para madera (2)
- Plantas utilizadas para recipiente vegetal (1)
- Plantas utilizadas para escobas (3)
- Plantas aromáticas (3)
- Plantas de uso religioso y/o festivo (13)
- Plantas de uso supersticioso ó mágico (1)
- Plantas de uso infantil (12)
- Plantas de uso ornamental (7)
- Plantas con otros usos (1)

De todos los usos recogidos, el más numeroso es el de comestibles con 35 plantas, seguido de las forrajeras, las de uso infantil y de uso religioso y/o festivo con 13 plantas recogidas de cada uno.



INTRODUCCIÓN. LA ETNOBOTÁNICA

Ciencia a caballo entre la Etnología y la Botánica, la Etnobotánica se ocupa de recopilar y analizar todos los conocimientos que surgen de las múltiples interacciones entre las plantas y los seres humanos a lo largo de la historia.

La importancia de las plantas para la Humanidad sigue siendo fundamental, a pesar del desapego actual con la naturaleza. Y no digamos en un pasado reciente, muy reciente por cierto, en que todo salía de la naturaleza. Es necesario recordar, a los niños y a los no tan niños, que plantas y hombres han evolucionado juntos, que sus caminos se encontraron hace más de tres millones de años y que



desde entonces ha habido un tira y afloja coevolutivo y que somos lo que somos y estamos donde estamos gracias al mundo vegetal.

Es indudable por tanto que las plantas han jugado un papel importante en la civilización humana. El vegetal es uno de los elementos importantes en la edificación de la civilización. Las culturas están inmersas, a veces inconscientemente, porque es lo natural, en un mundo vegetal que condiciona gran parte de las actividades y el pensamiento humanos.

El objeto de estudio de la etnobotánica son las plantas, tanto autóctonas, como introducidas, y el uso que se hace de ellas en las diferentes sociedades humanas; la importancia de las plantas como alimentos, medios curativos, recurso industrial, y su incidencia en la vida espiritual del hombre: plantas ornamentales, simbolismos vegetales, plantas en el pensamiento, como objeto de arte, en rituales religiosos o mágicos.

Surge la necesidad entonces de una clasificación de las plantas según los usos, o según categorías antropocéntricas. Aunque hay muchas posibilidades, las diferentes clasificaciones estarán condicionadas sobre todo por la región geográfica, el tipo de flora y vegetación y el grado de utilización de ésta. Desde una simple que dividiría las plantas en alimenticias y de uso técnico; otra intermedia: de uso alimenticio, tecnológico, higiénico, estético y psicológico, a la que se propone a continuación, que pretende ser algo más amplia y a la vez lo más sintética posible:

- 1.- Comestibles, especias y saborizantes, edulcorantes, oleaginosas.
- 2.- Forrajeras, pratenses, melíferas, abonos verdes, malas hierbas.



- 3.- Medicinales, drogas, estimulantes, narcóticos, tóxicas: venenosas o urticantes, alergógenas, insecticidas, raticidas.
- 4.- Ceremoniales, mágicas, emblemáticas, heráldicas.
- 5.- Maderables o para construcción en general de edificios, embarcaciones, vehículos, máquinas agrícolas, muebles, herramientas, utensilios domésticos, cestería y artesanía.
- 6.- Bioenergéticas, para leña, carbón, producción de alcohol.
- 7.- Industriales: aromáticas, cosméticas, oleaginosas, textiles, tintóreas, papeleras, curtientes, productoras de resinas, ceras, lacas, gomas o látex.
- 8.- Ornamentales, de jardinería, setos y cercas vivas o muertas, usadas contra la erosión hídrica o eólica.



La etnobotánica como ciencia en España no tiene un gran desarrollo en relación con otros países. Esto contrasta con la riqueza y diversidad vegetal y cultural con que se cuenta. La flora y la vegetación son de las más ricas y diversas de Europa. Los factores responsables de esto son la variada geología, topografía y clima, así como la latitud y la historia geológica.



La flora de un país como España está constituida por la suma de las plantas que crecen espontáneamente o autóctonas y aquellas introducidas o alóctonas (cultivos, ornamentales, invasoras). De ambas el hombre hace uso, en mayor o menor medida, para su beneficio. Estas plantas constituyen la flora útil de un país y es el campo de estudio de la etnobotánica.

Queda por tanto demostrado que desde el inicio de la Humanidad el hombre ha dependido del mundo vegetal para su supervivencia. El conocimiento empírico ancestral de las utilidades de las distintas especies vegetales se ha ido desarrollando y ampliando a lo largo de miles de generaciones pasando de padres a hijos fundamentalmente por vía oral.

Sin embargo, en los últimos años, el uso de las plantas silvestres por las poblaciones rurales españolas se ha visto enormemente reducido, y en la mayoría de los casos, son pocas y de avanzada edad las personas conocedoras de toda esta cultura, que conllevaba la integración del hombre en el medio y una explotación racional de los recursos. Esta sabiduría popular sobre las plantas comprende además diferentes apreciaciones sobre su hábitat natural y el manejo en los diferentes usos.

Además, los conocimientos botánicos y ecológicos de nuestra cultura popular no han sido valorados, reconocidos ni estudiados de forma seria y profunda por los científicos a lo largo de los muchos años de Historia de la Ciencia. Siempre se ha considerado que las actividades tradicionales del campo eran simples y triviales y que los conocimientos empíricos de agricultores, pastores, guardas forestales y yerberos no tenían importancia, que eran gente sin cultura y en muchos casos analfabetos.





No obstante, en los últimos años parece que hay bastantes iniciativas para recopilar estos conocimientos de transmisión oral en diferentes disciplinas científicas (Agronomía, Medicina, Ecología, Botánica o Zoología). Todo ello, no sólo por el interés en que no se pierda un rico patrimonio histórico-cultural, que ha costado miles de años aprender, sino también por las posibles aplicaciones científicas que se pueden derivar de dichos conocimientos ancestrales.

Y por ello este es un Estudio Etnobotánico sobre la flora de mi pueblo, en el que vivo, paseo y disfruto. Podríamos pensar que no tiene nada de especial, simple y típico paisaje castellano, frío y triste en invierno y seco y caluroso en verano, aunque sin duda quien se queda con una definición tan escueta es porque no se ha parado a observar. Nos rodea un paisaje rico, variado y cambiante al ritmo de las estaciones.

Gracias a este trabajo espero dar a conocer una parte de esa riqueza que posee nuestro entorno más cercano. Para ello cuento con la ayuda de muchas personas a las que desde aquí expreso mi más sincero agradecimiento

y que con su conocimiento adquirido, en muchas ocasiones debido a la necesidad fruto de años difíciles, me han aportado información sobre la utilidad de una gran cantidad de plantas que nos rodean de manera cotidiana y que gracias a este trabajo quedará registrado evitando su pérdida. Este también es uno de los principales objetivos de la Etnobotánica. Unir pasado y presente para enriquecer nuestro futuro. En su caso aportan su experiencia vital, siendo mi papel el de simple observador y transcriptor, aportando quizá los conocimientos botánicos básicos para darle rigor académico al trabajo.



Después de incontables salidas a campo, más de 1.500 fotos, reuniones con informantes y muchas horas dedicadas a la recogida de muestras botánicas y su posterior clasificación, lectura de bibliografía, elaboración de fichas, maquetado... este es el resultado final. Una colección de más de 80

fichas de plantas que nos serán más o menos familiares, pero a las que a partir de ahora podremos valorar como se merecen. Por supuesto seguro que habrá alguna planta a la que no haga referencia y sí haya tenido alguna utilidad, así como de la misma manera existen plantas en la localidad que no han tenido ningún uso y sin embargo tienen utilidad etnobotánica conocida en otros muchos municipios.



Por último solo espero que el lector disfrute tanto de este trabajo leyéndolo o consultándolo, como yo llevándolo a cabo, porque si hay algo con lo que me quedo sin duda es con lo vivido durante estos meses. El resultado podrá ser mejor o peor, pero la experiencia ha sido única.

"La felicidad no es una estación a la que se llega, sino una manera de viajar"

CONTEXTO HISTÓRICO



Los siguientes datos nos ayudan a hacernos un plano de situación acerca de la localidad motivo del presente estudio. A través ellos se pretende aportar información acerca de lo que ha sido la evolución de la población a partir de los datos y reseñas históricas que se han podido consultar. Por supuesto se hace hincapié en los datos relacionados con los usos y aprovechamientos de la tierra a lo largo de los años, porque nos dan una visión general de la evolución que ha sufrido el paisaje con el paso del tiempo. A pesar de todo, este Municipio siempre ha sido y sigue siendo (aunque con población cada vez más envejecida) un municipio eminentemente dedicado a la agricultura, aunque como ya hemos dicho el uso de la tierra ha ido evolucionando y actualmente todas las tierras de cultivo se dedican casi exclusivamente al viñedo y el cereal.

De alguna manera, la dedicación actual casi exclusiva de las tierras a este tipo de uso, con la elevada utilización de maquinaria y productos químicos que requiere, han contribuido a una pérdida de riqueza paisajista y botánica. La evolución social también ha contribuido a este hecho, ya que muchos de los usos que se le dieron a las plantas, fueron fruto de años duros en los que se buscaba en el campo la solución para cualquier tipo de problema o necesidad. Las mejoras de nuestra calidad de vida han contribuido también de alguna manera, a que perdamos ese vínculo con la naturaleza en una relación que durante muchos años fue simbiótica. A cambio de un buen manejo y conservación del paisaje, la naturaleza nos ha proveído de plantas que en el pasado hicieron la vida más fácil en los años difíciles.

La evolución por supuesto ha sido positiva a muchos niveles, pero creo que no por eso todo el saber popular debe darse por perdido. Forma parte de nuestra riqueza cultural y por ello se debe intentar al menos no perderlo.

La información que forma parte de las siguientes reseñas históricas, ha sido extraída de los distintos libros que existen publicados acerca de la Historia del Municipio, así como de los últimos datos del Instituto de Estadística de Castilla la Mancha y los Mapas de Cultivo del Ministerio de Agricultura.

DISTRIBUCIÓN Y PRODUCCIÓN DEL TÉRMINO MUNICIPAL (SIGLO XVIII)

Extraído de "Historia de la Torre de Esteban Hambrán" de Gabino García Cortés

En el Archivo Provincial de Toledo, nos encontramos con un estudio realizado sobre nuestro Término y su producción, realizado a mediados del siglo XVIII, el cual, tanto por su amplitud como por la meticulosidad de los datos que contiene, hemos considerado de interés.

"Las tierras del Término, son de regadío y de secano. Las primeras para hortalizas y frutales, regándose con dos arroyos llamados "Manadero" y "Fuente de Saúco". Hay además, unos huertos que se riegan con agua de charcas, y solo uno de ellos, con noria.

En el secano se siembran cereales y se plantan vides, olivares y matorrales y en algunas arroyadas hay álamos.

Hay tres prados privativos de la Villa, llamados: "La Vega", "El Juncar" y "Los Arcaduces". También tiene un monte de encinas. Los suelos puestos de cereal dan cosecha cada 4 años. Necesitan tanto descanso porque son tierras areniscas y de mala condición.

Entre los frutales se cuentan ciruelos, melocotoneros, membrilleros, granados y algunos morales y moreras.

Miden por fanegas de 600 hectadales de marco real, sembrando en una de marco, una fanega de trigo, o 6 celemines de centeno, o 2 de cebada o 9 celemines de avena o 3 de garbanzos o 9 de algarrobas. Cuarenta olivas caben en una fanega y 600 cepas de vid también caben en una fanega.(*)



(*) ACLARACIÓN

1 Fanega = 54 áreas = 5400 m²

1 arroba (de cualquier peso) = 11,5 litros

De aceite = 12,5 litros

De vino = 16 litros

1 real = 25 céntimos de peseta (4 reales = 1 peseta)

1 Maravedí: viejo = 1/3 de 1 real

Nuevo = 1/7 de 1 real

1 Fanega (medida para áridos) = 55 dm³ ó 55 litros

El Término se compone de 7242 cepas (entiéndase parcelas). De ellas 300 ocupan el monte de la villa y 3150 son propiedad del vecindario. Aparte matorrales, yermos, cerros, peñascales, crestas y barrancos.

Las tierras cultivadas se distribuyen así:

Regadío: 37 fanegas

Frutales: 4 fanegas

De secano: sembradura 4800 fanegas: 450 de calidad, 2650 de mediana calidad y 1700 de baja

Plantío: 1202 fanegas de viñedo

404 fanegas de olivo

104 fanegas de higueras

12 fanegas de morales

Prados: 19 fanegas

Matorral o yermas: 300 fanegas.

Producción:

Fanega de regadío produce 200 arrobas de hortalizas verduras y legumbres

Fanega de frutal produce 60 arrobas de fruta

Fanega de secano produce: 8 fanegas de trigo

4 fanegas de centeno

10 fanegas de cebada

7 fanegas de avena

3 fanegas de garbanzos

8 fanegas de algarrobas

La rastrojera produce 1 real por fanega

La fanega de viña produce 22 arrobas de vino

La Pámpana que es propia del Ayuntamiento produce 7446 reales/año

Cada fanega de pastizal produce un beneficio de 40 reales/año

Cada fanega de olivar da 9 arrobas de aceite

Una fanega de higueras da 120 arrobas de brevas o higos

La fanega puesta de morera, cosecha 100 arrobas de hojas, mientras que el monte de encinas produce unos años con otros 10050 reales y por el carboneo se obtienen 666 reales y 22 maravedíes.



Valor y beneficio de los productos:

Arroba de hortalizas: 3 reales

Fanega de Trigo: 16 reales

Fanega de centeno: 11 reales

Fanega de cebada: 8 reales y 17 maravedíes

Fanega de avena: 6 reales

Fanega de garbanzos: 42 reales

Fanega de algarrobas: 10 reales

Arroba de vino: 5 reales

Arroba de fruta: 2 reales y medio

Arroba de aceite: 18 reales

Arroba de higos ó brevas: 1 real y medio

Arroba de hojas de morera: 2 reales y medio

Ganadería:

El Término mantiene 170 colmenas, distribuidas entre 7 propietarios. El que más, tiene 60 corchos.

El ganado de labor se distribuye:

38 vacas domadas y 8 cerriles

75 cabezas de asnal

2 yeguas de cría

600 cabezas de ganado de cerda para recrió. Aparte, los vecinos poseen para la matanza, un año con otro, 800 cerdos.

RESEÑA HISTÓRICA (AÑO 1903)

Extraído de "Reseña Histórica de Los Orígenes, Vicisitudes y Estado Actual de la Villa de La Torre de Esteban Hambrán (1903)" de Isidro García Flores y García.

Pag. 86 Término Actual

(...) La mayor parte de su terreno ha llegado hasta nosotros cubierto de encinas y espesos matorrales que se extendían hasta las mismas paredes del pueblo, destinándose para pastos del ganado lanar, cabrío y de cerda. Entre las causas que se oponían al mayor cultivo, figuraba la principal de hallarse vinculada la casi totalidad del terreno, que pertenecía a fundaciones piadosas, mayorazgos y a los llamados bienes propios del pueblo. Las leyes desvinculadoras y de desamortización, sacaron la propiedad de "manos muertas" y distribuyéndose las unas entre diversas familias, enajenándose por el Estado las otras, y repartiéndose equitativamente en 1861 las que ocupaba el monte, o sean las Vegas, Casa Canal y Querada, todos los vecinos se hicieron propietarios, y de aquí el impulso dado al cultivo y el desarrollo considerable de su riqueza. Las tierras sitas en la Vega o sea a la continuación de las huertas a derecha e izquierda del camino de Montrueque, que se hallaban destinadas a eras de pan trillar, como bienes comunes, y el delicioso valle denominado "Los Llanos", se habían con anterioridad repartido entre muchos vecinos, en pago de anticipos hechos al Municipio durante la Guerra de Independencia.



Merced a las expresadas causas, vemos en el día extensos plantíos de vigorosos viñedos y olivares que han venido a acrecentar la riqueza y a realzar el magnífico panorama que ya presentaba este término con sus abundantes aguas, fértiles huertas y frondosas alamedas.

En el año 1864 desaparecieron las últimas encinas de las millones que poblaban la mayor parte del término." (...)

Pag. 90 Valles

(...) Entre los pintorescos y deliciosos valles que contiene el Término municipal, merecen citarse por su extensión y hermosura los siguientes:



- Montrueque. Situado al poniente de la población y en dirección de Sur a Noroeste, comprende desde el puente de Santa Ana, sobre el arroyo del Manadero, hasta su desembocadura en los Montes de Alamín. Se halla poblado de huertas y alamedas de chopos y álamo negro. Su cuenca y laderas las pueblan frondosos viñedos y olivares.

- Testona. Al Norte de la población sigue dirección de Oriente a Poniente en toda la longitud que recorre el Arroyo de Fuentesauco, desde la carretera de Méntrida hasta su desembocadura o afluencia en el del Manadero. Se halla poblado de árboles frutales, alamedas y sauces y en sus respectivas cuencas y laderas, de viñas y olivos.

- Fuentesauco. Al Este y Noroeste del pueblo tiene su nacimiento en el valle de las Loberas y se une al de la Testona en el camino de Mentrída, hallándose cubierto de huertas y árboles frutales, viñas y olivares.

- Camino de Toledo. En la parte superior y Sur de la población, continuación del de Montrueque desde el Manadero hasta la carretera de Cáceres, y se halla poblado de viñas y olivos.

- Camino de Camarena. También a la parte superior del pueblo, en dirección de Saliente a Suroeste, comprende desde el sitio del Manadero o Cruz del Camino Toledo hasta la carretera de Madrid a Cáceres. Se halla poblado de viñas, olivos e higueras y sus cumbres o cerros están destinados al cultivo de cereales.

- Valtoledano. Al Suroeste de la población y a corta distancia de ella, sigue la dirección del arroyo del mismo nombre, y es continuación del de camino antiguo de Fuensalida. Se halla poblado de árboles frutales, viñas y olivares.

- Vegas. Comprende todo el trayecto que recorre el arroyo del mismo nombre y se halla poblado de viñas nuevas y alamedas de chopos." (...)

Pag. 96 Huertas

(...) Los dos deliciosos valles de huertas, llamados de la Vega ó calle de las Huertas y Fuentesauco, se hayan cuajados de varios árboles frutales, cuyos exquisitos frutos especialmente la GUINDA GARRAFAL, se vendieron antiguamente con mucha estimación en los Mercados de Toledo y de Madrid.

Calle de las Huertas: Además de las huertas que se alimentan de las aguas del arroyo del Manadero, existen en el mismo trayecto y lado derecho de ellas, otras muchas huertas o parcelas de tierra de poca extensión. La huerta conocida con el nombre antiguo de Urdiales recoge sus aguas del nacimiento del arroyo del Manadero, frente a la ermita y puente de San Sebastián.



Fuentesauco: El valle de Fuente-Sauco, más pintoresco aún que el de la Vega, pero menos apreciado y frecuentado, por hallarse a mayor, aunque no larga distancia (2 km) se halla situado al Noreste del pueblo y regado por el arroyo del mismo nombre, cuyo cauce divide las huertas en dos trozos." (...)

Pag. 114 Producción

(...) La principal producción de este Término en el Siglo XVIII y primeros años del Siglo XIX, la constituían los pastos, de que se alimentaban muchos rebaños de ganado lanar, cabrío y también vacuno, pertenecientes a sus vecinos, la bellota de sus poblados montes que sostenía algunas piaras de ganado de cerdas, la caza mayor y menor, el aceite, las ricas frutas de sus huertas, la hoja de moral cuyo árbol

abundaba en todos los valles próximos a la población y se destinaba a la cría de gusanos de seda y el vino en pequeña cantidad, siendo casi nula la cosecha de cereales.

En el período de paz que siguió a la Guerra Civil, se empezó a dar impulso a la plantación de la vid, que fue aumentando progresivamente con la desamortización y extinción de las vinculaciones y enajenación de los montes.

Los sazonados frutos que sus huertas producen, con especialidad la **guínda garrafal** y la **ciruela claudia**, fueron en la antigüedad muy celebradas en Toledo. El abandono en que se halla ahora la custodia de la propiedad, influye para que la última fruta se venda antes de su madurez para las confiterías.



Las **hortalizas** excedentes del consumo local se venden por los mismos hortelanos en los pueblos inmediatos.

Los **cereales** se cosechan en tan pequeña cantidad que no produce ninguna de sus especies para el abastecimiento de la población.

Las **higueras** producen azucarados higos, que en años anteriores se vendían frescos con mucha estimación para el consumo de Madrid; pero la facilidad de los transportes en la actualidad, ha hecho desmerecer su precio, por lo que se destinan ahora para conservarlos en pasos, y en su mayor parte para alimento del ganado de cerda, así que esta producción está llamada a desaparecer.

Los **morales** se descuajaron por completo al cerrar los renombrados telares de Toledo y Talavera." (...)

Pag. 121 Industria y Comercio

(...) La principal y acaso única industria que ocupa en el día a la mayoría de los vecinos, es la vinícola, esmerándose todos a porfía en la mejor elaboración de vinos de pasto.

Las bodegas, bien aseadas, en número de 140, de capacidad de 50 a 1000 hectolitros, sirven para contener el vino durante la fermentación en vasijas de barro ó tinajas y las frescas y espaciosas cuevas de que dispone la gran mayoría se destinan para la conservación de los vinos durante los meses de estío.



El orujo o casca prensada se destina para la extracción de aguardientes en 14 alambiques fijos ó culebrinas que tienen otros tantos cosecheros, quienes a la vez extraen el residuo de aquel, el producto comercial llamado tártaro, que venden con estimación a las fábricas refinadoras.

Merece hacerse especial mención del magnífico aparato destilatorio que ha instalado con todos los adelantos modernos el activo y laborioso comerciante y cosechero de vinos D. Emiliano Alonso en el paso del Arroyo del antiguo Camino de Santa Cruz.

Dentro de la población además, existen 6 molinos de aceite." (...)

DISTRIBUCIÓN Y PRODUCCIÓN DEL TÉRMINO MUNICIPAL (1980)

Distribución de superficie:

Viñedos: 2406 ha

Olivares: 323 ha

Cereal- secano: 1986 ha

Regadío: 35 ha

Improductivo: 135 ha

El cultivo principal que existe es el viñedo de lo que podemos catalogar aproximadamente 3 millones de vides con una producción media, un año normal, de 7 millones de kilos de uvas.



El cereal, casi exclusivamente se siembra trigo y cebada, aprovechando las mejores tierras, estimándose una producción media muy variable (entre los 1000 y 3000 kg/ha de trigo y poco más de cebada).

El resto de los cereales casi carece de implantación. Lo mismo podemos decir, en cuanto a las tierras de regadío pues, aunque existen 35 ha, todas ellas regadas con agua "de pie" (vegas de "Fuentesauco" y "Calle de las Huertas") escasamente se produce fruta y hortaliza para sus propietarios, ya que muchas de ellas se siembran de cereales o forrajes para el ganado.

El olivar se encuentra, del mismo modo, bastante abandonado, por su escaso rendimiento en la actualidad y si bien se llegaron a recolectar en nuestro término en algunos años cerca de los 2.000.000 de kilos de aceituna, escasamente llega en la actualidad a la décima parte.



CONTEXTO HISTÓRICO ACTUAL

La Torre de Esteban Hambrán es un Municipio de Toledo que se encuentra a 577 m de altitud y tiene una superficie de 51 km². Los últimos datos estadísticos que se pueden obtener son del año 2007 y con ellos sabemos que la localidad en la actualidad cuenta con aproximadamente 1768 habitantes, unos 35 habitantes/m².

Los datos de población de los últimos años nos muestran un aumento en el número de personas censadas. De las 1506 personas censadas en 2001, hemos pasado a los 1768 en 2007. Estos datos responden a la tendencia actual de éxodo de las grandes urbes y aumento de población en las provincias colindantes. En

este caso, la cercanía a Madrid (45 km) ha permitido este aumento de censo local con personas no nacidas en el municipio, tal y como se recoge en los datos estadísticos, ya que del total de personas censadas, un 39,1% son personas nacidas en el mismo municipio, pero un 35,8% proceden de otra CCAA.



La economía se basa fundamentalmente en la agricultura, la ganadería y en el sector servicios. El último censo agrario del que se dispone es del año 1999 y gracias al mismo sabemos que la localidad cuenta con un total de 5554 has de terreno agrícola de las cuales más de un 70% están labradas. De estas tierras labradas, un 57,5% son viñedos, un 33,7% son herbáceas y un 8,7% de olivar. Sólo un 0,2% de estas tierras están dedicadas a frutales.

De un total de 476 agricultores, para 323 de ellos la agricultura es su actividad principal. Respecto a la edad actual de los agricultores, de total de agricultores, 187 se sitúan en la franja de edad de los 35 - 54 años, 114 de la franja de 55 a 64 años y 159 de más de 65 años o más.

La producción vinícola, que se extrae de los casi tres millones de vides y con una producción media de siete millones de kilos de uvas, se recoge en dos Cooperativas: Nuestra Señora de Linares, que nació en 1.963 y la del Santísimo Cristo de la Salud, desde 1.974. Ambas hacen unos caldos exquisitos que comercializan con la Denominación de Origen Métrida.

El cereal que se siembra es fundamentalmente el trigo y la cebada, aunque es muy escaso. La producción media está muy cercana a los 2.000 kilos de trigo por hectárea y ligeramente superior de cebada.

La producción de aceite en la actualidad se ha visto reducida debido al escaso rendimiento del olivar. Éste hace muchos años llegó a producir hasta 2.000.000 de kilos de sus aceitunas y en la actualidad no llega a la décima parte.



Nuestra ganadería está compuesta fundamentalmente por ganado lanar, porcino, avícola y bovino.

La industria local se encuentra en vías de desarrollo, aunque la localidad ya cuenta con empresas de construcción, de fabricación de muebles y otras actividades relacionadas con la madera, que se complementan perfectamente con talleres de cerrajería y forja.

NOCIONES DE BOTÁNICA MORFOLÓGICA

La botánica morfológica es la rama de la [botánica general](#) que estudia la forma de las [plantas](#) y de sus partes constituyentes

Plantas Vasculares

Son organismos pluricelulares generalmente terrestres, con tejidos de conducción especializados. Reciben también el nombre de embriófitos por desarrollar un embrión pluricelular después de la fecundación.

Reino PLANTAE

División *Pteridophyta* (Pteridofita)

División *Spermatophyta* (Espermatofita)

Subdivisión *Gymnospermae* (Gimnosperma)

Subdivisión *Angiospermae* (Angiosperma)

1. Clase *Dicotyledoneae* (Dicotiledónea)
2. Clase *Monocotyledoneae* (Monocotiledónea)

Las plantas vasculares incluyen dos divisiones:

División *Pteridophyta* (12.000 especies). Comprende los licopodios y selaginelas, los equisetos (colas de caballo) y los helechos propiamente dichos. La reproducción tiene lugar por medio de esporas producidas en esporangios, no hay flores ni semillas, razón por la cual se las denominaba antiguamente criptógamas vasculares.

División *Spermatophyta* (235.760 especies). La reproducción se produce con formación de flores y semillas. Por la posesión de flores estas plantas se denominan fanerógamas o **antófitos**. La división *Spermatophyta* tiene dos subdivisiones: *Gymnospermae* y *Angiospermae*.

Subdivisión *Gymnospermae* (760 especies). Sus semillas se encuentran desnudas en la axila de brácteas o directamente sobre el eje de la inflorescencia. Incluye los pinos, abetos, cipreses, *Cycas*, *Ginkgo* etc.

Subdivisión *Angiospermae* (235.000 especies). Constituyen el grupo vegetal dominante en la actualidad. Presentan sus óvulos o futuras semillas encerrados en un recipiente que es el ovario, que se transformará en fruto.

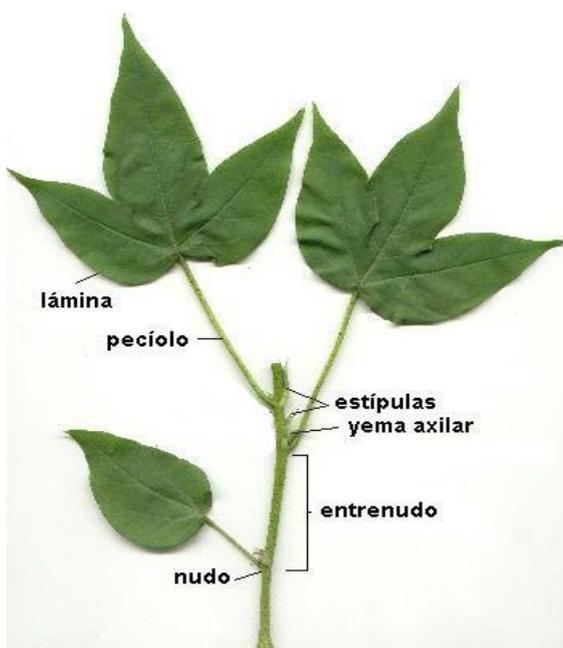
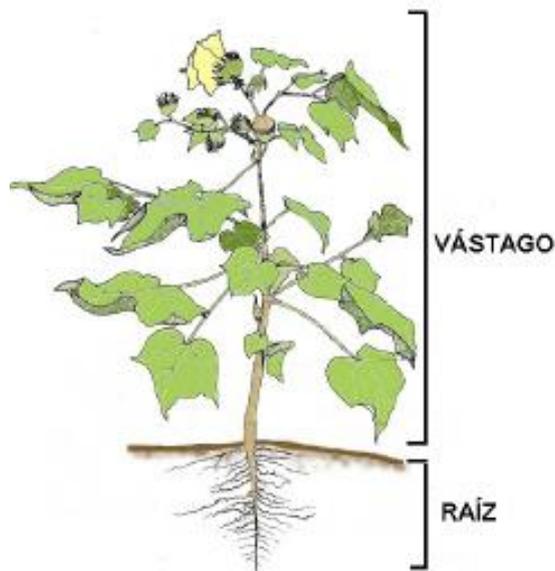
-Clase *Dicotyledoneae* (170.000 especies). Plantas herbáceas a árboles de gran desarrollo. Ejs.: lechuga, remolacha, tomate etc.

-Clase *Monocotyledoneae* (65.000 especies). Principalmente plantas herbáceas. Ejs.: cebolla, trigo, lirios, palmeras, orquídeas.

Organización del Cuerpo de las Plantas

Diferenciación morfológica del tallo, hoja y raíz

El cuerpo de las plantas vasculares está marcadamente polarizado y formado por dos porciones básicas que viven en ambientes diferentes: un **vástago** orientado hacia la luz, que vive en ambiente aéreo, compuesto por tallo y hojas, y una **raíz**, órgano de fijación y absorción que vive en el suelo. Este tipo de cuerpo vegetativo se llama **cormo** y se presenta en pteridofitas y espermatofitas, que por eso se llaman también **cormófitos**.



El Tallo

Es el eje que sostiene las hojas, órganos de asimilación con forma aplanada para una absorción lumínica óptima, y les asegura mediante una **filotaxis** adecuada, una disposición favorable para captar la mayor radiación con el mínimo sombreado mutuo.

En plantas sin hojas, como la mayoría de las *Cactaceae* (Cactus), el tallo se encarga de la fotosíntesis. En el momento de la reproducción, el tallo lleva también las flores y los frutos.

El tallo es además la vía de circulación entre raíces y hojas y almacena sustancias de reserva y agua. Además, puede tener muchos metros de altura.

El lugar de inserción de la hoja en el tallo es el **nudo**, y la parte del tallo comprendida entre dos nudos sucesivos es el

entrenudo o internodio.

Las Yemas

Las estructuras encargadas del crecimiento del tallo son las yemas, que también producen hojas y ramificaciones.

Una yema es el extremo joven de un vástago. La yema situada en el extremo del eje es la yema terminal.

Las que se encuentran en la unión de las hojas con el tallo son las yemas axilares.



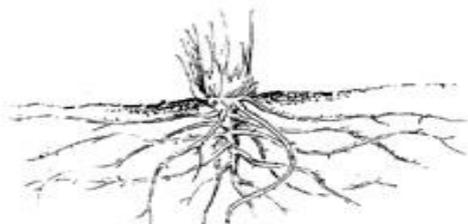
La Raíz

La raíz es el órgano generalmente subterráneo, especializado en:

- Fijación de la planta al substrato.
- Absorción de agua y sustancias disueltas.
- Transporte de agua y solutos a las partes aéreas.
- Almacenamiento: las plantas bienales como zanahoria almacenan en la raíz durante el primer año reservas que utilizarán el segundo año para producir flores, frutos y semillas.

Sistemas radiculares

1. Sistema radicular alorrizo: corresponde a un sistema radicular con una raíz dominante. Desde el punto de vista de la forma, se caracteriza por presentar un raíz principal y numerosas laterales. Se conocen también como raíces pivotantes.
2. Sistema radical homorrizo: corresponde a un sistema radicular sin una raíz dominante, por lo que presentan similar forma. Este tipo de raíces se conocen además como raíces fibrosas o fasciculadas (que crecen en manojos). Estas raíces nunca presentan crecimiento secundario en grosor.



Sistema radical homorrizo.



Sistema radical alorrizo.

La Hoja

Las hojas son órganos vegetativos, generalmente aplanados, situados lateralmente sobre el tallo, encargados de la fotosíntesis. La morfología y anatomía de tallos y hojas están estrechamente relacionadas. Un órgano no puede existir sin el otro, en conjunto constituyen el **vástago**.

Tipos de hoja

La enorme variabilidad de las hojas permite clasificarlas en diversos tipos atendiendo a diferentes criterios:

- Por su nervadura
- Por el número y disposición de los folíolos
- Por su forma general
- Por la forma del borde
- Por la forma del limbo
- Por la forma del ápice
- Por la forma del margen
- Por la forma de la base, etc

Tipos de hojas según su nervadura

La *nervadura* o *nerviación* de las hojas varía dependiendo de las especies, aunque las más comunes son las de *nervadura paralela* o *paralelinervias*, en las que las nervaduras se extienden paralelamente desde su base; y las de *nervadura reticular*, en las que existen nervios principales, de los que salen, a modo de red, otros nervios secundarios o menores en disposición de retículo.

De éstos tipos generales de hojas también se pueden deducir otros, como las *radiales*, *penninervias*, *curvinervias*, etc.

A continuación se detallan los tipos comunes de hojas según su nervadura:

- **Paralelinervia**: cuando todos los nervios son paralelos y parten longitudinalmente del pecíolo a lo largo de la hoja, como son las hojas de las monocotiledóneas.
- **Penninervia o pinnatinervia** : cuando hay un nervio central, y todos los demás nacen a lo largo de su eje, como las barbas de la pluma de un ave cuando parten del raquis (ejemplo de la hoja del avellano).
- **Palmatinervias**: cuando el pecíolo, en la unión con la hoja, se ramifica en nervios diferentes.
- **Curvinervia**: cuando varios nervios que parten del pecíolo no se extienden paralelamente, sino que describen una curva más o menos suave a lo largo de toda la hoja hasta su ápice.
- **Palmeada**: cuando hay más de un nervio principal ramificado que sale del pecíolo, a modo de los dedos de una mano.
- **Radial**: cuando los nervios salen desde un centro común en forma de radios, ejemplo de la hoja de la hierba centella.



Tipos de hojas según su disposición sobre el tallo

La diversa disposición de las hojas en el tallo se estudia mediante una parte de la botánica llamada *filotaxis*. Las hojas nacen en puntos determinados del tallo que como ya hemos señalado anteriormente se denominan *nudos*. Las hojas se sitúan en los nudos a lo largo del tallo según diferentes órdenes, e incluso con cierto desorden (las llamadas hojas *esparcidas*); a veces se disponen varias juntas en un mismo nudo formando un *verticilo* (hojas *verticiladas*); en otras ocasiones se muestran dos hojas en cada nudo enfrentadas entre sí (*opuestas*), etc.

Las disposiciones más representativas son las siguientes:

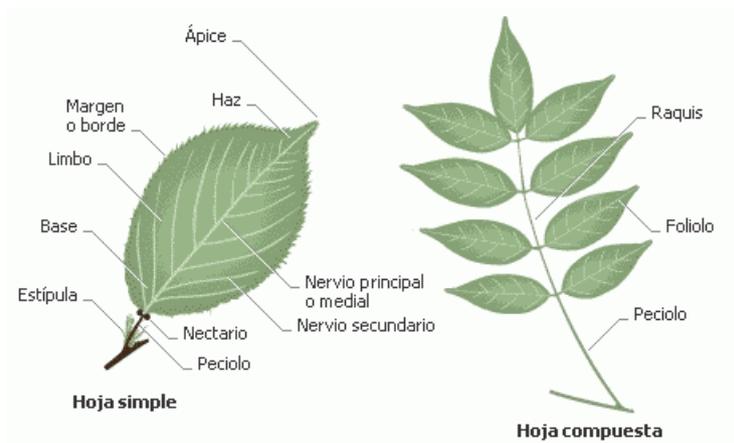
- **Aisladas**: cuando en el tallo sólo hay una hoja por nudo.
- **Verticiladas**: cuando en el tallo hay varias hojas por nudo, es decir, en un mismo nivel.
- **Pecioladas**: cuando las hojas están unidas al tallo mediante un pecíolo (rabo).
- **Alternas**: si las hojas están dispuestas siguiendo una línea espiral a lo largo del tallo, es decir, nacen de una en una a lo largo de él.
- **Opuestas**: si dos hojas están insertadas en el tallo a igual altura, una enfrente de otra.
- **Decusadas**: cuando dos pares sucesivos de hojas se sitúan en planos perpendiculares entre sí, es decir, cuando cada par de hojas se disponen de manera que forman ángulo recto con el superior e inferior inmediatos.

