

**RECURSOS NATURALES Y ETNOBOTÁNICA:
USOS Y APROVECHAMIENTOS DE LAS
PLANTAS DE LA CAÑADA REAL SEGOVIANA
EN TOLEDO**



JESÚS ROJO ÚBEDA

**RECURSOS NATURALES Y ETNOBOTÁNICA:
USOS Y APROVECHAMIENTOS DE LAS
PLANTAS DE LA CAÑADA REAL SEGOVIANA
EN TOLEDO**

AUTOR: JESÚS ROJO ÚBEDA

DIRECTORA: ROSA PÉREZ BADIA

TOLEDO, 2011

A mi familia
A Celia

INDICE

INTRODUCCIÓN	6
CONSIDERACIONES METODOLÓGICAS	8
1) CARACTERIZACIÓN DEL TERRITORIO.....	8
2) RECOPIACIÓN DE INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA	9
3) PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS	11
CARACTERÍSTICAS DEL TERRITORIO	15
1) LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA.....	15
2) GEOLOGÍA Y GEOMORFOLOGÍA	16
3) BIOCLIMATOLOGÍA Y BIOGEOGRAFÍA	18
4) POBLACIÓN Y ASPECTOS SOCIOECONÓMICOS	19
PAISAJE VEGETAL	24
LOS NOMBRES DE LAS PLANTAS EN EL TERRITORIO	28
LOS USOS TRADICIONALES DE LAS PLANTAS EN EL TRAMO TOLEDANO DE LA CAÑADA REAL SEGOVIANA.....	31
1) PLANTAS DE USO GANADERO	31
2) PLANTAS DE USO AGRÍCOLA	40
3) PLANTAS DE USO ARTESANAL	49
4) PLANTAS EMPLEADAS COMO COMBUSTIBLE	56
5) PLANTAS EMPLEADAS EN LA CONSTRUCCIÓN DE VIVIENDAS.....	59
6) PLANTAS DE USO DOMÉSTICO	62
7) PLANTAS ORNAMENTALES	65
8) PLANTAS CULINARIAS	67

9) PLANTAS MELÍFERAS	76
10) PLANTAS MEDICINALES	77
11) PLANTAS TÓXICAS	80
12) PLANTAS DE USO CINEGÉTICO	81
13) PLANTAS EMPLEADAS PARA JUEGOS DE NIÑOS	82
14) PLANTAS EMPLEADAS EN FESTIVIDADES RELIGIOSAS	83
15) PLANTAS CON CARÁCTER SIMBÓLICO	84
16) LITERATURA POPULAR RELACIONADA CON EL MUNDO VEGETAL Y EL PASTOREO	85
ESPECIES DEL CATÁLOGO ETNOBOTÁNICO	94
INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS Y CONCLUSIONES	193
ÍNDICE DE ESPECIES	197
FUENTES DE INFORMACIÓN CONSULTADAS	203

INTRODUCCIÓN

La Península Ibérica posee una extensa red de vías pecuarias como consecuencia de la práctica de la trashumancia ganadera que en otra época constituyó la principal actividad económica del país (Ruiz & Valero, 1990), por la comercialización de los productos derivados de la ganadería como la lana, la carne y la leche (García & al., 2005); aportando una importante fuente de riqueza económica.

Además del importante valor histórico y cultural, estas rutas ganaderas constituyen un importante patrimonio natural (Merino & Orera, 2008) y albergan una elevada diversidad biológica debido a que introducen heterogeneidad en el paisaje (Alenza, 2001). Las vías pecuarias son un claro ejemplo de interacción entre el ser humano y el medio, produciéndose un manejo del paisaje vegetal a lo largo de los siglos que en cierta medida resulta beneficioso para la riqueza florística del territorio.

Las sociedades rurales desde muy antiguo han dado distintos usos a las plantas dependiendo de sus propiedades, con las cuales solucionaban ciertos problemas que les surgían en sus vidas cotidianas (Schultes, 1997). Este conocimiento popular se ha transmitido a lo largo de los años de generación en generación pero a partir de los años 60, con la crisis del mundo rural, existe una creciente amenaza de pérdida de estos conocimientos y de muchos aspectos relacionados con el aprovechamiento de las plantas como recursos naturales (Villar, 1997).

En este marco, la disciplina etnobotánica se basa en el estudio de las relaciones entre el ser humano y las plantas (Pardo de Santayana & Gómez, 2003), así como los usos y aprovechamientos que se obtienen de ellas. Este tipo de estudios, que incrementan su desarrollo a partir de los años 80 poseen una perspectiva interdisciplinar (Mesa-Jiménez, 1996) adquiriendo distintos enfoques como la agronomía, ecología, toxicología, nutrición, fitoterapia, etc.; dependiendo del tipo de aprovechamiento a que se destinan las plantas.

En los últimos años se está produciendo una transformación de la funcionalidad de las vías pecuarias (García & Sánchez, 1996), así como del mundo rural en general, hacia el aprovechamiento económico, fomentando el reclamo turístico mediante actividades de ocio y esparcimiento para la población que demanda cada vez más, este tipo de alternativas.

La etnobotánica cumple en este sentido un importante papel para el desarrollo rural de la región de una forma sostenible (Pardo de Santayana & Gómez, 2003) mediante la utilización y la obtención de recursos vegetales aprovechables por la sociedad (Merino & Alier, 2004), además puede constituir una base para la elaboración de actividades turísticas que integren el conocimiento popular con la educación ambiental (Gutiérrez-Murillo, 1996) y la conservación de los recursos naturales (Verde & al., 2006; 2008).

La importancia de los trabajos etnobotánicos se ve reflejada en la Ley 42/2007, Ley del Patrimonio Natural y Biodiversidad, que recoge que los conocimientos tradicionales relevantes para la conservación y el uso sostenible de la biodiversidad y geodiversidad, con especial atención a los conocimientos etnobotánicos, deberán preservarse, mantenerse e inventariarse. Estos inventarios se integrarán en el Inventario Español de los Conocimientos Tradicionales relativos al Patrimonio Natural y la Biodiversidad.

El objetivo principal de este trabajo es elaborar un catálogo de usos y aprovechamientos de las plantas, para los municipios toledanos que se encuentran en el recorrido de la Cañada Real Segoviana. De esta forma, se pretende conocer y recuperar el saber popular ligado al entorno natural, para este territorio.

Esta información etnobotánica constituye una base muy adecuada para complementar el desarrollo rural sostenible del territorio, aportándole a la vía pecuaria nuevas propuestas de funcionalidad ante el abandono de la actividad trashumante que amenaza con la destrucción de un espacio con importantes valores naturales, sociales, culturales y económicos.

CONSIDERACIONES METODOLÓGICAS

La realización de este trabajo ha seguido los principios básicos de la disciplina etnobotánica, definidos por autores como Cunningham (2001) y Martin (2004). Además, se han consultado los métodos y la estructura de trabajos etnobotánicos para otros territorios (Fajardo & al., 2007; Criado & al., 2008; Benítez, 2009).

1) CARACTERIZACIÓN DEL TERRITORIO

En una primera fase del trabajo se realizó una descripción de las características del territorio de estudio desde los diferentes puntos de vista:

- Características climáticas, geológicas y geomorfológicas
- Población y situación socioeconómica
- Paisaje vegetal

La descripción del medio físico se estableció mediante la revisión bibliográfica y cartográfica de fuentes de información de distintas disciplinas relacionadas como la geografía, geología, geomorfología, bioclimatología o biogeografía.

La caracterización del medio humano y socioeconómico del territorio, se llevó a cabo mediante la revisión de fuentes de información socioeconómica e histórica para cada uno de los municipios que constituyen el área de estudio.

Por último, desde el punto de vista botánico se realizó una descripción detallada de los tipos de vegetación más importantes que se encuentran en cada uno de los tramos del territorio, fundamentados en una sectorización realizada a partir de la información obtenida sobre las características del medio físico y el aprovechamiento socioeconómico del territorio.

La descripción del paisaje vegetal del territorio posee gran importancia y por lo tanto se han realizado numerosas visitas a lo largo de todo el tramo de estudio de la Cañada Real Segoviana, con el objetivo de determinar las especies florísticas más importantes que aparecen en el entorno y de esta forma alcanzar un punto de partida muy adecuado para la identificación de las especies florísticas recopiladas en las entrevistas etnobotánicas.

La identificación taxonómica de las especies se ha realizado consultando bibliografía de referencia como *Flora Ibérica* (Castroviejo & al., 1986-2009), *Vegetación y flora de*

Extremadura (Devesa, 1995) y *Flora vascular de Andalucía Occidental* (Valdés & al. eds., 1987), adecuada para este territorio.

2) RECOPIACIÓN DE INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

La recogida de información etnobotánica sobre el uso de las plantas y los hongos del tramo toledano de la Cañada Real Segoviana, se llevó a cabo mediante la realización de entrevistas realizadas a la población de los 15 municipios toledanos que componen este trayecto (Casarrubios del Monte, Valmojado, Las Ventas de Retamosa; Camarena; Fuensalida; Portillo de Toledo; Novés; Santo Domingo-Caudilla; Torrijos; Gerindote; Escalonilla; La Puebla de Montalbán, San Martín de Montalbán; Menasalbas y San Pablo de los Montes).

Las entrevistas diseñadas han sido semiestructuradas y se realizaron a la población de forma individual o en muchos casos, en grupo. En el caso de encontrar informantes con mayores conocimientos, se les han hecho varias entrevistas y se han acompañado al campo siempre que ha sido posible, ya que se ha comprobado que cuando los informantes visualizan las plantas recuerdan mejor sus conocimientos.

Se han realizado entrevistas a un total de 77 personas entre todos los municipios de estudio, 62 hombres y 15 mujeres. Los informantes poseían edades comprendidas entre los 40 y los 85 años (tabla 1).

Tabla 1 Relación de informantes que han colaborado de forma desinteresada en la realización de este trabajo

Informantes	Municipio	Otra información
2 personas	Casarrubios del Monte	~ 55 años. 1 hombre, 1 mujer
Rafa	Casarrubios del Monte	80 años. Agricultor jubilado
Juana	Casarrubios del Monte	~ 70 años
2 personas	Valmojado	~ 80 años. 2 hombres
Braulio	Valmojado	~ 80 años
Fernando Regadera	Las Ventas de Retamosa	Concejal
Evaristo	Las Ventas de Retamosa	~ 70 años. Transportista
Lucío	Las Ventas de Retamosa	~ 55 años
Enrique	Las Ventas de Retamosa	~ 60 años. Ganadero
1 persona	Las Ventas de Retamosa	~ 70 años. Hombre
1 persona	Camarena	Transportista. Hombre
Grupo de 5 personas	Camarena	5 hombres
Ramón	Fuensalida	86 años
Jesús	Fuensalida	75 años
Grupo de 4 personas	Fuensalida	~ 75 años. 4 hombres
Adelio Nombela	Portillo de Toledo	75 años
2 personas	Novés	~ 80 años. 2 hombres

**Recursos naturales y etnobotánica: usos y aprovechamientos de las plantas
de la Cañada Real Segoviana en Toledo**

Informantes	Municipio	Otra información
1 persona	Novés	~ 80 años. Pastor jubilado
María	Santo Domingo-Caudilla	~ 65 años. Ama de casa
Ana	Santo Domingo-Caudilla	~ 40 años. Ama de casa
Águeda	Santo Domingo-Caudilla	~ 70 años. Ama de casa
Vicente Hernández	Santo Domingo-Caudilla	~ 70 años
1 persona	Santo Domingo-Caudilla	~ 40 años. Carpintero
Julio	Torrijos	85 años. Agricultor jubilado
Grupo de 3 personas	Torrijos	~ 80 años. Agricultores jubilados
Grupo de 6 personas	Gerindote	50-80 años. 6 hombres
Grupo de 5 personas	Escalonilla	65-80 años. 3 hombres, 2 mujeres
Julio Santurde	Escalonilla	80 años. Pastor jubilado
Grupo de 6 personas	La Puebla de Montalbán	50-80 años. 6 hombres
Raimunda Marín	San Martín de Montalbán	81 años
Rosario Moreno	San Martín de Montalbán	56 años
Guadalupe	San Martín de Montalbán	72 años
Félix López	San Martín de Montalbán	75 años. Guarda de finca jubilado
Crescencio Sánchez	San Martín de Montalbán	79 años. Pastor jubilado
1 persona	Menasalbas	~ 45 años. Mujer
Grupo de 4 personas	Menasalbas	~ 80 años. 4 hombres. Pastores
Daniela	Menasalbas	~ 70 años. Ama de casa
Elvira	Menasalbas	~ 70 años. Ama de casa
Salud	Menasalbas	~ 70 años. Ama de casa
1 persona	Menasalbas	~ 70 años. Mujer. Ama de casa
1 persona	San Pablo de los Montes	~ 78 años. Agricultor jubilado
Manolo	San Pablo de los Montes	~ 78 años. Agricultor jubilado
Grupo de 3 personas	San Pablo de los Montes	~ 80 años. Agricultores jubilados
1 persona	San Pablo de los Montes	~ 70 años. Apicultor
Simón Jiménez	San Pablo de los Montes	77 años. Agricultor jubilado
José Antonio	San Pablo de los Montes	~ 60 años. Agricultor

A partir de la información aportada por los informantes, se elaboró el catálogo etnobotánico basado en una extensa base de datos con todo tipo de información etnobotánica como es el nombre local de la planta en cada municipio, tipo de uso o característica, descripción del uso, utilización y preparación, época y lugar de recogida, informantes que han confirmado su utilización y singularidades de la planta. Además, se ha complementado esta información con datos sobre el nombre científico de la planta, la clasificación taxonómica (familia) a la que pertenece, el biotipo y el estado en el que aparece la planta (silvestre o cultivada).

En menor medida, se ha recogido información de algunos documentos históricos y publicaciones de tipo socioeconómico, para los cuales se ha realizado una revisión de la bibliografía existente en cada municipio. En los textos se presentan las citas que constituyen la fuente de esta información.

Por último, se ha recopilado material gráfico compuesto de fotografías realizadas a las especies que componen catálogo etnobotánico o a elementos relacionados con cualquier aspecto etnográfico incluido en el trabajo.

3) PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS

Los resultados del trabajo se han presentado en dos bloques por categorías de usos y por plantas, con el fin de facilitar la comprensión del estudio y su consulta:

A) Los usos de las plantas en el tramo toledano de la Cañada Real Segoviana: en este bloque se ha presentado toda la información de carácter etnobotánico, recopilada durante el trabajo de campo en el territorio. Las aplicaciones de las plantas se han presentado clasificadas en varias categorías de usos y aprovechamientos, siguiendo el siguiente esquema:

1. Plantas de uso ganadero
 - a. Plantas comestibles para el ganado
 - b. El chozo de los pastores y los corrales para el ganado
 - c. Utensilios del pastor y otros usos
2. Plantas de uso agrícola
 - a. Principales cultivos agrícolas
 - b. La huerta y el cultivo de frutales
 - c. Herramientas y utensilios agrícolas
3. Plantas de uso artesanal
 - a. Trabajos en madera
 - b. La cestería
 - c. El cuero
 - d. El corcho
4. Plantas empleadas como combustible
5. Plantas empleadas en la construcción de viviendas
6. Plantas de uso doméstico
7. Plantas ornamentales
8. Plantas culinarias
 - a. Ensaladas y encurtidos caseros
 - b. Guisos y otros platos
 - c. Hongos comestibles

- d. Elaboración tradicional de queso
 - e. Árboles frutales y frutos silvestres
 - f. Elaboración de postres y dulces
 - g. Plantas utilizadas como “pasatiempos”
- 9. Plantas melíferas
 - 10. Plantas medicinales
 - a. Remedios para las enfermedades respiratorias
 - b. Plantas empleadas como digestivas
 - c. Plantas empleadas para calmar dolores y otras molestias
 - 11. Plantas tóxicas
 - 12. Plantas de uso cinegético
 - 13. Plantas empleadas para juegos de niños
 - 14. Plantas empleadas en festividades religiosas
 - 15. Plantas con carácter simbólico
 - 16. Literatura popular relacionada con el mundo vegetal y el pastoreo

B) Especies del catálogo etnobotánico: se ha presentado una ficha para cada una de las especies que poseen algún tipo de aprovechamiento en el territorio. Esta ficha contiene la siguiente información para cada planta:

❖ **Nombre científico** y autoría

❖ **Nombre o nombres comunes:** indicando la localidad donde se asigna cada nombre. Cada municipio posee una abreviatura (fig. 1):



Fig. 1 Abreviaturas dadas a los municipios del área de estudio

❖ **Familia taxonómica** a la que pertenece

❖ **Estado** de la planta: se emplea la siguiente simbología en cada ficha.



Especie silvestre



Especie naturalizada o subespontánea



Especie cultivada

❖ **Biotipo** de la planta: se emplea la siguiente simbología en cada ficha.



Árbol y especie de gran talla



Arbusto



Mata leñosa



Herbácea vivaz



Herbácea anual



Planta bulbosa



Planta con rizomas



Planta acuática



Hongo

❖ **Usos en el territorio:** Se incluye la información recopilada en el área de estudio, indicando las categorías de usos que se han determinado (ganadero, agrícola, artesanal, combustible, construcción, doméstico, ornamental, culinario, melífero, medicinal, tóxico, cinegético, ocio, religioso, simbólico y literario). Para cada aplicación se indican los municipios en los cuales se ha recogido la información (*ver abreviaturas de los municipios*).

❖ **Otros usos en Castilla-La Mancha:** se incluyen como información adicional, los usos de las plantas del catálogo, que se han recogido como revisión bibliográfica

de otros trabajos para diversos municipios o comarcas de Castilla-La Mancha. Los territorios tenidos en cuenta en la revisión fueron (fig. 2):

- Montes de Toledo (Toledo) → **Blanco, 2002**
- Sierra de San Vicente (Toledo) → **Criado & al., 2008**
- La Campana de Oropesa (Toledo) → **Criado & al., 2008**
- La Sagra (Toledo) → **Criado & al., 2008**
- La Mancha (Toledo) → **Criado & al., 2008**
- Parque Nacional de Cabañeros (Toledo y Ciudad Real) → **Verde & al., 2001**
- Municipio de Cantalojas (Guadalajara) → **Gil, 1995**
- Serranía de Cuenca → **Fajardo & al., 2007**
- Municipio de Enguídanos → **García Carrero, 2011**
- Sierra de Segura y Alcaraz → **Verde & al., 1998**

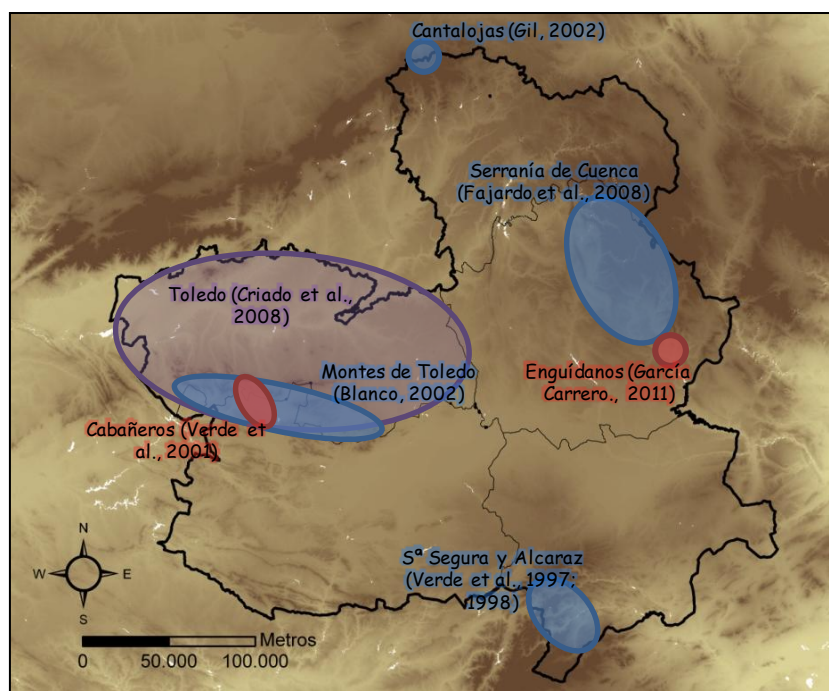


Fig. 2 Trabajos etnobotánicos empleados en la revisión bibliográfica para la obtención de información adicional de las especies del catálogo etnobotánico

- ❖ **Observaciones:** en este apartado se incluye algún otro tipo de información proporcionada por los informantes como es alguna particularidad de la planta, lugar y época de recogida, abundancia en el municipio, etc. También se han señalado las especies amenazadas que se incluyen en el CREA -Catálogo Regional de Especies Amenazadas de Castilla-La Mancha- (Decreto 33/1998, de 5 de mayo; Decreto 20/2001 del 6 de noviembre de 2001).