- **Sésiles:** cuando las hojas no tienen pecíolo (rabo). Se denominan *decurrentes* cuando nacen abrazadas al tallo.
- **Esparcidas:** si la disposición de las hojas no sigue ninguna pauta.



Tipos de hojas según las características y aspecto del limbo

Según la composición de las hojas en base a las características y aspecto del limbo, se las clasifica en *simples* o sencillas y *compuestas*. En las primeras, el pecíolo no se ramifica, siendo el limbo de una sola pieza. Las hojas compuestas presentan el limbo dividido en hojitas (los *foliolos*) que a su vez pueden subdividirse.



Las hojas compuestas pueden:

- **Paripinnadas:** cuando disponen de un número par de foliolos.
 - **Imparipinnadas:** cuando se muestra un foliolo terminal, y por tanto existe un número impar de foliolos.
- Según la forma del limbo, las hojas se pueden clasificar en:
- **Acorazonadas:** cuando su forma recuerda la de un corazón.
 - **Lanceoladas:** cuando presenta una forma de lanza.
 - **Sagitadas:** cuando su forma recuerda la de una saeta.
 - **Bilobuladas:** cuando está partida o hendida en dos lóbulos, ejemplo del *Ginkgo biloba*.
 - **Elípticas:** cuando presenta la forma de una elipse.
 - **Ovaladas:** cuando tiene forma de óvalo.

- **Compuestas palmeadas:** cuando una hoja compuesta presenta divisiones o folíolos dispuestos como los dedos de una mano.
- **Compuestas trifoliadas:** cuando una hoja compuesta presenta tres divisiones o folíolos.



Tipos de hojas según su borde

Las hojas también se pueden clasificar por su borde. Éste puede ser liso (*entero*); presentar indentaciones (*borde dentado* o con pequeños entrantes); hendiduras más o menos acusadas (*borde lobulado*, *festoneado*, *partido*), etc.

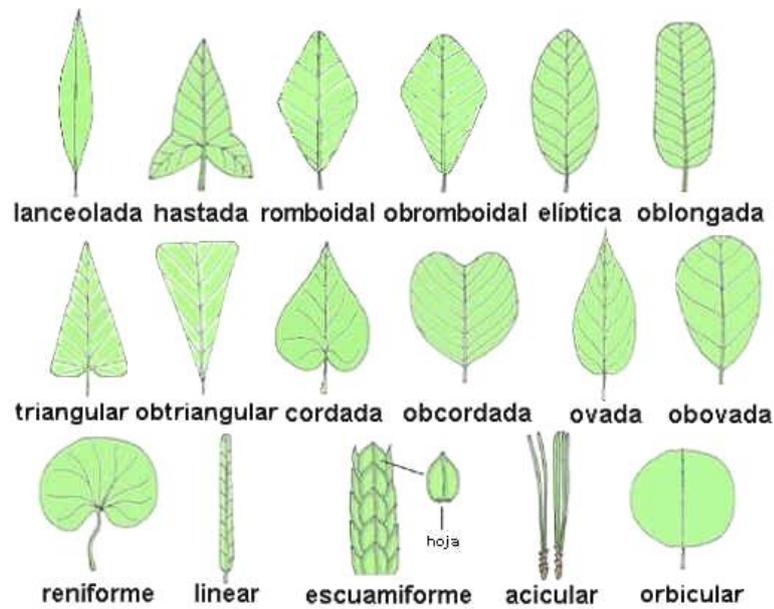


Tipos de hojas según su duración

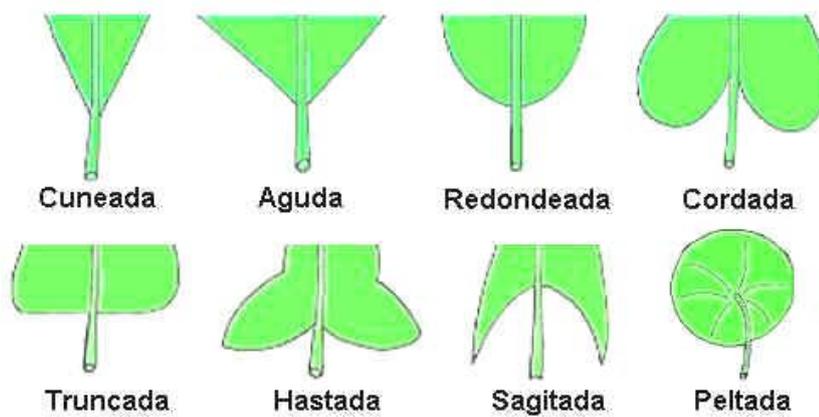
Las hojas también pueden clasificarse de acuerdo a su duración en el tiempo. Se dividen en: *caducas* (si sólo viven un periodo vegetativo y caen a su final), *perennes* o *persistentes* (duran más de un periodo vegetativo) y *marcescentes* (si ya secas, se mantienen en el árbol hasta la formación de las próximas).

Otro tipo de clasificación de las hojas es la siguiente:

Tipos de hojas según su lámina foliar



Tipos de hojas según la base de su lámina foliar



Tipos de hojas según el ápice de su lámina foliar



La Flor

La flor es el órgano reproductor de ciertas plantas (Angiospermas) que produce los frutos, que a su vez encierran las semillas. No todas las plantas que forman semillas tienen flores; las coníferas, por ejemplo, forman las semillas en las escamas de unas estructuras llamadas conos o piñas.

Las flores forman normalmente 4 verticilos de antófilos ("hojas florales") con diferentes tipos de especialización.

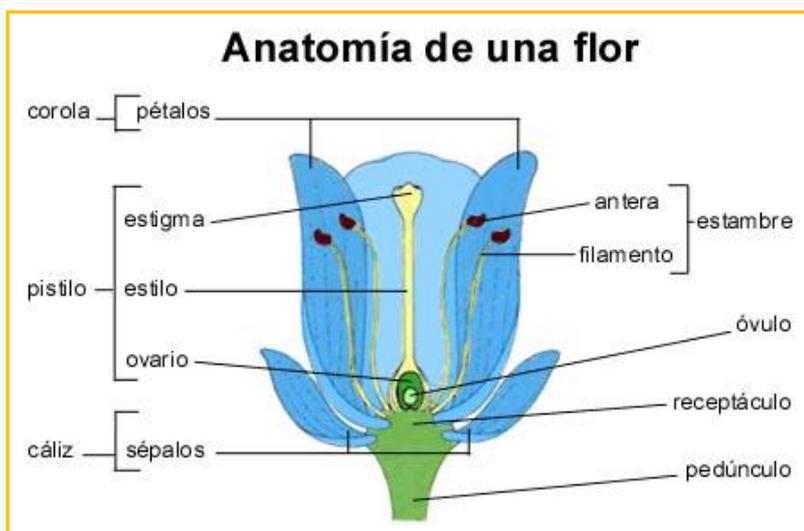
1. **El cáliz:** formado por los sépalos.

2. **La corola.** Formado por los pétalos.

El cáliz y la corola se conocen también como el **perianto** de la flor.

3. **El androceo.** Está formado por los estambres.

4. **El gineceo.** Está formado por carpelos. Los carpelos han diferenciado, frecuentemente tres porciones morfológicamente diferentes: la parte basal que contiene el ovario; la parte media, el estilo y la parte apical, el estigma. Frecuentemente al conjunto de las tres piezas se le denomina como pistilo.



La distribución de los órganos masculinos y femeninos en las flores y en los individuos varía de especie en especie. Las flores frecuentemente son **bisexuales** (antiguamente "hermafroditas"), pero en algunas especies por carencia de uno de los verticilos fundamentales las flores son **unisexuales** (femeninas o masculinas). Si las flores femeninas y las masculinas están en el mismo individuo, la especie es **monoica** si por el contrario, las flores de sexos distintos se encuentran en individuos diferentes, las especies son **dioicas**.

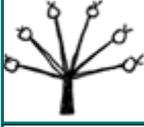
Las inflorescencias

Inflorescencia es la disposición de las [flores](#) sobre las [ramas](#) o la extremidad del [tallo](#); su límite está determinado por una hoja normal. La inflorescencia puede presentar una sola flor, como en el caso de la [magnolia](#) o el [tulipán](#), o constar de dos o más flores como en el gladiolo y el trigo. En el primer caso se denominan inflorescencias unifloras y en el segundo se las llama plurifloras.

En términos generales existen dos tipos de inflorescencias relacionadas directamente con la forma de crecimiento del tallo, estas son inflorescencias monopodiales y simpodiales.

- **Monopodiales:** Se consideran como con crecimiento indefinido pues producen flores durante toda la época de floración de la planta.

- **Simpodiales:** Se consideran como inflorescencias con crecimiento definido pues la yema del extremo de la inflorescencia es la primera en producir una flor, por lo que "define" el crecimiento del eje. Producto de ello, la inflorescencia produce ramificaciones por debajo de la yema del ápice. Se reconocen porque la floración tiene lugar muy rápido y las flores se abren casi simultáneamente, rara vez se observan frutos y yemas florales, sin abrir, en la misma inflorescencia.

Tipos de inflorescencias			
	AMENTO Espiga unisexual, masculina o femenina, como en el roble		CORIMBO Flores terminan todas a la misma altura, como en algunas crucíferas
	UMBELA Todas las flores salen del mismo punto, como en las umbelíferas		CABEZUELA Flores sentadas en un mismo receptáculo, como en las compuestas
	ESPÁDICE Espiga con flores femeninas en la base y masculinas en el ápice como en el ajo		DICASIO De cada rama salen dos y siempre se acaba en una que limita el crecimiento
	ESCORPIOIDE Cima unípara. Las ramas salen de un solo lado, como en la viborera		HELICOIDEA Cima unípara. Las ramas salen en los dos lados como en la borraja
	RACIMO Pedunculadas a lo largo de un eje, como en la col		ESPIGA Flores sentadas como en las gramíneas

El fruto

El fruto es el ovario fecundado de las plantas con flor. La pared del ovario engorda hasta transformarse en la pared del fruto y se denomina pericarpio, cuya función es proteger a la semilla. La mayoría de los frutos implican la formación de semillas, pero ciertas plantas pueden producir frutos sin que ello ocurra. Estos frutos se llaman **partenocárpicos**.

Cualquiera que sea su origen y aspecto, el fruto cumple tres funciones importantes:

- Contener y proteger la semilla
- Contribuir a la dispersión de la semilla
- Atraer animales que dispersen las semillas

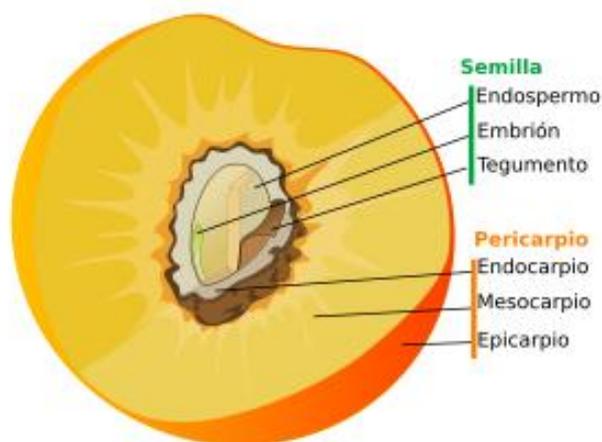
Partes del fruto

El **pericarpio** es la pared del fruto. A su vez, el pericarpio se divide en: exocarpiio, mesocarpio y endocarpio.

El exocarpio o **epicarpio** comprende la epidermis solamente, o la epidermis y los tejidos subyacentes.

La superficie puede tener aspectos muy distintos:

1. lisa en *Capsicum annuum* (pimiento) o *Prunus avium* (cereza).
2. pruinosa (con ceras) en *Vitis vinifera* (vid) y *Prunus domestica* (ciruela).
3. pilosa como en *Prunus pérsica* (melocotón).
4. con pelos ganchosos o espinas.



El **mesocarpio** puede ser escaso como en los frutos secos, o carnoso como en *Prunus persica* o en la berenjena, *Solanum melongena*. El **endocarpio** puede ser carnoso como en la uva (*Vitis vinifera*), apergaminado como en las vainas de las arvejas, pétreo como en la aceituna (*Olea europaea*), con pelos jugosos como en los frutos cítricos (*Citrus spp.*)

Tipos de frutos

- **MESOCARPIO DE CONSISTENCIA CARNOSA**.....frutos carnosos

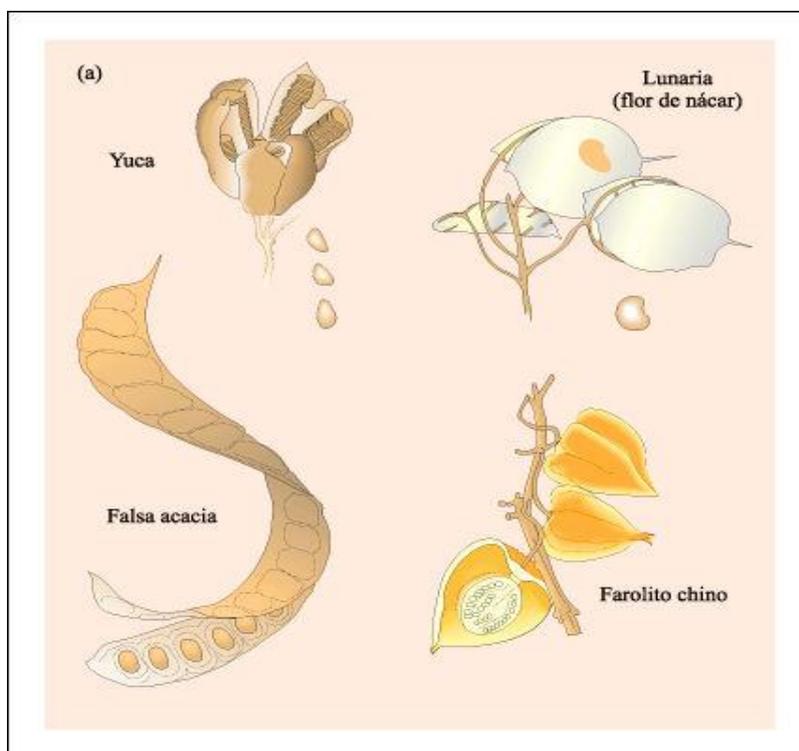
- Endocarpio leñoso.....**drupas** (ciruelas, damascos)

- Endocarpio no leñoso.....bayas (tomates, paltas, uvas)

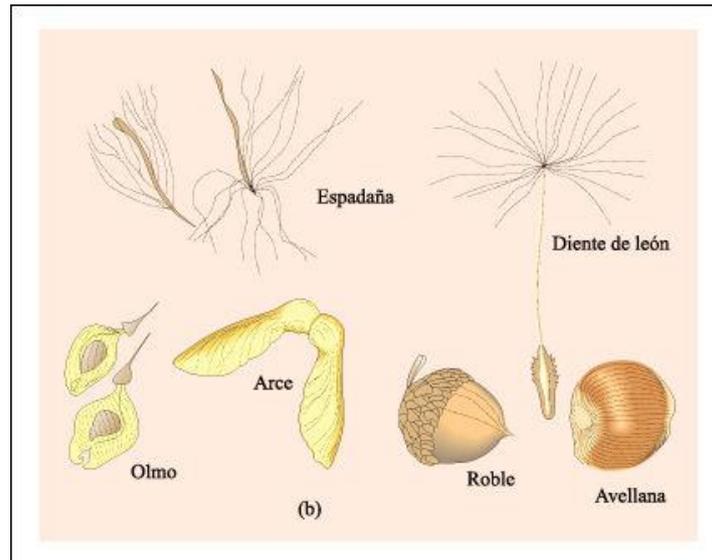
- **MESOCARPIO "SECO"**.....frutos secos

- Si se abren espontáneamente cuando maduran.....**frutos secos dehiscentes**: **cápsulas** (más de un carpelo, más de una apertura), **legumbres** (un carpelo, dos aperturas), **folículos** (un carpelo, una apertura), **silícula** o **silícula** (dos carpelos, dos aperturas y presencia de replo). La dispersión de las semillas (es decir, cuánto de lejos germinarán de la planta "madre") depende de factores como cuánto de lejos fueron expulsadas del fruto y de la acción del viento y el agua que pueden ayudar a transportar las semillas.

- Si no se abren espontáneamente cuando maduran.....frutos secos **indehiscentes**: **nuez** (pericarpio leñoso), **aquenio** (pericarpio, blando y "descascarable"), **cariopsis** (pericarpio inseparable de la semilla), **lomento** (meduloso, proveniente de un fruto seco, dehiscente). En estos casos, para que las semillas se liberen del interior del fruto y alcancen la tierra para poder germinar, éste debe caer al suelo y pudrirse o bien, si es un fruto carnoso, podrá ser ingerido por algún animal y las semillas pasarán por su tubo digestivo y serán eliminadas con las heces.



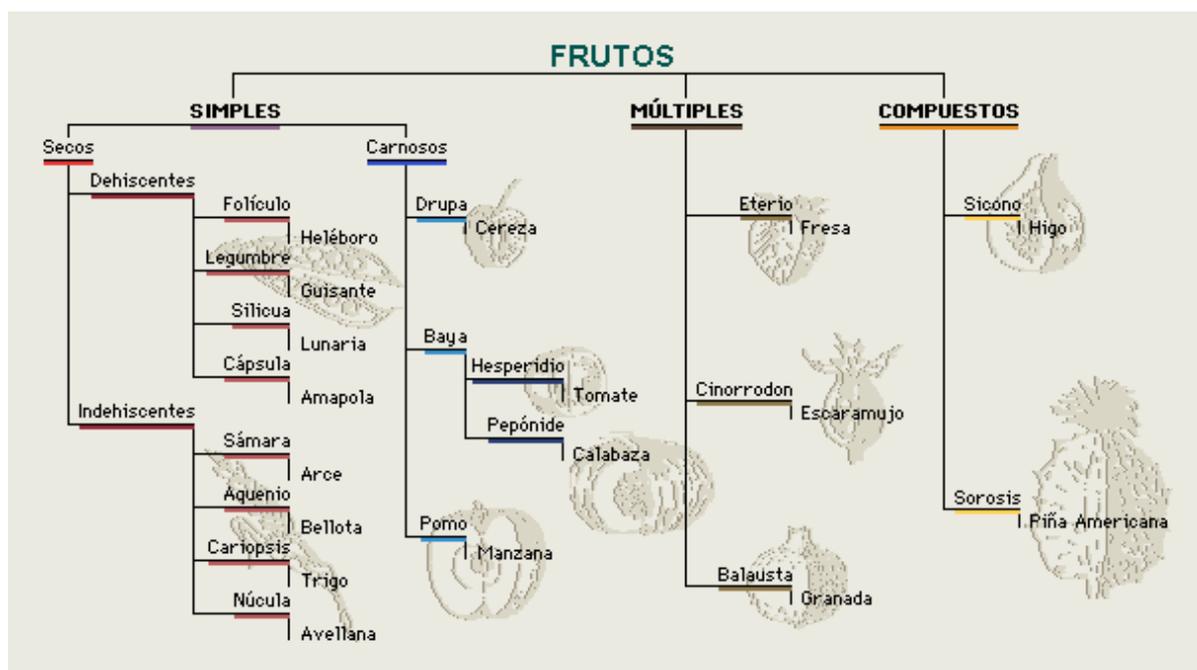
Ejemplos de frutos dehiscentes



Ejemplos de frutos indehiscentes

- Si en la formación de un fruto participan aparte del ovario, otras partes como el receptáculo floral, los frutos se denominan **complejos**: pomo (manzana, pera), cinorrodon (rosas).
- Fruto proveniente de más de una flor (inflorescencia). Se los conoce como **infrutescencia** o **fruto compuesto**. Ejemplos de esta categoría de frutos son los siconos (higos), las sorosis (piñas tropicales) y las polidrupas de las moreras (*Morus*).
- Los frutos que se desarrollan a partir de una sola flor que tiene varios carpelos o pistilos libres, formándose a modo de frutos independientes pero en la misma flor, se denominan frutos **agregados** o **múltiples**. El ejemplo más característico es la mora o la frambuesa, en los que cada "bolita" que constituye el fruto fue originado por uno de los carpelos que tenía la flor.

En el siguiente cuadro se puede observar cómo se clasifican los frutos utilizando el conjunto de atributos que acabamos de mencionar (número de carpelos, consistencia, dehiscencia) y algunos otros un poco más complejos:



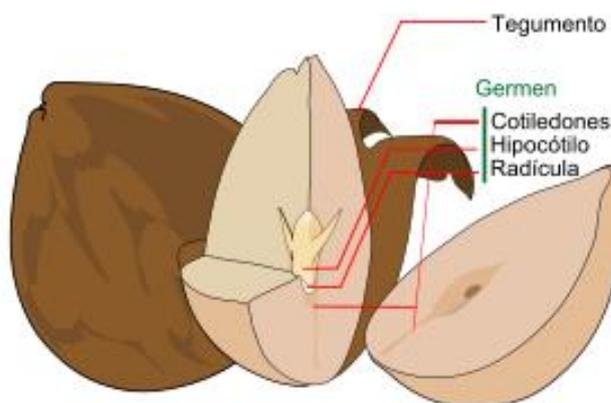
La Semilla

La semilla es el óvulo transformado y maduro, después de la fecundación. Una semilla contiene un embrión del que puede desarrollarse una nueva planta bajo condiciones apropiadas. Pero también contiene una fuente de alimento almacenado y está envuelto en una *cubierta protectora*. El alimento almacenado comienza como un tejido fino y delgado llamado *endospermo* que es provisto por la planta progenitora y puede ser rico en aceite o almidón y en proteínas. En ciertas especies, el embrión se aloja en el endospermo, que la semilla utilizará para la germinación. En otros, el endospermo es absorbido por el embrión mientras que el último crece dentro de la semilla en desarrollo, y los cotiledones del embrión se llenan del alimento almacenado. En la madurez, las semillas de estas especies carecen de endospermo. Algunas semillas de plantas comunes que carecen de endospermo son las habas, guisantes, calabazas, girasoles, y rábanos. Las semillas de plantas con endospermo incluyen todas las coníferas, la mayoría de los monocotiledones, las hierbas, tales como el maíz y el coco.

La envoltura de la semilla se desarrolla a partir de cubiertas, llamadas *tegumentos*, que originalmente rodean al óvulo. En la semilla esta envoltura madura se puede convertir en una fina cubierta, como en el cacahuete, o en algo más sustancial.

Las semillas de las angiospermas quedan contenidas en estructuras secas o carnosas (o en capas de ambas), llamadas frutos. En cambio las semillas de las gimnospermas comienzan su desarrollo "desnudas" sobre las brácteas de los conos, aunque en su desarrollo son acompañadas por escamas, que ayudan a su protección o a su dispersión.

Las semillas son importantes en la alimentación (cereales y leguminosas), en la fabricación de bebidas (café, chocolate, cerveza), en la obtención de fibras y aceites industriales (algodón). La forma es variadísima, igual que la coloración. Las células de los tegumentos poseen diversos pigmentos que le dan el color característico.



Duración de la vida de las Plantas

PLANTAS monocárpicas : son las que florecen sólo una vez y después mueren. Si florecen y mueren en el primero y único año de su vida, son **anuales** (arveja, soja, tabaco, zapallo, zapallito), pero si florecen en el segundo año son **bienales** (zanahoria, cebolla, lechuga, remolacha). También pueden ser **plurianuales**: algunas demoran varios años hasta florecer, como *Digitalis purpurea*, *Agave spp.* y otras pueden demorar varias décadas o incluso centurias como *Agave americana* (varias décadas a 100 años).

PLANTAS policárpicas o perennes: florecen repetidamente, cada floración al final de cada período de crecimiento. Si la parte aérea muere cada año y quedan sólo los órganos subterráneos, la planta es **perenne herbácea**; la parte subterránea puede ser un rizoma, una raíz tuberosa, un sistema de raíces adventicias, o un bulbo. En las **perennes leñosas** la parte aérea no muere después de la floración, se lignifica y soporta condiciones adversas; las yemas permanecen como yemas durmientes y reanudan el crecimiento en la próxima estación. Pueden desarrollarse como subarbustos, arbustos o árboles.

GLOSARIO DE TÉRMINOS BOTÁNICOS

Acuminado: puntiagudo, aguzado.

Agostar: Marchitar, hacer que se extinga algo.



Alóctono: Una especie alóctona es aquella que se encuentra en un lugar distinto al de su origen.

Amento: [inflorescencia](#) racimosa, generalmente colgante, característica de ciertos [árboles](#), las familias [Salicaceae](#) (como los sauces) y [Fagaceae](#) (como la encina). Los amentos aparecen en [primavera](#), generalmente antes que las [hojas](#).

Astringente: Astringente o estíptico es cualquiera de las sustancias que con su aplicación externa local (tópica), retraen los [tejidos](#) y pueden producir una acción [cicatrizante](#), [antiinflamatoria](#) y [antihemorrágica](#). En los diccionarios se define lo astringente como una propiedad de los remedios o los alimentos que astringen o estriñen.

Carbón vegetal: El carboneo o elaboración de carbón vegetal a partir de leñas, ha sido una práctica generalizada y habitual en toda la Península hasta hace pocos años. En esencia, el proceso consiste en una combustión incompleta de la madera, que queda convertida en una materia combustible mucho más ligera y de gran poder

calorífico conocida como carbón vegetal. Un ejemplo del proceso de montar una carbonera es el siguiente (extraído del libro "Etnobotánica en la Serranía de Cuenca" Editado por la Diputación de Cuenca): Para comenzar se colocaba una gran piedra en el centro de la carbonera, sobre ésta se iban apilando cepas de berezo (*Erica* sp.) hasta formar un montón tan alto como una persona. Esta pila se cubría de ramas de pino hasta formar una segunda capa de madera. Por último se "aterraba" (se cubría con tres dedos de tierra) hasta tapar completamente la madera. En el ápice de la carbonera se dejaba un orificio llamado "boca" por donde se echaban dos o tres piñas de pino rodeno (*Pinus pinaster*) o algo de pinocha con las que se encendía la carbonera. La combustión se produce de arriba abajo, de forma lenta y gradual. Para facilitar la escasa aireación necesaria para el proceso, los carboneros iban pinchando la carbonera con una estaca, primero por arriba y luego por abajo, hasta completar la carbonización de toda la madera. Por otra parte, se debía vigilar que no se abriera ningún agujero en la carbonera, ya que de ser así, se quemaría totalmente la madera, echando a perder todo el trabajo.



Según el tamaño de la carbonera, el proceso duraba entre uno y dos días, tiempo en el que los carboneros no podían abandonar las carboneras. Una vez completada la combustión se extraía el carbón y se llevaba a vender.

Cordiforme: Que tiene forma de corazón.

Coriáceo: De consistencia recia parecida al cuero. Se refiere a hojas muy duras, aunque con cierta flexibilidad.

Bráctea: Término usado en [botánica](#) para definir la hoja pequeña que nace del pedúnculo de las flores de ciertas plantas y diferente a las hojas normales. A pesar de ser verdes, su función principal no es la [fotosíntesis](#),

sino proteger las flores o inflorescencias. Suelen ser de menor tamaño que las hojas normales.

Dehiscencia: Cualidad de abrirse solo, así que cuando llega la hora de la maduración, los frutos simples dehiscentes se abren a lo largo de líneas o suturas definidas para permitir la liberación de las semillas.

Dioico: Planta que tiene los órganos sexuales masculinos en distinto pie que los femeninos.

Drupa: Fruto carnoso que envuelve un hueso duro y lignificado en cuyo interior se halla la semilla (p.e. nuez o cereza).

Emplasto: Preparación medicinal consistente en aplicar por vía tópica hierbas exprimidas y calentadas, normalmente para aliviar el dolor o limpiar heridas.

Entera: Tipo de hoja que no está dividida en segmentos. Posee el borde liso.

Espata: Bráctea que en solitario o bien en grupos muy reducidos rodea una inflorescencia o una flor. Suele presentar vivos colores y sirve para atraer a los insectos polinizadores.

Estolón: Tipo de reproducción en la cual, la planta produce unos brotes laterales delgados que nacen desde la base del tallo. Estos brotes se propagan lateralmente, aérea o subterráneamente. De éstos nacen los nudos, de los cuales nacen las nuevas raíces. Hay que cuidar que no nazcan hacia lugares donde luego podamos arrepentirnos de su presencia.

Foliolo: Cada uno de los limbos de una hoja compuesta (ver esquema en morfología botánica).

Garriga: En botánica, la garriga designa una formación vegetal característica de las regiones mediterráneas. Es una formación vegetal baja, más o menos difícil de penetrar, constituida principalmente por arbustos resistentes a la sequía.

Glabra: Desprovista de pelos.

Glauco: Verde claro.

Lampiño: Que tiene poco pelo o vello.

Lanceolada: Hoja que tiene la forma de una punta de lanza.

Limbo: Lámina o parte ensanchada de la hoja.

Melífera (referido a plantas) : Se definen como plantas

melíferas aquellas que tienen interés para las abejas por recolectar en ellas néctar pero, por extensión, también se incluyen todas las que estos insectos utilizan para la recogida de polen, mielada y propóleos, pudiéndose observarse con cierta frecuencia la preferencia que las abejas tienen por unas u otras.

Monoico: Un organismo monoico es aquel en el que las estructuras reproductoras, tanto masculinas como femeninas, se encuentran en el mismo individuo. Un sinónimo usado para animales y plantas es hermafrodita.

Mucilaginoso: De aspecto viscoso - gomoso, más o menos transparente que se encuentra en ciertas partes de algunas plantas y que suele tener función protectora.

Oblonga: Hoja más larga que ancha, con nervios paralelos a los bordes y extremos redondeados.

Pectina: es un hidrato de carbono que no se absorbe en el intestino y cuyas interesantes propiedades hacen que su consumo pueda resultar beneficioso en el tratamiento de algunas patologías. Las frutas en general son ricas en pectina, sustancia que es también utilizada como aditivo espesante en la industria de conservas y mermeladas.

Pinnado: Con numerosas ramas divergentes en lados opuestos del eje semejando a una pluma. Se utiliza en botánica especialmente para referirse a hojas pinnadas.

Pruina: Tenue recubrimiento céreo que presentan las hojas, tallos o frutos de algunos vegetales.





Pubescente: Cubierto de pelos cortos y suaves.

Ramoneo: Acción de los animales herbívoros de comer ramitas u hojas de arbustos y árboles.

Reticular: Que tiene forma de redcilla o red.

Roseta: En [botánica](#), una roseta es una disposición circular de [hojas](#) en las que todas se encuentran a la misma altura. Muchas plantas perennes aparentemente caducifolias mantienen una roseta basal, es decir, ubicada a ras de suelo, durante el invierno.



Rizoma: Tallo horizontal, postrado o subterráneo, a veces provisto de raíces, brotes foliares y hojas reducidas en forma de escamas, que actúa como órgano de reserva y propagación de la planta.

Sésil: El término sésil (del [latín sessilis](#), apto para sentarse) o sentada se suele utilizar en [botánica](#) para expresar la falta de un órgano que sirva de pie o

soporte. Una hoja es sésil si carece de su unión con el tallo o [pecíolo](#) y en el caso de la flor, si carece de [pedúnculo](#).



Tanino: Sustancia con propiedades astringentes y antiinflamatorias. Algunas de las acciones de los taninos son secar y desinflamar la mucosa intestinal, por lo que resultan eficaces en el tratamiento de la diarrea. Los taninos se reconocen rápidamente por la sensación áspera que producen en el paladar.

Tenería: Fábrica donde se curten y trabajan las pieles.

Tomento: Conjunto de pelos (simples o ramificados) normalmente entrelazados, a modo de borra que cubre la superficie de los órganos de algunas plantas.

Umbela: Inflorescencia en forma de sombrilla, con todos los radios iguales partiendo directamente del extremo del eje principal.



Vecería: Consiste en que tras un año de abundante cosecha se sucede otro en el que la cosecha es pequeña, sin que pueda pensarse que este fenómeno se producirá necesariamente de forma bienal.

Vulnerario: Se dice de la planta o sustancia que tiene propiedades beneficiosas para curar heridas o llagas.

Xerófilo: Especie adaptada a vivir en medios secos, carentes de agua.

Yesca: Con este nombre se conoce el material inflamable que se utilizaba tradicionalmente para comenzar una lumbre o encender los cigarros. Consiste en un manojo de fibras que se enciende con facilidad al contacto de las chispas.



Mi más sincero agradecimiento a todas aquellas personas que han hecho posible que este trabajo sea hoy una realidad.

A Juan Carlos por ser el promotor de la idea de realizar un trabajo de este tipo sobre nuestro pueblo.

A mi familia, en especial a mi tío Manolo y mi padre, por ser mis mejores informantes y mis mayores maestros a lo largo de estos meses.

Al resto de los informantes que forman parte del Grupo de Animación de Mayores de "Dipucamina", a Demetria, Josefa y José, Avelino y Charo, José, Félix, Tita... y su monitora Paloma, sin los que este trabajo sencillamente no hubiera sido posible.

Dedicado especialmente a los que ya no están pero vivirán para siempre conmigo

Nombre Popular Local: ACACIA

Nombre Científico: *Gleditsia Triacanthos* L.

Familia : FABACEAE



Acacias situadas en Valtoledano

Árbol caducifolio de copa amplia y poco densa que alcanza de 10 a 12 m de altura. De tronco y ramas cubiertas de espinas ramificadas. Hojas pinnadas y flores de color crema dispuestas en racimos colgantes, pequeñas y muy visitadas por las abejas. Florece en primavera. Sus frutos son legumbres que se retuercen en forma de espiral colgando de las ramas a finales del verano y que pueden alcanzar los 25 cm de longitud. Semillas de color marrón. Acepta casi

cualquier tipo de suelo siempre que no sea demasiado húmedo. Resiste la sequía, la contaminación y tolera la salinidad.

Campos de uso:

Uso infantil. Los niños, en época de escasez recolectaban el fruto (vaina marrón a la que llamaban "Habaindia"). Lo abrían y chupaban el mucílago o "babilla" que desprendía y que tenía sabor dulce como la miel.



Observaciones:

El mucílago de la semilla se utiliza para la elaboración de salsas y cremas y helados. Los frutos son dulces y se han empleado para alimentación del ganado, aunque solo en época de escasez, tienen efectos laxantes.

También se utiliza como árbol de sombra por su rápido crecimiento y resistencia a la contaminación urbana.

Nombre Popular Local: ALBARICOQUE

Nombre Científico: *Prunus armeniaca* L.

Familia : ROSACEAE

Árbol frutal originario de China. Puede pasar de los 6 m de altura, con ramas formando una copa redondeada. La corteza del tronco es pardo - violácea, agrietada; las ramas son rojizas y extendidas cuando el árbol es joven y las ramas secundarias son cortas, divergentes y escasas. Hojas lisas, brillantes, irregularmente dentadas, algo acorazonadas en la base, con el haz de color verde oscuro y más pálidas en el envés. Flores grandes, solitarias, con cáliz rojo y pétalos blancos o rosados.



Aparecen en primavera antes que las hojas. El fruto es una drupa globosa, amarilla y muy sabrosa. Piel más o menos anaranjada, teñida de rojo en la parte expuesta al sol, recubierta de una finísima pubescencia y con un surco muy marcado. Pulpa más o menos jugosa y perfumada y de consistencia harinosa cuando el albaricoque está maduro. Sólo una buena exposición al sol puede dar frutos sabrosos.

Los albaricoques son frutas muy delicadas por lo que hay que tratarlas con gran cuidado. Un pequeño golpe o presión, lo mancha y da lugar a su rápida podredumbre. Árbol bastante rústico propio de climas templados, aunque resiste bien los fríos invernales. Exige calor estival para la completa maduración de la fruta y es resistente a la sequía. Es muy poco exigente en suelos pero prefiere los suelos cálidos, secos, ligeros y profundos y no tolera el encharcamiento de agua. En tierras profundas toma un gran desarrollo y los frutos son de buena calidad. En malas tierras (laderas secas) los árboles se desarrollan menos, pero los frutos son más perfumados.



Campos de uso:

Comestible. Árbol de fruto comestible. Frutal muy común en las huertas del pueblo tanto antaño como en la actualidad.

Uso infantil Con el hueso de albaricoque, los chavales realizaban silbatos rozando la punta del hueso contra el suelo hasta que hacían un agujero. Una vez hecho el agujero, sacaban el hueso y soplando conseguían producir el silbido.