CARACTERÍSTICAS DEL TERRITORIO

1) LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

En la provincia de Toledo, la Cañada Real Segoviana recorre una longitud de 100 km atravesando los términos municipales de Casarrubios del Monte, Valmojado, Las Ventas de Retamosa, Camarena, Fuensalida, Portillo de Toledo, Novés, Santo Domingo-Caudilla, Torrijos, Gerindote, Escalonilla, La Puebla de Montalbán, San Martín de Montalbán, Menasalbas y San Pablo de los Montes.

El recorrido se inicia en el paraje de La Nava de Casarrubios del Monte y termina en la Sierra de San Pablo de los Montes, desde donde se dirigirá hacia Retuerta del Bullaque, ya en la provincia de Ciudad Real (fig. 3). El territorio comprende un rango altitudinal que va desde los 400 metros en la zona donde atraviesa al río Tajo, hasta los 1143 metros, la cota más alta alcanzada en el puerto del Marchés en los Montes de Toledo.



Fig. 3 Recorrido de la Cañada Real Segoviana a su paso por la provincia de Toledo y unidades geomorfológicas definidas

En el territorio que atraviesa la Cañada Real Segoviana, algunos autores (Martínez de Pisón & Tello, 1986; Martín-Serrano, 2005) han delimitado dos grandes unidades

basadas en la geología, geomorfología y litología que se corresponden con el zócalo extremeño, zona más antigua de la era paleozoica (era Primaria), y la cuenca sedimentaria del Tajo que es la zona más reciente de la era cenozoica (Terciaria). En el zócalo extremeño, además se distinguen dos territorios bastante diferentes, los Montes de Toledo y la Meseta cristalina.

2) GEOLOGÍA Y GEOMORFOLOGÍA

Los materiales geológicos más antiguos se sitúan en los Montes de Toledo (fig. 4), que se disponen durante el periodo Cámbrico y hasta el Ordovícico (Paleozoico o era Primaria) a consecuencia de varias transgresiones y regresiones marinas acompañadas de los procesos tectónicos Caledonianos (Martínez de Pisón & al., 1977). En estas laderas aparecen materiales como pizarras, cuarcitas areniscosas, conglomerados y calizas; y situándose en la cumbre, cuarcitas y pizarras. Estos materiales han dado lugar a morfologías abruptas de gran pendiente.

Durante el periodo Carbonífero (era Primaria) tiene lugar otro proceso orogénico muy intenso llamado Plegamiento Herciniano que provoca la intrusión en el extremo norte, de materiales migmatíticos más profundos que dan lugar a granitos (IGME, 1970). Este proceso orogénico, también produjo la metamorfización de algunas zonas entre los términos municipales de La Puebla de Montalbán y San Martín de Montalbán, formando una banda compuesta por gneises. El paisaje de esta zona migmatítica y metamórfica denominada Meseta cristalina, está dominado por estructuras como bolos graníticos, “tors”, “dorsos de ballena”, etc. (Martínez de Pisón & Tello, 1986).

En el Oligoceno (era Terciaria) se produce un tercer proceso tectónico denominado Alpino, que provoca la fracturación y dislocación al norte de la Meseta cristalina, formándose la fosa tectónica del Tajo. Estas unidades quedan desniveladas, reactivándose la erosión y el transporte de materiales hacia la fosa del Tajo (Sociedad Española de Geomorfología, 2004).

Durante el Mioceno (era Terciaria) los sedimentos procedentes de la erosión de los materiales más antiguos y de un sistema endorreico, producen la colmatación de la Cuenca del Tajo (Tello, 1984). Estos materiales se disponen en estratos, constituyéndose la mayoría en el Vindoboniense (mitad del Mioceno) y constituidos por arenas y arcosas con cantos y matriz arcillosa. Más tarde, sobre estos materiales se depositan otros estratos del Pontiense (finales del Mioceno) constituidos por calizas

Recursos naturales y etnobotánica: usos y aprovechamientos de las plantas de la Cañada Real Segoviana en Toledo

lagunares, que aparecen en zonas puntuales entre los límites de los términos municipales de Novés y Torrijos, y en La Puebla de Montalbán, debido a que han sido ampliamente erosionados. El paisaje que se muestra en esta cuenca se corresponde con relieves suaves y alomados, entre amplios valles (González & Vázquez, 1991).

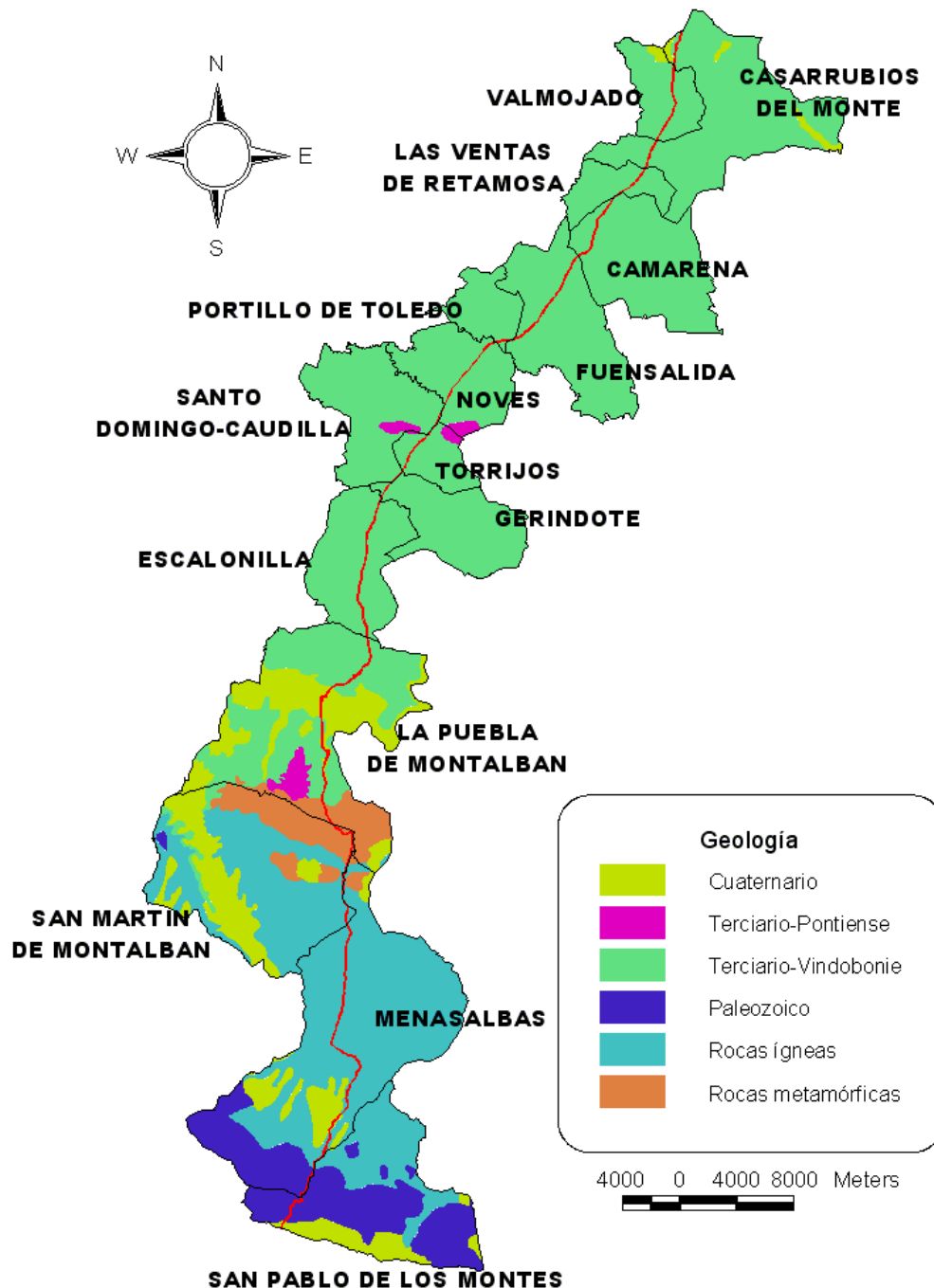


Fig. 4 Mapa adaptado del Mapa Geológico de España, escala 1:200.000. IGME. Publ. Ministerio de Industria y Energía. Madrid.

Al inicio del Plioceno (era Terciaria) cesa la sedimentación endorreica y se comienza a crear la red hidrográfica del Tajo; pero tras varios cambios, el clima se convierte en frío

y árido durante el Pleistoceno (era Cuaternaria) y se produce un colapso de la red fluvial que provoca la disminución del transporte del material erosionado, depositándose en las denominadas rañas en las laderas del sistema montañoso. Otros depósitos cuaternarios de cantos cuarcíticos son denominados pedrizas, y son formaciones en las zonas más altas de las laderas que se producen por procesos de gelifracción de los bloques cuarcíticos ordovícicos de las cumbres.

Durante el Holoceno (era Cuaternaria) y hasta la actualidad, se han ido depositando los materiales más modernos formando depósitos detríticos muy arenosos en las terrazas fluviales del río Tajo, que provienen de la acción de la red fluvial sobre las rocas del Mioceno.

3) BIOCLIMATOLOGÍA Y BIOGEOGRAFÍA

La Cañada Real Segoviana atraviesa en el territorio dos pisos bioclimáticos (Rivas-Martínez & al., 2002). El piso más representado es el piso mesomediterráneo, mientras que el supramediterráneo sólo aparece en una pequeña franja perteneciente a los Montes de Toledo. El ombroclima varía desde el seco que se localiza en la mayor parte del territorio, excepto en las laderas de los Montes de Toledo, donde en altura se transforma en ombroclima subhúmedo.

Desde el punto de vista biogeográfico, en el territorio aparecen varios sectores biogeográficos. Al norte y al sur respectivamente, se encuentra el sector Guadarrámico y el sector Toledano-Tagano, pertenecientes a la provincia biogeográfica Mediterránea Ibérica Occidental. La parte central, en un tramo que resulta aproximadamente la mitad del territorio, pertenece al sector Manchego incluido en la provincia biogeográfica Mediterránea Ibérica Central.

Encuadre biogeográfico (Rivas-Martínez & al., 2002):

REGIÓN MEDITERRÁNEA

SUBREGIÓN MEDITERRÁNEA OCCIDENTAL

Provincia Mediterránea Ibérica Occidental

Subprovincia Carpetano-Leoneas

Sector Guadarrámico

Subprovincia Luso-Extremadurens

Sector Toledano-Tagano

Provincia Mediterránea Ibérica Central

Subprovincia Castellana

Sector Manchego

Los territorios biogeográficos están ligados al carácter del sustrato relacionado con la basicidad del suelo. Los sectores pertenecientes a la provincia Mediterránea Ibérica Occidental (Guadarrámico y Toledano-Tagano) poseen naturaleza silíceas, mientras la zona central perteneciente a la provincia Mediterránea Ibérica Central (sector Manchego) está formada por sustratos calcícolas.

4) POBLACIÓN Y ASPECTOS SOCIOECONÓMICOS

Con respecto a la población, existen grandes diferencias en el número de habitantes entre las diferentes localidades del área de estudio (fig. 5). Los municipios con mayor número de habitantes son Torrijos (11607 habitantes), Fuensalida (9164 habitantes) y La Puebla de Montalbán (7840 habitantes). Entre los municipios menos poblados que no alcanzan los 1000 habitantes empadronados, se encuentran Santo Domingo-Caudilla (801 habitantes) y San Martín de Montalbán (748 habitantes).

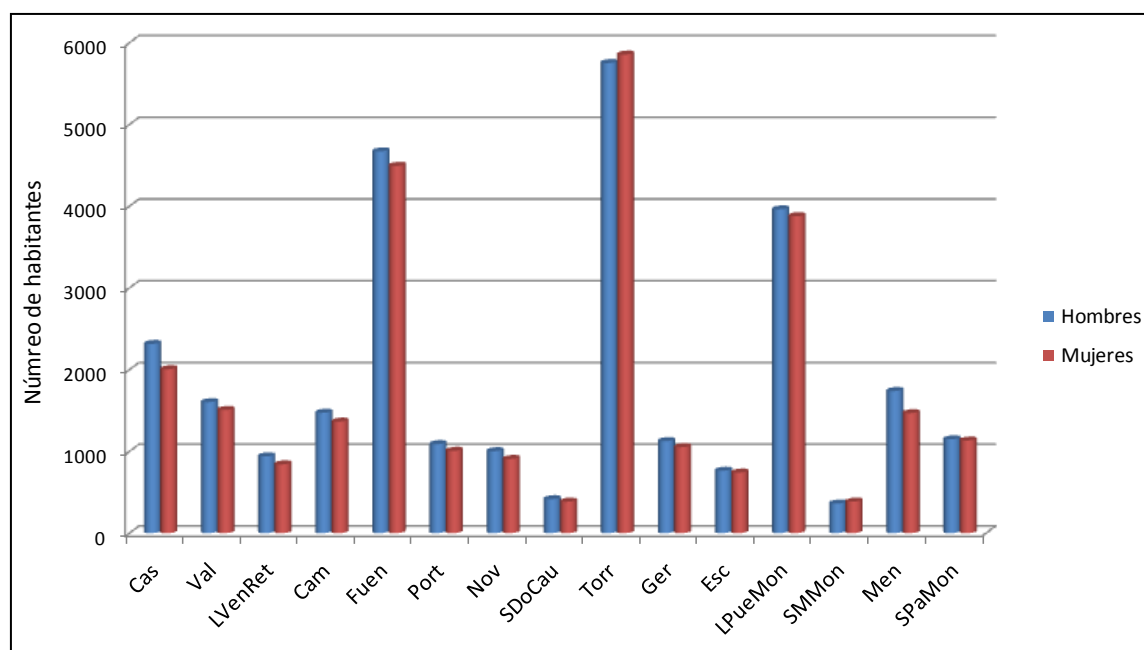


Fig. 5 Número de habitantes en cada municipio del tramo toledano de la Cañada Real Segoviana. Fuente: Padrón del año 2006. Censo de Población y Vivienda. INE.

Entre los habitantes en edad activa de estos municipios que se dedican a la actividad agropecuaria, destacan los municipios del sur del territorio (San Martín de Montalbán, Menasalbas y San Pablo de los Montes), además de Escalonilla, Valmojado y Camarena, con valores que superan el 10 % de afiliaciones a este sector (fig. 6).

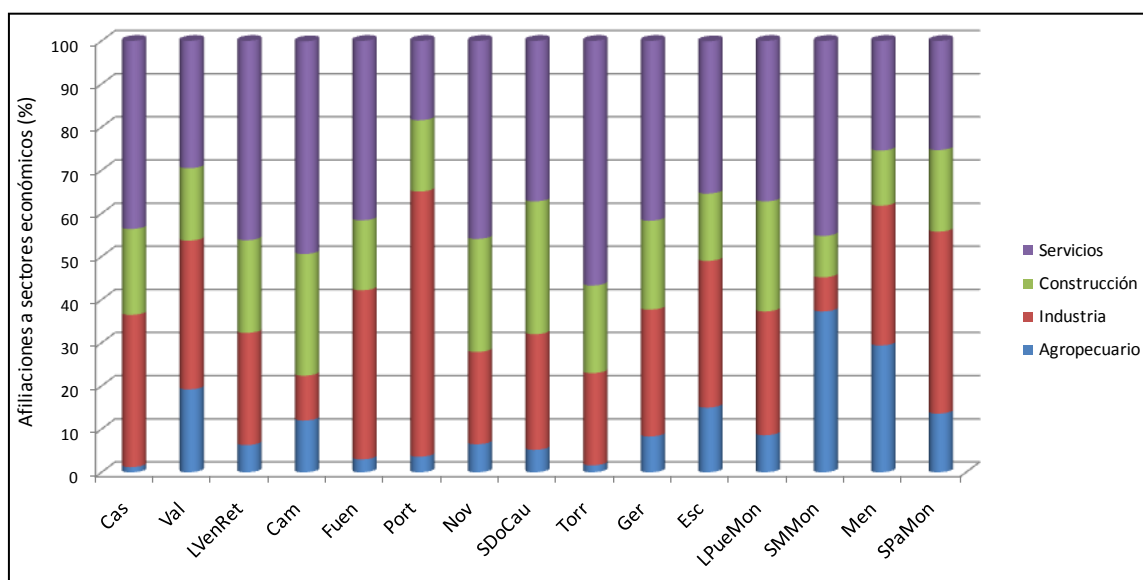


Fig. 6 Porcentaje de afiliación en cada municipio a los distintos sectores económicos. Fuente: Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales. Secretaría de Estado de la Seguridad Social.

Los sectores más importantes en la mayoría de los municipios, son la industria o el sector servicios. La industria destaca por su importancia en Portillo de Toledo, Fuensalida y San Pablo de los Montes; mientras que en el sector servicios se encuentran afiliados alrededor del 50 % de la población activa de Torrijos, Las Ventas de Retamosa, Camarena, San Martín de Montalbán, Novés y Casarrubios del Monte. Por último, la construcción posee una importancia de en torno al 30 % en los municipios de Santo Domingo-Caudilla, Camarena, Novés, y La Puebla de Montalbán.

Con relación a la agricultura en el territorio, los cultivos con mayor importancia son los de olivar, viñedo y almendral pertenecientes a cultivos leñosos, y los cultivos de herbáceas que principalmente son de cebada, trigo y avena, o leguminosas (tabla 2).

El olivar destaca por su importancia en La Puebla de Montalbán (1509 ha), San Martín de Montalbán (817 ha), Santo Domingo Caudilla (560 ha), Menasalbas (531 ha) y Fuensalida (459 ha). El viñedo está más extendido al norte del territorio, estando muy extendido por Fuensalida (2956 ha), Casarrubios del Monte (1907 ha), Camarena (1632 ha), Las Ventas de Retamosa (643 ha) y Portillo de Toledo (602 ha). Otros

cultivos leñosos como el almendro aparece en San Martín de Montalbán (633 ha) y La Puebla de Montalbán (295 ha).