Nombre Popular Local: ALMENDRO

Nombre Científico: *Prunus dulcis* (Miller) D.A. Webb

Familia : ROSACEAE



Árbol caducifolio que puede alcanzar los 10 m de altura. De tallo liso, verde y marrón cuando es joven, pasa a ser agrietado escamoso y grisáceo cuando es adulto. Hojas simples, lanceoladas, largas, estrechas, puntiagudas y de color verde intenso, con bordes dentados. La flor solitaria o en grupos de 2 a 4, tiene color variable entre blanco y rosado. Las flores aparecen antes que las hojas. Fruto en drupa de 3 a 6 cm de longitud y cuya parte carnosa o mesocarpo se seca y se abre tempranamente. Endocarpo duro con la semilla o almendra dentro, que es lo que se denomina como almendruco. Frutal de zonas cálidas, tolera poco el frío. La mayoría de los almendros se cultivan en secano, sobre suelos sueltos y arenosos. El almendro requiere abundante luminosidad, es poco sensible al viento pero le afectan los períodos de lluvia muy prolongados.



Campos de uso:

Comestible. La semilla del almendro es comestible y sobre todo se empleaba en repostería y como condimento de algunos guisos.

Su uso sigue vigente en la localidad.

Observaciones:

De estos árboles se afirma que son el anuncio del buen tiempo y el final de los fríos invernales.

Tiene algunas propiedades medicinales ya que es usada para tratar enfermedades de la piel. También se usan para curar quemaduras superficiales y dermatitis.

La leche de almendras se ha usado por su valor nutritivo como complemento alimenticio en casos de anemias, etapas de crecimiento e incluso embarazos.

En el Sur de España el cocimiento de sus raíces se bebe para bajar

el azúcar en la sangre (hipoglucemiante).

Castilla la Mancha es una Comunidad Autónoma famosa por sus mazapanes y aunque en nuestra localidad no sea común que la gente lo elabore en casa para navidad, os animo desde aquí a hacerlo. Es una receta sencilla y el resultado es sencillamente especial.

Las varas verdes de almendro eran utilizadas en la zona de la Sagra toledana, para varear la lana de los colchones. En la Sierra de San Vicente con las ramas fabricaban escobas bastas para barrer los corrales.



Nombre Popular Local: AZUFAIFO

Nombre Científico: *Ziziphus ziziphus* L.

Familia : RHAMNACEAE



Es un arbusto o arbolito frutal caducifolio muy longevo. Su tamaño depende directamente de la humedad que haya tenido el arbusto de porte arbóreo. Puede llegar a medir más de 10 m de altura aunque normalmente no supera los dos y medio. Tronco derecho con bultos y corteza arrugada. Hojas escasamente pecioladas, alternas, coriáceas, de 2 a 7 cm de longitud, con el margen finamente dentado y con el ápice redondeado. Las hojas son de color verde claro brillante. En su densa ramificación se aprecian unos fuertes pinchos como resultado de su adaptación natural para protegerse de los herbívoros. Florece entre abril y agosto. Las flores son pequeñas, poco llamativas, verdosas y situadas en grupos de 2 a 3 a lo largo de las ramas. Frutos con aspecto de aceituna de unos 2 - 3 cm de longitud. De color rojizo en la madurez. Su pulpa es harinosa, comestible y dulzona y de una sola semilla. Especie propia de zonas cálidas y secas, aunque agradece los riegos durante el período de vegetación. Soporta bien los fríos si no son muy intensos. Se propaga por semilla en

primavera, en ambiente cálido; por esqueje en verano y por trasplante invernal de los renuevos que crecen a su alrededor.

Campos de uso:

Comestible. Su fruto es rico en azúcares, almidón y mucílagos y con una importante cantidad de vitamina C, por eso se consumen por su valor nutritivo tanto en fresco como desecado.

En nuestra localidad antiguamente se consumían sus frutos y era más común su presencia y se los podía ver en algunas de las huertas junto a otros frutales. Actualmente solo hemos podido localizar un ejemplar de este árbol en el "Callejón del Brujo", que nos lleva a La Canaleja.

Observaciones:

Posee múltiples usos medicinales. Como ejemplo, en uso externo se utilizan la corteza y hojas para las heridas o eczemas. Se usa una cucharada sopera de corteza y hojas por taza. Se hierve 10 minutos y se aplica en forma de compresas o lavados.



Nombre Popular Local: CHOPO

Nombre Científico: *Populus nigra* L.

Familia : SALICACEAE

Árbol de hoja caduca que alcanza de 20 a 30 m, aunque en ocasiones puede superar esta altura. Sistema radical formado por un eje principal fuerte y profundo y una mayoría de raíces

superficiales y extendidas. Tronco generalmente derecho, de corteza grisácea pronto resquebrajada en sentido longitudinal, formándose entre las grietas unas costillas negruzcas, a lo que alude el nombre. Copa amplia, por lo general poco densa pero más

que las del *Populus alba* o *Populus tremula*. Hojas con pecíolo de 2 a 6 cm de longitud, lateralmente comprimido y con frecuencia vellosos. Limbo pubescente al brotar, muy pronto lampiño y verde por las dos caras. Amentos precoces, aparecen antes que las hojas, en los meses de febrero y marzo. Fruto en cápsula con semillas parduscas envueltas en abundante pelusa blanca. Diseminación en abril y mayo. Es prácticamente indiferente en cuanto a suelos, si bien rehúye los excesivamente salinos. Requiere humedad en el suelo con renuevo del agua, por lo que suele situarse junto a cursos superficiales o sobre

corrientes subterráneas poco profundas. Bastante exigente en principios nutritivos y en cuanto a la luz, no tolera bien la cubierta.

Campos de uso:

Ornamental. Muy utilizado en jardinería como árbol de sombra y paseo, como en el caso de nuestra "Chopera".

Festivo. "Poner el mayo". Tiene su origen en que la noche que precedía al comienzo de este mes, los novios colocaban a las puertas de las casas donde residían sus respectivos amores, un álamo adornado con cintas, naranjas y otros menesteres pendientes de su copa.

A mediados del siglo XIX se sustituye esta costumbre por la colocación de un árbol de similares características, un chopo normalmente (aunque de un tamaño lo más grande posible) que los "quintos" del reemplazo próximo colocaban en la Plaza y allí permanecía durante todo el mes de mayo. Esta costumbre está abandonada debido a la desaparición del Servicio Militar obligatorio.

Observaciones:

En la zona de la Sierra de San Vicente, en otoño y primavera se recolecta la seta de chopo, *Agrocybe aegerita*, que crece en grupos apiñados y compactos preferentemente sobre troncos de chopos.



Seta de chopo

Nombre Popular Local: CIPRÉS

Nombre Científico: *Cupressus sempervirens* L.

Familia : CUPRESACEAE



Árbol de follaje perenne, muy longevo y capaz de alcanzar tallas superiores a los 25 m y con un diámetro aproximado de unos 60 cm. Es un árbol de zonas cálidas o templadas, de crecimiento rápido.

El follaje se compone de ramillas profusamente divididas y cubiertas de hojuelas en forma de escamas. Se trata de plantas monoicas, esto es, con flores masculinas y femeninas separadas pero viviendo sobre la misma planta.

Especie alóctona, introducida en nuestras tierras de la mano del hombre.

Crece por igual sobre suelos arcillosos o arenosos, ya sean de pH básico ó ácido.

Campos de uso:

Ornamental. Es el árbol funerario por excelencia en la cultura mediterránea y en la confesión católica, cumpliendo una función simbólica. En el caso de nuestra localidad se encuentra presente en nuestros cementerios y accesos a ermitas e iglesias.

Supersticioso. El dolor de muelas es sin duda uno de los dolores comunes más desesperantes que nos pueden ocurrir habitualmente. Por eso no es de extrañar que se desarrollen remedios caseros de lo

más sorprendentes. Un remedio tradicional, más supersticioso que medicinal aquí para el dolor de muelas, era guardarse en el bolsillo el fruto del ciprés durante 9 días. Esta práctica también se realizaba según la bibliografía consultada, en algunas localidades de la Serranía de Cuenca.

Observaciones:

Especie longeva que da lugar a maderas de extraordinaria calidad y que además posee diversas virtudes medicinales (constrictor de los vasos sanguíneos, astringente, etc.). Un uso tradicional extendido por toda España es el empleo de la infusión de sus frutos para cicatrizar llagas internas de la boca (del que quizá deriva el uso que se le da en nuestra población). La resina se usa para favorecer la maduración de uñeros y es buen vulnerario en heridas de lenta cicatrización, incluso se puede usar una decocción de la madera para baños de pies y evitar la transpiración maloliente.

La madera del ciprés común se utiliza en ebanistería fina, carpintería, construcción y escultura. Dada su resistencia a la humedad, desde antiguo se ha utilizado en la industria naval, como ya se ha comentado, así como en aquellos trabajos expuestos a la humedad o al agua. También se utiliza para la construcción de guitarras.

Nombre Popular Local: CIRUELO

Nombre Científico: *Prunus domestica* L.

Familia : ROSACEAE



Se trata de árboles rústicos, de porte generalmente mediano, con ramas normalmente rectas que parten del tronco. Son árboles de hoja caduca que soportan los fríos invernales, pero temen las heladas tardías, las bolsas de aire frío y los excesos de humedad. Prefieren climas templados y cálidos, aunque tampoco les gustan los excesivamente secos. Son árboles poco exigentes en cuanto a suelo.

Los ciruelos son originarios de Turquía e Irán. En función del color de su piel, las ciruelas pueden clasificarse en:

- Amarillas: frutas de sabor ácido y abundante jugo.
- Rojas: fruto jugoso y con un sabor más dulce que las amarillas.
- Negras: de piel azulada o negruzca, son las más adecuadas para cocer.
- Verde: se denominan "Claudias" y se caracterizan por su dulzor.

El fruto es una drupa redondeada y acorazonada. Con hueso formado por dos semillas en su interior que pierden su capacidad germinativa después de un mes.

Del sabor es característico el contraste entre la amarga piel y la pulpa dulce, lo que les hace exquisitas como ingrediente en distintos platos.

La ciruela posee una cera blanquecina que recubre la piel denominada pruina.

Campos de uso:

Comestible. La ciruela es un fruto muy consumido en la localidad desde antiguo, tanto en fresco como en mermelada o confitura.

Presente en muchas de las huertas de nuestra localidad, sobre todo los ciruelos de la variedad "Claudia" como los de las fotos ya que fue una variedad extendida antiguamente debido a que sus frutos eran muy apreciados en los mercados de Madrid y Toledo (Ver reseña histórica).

Observaciones:

En la cultura japonesa es una fruta comúnmente utilizada como símbolo de prosperidad, ya que el ciruelo es el primer árbol frutal en florecer.



Nombre Popular Local: ENCINA

Otros nombres vulgares: Carrasca, Mataparda, Sardón

Nombre Científico: *Quercus ilex* L.

Familia: FAGACEAE

Árbol de hoja perenne, de forma ancha y extendida en los ejemplares grandes que también puede no pasar de forma arbustiva, denominándose entonces chaparros, formados estos últimos por numerosos troncos densamente cubiertos de hojas que dan al conjunto un aspecto globoso. Los ejemplares aislados



o favorecidos por el cultivo pueden alcanzar tallas notables, superando los 15 m de altura. Tronco grueso, con corteza lisa y de color verde grisáceo en los tallos; se va oscureciendo a medida que crecen y alrededor de los 15 - 20 años, se agrieta en todas direcciones, quedando un tronco muy oscuro, prácticamente negro.

Hojas estrechas, rígidas y coriáceas; enteras o con unos cuantos dientes pequeños, cubiertas de pelos blancos de jóvenes y después conservando el haz brillante y el envés cubierto de borra grisácea que se desprende al frotarla y por la que se puede distinguir fácilmente las encinas jóvenes de las coscojas, cuyas hojas

carecen de ese vello y son de un verde vivo por el envés. Los rebrotes de la base del árbol, así como las ramas inferiores de los pies sometidos a poda periódica, exhiben hojas con bordes espinosos, preparados para defenderse del diente del ganado y de los grandes mamíferos silvestres (ciervo, jabalí). Las hojas, muy duras y coriáceas evitan la excesiva transpiración de la planta, lo que le permite vivir en lugares secos y con gran exposición al sol. Las flores masculinas cuelgan en amentos amarillos (llamados popularmente "moco") y en el extremo de los brotes del año las femeninas que son poco vistosas y aparecen a finales de la primavera directamente sobre el tallo. El fruto es una bellota, alargada y cubierta por una cúpula. La caída de este fruto se produce ya alcanzado el otoño, conociéndose bajo el nombre de "montanera". Presente tanto en colinas, bosques y matorrales del área mediterránea, como en las dehesas de gran parte de la Península Ibérica. Crece sobre todo tipo de suelos siempre que éste no sea salino ni esté sometido a períodos prolongados de inundación. Soporta una extraordinaria variedad de climas aunque alcanza su óptimo en montes de inviernos lluviosos y veranos cálidos.



La presencia de nieblas, rocíos y lluvias regulares en la montanera es fundamental, porque el fruto pierde en pocos días su capacidad de germinación si se deseca.

La encina es un árbol muy longevo, que puede superar los 500 años de edad en entornos favorables.



Campos de uso:

Comestible. El llamado "Turrón de pobre" se consumía en el pueblo en época de escasez. Se elabora rellenando un higo seco con una bellota dulce. También se solían consumir crudas.

Comestible animal. La bellota (rica en taninos) se ha utilizado tradicionalmente como alimento animal especialmente para el cerdo. Se recolectan en otoño, que es cuando están maduras y se desprenden fácilmente de la cúpula.

Forrajera. Se usaban las ramas de encina para ramoneo, sobre todo de cabras, en invierno.

Combustible. La madera de la encina es un excelente combustible debido a su poder calorífico. También se

utilizaba la madera para hacer carbón vegetal con los trozos más grandes y "picón" con los más pequeños.

Melífera. Los informantes que poseen colmenas de abejas nos hablan de la importancia de la encina como planta melífera muy visitada por las abejas cuando está en flor.

Observaciones:

La encina es la especie característica del bosque mediterráneo. La vegetación del bosque mediterráneo debe hacer frente a los tres o cinco meses de aridez, en los que las temperaturas son tan altas que se agota la reserva de agua. Es pues una vegetación xerófila adaptada a largas sequías.

Las encinas en nuestra localidad debieron cubrir en otros tiempos la mayor parte del término municipal tal y como nos dice la información de la reseña histórica de la localidad. Siglos de roturaciones, pastoreo, carboneo y extracciones de leñas, las han relegado a los suelos marginales para la agricultura, lomas y pedregales.

Dice el refrán que "Si la encina tiene mucho moco, en la montanera da poco", en clara alusión a los años en los que la planta produce un exceso de flores masculinas, en detrimento de las femeninas, llamadas a formar bellotas.

Existen referencias de Extremadura y Andalucía de que antiguamente se preparaba harina de bellotas con la cual se elaboraban varios platos, como gachas o viejas, especie de masa como la de las croquetas, o incluso pan.

La bellota también se ha consumido cruda en varias regiones de España. Se comían crudas acompañadas de pan, a veces se asaban en la lumbre o en una sartén e incluso cocidas con anís como las castañas. También se ha utilizado como sucedáneo del café tostándolas previamente.

En la Sierra de San Vicente toledana, se utilizaba la corteza cocida para curar los cólicos de los animales, así como la madera para fabricar mangos para azadas, picos o martillos, ya que la encina posee una madera muy dura.



Nombre Popular Local: EUCALIPTO

Nombre Científico: *Eucalyptus camaldulensis* Dehnh.

Familia : MIRTACEAE

Árbol perennifolio de gran talla, con hojas péndulas, estrechamente lanceoladas. Toda la planta posee un olor característico, provocado por la presencia de eucaliptol, aceite esencial propio de las especies de

este género. De follaje verde a verde-azulado, con cortezas lisas amarillentas que se desgajan en grandes placas; las flores, de color blanco, son pequeñas - en torno a 1 cm o menos - y se reúnen en grupos de 9, dando lugar a pequeños frutos lisos y cónicos.

Campos de uso:

Medicinal. Se utilizaban para vahos y la infusión de hojas para descongestionar y desinfectar las vías respiratorias.

Melífera. Los informantes consultados que poseen colmenas de abejas nos cuentan que las abejas visitan las flores del eucalipto para recolectar néctar y polen.

Observaciones:

Los eucaliptos son especies alóctonas (extranjeras), originarias de Australia y plantadas para ornamento y producción de sombra; en latitudes más lluviosas se plantan intensivamente para la obtención de pasta de papel, lo que a menudo se ha hecho a costa de la destrucción de extensas zonas naturales.



Eucalipto situado en Valtoledano

Las hojas y restos de cortezas de los eucaliptos poseen una alta concentración de sustancias "alelopáticas", es decir, inhibidoras de la germinación del resto de plantas; al mismo tiempo los aceites esenciales que exudan los árboles inhiben el desarrollo de muchas de las especies de hongos y bacterias subterráneas necesarias para mejorar la estructura de los suelos forestales. Como resultado de todo ello, los eucaliptares poseen mucha menor diversidad de plantas que los bosques autóctonos, siendo también más estériles que aquellos en lo relativo a la fauna silvestre.



Detalle de las hojas y frutos del eucalipto

Nombre Popular Local: GRANADO

Nombre Científico: *Punica granatum* L.

Familia : PUNICACEAE



Pequeño árbol caducifolio, a veces con porte arbustivo, de 3 a 6 m de altura, con el tronco retorcido. Madera dura y corteza escamosa de color grisáceo y copa extendida. Hojas de color verde brillante y lustrosas por el haz.

Flores solitarias o en grupos de 2 a 5 al final de las ramas nuevas. Son grandes y de color rojo, lustrosas, acampanadas y cuyo cáliz persiste en el fruto. El fruto es una baya globosa denominada balausta, de color rojo brillante, verde amarillento cuando madura, lleno de semillas y con la cáscara coriácea. El interior está dividido en varios lóbulos que contienen las semillas revestidas de una pulpa roja, jugosa y de sabor ácido. Se abre espontáneamente al llegar la madurez por fisuras que dejan al descubierto el contenido de cada lóculo. Prefiere los climas templados, con temperaturas elevadas que coincidan con el período de maduración del fruto. No es muy exigente aunque prefiere los suelos profundos y fértiles. Le perjudican los suelos muy húmedos y demasiado compactados, con tendencia a encharcarse.

Campos de uso:

Comestible. La fruta se come natural grano a grano, apartado la corteza y las laminillas amargas que separan las celdas donde se encuentran.

Suelen verse aún en algunas huertas de la localidad.

Observaciones:

En la Comarca de la Campana de Oropesa en la zona occidental de Toledo, las granadas se consumían "amasadas" (consiste en aplastar el fruto con las manos sin abrirlo previamente). El zumo que se produce con ello se toma realizando un pequeño orificio en la parte superior del fruto.

La granada es una fruta con bajo contenido en calorías e hidratos de carbono. Los taninos que contiene esta fruta le confieren la propiedad astringente y antiinflamatoria

de las mucosas del tracto digestivo. Otros componentes destacables son el ácido cítrico o los flavonoides, pigmentos de origen vegetal de acción antiséptica.



Nombre Popular Local: HIGUERA

Nombre Científico: *Ficus carica* L.

Familia : MORACEAE



Árbol caduco que raramente pasa de los 5 m de altura, pero que sus ramas laterales pueden superar los 10 m. De corteza grisácea y madera blancuzca y quebradiza, lechoso y con tronco corto y ancho. Tiene las hojas palmeadas, con los bordes ligeramente aserrados, con el limbo dividido profundamente, normalmente en 5 gajos, con peciolo largo, ásperos al tacto. Flores dentro de receptáculos no visibles a los ojos ya que se encuentran encerradas en un sicono. Cuando este sicono madura y se convierte en carnoso, se obtiene el fruto. Los frutos maduran durante el verano y están a punto al final del mismo. Algunas variedades producen 2 floraciones, la 1ª por San Juan (24 de Junio) dando un fruto al que se denomina breva. Para su cultivo es necesaria una exposición soleada, con tierra rica y algo húmeda. Resiste bien los inviernos crudos y las tierras secas con lluvias escasas, aunque su producción no es la misma.

Campos de uso:

Comestible. Tanto la breva como el higo han sido consumidos en fresco en esta localidad, además de

suponer antiguamente uno de los frutales de mayor importancia, vendiéndose el higo y la breva frescos en los mercados de Madrid (ver reseña Histórica año 1903). Además el higo una vez seco también se ha consumido durante el invierno una vez escaldado y almacenado en lugar fresco y seco.

También se elaboraba "arope de higos". Para ello se cocían los higos en agua hasta que esta se ponía espesa. Una vez que esto ocurría se añadía a este líquido trozos de calabaza o manzana hasta que ésta se cocía.



Comestible animal. Los higos secos se recogían para cebar a los cerdos. Se solían cocer y después se envolvían con harina de cebada.

Medicinal. El látex blanco que sale al arrancar la hoja se empleaba para la eliminación de verrugas.

Fumables. A falta de tabaco, antiguamente se fumaban las hojas secas de higuera, aunque según cuentan daba un considerable dolor de cabeza.

Observaciones:

En algunas localidades de Madrid, se cocía hinojo con hojas de higuera negra y después se escaldaban en ella los higos. Esta

operación evitaba la aparición de gusanos (ver ficha del hinojo).



Nombre Popular Local: LAUREL

Nombre Científico: *Laurus nobilis* L.

Familia : LAURACEAE



Árbol perenne, de tronco liso y ramas levantadas, de hábito denso y forma rematada en punta, de hasta 10 m de altura. Las hojas permanecen todo el año y son lanceoladas, duras, lampiñas y muy aromáticas. Da flores de un color amarillo verdoso, en grupos axilares, pequeñas, en primavera. Frutos en bayas de color negruzco.

Admite el pleno sol y la sombra ligera. Es conveniente cortar los chupones de la base a medida que salen. El árbol, una vez adaptado al terreno, requiere de pocos riegos. Presente en muchas de las huertas y patios del pueblo.



Campos de Uso.

Condimentaria. Las hojas de laurel eran usadas como condimento tanto para guisos como para el aliño de las aceitunas (véase foto inferior).

Observaciones:

El laurel es un árbol agraciado y siempre se ha considerado beneficioso. Los griegos y los romanos lo consideraban sagrado. Estaba dedicado a Apolo, y con sus ramas se coronaban emperadores, poetas y atletas como señal de victoria. También, en algunos pueblos se utilizaban las hojas del laurel para predecir si la cosecha sería buena o mala; para ello cogían las hojas y las lanzaban al fuego; si las hojas crepitaban la cosecha sería buena; o mala en caso contrario.



Hojas de Laurel en la receta de aliño de aceitunas

Nombre Popular Local: MANZANO

Nombre Científico: *Malus domestica* Borkh.

Familia: ROSACEAE

Es un árbol de mediano tamaño (12 m de altura), caducifolio, de copa redondeada, abierta y numerosas ramas que se disponen casi en horizontal. Posee hojas ovaladas, suavemente dentadas en los bordes y con pubescencia en el envés. Al estrujarlas despiden un agradable aroma.

Las llamativas flores (también aromáticas) tienen una corona de cinco pétalos blancos, redondeados, frecuentemente veteados de rojo o rosa. Surgen agrupadas en racimos de entre tres y seis unidades de las ramas jóvenes laterales formando corimbos. Son hermafroditas, con un cáliz de cinco sépalos y numerosos estambres amarillos. El manzano florece en primavera antes de la aparición anual de sus hojas. El fruto que se desarrolla a partir de este pedúnculo floral que se vuelve

carnoso es la manzana. De piel verde amarilla o roja, es suave y brillante. Su pulpa es jugosa y dulce y contiene semillas. La manzana suele madurar hacia el otoño. La manzana del manzano silvestre se diferencia por un color verde amarillento en su piel y de sabor agrio. Prefiere los climas fríos y resiste las heladas invernales de hasta -20°C y necesita un parón o letargo invernal. Le gustan los suelos fértiles, frescos, profundos y permeables. El manzano, al igual que muchos otros árboles frutales, necesita la ayuda de insectos para la polinización. Este proceso se conoce como polinización entomófila. Esto ocurre porque el polen del manzano es pesado para ser trasladado por el viento como ocurre en otras plantas (polinización anemófila). La polinización entomófila ocurre porque los algunos insectos se posan sobre las flores para recolectar o alimentarse de su néctar, momento en el cual también recoge polen que recubre su cuerpo. Al libar la flor siguiente el insecto puede depositar algunos granos de polen sobre el pistilo llevándose a cabo la polinización. Uno de los insectos que cumplen de mejor manera esta función son las abejas, en especial la abeja doméstica *Apis mellifera*.

Campos de uso:

Comestible. Es un árbol frutal ha estado presente en muchas de las huertas de la localidad. Aún ahora es normal encontrarlo. Se consumía la fruta madura en fresco o se añadía al arropo de higos o de mosto de uva.

Observaciones:

Se utiliza para fabricar sidra y en el norte de Europa para fabricar una especie de vinagre. De la corteza se obtienen infusiones tónicas, astringentes y febrífugas. Con las hojas se elabora una infusión de efectos diuréticos.



Nombre Popular Local: MEMBRILLO

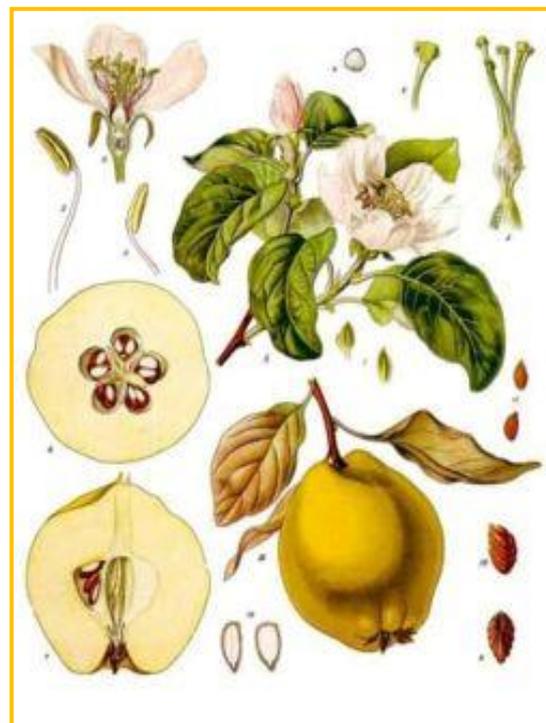
Nombre Científico: *Cydonia oblonga* Miller.

Familia : ROSACEAE

Es un árbol frutal emparentado con el manzano y el peral. Su fruto, llamado asimismo membrillo, es de color amarillo-dorado brillante cuando está maduro, periforme, de 7 a 12 cm de largo y de 6 a 9 cm de ancho; su pulpa es dura y muy aromática. Los frutos inmaduros son verdes, con una densa pilosidad de color gris claro, que van perdiendo antes de madurar. Sus hojas están dispuestas alternativamente; son simples, de 6 a 11 cm de largo, con una superficie densamente poblada de finos pelos blancos. Las flores, que surgen en la primavera después de las hojas, son blancas o rosas, con cinco pétalos. Los membrilleros son frutales que tienden

a desaparecer de los huertos tal vez porque, al ser sus frutos de sabor áspero y que sólo se consumen en mermeladas y confituras, no resultan tan apetecibles como otras

frutas dulces y jugosas. Aunque pueden crecer en la mayoría de climas, los prefieren templados; podemos decir que sus exigencias son similares a las del manzano, aunque no les gusta demasiado el frío intenso en invierno.



Campos de uso:

Comestible. Árbol frutal que estuvo muy presente en las huertas de nuestra localidad antiguamente (ver Reseña histórica S. XVIII). No es una fruta que se consumiera en fresco debido a su acidez y aspereza, sino que se recolectaba para elaborar "carne o dulce de membrillo".

Observaciones:

El membrillo es una fruta con un escaso contenido de azúcares, y por tanto un bajo aporte calórico. El inconveniente que presenta es que en la mayoría

de las ocasiones se consume en forma de dulce de membrillo, que lleva adicionado azúcar, por lo que el valor calórico de este producto se dispara. Las propiedades saludables del membrillo se deben a su abundancia en fibra (pectina y mucílagos) y taninos, sustancias que le confieren su propiedad astringente por excelencia.

El membrillo, al sumergirse cortado en dos en agua de mar, ve reemplazado su sabor amargo por otro, dulce y delicioso, y por ende, comestible y muy sano; esta práctica es muy común y extendida en Tenerife y Gran Canaria.

Los aromáticos frutos de este arbolillo, recogidos al final del verano, se utilizan como ambientadores de armarios y estancias, estando también considerados como repelente de las polillas.



Nombre Popular Local: MORERA

Nombre Científico: *Morus Alba* L.

Familia : MORACEAE



Comúnmente conocidos como moreras, son árboles oriundos de las zonas templadas de Asia, de tamaño pequeño a mediano, pueden ser monoicos o dioicos. De rápido crecimiento cuando son jóvenes, pero más lentos a medida que alcanzan la madurez, no suelen sobrepasar los 15 m.

Presenta hojas alternas, ovales, enteras o lobuladas (en los árboles jóvenes más lobuladas que en los adultos) y de márgenes dentados. De color verde brillante y lustrosas por el haz, más claras por el envés.

Posee pequeñas flores que crecen formando espigas apretadas y alargadas. Tras la floración (mayo o junio) surgen los

frutos compuestos, formados por pequeñas drupas estrechamente agrupadas, entre 2-3 cm de largo, llamadas *moras* de color blanco a rojizo. Los frutos de *Morus nigra* y *Morus rubra* son los de mejor sabor, mientras que los de *Morus alba* suelen resultar sosos. Las moreras, en especial, la especie *Morus alba* se cultivan por sus hojas, único alimento de los gusanos de seda, cuyos capullos se utilizan para fabricar seda. Tanto el árbol como el tejido proceden de Asia y fueron desconocidos en Occidente hasta que, en el siglo VI, los monjes nestorianos establecieron la ruta de la seda.

Aparte de su uso como árboles de cultivo se utilizan como ornamentales en jardines, paseos y calles.

Campos de uso:

Comestible animal. Tanto los informantes como lo leído en las reseñas históricas que poseemos, nos hablan de la presencia antiguamente de gran cantidad de moreras en el pueblo, ya que las hojas de estos árboles eran destinadas a la alimentación de gusanos de seda que proveían a los telares de Toledo y Talavera de sus preciadas sedas. (Ver reseña histórica)

Observaciones:

Además de la importancia económica que acompañó a la morera, los informantes nos han hablado de la presencia también aunque menos numerosa, del Moral o Morera negra (*Morus nigra*) del que sólo eran



consumidos en la localidad sus frutos en fresco o con los que se elaboraban mermeladas. Los frutos actúan como laxantes suaves, sobre todo cuando se toman en grandes cantidades. Los niños conocen muy bien el típico empacho de moras y sus consecuencias tras comerlas hasta reventar: fuertes retortijones y diarrea moderada. Otra de las virtudes del moral es que es un buen antiinflamatorio: este efecto se debe principalmente a la corteza, por lo que es muy utilizado en inflamaciones de boca y garganta. Las hojas tienen propiedades astringentes y antidiabéticas, empleándose en faringitis, estomatitis y en pacientes con problemas moderados de hiperglucemia.

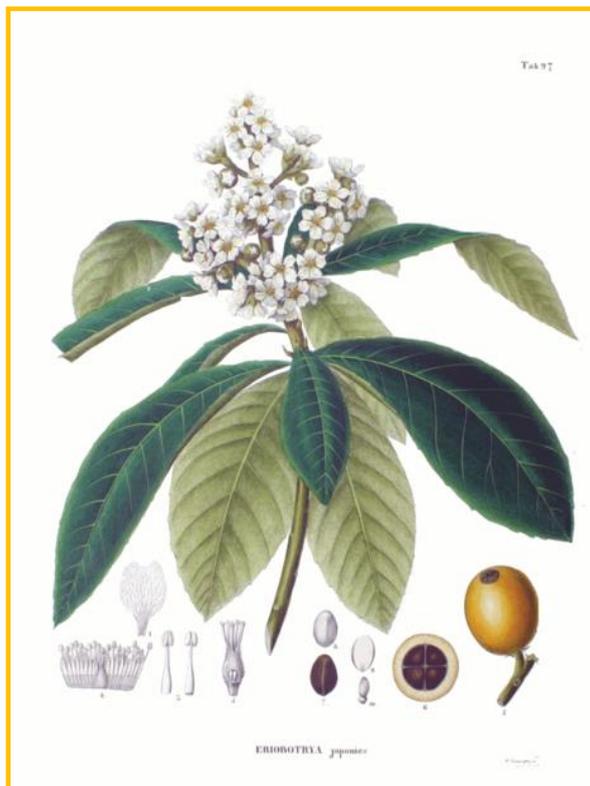
Nombre Popular Local: NISPERO

Nombre Científico: *Eriobotrya japonica* (Thunb.) Lindl.

Familia : ROSACEAE

Árbol perenne de ramas tortuosas. Sus hojas, pilosas en su juventud, se vuelven glabras al llegar la edad adulta. La flor es blanquecina y olorosa y se localiza en posición terminal.

Lo interesante del níspero es que se trata de un árbol rústico poco exigente en cuanto a suelos y cuidados y tiene la ventaja de que, junto con los albaricoques, es una de las primeras frutas frescas de que podemos disfrutar desde principios de la primavera.



Dado que florece en invierno, necesita irremediamente climas templados o cálidos en los que no se produzcan heladas o escarchas invernales. En cuanto los frutos adquieran su característico color amarillo y cedan ligeramente a la presión, podremos cosecharlos. Es una fruta que, una vez la maduración en el árbol es progresiva, y la

recogida, conviene consumir con suma rapidez; por suerte, la cosecha puede escalonarse durante varias semanas.

Crece en muy distintas regiones y es sensible al viento. Le afecta el exceso de humedad y prefiere suelos ligeros y permeables. Es una buena planta melífera.

Campos de uso:

Comestible. El níspero es una fruta comestible que se ha consumido en nuestra localidad debido a la presencia de este árbol en muchas de sus huertas.

Ornamental. Este árbol de porte hermoso y floración invernal de excelente aroma, que quizá era normal encontrarle en las huertas, también se ha utilizado como ornamental para adornar los jardines públicos como el de la Iglesia. También se le puede ver en alguna de los huertos del paseo de la "Calle de las Huertas".



Nombre Popular Local: OLIVO

Nombre Científico: *Olea europaea* L.

Familia : OLEACEAE

Árbol perennifolio, longevo, que alcanza hasta 15 m de altura, con copa ancha y tronco grueso, retorcido y a menudo muy corto. Corteza finamente fisurada, color gris o plateado. Hojas opuestas, largas y estrechas, con los bordes lisos. La parte superior es de color verde oscuro y la inferior más pálida y densamente escamosa. Las flores son pequeñas, blancas y olorosas. Crecen formando racimos. El fruto, la aceituna, es una drupa succulenta y muy oleosa ovoide o algo globosa, verde al principio pero que adquiere un color negro-morado en su plena madurez. De este fruto se obtiene un aceite muy apreciado en gastronomía que ha servido durante siglos como alimento, materia prima para alumbrado, ungüento medicinal y líquido revitalizador del organismo humano. Las aceitunas también pueden comerse tanto cuando están verdes como cuando han madurado. En ambos casos hay que eliminar su sabor amargo dejándolas un tiempo en agua con sal. Las aceitunas más ovaladas y puntiagudas y con hueso más pequeño se dedican a la obtención de aceite de oliva. Las aceitunas más grandes y en



las que se separa más fácilmente la pulpa del hueso, se dedican a aceituna de mesa. El olivo, a pesar de ser una especie rústica y de fácil cultivo, presenta también una serie de requisitos. Es sensible a las heladas, si bien soporta temperaturas de -10°C aunque la resistencia al frío es una característica varietal. Los vientos secos y las temperaturas altas son perjudiciales, sobre todo, durante el período de floración, resintiéndose seriamente la producción. Es una especie muy resistente a la sequía y una planta ávida de luz, de forma que una deficiencia de ésta reduce la formación de flores o induce que éstas no sean viables.



las que se separa más fácilmente la pulpa del hueso, se dedican a aceituna de mesa.

El olivo, a pesar de ser una especie rústica y de fácil cultivo, presenta también una serie de requisitos. Es sensible a las heladas, si bien soporta temperaturas de -10°C aunque la resistencia al frío es una característica varietal. Los vientos secos y las temperaturas altas son perjudiciales, sobre todo, durante el período de floración, resintiéndose seriamente la producción. Es una especie muy resistente a la sequía y una planta ávida de luz, de forma que una deficiencia de ésta reduce la formación de flores o induce que éstas no sean viables.

Campos de Uso:

Comestible. La aceituna de mesa se ha consumido y aún se consume en el pueblo. Supongo que cada maestrillo tiene su receta, pero la que utilizamos en casa y sirva como ejemplo, es la siguiente.



Las aceitunas que se vayan a aliñar deben rajarse y posteriormente se introducen en agua que se cambiará diariamente hasta que las aceitunas pierdan el amargor. Para realizar el aliño de aproximadamente un cubo de aceitunas deben ponerse a cocer en una olla grande con agua los siguientes ingredientes: 2-3 hojas de laurel, un manojo de tomillo salsero, la cáscara de una naranja, 3 o 4 dientes de ajo, un par de varas de hinojo y unos puñados de sal y de orégano. Se cuece durante diez minutos tras los cuales se dejará que la mezcla repose hasta enfriarse (mejor tapado para evitar pérdida de aromas). Una vez enfriado se añade a las aceitunas y se rellena con agua

hasta cubrir. Al cabo de unos 10 - 15 días, listas para comer.

Combustible. La leña de olivo (al igual que la de encina) de mayor tamaño se utilizaba para hacer carbón vegetal y la de menor tamaño se utilizaba para hacer "picón".

Forrajera. Tanto la hoja como la rama (el "ramón") se utilizaba como alimento para animales, sobre todo para las cabras.

Escobas. Los mamones de la oliva en ocasiones se utilizaban en épocas de recolección para hacer escobas que se utilizaban para barrer las aceitunas que quedaban en las mantas.

Medicinal. La infusión elaborada con las hojas de olivo se utilizaba "para el azúcar".

Religioso-festivo: La rama del "Domingo de Ramos" es siempre de olivo. Se bendecía y se colocaba en las ventanas de las casas a modo de protección. Esta tradición sigue aún vigente.



Observaciones:

Obtención del aceite de oliva. De la aceituna también se obtiene el aceite de oliva, conocido y empleado desde la antigüedad por las grandes civilizaciones, ya que posee muchas propiedades beneficiosas para la salud.

La aceituna alcanza su madurez al empezar el otoño, comenzando la recolección a finales de noviembre hasta el mes de marzo. Un dicho popular enseña que "por Santa Catalina (25 de noviembre) todo su aceite tiene la oliva". Los métodos para cosecharlas han variado poco desde la antigüedad hasta hoy. La forma más corriente es extender en torno al árbol amplias telas en las que luego caerán las aceitunas cuando se varea (varear es agitar las ramas del olivo mediante varas largas). Las aceitunas son trasladadas

a la almazara o molino para su trituración y prensado. En el molino las aceitunas son lavadas con el fin de separar las hojas y ramillas, a continuación se trituran y presan, obteniéndose una parte líquida de aceite y agua. Posteriormente se procede a la decantación y centrifugación que consiste en hacer girar a alta velocidad los recipientes que contienen la sustancia obtenida del prensado. Con la decantación y centrifugación se separan el aceite y el agua al ser de distinta densidad. De esta forma obtenemos el aceite de oliva virgen, de manera natural.

Nombre Popular Local: OLMO ó ÁLAMO

Nombre Científico: *Ulmus minor* Miller

Familia : ULMACEAE

El olmo común es un árbol caducifolio de porte elevado y robusto, que puede alcanzar una altura de hasta 40 m. Su tronco es grueso, algo tortuoso y ahuecado en los ejemplares viejos, sobre todo los sometidos a podas; corteza pardo-grisácea o pardo oscura, muy áspera y resquebrajada. Copa amplia, de follaje denso, redondeada, que proyecta una sombra intensa. Ramillas delgadas, lampiñas, con corteza lisa, de color parduzco, en ocasiones con corcho. Hojas simples, alternas, puntiagudas, con el borde simplemente o doblemente aserrado, redondeadas o acorazonadas. Flores precoces, agrupadas en inflorescencias de hasta 30 flores, de forma que el fruto madura y se disemina antes que las hojas estén completamente formadas. Los frutos tienen forma de sámara aplastada con un ala orbicular que rodea completamente la semilla, y están agrupados. Inicialmente son de color verde claro, frecuentemente teñidos de rojo, sobre todo en las proximidades de la semilla, tornándose pardo-amarillentos antes de caer; tienen una longitud de entre 7 y 9 mm.

Florece a finales de invierno, por febrero o marzo; los frutos se diseminan en abril.

Se cría en los suelos frescos y profundos, principalmente en los sotos y riberas de los ríos donde se asocia con frecuencia a sauces, alisos, álamos y fresnos. Prefiere los climas templados, de ahí que no asciendan mucho por encima de los 1000 m.



Campos de uso:

Utensilios. La madera del álamo es muy valorada para la fabricación de utensilios como garrotes y mástiles de herramientas y útiles agrícolas.

Observaciones:

En la Comarca de la Mancha toledana, se usaba su madera para fabricar el chasis de los carros y muchas de sus piezas debido a su gran dureza. También se utilizaba para hacer garrotas, sobre todo los pastores. "Se cortaba un chupón, se rodeaba la parte que se quería doblar con un paño mojado y se metía en brasas que no estuvieran muy fuertes. Se sacaba de vez en cuando y se probaba si se podía doblar. Cuando se podía doblar del todo estaba lista para hacer el mango del garrote, se ataba y se dejaba secar".

El olmo tiene el inconveniente de sufrir con frecuencia una enfermedad, la grafiosis, que es producida por un hongo de la familia Ofiostomatáceas (Ceratocystis ulmi), que obstruye los vasos y hace que se sequen las hojas; esta enfermedad prácticamente ha diezariado los ejemplares autóctonos de la Península Ibérica y gran parte de Europ



Nombre Popular Local: PAN Y QUESILLO

Nombre Científico: *Robinia pseudoacacia* L.

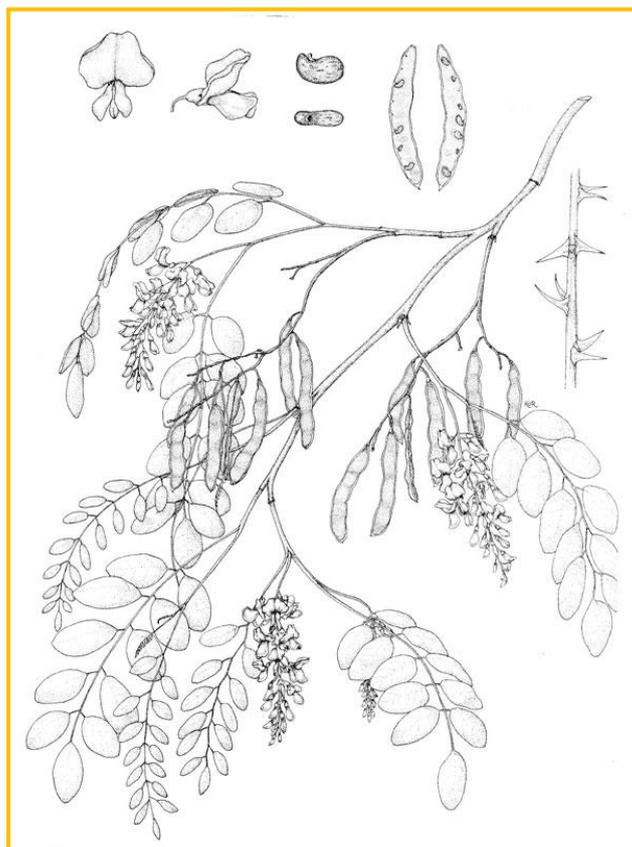
Familia : FABACEAE

Árbol caducifolio de 10-15 m de altura de copa ancha y tronco corto muy fisurado. Ramas jóvenes y espinosas. Hojas alternas, imparipinnadas, de hasta 30 cm de longitud de color verde intenso en el haz y algo grisáceos en el envés, contraste que se aprecia cuando el viento agita la copa. Flores en racimos colgantes de 10-20 cm de longitud, con la corola de color blanco y una mancha amarilla. Son muy olorosas y visitadas por las abejas. Florece en Abril-Mayo. Fruto en legumbre de 5-10 cm de longitud, aplanado, castaño cuando madura, permaneciendo en el árbol bastante tiempo. Se multiplica por semillas, esquejes y retoños. Árbol muy resistente a los suelos pobres, al frío y a la falta de agua. Tiene crecimiento rápido y está muy presente en parques, jardines y paseos, en suelos diversos, a menudo asilvestrada en cunetas y bordes de caminos.

Campos de uso:

Comestible. Según nos cuentan los informantes, se consumía el racimo de flores en fresco debido a su sabor dulce. En nuestra localidad estos árboles se pueden observar por ejemplo, en el borde de la carretera que nos lleva a Santa Cruz del Retamar.

Melífera. Los informantes consultados que poseen colmenas de abejas, nos hablan de la Acacia como un árbol melífero, muy utilizado por las abejas para recolectar néctar a finales de la primavera.



Observaciones:

En una localidad de Albacete llamada La Manchuela, elaboran buñuelos de flor de acacia con los ramilletes de flores del árbol.

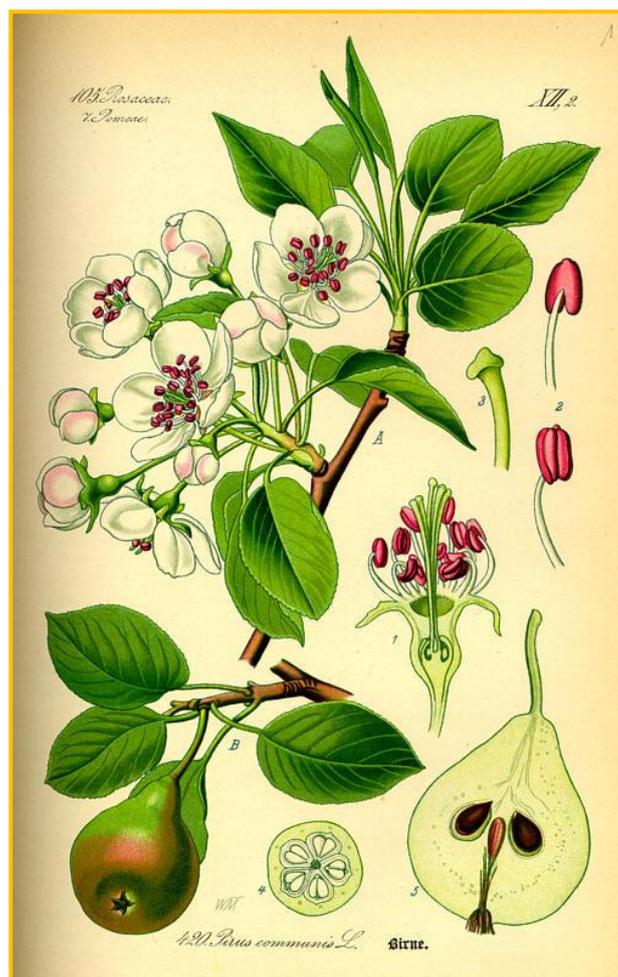
La robinia posee una lectina en sus semillas, que las hace tóxicas; caballos que consumen la planta desarrollan síntomas de anorexia, depresión, diarrea, cólicos, debilidad, y arritmia cardíaca. Los síntomas aparecen generalmente alrededor de 1 hora de haber ingerido y se requiere de la atención veterinaria inmediata.

Nombre Popular Local: PERAL

Nombre Científico: *Pyrus communis* L.

Familia : ROSACEAE

El peral común es un árbol caducifolio que crece de 2 hasta 20 m de altura y cuyo fruto es la pera. Vive de promedio 65 años, aunque puede llegar hasta los 400. De raíz leñosa profunda, tronco erecto, de color gris con corteza agrietada. Hojas ovadas de hasta 10 cm de largo, con el haz verde oscuro brillante y peciolo amarillos. Flores blancas o blanco rosadas con pétalos de hasta 1,5 cm en corimbos de 3 a 7. Fruto en pomo comestible, de verde a marrón. Prospera en climas templados y algo húmedos. Resiste más el frío que el calor. Los veranos extremos secan los frutos y les impiden crecer.



El clima más adecuado se caracteriza por inviernos con suficiente frío invernal, pocas heladas tardías y primaveras y veranos soleados con temperaturas no muy elevadas. Florece a 7°

C y resiste temperaturas de -18°C a -20°C y hasta -40°C en pleno reposo invernal. Las heladas invernales les convienen a este árbol ya que le sirven para control de plagas y enfermedades. Prefiere los suelos limosos, sanos, aireados y profundos.

Campos de uso:

Comestible. Los frutos del peral se han consumido en fresco desde siempre. También solían añadirse, al igual que la manzana, al arropo de higos o de mosto de uvas.



Para guardarlas durante el invierno e impedir que se pudrieran se almacenaban en lugar fresco y seco entre paja de cereal.

Además de la pera de agua, en el pueblo también se ha cultivado el llamado "peral sanjuanero" de peras de menor tamaño y sabor muy dulce y de color amarillo en la madurez.



Peritas de San Juan

Nombre Popular Local: PINO

Nombre Científico: *Pinus pinea* L.

Familia : PINACEAE

Árbol de gran talla que puede superar los 30 m de altura; los ejemplares que crecen en condiciones óptimas, poseen a menudo troncos rectos, columnares, coronados por una amplia y densa copa aparasolada. El pino piñonero se distingue además por la corteza de los ejemplares más longevos, formada por escamas muy anchas, de color pardo anaranjado a rojo vinoso. Las hojas o acículas son gruesas y largas, de hasta 15 cm y como en la mayoría de los pinos europeos aparecen en grupos de dos. Las piñas se encuentran en las ramas superiores del árbol, son muy voluminosas, casi

esféricas, y en la cara interna de cada escama guardan gruesos piñones. Estas piñas maduran al tercer año, pudiendo haber piñas

en su primer año de maduración junto con otras listas para ser recogidas en la copa de un mismo pino. Las semillas o piñones tienen una cáscara dura, gruesa y recubierta de un polvillo negruzco. Las raíces secundarias están muy desarrolladas para extraer agua de las capas profundas.

Campos de uso:

Comestible. La parte aprovechable son las semillas o piñones. Los piñones se extraen poniendo las piñas al sol para que se abra la piña.

Madera. La madera de pino se ha utilizado tradicionalmente para la fabricación de mástiles para herramientas agrícolas principalmente.

Observaciones:

El pino piñonero es uno de los pinos más útiles y apreciados, siendo su principal producto el piñón comestible que suele alcanzar una elevada cotización; su valor eclipsa otra de las virtudes del árbol como su excelente madera. Los piñones se han utilizado tradicionalmente como condimento y en repostería.

Como el resto de los pinos ha sido ampliamente utilizado como combustible y de su resina pueden extraerse trementinas, aguarrás y otros productos industriales.

La resina y otras partes de la planta poseen virtudes medicinales, en particular para la confección de jarabes caseros para combatir enfermedades y afecciones respiratorias.

Además de su consumo directo, los piñones se emplean en diversas preparaciones culinarias u de confitería. En Albacete los piñones secos se utilizan como ingredientes para hacer morcillas, añadiéndolos a la masa con el adobo.

La costumbre de comer piñones en verde se tenía en pueblos de Madrid y Segovia. Se recogían las piñas inmaduras por San Pedro (29 de Junio), se pelaban o se abrían "como una sandía" y se comía el piñón verde, entero junto con su cubierta. A esto le llamaban "comer el piñón en leche" y se comía como un capricho, no por necesidad. En Albacete se ha venido utilizando en medicina popular. Las acículas cocidas con romero y laurel se han empleado para eliminar las lombrices intestinales.



Nombre Popular Local: QUEJIGO

Otros nombres vulgares: maraña, rebollo

Nombre Científico: *Quercus faginea* Lam.

Familia : FAGACEAE



Árbol caducifolio de tamaño medio de hasta 20 m de altura. De corteza gris parduzca, hojas simples sinuoso-dentadas, verde oscuras por el haz y con tomento corto que a veces se desprende por el envés. Florece entre abril o mayo, casi siempre antes que la encina.

Árbol marcescente, pues sus hojas en otoño se marchitan tarde y no caen del árbol (o si lo hacen es parcialmente), permaneciendo en él hasta que son sustituidas por las nuevas en primavera.

Son típicas del quejigo y otros robles las agallas. Son unas bolas del tamaño de una nuez, de color marrón, provistas de unos piquitos que a menudo forman una corona y de interior esponjoso y acolchado; se producen por la picadura de un insecto de la familia de los cynípedos en los brotes jóvenes, para hacer la puesta, quedando protegidos los huevos por estas agallas, muy apreciadas por su riqueza en taninos. Se cría en todo tipo de suelos, tanto en los pobres como en los ricos en cal, aguantando muy bien climas de fuertes contrastes. Requiere suelos parecidos a los de la encina, aunque algo más frescos y profundos. Especie autóctona del bosque mediterráneo. En condiciones apropiadas forma quejigares,

pero se suele presentar mezclado con encinas, alcornoques e incluso coníferas. En las zonas más frescas y elevadas suele sustituir a la encina.

Campos de uso:

Comestible animal. Las bellotas del quejigo, por madurar antes que las de la encina, son de interés en la montanera.

Combustible. La madera era empleada para leña y carbón vegetal

Observaciones:

La madera de quejigo es buena para emplear en construcción, en forma de vigas. Además, en distintas localidades de la Comunidad de Madrid, los niños usaban las agallas esféricas de este árbol para jugar. En localidades de la Serranía de Cuenca, como remedio casero contra las hemorroides, se recolectaban las "agallas", se trituraban y se freían en aceite de oliva. Con el aceite resultante se untaban con un paño la zona afectada.



Nombre Popular Local: SAUCE

Nombre Científico: *Salix alba* L.

Familia : SALICACEAE

Árbol de hasta 25 m, Los sauces constituyen un grupo muy amplio de árboles y arbustos de hoja caduca, muy fáciles de cultivar. Forma redondeada. Es un árbol bien proporcionado, de tronco robusto y ramas extendidas. Con crecimiento vertical, sus ramas jóvenes son de tonos rojizos. Hojas simples, alternas y lanceoladas, largamente acuminadas, de 6-12 cm de longitud, con bordes finamente dentados, glandulosas de color verde claro por el haz y blanquecino por el envés. Fruto en cápsula, ovoidea, obtusa y lampiña. Muy frecuente a lo largo de los cursos de agua, se utiliza para consolidar las riberas de ríos y arroyos. Bosques de ribera. Puede soportar heladas de -20°C.



Campos de uso:

Madera. El sauce posee una madera muy ligera. En nuestra localidad se utilizó por este motivo para la fabricación de mástiles para las herramientas de trabajo agrícola como azadones y hachas.



Observaciones:

El sauce blanco crece muy rápido. Su madera es flexible y pesa muy poco, y se utiliza para hacer cerillas, entre otros utensilios.

Nombre Popular Local: SAUCE LLORÓN

Nombre Científico: *Salix babylonica* Kunth

Familia : SALICACEAE



Sauce Llorón situado en el Arroyo Charcón

Árbol de hoja caducifolia que llega a alcanzar alturas de entre 8 y 12 m. Sus ramas en cascada son muy características y llama la atención su flexibilidad, longitud, delgadez y la forma en la que cuelgan hasta rozar el suelo. La corteza de su tronco es fisurada, mientras que las hojas son lanceoladas y poseen un borde aserrado. Las flores de este árbol lo hace verdaderamente atractivo y espectacular. De color amarillo pálido, aparecen entre los meses de octubre y noviembre. Pueden ser machos o hembras y se presentan en forma de amentos que además pueden adoptar formas que pueden ser alargadas o sugerir incluso esferas. Sus raíces son muy agresivas y se desarrollan hasta a 20 metros del tronco.

Sauce Llorón situado en el Arroyo de Valtoledano



Campos de uso:

Religioso - Festivo: Antiguamente, en la madrugada del 31 de Abril al 1 Mayo era costumbre de los mozos llevar a modo de obsequio o regalo, una corona fabricada con las ramas de este árbol a la casa de la chica a la que rondaban.

Ornamental. Este árbol es muy común encontrarlo en el pueblo, tanto cultivado en los jardines públicos ó privados, así como de forma silvestre en las orillas de nuestros arroyos como en el caso de estas fotografías.

Observaciones:

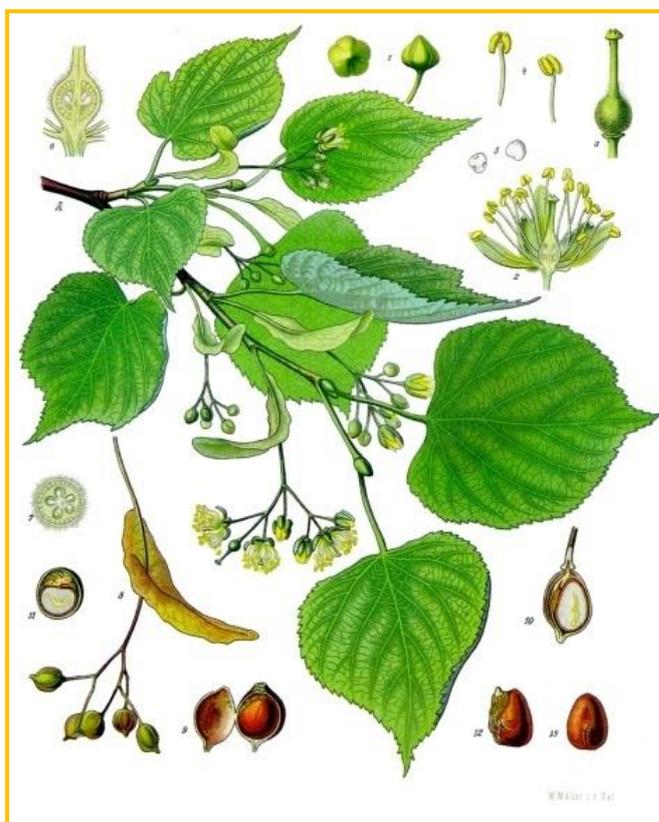
El Sauce Llorón tiene un uso muy importante desde el punto de vista ecológico: el evitar la erosión del suelo al sembrarlo en riberas de los ríos, con lo que se protege la flora de la zona y se fortalecen los cauces, haciéndolos más resistentes a posibles desbordamientos.

Nombre Popular Local: TILO

Nombre Científico: *Tilia spp.* L.

Familia : MALVACEAE

Son árboles de buen volumen, alcanzando entre 20 y 40 m de altura, con fustes rectos de hasta un metro de diámetro. Son caducifolios, con hojas cordiformes, con el borde aserrado, de hasta 20 cm de ancho, de color verde oscuro en el haz y verde claro plateado en el envés, fuertemente aromáticas. Aproximadamente en los meses de junio o julio brotan en las axilas de las hojas las flores, amarillas, agrupadas en racimos, muy aromáticas y con un largo pedúnculo. Éstas son conocidas por sus propiedades curativas para combatir catarros, u otras afecciones. También son usadas como tranquilizantes o somníferos preparándose en forma de una infusión o té llamada tila. Estas flores darán su fruto en forma de aquenio -con una única semilla, como el de la castaña o el girasol-. Llegan a vivir hasta 900 años, creciendo lentamente. Se utilizan con frecuencia para forestar calles y plazas. Las hojas que caen del tilo, al descomponerse, proporcionan un humus de alto contenido mineral y de nutrientes, que resulta muy útil para mejorar tierras escasas de minerales y otros nutrientes.



Campos de Uso:

Medicinal. Los informantes nos hablan de este árbol al hablar de las plantas medicinales presentes en el pueblo. Suponemos que su antigua utilización se vincula con sus famosas virtudes como tranquilizante. Actualmente solo hemos podido ubicar este ejemplar en todo el Término. Se encuentra en una de las Huertas de la "Calle de las Huertas".

Observaciones:

Su principal aplicación es la infusión de tila, que se realiza a partir de sus flores y tiene propiedades relajantes, además de ser estimulante del apetito, aliviar los procesos catarrales y el insomnio. Por otro lado, se emplea como cosmético, favoreciendo la piel y el cabello. Su madera es casi blanca y se oscurece a través del contacto con el aire. Se seca de forma muy rápida y goza de

buena estabilidad. La madera del tilo es una de las preferidas a la hora de ser talladas desde hace varios siglos y también se emplea en muebles, escaleras, esculturas o zapatos.



Nombre Popular Local: AULAGA

Nombre Científico: *Genista hirsuta* Vahl.

Familia : FABACEAE



Mata espinosa habitualmente densa, no muy elevada. Las hojas son pequeñas, alargadas y tempranamente caducas. La parte dominante de la planta durante la mayor parte del año la componen las espinas; al separarlas de la planta, se observa que cada una de ellas se compone de un gran aguijón central y otros dos laterales, más pequeños y cercanos a la base.

La aulaga posee flores abundantes, de color amarillo intenso dispuestas en densas espigas al final de las ramas. Tanto las ramillas como las inflorescencias son densamente pelosas. El fruto es una legumbre alargada, lampiña y con 2 - 7 semillas que se marcan en el

exterior. Especies de grandes raíces, que viven sobre suelos profundos o grandes grietas de rocas.

Campos de uso:

Yesquera. Por su facilidad de combustión, se han utilizado tradicionalmente para encender el fuego en los hogares ya que hace llama enseguida aunque esté verde. También fueron insustituibles para soflamar la piel de los cerdos sacrificados en las matanzas caseras.

Melífera. Son plantas melíferas, ya que atraen a las abejas porque las proveen de gran cantidad de polen y néctar.



Observaciones:

En localidades de la Comarca de La Campana de Oropesa en Toledo, la aulaga se utilizaba para delimitar los prados debido a la cantidad de pinchos que posee.

Nombre Popular Local: CANTUESO

Nombre Científico: *Lavandula stoechas* L.

Familia : LAMIACEAE



Planta perenne de hojas lineales muy aromáticas, desprendiendo un aroma muy peculiar. Las flores están apiñadas en densas espigas al final de largos pedúnculos de sección cuadrangular y cada espiga está formada por 6-10 flores de color morado oscuro. Despiden un olor agradable. La parte más llamativa de la planta son las brácteas u hojuelas que coronan estas cabezuelas florales, y que poseen una coloración que va del rosa intenso al violáceo. Sus ramas jóvenes son de color verde con pelos blanquecinos.

Campos de Uso:

Melífera. Las flores del cantueso atraen a las abejas, las que extraen su néctar y polen.

Yesquera. Su facilidad de combustión cuando está seca la hizo ser una planta muy utilizada para encender el fuego.

Observaciones:

Los cantuesos tienen escasos usos populares a pesar de sus virtudes, ya que tiene merecida fama de planta vulneraria - planta útil para curar heridas- pudiendo aplicarse en forma de emplastos, sobre heridas externas. En la comarca de la Mancha toledana se mezclaba con romero, se hervía con agua y se aplicaba para curar las quemaduras.



Al ser una planta aromática, en algunos lugares se cultiva para extraer su esencia y elaborar con ella un agua de colonia muy perfumada. También se utiliza en medicina para lavar heridas y llagas, ya que su infusión posee unas marcadas propiedades antisépticas. Aunque se consumen ocasionalmente en infusión, ésta es poco recomendable por la concentración de resinas y diversos productos tóxicos contenidos en la planta.

Nombre Popular Local: ESPARRAGUERA

Nombre Científico: *Asparagus acutifolius* L.

Familia : LILIACEAE

Arbusto perenne de tendencia trepadora, cubierto de falsas hojas, extremadamente finas y punzantes que llegan a cubrir gran parte de los tallos maduros. Posee un rizoma grueso y carnoso. Cada año la planta emite turiones o nuevos tallos que forman los típicos espárragos. Dependiendo de la edad y de la época del año, los turiones producen tallos vegetativos o florales, cubriéndose éstos últimos de abundantes flores estrelladas, blancas y de pequeño tamaño que una vez fecundadas dan lugar a frutos esféricos, carnosos, tóxicos y negros en su madurez.

Se trata de una especie fundamentalmente forestal que forma parte de encinares y diversos tipos de matorrales altos, aunque también pueden germinar con facilidad al pie de muros, linderos y setos o

bajo la sombra que proyectan las copas de las encinas u otros árboles. Se desarrolla por igual en suelos arcillosos o arenosos.

Campos de Uso:

Comestible. Usados cocidos o en tortilla. Se comen las partes tiernas del espárrago recolectadas en primavera. Se cortan a mano, quebrándolos para que se partan por el punto por donde estén menos tiernos.

Observaciones:

Los espárragos poseen probadas virtudes medicinales, sobre todo diuréticas, fomentando la producción y expulsión de orina, que tras el consumo de este alimento expele un olor característico, atribuido a distintas sustancias contenidas en la planta, y en particular al metil-mercaptano.

El nombre de trigueros parece ser que procede de épocas anteriores a la mecanización del campo, donde los trigales se localizaban en las tierras más fértiles y profundas, allí también se recolectaban estos brotes, y posiblemente fueran mayores que los del monte. La profundización del laboreo de la tierra que supuso las labores con tractores permitió eliminar el potente aparato radical de las esparragueras.

Sobre el momento de la recolección, circulan varias versiones de un dicho:

*" Los de abril para mí, Los de mayo para mi amo,
Y los de Junio para ninguno"*



Nombre Popular Local: JARA

Nombre Científico: *Cistus ladanifer* L.

Familia : CISTACEAE

Mata densa y elevada, superando a menudo los 2 m de altura. Las hojas son alargadas, de color verde oscuro y al igual que los tallos y yemas están cubiertas de una exudación resinosa con olor a ámbar, característico de esta especie. Las flores, de gran tamaño, poseen 5 pétalos blancos que suelen portar en su base una mancha de color rojo vinoso oscuro, morado o incluso negro; no obstante, se observan en ocasiones plantas con pétalos sin mácula, totalmente blancos. Se trata de una especie pirófito, que arde con gran facilidad, y cuyos frutos en forma de cápsula y conteniendo centenares de pequeñas semillas, necesitan germinar en terrenos bien iluminados, como ocurre en las zonas incendiadas, y germinan con avidez sobre las calizas ricas en minerales. Habita en laderas y montes sobre suelos desarrollados sobre sustratos no calizos. Coloniza a menudo suelos duros y someros.



Campos de uso:

Combustible. En nuestra localidad la leña de la jara se ha utilizado tradicionalmente como combustible.

Observaciones:

Un subproducto de la jara es la resina, conocida como ládano ó láudano, que es la que le da a la planta su olor tan característico.

De esta planta se extrae además una esencia muy apreciada en perfumería. El uso del ládano se popularizó especialmente entre la Edad Media y el siglo XIX atribuyéndosele virtudes como calmante; sin embargo, su uso continuado acababa causando cierto grado de dependencia así como molestias

gástricas, debido a que se trata de una sustancia adictiva.

Otro subproducto de la jara apreciado en el pasado pero ya abandonado, era la "mangla", un exudado azucarado que aparece de modo irregular, formando copos amarillentos o blancos en las heridas de los tallos y cicatrices de las hojas. Se compone de glicocistina, un azúcar propio de los "Cistus", con sabor dulzón y ligeramente resinoso. Entre otras virtudes, servía para combatir la tos, aunque más a menudo se recolectaba y ofrecía como golosina para los niños.

La jara también tiene un uso comestible en algunas localidades de Madrid.

La parte aprovechable en este caso son las semillas que se pueden recolectar cuando están maduras, en el verano y otoño, consumiéndose directamente en el campo sin ninguna preparación. A los frutos de la jara se les llama en estos pueblos repipiones o ripión y su sabor recuerda al de la nuez. Aunque estas semillas son de pequeño tamaño, parecen ser bastante nutritivas.



Nombre Popular Local: MAJUELO

Otros nombres populares: Espino albar, Majoletero, Arajolas, Espino blanco

Nombre Científico: *Crataegus monogyna* Jacq.

Familia : ROSACEAE



Arbusto espinoso de 4 - 6 m de altura, con ramas espinosas y pequeñas hojas de lóbulos profundos, márgenes enteros, con haz verde negruzco y pálido en el envés. La corteza es gruesa y parda, con grietas verticales naranjas. Cuando florece, su copa se transforma en una masa blanca de gran belleza. Las flores son blancas con numerosos estambres rojos, pequeñas, moderadamente fragantes y se disponen en grupos apretados. El fruto es rojizo, revestido de piel tierna, harinoso y comestible ya que encierra una pulpa dulce y una única semilla. Las frutas son importantes para la vida silvestre en invierno,

particularmente aves que las comen y dispersan la semilla en sus deposiciones. Crece sobre todo tipo de terrenos y en zarzales.

Campos de Uso:

Comestible. Se consumía el fruto maduro, en el otoño, en septiembre y octubre y crudas en el campo, sin ningún tipo de preparación previa.

Religioso - festivo. Las ramas en flor se utilizaban para adornar las imágenes que salían en las procesiones.

Uso infantil. Los chavales hace años fabricaban tirachinas con las cañas y utilizaban las semillas de majuelo como "munición".



Observaciones:

Las hojas tiernas del *Crataegus monogyna* tienen un ligero sabor a nueces y se pueden añadir a las ensaladas.

El majuelo también tiene un uso medicinal que se centra en sus propiedades cardiotónicas (refuerza, retarda y regula el latido del corazón), conocidas desde la antigüedad así como en sus propiedades ansiolíticas (elimina la ansiedad) y que se manifiestan mediante su consumo en infusión de las flores.

El té de espinos blancos se prepara con 1 cucharadita de flores por tacita de agua hirviendo. Se deja reposar 15 - 20 minutos y se endulza con miel. Las flores es mejor usarlas frescas, pero se pueden secar para conservarlas.

También podemos emplear los frutos,



que tienen los mismos efectos, aunque son menos activos. Se toma un puñado de frutos tres veces al día.

Nombre Popular Local: MIMBRE

Nombre Científico: *Salix fragilis* L.

Familia : SALICACEAE

Arbusto cuyo tronco se puebla desde el suelo de ramillas de donde se obtiene el mimbre. Posee una copa ancha y cónica, la corteza es de color gris y escamosa. Las ramillas son largas, flexibles, muy elásticas y pubescentes. Hojas caducas, alternas, estrechas, de corto peciolo, muy dentadas y vellosas, plateadas por debajo.



Mimbre en el Arroyo de Fuentesauco

Las flores aparecen antes o al mismo tiempo que las hojas y son producidas en amentos y polinizadas por insectos. Son plantas dioicas, con sus flores macho y hembra en árboles separados.

Es una planta que resiste temperaturas frías y se desarrolla fácilmente cuanto mayor humedad tiene el suelo. Preferentemente crece en los suelos arcillosos y arenosos de las orillas de los ríos y en lugares húmedos y pantanosos.



Campos de uso:

Cestería. Fibra vegetal, cuyas ramas, largas y flexibles, eran muy útiles para hacer obras de cestería. Esta planta actualmente está en desuso en nuestra localidad.

Preparación del mimbre: Una vez cortado el mimbre y colocado los troncos en la misma dirección, se forman haces y se atan con dos varas de mimbre.

Los mimbres que vayan a pelarse, y que constituyen el llamado mimbre blanco, se sumergen en agua durante sesenta días, cambiándoles el agua con frecuencia.

Para pelar el mimbre se servían de otro mimbre grueso doblado que, pasándolo sobre la vara que se iba a pelar, producía en ésta un frotamiento de arriba abajo que provocaba el levantamiento de la corteza. Una vez pelado, se deja secar al sol.



Nombre Popular Local: **RETAMA**

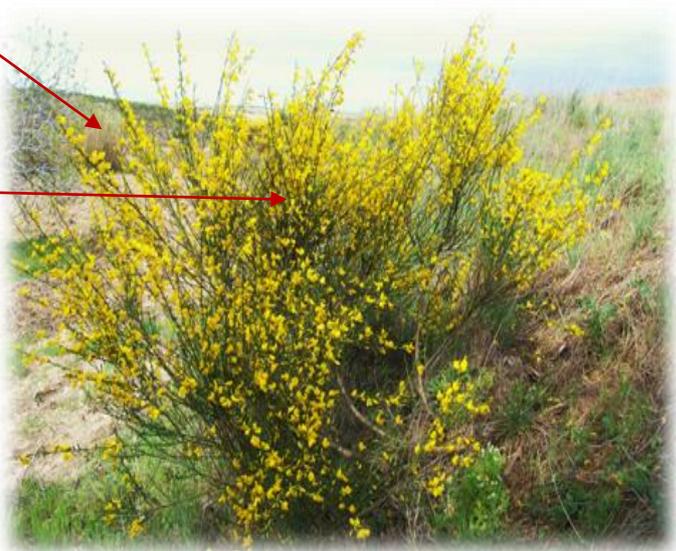
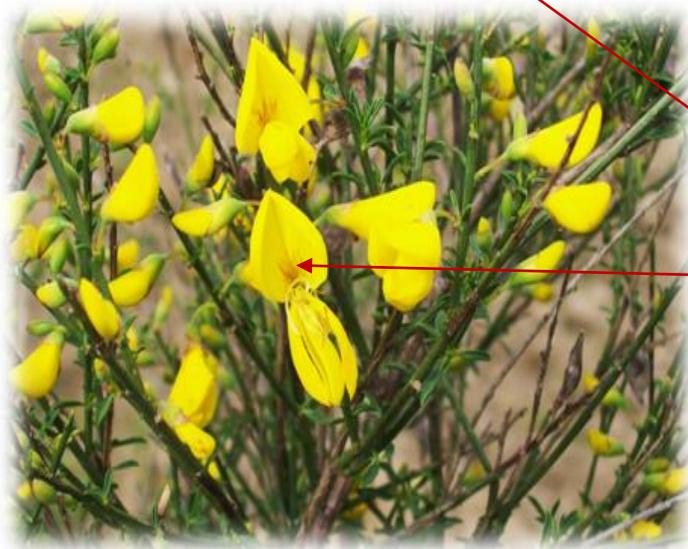
Nombre Científico: *Spartium junceum* L.