Tabla 2 Extensión de los principales cultivos en el territorio. Fuente: Cifras del Sector Agrario y Ganadero (2009). Consejería de Agricultura y Medio Ambiente. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Has	Olivar	Almendral	Viñedo	Cultivos herbáceos		
				Grano	Forrajera	Total
Cas	208	-	1907	1280	1	1281
Val	84	-	359	232	56	288
LVenRet	19	-	643	191	-	191
Cam	301	-	1632	1372	-	1372
Fuen	459	-	2956	649	-	649
Port	99	2	602	344	-	344
Nov	170	-	558	1433	-	1433
SDoCau	560	-	148	2553	-	2553
Torr	69	-	-	635	6	641
Ger	64	6	8	2822	1	2823
Esc	212	-	32	2749	65	2814
LPueMon	1509	295	82	3407	91	3498
SMMon	817	633	161	2553	578	3131
Men	531	66	390	668	545	1213
SPaMon	75	8	35	276	184	460

Respecto a la extensión de cultivos herbáceos destacan las localidades de La Puebla de Montalbán (3498 ha), San Martín de Montalbán (3131 ha), Gerindote (2823 ha), Escalonilla (2814 ha) y Santo Domingo-Caudilla (2553 ha), dedicándose la mayoría de la producción a la obtención de grano. La producción de herbáceas como forrajeras para el ganado, sólo es importante en los municipios de San Martín de Montalbán (578 ha) y Menasalbas (545 ha), como importancia del sector ganadero en estas localidades.

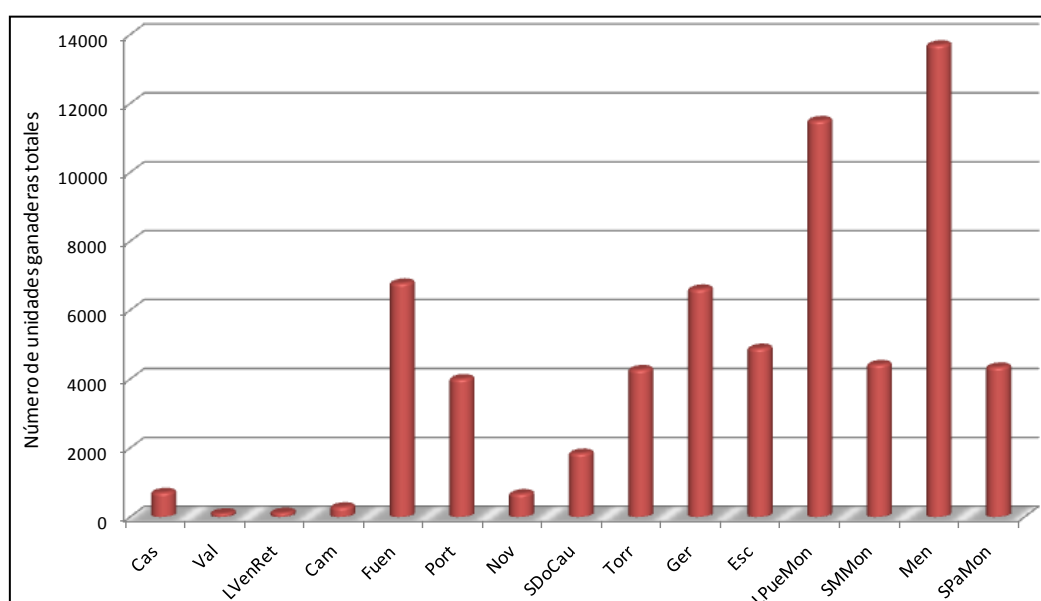


Fig. 7 Número de unidades ganaderas totales. Fuente: Censo Agrario de 1999. INE.

Entre los municipios con mayor número de unidades ganaderas se encuentran Menasalbas, La Puebla de Montalbán, Fuensalida, Gerindote, Escalonilla, San Martín de Montalbán, San Pablo de los Montes, Torrijos y Portillo de Toledo (Fig. 7).

Los municipios de Menasalbas, San Pablo de los Montes, San Martín de Montalbán y La Puebla de Montalbán, destacan por el número de unidades ganaderas de bovino (tabla 3). El ganado ovino y caprino se encuentra representado en los municipios de La Puebla de Montalbán y San Martín de Montalbán.

La Puebla de Montalbán, Fuensalida, Gerindote, Torrijos y Escalonilla, además son importantes por la producción porcina. Portillo de Toledo destaca en la crianza de aves.

Tabla 3 Número de unidades ganaderas por cada tipo de ganado. Fuente: Censo Agrario de 1999. INE.

Municipio	Bovinos	Ovinos	Caprinos	Porcinos	Aves	Otros	Total
Cas	496	172	0	1	2	38	709
Val	0	104	0	0	0	3	107
LVenRet	0	17	0	0	110	0	127
Cam	0	134	6	0	127	22	289
Fuen	74	194	24	6492	1	2	6787
Port	330	41	24	2305	1309	0	4009
Nov	482	154	29	0	0	6	671
SDoCau	325	107	0	1227	187	0	1846
Torr	472	101	0	3506	196	1	4276
Ger	792	541	71	5024	175	10	6613
Esc	850	376	1	3390	278	0	4895
LPueMon	984	906	26	9582	2	4	11504
SMMon	1537	904	189	1754	7	31	4422
Men	9932	479	125	2682	390	92	13700
SPaMon	3836	252	166	65	16	14	4349

El territorio de la Cañada Real Segoviana se puede dividir en distintos tramos, dependiendo de las características del territorio y de los usos y aprovechamientos que han modelado el paisaje en cada zona (fig. 8).

Al norte predomina el paisaje dedicado al uso agrícola, con un tramo que ocupa la mayor extensión, atravesando los términos municipales de Casarrubios del Monte, Valmojado, Las Ventas de Retamosa, Camarena, Fuensalida, Portillo de Toledo, Novés, Santo Domingo-Caudilla, Torrijos, Gerindote, Escalonilla y La Puebla de Montalbán. Se desarrolla principalmente sobre los materiales arenosos de geomorfología suave que aporta la cuenca sedimentaria del Tajo.

El tramo central se corresponde principalmente con la unidad geomorfológica definida como Meseta cristalina, donde predomina la actividad ganadera. La presencia de afloramientos de sustrato metamórfico y migmatítico ha impedido el desarrollo de las actividades agrícolas.

Por último, se define un tercer tramo en el que ha predominado la actividad cinegético y forestal, localizado en la parte más meridional de Menasalbas y adentrándose en el término municipal de San Pablo de los Montes. Aparecen otros tramos dedicado a zonas degradadas y ambientes ruderales de algunas zonas del entorno de los cascos urbanos y de las intersecciones de las carreteras con la Cañada Real Segoviana.



Fig. 8 Tramos de usos y aprovechamientos socioeconómicos del territorio

PAISAJE VEGETAL

Teniendo en cuenta los tramos delimitados en el apartado anterior, se ha realizado una descripción de la vegetación:

Tramo de uso agrícola

La vegetación potencial del tramo guadarrámico corresponde a un encinar silicícola que en este caso da paso a una variante de retamares y de piornales de *Cytisus scoparius* que aparecen en el norte del territorio. Los pastizales silicícolas de este tramo están representados por majadales localizados en zonas de importante presión ganadera como Las Ventas de Retamosa y Fuensalida. En suelos menos pastoreados se desarrollan los vallicares de *Agrostis castellana*. En suelos ligeramente descarbonatados de los territorios manchegos se encuentran los lastonares dominados por especies del género *Stipa* y que aparecen en pequeñas manchas del término municipal de La Puebla de Montalbán.

En los sustratos de biogeografía manchega, la vegetación madura se corresponde con encinares calcícolas que sólo están representados en zonas de La Puebla de Montalbán como los parajes de Casablanca o la Dehesa de los Álamos, en sustratos donde dominan las calizas lagunares del Ponticense que dan lugar a paisajes de relieve abrupto, dificultando así el aprovechamiento agrícola de estas zonas y favoreciendo el paisaje forestal. Los retamares calcícolas constituyen las etapas de sustitución junto con romerales y tomillares instalados en los claros del encinar.

Como pastizales de sustitución aparecen los espartales en las zonas más secas y soleadas de fuertes pendientes en la Dehesa de Melque (San Martín de Montalbán), mientras que donde aún queda trasterminancia de ganado lanar se desarrollan majadales, principalmente a lo largo del término municipal de Escalonilla.

En la mayoría de este tramo tan antropizado, la vegetación dominante se corresponde con comunidades nitrófilas. En los cultivos de secano se integran comunidades primaverales de papaveráceas anuales que son sustituidas en otoño por comunidades de chenopodiáceas y amarantáceas. En los márgenes viarios encontramos pastizales ruderales con dominancia de gramíneas y crucíferas. En las zonas más pisoteadas de estos caminos aparecen las comunidades de suelos compactados.

En cuanto a la vegetación riparia, los arroyos que atraviesan el territorio silíceo septentrional se encuentran dominados por saucedas de *Salix salviifolia* acompañadas por zarzales y juncuales. En el arroyo de la Nava (Casarrubios del Monte aparecen espadañales y carrizales.

En los márgenes del río Tajo, a su paso por La Puebla de Montalbán, se encuentran alamedas de *Populus alba* y tarayales en ramblas de cursos inestables. Estos tarayales son abundantes a lo largo del arroyo de las Cuevas, y se transforman hacia el sur en juncuales y herbazales húmedos nitrófilos. En las zonas inundadas del río Tajo se instalan carrizales y espadañales.

En las Ventas de Retamosa y Fuensalida se encuentran presentes pequeñas charcas temporales colonizadas por comunidades de *Eleocharis palustris* y comunidades de *Ranunculus saniculifolius*. En toras zonas donde el agua fluye aparecen comunidades de *Apium nodiflorum* y *Rorippa nasturtium-aquaticum*.

Tramo de uso ganadero

Este tramo de la Cañada Real Segoviana se encuentra incluido en el sector biogeográfico Toledano-Tagano. La etapa madura de la vegetación se corresponde con un encinar silicícola que está ampliamente representado en el municipio de Menasalbas. Grandes extensiones de encinares silicícolas adehesados aparecen, principalmente, en las rañas compartiendo el territorio con el cultivo de cereal utilizado para alimentar ganado, creando un excelente sistema de aprovechamiento agrosilvopastoril.

Como etapa arbustiva de sustitución del encinar, aparece un piornal de *Cytisus multiflorus*. En zonas de mayor degradación se establece el cantuesar como es el entorno del Pico del Torcón. Los pastizales instalados en zonas abiertas son vallicares de *Agrostis castellana* y majadales silicícolas en ambientes pastoreados como las Navillas (Menasalbas). En zonas más secas se instalan lastonares de *Stipa lagascae*.

En las laderas más abruptas y secas de San Martín de Montalbán y de Menasalbas, se encuentran los berceales de *Stipa gigantea*, comunidades de *Hyparrhenia hirta* y comunidades de *Rumex induratus*, que aparecen muy representadas en las laderas que encajan el valle por el cual transcurre el Arroyo de las Cuevas (San Martín de

Montalbán). En el Pico del Torcón (Menasalbas) están presentes otras comunidades de mayor carácter rupícola que colonizan fisuras.

Los pastizales anuales silicícolas no nitrófilos se encuentran ampliamente representados en suelos poco profundos, mientras que los pastizales primocolonizadores de crasuláceas aparecen sobre repisas rocosas. En zonas más nitrificadas, se desarrolla una comunidad dominada por *Stipa capensis* muy representada en este tramo. En zonas más compactadas siguen apareciendo comunidades de pisoteo.

La vegetación riparia se corresponde con fresnedas que se establecen en los márgenes y vaguadas del arroyo del Marchés (Menasalbas). En el arroyo de las Cuevas, sin embargo, dominan los zarzales y rosales, sustituidos en muchos tramos por herbazales nitrófilos, principalmente en los límites entre La Puebla de Montalbán y San Martín de Montalbán.

En el arroyo del Ripas se encuentran juncas silicícolas y otras comunidades acuáticas de mayor carácter nitrófilo. En aguas menos móviles, donde se forman remansos, se instalan comunidades de *Ranunculus saniculifolius* o *Callitriche brutia*, común en el arroyo del Marchés. En este tramo ganadero, destaca la vegetación higrófila representada en el embalse del Torcón, cuyas fluctuaciones del nivel hídrico, determinan la secuencia de las comunidades vegetales.

Tramo de uso forestal y cinegético

Este tramo se corresponde con las áreas de transición del piso mesomediterráneo al supramediterráneo de los Montes de Toledo. En este tramo la vegetación forestal se corresponden con encinares acompañados por *Quercus faginea* subsp. *brotero*, y rebollares en las partes más elevadas.

El matorral que se genera por degradación de los rebollares, se constituye de un jaral-brezal compuesto de cistáceas y ericáceas, aunque en ocasiones aparece como jaral en suelos excesivamente degradados. En los barrancos húmedos de la ladera sur de la Sierra de San Pablo de los Montes aparece un brezal de galería formado por *Erica lusitanica* con gran singularidad por su rareza en el territorio. En los linderos de zonas umbrosas y húmedas, se desarrollan rosales y zarzales.

La vegetación arbórea asociada a los cursos de agua de los Montes de Toledo se constituye de fresnedas que dominan en el arroyo del Marchés junto a una gran orla de arbustos espinosos de gran representación en la zona de las Navillas (Menasalbas). En los remansos de aguas del arroyo de la pasadera entre el municipio de San Pablo de los Montes y Retuerta del Bullaque en la provincia de Ciudad Real, aparece la comunidad acuática de *Ranunculus saniculifolius*.

Ambiente urbano y zonas alteradas

En el entorno de los cascos urbanos de los municipios existen unos tramos que se han considerado diferentes del resto por presentar la vegetación un alto grado de alteración por nitrificación. La vegetación dominante es está caracterizada en muchas zonas por cardales y tobalaes.

En estos medios suburbanos sobre sustratos silíceos se desarrollan comunidades ruderales asociadas a los bordes viarios como son las comunidades de jaramagos a principios de la primavera y comunidades de *Chamaemelum mixtum* que se instalan sobre cultivos abandonados en Casarrubios del Monte. En cambio, en territorios calcícolas de moderada nitrificación, se instalan comunidades ruderales de gramíneas y jaramagos.

LOS NOMBRES DE LAS PLANTAS EN EL TERRITORIO

Los nombres populares de las plantas surgen a partir de la transmisión oral de los vocablos con los que se designan a las plantas dentro de una población (Fajardo & al., 2007). Por lo tanto, los nombres vernáculos forman parte de la propia cultura local de cada municipio y en muchas ocasiones no coinciden con los nombres que se les aplican en otras regiones.

En algunos casos, muchos nombres se deben a derivaciones de la pronunciación del nombre original como ocurre con “eucálito” que deriva de “eucalipto” (*Eucalyptus camaldulensis*), “acibuche” de “acebuche” (*Olea europaea* var. *sylvestris*), “layerna” de “labiérnago” (*Phillyrea angustifolia*), “nebro” de “enebro” (*Juniperus oxycedrus*), “bercebo” de “berceo” (*Stipa gigantea*), “abulaga” de “aulaga” (*Genista hirsuta*), “mariselva” de “madreselva” (*Lonicera implexa*), “berezo” de “brezo” (*Erica sp. pl.*), “rua” de “ruda” (*Ruta montana*), “zauce” de “sauce” (*Salix sp. pl.*), “maís” de “maíz” (*Zea mays*), entre otras.

Existen casos en los cuales estas variaciones han dado lugar a un gran número de nombres como es el caso de *Glycyrrhiza glabra* que se denomina como “arrezuz”, “arrezul”, “paloduz” o “paleduz”. También ocurre con *Centaurea paniculata* subsp. *castellana* que se denomina como “amargosa”, “amarga”, “amarguillo”, “margosa” y “margosilla”.

También es frecuente que una misma especie se denomine con diversos nombres que poseen diferentes orígenes como es el caso de *Quercus rotundifolia* que en el territorio posee los nombres de “encina”, “carrasco” y “chaparra”; o *Typha domingensis* que recibe los nombres de “enea” y “espadaña”. En el caso de *Salix sp. pl.*, también recibe diferentes denominaciones, como “verdaguera”, “mimbre” o “sauce”.

Otra fuente de diversidad de nombres de especies vegetales es el género del vocablo. De esta forma en Casarrubios del Monte a *Crataegus monogyna* se le designa “majuela” y en Las Ventas de Retamosa se le denomina “majuelo”. Otro caso es *Daphne gnidium* que en La Puebla de Montalbán se denomina “torvisco” y en San Pablo de los Montes “torvisca”. Otras especies como la “madroña” (*Arbutus unedo*), “gamona” (*Asphodelus aestivus*), se denominan en masculino en otros territorios.

Otros nombres vernáculos de plantas son muy genéricos y engloban a un grupo de plantas similares, esto ocurre con las “manzanillas”, con cuyo nombre se engloba *Anthemis sp. pl.*, *Chamomilla sp. pl.* y *Helichrysum stoechas*. En el caso de los “pinos”, muchas veces se denomina como “pino” a cualquiera de las especies del género *Pinus* existente en el territorio, aunque a veces se han diferenciado por los productos obtenidos como el “pino de madera” (*Pinus pinaster*) o el “pino piñonero” (*Pinus pinea*).

Otro nombre genérico es el de “tomillo” con el cual se designa a *Thymus mastichina* y *Thymus zygis* subsp. *sylvestris*, aunque se le suele añadir otro término como “tomillo mejorana” para el primero y “tomillo aceitunero” para el segundo. Otros nombres como “tomillo salsero” se dan a las dos especies, dependiendo del municipio. Además, *Lavandula stoechas* subsp. *pedunculata* se le denomina como “tomillo borriquero” o “tomillo borriqueño”. El nombre de “menta” se da a diferentes especies del género *Mentha* como *Mentha suaveolens*, *Mentha x piperita*, *Mentha aquatica* o *Mentha pulegium*.

En el grupo de los “álamos” se incluyen el “álamo blanco” (*Populus alba*) y el “álamo negro” (*Populus nigra*), que en otros territorios se le denomina como “olmo”. Otro árbol ripario como es *Populus nigra* recibe el nombre de “chopo negro”. El nombre de “espino” recoge también varias plantas como *Crataegus monogyna*, *Rhamnus lycioides* y *Rosa sp. pl.* que tienen en común su apariencia espinosa.

Dentro de un mismo nombre para varias especies, en ocasiones se incluye un calificativo que los distingue como es el caso del “berro”, cuyo nombre se aplica a *Apium nodiflorum* y *Rorippa nasturtium-aquaticum*, y que algún informante los ha diferenciado nombrándolos como “berro de hoja estrecha” y “berro de hoja redonda”, respectivamente. Este mismo caso ocurre para *Retama sphaerocarpa* cuyo nombre más extendido es “retama” y que en San Pablo de los Montes denominan como “retama aldeana”, ya que la “retama” en esta localidad es *Cytisus multiflorus*, aunque también reciba el nombre de “marihuela”.

El nombre de las plantas también ha estado ampliamente influenciado por el uso que se le ha dado, por ejemplo encontramos el “junco churrero” (*Scirpoides holoschoenus*) utilizado para colgar los churros para su venta, la “cebolla almorranera” (*Urginea maritima*) empleada como remedio para curar las almorranas o la “sanguinaria” (*Paronychia argentea*) con la cual se elaboraban infusiones como remedio de problemas circulatorios.

Otros nombres en cambio, se han dado en función del sabor de la planta como por ejemplo la “mielera o chupamieles” (*Echium plantagineum*), la vinagrera (*Rumex bucephalophorus* subsp. *gallicus*) o los espárragos amargos (*Tamus communis*).

En el caso de plantas silvestres que poseen especies cultivadas se les añade un calificativo que designa este estado, como en el caso de la “avena loca” (*Avena sterilis*) o el “piruétano bravío” (*Pyrus bourgeana*).