Familia : FABACEAE



Arbusto perenne alto y sin espinas. Puede llegar a los 3 m de altura. Las hojas son sencillas, lanceoladas o lineares, pequeñas y escasas. Las hojas son poco importantes para la planta, ya que mucha **fotosíntesis** se hace en las varas (una estrategia de conservación de **agua** en clima árido).

Los tallos son verdes, flexibles y sin ramificar. Las flores, muy perfumadas, son de color amarillo, con estandarte erecto y circular y unas grandes alas, que pueden estar muy abiertas. El fruto es una legumbre muy aplanada que contiene unas 10 semillas. Florece de Abril a Agosto. Crece en garrigas, caminos y campos. Prefiere suelos calcáreos.



Campos de uso:

Yesquera. Se ha utilizado en esta localidad como planta precursora del fuego.

Observaciones:

El nombre científico deriva del griego "spartion", voz con que se designaba a distintas plantas productoras de fibras textiles y empleadas para hacer ataduras. Del griego Soarton, liga.

La Retama posee unos alcaloides (esparteína y citisina). La citisina es un potente veneno. Esta planta es 5 veces más tóxica que su pariente la también tóxica retama de escobas (*Sarothamnus scoparius*).

Las retamas se han utilizado tradicionalmente para la celebración del equinoccio de primavera (noche de San Juan) y para purificar el hogar.

En localidades de la Serranía de Cuenca se usaba para eliminar las verrugas, aunque de manera mágica ó supersticiosa. Se hacían tantos nudos en la mata como verrugas tenía la persona afectada; a la vez que se hacían los nudos se decía:

"San Honorato. La güeva te ato, si no lo encuentro te lo desato"

Nombre Popular Local: ROMERO

Nombre Científico: *Rosmarinus officinalis* L.

Familia : LAMIACEAE

Arbusto aromático de hoja perenne, que raramente supera el metro de altura en las poblaciones silvestres; pertenece a la familia de las Labiadas cuyas flores se caracterizan por presentar los pétalos dispuestos en dos labios. Posee numerosas ramas, a menudo ascendentes y paralelas. Las hojas son alargadas y algo rugosas, de color verde oscuro por el haz, revueltas hacia el envés, -a veces casi cilíndricas-. Las flores de azuladas a blancas, forman espigas más o menos densas en la parte superior del tallo, apareciendo a principio de la primavera o finales del otoño. Se encuentra en matorrales, preferentemente sobre suelos arcillosos, calcáreos o neutros, aunque sin desdeñar otros tipos de sustratos. Necesita la insolación directa.

Campos de uso:

Religioso - festivo. Apreciado como planta condimentaria aunque es una especie unida a numerosas tradiciones de la Iglesia Católica, habiéndose utilizado tradicionalmente en la localidad en el ornamento de ermitas o para tapizar peanas de imágenes o las andas procesionales. El vocablo "Romería" está estrechamente unido a esta especie. Actualmente sigue utilizándose en la localidad para la elaboración del arco que se coloca en las Fiestas de Linares, así como en el que se coloca el Domingo de Resurrección en la plaza y que elaboran los quintos del año, tradición que aunque haya desaparecido el servicio militar obligatorio sigue vigente en la actualidad.

Observaciones:

En localidades de la Serranía de Cuenca se empleaba el agua de haber cocido romero para enjuagarse el pelo después de lavarlo, con el fin de evitar su caída. También elaboraban "Alcohol de romero" para tratar el reuma; Se preparaba macerando durante un mes 1 kilo de planta de romero en 1 litro de alcohol etílico y se tiene en la oscuridad; este alcohol se emplea en forma de friegas en caso de reuma y dolencias de las articulaciones.

Al igual que otras especies usadas como condimento, el romero tiene propiedades desinfectantes y por lo tanto interviene en la conservación de los alimentos. En Córdoba se usa como conservante de carnes y pescados (antipútrido). En Castellón, con las sumidades floridas elaboran una tisana antiséptica que se emplea para aromatizar y desinfectar los toneles donde se almacena el vino. El inconveniente que tiene su uso como condimento es que es una planta muy perfumada, por lo que hay que utilizar muy poca cantidad. Como planta medicinal, en localidades de Madrid se emplea en infusiones para curar constipados, junto con malva, orégano y poleo, endulzado con miel. En localidades de Albacete se ha empleado como planta tintórea, ya que del romero se obtiene un color marrón oscuro para colorear la lana. En ganadería ecológica es una especie frecuentemente utilizada para desinfectar naves de ganado. Se queman las matas de romero en el interior de la nave con las puertas y ventanas cerradas. El humo en este caso actúa como antiséptico.



Nombre Popular Local: ROSAL

Nombre Científico: *Rosa sp.* L.

Familia : ROSACEAE

Los rosales son un conocido género de arbustos espinosos y floridos. Hay alrededor de 100 especies distintas de rosales entre los cuales hay arbustos, trepadoras y a veces especies colgantes. Alcanzan entre 2 a 5 m de altura.

Es un arbusto de tallos semileñosos, casi siempre erectos (a veces rastreros), algunos de textura rugosa y escamosa y con espinas bien desarrolladas. Hojas perennes o caducas, pecioladas y con el borde aserrado. Flor de gran belleza y generalmente aromática.



Se adapta a todo tipo de terrenos, aunque sean pobres (aunque en este caso es recomendable el abonado regular) y requieren una exposición a pleno sol. Dependiendo de las horas de exposición tendrá más o menos floración.

Campos de uso:

Ornamental. Las rosas se encuentran entre las flores más comunes y es uno de los arbustos más populares del jardín. Siempre ha sido y continúa siendo una de las plantas más numerosas en patios y jardines tanto privados como públicos de la localidad.

Religioso-Festivo. Las rosas han sido una de las plantas más utilizadas en el adorno de las imágenes de las procesiones religiosas o para adornar calles y altares en festividades como el "Corpus". Esta práctica sigue aún vigente.

Observaciones.

En la comarca toledana de Los Montes de Toledo se elaboraba con sus pétalos agua de rosas. Para ello se echaban en agua un tiempo y luego se colaban a un frasco. Los rosales florecen continuamente y durante todo el año, desde la primavera hasta principios de invierno (o más en el caso de climas cálidos). Para que esto ocurra es necesario cortar las rosas marchitas.

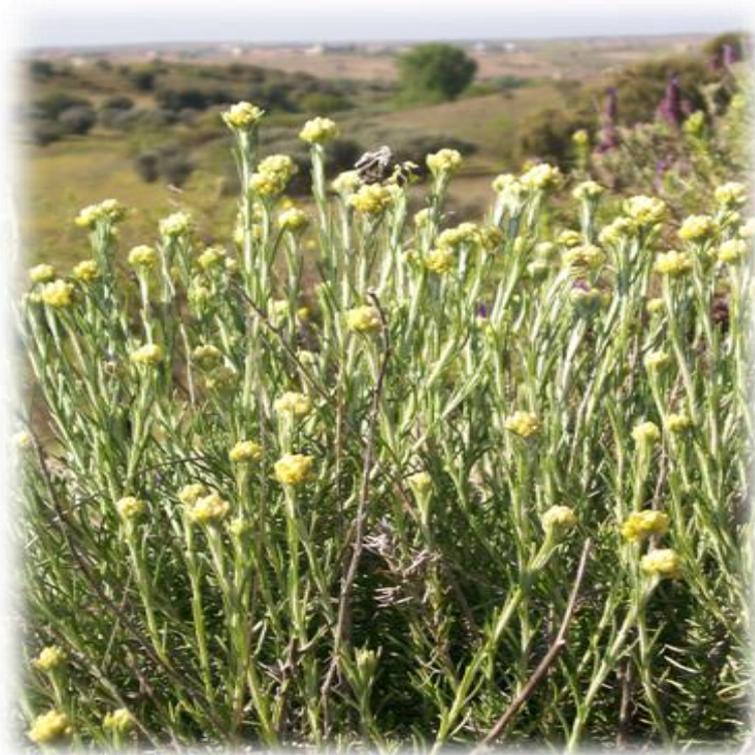


Nombre Popular Local: TOMILLO BLANCO

Otros nombres vulgares: *siempreviva olorosa, helicriso*

Nombre Científico: *Helichrysum italicum* Mill.

Familia : ASTERACEAE



Pequeño arbusto siempre verde de mediana resistencia. Planta muy atractiva cuyo nombre en griego deriva de los vocablos helios ("sol") y chrysos ("dorado"), que alude al color mostaza pálido de sus flores, que crecen en grupos abigarrados. Se trata de una planta aromática cuyas hojas, siempre verdes y plateadas, se asemejan a las del romero. Su tallo verde grisáceo se vuelve leñoso al segundo año. Su hoja estrecha de tonos plateados desprende un agradable aroma a curry y sus pequeñas flores amarillas aparecen en primavera y emiten al igual que las hojas, suave aroma a curry.

Prospera en clima templado. No soporta bien los inviernos fríos ni muy húmedos.

Campos de Uso:

Es muy común en nuestras zonas de monte bajo y se la puede encontrar junto al tomillo, la retama o la aulaga, aunque no ha tenido ninguna utilidad que hayamos podido recoger.

Observaciones:

Sí es una planta que se utiliza en ornamentación por su aroma y resistencia y por la duración de sus flores "siemprevivas" y de aspecto apergaminado.

También ha ido adquiriendo popularidad en la cocina. Las

hojas son bastante amargas, y a pesar de su nombre no se utiliza para preparar curry. Sí se utiliza, en pequeñas cantidades, para aromatizar sopas y potajes, o para dar un suave aroma de curry al arroz, verduras y otros guisos.

En pequeños ramilletes, esta planta colocada en armarios y altillos ahuyenta la polilla.



Nombre Popular Local: TOMILLO SALSERO

Otros nombres populares: mejorana, tomillo de bola, tomillo aceitunero

Nombre Científico: *Thymus mastichina* L.

Familia : LAMIACEAE



Mata aromática pequeña, de hasta 25 - 30 cm de altura, de follaje denso y persistente, formado por pequeñas hojas triangulares, verde-grisáceas, con

bordes revueltos hacia el envés. Florece a mediados de la primavera, produciendo cabezuelas de flores blancas, de aspecto plumoso, debido a la abundancia de pelos que recubren el cáliz de cada flor. Son perennes, pero pueden perderse en gran parte de los inviernos más duros. Dentro del género *Thymus*, es una de las especies que posee un olor más alcanforado y mentolado. Habita sobre todo en matorrales bajos expuestos a la insolación directa, sobre sustratos silíceos poco profundos.



Tomillo salsero en el aliño de aceitunas



Campos de uso:

Aromática. Se utiliza como planta condimentaria en la confección de guisos y aliños como en el caso del aliño de las aceitunas de mesa que se elabora en el pueblo (Ver receta del aliño en la ficha del Olivo). Se recolecta sobre todo en primavera, preferiblemente con flores, o simplemente los tallos floridos. Se seca a poder ser a la sombra y se guarda, desmenuzando las hojas o no, en un envase hermético para que no se le vaya la esencia.

Religioso - Festivo: Durante la festividad de La Virgen de Linares el tomillo salsero se utilizaba y aún sigue utilizándose, para adornar las calles durante la procesión de la Virgen a su Ermita.

Observaciones:

La mejorana, como otras especies de tomillos, es objeto de cultivo para la obtención de sus esencias, con diversos usos industriales. Posee además numerosas virtudes medicinales, similares a las del tomillo; antiguamente, en algunas localidades andaluzas, se tomaba sobre todo en infusión para combatir la tos y los dolores de estómago y vientre. Como otras muchas labiadas locales ricas en esencias, tiene además probadas cualidades para la curación de heridas, a cuyo efecto se empleaba sobre todo en emplastos, tanto para las personas como para el ganado o los animales domésticos.

Nombre Popular Local: TORVISCO

Nombre Científico: *Daphne gnidium* L.

Familia : THYMELAEACEAE



El torvisco alcanza con facilidad más de un metro de altura. Es un arbusto con muchas hojas con forma de punta de espada, todas dirigidas hacia arriba. Desarrolla las flores blancas al final del verano y el otoño. Hay que tener cuidado con esta planta porque es irritante. La floración continúa cuando los frutos están maduros. Su fruto es de color rojo, en baya. Crece en matorrales, ribazos, torrentes y tierras bajas.

Campos de Uso:

Escobas: Alguno de los informantes ha reconocido que esta planta se ha utilizado antiguamente para fabricar escobas.

Observaciones:

En Andalucía, se utilizó para luchar contra las fiebres tercianas y, en general, para bajar la fiebre producida por cualquier dolencia. Para que surgiera efecto resultaba imprescindible recolectarlo según una vieja tradición. El aquejado de fiebre buscaba una mata de torvisco y al encontrarla la saludaba como si se tratase de una persona:

"Tiene que saber, señor torvisco, que sufro de tercianas y vengo a dejarlas. De modo que ya lo sabe usted." Tras saludar tan correctamente a la planta, el paciente la pisoteaba, la golpeaba, la estrujaba y, después de apartarse unos metros, se acercaba de nuevo al torvisco y le decía: "Señor torvisco, esta ha sido la primera. Como no se me quiten las tercianas, vuelvo y usted se va a enterar..." Dicho esto y cumplido el ritual, gracias a las creencias en el magnetismo y las

curas por transmisión, el paciente, supuestamente, sanaba.

En la comarca toledana de La Campana de Oropesa, la correa que se obtiene al pelar el tallo de la planta, se empleaba para atar en distintas ocasiones, debido a su resistencia. También se cocía la planta o se machacaba y el líquido resultante se utilizaba para desinfectar las pocilgas y los establos en los que había pulgas.

Dado el potente efecto purgante de la corteza y de las hojas del torvisco es considerado venenoso, ya que puede producir ampollas en la piel tras un prolongado contacto.



Nombre Popular Local: VID

Nombre Científico: *Vitis vinifera* L.

Familia : VITACEAE



La vid es una de las primeras plantas que cultivó el hombre, motivo por el cual ha jugado un papel trascendental en la economía de las antiguas civilizaciones. Tras la mitificación del vino por parte del cristianismo, el cultivo de la vid experimentó un gran auge que ha perdurado hasta nuestros días. De hecho, la mayor parte de la producción de uva se destina a la elaboración de los distintos tipos de vino (blanco, rosado y tinto) y otras bebidas (mosto, mistela). El sistema de desarrollo de la vid permite su cultivo con formas muy

distintas, ya sea para cultivo comercial para vinificación en el que se opta por las cepas redondeadas y arbustivas o en espaldera, como parra en el huerto o la casa para proporcionar sombra en los meses estivales. Las vides se caracterizan por tener tallos retorcidos, y sus sarmientos crecen de forma

ascendente cuando sus zarcillos tienen donde agarrarse. Tanto el tallo como las ramas laterales están subdivididas en nudos, los cuales presentan yemas en sus axilas. En estas yemas se forman hojas, y en las axilas de las hojas brotan otras yemas que producen sarmientos fructíferos en el período de un año. Estos sarmientos pueden alcanzar hasta un metro de longitud. Las flores son muy numerosas, pequeñas y de tonalidad verdosa. El fruto, redondo, es una baya que en su interior lleva entre 1 y 4 pepitas. El conjunto de bayas constituye el denominado racimo.

La cepa permanece aletargada durante todo el invierno a la espera de que el tiempo mejore para recobrar sus funciones vitales. Es en ese momento, en marzo aproximadamente, cuando comienza el proceso conocido como el 'lloro' de la vid. La planta despierta, la savia se pone en movimiento y empiezan a surgir los frutos, al principio verdes y muy pequeños por su gran carga de clorofila. Las características de la uva dependen de la variedad a la que pertenece y de las condiciones ambientales en que se desarrolla. La mezcla de ácidos que contiene y la cantidad de cada uno de ellos, definitorios del producto final, serán distintas según la humedad, la luz y la temperatura de cada zona. Cuando el verde de la uva se va

perdiendo y comienza a cambiar de color, se le llama envero. Si se trata de alguna variedad de tinta, pasará a rojo, y si es variedad blanca, a amarillo. Las partes de madera de la cepa también acumulan azúcares contribuyendo a endulzar la uva, por eso los campos más viejos dan unos frutos más regulares y de una calidad más estable.



Los ácidos que en ese momento predominan en el fruto irán cediendo terreno a los azúcares debido al proceso de maduración, gracias a lo cual tomará ese característico gusto dulzón.

La vid es sensible a las heladas primaverales y los daños durante el reposo invernal, pueden llegar a ser muy importantes por debajo de los -18°C . Prefiere los veranos cálidos y secos.

Las viñas exigen, para su correcto desarrollo vegetativo, fecundación y maduración, una cierta cantidad de calor y de horas de insolación. No tolera demasiado el exceso de humedad ambiental en primavera y principios de verano, ya que le suelen perjudicar los oídios y el mildiu.

Existen innumerables variedades de uvas con grandes diferencias entre sí; en forma, tamaño, tonalidad de los frutos, productividad, calidad, etc. Todas ellas se han clasificado tradicionalmente según su destino final sea para vinificación o para consumo de mesa. La uva de mesa ha de tener acidez baja, ser pobre en azúcares y cumplir ciertas normas de tamaño, color y forma. Las variedades de uva destinadas a la elaboración de vino de mesa deben presentar acidez relativamente alta y un contenido moderado en azúcares.

Campos de uso:

Comestible. Las variedades de uva presentes en la localidad (garnacha y tempranillo en su mayoría), son variedades destinadas a vinificación. Aún así recuerdo ver a mi abuela en época de vendimias comer racimos maduros o incluso pasas de uva garnacha entre cucharada y cucharada de garbanzos del cocido o con las migas, como un verdadero manjar.

Con el mosto de la uva también se elaboraba arrope, dejando hervir el mosto hasta que espesara y al que se añadía después sobre todo calabaza debido a la escasez de fruta fresca.

Combustible. Los sarmientos resultantes de la poda de las viñas servían como leña cuando se secaban.

Licores. Las uvas que se recolectaban en la localidad se vendían a las distintas bodegas. También, antiguamente se pisaba una parte de la producción en muchas de las casas para hacer el llamado "vino de pitarra" que las familias consumían a lo largo del año. También se ha elaborado mistela con el mosto.

Fumable. En años en los que el tabaco era un lujo, se fumaban hojas secas de parra.

Observaciones:

La vendimia. Esta costumbre centenaria forma parte de la vida de muchos pueblos como el nuestro, cuya principal fuente de riqueza ha sido tradicionalmente el cultivo de la vid y la cosecha de la uva. En ellos se ha vivido la época de recolección como una "fiesta" que recompensa los esfuerzos realizados durante todo un año. Actualmente, las máquinas van comiendo terreno a la vendimia manual. Pero es necesaria la adaptación del viñedo a esas máquinas, y por eso, entre septiembre y octubre, aún se puede ver a los jornaleros, doblados sobre sí mismos, rompiendo el horizonte de los campos y soportando las inclemencias del tiempo -a veces del frío y a veces del calor- para desnudar las cepas en la última etapa de la campaña. Decidir el momento adecuado en que debe comenzar la vendimia es muy importante ya que repercutirá sustancialmente en la calidad de los vinos que se extraen de la uva. Con una recolección temprana, serán más afrutados y ligeros en alcohol; en cambio, retrasándola, se obtendrá mayor grado alcohólico.



Nombre Popular Local: ZARZAMORA

Nombre Científico: *Rubus ulmifolius* Schott

Familia : ROSACEAE



Arbusto perenne de hasta 2 m de altura muy ramificado y espinoso. Hojas muy aserradas de color verde oscuro por el haz y verde grisáceo y con pilosidad por el envés. Flores blancas o rosadas y fruto formado por granitos rojizos o negros, brillantes de sabor agradable, muy aromáticos, algo ácidos y con una semilla cada uno encerrada en un huesecillo. Posee ciclo bianual, es decir, el primer año, el tronco emite largos ramos, mientras que en el segundo, estos ramos dan fruto y a continuación se secan. Es una planta muy invasiva y de crecimiento rápido y puede colonizar extensas zonas de bosque, monte bajo o laderas,

en un tiempo relativamente corto gracias a los numerosos estolones que emite la planta. Se reproduce por estolones, soporta mal el frío y la humedad; prefiere el calor del verano en situación bien aireada. Se puede cultivar en un terreno pobre y seco. Arbusto espontáneo y abundante en los linderos de los bosques, a lo largo de los caminos, en los setos y en los terrenos incultos.

Campos de Uso:

Comestible. Se consume el fruto maduro por lo general fresco o bien en mermelada o confitura. También se consumían los brotes tiernos limpios de espinas a los que se denominaba "espárragos de zarza", aunque esta práctica actualmente está en desuso. Se cortaban los brotes a unos 15 - 20 cm del extremo, desde donde está tierno y parte bien; se pelan y se consumían en crudo. Tienen un sabor un poco ácido y, a veces, amargo. En localidades de Madrid también era corriente consumir los espárragos de zarza, tanto crudos como cocidos y en tortilla o con un huevo escalfado.

Observaciones:

Otro aprovechamiento alimentario que se realizaba en localidades de Madrid y relacionado con la zarza, era la denominada miel de zarza. Los bulleros son trozos de miel que se recogían en los tallos secos de las zarzas, producidos por una abejilla. Se cogían en primavera y verano, en la rama seca del año anterior. Si se veía un trozo seco de zarza y una avispa que salía de un agujero, se cogía ese trozo, se rajaba y a veces se

encontraban los trozos de miel. Era muy apreciada por los niños, que la recogían para comer. En Castellón y Córdoba los brotes tiernos hervidos, además de consumirse como verdura, se utilizaban con fines medicinales contra la diarrea o los dolores de tripa. En Huesca los brotes tiernos se usan para rebajar y purificar la sangre, bien crudos pelados o cocidos. En localidades de la Serranía de Cuenca se mascaban brotes tiernos de zarza para fortalecer las encías y evitar su sangrado. En la Comunidad de Madrid con tiras de tallos de zarza y paja de centeno se tejían diferentes tipos de cestos. Eran recipientes de distintos tamaños que se usaban para distintas labores. Los pequeños, llamados escriños, para echar de comer a los animales; los grandes o nasas, para guardar el pan u otros alimentos.



Nombre Popular Local: **CHUMBERA**

Nombre Científico: *Opuntia ficus-indica* (L.) Mill.

Familia : CACTACEAE

Cactus en forma de matorral o arbóreo. Crece rápidamente hasta una altura de 4 m y lo mismo de ancho. Produce segmentos caulinares aplanados, oblongos, de color verde azulado, de 50 cm de longitud. Posee espinas de dos tipos, unas largas y puntiagudas y otras cortas y ganchudas. En primavera-verano aparecen masas de flores amarillas de aspecto muy llamativo en forma de platillo, de 10 cm de ancho. Antes se cultivaba extensamente para cosechar los frutos naranja-rojas (los tunos o higos chumbos) que son comestibles. Los frutos maduros generalmente de color verde claro y están recubiertos de pequeños grupos de espinas. Cualquier trocito de planta que cae al suelo desarrolla raíces y crece con tal rapidez que la chumbera se ha convertido en plaga en algunos países cálidos.



Requiere pleno sol y substrato poroso y bien drenado. Muy sensible a las heladas, por lo que solo se puede cultivar en zonas cálidas.

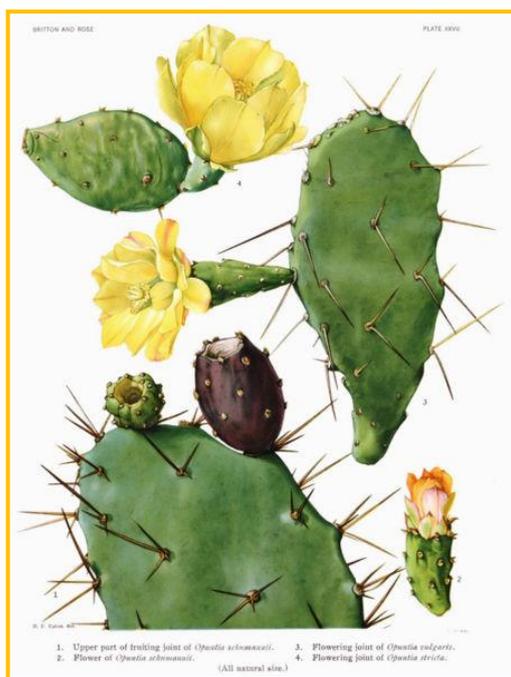
Campos de uso:

Comestible. Los frutos de la chumbera se consumían en fresco. Suelen madurar en agosto y se deben recoger con cuidado debido a las espinas que posee. Esta costumbre prácticamente se ha perdido en la localidad. Podemos observar chumberas en el pueblo en la Carretera de Méntrida saliendo del pueblo, aunque también se encuentran fácilmente en muchos de los caminos y fincas del Término.

Observaciones:

Se le atribuye alguna propiedad medicinal. Hoy en día es uno de los remedios más populares contra la diabetes, sus

artículos tiernos se preparan licuadas con agua o bien se comen crudos o en ensalada; se dice también que es buen remedio contra la gastritis y los cólicos intestinales, para ello es más recomendable usar la raíz cocida; otras aplicaciones, pero menos frecuentes, son para las afecciones de los pulmones y como auxiliar en el parto.



Nombre Popular Local: SETA DE CARDO

Nombre Científico: *Pleurotus eryngii* (De Cand.) Gillet 1874

Familia : PLEUROTACEAE



Este hongo vive solitario o en pequeños grupos unidos por el pie y asociado a las raíces del cardo setero (*Eryngium campestre*), por lo que se localiza siempre en las cercanías de esta planta, normalmente en las cunetas, campos abandonados y praderas, donde aparece tanto en primavera como en otoño. Se reconoce bien por su sombrero aplanado de color variable (desde crema hasta marrón y casi negro), láminas blancas decurrentes, es decir, que se prolonga un poco hacia el pie. El pie es corto, blanco, macizo y a menudo ligeramente lateral, además de por su hábitat característico.

Es una seta muy buscada y apreciada, de textura firme y sabor intenso, que se suele cocinar a la plancha con sal y limón, en revueltos y tortillas o formando parte de guisos diversos.

Campos de Uso:

Comestible. La parte aprovechable de esta seta es el sombrero, cortándolo con una navaja y dejando el pie. Se recolecta generalmente en otoño, aunque también en primavera, cuando viene lluviosa. Para su consumo primero debe eliminarse la tierra que pueda tener con un paño o cepillito, lavándolas ligeramente si es preciso, y se pican; no conviene ponerlas en remojo porque pierden sabor. Después se pueden preparar de diversas maneras.



Una de las más habituales es ponerlas directamente sobre la sartén para que se hagan en su propio jugo. Cuando se haya reducido el agua que ellas mismas desprenden, se sofríen en aceite, con un ajo, y si se quiere, algo de jamón.

En nuestra localidad se han recolectado desde siempre, aunque dependiendo del año meteorológico, son más o menos numerosas.

Cardo setero (*Eryngium campestre*) al que va ligado la existencia de la seta de cardo



Nombre Popular Local: ACIDILLA ó ACEDILLA

Otros nombres vulgares: acederones, acerones, azadera, sartenejas, vinagrera

Nombre Científico: *Rumex induratus* Boiss. & Reuter

Familia : POLYGONACEAE



Planta herbácea perenne de hasta 80 cm de altura, con cepa leñosa, tallos numerosos ramificados, sin pelos y de un color verde azulado. Hojas con forma de escudo, con dos lóbulos divergentes en la base y un largo pecíolo. Inflorescencia muy ramificada e intrincada en la fructificación. Óvulos y semillas encerradas en unas valvas membranosas, de forma casi circular (ver foto inferior). Florece entre febrero y junio. Habita en grietas, tapias y taludes pedregosos

Campos de Uso:

Uso infantil. Esta especie se consumía por los niños como juego o entretenimiento. Tiene un sabor ácido y refrescante. Se recolectaba normalmente cuando están tiernas y antes de la floración.

Observaciones:

En localidades de Madrid y Andalucía se recolectaban para consumirlas, bien solas, con pan o en ensalada aliñadas solo con sal y aceite y a veces también con ajo. Vinagre no se solía echar, dado que la misma planta tiene sabor ácido debido al oxalato potásico que contiene, de ahí el nombre popular de vinagrera. Estando tiernas se comían tanto las hojas como los tallitos.

En la Comarca toledana de La Campana de Oropesa los niños también las consumían. Se decía también que después de comer acederas no se podía beber leche porque se agriaba.



Nombre Popular Local: AJO

Nombre Científico: *Allium sativum* L.

Familia : LILIACEAE



Se cultiva en casi todos los climas y, aunque prefiere los templados y cálidos, soporta bien el frío intenso y el ambiente húmedo. También se adapta bien a distintos terrenos, aunque prefiere los ligeros, permeables y bien aireados. Se siembran los dientes de ajo seleccionando los mejores ejemplares de cada cabeza con la punta hacia arriba y siempre en dos épocas del año: una en otoño y la otra de enero a marzo. Se cosechan a los dos meses los tiernos y a partir de los tres meses y medio los secos. Para su correcta conservación es conveniente un buen secado posterior a la cosecha, por lo que suelen atarse en manojos o ristras que se cuelgan al aire y al sol, en lugares al abrigo de la humedad nocturna.

Campos de uso:

Comestible. Presente antiguamente en las huertas de la localidad. Su cultivo sigue siendo muy común. Se consumía y consume en fresco y como condimento en multitud de guisos. También forma parte de los ingredientes del aliño de aceitunas (ver ficha del Olivo). En época de escasez, en vez de los ajos crudos, se utilizaba la ristra (trenza que se realizaba con las hojas secas de los ajos para almacenarlas con mayor facilidad) para dar sabor a ajo al aderezo de aceitunas.

Observaciones:

Entre las cualidades terapéuticas y profilácticas del ajo se le reconocen virtudes antibióticas, anticarcinógenas, antidiabéticas, antisépticas, antiespasmódicas, aperitivas, afrodisíacas, carminativas, depurativas, digestivas, expectorantes, febrífugas, nutritivas, estimulantes, tónicas y vermífugas. Contiene varios aceites esenciales que le otorgan su inconfundible aroma. Aporta vitaminas de los grupos A, B, C y E, y minerales como el cobalto, el manganeso, el selenio, el sílice y el yodo.

En localidades de la Sierra de Cuenca los tallos de esta planta al recolectarlos los echaban en las cuadras para ahuyentar las pulgas y piojuelo de gallineros. También eran utilizados los dientes de ajo para proteger las semillas de judías del ataque de los gorgojos; para ello guardaban las judías en una bolsa mezcladas con ajos.

En agricultura ecológica los ajos se utilizan por su acción insecticida y fungicida. Como fungicida se realiza decocción. Se sumergen 100 gr de dientes picados en 1 litro de agua y se pone en ebullición; después se apaga y se mantiene en infusión una hora. Se aplica puro, sin diluir. Como insecticida se realiza maceración en aceite. Se pican 100 gr de dientes de ajo pelados, se macera con dos cucharadas de aceite durante 12 horas. Posteriormente se vierte 1 litro de agua y se cuelan los ajos. Se deja reposar una semana para aplicarlo se diluye al 5%.

Ajos en el aliño de las aceitunas



Nombre Popular Local: AJOPORRO

Nombre Científico: *Allium ampeloprasum* (L.) J. Gay

Familia : LILIACEAE



Planta vivaz, de hasta más de 1 m de altura en plena floración. Debajo presenta un bulbo, rodeado de numerosos bulbillos casi esféricos, del que crece un tallo grueso cilíndrico con hojas que llegan hasta la mitad de su altura, lineares, anchas, planas, glabras y con fuerte olor a ajo. Inflorescencia en umbela muy característica, densa y prácticamente esférica, de unos 8 cm de diámetro, con numerosas florecillas diminutas, de un color que varía entre el blanco y el púrpura.

Esta inflorescencia, antes de abrirse está recubierta por una espata que termina en un filamento alargado, lo que semeja una cabeza de cigüeña, como expresa uno de sus nombres vulgares.

Habita en los terrenos

baldíos, cunetas, ribazos, huertas; en general sobre suelos frescos y con materia orgánica.



Campos de uso:

Comestible. El uso que se le ha dado a esta especie en nuestra localidad es el mismo que el del ajo o el puerro, por lo que se ha consumido normalmente cocido o guisado. La parte aprovechable no es únicamente el bulbo, sino también la parte más baja del tallo con parte de sus hojas. Se puede recolectar durante el otoño, invierno y parte de la primavera, aunque depende del año, y siempre antes de que florezca, ya que después de florecer se endurecen. La utilización comestible del ajoporro es común en muchas localidades de las Comarcas toledanas de La Campana de Oropesa y de La Sierra de San Vicente.

Nombre Popular Local: AJUNJERA

Otros nombres vulgares: Ajonjera, Lijonjera, Escobilla, Achicoria dulce, Lechuguilla.

Nombre Científico: *Chondrilla juncea* L.

Familia : ASTERACEAE



Planta vivaz, con una roseta de hojas pegadas al suelo, que suele secarse cuando se desarrolla el tallo florífero. Estas hojas son lanceoladas, con el borde ampliamente dentado y con algunas espinitas de escasa consistencia y con el nervio completamente lampiño. Tallo florífero de color blanquecino y con pequeñas espinas rígidas en su parte inferior, que después ramifica mucho y da unas ramillas de color verde con hojillas de forma linear, alargadas y estrechas. Flores amarillas reunidas en cabezuelas muy estrechas. Toda la planta, pero sobre todo las raíces y ramas tiernas, al cortarlas sueltan un jugo lechoso (látex), que al secarse se vuelve pegajoso. Habita en los bordes de caminos, ribazos y en general en cualquier suelo removido o labrado, como barbechos y rastros.



Campos de Uso:

Forrajera: Esta planta fue recolectada antiguamente en verde como alimento para ganado, sobre todo cerdos.

Comestible: Aunque no fue un uso demasiado extendido, esta planta también fue consumida antiguamente en ensalada. Se recolectan las hojas, siempre antes de que aparezcan los tallos floríferos.

Observaciones:

Otro de los usos que aún sigue vigente en algunos pueblos de Madrid es el de la fabricación de escobas. Para ello se cortan las

plantas después de la floración y se atan unas con otras. Se obtienen unas escobas grandes, bastante resistentes, que antes se utilizaban para barrer las eras o bien cuadras y corrales.

Nombre Popular Local: ALFALFA

Otros nombres populares: Mielga, Mierva

Nombre Científico: *Medicago sativa* L.

Familia : FABACEAE

Planta herbácea perenne. Hojas compuestas, trifoliadas, con foliolos oblongos y dentados en el extremo. El foliolo central está sobre un pequeño rabillo, a diferencia de los tréboles en que los tres salen de un mismo punto. Flores azuladas o violáceas agrupadas en racimos que nacen en las axilas de las hojas superiores. Legumbre en forma de hélice con pequeñas semillas de forma arriñonada. Florece en primavera y habita de forma silvestre en barbechos y zonas nitrificadas. Las formas cultivadas a menudo se asilvestran en las cercanías de los cultivos.



Campos de Uso:

Forrajera. La alfalfa silvestre o mielga es la planta que se recogía en nuestra localidad para dar de comer a los animales como forraje fresco.



Observaciones:

En localidades de Madrid o Andalucía se consumía la alfalfa como verdura cocinada. Cuando la alfalfa estaba tierna se consumía como sustituta de las espinacas. En Madrid se cocían los tallos tiernos con hojas que se recolectaban en primavera antes de la floración y se preparaban después en tortilla.

En las Comarcas toledanas de La Mancha y La Sagra también se recogía la mielga para dar de comer al ganado, sobre todo a los conejos. Hablan de ella como de una planta con una raíz muy fuerte y cuando crecía en los campos de cultivo, era una mala hierba difícil de eliminar porque las caballerías no podían arrancar la raíz y la planta volvía a brotar en el mismo sitio.



Nombre Popular Local: **ALGARROBA**

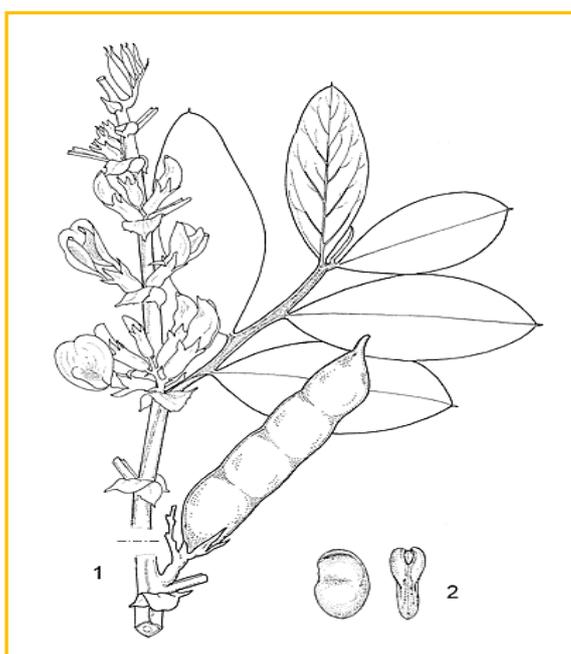
Nombre Científico: *Vicia monantha* Retz.

Familia : FABACEAE

Planta anual, trepadora mediante zarcillos foliares; tallos de 40-70 cm, hojas divididas en un número par de folíolos más o menos elípticos y agudos. Se ha confundido muchas veces con *V. pseudocracca*, si bien las flores de la especie aquí tratada se presentan solitarias en número menor a 8 y las encontramos dispuestas sobre un pedúnculo siempre menor que la hoja adyacente. El color también suele ser de un violeta más claro y pálido. La semilla es una legumbre alargada, comprimida lateralmente, de 40-45 mm de longitud por 10 mm de ancho. Presente en herbazales, pedregales y claros de matorral mediterráneo. Florece y fructifica de Abril a Mayo.

Campos de Uso:

Forrajera. Los informantes nos citan la algarroba como planta que se cultivaba como forrajera para los animales de casa. El cultivo de esta planta se abandonó hace años y en la actualidad no ha sido posible encontrar ninguna planta de algarroba de manera silvestre en el Término Municipal.



Comestible. Aunque no era una legumbre de calidad para alimentación humana, los informantes afirman que en los años de la posguerra se llegó a consumir la algarroba sustituyendo a la lenteja, debido a su similitud en forma y tamaño.

Observaciones:

En muchas otras localidades de la provincia de Toledo era común el cultivo de algarroba como forrajera. Con ella se alimentaban a mulas y ovejas como en el caso de la Comarca de La Sagra. En el caso de la Comarca de La Sierra de San Vicente se cultivaban para alimentar a las vacas de leche. Se sembraban en los campos de avena o cebada después de realizar la cosecha del cereal. Su cultivo también en estos lugares está en regresión.

Nombre Popular Local: **ALPIDISTRA**

Nombre Científico: *Aspidistra elatior* Ker Gawl.

Familia : LILIACEAE



Esta resistente planta de interior de hoja perenne, que se cultiva por sus anchas hojas lustrosas de un color verde oscuro, procede de las montañas del Japón. La aspidistra o pilistra es una [planta](#) herbácea [ornamental](#), de interior y exterior, que perennes, de raíces rizomatosas carentes de tallo. Resiste muy bien la sequedad en el suelo, la semioscuridad de interiores y la umbría de exteriores, en donde las [hojas](#) toman un brillo verde [aceituna](#) muy vistoso. No tolera la exposición al sol. No tiene [flores](#) a la vista, por lo que su uso en [jardinería](#) se centra más en la gran resistencia ante la falta de agua y cuidados, precisos a otras especies. Crece mejor en los [suelos](#) ácidos o neutros y se suele cultivar en macetas en donde llega a alcanzar una altura cercana a los 80 cm. No se le conocen plagas comunes de insectos. Su mayor daño se debe al sol fuerte, pues quema las hojas y estas toman un color amarillento y se secan en pocos días.

Hojas muy decorativas, anchas, coriáceas, de color verde oscuro. Flores insignificantes, aparecen a ras de tierra y son de color azulado, violáceo o marfil.

Florece al final del verano, si bien en las plantas cultivadas en maceta es muy poco frecuente.

Utilizada como planta de interior, en las regiones de clima suave pueden cultivarse también en plena tierra, en los jardines o en los patios con sombra. Exposición a la luz, pero no al sol; en ambientes oscuros el follaje pierde brillo y vitalidad al aire libre solo vive bien con calor y sombra.

Campos de uso:

Ornamental. Planta muy presente en los patios y jardines de la localidad desde antaño.

Religioso-Festivo. La Pilistra es una de las plantas utilizadas para adornar los altares, que con motivo de la festividad religiosa del Corpus, se colocan en distintas calles del pueblo.



Nombre Popular Local: **AMAPOLA**

Nombre Científico: *Papaver rhoeas* L.

Familia : PAPAVERACEAE



Planta herbácea anual. Sus semillas germinan a comienzos de la primavera, cuando cesan las heladas invernales, formando matitas espesas que, en condiciones adecuadas, se desarrollan rápidamente dando lugar a varios tallos muy ramificados que se cubren enseguida de flores y frutos. Se agosta en verano, permaneciendo sus cápsulas secas durante meses. Excepcionalmente, se pueden desarrollar también en otoños favorables, llegando a florecer, aunque no suelen completar su ciclo. Contiene un jugo lechoso, que se aprecia sobre todo al cortar la planta. Las hojas, grandes, alargadas y con pelillos dispersos, están profundamente divididas en amplios lóbulos ovalados y agudos, con el margen dentado. Los tallos, también pelosos,

están rematados por grandes flores rojas, con cuatro pétalos que en la base ostentan una amplia mancha negra, dos sépalos pelosos que se desprenden fácilmente y un gran número de estambres. El fruto es una cápsula ovalada que se abre a través de agujerillos por los que se liberan un sinnúmero de semillas minúsculas. Crece en campos de cultivo, huertas y ribazos. Si se desarrolla en campos abandonados, lo hace con mucha mayor abundancia en el primer año que se deja de cultivar, enrareciéndose conforme pasan los años. También pueden verse en viñedos y olivares. La primavera es la estación de las amapolas, más cuanto más abundantes hayan sido las lluvias.

Campos de Uso:

Uso infantil. Uno de los juegos con plantas más conocidos se hace con los capullos de las amapolas. El juego consiste en que uno de los jugadores abre un capullo de amapola al tiempo que otro le pregunta ¿monja, fraile o chichiribaile? Debiendo contestar una de las tres posibilidades, si la respuesta coincide con el color de la flor, blanco=monja, rojo= fraile, rosa=chichiribaile, el jugador continúa jugando y si no pasa el turno a otro.

Observaciones:

En localidades de la provincia de Albacete, en momentos de escasez y falta de alimento, como los años de la posguerra, se recogían las amapolas para alimentar los hambrientos estómagos de las gentes del campo. Se recolectaban las plantas y brotes tiernos, antes de que la planta se espigue y florezca. Se trataba de un alimento de emergencia, hoy en desuso.

En la actualidad, en estos lugares principalmente se recolecta como forraje para animales de corral. Es muy apreciado por gallinas y conejos.

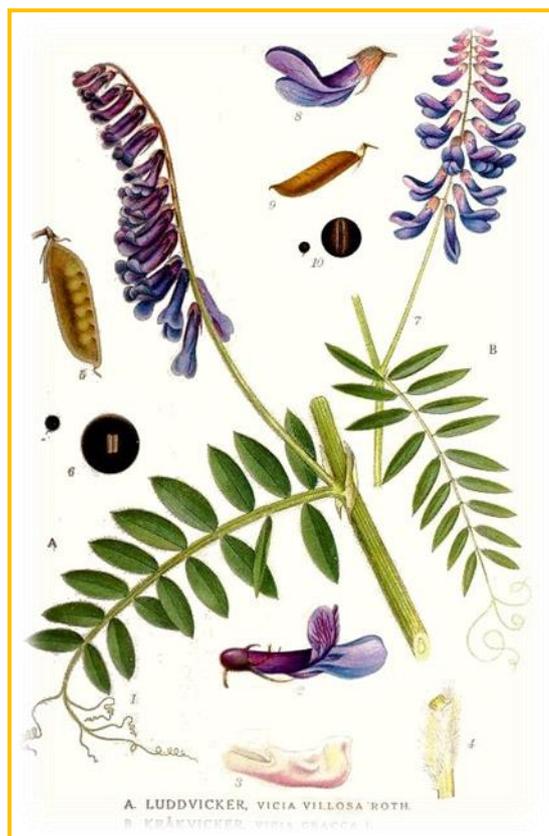
Contiene principios activos similares a los de la adormidera, aunque de efecto mucho más suave. Los pétalos, tanto frescos como secos, se toman en infusión por su efecto relajante, dan una infusión oscura, de sabor muy agradable.

En la Comarca toledana de La Campana de Oropesa se utilizaban los pétalos aplastados de la amapola para obtener tinta que luego se empleaba para escribir.

Nombre Popular Local: ARVEJA

Nombre Científico: *Vicia cracca* L.

Familia : FABACEAE



inflorescencias están formadas por hasta 40 flores con el cáliz marcadamente más largo que el tubo, que salen de un largo pedúnculo. Los frutos, como en todas las especies del género, se presentan en vainas delgadas que miden hasta los 3 cm de longitud y que portan de 2 a 8 semillas.

Planta herbácea anual. Mide entre 20 y 150 cm. Tiene flores como las del guisante, de color violeta azulado en racimos densos. Las

Florece entre junio y agosto y trepa mediante zarcillos, arraiga profundamente y necesita bastante luz para un desarrollo óptimo.

Campos de uso:

Forrajera. Se recogía en verde para el ganado ya que es una especie con alto contenido proteico y muy apreciada por el ganado.

Observaciones:

Vicia cracca es muy similar a la *Vicia villosa* de usos similares y de la que solo se diferencia en que la *V. cracca* tiene el tallo liso.

En localidades de Madrid es consumida cruda en el campo. La parte aprovechable son las semillas que se recolectan en primavera, cuando las legumbres aún están verdes y tiernas. Se consumen generalmente en el campo sin ninguna preparación.

En estas localidades en ocasiones también se recogía la arveja y se henificaba; se cortaba, se dejaba secar un poco y se le echaba al ganado en invierno.



Nombre Popular Local: AVENA

Nombre Científico: *Avena sativa* L.

Familia : POACEAE

Planta herbácea anual utilizada como alimento y forraje para los animales. Planta de raíces reticulares, potentes y más abundantes que en el resto de los cereales. Su tallo es grueso y recto con poca resistencia al vuelco. Su longitud puede variar de 50 cm a 1,5 m. Sus hojas son planas y alargadas, con un limbo estrecho y largo de color verde oscuro. Sus flores se presentan en espigas de 2 o 3 de ellas. Las semillas son alargadas y acanaladas y pueden ser, dependiendo del cultivar, oblongas o cilíndricas. Su color varía comúnmente del blanco al amarillo, aunque también hay cultivares cuyas semillas presentan colores que varían del violáceo al negro. Es un cereal con menor resistencia al frío que el trigo y la cebada. Se la siembra a principios de la primavera, para ser cosechada a finales del verano. Es exigente en agua por su alto coeficiente de transpiración, aunque el exceso puede perjudicarla. Es muy sensible a la sequía, sobre todo en el período de formación del grano. Debido a que su sistema radicular es más profundo, puede aprovechar mejor los nutrientes del suelo, por lo que requiere menor cantidad de fertilizantes para su desarrollo. Este cereal se utiliza principalmente para la alimentación del ganado, como planta forrajera y en menor cantidad para alimentación humana, aunque no es muy utilizada por estos, a pesar de sus propiedades energizantes.



Campos de uso:

Forrajera. La utilización en nuestra localidad es como planta cultivada para forraje del ganado.

Religioso-festivo: Antiguamente, en la festividad del patrón de la localidad, San Isidro (15 de Mayo), la imagen era adornada para la procesión, con espigas de los cuatro principales cereales cultivados en el pueblo, entre ellos la avena.

Observaciones:

En medicina popular así como entre herbalistas actuales, la avena se utiliza para tratar el agotamiento, el insomnio, y la "debilidad de los nervios." Un té hecho de avena se pensaba ser útil en condiciones reumáticas y para tratar la retención del agua. La avena fue utilizada a menudo en baños para tratar insomnio y ansiedad así como una variedad de condiciones de la piel, incluyendo quemaduras y eczema.

Un té se puede hacer con una cucharita (30 gramos) de la avena, hervida con 250 ml (1 taza) de agua hirviendo; después de refrescarse y de filtrar, el té se puede beber varias veces al día o poco antes de irse a la cama.

Nombre Popular Local: BERRO

Nombre Científico: *Nasturtium officinale* (R. Br.)

Familia : BRASSICACEAE



Berros en el Arroyo de Fuentesauco.



Planta acuática, perenne y con tallos rastreros. Mide de 10 a 50 cm de altura, con tallo tierno, suave hueco y muy ramificado. Sus hojas son de color verde intenso o verdinegras, compuestas por 2 a 6 pares de folíolos laterales y otro terminal de mayor tamaño. Forma y tamaño de los folíolos bastante diferente, según se observen las hojas jóvenes (en el momento de consumo) o las cercanas a las primeras flores. Los folíolos de las hojas inferiores son más redondeados, sobre todo el folíolo terminal que, además es mucho mayor que el resto. Sin embargo, los folíolos de

las

una forma más apuntada, lo que hace se parezca mucho a otra planta acuática con la que a veces se confunde, la berra (*Apium nodiflorum*), también presente en los arroyos de la localidad. Flores pequeñas, con cuatro pétalos blancos, a veces algo violáceos por abajo y agrupadas en ramilletes. Frutos en pequeñas vainas con dos filas de semillas. Florece de abril en adelante según el año. En condiciones óptimas, el berro forma grandes y tupidas poblaciones, ya que en los nudos se forman raíces que arraigan rápidamente en el sustrato. Planta que crece en lugares aguanosos como fuentes, riachuelos y en las aguas limpias a la orilla de los arroyos.

Campos de Uso:

Comestible. Se han consumido y en casos es un uso aún vigente sus hojas y sus tallos en ensalada antes de la floración de la planta.

Tienen un aroma característico y un sabor ligeramente picante, que se acentúa si se encuentra la planta en sitios más secos o si está floreciendo.

Observaciones:

Como muchas otras plantas de la familia, el berro es rico en vitaminas (especialmente vitamina C) y minerales (sobre todo hierro), lo que ha hecho que fuera valorada desde antiguo tanto por su condición de planta alimentaria, como por sus propiedades medicinales, concretamente por su virtud para combatir el escorbuto, provocado por la deficiencia en el organismo de vitamina C. No se recomienda abusar de ellos, porque pueden provocar irritación del estómago y de las vías urinarias. Tampoco deben comerse los berros floridos o fructificados, porque son dañinos.

No deben recolectarse berros en lugares próximos a granjas de ovejas o vacas, pues en la superficie de la planta pueden encontrarse quistes de *Fasciola hepática*, un platelminto que parasita sobre todo a las ovejas, pero que puede transmitirse también al hombre. Conviene lavarlos bien y, cuando se tengan sospechas, dejarlos al menos media hora en agua con unas gotas de lejía de uso alimentario. Aunque es un problema serio, no es una enfermedad muy extendida.

Nombre Popular Local: CALABAZA

Nombre Científico: *Cucurbita maxima* Duchesne

Familia : CUCURBITACEAE



Planta herbácea anual cultivada por su fruto, flor y semilla. La *C. maxima* es una planta anual, herbácea, vivaz, de tallos flexibles y trepadores. Tiene hojas cordiformes, pentalobuladas, de gran tamaño y nervaduras bien marcadas; presenta abundante pilosidad en hojas y tallo. Las flores son amarillas, de pétalos carnosos, monoicas. El fruto es un tipo de baya llamada pepónide; presenta gran variación (polimorfismo); puede ser elongado o esférico, de color verde a naranja intenso. La pulpa es de color amarillo-anaranjado, densa, de textura firme y de sabor dulce. La calabaza contiene en su interior

numerosas semillas ovales, convexas, lisas, de 2 a 3 cm de largo, las cuales a su vez contienen una pulpa blanca y comestible; con las cuales se elaboran las tradicionales pepitas.

Prefiere suelos ligeros, silíceos, bien drenados y con mucha humedad; no resiste heladas ni sequías. Se cosecha alrededor de seis meses después de la plantación.

El fruto de *C. maxima* se consume como verdura; el fruto se conserva, en condiciones adecuadas de luz, temperatura y humedad, hasta seis meses en buenas condiciones. Es rico en betacaroteno y glucosa.

Campos de uso:

Comestible. En la localidad se han cultivado desde siempre distintas variedades de calabaza. Una de las más cultivadas antiguamente es la de matanza, utilizada tradicionalmente para la elaboración de morcillas en la matanza (Ver foto superior).

Recipiente vegetal. Los informantes hablan del cultivo de otra variedad de calabaza. En este caso se trata de una "calabaza de vino" con la que se fabricará un recipiente en cuyo interior podremos almacenar vino. Se dejaba crecer la calabaza, se le hacía un agujero en la punta, se dejaba secar, y una vez seco se limpiaba su interior de pipas, se le coloca un corcho y listo para usar (Ver fotos inferiores).

Observaciones:

La calabaza por su bajo aporte en calorías y grasas es un alimento recomendado en dietas de pérdida de peso, que colabora eliminando líquidos retenidos y regulando el azúcar de la sangre, desapareciendo así, la ansiedad frente al dulce.

La calabaza contiene numerosas semillas, las cuales presentan pulpa blanca comestible, con ellas se elaboran las tradicionales *pipas de calabaza*, secando las semillas al sol y tostándolas posteriormente con sal, sin que se quemem. A estas semillas o pipas se les otorgan propiedades curativas y preventivas en el ámbito de la medicina natural.



Nombre Popular Local: CAÑA

Nombre Científico: *Arundo donax* L.

Familia : POACEAE



Cañaveral en Fuentesauco



Planta semejante al bambú, del que se diferencia por que de cada nudo sale una única hoja que envaina el tallo. Alcanza los 2 - 5

m de altura, tienen tallo grueso y hueco. Las hojas lanceoladas son largas, de 5 a 7 cm y que envuelven al tallo en forma de láminas verde brillante. Las flores están en una gran panícula de espiguillas violáceas o amarillas de 3 - 6 dm de longitud. Cada espiguilla tiene una o dos flores. Florece a final del verano - otoño. Habita en humedales de aguas permanentes o estacionales. Vive por tano en lugares húmedos y encharcados, en acequias y cursos de agua.

Campos de uso:

Cestería. Las hojas de la caña se utilizaban en cestería y para la elaboración de tapetes.

Construcción rural. De la caña común se obtenían materiales para la construcción ligera así como para construcciones de adobe en los techados. Un ejemplo de

construcción con caña es el Chozo de pastor.

Utensilios. Los niños se fabricaban flautas con las cañas secas y huecas a las que se les realizaban agujeros y se colocaba un papel de fumar en la punta por la que se soplabla. También solían fabricar tirachinas con la caña hueca. Jugaban a lanzarse semillas de majuelo.

Observaciones:

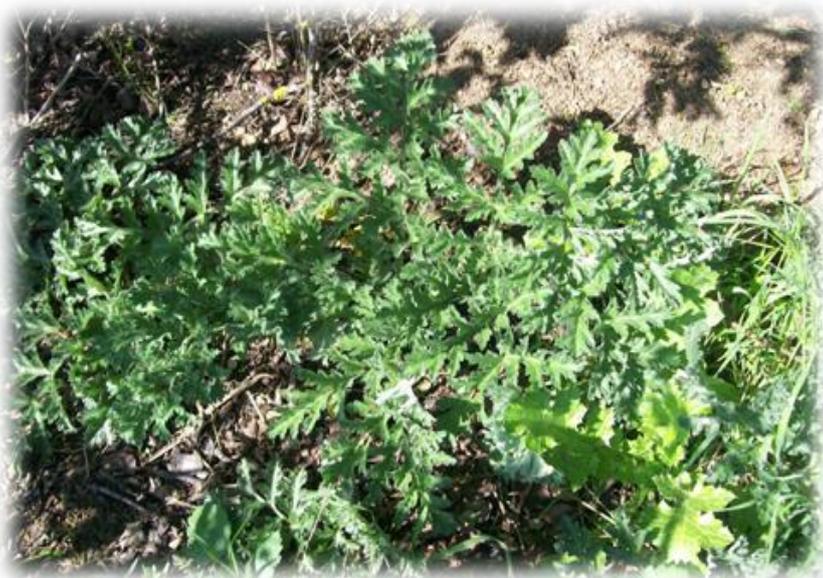
En la Comarca toledana de La Mancha la caña se utilizaba para hacer dediles (protecciones de los dedos para no cortarse al ir a segar). Se cortaba un trozo con el diámetro del dedo, cuidando de que el corte se hiciera a la altura de uno de los nudos. Se le daba en un extremo la forma adecuada para que no molestara al doblar la mano, y en el otro, se perforaba un orificio para que el dedo tuviera ventilación.



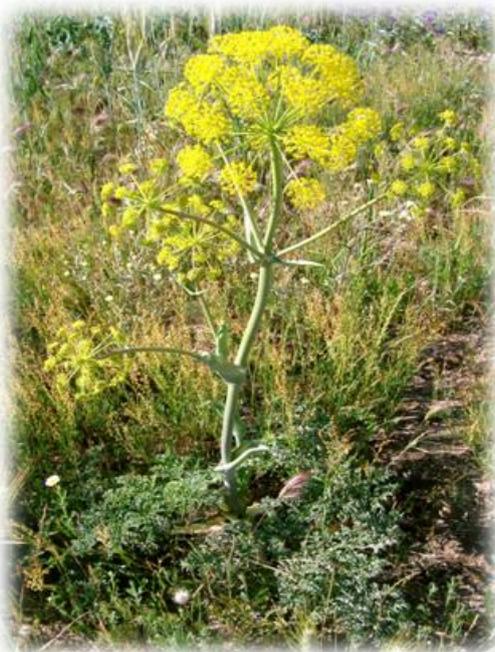
Nombre Popular Local: CAÑALEJA

Nombre Científico: *Thapsia villosa* L.

Familia : APIACEAE



Hierbas perennes de hasta dos metros de altura. Hojas basales y caulinares pinnatisectas y pubescentes. Flores amarillas dispuestas en umbelas.



Frutos alados (el ala es una expansión laminar del fruto que, en este caso, está relacionada con el mecanismo de dispersión del mismo). Su raíz napiforme expulsa, al ser cortada, un látex de color blanco. Planta abundante en borde bosques, senderos y caminos, que es apreciado por los entomólogos ya que atraen a muchos insectos. Florece entre junio y agosto. Presenta un cierto grado de toxicidad.

Campos de uso:

Infantil. Los tallos de esta planta se recolectaban antiguamente y se dejaban secar (ver foto) y con ellos se construían juguetes para los niños como carros y mulas (ver foto).



Observaciones:

El nombre genérico *Thapsia* es el mismo con el que los romanos conocían a esta especie. El adjetivo *villosa*, hace referencia a la abundante pilosidad de sus hojas. Las propiedades purgantes de esta especie fueron aprovechadas para comercializar sus raíces como sustituto de otras especies purgantes. De todas maneras su uso interno no es recomendable, ya que es un purgante muy violento, que incluso puede llegar a ser tóxico y causar graves trastornos.

Nombre Popular Local: **CARDILLO**

Nombre Científico: *Scolymus hispanicus* L.

Familia: COMPUESTAS



Planta herbácea perenne, que desarrolla una fuerte raíz. Suele agostarse cada verano y tras el paso del invierno, emerge de la tierra una roseta de hojas basales y espinosas, pegadas al suelo y con nervio rojizo y limbo de color verde vivo. El tallo florífero puede alcanzar hasta 1 m de altura y tiene muchas hojas esparcidas, rígidas, punzantes y sin peciolo. Las flores, de color amarillo, están situadas en las axilas de las hojas y protegidas por fuertes espinas.

Toda la planta contiene un jugo lechoso que brota en abundancia al cortar los brotes primaverales. Habita en pastizales, prados incultos y eriales, sobre todo en terrenos no demasiado compactos y cerca de los arroyos.

Campos de Uso:

Comestible. Se come la penca de la hoja joven como en otras muchas zonas de España. Hay múltiples maneras de preparación, en el cocido, en tortilla, frita etc. Su consumo sigue vigente.

Se recogen en marzo o abril antes de florecer con la azadilla dando un golpe certero que parta el cuello de la raíz a unos 2 - 3 dedos por debajo del nivel del suelo para que no se desmembrén las hojas. Habita en pastizales, prados incultos y eriales, sobre todo en terrenos no demasiado compactos y cerca de los arroyos.



Se consume las pencas o nervios foliares, y para limpiarlas debe extraerse la parte verde de las hojas presionando el nervio desde la base hasta su extremo.

Esta operación se realiza con una cierta facilidad agarrando la roseta de hojas por abajo con la mano izquierda, mientras vamos pasando los dedos índice y pulgar de la mano derecha, desde adentro hacia afuera por los bordes del nervio hasta dejarlo pelado.

Si se hace con decisión y con un poco de práctica, los pinchazos son mínimos, aunque por propia experiencia los guantes en este caso no vienen nada mal. Una vez pelados, se lavan con agua para eliminar la tierra, se cortan en trozos y se cuecen con agua y sal. A continuación se preparan con ellos distintos platos y guisos. Rehogados con aceite de oliva y ajo para servirlos de acompañamiento en el cocido, salteados con jamón y huevo duro o en revuelto o tortilla.



Observaciones:

Para localizarlas y no confundirlas con algún otro cardo no comestible, se suele buscar la flor del cardo seca (véase foto).

Los cardillos poseen los mismos compuestos que la mayoría de los cardos y especies relacionadas incluyendo la inulina, azúcar natural especialmente apto para los diabéticos. Aunque en menor cantidad, también posee los mismos fermentos que confieren a la flor del cardo la propiedad de "cortar" la leche produciendo la cuajada y el queso. A pesar de ello, su utilización se ha restringido tradicionalmente al uso culinario, como planta alimenticia.

En algunos dichos populares albaceteños se hace referencia a la importancia de las verduras silvestres, y entre ellas el cardillo, en la alimentación de las clases sociales más humildes durante la primavera. Uno de los más ilustrativos es el siguiente:

*Ya llegó el mes de los pobres,
Ya llegó la caza de grillos,
Espárragos y collejas,
Ajoporros y cardillos.*



Nombre Popular Local: **CARDO MARIANO**

Otros nombres vulgares: Cardo borriquero, Cardoncha, Cardincha

Nombre Científico: *Silybum marianum* (L.) Gaertn

Familia : ASTERACEAE



Planta anual muy vigorosa, de 20 - 150 cm de altura. Hojas basales de gran tamaño, de color verde oscuro con extensas vetas blancas en las nervaduras, y con el borde espinoso. Inflorescencia similar a una alcachofa, aunque con fuertes espinas curvadas hacia abajo. Flores tubulares de color rosa o púrpura. Florece entre mediados de la primavera y principios del verano. Presente en terrenos baldíos y arcenes, bordes de caminos, escombros tierras removidas.

Campos de uso:

Comestible. Antiguamente se limpiaba la flor de espinas (alcachofa) quedando un cogollito igual que el de la alcachofa y se consumía cruda.

Observaciones:

Como verdura se consumen distintos órganos de la planta en distintas localidades de la Comunidad de Madrid y por lo tanto con tiempos de recolección distintos según la parte empleada. Las hojas basales se recolectan antes de que comience a salir el tallo florífero, es decir en invierno o inicio de la primavera y algo más avanzada la primavera se puede consumir el escapo o rabillo de la inflorescencia o bien la propia inflorescencia inmadura como en nuestro caso. Las hojas basales tiernas se pelan como el cardillo, dejando únicamente los pecíolos y el nervio central. Algunos lo comen crudo, otros con algo de sal, aunque la mayoría lo consumen cocido y rehogado, o en el cocido. En alguna localidad además los niños comían también los frutos, ya que la semilla es como un piñoncito negro y se comía como las pipas. Como planta medicinal hay personas que consumen la penca, el tallo o la raíz para combatir las congestiones del hígado.



Nombre Popular Local: CEBOLLA

Nombre Científico: *Allium cepa* L.

Familia : LILIACEAE



La cebolla es la parte subterránea en forma de bulbo amarillo rojo violáceo de una pequeña planta, la cual tiene sus verdes ramas verdes y redondas, que están huecas por dentro. El bulbo de la cebolla está formado por numerosas capas gruesas y carnosas al interior, que realizan las funciones de reserva de sustancias nutritivas necesarias para la alimentación de los brotes y están recubiertas de membranas secas, delgadas y transparentes, que son base de las hojas. El sistema radicular es fasciculado, corto y poco ramificado, siendo las raíces blancas, espesas y simples. El tallo que sostiene la inflorescencia es derecho, de 80 a 150 cm de altura y hueco. Las hojas son envainadoras, alargadas, fistulosas y puntiagudas y las flores hermafroditas, pequeñas, verdosas, blancas o violáceas, que se agrupan en umbelas. La cebolla es una de las primeras plantas condimentarias cultivadas. Su cultivo se adapta a todos los climas, ya que es una planta bastante resistente tanto al frío como al calor intenso. De todos modos, para obtener ejemplares de grueso calibre, las cebollas necesitan muchas horas de luz

por lo que es más fácil su cultivo en climas cálidos. Le gustan los suelos frescos, ligeros y bien aireados y no tolera la excesiva humedad y los encharcamientos. Las cebollas para consumo en fresco pueden cosecharse a medida que se necesiten, una vez que hayan alcanzado un tamaño aceptable.

Campos de uso:

Comestible. Planta muy presente en las huertas de la localidad desde antaño. Se consume tanto en crudo para ensaladas, como para guisos, siendo entre ellos el "Encebollado" la receta en la que la cebolla toma especial protagonismo.

Medicinal. Los informantes nos han hablado del uso de la cebolla como planta medicinal. Por la noche se colocaba en la mesilla una cebolla partida por la mitad "para la tos".

Observaciones:

Aparte de sus usos culinarios y condimentarios, lo destacable de la cebolla son sus propiedades terapéuticas, pues se trata de un excelente antiséptico, y antiinflamatorio, base de caldos depurativos y desintoxicantes. También es una buena aliada de la circulación sanguínea y se toma a menudo para combatir resfriados, gripes y toses rebeldes.



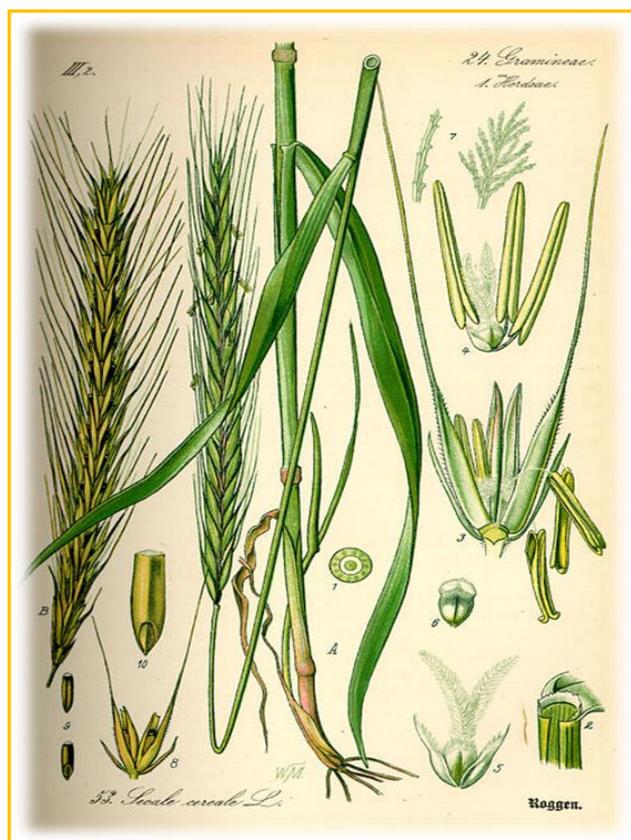
Nombre Popular Local: CENTENO

Nombre Científico: *Secale cereale* M. Bieb

Familia : POACEAE

El centeno es una planta monocotiledónea anual que se cultiva por su grano o como planta forrajera. Es un miembro de la familia del trigo y se relaciona estrechamente con la cebada. El grano de centeno se utiliza para hacer harina, en la industria de la alimentación y para la fabricación del aguardiente y de algunos whiskys. El centeno tiene un sistema radicular parecido al del trigo, aunque más desarrollado. Esta es una de las razones de su gran rusticidad. El tallo es largo y flexible y las hojas estrechas. Cada espiguilla produce hasta tres flores, pero suele abortar una. La espiga es muy delgada y larga.

Del centeno se obtiene un pan oscuro y que se endurece más lentamente que el del trigo. Se da mejor que el trigo en zonas frías, sobre todo en suelos ácidos, arenosos y poco profundos. Tiene un ciclo parecido al del trigo. Es muy poco exigente en la calidad de las tierras. Tiene menos gluten que el trigo y su harina es más amarga.



Campos de uso:

Forrajera. Esta planta fue cultivada en nuestra localidad como forrajera y harinera.

Otros Usos. La paja de centeno según nos cuentan, antiguamente la utilizaban los guarnicioneros para las colleras de los mulos (protección del yugo).

Religioso-Festivo: Antiguamente, en la festividad del patrón de la localidad, San Isidro (15 de Mayo), la imagen era adornada para la procesión, con espigas de los cuatro principales cereales cultivados en el pueblo, entre ellos el centeno.

Observaciones:

El pan de centeno es un pan elaborado con la harina de centeno. El centeno es un cereal con una composición distinta a la del trigo. La primera diferencia es que el centeno tiene menos cantidad de gluten. Por este motivo, responde peor a la acción de la levadura y la masa no atrapa tanto gas al fermentar. El resultado ofrece un pan más compacto que el de trigo y menos esponjoso. Además, resulta ligeramente aplastado y es algo más oscuro. También en el sabor se nota la diferencia. La harina de centeno es más amarga. La composición del pan de centeno se caracteriza por tener menos proteínas y grasas que el pan de trigo. Otra de las diferencias es que contiene más hidratos de carbono y más fibra lo que le aporta muchos beneficios. Por su elevado aporte de fibra es un buen laxante y está especialmente recomendado para combatir el estreñimiento ya que favorece el tránsito intestinal. Además su consumo también está indicado para diabéticos ya que reduce la absorción de azúcares simples, y para personas con niveles altos de colesterol en sangre ya que la fibra arrastra parte del colesterol y lo elimina por las heces. También este tipo de pan retrasa el tiempo de vaciado del estómago, lo que disminuye la sensación de hambre entre horas.

Nombre Popular Local: CHUPAMIELES

Otros nombres vulgares: Lenguaza, Buglosa, Algamula, Argamula, Lengua de vaca.

Nombre Científico: *Anchusa officinalis* L.

Familia : BORAGINACEAE



Hierbas grandes, de hasta 1m de altura, que pueden comportarse tanto como anuales como bienales o perennes. Toda la planta está cubierta de unos pelos rígidos que le dan un tacto áspero. Las hojas se sitúan mayoritariamente en la base de la planta, son grandes y como indica uno de sus nombres comunes, similares a grandes lenguas. Las hojas de los tallos son considerablemente menores y mucho más escasas. Estos robustos tallos se forman en primavera, ramificándose enseguida para cubrirse de ramilletes de flores llamativas de color azul eléctrico a púrpura, con la corola tubulosa, formada por cinco pétalos extendidos horizontalmente. Cada flor produce cuatro frutos alargados de color grisáceo. Florece de Mayo a Julio. Habita entre los cultivos herbáceos, así como en los viñedos, olivares y barbechos.

Campos de uso:

Uso infantil. Los niños chupaban como juego y entretenimiento la base de la flor, que es donde se encuentra el néctar de sabor dulce.

Observaciones:

Esta planta también se ha usado como verdura en otras regiones de España (Madrid, Castilla la Mancha, Extremadura o Andalucía). En algunas localidades de Madrid y Albacete, se consumían las hojas basales antes de que entallezca la planta y recolectadas a finales del invierno o comienzos de la primavera. Estas hojas se cuecen y después se suelen comer aliñadas simplemente con aceite y vinagre o bien en revuelto añadiéndole huevo. Aunque la planta en crudo es áspera por estar llena de pequeños pelos tiesos, éstos desaparecen con el hervido. Tiene un sabor suave y delicado y en algunas de las localidades de Madrid en las que aún se consume, es una de las verduras silvestres que más se consumen, junto con el cardillo y la colleja.

En Sierra Mágina (Jaén) se consumían también las raíces, grandes y carnosas, que se consideraban un manjar. Para comerlas se limpian bien de tierra y se pelan, cortándose después por la mitad longitudinalmente. Seguidamente se cuecen en agua con un poco de sal hasta que estén blandas. Se escurren bien, se enharinan y rebozan con huevo para freírlas en la sartén. Dicen que tienen un sabor como el de los boquerones, por eso allí los denominan "boquerones de campo". Es preferible coger las raíces de las plantas que crecen en suelos cultivados, pues son más fáciles de extraer, tiene mayor tamaño y son más tiernas y carnosas.



Nombre Popular Local: COLLEJA

Otros nombres vulgares: Conejera, Alcaducea, Pistones, Restallones, Cohetes.

Nombre Científico: *Silene vulgaris* L.

Familia: CARYOPHYLLACEAE



Planta vivaz, cuyas partes aéreas agostan a final del verano y con la llegada del frío, rebrotando de cepa con la llegada de las temperaturas primaverales más cálidas. Las hojas tienen en general una forma más o menos lanceolada y algo espatulada; son de color glauco, es decir, verde claro con matiz ligeramente azulado. La colleja sobrevive y se expande gracias a un denso sistema de estolones o tallos subterráneos que crece cada año. De la roseta de hojas a mediados de la primavera emergen tallos portadores de flores con cinco pétalos blancos,

parcialmente envueltos por un cáliz en forma de saco que persiste en la fructificación. El fruto es una cápsula que permanece dentro del cáliz y contiene muchas semillas diminutas, de 1-2 mm y de forma arriñonada.