LOS USOS TRADICIONALES DE LAS PLANTAS EN EL TRAMO TOLEDANO DE LA CAÑADA REAL SEGOVIANA

1) PLANTAS DE USO GANADERO

A. Plantas comestibles para el ganado

Uno de los usos ganaderos más importantes de las plantas es el de emplearse como alimento para el ganado. La trashumancia nace como un sistema ganadero para el aprovechamiento de los pastos en las diferentes épocas del año, utilizando para su desplazamiento, la red de vías pecuarias. Entre los informantes locales que se han dedicado al pastoreo, ninguno ha realizado ya las prácticas trashumantes, pero sí que algunos empleaban, y aún se sigue utilizando, la Cañada Real Segoviana y otras vías pecuarias secundarias, para el traslado del ganado de unas zonas de pastos a otras dentro del mismo término municipal, o entre términos municipales adyacentes (trasterminancia).



Ganado ovino pastando en la Cañada Real Segoviana
(Menasalbas)

Las largas jornadas de trabajo de los pastores comenzaban al salir el sol, cuando los pastores ordeñaban diariamente a sus ovejas. El pastor ordeñaba a los animales en invierno en las majadas y corrales, y en verano en muchas ocasiones en mitad del campo. En zonas como los Montes de Toledo, se preparaban unos pasillos de jaras para que los animales pasaran de uno en uno y realizar el ordeño de forma ordenada y fácil. Después del ordeño, el ganadero ayudado por sus perros conducía a su ganado hacia las áreas de pastos donde alimentarlo. Las plantas herbáceas que más gustaban al ganado eran las mielgas (*Medicago sativa*), las amapolas (*Papaver rhoeas*), la avena loca (*Avena sterilis*), el vallico (*Lolium rigidum*), etc. La grama (*Cynodon dactylon*) se la comían principalmente las caballerías y los borricos. Los burros también se comían las

hojas del cardo borriquero (*Carduus bourgeanus* subsp. *bourgeanus*) y un vecino de Torrijos explica que de ahí recibe su nombre.

Muy conocidas son las bellotas de la encina (*Quercus rotundifolia*) para dar de comer a los “guarros”, pero en los Montes de Toledo, además se utilizaban las hojas de la gamona o gamonito (*Asphodelus aestivus*). En San Pablo de los Montes también se empleaban las hojas cocidas del álamo negro (*Ulmus minor*). Hace años los álamos negros eran muy abundantes en el territorio, pero a partir de la epidemia de grafiosis que atacó a esta especie, desaparecieron las amplias áreas riparias constituidas por estos bosques, como nos cuenta un vecino de San Pablo. En otros municipios como Santo Domingo-Caudilla a los cerdos se les daban guisantes (*Pisum sativum*); habas



Pastor cuidando de las ovejas (Escalonilla)

(*Vicia faba*) o maíz (*Zea mays*). Otras veces también se les echaba higos (*Ficus carica*) secos.

El álamo negro (*Ulmus minor*) también era buen comestible para el ganado lanar y caprino, así como otras especies leñosas entre las que destacan la jara (*Cistus ladanifer* subsp. *ladanifer*), el espino o majuelo

(*Crataegus monogyna*), la coscoja (*Quercus coccifera*), la retama o retama aldeana (*Retama sphaerocarpa*), el romero (*Rosmarinus officinalis*), el berezo (*Erica sp. pl.*), el tomillo mejorana (*Thymus mastichina*), el tomillo aceitunero (*Thymus zygis* subsp. *sylvestris*) o el tomillo borriqueño o borriquero (*Lavandula stoechas* subsp. *pedunculata*) que también era consumida por las bestias (bueyes). El “ramón” de las olivas (*Olea europaea* subsp. *europaea*) que se obtenía de la poda en invierno, también gustaba mucho al ganado.

Otra especie arbórea que constituye un importante recurso ganadero es la encina o chaparra (*Quercus rotundifolia*) cuyas hojas y ramas menudas son consumidas por el ganado, principalmente en las épocas más desfavorables. Además, el fruto (bellota) se emplea para dar de comer al ganado. En zonas de raña de los Montes de Toledo, entre los términos municipales de Menasalbas y San Pablo de los Montes, se desarrollan formaciones de dehesas de encinas, a veces mezcladas con otras

Recursos naturales y etnobotánica: usos y aprovechamientos de las plantas de la Cañada Real Segoviana en Toledo

especies como el alcornoque (*Quercus suber*), que constituyen un sistema ganadero de gran importancia con el aprovechamiento complementario para el ganado de las especies herbáceas cultivadas y la bellota de las especies leñosas de quercíneas.

El acibuche (*Olea europaea* var. *sylvestris*) era comido por el ganado, y en algunos lugares las cabras pelan el tronco hasta donde alcanzan. Un vecino de San Pablo de los Montes cuenta que el acibuche es uno de los pocos árboles que se puede pelar su corteza por completo, y no se seca. Además, los pequeños frutos que genera esta planta, son muy apreciados por los zorzales que también se alimentan de aceitunas del olivo (*Olea europaea* var. *europaea*).



La Cañada Real Segoviana constituye una zona muy adecuada para la alimentación del ganado. Las Navillas (Menasalbas)

Otras plantas son conocidas por algunos vecinos, porque el ganado no la come, siempre relacionado con la toxicidad de la planta. Algunas de estas especies no apetecibles para el ganado son, la cañareja (*Thapsia villosa*), la ruda o rua (*Ruta montana*), la flor de lagarto (*Paeonia broteroï*), el eucalipto o eucálito (*Eucalyptus camaldulensis*) o la torvisca (*Daphne gnidium*).

El garbanzuelo (*Erophaca baetica* subsp. *baetica*) es muy conocido en San Pablo de los Montes, como una planta que si se la comían las ovejas se morían, aunque algunos vecinos coinciden en que las ovejas y las cabras no se la comían. Alguna vez se la comían las vacas y se volvían “locas”.

Otro vecino de San Pablo de los Montes cuenta que la planta de los cañamones (*Cannabis sativa*) cuando se echaba entre la paja destinada a la alimentación del ganado, producía la intoxicación de los animales que la consumían. Otra información curiosa es la proporcionada por un vecino de Novés que asegura que las flores de la carretilla (*Medicago orbicularis*), la avena loca (*Avena sterilis*) y la corregüela (*Convolvulus arvensis*) era peligrosa cuando se comía en exceso y mojada por escarcha, produciendo que enfermaran algunos animales. Cuando los animales abusaban de estas plantas, se decía que se “embasquillaban”.

Esta afirmación parece extraña teniendo en cuenta la gran importancia de las especies del género *Medicago* en el valor pastoral de las comunidades vegetales y que esta misma especie está documentada en el municipio de Camarena como especie comestible para el ganado. Las otras dos especies también son comestibles por el ganado.

B. El chozo de los pastores y los corrales para el ganado

Los pastores pasaban una gran parte del año fuera de las casas de sus pueblos buscando los pastos más interesantes para el ganado, desde el mes de abril hasta últimos de septiembre. Para ello se iban con toda su familia a vivir en chozos que se encontraban en las zonas cercanas a los pastizales donde se alimentaba el ganado; y al pueblo sólo acudían cada 15 días más o menos, para aprovisionarse de alimentos.

Estos chozos eran contruidos por los propios ganaderos, y solían estar contruidos por un habitáculo lo suficientemente amplio para la vida de toda la familia en su interior. Algunos disponían hasta de chimenea para poder ubicar una lumbre en el interior, y así resistir los días más duros del invierno. Los chozos estaban formados por una estructura rígida de palos principales en posición vertical inclinada, uniéndose en la parte superior en forma de cono. Esta estructura está rodeada por aros realizados con maderas flexibles transversales a diferentes alturas sobre las que se coloca la cobertura del chozo.

La estructura principal del chozo estaba constituida por palos más o menos rígidos de diferentes especies arbóreas. Algunas de las especies más empleadas en San Pablo de los Montes y Menasalbas eran la madroña (*Arbutus unedo*) o el fresno (*Fraxinus angustifolia*); y las ramas de pino (*Pinus halepensis*), de álamo o chopo blanco (*Populus alba*), o de chopo (*Populus nigra*) en otros municipios como en San Martín de Montalbán.



Restos de un chozo de pastores (Novés)

Las especies vegetales empleadas en la fabricación de los aros transversales colocados rodeando la estructura principal, eran especies arbustivas de las cuales se obtenían ramas flexibles adecuadas para esta función. Las más utilizadas han sido la retama o retama aldeana (*Retama sphaerocarpa*), los zaucos o verdaguerras (*Salix salviifolia*, *S. alba*, *S. atrocinerea*, etc.) o el taray (*Tamarix sp. pl.*).

Una vez construida toda la estructura del chozo, posteriormente se cubría toda la parte exterior con material vegetal que provenía de especies vegetales como la enea o la espadaña (*Typha domingensis*), la marihuella (*Cytisus multiflorus*) o el helecho (*Pteridium aquilinum*); pero la especie más ampliamente utilizada para recubrir los chozos ha sido el junco churrero o merino (*Scirpoides holoschoenus*).

Con los juncos (*Scirpoides holoschoenus*) se construían los “zarzos” que eran gavillas que se apilaban alrededor de los palos principales del chozo. A partir de estos zarzos, y aprovechando la forma del junco, más ancho en la base que en el ápice, se conseguía obtener una disminución progresiva hacia el extremo del chozo.

En ocasiones, se construían otros chozos más pequeños en las zonas más próximas a los pastos, desde donde se cuidaba al ganado. Estos chocillos eran ideales para dormir una persona sola y eran de carácter móvil, cambiando su localización cada cierto tiempo en función de las necesidades de movilidad.



Chozo en miniatura (Museo etnológico de Menasalbas)

El interior de los chozos disponía de una lumbre siempre que era necesario, dependiendo de la estación del año. La luz era proporcionada por la lumbre y por candiles de gas o aceite, aunque como candil también se ha empleado la gamonita (*Asphodelus aestivus*) cuyo tallo ardía muy bien. Al lado de las paredes de los chozos se fabricaban los camastros para cada componente de la familia. Estos camastros se fabricaban con colchones de juncos churreros (*Scirpoides holoschoenus*) o espadañas (*Typha domingensis*), sobre los que se colocaba una manta, una estera de esparto (*Stipa tenacissima*) o una piel de oveja o cordero.

Adyacente al chozo, frecuentemente existía un corral para el ganado y una “portala” (Montero & Peñuelas, 2003) con un techo para el resguardo de los animales en épocas de lluvia y mal tiempo. Estos compartimentos para el ganado se encontraban comunicados. El corral era una extensión de terreno al aire libre que estaba limitada por palos y haces de leña, que se denominaban “bardisco”. Esta leña era la correspondiente a los restos de poda del almendro (*Prunus dulcis* var. *dulcis*) o leña de otras especies de árboles y arbustos, que se apilaban formando una pared. Las dependencias cubiertas o “portalas” se construían con haces de juncos merinos (*Scirpoides holoschoenus*) o jaras (*Cistus ladanifer* subsp. *ladanifer*) que se cosían con

soguillas de esparto (*Stipa tenacissima*) u otro material vegetal, a los palos de la estructura principal.

En algunas ocasiones, los propios corrales estaban divididos en dependencias denominadas “cuarteles” y a veces eran provisionales y móviles. Cuando hacía mal tiempo se desmoronaban los haces “bardisco” y el pastor tenía que acudir con los perros para devolver al ganado al interior de los corrales y reconstruir la pared. En verano se empleaban las denominadas “redes” y el sistema de “redeo” que consistía en cambiar constantemente la ubicación de los corrales para realizar un abonado homogéneo del terreno que en ocasiones serviría de cultivo para años posteriores. Este sistema proporcionaba una relación favorable entre ganadería y agricultura, de modo que tanto agricultores como pastores obtenían sus beneficios.



Carlanca para perros
(Museo etnológico de
Menasalbas)

Un problema muy importante de estos corrales al aire libre, principalmente en aquéllos pueblos pertenecientes a los Montes de Toledo, era la afluencia de lobos durante la noche, que en muchas ocasiones causaban considerables bajas en el número de animales del rebaño de los pastores. Para evitar el ataque de los lobos, los ganaderos disponían de perros mastines para ahuyentar a los lobos y a los cuales se les colocaban las denominadas “carlancas” en el cuello. La “carlanca” era un collar muy ancho de metal con puntas cuya función era preservar a los perros de las mordeduras de los lobos. En la defensa de los perros frente al ataque de los lobos, los pastores solían recordar una frase:

“Ala con él, que dientes y muelas tienes como él” (Montero & Peñuelas, 2003).

Con el paso de los años, los chozos de los pastores evolucionaron hasta la construcción de las majadas de piedra que todavía se pueden encontrar en municipios como San Martín de Montalbán, Menasalbas y San Pablo de los Montes. Las paredes de estas majadas están realizadas de granito, muy abundante en el territorio. Los techos se construían con vigas de fresno (*Fraxinus angustifolia*), madroña (*Arbutus unedo*), rebollo (*Quercus pyrenaica*), álamo negro (*Ulmus minor*), etc. y se recubrían con haces de jara (*Cistus ladanifer* subsp. *ladanifer*), junco merino (*Scirpoides holoschoenus*) y cañas (*Arundo donax*). En estos municipios, también eran muy

utilizados los cercados de granito que delimitaban diferentes zonas de pastos para el ganado y que se extienden por toda la Meseta Cristalina y los Montes de Toledo.



Majada y cercado de granito (San Martín de Montalbán)

C. Utensilios del pastor y otros usos

Muchos elementos de la indumentaria y los utensilios que empleaban los pastores se basaban en el cuero que se obtenía de la piel de los animales y que procedían de su curtido con elementos curtientes como la corteza de la encina (*Quercus rotundifolia*) o el rebollo (*Quercus pyrenaica*). Con este cuero se fabricaban delanteras, chalecos, botas, etc.

Un utensilio de cuero imprescindible para el pastor era el zurrón donde guardaba la comida y otras pertenencias necesarias en sus desplazamientos con el ganado. Las tablillas que servían para cerrar el zurrón, se fabricaban a partir de la talla en maderas como la del tronco de ácere (*Acer monspessulanum*) o la del espino (*Rhamnus lycioides*), que se extraía de la cepa de este arbusto.

Un elemento muy utilizado por los pastores es el cencerro que se coloca en el cuello de algunos animales del rebaño. Existen cencerros de diferentes tamaños dependiendo del tipo de ganado al que se destine, y además existe diversidad de maderas que se han empleado para la talla de los badajos de los cencerros. La mejor madera utilizada para este fin es la



Zurrón (Museo etnológico de Menasalbas)

Recursos naturales y etnobotánica: usos y aprovechamientos de las plantas de la Cañada Real Segoviana en Toledo

de jara (*Cistus ladanifer* subsp. *ladanifer*), pero se utilizan algunas especies más como son la de encina o chaparra (*Quercus rotundifolia*), la de zauce o mimbre (*Salix sp. pl.*) o la de retama o retama aldeana (*Retama sphaerocarpa*), aunque esta última es de peor calidad, ya que se gasta demasiado deprisa.

Como uso de un elemento vegetal en el municipio de San Pablo de los Montes, también se debe destacar el uso de unas correas que se obtenían de la corteza del tallo de la torvisca (*Daphne gnidium*) y que se empleaban para castrar a los machos de los rebaños, realizando un nudo en los testículos del animal.



Cencerros y badajos (Museo etnológico de Menasalbas)

2) PLANTAS DE USO AGRÍCOLA

A. Principales cultivos agrícolas

Los cultivos de leñosas más extendidos son los de olivos (*Olea europaea* var. *europaea*), almendros (*Prunus dulcis* var. *dulcis*) y viñedo (*Vitis vinifera* subsp. *vinifera*).

El olivar (*Olea europaea* var. *europaea*) aparece representado en todos los municipios toledanos que atraviesa la Cañada Real Segoviana, siendo La Puebla de Montalbán, San Martín de Montalbán, Santo Domingo-Caudilla, Menasalbas o Fuensalida, los municipios donde se encuentran las mayores extensiones de este cultivo agrícola. La variedad tradicionalmente cultivada en el territorio es la cornicabra, aunque en la actualidad se están introduciendo otras variedades en cultivos intensivos de olivas. Aceites de olivas como los elaborados en los municipios de La Puebla de Montalbán, San Martín de Montalbán o Menasalbas, pertenecen a la Denominación de Origen Montes de Toledo, con una gran calidad.



Olivares (La Puebla de Montalbán)

El cultivo de almendros (*Prunus dulcis* var. *dulcis*) es más escaso y sólo tiene importancia en los municipios de San Martín de Montalbán, La Puebla de Montalbán y Menasalbas, estando ausente en la mayoría del resto de localidades. Existen diferentes variedades de almendros unas tradicionales (largueta o marcona) y otras que se han fomentado en la actualidad (guara, ferraduel), que se han injertado sobre almendros amargos (*Prunus amygdalus*), especie que ha sido empleada como portainjertos.



En los municipios de las comarcas de la Sagra toledana y la comarca de Torrijos, es muy importante el cultivo del viñedo (*Vitis vinifera* subsp. *vinifera*) empleado en la elaboración de vinos. Los vinos de esta zona pertenecen a la Denominación de Origen de Méntrida, que se estableció a

partir de 1976 en la comarca. La mayoría de los viñedos pertenecientes a esta Denominación son de tinta garnacha, aunque en la actualidad se están desarrollando otras variedades como tempranillo, cabernet, etc. Como muestra de la importancia de la actividad vitivinícola en estos municipios del norte del área de estudio, se pueden encontrar símbolos relacionados con el viñedo en el escudo del municipio de Valmojado y Camarena, y una representación de la vendimia en un cartel a la entrada de Las Ventas de Retamosa o adornando el reloj de la plaza de la localidad. Otros pueblos pertenecientes a la comarca de los Montes de Toledo, también poseen una superficie significativa de viñedos como son Menasalbas y San Martín de Montalbán.

Las viñas se pueden plantar directamente con la variedad que se requiera o se puede injertar empleando como portainjertos una variedad de viñedo silvestre. El portainjertos que se utiliza para el viñedo es la parra parreña (*Vitis vinifera* subsp. *sylvestris*) sobre la que se injerta las variedades denominadas “españolas”; con este injerto se consigue que la planta dure mucho más tiempo que el cultivo directo de la variedad de producción. Para el atado del injerto se empleaba principalmente la juncia (*Cyperus longus*) y en menor medida el esparto (*Stipa tenacissima*). En la actualidad, se emplean otras fibras vegetales como la rafia que proviene de zonas tropicales.

Recursos naturales y etnobotánica: usos y aprovechamientos de las plantas de la Cañada Real Segoviana en Toledo

Cualquiera de estos materiales es adecuado para la sujeción del injerto, siempre que no sean fibras sintéticas para que se pudran y no “ahoguen” a la planta. Para el cultivo de las viñas y otras especies leñosas se marcaba con cadenas la posición de cada planta y se señalaban con hitos, para lo que se empleaban trozos de cañas (*Arundo donax*), de esta forma se conseguía que las plantas estuvieran en hileras a la misma distancia unas de otras. También se han marcado con cañas otros cultivos herbáceos como son los melones, en municipios como Portillo de Toledo.



Muestra de la importancia del viñedo en municipios como Valmojado y Las Ventas de Retamosa (De izquierda a derecha: escudo de Valmojado, cartel de entrada a la localidad de Las Ventas de Retamosa y decoración del reloj de la plaza de Las Ventas de Retamosa)

En la actualidad se está fomentando el cultivo del pistacho (*Pistacia vera*), aunque en este territorio es muy escaso. Esta variedad agrícola se injerta sobre la cornicabra (*Pistacia terebinthus*), especie silvestre que se emplea como portainjertos.