Forma colonias densas de rosetas de hojas en pastizales, cunetas y bordes de caminos y en general en terrenos algo compactados y no sometidos a laboreos anuales y profundos. Antes de la mecanización del campo, era también una planta típica de terrenos de secano como olivares y viñas, aunque con el aumento de la profundidad de laboreo se eliminaron sus raíces de los cultivos, quedando relegadas a áreas marginales.

Campos de Uso:

Comestible. La colleja es una de las plantas más nutritivas por excelencia, pudiendo consumirse las hojas y los tallos tiernos, incluso en crudo. Se ha empleado desde siempre en nuestra localidad en los guisos como el potaje pero es más común su consumo en tortilla. La colleja se cuece previamente o bien se fríen directamente y luego se les añade el huevo sólo si son collejas tiernas. Deben recolectarse antes de que aparezcan los tallos floríferos. Tras la recolección, dado que se trata de una planta perenne, vuelve a rebrotar, por lo que si no se dañan las raíces y el tiempo lo permite, se pueden hacer varias cosechas al año.

Uso infantil. Con la flor, que sale en el mes de mayo, se jugaba a estallarla.



Nombre Popular Local: **CORREHUELA**

Nombre Científico: *Convolvulus arvensis* L.

Familia : CONVULVULACEAE



Mata enredadera de hojas pecioladas y de forma variable, flores con la corola en forma de embudo blanca o con bandas rosadas que se abren por la mañana y se cierran por la noche. En invierno mueren sus hojas y tallos pero perduran sus partes subterráneas que pueden vivir durante muchos años.

Raíz frágil y larga, tallos rastreros, pelosos, que se enroscan a otras plantas o reptan en el suelo. Se trata de lo que solemos llamar una "mala hierba", la típica planta que nadie quiere en su jardín, ya que ocupa fácilmente grandes superficies y se enreda a las plantas debilitándolas ya

que les hace la competencia por la luz, el agua y los nutrientes.



Campos de uso:

Forrajera. Antiguamente se recogía en verde para el ganado y actualmente sólo se la considera una "mala hierba" muy común en las huertas.

Este uso como forrajera también ha sido recogido en las comarcas toledanas de La Campana de Oropesa, La Mancha y La Sagra, aunque normalmente se recolectaba para alimentar sobre todo a los conejos.

Observaciones:

Esta considerada "mala hierba" en los huertos, posee propiedades medicinales. En uso tópico se emplea como cicatrizante. Indicado para estreñimiento ocasional, hipertensión, insuficiencia coronaria. Se empleó como purgante en tratamientos antihelmínticos. La utilización de esta planta está contraindicada en caso de embarazo, lactancia, niños. No sobrepasar las dosis indicadas ya que puede provocar gastroenteritis.

Nombre Popular Local: CRESTA DE GALLO

Nombre Científico: *Celosia cristata* L.

Familia : AMARANTHACEAE



Cresta de Gallo

Planta herbácea anual de 40-60 cm de altura, porte redondeado y colores diversos, existiendo también de distintos tamaños y formas. Hojas alternas, simples, poco pecioladas, oval-lanceoladas, con nerviaciones muy evidentes. Posee cientos de pequeñas flores formando espigas florales muy densas y coloridas. La Inflorescencia es bastante ancha, con flores de color blanco, amarillo, rojo y violeta. Florece en otoño. Es una planta tropical que no resiste el frío (menos de 5°C). Respecto al riego este debe ser regular tres veces a la semana; la cantidad de agua se aumenta paulatinamente según el aumento de tamaño de la planta. Necesita que el suelo esté ligeramente húmedo, fresco aunque bien drenado. Se utiliza para decorar bancales, para formar grupos aislados. La inflorescencia, una vez cortada y bien seca, constituye un buen elemento decorativo para la casa. También puede servir de planta de interior.

Campos de uso:

Religioso Festivo. Esta planta, tal y como observamos en las fotos, es una planta cultivada en las huertas de la localidad para su posterior utilización en la festividad de Todos los Santos, en la que es tradición acudir a los cementerios con ramos de flores para los familiares desaparecidos.

El cultivo de esta planta para esta función era una tradición de antaño que aún se mantiene en la actualidad.



Nombre Popular Local: CRISANTEMO

Nombre Científico: *Chrysanthemum* sp.

Familia : ASTERACEAE

Las especies de *Chrysanthemum* son [hierbas perennes](#) que alcanzan de 50 a 150 cm de altura, con hojas profundamente lobuladas y grandes cabezas florales, blancas, amarillas o rosadas en las especies silvestres. Los crisantemos ofrecen numerosas variedades aptas para todos los gustos. Sus inflorescencias son tan diversas que nos permiten elegir entre un gran surtido de colores y formas, así como plantear innumerables diseños para los arriates o bonitos ramos de flor cortada. Forman tallos de madera blanda y racimos terminales de flores de tipo Margaritas que son diferentes entre sí en otros caracteres.



Crisantemos de distintos colores cultivados en las huertas

El crisantemo florece en estado natural en los días cortos del final del otoño o comienzos de invierno y puede adquirirse en flor en cualquier época. Se pueden conseguir las flores blancas, cremas, amarillas, naranjas, rosas, bronce o púrpuras. Suelen ser tan numerosas que ocultan parte del follaje. Un denso círculo de pétalos rodea en cada flor un disco central más elevado. Necesitan luz intensa, aunque no solar directa. Requieren de un clima más bien frío. Las temperaturas cálidas acortan el periodo de floración del crisantemo.

En general, esta herbácea se caracteriza por ser resistente y muy fácil de cultivar. Además, no necesita excesivos cuidados para conservar sus flores durante bastante tiempo.

Campos de uso:

Religioso-Festivo. Planta comúnmente cultivada en las huertas de la localidad para su utilización en la Festividad religiosa de "Todos los Santos" el 1 de Noviembre. Cultivo vigente en nuestros días.

Observaciones:

De origen asiático, pero plenamente extendido por todo el mundo, el crisantemo es una flor hermosa y agradecida, cargada de simbolismo. En Occidente, donde también es conocido como San Vicente, es tradición utilizarlo como ofrenda floral en el Día de Difuntos, aunque no por ello deja de llenar con profusión y alegría los hogares como planta ornamental, tanto de interior como de exterior. En Asia representa la longevidad, por eso también es una flor ritual muy frecuente en determinadas ceremonias. Las flores amarillas o blancas de los crisantemos se hierven para hacer una bebida dulce en varios lugares del continente asiático. La bebida se conoce como "[té de crisantemo](#)". Tiene múltiples usos medicinales, uno de ellos como remedio para recuperarse de la [gripe](#).

Nombre Popular Local: ESCOBA MARGOSA

Otros nombres vulgares: cabezuela, escobillas, pan de pastor, ajonjera botonera

Nombre Científico: *Centaurea paniculata* L.

Familia : ASTERACEAE

Planta herbácea bianual o perenne, blanquecina o verde con base leñosa de 20 a 100 cm de altura. Tallo erecto, anguloso, generalmente muy ramificado en la parte superior. Hojas basales pecioladas, enteras. Flores tubulares de color rosado o violáceo, reunidas en capítulos terminales, solitarios o agrupados. La floración se produce generalmente entre Mayo y Octubre. Fruto en aquenio de color verdoso a negruzco, poco peloso. Planta presente en claros y matorrales, siendo relativamente frecuente encontrarla en cunetas, taludes y bordes de caminos, sobre suelos pedregosos y poco nitrificados.

Campos de uso:

Escobas. Antiguamente se fabricaban escobas con esta planta debido a su aspereza y resistencia una vez que la planta se había secado.

Observaciones:

La utilización de esta planta también se recoge en las comarcas toledanas de Los Montes de Toledo y La Sierra de San Vicente. En esta última las escobas que se fabricaban eran muy bastas y se utilizaban par corrales y pajares. Las llamaban amargosas o amargochas porque dejan la mano con sabor amargo después de su recolección.



Nombre Popular Local: **ESPADAÑA**

Nombre Científico: *Thypha latifolia* L.

Familia : TYPHACEAE



Planta perenne alta, de porte herbáceo y rizomatoso que desde el suelo emite fascículos densos de hojas alargadas, estrechas y fibrosas. Lo más característico de la planta es su inflorescencia, dispuesta en un tallo elevado y que porta en su extremo las flores en forma de cigarro puro, las femeninas en su parte inferior, más ancha y de color oscuro ó negro y las masculinas en la superior, más estrecha y amarillenta. Son plantas palustres, propias de las riberas de los ríos y arroyos, sobre todo cuando el sustrato se constituye de lodos ricos en materia orgánica.

Campos de Uso:

Cestería. El uso de la enea es artesanal, mediante el empleo de las hojas secas preparadas. Fue empleada en sillería, para formar la base de los asientos de las sillas tradicionales, industria que vino a caer en decadencia progresiva por el empleo de los materiales plásticos y otros tipos de materia prima.

Ornamental. La inflorescencia tiene un uso ornamental, ya que los "cigarros" se usan para fines decorativos, formando parte de motivos o arreglos con flores secas.



Observaciones:

La enea también tiene un uso comestible, ya que los brotes se pueden recolectar cuando comienzan a salir. Se recolectan cuando tienen unos 15 cm de altura. Se elimina la vaina exterior, se comprueba que el interior es de color verde pálido y aspecto succulento. Se pican en crudo para comerlo en ensalada o se hierven para su consumo como cualquier otra verdura. El rizoma (raíz) también se aprovecha como verdura con un alto contenido en almidón. Se cosecha entre el otoño y el invierno. Las semillas también se recogen maduras y se tuestan. Al parecer su sabor recuerda al de las nueces



Nombre Popular Local: HIERBA MOSQUERA

Nombre Científico: *Sambucus ebulus* L.

Familia : CAPRIFOLIACEAE



El sauco menor ó yezgo es una [especie botánica herbácea](#) que crece 1-2 m de altura, con [tallos](#) erectos, usualmente sin ramas, en grandes grupos por un extendido y perenne sistema de [rizomas](#) subterráneos. [Hojas](#) opuestas, pinnadas, 15-30 cm de longitud y de 5-9 folíolos con aroma fétido. Los tallos terminan en un [corimbo](#) de 10-15 cm de diámetro con numerosas [flores](#) blancas (ocasionalmente rosas). [Fruto baya](#) tóxica, negra, pequeña, globosa de 5-6 mm de diámetro.

El *Sambucus ebulus* es muy similar al saúco (*Sambucus nigra*) que posee múltiples propiedades medicinales.



Campos de Uso:

Repelente. Según nos cuentan los informantes, esta planta antiguamente se colocaba colgada en las cocinas. Más que como repelente se utilizaba como atrayente de moscas ya que su olor fétido las atraía y de esa manera evitar que éstos se posaran en las carnes, pescados u otros alimentos frescos y pudieran así estropearlos.

Observaciones:

Del jugo de sus bayas antiguamente se fabricaba colorante y sus raíces eran utilizadas para combatir la mordedura de los perros rabiosos.

Nombre Popular Local: **HIERBABUENA**

Nombre Científico: *Mentha spicata* Crantz

Familia : LAMIACEAE



Planta herbácea de hasta 50 cm de altura, con tallos de sección cuadrada, se visten de abundantes y anchas hojas de tamaño variable, en general ovadas y agudas,

dentadas y rugosas. Inflorescencia en espiga más o menos densa, con flores de crema a violáceas. Florece en verano. Se extiende rápidamente gracias a sus rizomas, formando densas y tupidas matas, con una gran capacidad de colonización. En invierno, acusa el frío, marchitándose gran parte de la planta y secándose la parte aérea en los inviernos duros, aunque rebrota con vigor en primavera. Al estrujar la planta exhala un olor característico, muy agradable, a menta con un toque picante. Habita en huertos, aunque lo normal es encontrarla cultivada en jardines, tiestos o corrales de las casas.

Campos de Uso:

Condimentaria. Algunos informantes nos han hablado de su uso añadida al cocido o en la ensalada de tomate y pepino como aromatizante, misma práctica que también se lleva a cabo en distintos pueblos de Segovia. Se aprovechan los tallos tiernos con hojas.

Observaciones:

En localidades de Madrid se tomaba en infusión con unos anises para hacer bien la digestión. Se toma la parte aérea en infusión al 2-3 %, 100- 120 ml después de las principales comidas.

En esta planta se han inspirado las coplas de las jotas serranas que se cantaban de ronda en el pueblo madrileño de Villavieja:

*Al pie de la hierbabuena
Se cría la hierba mala
Para qué me quieres hoy
Si me has de olvidar mañana.
Tienes un corral muy grande
Sembrado de hierbabuena,
todos miran al corral
Y yo a tu cara morena.*



Nombre Popular Local: HINOJO

Nombre Científico: *Foeniculum vulgare* Mill.

Familia : APIACEAE



El hinojo es una hierba vivaz, que cada otoño, tras la fructificación, se seca y agosta, para rebrotar en primavera desde sus potentes raíces. Los brotes primaverales se abren paso entre los tallos secos de la temporada anterior que perduran muchos meses en pie sobre la planta. Se trata de una planta herbácea muy aromática y erecta que puede medir más de 1,5 m de altura, muy aromática con las hojas largas y delgadas, acabadas en segmentos en forma de agujas plumosas. Forma un rosetón de hojas en el suelo de color verde intenso, del que parte un tallo largo y robusto de color verde claro sobre el que se forman las inflorescencias, unas umbelas que se cuajan de pequeñas

flores amarillentas. El fruto (semilla) es muy pequeño, alargado y ligeramente curvo y desprende un agradable olor a anís. Planta que resulta poco exigente a la hora de escoger terreno para su crecimiento, puesto que crece habitualmente en las cunetas, al borde de los caminos y en campos sin cultivar. Presente por tanto en terrenos baldíos y laderas secas.

Campos de Uso:

Aromática y Condimentaria. Del hinojo como planta aromática se utilizan tallos y las hojas picadas y como especia las semillas secas. En nuestra localidad además, forma parte de la receta para aliñar aceitunas. Los tallos se recolectan en otoño. También en ocasiones se ha consumido como verdura cruda, ya que se masticaban o chupaban trozos de hinojo directamente sin ninguna preparación, ya que refresca y quita la sed, debido probablemente a su agradable sabor a anís. Se solía hacer cuando se salía a pasear al campo o también cuando se iba a segar.



Observaciones:

Esta planta también es utilizada como medicinal ya que destacan sus propiedades para equilibrar las funciones del sistema digestivo; favorece la digestión, contribuye a eliminar los gases, reduce la hinchazón y las flatulencias. Es utilizado en infusión junto con poleo y manzanilla en varias localidades de Madrid. Como uso externo, alivia las irritaciones de los ojos cansados y la conjuntivitis. En algunos lugares también se consume la raíz carnosa que posee, tanto en ensalada como hervida. Un uso que se le da al hinojo en distintas localidades de Madrid es como conservante. Se cocía un poco de hinojo y unas hojas de higuera negra y se escaldaban los higos (meterlos y sacarlos de agua hirviendo). Luego se dejaban secar y así no salían gusanos.



Varas de hinojo con los demás ingredientes de la receta de aliño de aceitunas

Nombre Popular Local: JUNCO

Nombre Científico: *Scirpus holoschoenus* L.

Familia : CYPERACEAE



Juncos en el Arroyo de Valtoledano

Campos de uso:

Cestería. Se utilizaba en cestería, para hacer techumbres y setos naturales. También se ha utilizado en las huertas para atar las lechugas con el fin de blanquearlas antes de su recolección.

Construcción rural. Se utilizaba antiguamente en la construcción de los tejados de las casas a modo de aislante. Se colocaba encima de las maderas y bajo las tejas del tejado. También era uno de los materiales que se utilizaba para la construcción del "Chozo de Pastor".

Uso infantil. Con los juncos antiguamente se fabricaban barcos para los niños.



Planta de aspecto herbáceo, perenne, con rizoma largo y reptante. Su tamaño habitual es de 90 cm de altura. Del rizoma nacen numerosos tallos verdes de sección circular, punzantes en el extremo. Flores agrupadas en inflorescencias esféricas muy compactas, más o menos pegadas al tallo y cercanas al extremo. Florece de abril a julio. Vive en suelos húmedos, en riberas y pantanos. Es indicadora de agua subterránea somera ya que habita en suelos con el nivel freático poco profundo.



Observaciones:

En localidades de la Comunidad de Madrid tiene un uso comestible. La parte aprovechable es la parte baja de los tallos, que por crecer subterránea es blanquecina. Se recolectan siempre que estén tiernos. Se arrancaban y se mordían y chupaban directamente como refrescante, para calmar la sed, sin ningún tipo de preparación previa. Este junco se usaba antiguamente también para ensartar los churros que se vendían en las churrerías; por eso algunos lo llaman "junco churrero".

Nombre Popular Local: MALVA

Nombre Científico: *Malva sylvestris* L.

Familia : MALVACEAE



Planta herbácea bienal o perenne de tallo ramoso y muy veloso, de entre 2 - 120 cm de altura, hojas lobuladas y nervaduras bien marcadas, flores rosadas o moradas con 5 grandes pétalos y venas purpúreas. El fruto está compuesto de varias piezas dispuestas radialmente como los trozos de una tarta y con numerosas semillas secas en su interior. Florece en primavera y verano. Frecuente en campos incultos y márgenes de los caminos, así como en terrenos removidos y huertas. Está considerada en muchos lugares como una planta invasora.

Campos de uso:

Uso infantil. Los chavales se comían como golosina, el botón que queda cuando se seca la flor de la malva y que por su forma de pan diminuto partido en porciones, lo llamaban "panecillo"(ver foto). Se recolectan en la primavera cuando coexisten en la planta flores y frutos todavía verdes. Se consumían en el campo sin ningún tipo de preparación



Medicinal. La flor de la malva en infusión se utilizaba contra el "constipado".

Para calmar el dolor de pecho en los catarros también se realizaba una cataplasma con la planta de la malva. Se cocía la mata y después se mezclaba con harina para poder aplicarlo mejor.

Observaciones:

En Andalucía también se consideran comestibles las hojas, y se han consumido en época de escasez. Se solían consumir rehogadas tras un hervido previo.

En distintos pueblos de Madrid las hojas se cocían, se metían en un trapo y con esto todavía caliente se aplicaba sobre heridas o picaduras.

En Albacete sin embargo, la mezcla de hojas y flores con manteca se emplea en emplastos para curar golpes y contusiones en general.

La primavera es la mejor estación para recolectar las flores antes que se hayan abierto. Las hojas deben recogerse cuando la planta se encuentre bien florecida en primavera o verano. Guardarlas en un recipiente seco y hermético.

Interviene en dichos y cuentos, haciendo gala de su reputación como medicamento:

"Si te curas con malvas, mal vas"



Nombre Popular Local: MANZANILLA

Nombre Científico: *Matricaria chamomilla* L.

Familia : ASTERACEAE



Hierba aromática anual, ramificada desde la base, con hojas divididas en segmentos lineales y con tallos coronados por capítulos muy característicos. Cada capítulo, lo que acostumbramos a llamar "flor" es en realidad una agrupación de cientos de flores minúsculas, cubiertas en su base por una fila de brácteas. Se encuentra en cunetas, pastizales y enclaves moderadamente alterados por la actividad del hombre o del ganado.

Campos de uso:

Medicinal. Los informantes nos hablan de la utilización de la infusión de manzanilla "para el catarro". Actualmente en el pueblo nos ha sido imposible encontrar esta planta de manera silvestre, cuando según nos cuentan ha sido muy común su presencia durante muchos años en las eras de trilla de la localidad. Tampoco podemos por tanto asegurar que la especie que se utilizaba en el pueblo corresponda con el nombre científico de la manzanilla *Matricaria chamomilla* o que se tratara de alguna otra especie.

Observaciones:

Es una planta apreciada por sus virtudes medicinales, sobre todo como regulador estomacal y para las afecciones oculares, caso en el que se utiliza el agua en la que se han cocido las flores, debidamente filtrada. Se recolecta en primavera y se aprovechan los capítulos florales, que se conservan secos en recipientes cerrados.

Antiguamente la manzanilla se utilizaba para teñir la ropa y los cabellos, bañando estos con una infusión concentrada de la planta. La capacidad de la manzanilla como planta tintórea, sin necesidad de utilizar mordientes que fijaran el color, queda patente cuando al cocer las flores se cuela la infusión con un colador de tela.



Detalle de la flor de manzanilla



Nombre Popular Local: MENTA

Otros nombres populares: Menta de burro

Nombre Científico: *Mentha rothundifolia* L.

Familia : LAMIACEAE

Planta herbácea perenne que puede alcanzar 1,5 m de altura, con pelos largos muy entrecruzados, pegajosos. Tallo cuadrangular simple o ramificado, erecto o reclinado en el suelo con las puntas ascendentes. Hojas opuestas, sésiles, ovado-triangulares a casi circulares, de hasta 6 cm de largo, con dientes al margen, base ligeramente acorazonada, superficie rugosa, con pelos largos, suaves y entrecruzados en la cara inferior. Cada par de hojas se encuentra en dirección distinta (desplazado 90°) del anterior. Inflorescencia en espigas terminales compactas hacia la punta de los tallos, compuestas de numerosas flores de color blanco con tintes violeta y con pelillos. Esta menta crece en manchones en las orillas de parcelas en áreas de riego y alrededor de las casas. No florece con mucha frecuencia. En nuestro pueblo puede vérsela en las orillas de los arroyos.



Campos de Uso:

Aromática. Especie que a pesar de estar muy presente a las orillas de nuestros arroyos, no tiene ninguna utilidad conocida en el pueblo.

Observaciones:

Es una planta utilizada como medicinal, ya que una infusión realizada con una cucharada de planta seca por vaso de agua contrarresta la exhalación de los productos malolientes de algunas plantas como los ajos, cebollas, pescado, etc.

Además como uso externo se utiliza una compresa mojada con la cocción de hojas y flores sobre la parte del cuerpo afectada por dolores reumáticos o de otro tipo. También se puede aplicar igualmente en caso de picaduras de insectos. Mezclada con aceite de oliva a partes iguales puede aplicarse sobre las quemaduras.

Nombre Popular Local: **ORTIGA**

Nombre Científico: *Urtica urens* L.

Familia : URTICACEAE



Planta de intenso verdor, anual, nace a finales del invierno y comienzos de la primavera de semilla, se desarrolla durante la primavera y se agosta en verano. Las hojas, ovaladas, se disponen opuestas sobre los tallos, tienen el margen dentado y, al igual que el resto de la planta, se hallan cubiertas por pelos rígidos que al roce se parten e inyectan una sustancia urticante. Los tallos se ramifican desde la base, en su extremo se encuentran las inflorescencias, unos racimos axilares de flores verdosas, diminutas e inaparentes. El fruto es un aquenio minúsculo, de poco más de 1 mm, muy parecido a una lenteja (salvando las diferencias de tamaño). Presente en suelos fértiles, bien abonados, ricos en nitrógeno, próximos a huertas, corrales, solares, etc.

Campos de uso:

Medicinal. Nuestros informantes nos hablan de la utilización de la ortiga cocida (suponemos que la infusión) como planta medicinal para "el azúcar".

Observaciones:

La ortiga representa la torpeza de la subjetividad humana para definir lo que, en la naturaleza, es bueno o malo. Esta "mala hierba" posee tal cantidad de virtudes que el hombre le ha dado multitud de usos a lo largo de la historia, desde alimento hasta afrodisíaco, pasando por diversas aplicaciones medicinales, usos textiles, como fuente para fabricar pasta de papel o tintes. Todo el mundo la conoce, de ahí uno de sus nombres "hierba de los ciegos", pues hasta estos la reconocen con solo rozarla.



Como ejemplos de sus virtudes como planta medicinal, un remedio singular y muy efectivo contra el reuma, según afirman en algunas localidades toledanas como Consuegra era el de frotársela zona afectada con ortigas. En la localidad conocían este remedio con el nombre de "picachicha". Y en Cañete (Cuenca) como remedio para las hemorroides, se cuece la planta entera, luego se escurre y se fríe con aceite de oliva, para después amasarla con algo de harina y hacer una cataplasma que se pone en la zona afectada. En algunas localidades de Albacete y Cuenca también se recolecta la planta tierna, principalmente en primavera para consumirla cocida, con aceite, sal y vinagre o limón, o bien en tortilla. Las propiedades urticantes desaparecen con la cocción o 12 horas después de recolectada.

También son muy importantes las aplicaciones de las ortigas en agricultura ecológica. Como ejemplo de ello se recolecta la planta entera antes de la floración y fumigada la infusión (1 kg en 10 litros durante 12h y después diluido al 10 %) es insectífuga (pulgones, ácaros y carpocapsa) y a veces insecticida (algunos pulgones). En las Comarcas toledanas de La Campana de Oropesa, La Mancha y La Sierra de San Vicente las ortigas se recogían para alimentar a los pavos pequeños "para que cogieran fuerzas". Se hervía la planta y se mezclaba con harina o con huevo.

Nombre Popular Local: PATATA

Nombre Científico: *Solanum tuberosum* L.

Familia: SOLANACEAE

La patata es una planta herbácea, caducifolia (ya que pierde sus hojas y tallos aéreos en la estación fría), de tallo erecto que puede medir hasta 1 m. de altura. Las hojas son compuestas y de forma lanceolada. Presentan tres tipos de tallos, uno aéreo, sobre el cual se disponen las hojas compuestas y dos tipos de tallos subterráneos: los rizomas y los tubérculos. Los tallos aéreos, que se originan a partir de yemas presentes en el tubérculo utilizado como semilla, son herbáceos y de color verde, siendo lo normal que vayan inclinándose progresivamente hacia el suelo en la medida que avanza la madurez de la planta. Los tallos rizomatosos están formados por brotes laterales que nacen de la base del tallo aéreo y presentan un crecimiento horizontal bajo la superficie del suelo. Cada rizoma, a través de un engrosamiento en su extremo, genera un tubérculo. El tercer

tipo de tallo es subterráneo y funciona como órgano de almacenamiento de nutrientes, el tubérculo. Los tubérculos pueden presentar distintas formas y colores según la variedad. El sistema radical es fibroso, ramificado y extendido más bien superficialmente. La inflorescencia nace en el extremo terminal del tallo. Las flores tienen de 3 a 4 cm. de diámetro, con 5 pétalos unidos por sus bordes que le dan a la corola la forma de una estrella. El fruto es una baya, de forma semejante a un tomate pero mucho más pequeña. Se adapta a casi todos los climas, aunque prefiere los frescos y algo húmedos. Se desarrolla bien en suelos mullidos, bien cavados y abonados, profundos y algo arenosos. La recolección se realiza en cuanto los tubérculos están bien desarrollados, lo cual suele identificarse porque las plantas empiezan a marchitar y a secarse.

La inflorescencia nace en el extremo terminal del tallo. Las flores tienen de 3 a 4 cm. de diámetro, con 5 pétalos unidos por sus bordes que le dan a la corola la forma de una estrella. El fruto es una baya, de forma semejante a un tomate pero mucho más pequeña. Se adapta a casi todos los climas, aunque prefiere los frescos y algo húmedos. Se desarrolla bien en suelos mullidos, bien cavados y abonados, profundos y algo arenosos. La recolección se realiza en cuanto los tubérculos están bien desarrollados, lo cual suele identificarse porque las plantas empiezan a marchitar y a secarse.

Campos de uso:

Comestible. Se siembra desde siempre en las huertas de la localidad ya que es un cultivo importante en la alimentación.

Fumable. Antiguamente y cuando escaseaba el tabaco o era demasiado caro, se optaba por liar cigarrillos con las hojas secas de la patatera.

Observaciones:

Hay que controlar el color de la piel de las patatas a la hora de cocinarlas, desechando las que presenten tonalidades verdosas, signo de que han sido expuestas a la luz y, por lo tanto, de que contienen solanina, un alcaloide tóxico que también está presente en las patatas muy germinadas. De hecho, las hojas y el resto de la planta suelen ser tóxicas por su alto contenido en solanina.

En diversas localidades de Castilla la Mancha la patata asada es utilizada como planta medicinal para curar el dolor de garganta. Se aplica sobre el cuello la patata asada, cortada por la mitad y colocada media a cada lado de la misma sujeta por un pañuelo.



Nombre Popular Local: PEREJILONES

Nombre Científico: *Matricaria inodora* L.

Familia : ASTERACEAE



Planta bianual o perenne, con tallos ascendentes o erectos, de 10 - 80 cm, ramificados en la parte superior generalmente a modo de corimbo. Las hojas son alternas irregularmente. Tanto en tallo como las hojas son glabras o con unos pocos pelos dispersos. Las flores se reúnen en capítulos pedunculados de 3 - 5 cm de diámetro. Las flores externas son liguladas, femeninas, blancas o con tono rosado, mientras que las internas son tubulares, hermafroditas de color amarillo. El fruto es un aquenio.

Campos de uso:

Forrajera. Esta planta, ampliamente extendida en nuestra localidad y conocida como perejilones, ha sido recolectada antiguamente y utilizada como forraje para animales. Preferentemente se recolectaba antes de florecer, ya que en floración amargaba.



Nombre Popular Local: PIMIENTO

Nombre Científico: *Capsicum annuum* L.

Familia : SOLANACEAE

La planta puede ser anual, bianual, o vivir varios años. Posee un tallo lleno de ramas y ésta alcanza los 0,5-1,5 m. Sus flores son blancas y los frutos pueden variar de color dependiendo del grado de madurez en el que se encuentren; incluso algunas variedades suelen comerse cuando el fruto está aún inmaduro. Mientras que la especie puede tolerar la mayoría de los climas, es especialmente productiva en zonas cálidas y climas secos. Se trata de una planta de cultivo extendido por todo el mundo, es considerada una planta de huerta y generalmente se suele comercializar en diferentes colores: verde, rojo y amarillo. Dentro de esta especie se pueden encontrar numerosas variedades, generadas por diferencias en el clima, las condiciones del suelo, etc.

Al ser una planta originaria de zonas tropicales y cálidas (América del Sur) gusta del calor y los climas suaves. Es muy sensible al frío y no se desarrolla bien con temperaturas inferiores a los 10 °C. Aunque se adapta bien a cualquier suelo, prefiere los terrenos fértiles, cavados en profundidad y frescos. Le van mejor los suelos ligeros y drenantes que los compactos. Se cosechan a medida que se necesitan y según los gustos, pues hay quien los prefiere verdes y hay quien le gustan más maduros (rojos). Es importante no dejar en la planta los pimientos maduros durante muchos días porque esto detiene la floración y la producción de nuevos frutos.

Campos de uso:

Comestible. Junto con el tomate ha sido y es una de las plantas más importantes en las huertas de la localidad, tanto variedades de pimiento de freír como de pimientos de asar. Se consume tanto en crudo, como frito, asado o en guisos.

Observaciones:

El principal componente del pimiento es el agua, seguido de los hidratos de carbono, lo que hace que sea una hortaliza con un bajo aporte calórico. Es una buena fuente de fibra y, al igual que el resto de verduras, su contenido proteico es muy bajo y apenas aporta grasas. En cuanto a su contenido en vitaminas, los pimientos son muy ricos en vitamina C, sobre todo los de color rojo. De hecho, llegan a contener más del doble de la que se encuentra en frutas como la naranja o las fresas.



Nombre Popular Local: POLEO

Nombre Científico: *Mentha pulegium* L.

Familia : LAMIACEAE

El poleo es una perenne cespitosa y de raíces rizomatosas que crece bien en sitios húmedos o junto a cursos fluviales, donde se la encuentra silvestre entre gramíneas y otras plantas.

Sus erectos tallos cuadrangulares, muy ramificados, pueden llegar a medir entre 30 y 40 cm. Las hojas son lanceoladas y ligeramente dentadas, de color entre verde medio y oscuro y se disponen opuestas a lo largo de los tallos. Las diminutas flores rosadas nacen agrupadas en apretadas inflorescencias globosas.

El término *pulegium* que deriva del latín *pulex*, "pulga", se debe a la antigua costumbre de quemar poleo en las casas para repeler a estos insectos.

Campos de Uso:

Medicinal. Los informantes nos hablan de que el poleo era una planta que se solía encontrar en las orillas del Río Alberche y allí se iba a buscar. Se utilizaba "para la digestión y el dolor de tripa". Se recolectaba en verano, en junio-julio en los márgenes del río.

En la actualidad no ha sido posible encontrar el poleo de manera silvestre en el Término Municipal.

Observaciones:

Se utiliza la planta entera. Las propiedades medicinales del poleo se conocen desde hace milenios; los antiguos griegos y romanos ya utilizaban sus vapores como insecticida, para ahuyentar pulgas y mosquitos. Sus

hojas sustituyen a las de la menta, en pequeñas cantidades, pero posee más aplicaciones medicinales y domésticas. Se envasa en frascos cerrados herméticamente durante un período máximo de almacenamiento de un año; al año siguiente se debe volver a recolectarlo.

Su uso más habitual actualmente es como digestivo, en infusión, después de las comidas. También sirve para descongestionar las vías respiratorias, calmar la tos y combatir el insomnio. Es eficaz en disipar la embriaguez, suavizar las resacas y aliviar los dolores de cabeza. Las hojas secas fortalecen las encías y purifican el aliento. Frotando el pelo de los animales domésticos con una infusión concentrada, les mata los parásitos. Sirven para aliviar las picaduras de avispa y otros insectos, para ahuyentar insectos -como un repelente de polillas en los cajones, por ejemplo- y, en infusión, para

el tratamiento de los dolores de cabeza, resfriados y mareos.



Nombre Popular Local: ROMAZA

Otros nombres vulgares: Romanza, Lengua de vaca, Oreja de mula, Pucharaca

Nombre Científico: *Rumex pulcher* L.

Familia : POLYGONACEAE



Esta hierba de los campos se reconoce por sus hojas basales, que se disponen en forma de roseta y tienen un contorno que recuerda la forma de una guitarra. Es una planta vivaz, con raíz gruesa y carnosa. En otoño, invierno y principios de primavera presenta una roseta de hojas de color verde oscuro muy pegadas al suelo. Al final de la primavera y principios del verano desarrolla el tallo floral, muy ramificado, con muchísimas flores verdosas poco llamativas. Los frutos están encerrados en unas valvas triangulares con los bordes espinosos y cuando maduran toman un color marrón rojizo, lo



mismo que el tallo principal y el resto de las ramas. Todo este conjunto cuando está seco se mantiene durante mucho tiempo sin disgregarse, por lo que se utiliza a veces para hacer ramos de flor seca. Presente en bordes de caminos y terrenos sombríos, prados y pastos nitrófilos y en todo tipo de suelos próximos a los de cultivo.

Campos de Uso:

Comestible. Se consumían sus hojas basales tiernas, antes de florecer. Se recolectan en otoño, invierno y, sobre todo en primavera. Se aconseja, en los lugares en los que abunda, recoger sólo las hojas más jóvenes y tiernas, dejando las que están en contacto con el suelo, más bastas y que permiten

seguir viviendo a la planta. Se preparaban cocidas en el potaje de cuaresma en sustitución de las acelgas o las espinacas o también en revuelto o tortilla como cualquier otra verdura.

Observaciones:

Otras utilidades que se le dieron en la Comarca de los Montes de Toledo fue como forrajera y como fumable cuando escaseaba el tabaco.



Nombre Popular Local: SANDÍA

Nombre Científico: *Citrullus vulgaris* (Thunb.)

Familia : CUCURBITACEAE



Planta anual herbácea, de porte rastrero o trepador. Tallos herbáceos de color verde, recubiertos de pilosidad que se desarrollan de forma rastrera, pudiendo trepar alcanzando una longitud de hasta 4-6 metros. Hojas con el haz es suave al tacto y el envés muy áspero y con nerviaciones muy pronunciadas. El nervio principal se ramifica en nervios secundarios que se subdividen para dirigirse a los últimos segmentos de la hoja, imitando la palma de la mano. Las [flores](#) son amarillas, grandes y el fruto una baya globosa en pepónide cuyo peso oscila entre 1 y 20 kilogramos. El color de la corteza es variable, pudiendo aparecer uniforme (verde oscuro, verde claro o amarillo) o a franjas de color amarillento, grisáceo o verde claro sobre fondos de diversas tonalidades verdes. La pulpa también presenta diferentes colores (rojo, rosado o amarillo) y las semillas pueden estar ausentes o mostrar tamaños y colores variables (negro, marrón o blanco), dependiendo del cultivar. Muy apreciada por ser refrescante y rica en [agua](#) y [sales](#); importante para dietas de adelgazamiento por contener pocas [calorías](#). Normalmente su punto idóneo de recolección se produce cuando sus dos hojuelas redondas situadas en el pedúnculo, muy cerca de la unión con la sandía, están secas.