Entre las especies herbáceas empleadas como cultivos agrícolas se diferencian dos tipos de uso, el de la obtención del grano para distintos aprovechamientos (culinario, ganadero, etc.) o el forrajero, para alimentación directa del ganado). Entre los municipios con una mayor extensión de terreno dedicado a estos cultivos, se encuentran La Puebla de Montalbán, San Martín de Montalbán, Gerindote, Escalonilla, Santo Domingo-Caudilla, Novés o Camarena. En el escudo del municipio de Gerindote aparece una espiga como muestra de la importancia de los cultivos cerealísticos para esta localidad.

Los cultivos herbáceos más importantes son los de cebada (*Hordeum vulgare*), trigo (*Triticum aestivum*), avena (*Avena sativa*), alvejancas (*Vicia ervilia*), lentejas (*Lens culinaris*), garbanzos (*Cicer arietinum*), alverjones (*Vicia sativa*), almortas (*Lathyrus*

sativus), etc. En municipios como San Pablo de los Montes, un vecino señala que hay otros cultivos habituales como son el centeno (*Secale cereale*) o los algarrobos (*Vicia monantha*).



Muestra de la importancia del cereal en localidades como Gerindote

En los años 50, en Torrijos se comenzó a introducir diferentes cultivos industriales como son el algodón (*Gossypium herbaceum*) o el tabaco (*Nicotiana tabacum*) que tuvieron su importancia durante los posteriores años (Longobardo & al., 2006). Estos cultivos se dejan de utilizar a consecuencia de las plagas que los atacan.

B. La huerta y el cultivo de frutales

El cultivo de hortalizas en huertos familiares era muy común, y aún se sigue realizando. Algunas de las especies cultivadas que destacan los informantes son nabos (*Brassica rapa*), puerros (*Allium porrum*), cebollas (*Allium cepa*), lechugas (*Lactuca sativa*), habas (*Vicia faba*), guisantes (*Pisum sativum*), patatas (*Solanum tuberosum*), zanahorias (*Daucus carota*), sandías (*Citrullus lanatus*), melones (*Cucumis melo*), pepinos (*Cucumis sativus*), calabacines (*Cucurbita pepo*), pimientos (*Capsicum annum*), judías (*Phaseolus vulgaris*), tomates (*Lycopersicon esculentum*),

alcachofas (*Cynara scolymus*), etc. En cuanto al cultivo de alcachofas en las huertas, algunos vecinos de Fuensalida comentan que para conseguir las alcachofas más tiernas, las plantas se deben cambiar de ubicación todos los años. Para cambiar de sitio estas plantas, se extraían sus raíces con yemas y se sembraban en otro lugar. Otra especie cultivada en huertas era la esparraguera de huerta (*Asparagus officinalis*), y para obtener mayor número de espárragos era recomendable cultivar la planta y dejarla sin cortar los espárragos durante dos años.

Otras recomendaciones dadas por los vecinos de algunos municipios, para algunos cultivos de las huertas son las de atar las lechugas (*Lactuca sativa*) con juncia (*Cyperus longus*) porque se ponían más blancas y tiernas en el interior, o levantar con cañas (*Arundo donax*) algunas matas de hortalizas como los tomates (*Lycopersicon esculentum*) o las judías (*Phaseolus vulgaris*) para aumentar su producción y facilitar su recolección. Para evitar la proliferación de plagas y ahuyentar los insectos perjudiciales de algunas hortalizas, se sembraba albahaca (*Ocimum basilicum*) alrededor de los cultivos.

En los linderos de las huertas y zonas húmedas de los alrededores de pozos y charcas, era muy común plantar árboles frutales de diferentes clases para disponer de diversas frutas en la temporada de su maduración. Las especies frutales más abundantes son la higuera (*Ficus carica*), el membrillo (*Cydonia oblonga*), el manzano (*Malus domestica*), el peral (*Pyrus communis*), el granado (*Punica granatum*), el albaricoquero (*Prunus armeniaca*), el cerezo (*Prunus avium*), el guindo (*Prunus cerasus*), el ciruelo (*Prunus domestica*) y el melocotonero (*Prunus persica*). También aparece alguna especie de frutal más escasa como el naranjo (*Citrus x sinensis*) y el limonero (*Citrus x limon*), en Camarena y Santo Domingo-Caudilla. En Camarena y San Pablo de los Montes hay algún nogal (*Juglans regia*).

Había higueras (*Ficus carica*) de varias clases como era la higuera blanca, la higuera negra y la higuera “melar”, de esta forma se denominaban en Santo Domingo-Caudilla a las higueras cuyos higos eran muy dulces.

Las principales especies portainjertos para todas las especies frutales de *Prunus*, son el membrillo (*Cydonia oblonga*) y el almendro amargo (*Prunus amygdalus*). Existe un dicho en el pueblo de Fuensalida que explica la especie portainjertos más adecuada para cada tipo de frutal dependiendo del tipo de semillas:

“Las pipas con las pipas y los cuajos con los cuajos”

Esto quiere decir que el membrillo (*Cydonia oblonga*) sirve como portainjertos para el manzano y el peral porque poseen el mismo tipo de fruto y semillas que se denominan pomos. Por otro lado, el almendro amargo (*Prunus amygdalus*) se emplea como portainjertos de todas las especies de frutales que poseen un fruto denominado drupa, como son albaricoqueros, melocotoneros, cerezos, guindos o ciruelos.

Mediante injertos se puede conseguir que un mismo árbol tenga ramas de diferentes frutales. En Fuensalida, uno de los vecinos posee hasta tres tipos de frutales en un mismo árbol.

En algunos municipios escasean los frutales de hueso como ocurre en Torrijos, Santo Domingo-Caudilla o Gerindote, sin embargo en otros pueblos como La Puebla de Montalbán estos frutales se criaban de forma abundante y eran muy apreciados, existen campos cultivados con melocotoneros (*Prunus persica*) o albaricoqueros (*Prunus armeniaca*).

C. Herramientas y utensilios agrícolas

El trabajo en el campo se componía de diversas tareas que se repetían anualmente siguiendo el calendario agrícola. La localidad de Valmojado recuerda el trabajo de los agricultores mediante una representación de un labrador saludando a una persona mayor, que aparece en una de las plazas del municipio.

En primer lugar había que labrar la tierra para lo que se empleaban los aperos de labranza tirados por mulas o bueyes. Para la construcción de los utensilios de labranza se utilizaba la madera de fresno (*Fraxinus angustifolia*) y la del álamo negro (*Ulmus minor*), principalmente. De esta forma se fabricaban las distintas partes de estos aperos como son las guiaderas, el yugo, los ubios, las costillas con colleras de cuero para proteger a los animales, etc.



Estatuas representando a un labrador después de su jornada de trabajo (Valmojado).

Para la construcción de carros y carretas también se utilizaba la madera de fresno (*Fraxinus angustifolia*), además de la de quejigo (*Quercus faginea* subsp. *brotero*), aunque la más valorada era la de álamo negro (*Ulmus minor*) porque es una madera que no se rompía, según vecinos de San Pablo de los Montes. Sin embargo, las ruedas de las carretas y carros se solían fabricar con madera de encina (*Quercus rotundifolia*). Otros elementos como las albardas de los borricos se fabricaban con esparto (*Stipa tenacissima*) y enea o espadaña (*Typha domingensis*), y se empleaban para transportar cargas, por ejemplo de leña.



Carreta (Menasalbas)

La fabricación de astiles de herramientas como azadas y azadones, se realizó con madera de almendro (*Prunus dulcis*), de rebollo (*Quercus pyrenaica*) o de encina (*Quercus rotundifolia*); aunque los mejores astiles eran de madera de álamo negro (*Ulmus minor*) porque no se rompían. En ocasiones se empleaba el fresno (*Fraxinus*

angustifolia) para la fabricación de astiles, pero eran los peores porque se podían romper con facilidad por los nudos que presentan el tronco y las ramas de este árbol. Los astiles de olivo (*Olea europaea* var. *europaea*), verguera (*Salix alba*) e higuera (*Ficus carica*) también eran de mala calidad, ya que estas maderas se abrían y se rompían porque son muy blandas.

La recolección del cereal está relacionada con tareas agrícolas como la siega o la trilla, en las cuales se empleaban diversos utensilios como la bielta o biello, el horquillo, la cuartilla, media fanega, etc. que se realizaban con madera.



Astiles de herramientas agrícolas

Los segadores fabricaban con cañas (*Arundo donax*) unos “dediles” que se colocaban en todos los dedos de la mano izquierda si eran diestros, excepto en el pulgar que se colocaban una protección de cuero, de esta forma se protegían la mano ante posibles cortes de la hoz. La paja que se cortaba, denominada “mies” se ataba en gavillas con soguillas o ramales de esparto (*Stipa tenacissima*) o bercebo (*Stipa gigantea*). El esparto era de mayor calidad para atar las gavillas, pero el bercebo se empleaba en zonas donde escaseaba el esparto como ocurre en San Pablo de los Montes.



Dediles de caña fabricados por Félix, vecino de San Martín de Montalbán

Los rabos de los bieldos que se empleaban para cargar la paja se fabricaban con el zauce o verdaguera (*Salix sp. pl.*), mientras que los dientes de esta herramienta se fabricaban con madera de cornicabra (*Pistacia terebinthus*) o de taray (*Tamarix sp.*



Bielo empleado para cargar la paja

pl.). El trillo frecuentemente estaba construido con madera de pino (*Pinus halepensis*).

En la vendimia, para recoger las uvas se empleaban cestos y canastos que principalmente se elaboraban con esparto (*Stipa tenacissima*), y mimbre o zauce (*Salix sp. pl.*). Para la recogida de la aceituna se empleaban varas fabricadas a partir de los tallos más rectos de la verguera (*Salix alba*) o de madera de encina (*Quercus rotundifolia*). Con encina también se hacían los “varillos” que eran varas muy cortas que la utilizaban los miembros más jóvenes de

las cuadrillas, que se subían a las olivas para varear las aceitunas que quedaban en las partes más altas de la copa y a las que no se alcanzaba desde el suelo. En otros municipios como Novés, donde hace unos años había muchos olivos, se empleaban varas fabricadas con madera de castaño (*Castanea sativa*) que se vendían en el pueblo, procedentes de otras zonas donde se crían los castaños.

3) PLANTAS DE USO ARTESANAL

La artesanía y la fabricación propia de elementos cotidianos han estado estrechamente ligadas al mundo rural. En las largas horas en las cuales el pastor cuidaba del ganado, dedicaba su tiempo libre a la fabricación de muchos utensilios que después le serían de gran utilidad en el ámbito doméstico, el ámbito ganadero, o incluso la elaboración de elementos decorativos. Asimismo, la mayoría de los pastores eran además artesanos realizando trabajos de talla en madera y hueso, tejiendo artículos de cestería o trabajando el cuero y el corcho.

En otros ámbitos, estos trabajos artesanales también se comercializaban y existían personas dedicadas a la fabricación de elementos de diversos materiales como eran los esparteros, trabajadores de cuero, carpinteros, etc.

A. Trabajos en madera

Una de las maderas más valoradas desde el punto de vista de la talla de utensilios domésticos en los Montes de Toledo, era la del ácere (*Acer monspessulanum*), muy adecuada para la elaboración de platos, cazos y otros elementos, pero quizá los utensilios más conocidos sean los cucharones de ácere. Para la fabricación de horteras empleadas para preparar gazpachos, es muy conocido el fresno (*Fraxinus angustifolia*) cuyo tronco posee verrugas con grandes engrosamientos de madera que se han empleado para la talla de tales horteras.

Otras maderas también muy utilizadas para la talla de utensilios domésticos y elementos “finos” han sido la de nogal (*Juglans regia*), la de la cepa del espino (*Rhamnus lycioides*) y la de olivo (*Olea europaea* var. *europaea*). El olivo también se ha empleado en la talla de adornos y otros elementos para pasar el rato.

El berezo castellano (*Erica arborea*) es muy conocido por la madera de su cepa, la cual se extraía para tallar pipas y cachimbos para fumar. Para trabajar esta madera correctamente se debía primero cocer, de esta forma, se podía tallar sin riesgo de que la madera se abriera y se estropeará.

Otro tipo de uso es el que se le daba a la madera de álamo blanco (*Populus alba*), que no era muy utilizada por ser demasiado blanda, pero si se empleaba ocasionalmente en carpintería para la fabricación de muebles y otros elementos ligeros.

En el uso de otros materiales para la elaboración de utensilios domésticos se incorporan los cuernos de los animales, los cuales se vaciaban y se empleaban para guardar líquidos como el aceite o el vinagre, u otros como la sal.

Muy utilizados por los cabreros y pastores eran los garrotes, con los que se ayudaban para las largas caminatas y para dirigir al ganado. Aunque actualmente son menos utilizados, las personas mayores todavía



Colodras. Museo etnológico de Menasalbas

disponen de estos utensilios y en municipios como San Pablo de los Montes, los elaboran tradicionalmente. La madera para realizar este tipo de garrotes se obtenía de árboles y arbustos muy diversos. Los más utilizados son los garrotes de álamo negro (*Ulmus minor*) que son muy resistentes y además pesan muy poco. Un vecino cuenta que estos garrotes sólo tienen un problema, y es que a veces cuando se mojan se pringan las manos y se tiene que raspar el garrote con la navaja.

Otras maderas empleadas para la fabricación de garrotes son la de quejigo (*Quercus faginea* subsp. *brotero*), rebollo (*Quercus pyrenaica*) y almendro (*Prunus dulcis*), siendo muy buenos y de larga duración. También se han empleado los alcornoques (*Quercus suber*) y los fresnos (*Fraxinus angustifolia*), aunque los garrotes de fresno no eran de muy buena calidad, ya que la madera en seco “salta” mucho y se rompe con facilidad. Por último, los sauces o mimbreras (*Salix sp. pl.*) y los tarays (*Tamarix sp. pl.*) poseen una madera muy “dócil” para trabajarla y no se troncha fácilmente, al igual que la madera de cornicabra (*Pistacia terebinthus*), pero esta planta tiene el problema de que es más difícil encontrar tallos rectos y derechos adecuados para la fabricación del garrote.

Como se ha señalado anteriormente, los pastores eran muy artesanos en la fabricación de garrotes. Para ello recogían la rama más conveniente, mejor un tallo “renovizo” como cuenta un informante, a últimos de septiembre para que la madera “dome” bien. La madera se “trabajaba” y se obtenía el palo lo más recto posible. A

Recursos naturales y etnobotánica: usos y aprovechamientos de las plantas de la Cañada Real Segoviana en Toledo

continuación se introducía un extremo en las brasas de la lumbre para poder darle la forma del garrote, para lo que se introducía un extremo en la horca de un árbol y se iba girando para darle forma. Después se ataba el extremo con esta forma y se dejaba reposar hasta que se quedase rígido. En muchas ocasiones los garrotes eran decorados con diversas tallas que unas veces estaban dedicadas a animales, y otros elementos como el escudo del municipio e incluso la fecha de nacimiento de la persona que lo lleva, el “carnet de identidad” como cuenta un vecino de San Pablo.



Garrote fabricado con álamo negro de Simón, vecino de San Pablo de los Montes

B. La cestería

El trabajo de la cestería es uno de los más importantes y más extendidos, utilizados en la mayoría de los municipios estudiados y realizados con diferentes materiales dependiendo de las plantas que aparecen en el entorno en cada tramo de la Cañada Real Segoviana.



Espuestas y serones fabricados de esparto. Museo etnológico de Menasalbas.

Las más empleadas eran las hojas de esparto (*Stipa tenacissima*) que crece en los municipios que poseen terrenos de carácter calcáreo como Escalonilla, La Puebla de Montalbán y San Martín de Montalbán. Se realizaban todo tipo de elementos, muy útiles para los diversos aspectos del mundo rural, como eran las esteras, los cestos, los cinchos para la elaboración de quesos, las cubiertas de las garrafas de cristal para mantener el agua fría en verano, aparejos y albardas para los burros y bueyes, alforjas y esportones o seros para recoger las uvas, o cuerdas e hiscales para atar las gavillas de leña, cereal en la siega o sarmientos después de la poda de la vid. También se fabricaban elementos decorativos, y en Escalonilla un vecino se hizo un traje con esparto como disfraz, que por su rigidez resultaba un poco incómodo.

En muchos pueblos existían personas que se dedicaban al trabajo del esparto, que se denominaban esparteros, pero además los pastores solían fabricarse sus propios utensilios en esparto durante las largas temporadas de pasto con las ovejas, con matas de esparto recogidas en su entorno.



Trabajos de cestería de Crescencio, vecino de San Martín de Montalbán (esteras, cestas, forros de garrafas, serijos, cincho para la elaboración de quesos)

El trabajo del esparto ha sido muy importante para el municipio de La Puebla de Montalbán, e incluso algún vecino afirma que en otra época “medio pueblo vivía del esparto”. Se recogían matas de esparto en este municipio y se vendía en otros pueblos toledanos que carecen de esta planta como es Portillo de Toledo, Fuensalida, Torrijos, Gerindote, Novés, Valmojado o Menasalbas, donde algunas personas lo tejían y fabricaban los elementos necesarios. Sin embargo, en otros municipios como Casarrubios del Monte o Las Ventas de Retamosa se solían comprar los utensilios de esparto ya elaborados que vendían personas de otras localidades.

La extracción de las hojas de esparto se realizaba con un palo. En este palo se enrollaban las hojas de esparto y se tiraba, sacando de esta forma las hojas más tiernas de toda la mata. El esparto después se podía trabajar verde o seco, aunque los elementos realizados con las hojas verdes eran de peor calidad ya que el tejido

quedaba muy flojo. Para utilizar el esparto seco se debía dejar reposar en agua, o “cocer” como señalan los informantes durante 15 días; y después se podía machacar o no, con un mazo redondo, dependiendo del trabajo que se quería realizar. El esparto machacado era de mayor calidad.

En municipios donde no crece el esparto (*Stipa tenacissima*) como en Menasalbas y San Pablo de los Montes, se empleaba el bercebo (*Stipa gigantea*) para realizar trabajos de cestería, aunque posee menor calidad que el esparto. La ventaja del bercebo es que no se debe tratar como el esparto, es decir, se recoge y se deja secar, y se puede emplear sin un proceso de tratamiento. Independientemente al trabajo en cestería el tallo sobre el que crecen las flores del bercebo (*Stipa gigantea*) se



Pleita de juncos para el trabajo de cestería. Museo etnológico de Menasalbas

empleaba en la construcción de zambombas fabricadas con vejigas de cerdo bien curadas y a la que se atravesaba con una pajita de bercebo en el centro.

Otras especies vegetales como los juncos churreros o merinos (*Scirpoides holoschoenus*), las espadañas (*Typha domingensis*) y la juncia (*Cyperus longus*) han sido utilizadas en municipios como San Pablo de los Montes, Casarrubios del Monte, Torrijos, Novés, Las Ventas de Retamosa o Escalonilla. Los juncos debían de ser machacados y se utilizaban igual que el esparto para tejer diversos utensilios. La juncia bien machacada ha sido usada para tejer cuerdas, secándose antes de usarla en un sitio muy soleado y mojándola inmediatamente antes de utilizarla. En San Pablo, además se ha utilizado el centeno (*Secale cereale*) para fabricar aparejos de los animales y serijos. De la pita (Agave americana), cultivada en algunos vallados como ornamental, se extraían unas fibras para la fabricación de cuerdas, y de la misma forma debían ser machacadas antes de utilizarse.

Para la fabricación de los asientos de las sillas se ha empleado la anea o espadaña (*Typha domingensis*) cuyos tallos se segaban y se dejaban secar al sol para que se blanquearan. Cuando se secaban y estaban bien “curados”, se mojaban antes de

trabajarlos para poder doblarlos y tejer estos asientos. Se ha empleado también en la fabricación de serijos. En algunos municipios como San Pablo de los Montes, las aneas se traían de otros lugares donde eran más abundantes.



Sillas de anea

Muy conocidos también son los elementos de mimbre elaborados con el zauche, mimbre o verdaguera (*Salix sp. pl.*) de cuyos tallos más nuevos y tiernos se tejían gran variedad de utensilios como cestas, canastas..., y hasta sillones. Aunque muy escasamente utilizadas, con los “chupones” de olivo se han fabricado cestas muy vastas.

C. El cuero

El cuero era ampliamente utilizado por los pastores para elaborar sus vestimentas y para fabricar utensilios como zurrones, delanteras, colleras para las yuntas, botas de vino, pellejos de jabalí para guardar aceite o vinagre, etc. Este cuero es el resultado de un proceso de tratamiento químico de las pieles de los animales. Para llevar a cabo este tratamiento era necesario añadir un curtiente que procedía de elementos vegetales como por ejemplo las cortezas de los troncos de especies como la encina (*Quercus rotundifolia*) o el rebollo (*Quercus pyrenaica*) en los Montes de Toledo. En otros territorios como en el municipio de Torrijos, se empleaba el zumaque (*Rhus coriaria*) para el curtido, y antiguamente existían zumacales cultivados con este objetivo (Longobardo et al., 2006).

El proceso de curtido de las pieles consistía en primer lugar en separar adecuadamente la piel de la carne del animal. A continuación se introduce la piel en agua donde anteriormente ha sido triturada y cocida la corteza de encina o rebollo, dejando que repose entre quince y veinte días hasta que cambia de coloración,

dependiendo del curtiente que se emplee. Después de este tiempo la piel se ha ablandado lo suficiente para poder quitarla los pelos y poder trabajar con ellas. Un vecino de San Pablo de los Montes, cuenta que curtía empleando cenizas de la lumbre como curtiente.



Elementos fabricados con cuero (albarcas de los pastores, bozales y colleras de los animales de tiro). Museo etnológico de Menasalbas.

Para los detalles y elementos decorativos de estos utensilios de cuero se empleaban las denominadas “cosederas” elaboradas con pieles de otros animales como los gatos y los perros.

D. El corcho

En las laderas de orientación sur de la Sierra de de San Pablo de los Montes, los encinares se enriquecen de alcornoques (*Quercus suber*) cuyo corcho (los vecinos de San Pablo lo denominan “corcha”) se ha extraído tradicionalmente para la elaboración de diferentes elementos como son serijos y asientos, principalmente. También se ha empleado el corcho para hacer tapones para las botellas. Aún se sigue realizando la extracción del corcho, pero actualmente con fines industriales como en Navahermosa, municipio cercano perteneciente a la comarca de los Montes de Toledo donde este sector presenta una gran importancia.



Serijo elaborado con corcho

4) PLANTAS EMPLEADAS COMO COMBUSTIBLE

Entre las maderas más utilizadas como combustible en los hogares, se encuentra la de encina o chaparra (*Quercus rotundifolia*) y la procedente de restos de poda de los cultivos agrícolas de olivos (*Olea europaea* subsp. *europaea*), almendros (*Prunus dulcis* var. *dulcis*) y vid (*Vitis vinifera* subsp. *vinifera*) cuyos sarmientos eran muy valorados en municipios como Las Ventas de Retamosa, en los cuales escaseaban las encinas. Los sarmientos se recogían después de la poda de las viñas y se hacían gavillas que se vendían por los pueblos. Eran muy buenos para la lumbre los denominados “ceporros” en Santo Domingo-Caudilla, que son trozos de madera más grandes procedentes de la poda de las cepas.

La madera más valorada es la de encina aunque en los Montes de Toledo también se utilizaba la de otras especies de quercíneas como son el quejigo (*Quercus faginea* subsp. *broteroï*) y el rebollo (*Quercus pyrenica*), de menor calidad. Muchos de los informantes recuerdan como abundaban antiguamente las encinas en los paisajes agrícolas, los vecinos de Fuensalida recogían leña de encina del paraje del Monte del Duque y los de Casarrubios del Monte acudían a un monte de encinas muy extenso que se situaba donde actualmente se encuentra el Polígono Industrial.

La madera de encina se vendía a parte de las hojas y ramas más finas que se denominaban “chasca” y que servían para encender las lumbres en las estufas y los hornos de los panaderos, al igual que una gran variedad de arbustos de apariencia retamoide como son la retama o retama aldeana (*Retama sphaerocarpa*), la hiniesta (*Cytisus scoparius* subsp. *scoparius*) o la marihuella (*Cytisus multiflorus*); además de otras especies como la jara (*Cistus ladanifer* subsp. *ladanifer*), el junco churrero (*Scirpoides holoschoenus*), la turra (*Artemisia herba-alba*) o las ramas y hojas del olivo (*Olea europaea* subsp. *europaea*), denominado “ramón”. Para este uso la planta más valorada ha sido la retama que antiguamente se recogía y se transportaban importantes masas de retama para venderlo en los pueblos donde era menos abundante como en Portillo de Toledo, Novés y Fuensalida.

La retama (*Retama sphaerocarpa*) también se empleaba para cocer los ladrillos con los que se construían las casas. Sin embargo, para otro tipo de hornos como es el de las fraguas de los herreros, se utilizaba otro tipo de leña que se recogía en los Montes de Toledo, y es la de berezo colorao (*Erica australis*). En la Sierra de San Pablo de los

Montes también se construían otros hornos, en este caso de jara (*Cistus ladanifer* subsp. *ladanifer*), para la fabricación de cal. En el centro del horno se colocaban las rocas calizas de las cuales se obtendría la cal y se rodeaba totalmente con leña de jara y se calentaba.

Un aspecto muy característico, relacionado con el uso combustible eran las plantas que se empleaban para “churruscar” al cerdo antes de la matanza y así “pelar” la piel antes de la matanza. Algunas de las plantas más utilizadas con este fin y dependiendo de los territorios donde se usaran, eran la retama (*Retama sphaerocarpa*), la marihuela (*Cytisus multiflorus*) y la aulaga (*Genista hirsuta*), ya que son plantas que arden muy bien aunque estén verdes.

Otras plantas, en cambio, eran conocidas por arder muy mal, y este es el caso del tomillo salsero (*Thymus mastichina*) en los Montes de Toledo, del cual existe el siguiente refrán:

“Tomillo salsero, ni arde, ni cuece el puchero”

Una de las actividades con gran relevancia, principalmente en los Montes de Toledo, era el carboneo y la obtención de picón de diversas especies leñosas encontradas en zonas forestales. Para la obtención de carbón se ha empleado principalmente la madera de encina (*Quercus rotundifolia*), además de otras como la de berezo (*Erica sp. pl.*), la layerna (*Phillyrea angustifolia*), el espino (*Rhamnus lycioides*), el quejigo (*Quercus faginea* subsp. *broteroi*). En otro tiempo también se han empleado otras especies arbóreas que actualmente son muy escasas en la Sierra de San Pablo de los Montes, como el enebro o nebro (*Juniperus oxycedrus*) y el tejo (*Taxus baccata*).

El carbón era obtenido en invierno en los Montes de Toledo por los carboneros que muchas veces eran los propios segadores del verano. Después este carbón se transportaba en carretas a otras ciudades como Madrid o Toledo. En muchas ocasiones para realizar estos desplazamientos se utilizaba la Cañada Real Segoviana y otras vías pecuarias. La obtención de carbón era una actividad muy importante en municipios como San Pablo de los Montes.

Las ramas más “menudas” de la encina (*Quercus rotundifolia*) y otras plantas leñosas como la jara (*Cistus ladanifer* subsp. *ladanifer*) se empleaban para la elaboración del picón que después se vendería por el resto de municipios. La elaboración del picón se

realizaba a partir de un montón de leña, el cual se iba quemando poco a poco. Cuando estaba ardiendo se apagaba extendiendo bien el montón y echando un poco de agua, antes de que se consumiese por completo. El apagado de la lumbre debía hacerse con mucho cuidado y añadiendo la cantidad de agua justa, sin pasarse porque si no se estropeaba el picón. Después se ahuecaba todo el montón y cuando estaba bien apagado, se echaba en sacos para su posterior venta. En ocasiones, en los lugares donde se hacía picón con jaras, brotaban posteriormente numerosas jaras procedentes de las semillas que en el lugar quedaban.

5) PLANTAS EMPLEADAS EN LA CONSTRUCCIÓN DE VIVIENDAS

La construcción de las viviendas hace unas décadas requería de elementos vegetales recogidos del entorno. En cada zona, se empleaban unas especies u otras dependiendo de aquellas que eran más abundantes en el medio natural.

Uno de los usos más importantes de las especies vegetales en la construcción de viviendas es el de la fabricación de vigas para formar la estructura de las casas. Las vigas más valoradas por su dureza y su resistencia eran las vigas de madroña (*Arbutus unedo*) y las de enebro o nebro (*Juniperus oxycedrus*). Estas maderas no se picaban, ni se estropeaban por polillas y otros insectos que las pudieran alterar.

Otras maderas muy utilizadas han sido la de álamo negro (*Ulmus minor*), la de fresno (*Fraxinus angustifolia*), la de quejigo (*Quercus faginea* subsp. *brotero*), la de rebollo (*Quercus pyrenaica*) y la de pino de madera (*Pinus pinaster*), aunque ésta última menos utilizada por ser escasa en el territorio y en los lugares donde se empleaba como Camarena, Novés y Santo Domingo-Caudilla se traía de zonas donde abundaba como Arenas de San Pedro en Ávila. La madera de pino de madera era mejor cuando no se había “sangrado” nunca, es decir no se había extraído resina. Hay algunos pinares de pino de madera (*Pinus pinaster*) en San Pablo de los Montes pero no se han utilizado mucho, ni para madera ni para obtener resina, aunque algunos vecinos saben que este pino es resinero.

Otro elemento para el que ha sido muy importante el uso de plantas silvestres ha sido para la construcción de los techos de las casas. En muchos municipios se han fabricado los techos de las casas con cañas (*Arundo donax*), ya que es una planta abundante en arroyos y que resulta bastante resistente, pero había que dejarla secar para que se endureciera y luego no menguara en los techos. En otros municipios como Portillo de Toledo, además se han empleado juncos churreros (*Scirpoides holoschoenus*) para la fabricación de techos; y en San Pablo de los Montes, los techos más utilizados han sido los elaborados con jaras (*Cistus ladanifer* subsp. *ladanifer*) y que resultaban bastante duraderos y resistentes si no se mojaban por las lluvias.

La construcción de estos techos, cualquiera que fuera la especie vegetal empleada, se realizaba apilando los haces de tallos sobre las vigas colocadas transversalmente.

Después estos haces se ataban a las vigas principales mediante soguillas elaboradas con esparto (*Stipa tenacissima*).



Techos contruidos con haces de jara (San Pablo de los Montes)

El carrizo (*Phragmites australis*) también ha sido empleado para la construcción de techos, pero además se han fabricado toldos para dar sombra. Para ello se elaboraban arpilleras muy grandes que se ponían en una estructura de palos de diferentes especies.

La madera de pino se empleaba para la fabricación de diferentes elementos de los hogares como son las puertas y algunos muebles. En Casarrubios del Monte se empleaban pinos (*Pinus halepensis*) de algún pinar que había y en San Pablo de los Montes se utilizaban los pinos de madera (*Pinus pinaster*), aunque su uso no ha sido muy importante por su escasez en la zona.

Se incluye en este apartado otro uso que se daba a la madera de encina o chaparra (*Quercus rotundifolia*) aunque no está relacionado con la construcción de viviendas. Era la fabricación de traviesas empleadas en las vías de los ferrocarriles fabricadas con madera de encina. Los vecinos de San Pablo de los Montes y Menasalbas, recuerdan como una vez hubo un gran número de traviesas almacenadas en la

**Recursos naturales y etnobotánica: usos y aprovechamientos de las plantas
de la Cañada Real Segoviana en Toledo**

Cañada Real Segoviana a su paso por el poblado de las Navillas, y que fueron fabricadas con encinas de la Sierra de San Pablo de los Montes.

6) PLANTAS DE USO DOMÉSTICO

En el ámbito doméstico familiar, se empleaban diversas especies vegetales con aplicaciones en la limpieza y otras funciones en el hogar.

Gran relevancia han tenido las especies vegetales en la elaboración de escobas, obteniéndose una gran variedad dependiendo de las plantas empleadas con este fin. Una de las escobas más conocidas en todo el territorio son las “escobas de



Escobas de cabezuelas (Torrijos)

amarguillo” (*Centaurea paniculata*), también denominadas “escobas amargas”, “escobas de margosilla” o “escobas de amargosa”.

Otras de las escobas más utilizadas en este caso para barrer en corrales y eras, son las “escobas de cabezuelas” o “escobas de cabezas” (*Mantisalca salmantica*). Este tipo de escobas son muy bastas y se siguen empleando en municipios como Torrijos para la limpieza de las calles por parte de los barrenderos municipales.

Otras plantas empleadas para la fabricación de escobas han sido los rabanillos (*Raphanus raphanistrum*) y rabanillos negros (*Sisymbrium sp. pl.*), con las que se barrían los corrales de los animales y los patios de las casas. Es extendido también el uso de la “escoba de verdecillo” (*Salvia verbenaca*) fabricada con los tallos secos de varias de estas plantas. Como escobas muy ásperas y duras se utilizaban escobas fabricadas con “chupones”, “mamones” o “verdiones” de las olivas (*Olea europaea* subsp. *europaea*) que son los tallos que crecen en los troncos.

También existen escobas utilizadas localmente como son las “escobas de verdelobo” (*Verbascum sinuatum*) empleadas en San Martín de Montalbán. En los municipios de Camarena y Santo Domingo-Caudilla se utilizaban “escobas de turra” (*Artemisia*

herba-alba) y “escobas de maises” (*Zea mays*). En Las Ventas de Retamosa también se han elaborado escobas con la hiniesta (*Cytisus scoparius* subsp. *scoparius*).

En los Montes de Toledo, además se han empleado otro tipo de escobas con especies florísticas pertenecientes al entorno natural como el berezo de los trampales (*Erica tetralix*) utilizado para la fabricación de “escobas de trampal” o “escobas de regüerno”. Este tipo de escobas son muy duras y se utilizan para barrer las eras. Otro tipo de escobas recogidas en las rañas de San Pablo de los Montes eran las “escobas de algarabía” (*Odontitella virgata*). Por último, los ganaderos fabricaban “escobas de tamujo” para barrer sus corrales, ya que eran escobas muy flexibles y fuertes, de gran calidad. El tamujo (*Flueggea tinctoria*) se traía de otros pueblos donde abundaba como Retuerta del Bullaque, perteneciente a la provincia de Ciudad Real, y para la fabricación de las escobas se llenaba un bote con las ramas bien comprimidas, después se martillaba un palo de punta en el centro hasta que se quedaba bien firme. Estas escobas también se utilizaban para barrer el carbón y el picón después de hacerlo en el campo.



Tiesto con albahaca para aromatizar y ahuyentar a los insectos

Para la limpieza de techos y rincones de los hogares, se utilizaba una caña larga (*Arundo donax*), en la que se colocaba un trapo en el extremo. Este sistema también se utilizaba para enjalbregar las partes más altas de las casas.

En la fabricación de los colchones, las hojas del maíz (*Zea mays*) se han utilizado para el relleno. Este tipo de hojas eran muy anchas y muy adecuadas para los cochones, como cuenta una vecina del municipio de Santo Domingo-Caudilla. Además, cuando los cochones se utilizaban demasiado, debían ablandarse dando palos con una vara de almendro (*Prunus dulcis*) que es muy buena porque tiene nudos, muy adecuados para esta función.

Otro tipo de aplicación doméstica era la del uso de plantas para ahuyentar a los insectos indeseables de los hogares. Con este fin se colocaba un tiesto de albahaca (*Ocimum basilicum*) para ahuyentar a las moscas y otros insectos. Frecuentemente, para evitar a las moscas y mosquitos también se han empleado la hierbabuena (*Mentha spicata*), el poleo o la menta poleo (*Mentha pulegium*) y la hierbabuena de los pastores (*Mentha suaveolens*). Para que sea eficaz este remedio, se colgaba un trozo de la planta en las ventanas de las casas.

En San Pablo de los Montes, para ahuyentar a los insectos de las casas se ha empleado el tomillo salsero o mejorana (*Thymus mastichina*). Para evitar las cucarachas en Santo Domingo-Caudilla se utilizaba el laurel (*Laurus nobilis*), que además se empleaba como antipolillas introduciendo una ramita en los armarios para proteger la ropa.

Para la conserva de diversos alimentos como los racimos de uvas (*Vitis vinifera* subsp. *vinifera*) y los melones (*Cucumis melo*), se utilizaban las cuerdas fabricadas con juncia (*Cyperus longus*) con las cuales se ataban y se colgaban en un tallo de cambronera (*Lycium europaeum*) en una zona elevada de la casa, de esta forma se conservaban durante mucho tiempo. En Santo Domingo-Caudilla había una cambronera (*Lycium europaeum*) muy grande y con muchos años que los vecinos llamaban “cambronera del Tío Calaburro”. Esta planta conocida por todos los vecinos de la localidad fue arrancada hace pocos años.

La juncia (*Cyperus longus*) además se utilizaba para atar las ristras de ajos. Los juncos (*Scirpoides holoschoenus*) se utilizaban en las churrerías para vender los churros colgados en una hebilla elaborada con el tallo, de ahí que algunos informantes denominen a esta planta “junco churrero”.

Existía una planta empleada en los Montes de Toledo como candil. Esta planta es la gamona o gamonito (*Asphodelus aestivus*) cuyo tallo arde muy bien.

Algunas mujeres en los pueblos fabricaban su propio jabón al cual se le podía dar diferentes colores, y en Las Ventas de Retamosa utilizaban la malva (*Malva sylvestris*) para proporcionar el color verde. Como cosmético doméstico también se utilizaba el tomillo borriquito o borriquero (*Lavandula stoechas* subsp. *pedunculata*) del cual se obtenían colonias y perfumes.

7) PLANTAS ORNAMENTALES

En las casas eran comunes los espacios abiertos como patios en los cuales se utilizaban plantas para la decoración por su vistosidad o por su agradable olor. Algunas de estas plantas aromáticas que se empleaban como ornamentales eran el tormonjil (*Melissa officinalis*), la hierbabuena (*Mentha spicata*), la menta (*Mentha x piperita*), el tomillo aceitunero (*Thymus zygis* subsp. *sylvestris*), el romero (*Rosmarinus officinalis*), el tomillo borriqueño (*Lavandula stoechas* subsp. *pedunculata*), los rosales para los cuales se emplean rosales silvestres (*Rosa sp. pl.*) como especie portainjertos, etc.

Algunos informantes reconocen especies, algunas de ellas silvestres, que actualmente se utilizan en jardinería como ornamentales de parques y jardines de sus municipios. Este es el caso de la madroña (*Arbutus unedo*), el pino (*Pinus halepensis*), el platanero (*Platanus hispanica*), el olivo (*Olea europaea* var. *europaea*), la adelfa (*Nerium oleander*), el lilo (*Syringa vulgaris*) o el sauce llorón o desmayo (*Salix babylonica*), entre otras muchas especies. En Portillo de Toledo había un ejemplar de sauce llorón (*Salix babylonica*) de gran tamaño, cerca del trazado de la Cañada Real Segoviana a su paso por el municipio, y se arrancó hace años porque sus raíces levantaban los cimientos de los alrededores. Los informantes también destacan algunas especies de enredadera de los parques y jardines como son las yedras (*Hedera helix*) y las mariseltas (*Lonicera japonica*).