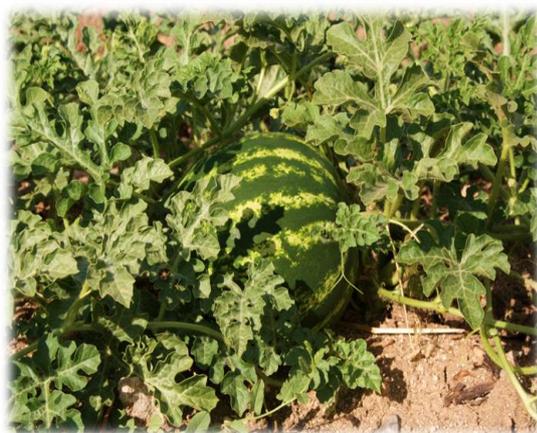
Campos de uso:

Comestible. La sandía se ha cultivado en la localidad desde antiguo en las tierras de secano.

Infantil. Cuando los juguetes eran escasos, los niños se entretenían fabricándose caretas con las cáscaras de las sandías. También, una vez vacías, les metían una vela en el interior, al igual que hacen en otros lugares con la calabaza.

Observaciones:

Procedente del África subtropical esta fruta nos ayuda a aplacar la sed en los meses más calurosos del año. El jugo o zumo de la sandía es muy diurético y el agua de esta fruta (hasta un 95 % de su composición) se considera biológicamente pura, pues ha pasado por el filtro de la planta. Las semillas, ricas en [vitamina E](#), se han utilizado en medicina popular, también se consumen tostadas como alimento.



Nombre Popular Local: TÉ

Otros nombres populares: Té de río, Té de huerta

Nombre Científico: *Bidens aurea* (Aiton) Sherff.

Familia : ASTERACEAE

Planta perenne de porte herbáceo, de hasta 60-70 cm de altura. Posee rizomas subterráneos finos y alargados, que si son fragmentados dan lugar a numerosas nuevas plantas independientes. El rizoma posee abundantes yemas, cada una de las cuales da lugar a final de la primavera a un tallo recto, algo hueco y estriado. Las hojas son largas, de color verde oscuro y con borde aserrado, y se disponen por pares a lo largo del tallo; las inferiores están divididas en foliolos, mientras las superiores son enteras. Cada tallo emite en otoño unos pocos capítulos de flores amarillas, que recuerdan vagamente a los de las margaritas y doblones; las externas de cada capítulo -es decir, las que hacen de falsos pétalos- tienen a menudo la base amarillenta y el extremo más blancuzco. Es una especie de bordes de ríos y acequias, penetrando a menudo en las huertas u otros cultivos de vega, siempre sobre suelos ricos en materia orgánica.



No suele alejarse de los asentamientos humanos y desarrolla un gran sistema de tallos subterráneos que la convierten en planta invasora.

Campos de Uso:

Religioso-festivo. Los informantes nos hablan de la presencia de esta planta en la llamada "Huerta de la Señorita" en la que según nos cuentan, se recogía como planta para hacer ramos de flores el Día de Todos los Santos. Suponemos que se utilizó también como medicinal. Actualmente suele verse en los márgenes del camino de la "Calle de las Huertas".

Observaciones:

En muchas otras localidades de la provincia de

Toledo era común recoger este tipo de planta para utilizarla como medicinal. En el caso de la Comarca de La Sierra de San Vicente se tomaba en infusión como té digestivo. Se recogía la planta en verano, antes de que floreciera, se ataba en ramillos que se dejaban secar en las casas, preferentemente colgados.

Nombre Popular Local: TOMATE

Nombre Científico: *Lycopersicon esculentum* Mill.

Familia : SOLANACEAE

El tomate es una planta herbácea perenne, cultivada como anual, sensible al frío. Las variedades precoces (las que florecen y fructifican más rápido) suelen alcanzar una longitud de 1,2 m; las tardías, en cambio, casi siempre son más grandes y llegan a los 2,5 m de longitud. El hábito de crecimiento es muy diverso, cuando jóvenes todas las plantas son erguidas y en estado adulto son semi erguidas o decumbentes; esto es, el tallo no es lo suficientemente rígido como para soportar el peso de las hojas, ramas secundarias y frutos por lo que necesita de otra planta o alguna estructura para sostenerse. Por esta razón, es común ver las diversas estructuras (tutores o espalderas) que coloca el agricultor en los cultivos de tomates, para que la planta se pueda sostener. El tallo es anguloso, pubescente, con algunos pelos glandulares; al principio su consistencia es herbácea y en estado adulto es leñoso. El sistema radicular es pivotante, muy denso y ramificado en los treinta primeros centímetros. Las flores son hermafroditas, de 1 a 2 cm de largo y color amarillo brillante. El fruto es una baya y su forma es variable según la variedad. Presentan numerosas semillas, pequeñas, aplanadas, amarillento-grisáceas, velludas, embebidas en una masa gelatinosa que llena las cavidades del fruto maduro.



Se adaptan bien a casi todos los tipos de climas; solo les molesta el frío intenso, el excesivo calor o demasiada humedad en el ambiente. Se adaptan a casi todos los suelos, aunque prefieren los ligeros, aireados y esponjosos. Para su correcta maduración, las raíces necesitan sentir el calor, por lo que suelen irle bien los suelos pedregosos, que retienen y acumulan la radiación solar diurna y mantienen la tierra caliente durante más horas, acelerando el desarrollo de la planta y la maduración de los tomates. En zonas de poca insolación se consigue el mismo efecto con la colocación de un plástico negro en el suelo.

Campos de uso:
Comestible. Es y ha sido el cultivo de huerta por excelencia en la localidad. Se consume tanto frito o en guisos como en fresco en ensaladas o en verano como ingrediente principal del "gazpacho".

Observaciones:
Resulta curioso que una planta tan asociada a la dieta mediterránea en los últimos años, se introdujera en Europa desde América como planta ornamental por la exuberancia de sus tallos y hojas y el colorido de sus frutos, sin que nadie en principio se atreviera a consumirlos; cuando se observó que muchos pájaros se daban un suculentos festines con sus frutos y no se morían por ello, empezó su progresivo e imparable consumo. En su lugar de origen son plantas perennes, mientras que en Europa se cultivan como plantas anuales.



Nombre Popular Local: TREBOLILLOS

Nombre Científico: *Trifolium pratense* L.

Familia : FABACEAE



Planta herbácea perenne, con muchos tallos de hasta 50 cm de longitud que nacen de una cepa vertical. Hojas compuestas por tres folíolos ovales o elípticos que parten de un mismo punto, con largos pecíolos y unas características estípulas triangulares en las axilas. Flores de color rosado o púrpura, erectas, dispuestas en cabezuelas globosas situadas en el extremos de los tallos. Habita en los prados, campos y céspedes.



Campos de uso:

Forrajera. Especie recolectada en el pueblo como alimento del ganado durante la primavera y sobre todo antes de florecer.

Observaciones:

En localidades de Madrid o Huesca es considerada como comestible humana. En Madrid la parte aprovechable son las flores, que se recolectaban en primavera y se chupaban directamente en el campo sin ninguna preparación. Era algo que solían hacer los niños, consumiéndolas como golosinas. Las hojas de este trébol así como las del trébol blanco (*T. repens*) también se consumían en ensalada. En Huesca, la planta hervida es considerada comestible, comiéndola aquellas personas de estómago delicado o que hacían mal la digestión.

En los países del centro de Europa lo emplean para regularizar las funciones del aparato digestivo, contra el estreñimiento crónico, la falta de apetito, las dolencias del hígado, contra los catarros de las vías respiratorias y para provocar la orina. Para ello, se toma el cocimiento de la planta florida.

Una creencia muy extendida en Europa asegura que encontrar un trébol de cuatro hojas propicia la fortuna en los juegos de azar. Esta creencia, tiene como base presuponer que la alteración de las reglas biológicas es una señal de los dioses para transmitir el mensaje de sus poderes a los hombres.

Nombre Popular Local: TRIGO

Nombre Científico: *Triticum sp.*

Familia : POACEAE



El trigo es uno de los tres cereales más producidos globalmente y el más ampliamente consumido por el hombre en la civilización occidental desde la antigüedad. Posee una raíz fasciculada o "en cabellera", es decir, con numerosas ramificaciones, las cuales alcanzan en su mayoría una profundidad de 25 cm. El tallo es una caña hueca con los nudos que se alargan hacia la parte superior, alcanzando entre 0,5 a 2 m de altura. Las hojas del trigo tienen una forma lineal - lanceolada (alargadas, rectas y terminadas en punta). La inflorescencia es una espiga compuesta por un raquis (eje escalonado) o tallo central de entrenudos cortos, sobre el cual van dispuestas de 20 a 30 espiguillas en forma alterna y compacta, llevando cada una 9 flores la mayoría de las cuales abortan. Los trigos más importantes para el comercio son el *T. durum* (utilizado principalmente para pasta y macarrones), el *T. aestivum* (utilizado para elaborar pan) y el *T. compactum* (que se utiliza para hacer galletas). El trigo requiere en general suelos profundos para el buen desarrollo radicular. En general se requiere o recomienda que las tierras de secano dispongan de un buen drenaje.

Campos de uso:

Comestible. Como se indica en la reseña histórica, el trigo fue uno de los cereales más cultivados en el pueblo durante el Siglo XVIII, XIX y XX y aún sigue siéndolo en la actualidad en los pocos terrenos que aún se dedican al cereal de secano en nuestra localidad.

Religioso-festivo. Antiguamente, en la festividad del patrón de la localidad, San Isidro (15 de Mayo), la imagen era adornada para la procesión, con espigas de los cuatro principales cereales cultivados en el pueblo, entre ellos el trigo.

Observaciones:

La palabra trigo proviene del vocablo latino "triticum" que significa "quebrado", "triturado" ó "trillado", haciendo referencia a la actividad que se debe realizar para separar el grano de trigo de la cascarilla que lo recubre. Triticum significa, por lo tanto, "el grano que es necesario trillar para poder ser consumido".

Para que las espigas que se habían clavado en las carne salieran sin dificultad debían masticar 2 - 3 granos de trigo y poner esta pasta sobre la espina; si además estaba infestada se ponía un trozo de ajo.



Nombre Popular Local: VALLICO

Nombre Científico: *Lolium perenne* L.

Familia : POACEAE

La especie *Lolium perenne*, llamada ballica, ballica inglesa, ballico, césped inglés, raigrás inglés, raigrás perenne o vallico, es una gramínea perenne de importancia en la creación de céspedes y en la producción de forrajes en lugares de clima templado y subtropical. Sus hojas son de color verde oscuro y brillante. Su inflorescencia está compuesta por espigas sésiles alternadas a izquierda y derecha de un eje central. Como en la mayor parte de las gramíneas, la reproducción suele ser por semillas. Tiene el potencial de producir gran cantidad de biomasa de buena calidad y apetecible para el ganado, pero necesita suelos con niveles altos de fertilidad y es sensible a la sequía y al exceso de agua. Se caracteriza por su rápida germinación. A los 5-7 días después de sembrar ya está la hierba fuera y se ve todo verde. Esta gramínea es común en pastizales y crece sobre todo tipo de sustratos y condiciones, tanto que se convierte en una "mala hierba" y cuesta acabar con ella. *Lolium rigidum* es un vallico muy parecido pero no es una herbácea perenne sino anual.

Campos de uso:

Forrajera. Esta planta se recolectaba durante la primavera y en verde como planta forrajera para los animales.

Este uso también está recogido en diversas localidades de las comarcas toledanas de La Sagra o Los Montes de Toledo, en los que sobre todo se recolectaba en el campo para dar de comer a los conejos.



Nombre Popular Local: VERDOLAGA

Nombre Científico: *Portulaca olerácea* L.

Familia : PORTULACACEAE



Planta anual de porte rastrero, que raramente supera los 15 ó 20 cm de altura y los 30 ó 40 de diámetro; posee tallos carnosos rojizos y sin pelos y hojas carnosas con el pecíolo muy corto. Tras la germinación, hacia finales de la primavera o principios del verano, emite un tallo que se ramifica en los primeros centímetros sobre el suelo, generando numerosas ramas horizontales, crasas y de color rojizo. A lo largo de los tallos se disponen las hojas, pequeñas y de aspecto espatulado; la planta florece en verano produciendo flores amarillentas. El fruto, pequeño y con forma de cápsula, contiene numerosas semillas negras, fáciles de dispersar. Planta nitrófila, esto es, colonizadora de suelos con

abundancia de nitratos, nitritos y amoníaco, resultantes de la alta frecuentación del hombre o del ganado; dentro de estos hábitats, prefiere los que están sometidos a riegos o humectación regular, tales como linderos de huertas, cunetas e incluso adoquinados urbanos. Es frecuente como mala hierba de verano en los huertos.

Campos de uso:

Forrajera. En la localidad se ha utilizado como forrajera, siendo especialmente apreciada para la alimentación del conejo y el cerdo doméstico. Para dársela a los cerdos se envolvía con harina.

Actualmente sólo es considerada una "mala hierba" en los huertos, ya que se reproduce con facilidad y además posee una raíz muy honda lo que la hace difícil de erradicar.

Observaciones:

Consumida como verdura tanto en Madrid como en multitud de regiones como Andalucía, Extremadura y Comunidad Valenciana. Se recolectan los tallos tiernos en verano y se comían tanto cruda en ensalada como cocida y con huevo o en tortilla. También se podía añadir a guisos o al cocido. Parece ser que al cocerla desprende un mucílago que para muchos es desagradable, por eso algunos prefieren cocinarla al vapor para que no quede viscosa. En España su cultivo ha decaído muchísimo, pudiéndose considerarse prácticamente desaparecido en la actualidad. Comida en ensalada es antiescorbútica por el alto contenido en vitamina C de sus hojas jóvenes, además de diurética y refrescante. Tiene también un alto contenido en sales, calcio, hierro y fósforo, es rica en vitamina A. Estudios recientes también han puesto de manifiesto su riqueza en ácidos grasos omega-3.

Por su forma de crecer, extendida, antiguamente en algunas localidades cuando alguna muchacha se daba aires de grandeza se le decía:

"No te ensanches verdolaga, que no es tan grande tu huerta ni el hortelano tan rico"

LISTADO DE PLANTAS

ÁRBOLES

<u>Nombre científico</u>	<u>Nombre popular</u>	<u>Familia</u>
<i>Gleditsia Triacanthos</i> L.	ACACIA	FABACEAE
<i>Prunus armeniaca</i> L.	ALBARICOQUE	ROSACEAE
<i>Prunus dulcis</i> (Miller) D.A.Webb	ALMENDRO	ROSACEAE
<i>Ziziphus ziziphus</i> L.	AZUFAIFO	RHAMNACEAE
<i>Populus nigra</i> L.	CHOPO	SALICACEAE
<i>Cupressus sempervirens</i> L.	CIPRÉS	CUPRESACEAE
<i>Prunus domestica</i> L.	CIRUELO	ROSACEAE
<i>Quercus ilex</i> L.	ENCINA	FAGACEAE
<i>Eucalyptus camaldulensis</i> Dehnh.	EUCALIPTO	MIRTACEAE
<i>Punica granatum</i> L.	GRANADO	PUNICACEAE
<i>Ficus carica</i> L.	HIGUERA	MORACEAE
<i>Laurus nobilis</i> L.	LAUREL	LAURACEAE
<i>Malus domestica</i> Borkh.	MANZANO	ROSACEAE
<i>Cydonia oblonga</i> Miller	MEMBRILLO	ROSACEAE
<i>Morus Alba</i> L.	MORERA	MORACEAE
<i>Eriobotrya japonica</i> (Thunb) Lindl.	NÍSPERO	ROSACEAE
<i>Olea euroapea</i> L.	OLIVO	OLEACEAE
<i>Ulmus minor</i> Miller	OLMO Ó ALAMO	ULMACEAE
<i>Robinia Pseudoacacia</i> L.	PAN Y QUESILLO	FABACEAE
<i>Pyrus communis</i> L.	PERAL	ROSACEAE
<i>Pinus pinea</i> L.	PINO	PINACEAE
<i>Quercus faginea</i> Lam.	QUEJIGO	FAGACEAE
<i>Salix alba</i> L.	SAUCE	SALICACEAE
<i>Salix babylonica</i> Kunth	SAUCE LLORÓN	SALICACEAE
<i>Tilia spp.</i> L.	TILO	MALVACEAE

ARBUSTOS

<u>Nombre científico</u>	<u>Nombre popular</u>	<u>Familia</u>
<i>Genista hirsuta</i> Vahl.	AULAGA	FABACEAE
<u>Nombre científico</u>	<u>Nombre popular</u>	<u>Familia</u>
<i>Lavandula stoechas</i> L.	CANTUESO	LAMIACEAE
<i>Asparagus acutifolius</i> L.	ESPARRAGUERA	LILIACEAE
<i>Cistus ladanifer</i> L.	JARA	CISTACEAE
<i>Crataegus monogyna</i> Jacq.	MAJUELO	ROSACEAE
<i>Salix fragilis</i> L.	MIMBRE	SALICACEAE
<i>Spartium junceum</i> L.	RETAMA	FABACEAE
<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	ROMERO	LAMIACEAE
<i>Rosa</i> sp. L.	ROSAL	ROSACEAE
<i>Helichrysum italicum</i> Mill.	TOMILLO BLANCO	ASTERACEAE
<i>Thymus mastichina</i> L.	TOMILLO SALSERO	LAMIACEAE
<i>Daphne gnidium</i> L.	TORVISCO	THYMELAEACEAE
<i>Vitis vinifera</i> L.	VID	VITACEAE
<i>Rubus ulmifolius</i> Schott	ZARZAMORA	ROSACEAE

CACTUS

<u>Nombre científico</u>	<u>Nombre popular</u>	<u>Familia</u>
<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill.	CHUMBERA	CACTACEAE

HONGOS

<u>Nombre científico</u>	<u>Nombre popular</u>	<u>Familia</u>
<i>Pleurotus eryngii</i> (De Cand.) Gillet	SETA DE CARDO	PLEUROTACEAE

HERBÁCEAS

<u>Nombre científico</u>	<u>Nombre popular</u>	<u>Familia</u>
<i>Rumex induratus</i> Boiss. & Reuter	ACIDILLA, ACEDILLA	POLYGONACEAE
<i>Alium sativum</i> L.	AJO	LILIACEAE
<i>Allium ampeloprasum</i> (L.) J.Gay	AJOPORRO	LILIACEAE

<i>Chondrilla juncea</i> L.	AJUNJERA	ASTERACEAE
<i>Medicago sativa</i> L.	ALFALFA	FABACEAE
<i>Vicia monantha</i> Retz.	ALGARROBA	FABACEAE
<u>Nombre científico</u>	<u>Nombre popular</u>	<u>Familia</u>
<i>Aspidistra elatior</i> Ker Gawl.	ALPIDISTRA	LILIACEAE
<i>Papaver rhoeas</i> L.	AMAPOLA	PAPAVERACEAE
<i>Vicia cracca</i> L.	ARVEJA	FABACEAE
<i>Avena sativa</i> L.	AVENA	POACEAE
<i>Nasturtium officinale</i> (R.Br.)	BERRO	BRASSICACEAE
<i>Cucurbita máxima</i> Duchesne	CALABAZA	CUCURBITACEAE
<i>Arundo donax</i> L.	CAÑA	POACEAE
<i>Thapsia villosa</i> L.	CAÑALEJA	APIACEAE
<i>Scolymus hispanicus</i> L.	CARDILLO	ASTERACEAE
<i>Silybum marianum</i> (L.) Gaertn	CARDO MARIANO	ASTERACEAE
<i>Allium cepa</i> L.	CEBOLLA	LILIACEAE
<i>Secale cereale</i> M. Bieb	CENTENO	POACEAE
<i>Anchusa officinalis</i> L.	CHUPAMIELES	BORAGINACEAE
<i>Silene vulgaris</i> L.	COLLEJA	CARYOPHYLLACEAE
<i>Convolvulus arvensis</i> L.	CORRHUELA	CONVOLVULACEAE
<i>Celosia cristata</i> L.	CRESTA DE GALLO	AMARANTHACEAE
<i>Chrysanthemum</i> sp.	CRISANTEMO	ASTERACEAE
<i>Centaurea paniculata</i> L.	ESCOBA MARGOSA	ASTERACEAE
<i>Thypha latifolia</i> L.	ESPADAÑA	TYPHACEAE
<i>Sambucus ebulus</i> L.	HIERB MOSQUERA	CAPRIFOLIACEAE
<i>Mentha spicata</i> Crantz	HIERBABUENA	LAMIACEAE
<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	HINOJO	APIACEAE
<i>Scirpus holoschoenus</i> L.	JUNCO	CYPERACEAE
<i>Malva sylvestris</i> L.	MALVA	MALVACEAE
<i>Matricaria chamomilla</i> L.	MANZANILLA	ASTERACEAE
<i>Mentha rothundifolia</i> L.	MENTA	LAMIACEAE
<i>Urtica urens</i> L.	ORTIGA	URTICACEAE
<i>Solanum tuberosum</i> L.	PATATA	SOLANACEAE
<i>Matricaria inodora</i> L.	PEREJILONES	ASTERACEAE
<i>Capsicum annuum</i> L.	PIMIENTO	SOLANACEAE
<i>Mentha pulegium</i> L.	POLEO	LAMIACEAE

<i>Rumex pulcher</i> L.	ROMAZA	POLYGONACEAE
<i>Citrullus vulgaris</i> (Thunb.)	SANDIA	CUCURBITACEAE
<i>Bidens aurea</i> (Aiton) Sherff.	TÉ	ASTERACEAE
<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	TOMATE	SOLANACEAE
<i>Trifolium pratense</i> L.	TREBOLILLOS	FABACEAE
<i>Triticum</i> sp.	TRIGO	POACEAE
<i>Lolium perenne</i> L.	VALLICO	POACEAE
<i>Portulaca oleracea</i> L.	VERDOLAGA	PORTULACACEAE

CLASIFICACIÓN POR USOS

PLANTAS COMESTIBLES

AJO	<i>Alium sativum</i> L.	LILIACEAE
AJOPORRO	<i>Allium ampeloprasum</i> (L.) J.Gay	LILIACEAE
AJUNJERA	<i>Chondrilla juncea</i> L.	ASTERACEAE
ALBARICOQUE	<i>Prunus armeniaca</i> L.	ROSACEAE
ALMENDRO	<i>Prunus dulcis</i> (Miller) D.A.Webb	ROSACEAE
AZUFAIFO	<i>Ziziphus ziziphus</i> L.	RHAMNACEAE
BERRO	<i>Nasturtium officinale</i> (R.Br.)	BRASSICACEAE
CALABAZA	<i>Cucurbita máxima</i> Duchesne	CUCURBITACEAE
CARDILLO	<i>Scolymus hispanicus</i> L.	ASTERACEAE
CARDO MARIANO	<i>Silybum marianum</i> (L.) Gaertn	ASTERACEAE
CEBOLLA	<i>Allium cepa</i> L.	LILIACEAE
CIRUELO	<i>Prunus domestica</i> L.	ROSACEAE
COLLEJA	<i>Silene vulgaris</i> L.	CARYOPHYLLACEAE
CHUMBERA	<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill.	CACTACEAE
ENCINA	<i>Quercus ilex</i> L.	FAGACEAE
ESPARRAGUERAS	<i>Asparagus acutifolius</i> L.	LILIACEAE
GRANADO	<i>Punica granatum</i> L.	PUNICACEAE
HIGUERA	<i>Ficus carica</i> L.	MORACEAE
MAJUERO	<i>Crataegus monogyna</i> Jacq.	ROSACEAE
MANZANO	<i>Malus domestica</i> Borkh.	ROSACEAE
MEMBRILLO	<i>Cydonia oblonga</i> Miller	ROSACEAE
NÍSPERO	<i>Eriobotrya japonica</i> (Thunb) Lindl.	ROSACEAE
OLIVO	<i>Olea euroapea</i> L.	OLEACEAE

PAN Y QUESILLO	<i>Robinia Pseudoacacia</i> L.	FABACEAE
PATATA	<i>Solanum tuberosum</i> L.	SOLANACEAE
PERAL	<i>Pyrus communis</i> L.	ROSACEAE
PIMIENTO	<i>Capsicum annum</i> L.	SOLANACEAE
PINO	<i>Pinus pinea</i> L.	PINACEAE
ROMAZA	<i>Rumex pulcher</i> L.	POLYGONACEAE
SANDIA	<i>Citrullus vulgaris</i> (Thunb.)	CUCURBITACEAE
TOMATE	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	SOLANACEAE
SETA DE CARDO	<i>Pleurotus eryngii</i> (De Cand.) Gillet	PLEUROTACEAE
VID	<i>Vitis vinifera</i> L.	VITACEAE
ZARZAMORA	<i>Rubus ulmifolius</i> Schott	ROSACEAE
<u>PLANTAS CONDIMENTARIAS</u>		
HIERBABUENA	<i>Mentha spicata</i> Crantz	LAMIACEAE
HINOJO	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	APIACEAE
LAUREL	<i>Laurus nobilis</i> L.	LAURACEAE
<u>PLANTAS PARA FABRICAR LICORES</u>		
VID	<i>Vitis vinifera</i> L.	VITACEAE
<u>PLANTAS AROMÁTICAS</u>		
HINOJO	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	APIACEAE
MENTA	<i>Mentha rothundifolia</i> L.	LAMIACEAE
TOMILLO SALSERO	<i>Thymus mastichina</i> L.	LAMIACEAE
<u>PLANTAS FORRAJERAS</u>		
AJUNJERA	<i>Chondrilla juncea</i> L.	ASTERACEAE
ALFALFA	<i>Medicago sativa</i> L.	FABACEAE
ARVEJA	<i>Vicia cracca</i> L.	FABACEAE
AVENA	<i>Avena sativa</i> L.	POACEAE
CENTENO	<i>Secale cereale</i> M. Bieb	POACEAE
CORREHUELA	<i>Convolvulus arvensis</i> L.	CONVOLVULACEAE
ENCINA	<i>Quercus ilex</i> L.	FAGACEAE
OLIVO	<i>Olea europea</i> L.	OLEACEAE
PEREJILONES	<i>Matricaria inodora</i> L.	ASTERACEAE

TREBOLILLOS	<i>Trifolium pratense</i> L.	FABACEAE
VALLICO	<i>Lolium perenne</i> L.	POACEAE
VERDOLAGA	<i>Portulaca olerácea</i> L.	PORTULACACEAE

PLANTAS MELÍFERAS

AULAGA	<i>Genista hirsuta</i> Vahl.	FABACEAE
CANTUESO	<i>Lavandula stoechas</i> L.	LAMIACEAE
ENCINA	<i>Quercus ilex</i> L.	FAGACEAE
EUCALIPTO	<i>Eucalyptus camaldulensis</i> Dehnh.	MIRTACEAE
MAJUELO	<i>Crataegus monogyna</i> Jacq.	ROSACEAE
PAN Y QUESILLO	<i>Robinia Pseudoacacia</i> L.	FABACEAE
RETAMA	<i>Spartium junceum</i> L.	FABACEAE
ROMERO	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	LAMIACEAE

PLANTAS MEDICINALES

CEBOLLA	<i>Allium cepa</i> L.	LILIACEAE
EUCALIPTO	<i>Eucalyptus camaldulensis</i> Dehnh.	MIRTACEAE
HIGUERA	<i>Ficus carica</i> L.	MORACEAE
MALVA	<i>Malva sylvestris</i> L.	MALVACEAE
MANZANILLA	<i>Matricaria chamomilla</i> L.	ASTERACEAE
OLIVO	<i>Olea europea</i> L.	OLEACEAE
ORTIGA	<i>Urtica urens</i> L.	URTICACEAE
POLEO	<i>Mentha pulegium</i> L.	FABACEAE
TÉ	<i>Bidens aurean</i> (Aiton) Sherff.	ASTERACEAE

PLANTAS REPELENTES

HIERBA MOSQUERA	<i>Sambucus ebulus</i> L.	CAPRIFOLIACEAE
-----------------	---------------------------	----------------

PLANTAS FUMABLES

HIGUERA	<i>Ficus carica</i> L.	MORACEAE
PATATA	<i>Solanum tuberosum</i> L.	SOLANACEAE
VID	<i>Vitis vinifera</i> L.	VITACEAE

**PLANTAS COMO
COMBUSTIBLE**

ENCINA	<i>Quercus ilex</i> L.	FAGACEAE
JARA	<i>Cistus ladanifer</i> L.	CISTACEAE
OLIVO	<i>Olea europea</i> L.	OLEACEAE
QUEJIGO	<i>Quercus faginea</i> Lam.	FAGACEAE
VID	<i>Vitis vinifera</i> L.	VITACEAE

PLANTAS YESQUERAS

AULAGA	<i>Genista hirsuta</i> Vahl.	FABACEAE
CANTUESO	<i>Lavandula stoechas</i> L.	LAMIACEAE
RETAMA	<i>Spartium junceum</i> L.	FABACEAE

**PLANTAS PARA
CONSTRUCCIÓN**

CAÑA	<i>Arundo donax</i> L.	POACEAE
JUNCO	<i>Scirpus holoschoenus</i> L.	CYPERACEAE

PLANTAS PARA CESTERÍA

CAÑA	<i>Arundo donax</i> L.	POACEAE
ESPADAÑA	<i>Thypha latifolia</i> L.	TYPHACEAE
JUNCO	<i>Scirpus holoschoenus</i> L.	CYPERACEAE
MIMBRE	<i>Salix fragilis</i> L.	SALICACEAE

PLANTAS PARA UTENSILIOS

OLMO Ó ALAMO	<i>Ulmus minor</i> Miller	ULMACEAE
--------------	---------------------------	----------

PLANTAS PARA MADERA

PINO	<i>Pinus pinea</i> L.	PINACEAE
SAUCE	<i>Salix alba</i> L.	SALICACEAE

PLANTAS PARA RECIPIENTE

CALABAZA	<i>Cucurbita máxima</i> Duchesne	CUCURBITACEAE
----------	----------------------------------	---------------

PLANTAS PARA ESCOBAS

ESCOBA MARGOSA	<i>Centaurea paniculata</i> L.	ASTERACEAE
OLIVO	<i>Olea euroapea</i> L.	OLEACEAE
TORVISCO	<i>Daphne gnidium</i> L.	THYMELAEACEAE

PLANTAS AROMÁTICAS

HINOJO	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	APIACEAE
MENTA	<i>Mentha rothundifolia</i> L.	LAMINACEAE
TOMILLO BLANCO	<i>Helichrysum italicum</i> Mill.	ASTERACEAE
TOMILLO SALSERO	<i>Thymus mastichina</i> L.	LAMIACEAE

**PLANTAS USO
RELIGIOSO/FESTIVO**

AVENA	<i>Avena sativa</i> L.	POACEAE
CENTENO	<i>Secale cereale</i> M. Bieb	POACEAE
CHOPO	<i>Populus nigra</i> L.	SALICACEAE
CRESTA DE GALLO	<i>Celosia cristata</i> L.	AMARANTHACEAE
CRISANTEMO	<i>Chrysanthemum</i> sp.	ASTERACEAE
MAJUELO	<i>Crataegus monogyna</i>	ROSACEAE
OLIVO	<i>Olea euroapea</i> L.	OLEACEAE
ROMERO	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	LAMIACEAE
ROSAL	<i>Rosa</i> sp.	ROSACEAE
SAUCE LLORÓN	<i>Salix babylonica</i> Kunth	SALICACEAE
TOMILLO SALSERO	<i>Thymus mastichina</i> L.	LAMIACEAE
TRIGO	<i>Triticum</i> sp.	POACEAE

**PLANTAS USO
SUPERSTICIOSO/MÁGICO**

CIPRÉS	<i>Cupressus sempervirens</i> L.	CUPRESACEAE
--------	----------------------------------	-------------

PLANTAS DE USO INFANTIL

ACACIA	<i>Gleditsia Triacanthos</i> L.	FABACEAE
ACIDILLA, ACEDILLA	<i>Rumex induratus</i> Boiss. & Reuter	POLYGONACEAE
ALBARICOQUE	<i>Prunus armeniaca</i> L.	ROSACEAE
AMAPOLA	<i>Papaver rhoeas</i> L.	PAPAVERACEAE
CAÑA	<i>Arundo donax</i> L.	POACEAE
CAÑALEJA	<i>Thapsia villosa</i> L.	APIACEAE

CHUPAMIELES	<i>Anchusa officinalis</i> L.	BORAGINACEAE
COLLEJA	<i>Silene vulgaris</i> L.	CARYOPHYLLACEAE
JUNCO	<i>Scirpus holoschoenus</i> L.	CYPERACEAE
MAJUELO	<i>Crataegus monogyna</i> Jacq.	ROSACEAE
MALVA	<i>Malva sylvestris</i> L.	MALVACEAE
SANDIA	<i>Citrullus vulgaris</i> (Thunb.)	CUCURBITACEAE

**PLANTAS DE USO
ORNAMENTAL**

ALPIDISTRA	<i>Aspidistra elatior</i> Ker Gawl.	LILIACEAE
CHOPO	<i>Populus nigra</i> L.	SALICACEAE
CIPRÉS	<i>Cupressus sempervirens</i> L.	CUPRESACEAE
ESPADAÑA	<i>Thypha latifolia</i> L.	TYPHACEAE
NÍSPERO	<i>Eriobotrya japonica</i> (Thunb) Lindl.	ROSACEAE
ROSAL	<i>Rosa</i> sp.	ROSACEAE
SAUCE LLORÓN	<i>Salix babylonica</i> Kunth	SALICACEAE

PLANTAS CON OTROS USOS

CENTENO	<i>Secale cereale</i> M. Bieb	POACEAE
---------	-------------------------------	---------

BIBLIOGRAFÍA

- 1.- *Plantas medicinales. El Dioscórides Renovado*
Pio Font Quer. Editorial Península.
- 2.- *Guía Etnobotánica de los alimentos locales recolectados en la Provincia de Albacete*
D. Rivera, A. Verde, F. Fajardo, C. Inocencio, C. Obón y M. Heinrich (Eds). Instituto de Estudios Albacetenses "Don Juan Manuel" de la Excma. Diputación Provincial de Albacete.
- 3.- *Plantas que curan*
Bernard Bertrand, Jean Paul Collaert, Eric Petiot. Editado por La Fertilidad de la Tierra.
- 4.- *Alimentos silvestres de Madrid*
Javier Tardío, Higinio Pascual, Ramón Morales. Ediciones La Librería.
- 5.- *Claves para la Determinación de Plantas Vasculares*
Gaston Bonnier, Georges de Layens. Editorial Omega.
- 6.- *Atlas de Malas Hierbas*
Jose Luis Villarías. Editorial Mundi Prensa.
- 7.- *Etnobotánica en Extremadura. Estudio de La Calabria y la Siberia extremeñas*
Emilio Blanco Castro, Clemente Cuadrado Prieto.
- 8.- *Etnobotánica en la Serranía de Cuenca. Las Plantas y el Hombre*
José Fajardo, Alonso Verde, Diego Rivera, Concepción Obón. Editado por la Excma. Diputación Provincial de Cuenca.
- 9.- *Aprovechar los recursos silvestres. Del bosque frutal a la ecología en la mesa.*
Maurice Chaudière. Editado por La Fertilidad de la Tierra.
- 10.- *Diccionario de Plantas Curativas de la Península Ibérica*
Enric Balasch, Yolanda Ruíz. Editado por Servilibro.
- 11.- *El Huerto Familiar Ecológico. La Gran Guía práctica del cultivo natural*
Mariano Bueno. Editorial Integral.
- 12.- *Uso tradicional de las plantas en Toledo. Una contribución al Estudio Etnobotánico de la Provincia de Toledo*
Josefina Criado Coca, José Manuel Fernández López, Gracia Leocadio Barriguete, Rosa M^a Núñez Núñez, Emilio Blanco Castro. Editado por la Excma. Diputación Provincial de Toledo.
- 13.- *Frutos y plantas silvestres comestibles. Identificación, Recolección, Preparación*
Nuria Durán. Editado por Geo/Estel Guías.
- 14.- *Historia de La Torre de Esteban Hambrán (Toledo) (1990)*
Gabino García Cortés.
- 15.- *Reseña Histórica de Los Origenes, Vicisitudes y Estado Actual de la Villa de La Torre de Esteban Hambrán (1903)*
Isidro García Flores y García.
- 16.- *Etnobotánica*
Emilio Blanco Castro, Ramón Morales. Publicado en la "Revista de Dialectología y Tradiciones Populares".
- 17.- *Etnobotánica o la respuesta a nuestras necesidades*
Emilio Blanco Castro. Editado por el Centro de Cultura Tradicional de la Excma. Diputación de Salamanca.

18.- *Prácticas y Usos Curativos. Medicina popular*

Carmen Hualde Pascual. Editado por la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha.

19.- *Gran Libro de los Árboles frutales*

Eric Charton. Editorial Servilibro

20.- *Páginas Web:* www.linneo.net

www.natureduca.com

www.fitoterapia.net

www.plantasquecuran.com

www.belalcazar.org

www.wikipedia.org

www.botanical-online.com

www.infojardin.com

www.infoagro.com

www.vivelanaturaleza.com

ESTUDIO ETNOBOTÁNICO DEL TÉRMINO MUNICIPAL DE LA TORRE DE ESTEBAN HAMBRÁN (Toledo)
Beca de Investigación del Servicio de Medio Ambiente de La Diputación de Toledo