En otras ocasiones, algunas plantas silvestres son recogidas del entorno y colocadas en jarrones en los hogares como adorno. Tal es el caso de la flor de lagarto (*Paeonia broteroï*), de las inflorescencias de la enea o espadaña (*Typha domingensis*), de las flores de la mariselta (*Lonicera implexa*) o del maillo (*Malus sylvestris*) que desprende un olor muy agradable. Algunas especies aromáticas que se recogen como adorno en las casas por su aroma son el romero (*Rosmarinus officinalis*), el tomillo salsero o mejorana (*Thymus mastichina*) y el tomillo aceitunero (*Thymus zygis* subsp. *sylvestris*).



Mariselva empleada como ornamental

En algunas casas también se han empleado como ornamental un tipo de calabazas (*Lagenaria sp. pl.*) de pequeño tamaño que se cubrían con barniz y se pintaban de diversos colores. En San Pablo de los Montes, un vecino también ha utilizado como ornamental la aulaga (*Genista hirsuta*) que recogía cuando estaba florida y las colgaba del techo en las fiestas. Estas matas de aulaga parecían candelabros y eran muy bonitos.

8) PLANTAS CULINARIAS

A. Ensaladas y encurtidos caseros

En otro tiempo, además de las verduras de las huertas, a las ensaladas se les solían añadir especies silvestres recogidas del entorno. Unas de las especies más valoradas para ensaladas eran los berros que se criaban en los arroyos y fuentes con agua clara y limpia. Los informantes conocen dos tipos de berros que se podían emplear, los mejores eran los que tenían la hoja redonda (*Rorippa nastutium-aquaticum*) y había otros de hoja más alargada (*Apium nodiflorum*) con peor calidad, como comenta un vecino de San Pablo de los Montes.

Otras especies vegetales que han sido utilizadas en ensalada han sido la chicoria (*Cichorium intybus*), la verdolaga (*Portulaca oleracea*), la acedera (*Rumex sp. pl.*) o la vinagreira (*Rumex bucephalophorus* subsp. *gallicus*). Para condimentar la ensalada, hay quien añadía un poquito de hierbabuena (*Mentha spicata*). En San Pablo de los Montes, también se ha utilizado como verdura de ensaladas la achicoria (*Crepis vesicaria* subsp. *haenseleri*). Un vecino cuenta que para comer esta planta, previamente se debe lavar en agua varias veces puesto que amarga mucho.

Entre los encurtidos caseros más conocidos y extendidos se encuentran las aceitunas de mesa recogidas del olivo (*Olea europaea* var. *europaea*) en verde o en negro. Se suelen buscar unas variedades más que otras para “echar en agua” las aceitunas, y un vecino de Portillo de Toledo cuenta que las mejores aceitunas son las “corvales” que tienen más carne.

El aderezo de las aceitunas se prepara en agua y añadiendo los distintos ingredientes que varían dependiendo del gusto de la persona. Los ingredientes más utilizados son el hinojo (*Foeniculum vulgare*), el laurel (*Laurus nobilis*) y el tomillo aceitunero (*Thymus zygis* subsp. *sylvestris*). También se suele echar limón, la naranja o ajos. En cuanto al tipo de tomillo utilizado para aderezar las aceitunas, en algunos municipios como Camarena y Gerindote se ha documentado el uso del tomillo mejorana (*Thymus mastichina*), pero el uso de uno u otro tomillo depende del gusto de la persona, aunque en Gerindote cuenta un vecino que el verdadero tomillo para el aderezo de las aceitunas es el tomillo aceitunero (*Thymus zygis* subsp. *sylvestris*).

También son muy conocidos los encurtidos caseros de las berenjenas (*Solanum melongena*) para lo cual se utilizaba un trozo del tallo del hinojo (*Foeniculum vulgare*) para atravesar la berenjena después de cortarla.

B. Guisos y otros platos

Como plantas que se emplean en guisos como verduras existe una gran variedad de especies, algunas de ellas muy extendidas en todo el territorio. Uno de los casos más conocidos es el de los cardillos (*Scolymus hispanicus*) cuyas hojas se emplean en todo tipo de guisos, en el cocido o la tortilla. Los cardillos se recogen en primavera temprana cuando las hojas son más tiernas y no se ha desarrollado aún el tallo con la flor. Las hojas se recogen y se pela el nervio principal, eliminando la parte verde de la hoja. Después se lavan bien y se cuecen, estando listos para emplearse.



Recogida de cardillos empleados en cocina

En la actualidad, existen personas que valoran mucho los cardillos (*Scolymus hispanicus*) desde el punto de vista culinario, y hace unos años tenía gran importancia su venta en municipios como Portillo de Toledo o Casarrubios del Monte, donde personas de Novés y de otras localidades acudían a vender cardillos ya pelados y

preparados para cocinar. Alguno de los informantes de Casarrubios conserva los cardillos en tarros al baño María porque comenta que se “suben” muy pronto y las hojas dejan de ser tiernas para el consumo.

Los brotes de las esparragueras (*Asparagus acutifolius*) denominados “espárragos” o “espárragos trigueros” también son ampliamente valorados en tortillas y revueltos. Además, los espárragos también se recogen entre los meses de marzo y abril, antes de que se “suban”, denominándose así a la formación de una nueva mata de esparraguera. Varios informantes coinciden en que antiguamente existían más esparragueras en los campos, pero actualmente han desaparecido en gran medida por la acción de la roturación de la maquinaria agrícola.



Recogida de espárragos trigueros

En relación a la temporada en la que se recogen los cardillos (*Scolymus hispanicus*) y también los espárragos trigueros (*Asparagus acutifolius*) más tiernos, existe el siguiente refrán:

“Los de abril para mí y los de mayo para mi amo”

En los Montes de Toledo, se conocen otro tipo de espárragos que se cocinan de la misma forma que los espárragos trigueros. Este es el caso de los espárragos de nuez (*Bryonia dioica*) y de los espárragos amargos o rechinantes (*Tamus communis*), procedentes de los brotes y tallos jóvenes de plantas lianoides. Los espárragos rechinantes solían encontrarse entre las zarzas, principalmente cuando se quemaban, y había que cocerlos bien y tirar el agua varias veces porque este tipo de espárrago amarga mucho, como cuenta un vecino de San Pablo de los Montes. Algún vecino además se comía los tallos tiernos de las zarzamoras (*Rubus ulmifolius*), se pelaban y se comían en crudo, era similar a un “espárrago”.

En guisos también se ha utilizado el purrino (*Allium sp.*), planta que se recoge en las pedrizas de los Montes de Toledo entre los bosques de rebollo, y que se utiliza como la cebolla. En épocas de necesidad, también se han comido las “pencas” de los cardos



Recogida de collejas

(*Silybum marianum*), para lo que se pelaban y se cocinaban igual que las alcachofas (*Cynara scolymus*).

Entre las plantas cuyas hojas se emplean como verdura para potajes y otros platos, las más extendidas han sido las collejas (*Silene vulgaris*), cuyo uso ha sido documentado en todo el territorio de estudio. Las hojas de las collejas se deben recoger cuando

acaban de brotar y no se ha desarrollado las flores todavía, se han utilizado mucho en tortillas y en revuelto con huevo. Otras planta silvestre empleada como verdura son las berbijas o tetas de vaca (*Scorzonera laciniata*) y la romanza o romaza (*Rumex pulcher* subsp. *woodsii*).

Como legumbres se han utilizado algunas plantas como las alvejancas o alverjancas (*Vicia ervilia*) y el pito o las almortas (*Lathyrus sativus*). Con el pito se hacía harina de almortas, muy conocida y empleada en la elaboración de las gachas.

Numerosas son las especies vegetales que se han utilizado como condimentarías en cocina. Algunas de las especies más empleadas como condimento han sido el romero (*Rosmarinus officinalis*), el perejil (*Petroselinum crispus*), el laurel (*Laurus nobilis*) y el

hinojo o hinojera (*Foeniculum vulgare*) que es muy conocido para dar sabor a los cocidos y los platos elaborados con carne de caza.

Ampliamente utilizados para condimentar guisos y platos de cocina han sido el tomillo salsero o mejorana (*Thymus mastichina*) y el tomillo aceitunero (*Thymus zygis* subsp. *sylvestris*). En Torrijos se elaboraban los “Sacristanes” que eran característicos de esta población, y para los que se utilizaban varias plantas como condimentarías.

Elaboración de los “Sacristanes” (Longobardo & al., 2006)

Se cuecen unas patatas enteras en agua y se le añade sal y laurel (*Laurus nobilis*). Después las patatas se escurren, se pelan y se vacía su interior. Se rellena con “mondongo” frito y se tapa la apertura con el propio vaciado. Se colocan las patatas en una cazuela de barro y se añade ajo picado, pimienta negra, perejil (*Petroselinum crispus*), tomillo (*Thymus sp. pl.*), sal y vinagre. Por último se riegan las patatas con un chorrito de aceite de oliva y se pone al horno, hasta que se doren bien.

La hierbabuena (*Mentha spicata*) también se utilizaba para dar sabor en platos como el cocido o en ensaladas, así como la menta o sándalo (*Mentha aquatica*). El orégano (*Origanum vulgare*) es un condimento muy utilizado, uno de sus principales usos ha sido para la elaboración del adobo de los embutidos en la matanza del cerdo.

C. Hongos comestibles

Se ha documentado la recogida y uso de distintos hongos en el territorio, que han sido empleados en cocina. El más conocido es la seta de cardo o seta de cardicuca (*Pleurotus eryngii*) y muchos de los informantes recomiendan sólo recoger esta seta puesto que las demás no saben si son tóxica o no. La seta de cardo se nutre de las raíces de la cardicuca (*Eryngium campestre*) y por lo tanto es difícil equivocarse, puesto que la aparición de este cardo es indicador de la presencia de esta seta comestible tan valorada.

Otra seta muy utilizada en municipios como Camarena es la seta de chopo (*Pleurotus ostreatus*). Esta seta suele crecer en chopos (*Populus nigra*), álamos (*Ulmus minor*) o

vergueras (*Salix sp. pl.*), y en Camarena suele recibir el nombre de la planta a la que acompaña (seta de chopo, seta de álamo, seta de verguera...).

Otros hongos valorados en gastronomía son los champiñones silvestres (*Agaricus campestris*), las bolas de nieve (*Agaricus arvensis*) o las criadillas (*Terfezia sp. pl.*) que se utilizan para la elaboración de tortillas. También se recogen algunos níscalos (*Lactarius deliciosus*) pero es un hongo que no abunda en el territorio.

D. Elaboración tradicional de queso

Los pastores y sus familias, en muchas ocasiones elaboraban su propio queso con la leche que obtenían del ordeño de sus animales. La leche más utilizada para los quesos era la de oveja y la de vaca. La fabricación del queso requería un cuajo, que solía provenir de especies vegetales. La planta más famosa utilizada como cuajo es el cardo o alcachofas (*Cynara humilis*), de la cual se empleaba la flor.

También se han utilizado como cuajo, las flores de otros cardos como el cardo (*Silybum marianum*) o la flor de los cardillos (*Scolymus hispanicus*), que se denomina cardillera. En otras ocasiones se empleaba el cuajo de animales, extraído del estómago de los corderos.

Una vez añadido el cuajo a la leche, se colaba con coladores de corcho (Montero & Peñuelas, 2003) de alcornoque (*Quercus suber*) y se vertía en el cincho, elemento de esparto (*Stipa tenacissima*) empleado junto a la tabla, como molde para los quesos para obtener la forma y los dibujos característicos del queso.

E. Árboles frutales y frutos silvestres

Entre los frutos que se obtenían de los árboles frutales de las huertas y zonas húmedas como bordes de ríos y arroyos, los más abundantes eran albaricoques (*Prunus armeniaca*), cerezas (*Prunus avium*), guindas (*Prunus cerasus*), ciruelas (*Prunus domestica*), melocotones (*Prunus persica*), higos (*Ficus carica*), peras (*Pyrus communis*), granás (*Punica granatum*), manzanas (*Malus domestica*), azufaifas (*Ziziphus zizyphus*) o moras (*Morus nigra*). Estas frutas son muy valoradas por su consumo en fresco. En Camarena se han consumido los “higos chumbos” que se obtenían rajando y pelando el tallo de las chumberas (*Opuntia maxima*). Estas chumberas se plantaban en algún corral o lindero de las huertas.

En San Pablo de los Montes, dentro de los límites de la Cañada Real Segoviana en su subida al Puerto del Marchés, aparecen varios individuos de cerezos silvestres (*Prunus avium*) de los cuales también se comen sus frutos. Otras especies silvestres de las cuales se han recogido sus frutos como comestibles han sido las madroñas (*Arbutus unedo*) cuyos frutos denominados “madroños” se comían cuando estaban bien maduros y se pensaba que cuando se comían muchos podía producir cierto estado de embriaguez, esto se debe a que estos frutos cuando están muy maduros pueden fermentar y producir dolores de cabeza en su ingesta.

Otros frutos silvestres comestibles muy valorados en todo el territorio son las moras de las zarzamoras (*Rubus ulmifolius*), y otros como las “majoletas” del espinoso o manjuleto (*Crataegus monogyna*) también se comían aunque de peor calidad. En San Pablo de los Montes además se han comido las “mostajas” del mostajo (*Sorbus torminalis*), los frutos del piruétano bravío (*Pyrus bourgaeana*) o las “endrinas” del endrino (*Prunus spinosa*) que se comían cuando estaban bien maduros. Los frutos del endrino además se han empleado para hacer pacharán, aunque en San Pablo no es típico, aunque alguna persona lo elabora para su propio consumo.

Como fruto seco los más extendidos es el consumo de almendras (*Prunus dulcis*), aunque también se comían las bellotas de las encinas (*Quercus rotundifolia*), las castañas de los castaños (*Castanea sativa*) que se traían de otros territorios donde abundaban. También se comían los piñones del pino piñonero (*Pinus pinea*) que se recogían en verano cuando las piñas estaban abiertas. Otras veces, cuando las piñas no habían abierto todavía se arrimaban al fuego produciendo su apertura. También se comían las pipas obtenidas de los girasoles (*Helianthus annuus*).

F. Elaboración de postres y dulces

Los postres y confituras que han sido ampliamente elaborados, son las mermeladas de diferentes frutos. Uno de los postres más conocidos es la “carne membrillo” para lo que se emplean los membrillos (*Cydonia oblonga*), empleando la siguiente receta que facilita una vecina de Santo Domingo-Caudilla:

Receta de la preparación de “carne membrillo”

Se recogen los membrillos (*Cydonia oblonga*) y se pelan; se cortan en pequeños trozos. Después se cuece muy bien el membrillo, pesándose la cantidad de membrillo obtenida. Se debe añadir la misma cantidad de membrillo que de azúcar y se mezcla, removiéndolo muy bien hasta que queda una especie de mermelada bastante homogénea.

Esta misma receta se puede emplear para la elaboración de mermeladas de ciruela (*Prunus domestica*), de albaricoque (*Prunus armeniaca*), de zarzamora (*Rubus ulmifolius*), de tapaculos (*Rosa sp. pl.*), de higo (*Ficus carica*), etc. Para conservar estas mermeladas durante mucho tiempo, varios informantes llenaban tarros de cristal con la confitura y los cocían al baño María, de esta forma se conservan durante una amplia temporada.

Los higos (*Ficus carica*) se empleaban como postre, preparados de otras diversas formas. Algunas de ellas eran la elaboración del denominado “pan de higo” en San Pablo de los Montes que era una especie de torta preparada con higos maduros, o el “turrón de pobre” de Gerindote, que consistía en introducir una bellota de encina (*Quercus rotundifolia*) pelada en el interior de un higo seco y se comía como una golosina cuando no había otra cosa. Era muy común comer los higos secos (*Ficus carica*) como dulces, para ellos se secaban los higos al sol cuando estaban muy maduros. Después se aplastaban y se les añadía harina, y ya estaban listos para poder consumirlos.

Las almendras o almendrucos de los almendros (*Prunus dulcis*) se han utilizado en la elaboración de mazapán tradicional en algunas familias del pueblo de Torrijos.

En algunos municipios como Valmojado, Santo Domingo-Caudilla o Gerindote, era muy conocido el “arrope” que es un dulce para el cual se empleaban las uvas (*Vitis vinifera* subsp. *vinifera*) en su elaboración.

Receta de la elaboración de “arrobe”

Se machacan las uvas (*Vitis vinifera* subsp. *vinifera*) para obtener el mosto. Además, se corta una calabaza (*Cucurbita maxima*) en trozos pequeños y se cuece muy bien. Después se mezcla el mosto de las uvas con la calabaza cocida y se le añade abundante azúcar. Algunas personas también añaden hinojo (*Foeniculum vulgare*) para dar sabor al arrobe. Se deja reposar para que solidifique el arrobe y ya está listo para consumirse.

En Santo Domingo-Caudilla con el vino de las viñas (*Vitis vinifera* subsp. *vinifera*) también se elaboraba una limonada muy apreciada.

G. Plantas utilizadas como “pasatiempos”

Una de las plantas más utilizadas como “pasatiempos” en todo el territorio es el paloduz o arrezuz (*Glycyrrhiza glabra*), del cual se pelaba un trocito de la raíz y se chupaba porque tenía buen sabor. Los niños también chupaban la base del tubo de la corola de flores como las arcuelas (*Anchusa undulata* subsp. *granatensis*) o las chupamieles o mieleras (*Echium plantagineum*). Estas flores tienen un sabor muy dulce, al igual que las flores denominadas “pan y quesito” (*Robinia pseudoacacia*) las cuales se comían enteras.

Los niños se comían algunos frutitos silvestres aunque no son muy buenos comestibles, este es el caso de los rosales silvestres o tapaculos (*Rosa* sp. pl.). La ajunjera (*Chondrilla juncea*) también se comía cuando estaba tierna, el tallo se mascaba y se utilizaba como si fuera un chicle.

Las castañas (*Castanea sativa*) se asaban y les gustaban mucho a los niños. En Santo Domingo-Caudilla nos cuentan que había algún castaño en el patio de las casas. Frecuentemente también se asaban las bellotas de las encinas (*Quercus rotundifolia*) y se comían aunque son de peor calidad. Como “pasatiempos” también se utilizaban las pipas del girasol (*Helianthus annuus*).

9) PLANTAS MELÍFERAS

Un vecino de San Pablo de los Montes que posee panales de abejas para la obtención de miel cuenta que las abejas acuden a todo tipo de flores para la elaboración de su miel, aunque existen plantas de las cuales se obtiene miel de mejor calidad que otras. La planta de la cual se obtiene la miel de mejor calidad es el romero (*Rosmarinus officinalis*), y otras plantas destacables son el berezo (*Erica sp. pl.*) y el eucálito o eucalipto (*Eucalyptus camaldulensis*). El resto de plantas dan lugar a miel de peor calidad.

Otras plantas leñosas consideradas melíferas son la encina (*Quercus rotundifolia*), la madroña (*Arbutus unedo*), la layerna (*Phillyrea angustifolia*), el tomillo borriqueño o borriquero (*Lavandula stoechas* subsp. *pedunculata*) y la jara (*Cistus ladanifer* subsp. *ladanifer*), aunque de esta última un informante cuenta que las abejas no acuden a la jara para hacer miel, si no que de la jara procede el polen que llevan las abejas en las patas. La madera de la jara (*Cistus ladanifer* subsp. *ladanifer*) por su dureza también se han empleado para la fabricación de clavos empleados para unir las colmenas.

Todos los frutales (*Prunus sp. pl.*, *Malus sp. pl.*, *Pyrus sp. pl.*) también poseen carácter melífero, así como herbáceas como las chupamieles o mieleras (*Echium plantagineum*), los cardillos (*Scolymus hispanicus*) o los cardos (*Silybum marianum*).

Dependiendo de la planta a la que acudan las abejas, la miel que se obtiene posee diversas coloraciones. Por lo tanto, la miel procedente del eucálito o eucalipto (*Eucalyptus camaldulensis*) posee colores muy claros, mientras que la miel del berezo (*Erica sp. pl.*) o la encina (*Quercus rotundifolia*) posee unos tonos muy oscuros.

En San Pablo de los Montes un vecino nos da cierta información sobre las abejas como que una abeja puede viajar hasta 5 km para la elaboración de su miel, y que una reina puede poner hasta 5000 y 6000 huevos, cada 24 horas.

10) PLANTAS MEDICINALES

Hace años, la accesibilidad a los medicamentos era menor y por lo tanto en las sociedades rurales se empleaban numerosos remedios para solventar ciertos problemas de salud, en los cuales se utilizaban algunas especies vegetales recogidas directamente en el entorno natural.

A. Remedios para las enfermedades respiratorias

Para curar los resfriados se cocían las hojas de eucalipto o eucálito (*Eucalyptus camaldulensis*) y se respiraban los vapores que resultaban balsámicos para las vías respiratorias. Además, para los constipados se tomaba el paloduz o arrezuz (*Glycyrrhiza glabra*) en forma de infusión obtenida a partir de la cocción de la raíz de esta planta.

Otras plantas utilizadas para elaborar infusiones que se tomaban para curar resfriados y otras enfermedades respiratorias eran el orégano (*Origanum vulgare*) y el romero (*Rosmarinus officinalis*).

B. Plantas empleadas como digestivas

Las indigestiones eran tratadas con las infusiones elaboradas con una amplia variedad de plantas. Algunas de las más conocidas es el grupo de las “manzanillas” entre las cuales se han recogido del campo *Anthemis sp. pl.*, *Chamaemelum sp. pl.*, *Chamomilla aurea*, *Helichrysum stoechas* y otras cultivadas en huertas como *Chamomilla recutita*. Con las manzanillas se elaboraban infusiones, principalmente utilizadas como digestivas y para calmar los dolores de tripa.

Otras plantas empleadas para elaborar infusiones digestivas han sido la chicoria (*Cichorium intybus*), el eucálito (*Eucalyptus camaldulensis*), el tomillo salsero (*Thymus mastichina*), el tomillo aceitunero (*Thymus zygis* subsp. *sylvestris*), la menta o sándalo (*Mentha aquatica*), la menta poleo (*Mentha pulegium*) o la hierbabuena de los pastores (*Mentha suaveolens*). Entre las especies cultivadas se encuentra el té (*Bidens aurea*) que se cultivaba en las zonas húmedas de los huertos. Otro remedio para las indigestiones procede de la maceración en aceite de oliva o aguardiente de la ruda (*Ruta montana*).

Como remedio astringente se encontraba el consumo de los almendrucos del almendro (*Prunus dulcis*) o de la “carne membrillo” (*Cydonia oblonga*). Con las flores de malva (*Malva sylvestris*) se preparaba una infusión que se empleaba para “cortar” la diarrea de los niños, al igual que con las flores pasadas de la romanza o romaza (*Rumex pulcher* subsp. *woodsii*). Las bellotas de las encinas (*Quercus rotundifolia*) se machacaban y se tomaban con agua como remedio astringente.

Por último, los puerros (*Allium porrum*) son muy adecuados para el tratamiento de los cólicos como cuenta un vecino de Camarena. Las semillas del hinojo (*Foeniculum vulgare*) se empleaban para los problemas producidos por los gases.

C. Plantas empleadas para calmar dolores y otras molestias

Entre las plantas con propiedades antiinflamatorias se encuentra el sauco (*Sambucus nigra*) conocido en San Pablo de los Montes y utilizado para calmar hinchazones producidos por golpes y heridas. Para curar más rápido las heridas se empleaba el curalotodo (*Sedum spectabile*) que es una planta cultivada como ornamental, cuyas hojas se colocaban en las heridas. Para el tratamiento de las escoceduras de los niños se machacaban unas hojas de rosal silvestre (*Rosa sp. pl.*) y se colocaba sobre la zona afectada.

En el tratamiento de los dolores producidos por el reuma se han empleado las infusiones con hojas de olivo (*Olea europaea* subsp. *europaea*) o con raíces de la grama (*Cynodon dactylon*). La ruda (*Ruta montana*) también se consideraba que curaba el reuma, para lo que se utilizaba la maceración con aceite de oliva o con aguardiente.

Para las molestias producidas por la irritación de ojos, se realizaba un lavado para lo que se utilizaba una infusión de manzanilla (*Chamomilla aurea*).

El tallo de torvisco o torvisca (*Daphne gnidium*) se pelaba y se colocaba entre los dientes, de esta forma se calmaban los dolores de muelas.

La sanguinaria (*Paronychia argentea*) se cocía y se tomaba en infusión en ayunas, siendo muy “buena para la sangre” como comenta una vecina de Menasalbas. Con este tipo de infusiones se eliminaban los sarpullidos y granos de la piel. En los Montes

Recursos naturales y etnobotánica: usos y aprovechamientos de las plantas
de la Cañada Real Segoviana en Toledo

de Toledo, para curar las hemorroides se empleaba la cebolla almorranera (*Urginea maritima*).

11) PLANTAS TÓXICAS

Ya se han comentando anteriormente que existen plantas que evita comer el ganado por la toxicidad que presentan o que son peligrosas en su ingesta porque el animal puede llegar a morir. Algunas de las plantas más destacables peligrosas para el ganado son el garbanzuelo (*Erophaca baetica* subsp. *baetica*), los cañamones (*Cannabis sativa*), el eucálito o eucalipto (*Eucalyptus camaldulensis*), o la cañareja (*Thapsia villosa*), entre otras.

Existen además otras plantas que los vecinos considera tóxicas como son el torvisco o torvisca (*Daphne gnidium*), la ruda (*Ruta montana*), la adelfa (*Nerium oleander*), la flor de lagarto (*Paeonia broteroi*), la belesa (*Plumbago europaea*), la cebolla almorranera (*Urginea maritima*) o el verdelobo (*Verbascum* sp. pl.). Algunas plantas como la amapola blanca (*Papaver somniferum* subsp. *setigerum*) se considera como una droga, como cuenta algún vecino de San Pablo de los Montes.

Otras plantas, sin embargo pueden resultar irritantes para la piel como es el caso de las hojas del amor (*Anemone palmata*), la ortiga (*Urtica urens*) o la ruda o rua (*Ruta montana*). Un vecino de Camarena cuenta como las rudas le rozaron en las piernas y luego tuvo muchos problemas de irritación en la piel.

12) PLANTAS DE USO CINEGÉTICO

Existe una técnica de pesca muy conocida, pero abandonada en la actualidad, que se basaba en envenenar a los peces empleando ciertas plantas tóxicas, de forma que los peces se “atontaban” y subían a la superficie, pudiéndose recoger a mano o con redes. Con este uso se utilizaban plantas como la belesa (*Plumbago europaea*), el verdelobo (*Verbascum sp. pl.*) o la cebolla almorranera (*Urginea maritima*). Parte de estas plantas se introducía en un saco que se machacaba en un curso de agua tranquilo o en un remanso de agua.

En Casarrubios del Monte, con las cañas (*Arundo donax*) se fabricaban y se siguen fabricando, los “puestos” para la caza de la perdiz. Un “puesto” consiste en la colocación de una barrera realizada con cañas donde se esconde el cazador y espera la llegada de las perdices. En otros lugares como en Torrijos, las cañas (*Arundo donax*) se han empleado para colocar ballestas en las partes más altas de los árboles, con el objetivo de cazar pájaros.

En municipios con una gran tradición en la caza con galgos como es Portillo de Toledo o Las Ventas de Retamosa, se ha utilizado la corteza de encina o chaparra (*Quercus rotundifolia*) para fortalecer las “pezuñas” del animal. Para ello se machacaba la corteza de encina y se cocía, en esa agua se introducía la pata del animal.

13) PLANTAS EMPLEADAS PARA JUEGOS DE NIÑOS

En San Pablo de los Montes los vecinos cuentan que cuando eran niños, ellos se construían sus propios juguetes con elementos vegetales que obtenían del entorno natural.

Con las cañas (*Arundo donax*) y el corcho de los alcornoques (*Quercus suber*) construían las miniaturas de los elementos que utilizaban sus padres en el campo como las yuntas de bueyes y mulas, los arados, las carretas, etc. Se utilizaban este tipo de materiales porque era muy fácil de “trabajar”.

En otras ocasiones se utilizaban las agallas de los quejigos (*Quercus faginea* subsp. *broteroi*) también muy fáciles de cortar. Con la madera del zauce o mimbre (*Salix* sp. pl.) se tallaban las “trompas” o peonzas con las que jugaban los niños.

14) PLANTAS EMPLEADAS EN FESTIVIDADES RELIGIOSAS

En las fiestas religiosas de algunos municipios se han utilizado, y se siguen utilizando en ocasiones, algunas plantas con significados simbólicos o como adorno.

El domingo de Ramos se bendicen ramas de oliva (*Olea europaea* var. *europaea*) y se cuelgan en las ventanas de las casas como símbolo de bendición.

Una de las fiestas en las cuales más se adornan la iglesia y las calles de la mayoría de los municipios, es en la festividad del Corpus Christi. El romero (*Rosmarinus officinalis*) se emplea esparcido por el suelo de las calles de La Puebla de Montalbán, Santo Domingo-Caudilla, Casarrubios del Monte y Torrijos; mientras que en San Pablo de los Montes se ha esparcido tradicionalmente tomillo borriqueño o borriquero (*Lavandula stoechas* subsp. *pedunculata*). En Novés, durante las procesiones del Corpus, las calles principales se adornaban con ramos de chopo (*Populus nigra*) y de fresno (*Fraxinus angustifolia*), aunque también se empleaban ramos de otros árboles.

En Novés también se utiliza el tomillo salsero o mejorana (*Thymus mastichina*) como adorno de la iglesia, el día de la Cruz. Además de adornar, este tomillo proporciona muy buen olor en las fiestas. En Casarrubios del Monte también se utilizaba el tomillo aceitunero (*Thymus zygis* subsp. *sylvestris*), extendido en el suelo de algunas procesiones, como también ocurre en Torrijos el día de la Fiesta del Cristo el 19 de mayo, donde además se adorna la plaza con tomillo para que huela bien. Se fabrica también una cruz con claveles y se esparcen pétalos de rosa.

Antiguamente el día del Señor en San Pablo de los Montes, se preparaban ramos de álamo negro (*Ulmus minor*) y otras plantas, como adorno de las principales calles del municipio. Actualmente, esta tradición ya no se lleva a cabo.

Otras plantas utilizadas en las procesiones de Camarena y Santo Domingo-Caudilla y que se esparcían por el suelo de las calles, eran la menta o sándalo (*Mentha aquatica*) y la hierbabuena (*Mentha spicata*).

15) PLANTAS CON CARÁCTER SIMBÓLICO

Existen plantas que en la superstición local poseía algún significado como es el caso del torvisco o torvisca (*Daphne gnidium*) el cual, existe la creencia de que eliminaba los casos de “mal de ojo” (Longobardo & al., 2006).

Otras plantas en cambio, se utilizaban como juego de niños, como es el caso de la garmaza (*Anacyclus clavatus*) y su uso por los niños para saber si el amor hacia una persona era correspondido o no. Para ello se iban arrancando los pétalos de esta flor y se decía “me quiere” o “no me quiere” para cada pétalo. El pétalo final, decidía si el amor era correspondido o no.

En los Montes de Toledo, además se utilizaba otra planta como la hoja del amor (*Anemone palmata*) con un juego parecido al anterior. Se colocaban las hojas en la mano o el brazo, si se provocaba una ampolla muy grande en la mano, el amor no era correspondido, y sí lo era al contrario. Algunas vecinas de Menasalbas reconocen que lo único que les producía es una irritación en la piel.

16) LITERATURA POPULAR RELACIONADA CON EL MUNDO VEGETAL Y EL PASTOREO

En el mundo agrícola y pastoril existen numerosos refranes, dichos y poesías dedicados a plantas del entorno natural y a muchas de las tareas que se realizaban en el campo. Esta literatura popular era recordada en las fiestas y reuniones, y se recitaban como pasatiempos durante el trabajo.

Un vecino de Escalonilla, recuerda que cuando era pastor y vivía en chozos con sus familiares, en algunas fiestas importantes como la de Nochebuena o incluso algunos cumpleaños, los pastores y sus familias de varias fincas se trasladaban y se reunían para pasar la fiesta todos juntos. En estas fiestas los pastores recitaban poesías, refranes, y se contaban algunas adivinanzas, entre otros juegos. alguna de las adivinanzas que recuerda Julio Santurde de Escalonilla están relacionadas con el olivo (*Olea europaea* subsp. *europaea*), la retama (*Retama sphaerocarpa*) y el ganado:

- **¿Cuándo la oveja está más redonda?**
 - *En la sartén.*
- **¿Cuándo la oveja tiene más huesos?**
 - *Cuando come aceitunas.*
- **¿Cuántos dientes tiene un borrego atado a una retama?**
 - *Los mismos que sueltos.*
- **¿Qué hoja le hace más daño al cordero?**
 - *La del acero.*

Julio Santurde también recita una de las poesías que narraba con otros pastores y con sus familias en el chozo:

*Apacentando un joven a su ganado
grita desde la cima de un collado:
“favor labradores que viene el lobo”
y éstos abandonando sus labores,*

*acuden prontamente
y hallan que es una chanza solamente.*

*Vuelve a llamar y temer la desgracia
segunda vez les burla linda gracia.*

*Qué sucedió la vez tercera
que en realidad vino la hambrienta fiera
y entonces el zagal se desgañita
y por más que pateo, llora y grita
no se mueve la gente escarmentada
y el lobo le devora a la manada.*

*Cuántas veces resulta de un engaño
contra el engañador el mayor daño.*

Por los Montes de Toledo se cantaba el “Romance de la loba parda” en el que aparecen citados numerosos elementos como la cayada, zamarra, zurrón, majada, cañada, choza, etc., pertenecientes a la forma de vida pastoril:

*Estando yo en la mi choza pintando la mi cayada,
las cabrillas altas iban y la luna rebajada;
mal barruntan las ovejas, no paran en la majada.*

*Vide venir siete lobos por una oscura cañada.
Venían echando suertes cuál entrará a la majada;
le tocó a una loba vieja, patituerta, cana y parda,
que tenía los colmillos como punta de navaja.*

*Dio tres vueltas al redil y no pudo sacar nada;
a la otra vuelta que dio, sacó la borrega blanca,
hija de la oveja churra, nieta de la orejisana,
la que tenían mis amos para el domingo de Pascua.*

*—¡Aquí, mis siete cachorros, aquí, perra trujillana,
aquí, perro el de los hierros, a correr la loba parda!
Si me cobráis la borrega, cenaréis leche y hogaza;*

y si no me la cobráis, cenaréis de mi cayada.

*Los perros tras de la loba las uñas se esmigajaban;
siete leguas la corrieron por unas sierras muy agrias.
Al subir un cotarrito la loba ya va cansada:*

*—Tomad, perros, la borrega, sana y buena como
estaba.*

*—No queremos la borrega, de tu boca alobadada,
que queremos tu pelleja pa' el pastor una zamarra;
el rabo para correas, para atacarse las bragas;
de la cabeza un zurrón, para meter las cucharas;
las tripas para vihuelas para que bailen las damas.*

En Torrijos se recoge otra composición titulada “Marzo y el pastor” que cantaban los pastores (Longobardo & al., 2007):

*Contemplando su hato un pastor,
al mes de marzo así le habló:
- Mes de marzo si vinieras bueno
y los corderitos se me crían bien,
te prometo que el mejor cordero
que tenga en el hato te regalaré.*

*Vino marzo repleto de sol,
tuvo noches de gran suavidad;
vino un mes como no recordaba
la gente más vieja de la vecindad.*

*Contemplando su hato el pastor,
así decía muy socarrón:
- Me parece, marzo, que esta vez
en tus barbas me voy a reír,
que no pienso entregarte el cordero
rollizo y hermoso que te prometí.*

- No te rías tan pronto, pastor,
que me quedan dos días a mí,
y con uno que arribe a prestarme,
¡menudo escarmiento que te daré a ti!

Narrador:

*Por la noche el tiempo cambió
y una helada muy grande cayó.
Y en el redil, la mitad del rebaño
muerto por el frío el pastor encontró.
Y la noche siguiente fue igual
y murió por el frío la otra mitad (fin de la narración).*

El pastor desesperado, así a marzo le decía:

*- ¡Ay marzo, marzo, marzueco,
déjame un corderito para “hacer ruego”.*

Y marzo le contestó:

*- No te dejaré ninguno.
Eso te pasa, pastor,
por embustero y por chulo.*

*Ya sólo tenía el pastor un corderito chiquitito,
lo metió bajo un caldero;
pero se le heló el rabito.*

En el contexto de la celebración de diversas festividades relacionadas con el mundo rural aparecen poesías que se recitaban en las romerías. En Gerindote con ocasión del Carnaval se hicieron célebres las murgas compuestas por hombres y mujeres donde abundaban las canciones de carácter satírico, algunas vinculadas al pastoreo:

*En la murga hay un pastor
que quiere cambiar de oficio,
pues quiere ser labrador,
por querer librar algún domingo,
su madre le da un consejo,
tururú,*

*mira lo que vas a hacer,
con pan y medio que ganas,
todos podemos comer.*

Igualmente, se conmemora la denominada fiesta de la Cruz de Mayo, también llamada mes de las flores, en honor a la Virgen de Mayo, el día 3 que simboliza la proximidad del verano. Este día, muchas personas y la mayoría niños, se reúnen en una romería realizada en el entorno de la Cañada Real Segoviana a su paso por Gerindote. Tradicionalmente, los pequeños llevaban cruces de madera adornadas con flores de colores mientras se cantaban los llamados “mayos” a la Virgen, también relacionados con los pastores (Morales Gutiérrez, 2003):

*Llega la Cruz, llega a tu puerta
con una rosa fresca y hermosa
con un clavel, rey del vergel,
juntos pastores, ramos y flores,
la Cruz de Mayo, nos ha llamado
qué florecita qué hermosa estará
lirios morados, lirios mezclados
con azucena, blanca y llenas
con un clavel, rey del vergel
juntos pastores, ramos y flores,
la Cruz de Mayo nos ha llamado.*

Otros poemas están relacionados con los cultivos agrícolas como el olivo (*Olea europaea* subsp. *europaea*) y las tareas de los labradores. Se han recopilado diversos poemas del folklore torrijense:

Poesía al olivo (Ruiz-Ayúcar, 2003)

*Olivo milenario
estás envejecido,
solitario,
tus ramas son quejidos
con penas de Calvario.*

*Tu fruto son lágrimas
de dolor incontrolado,*

*lamentos de lástimas
que el tiempo te ha enviado.*

*Cuerpo rugoso
dañado por el tiempo,
ayer airoso,
hoy encorvado por el viento,
implacable, furioso.*

*Tu fruto son los gemidos,
los suspiros y sollozos
del poeta encanecido
pensando en pasados gozos.*

Seguidillas del aceitunero (Longobardo et al., 2007)

I

*Madre, yo tengo un novio aceitunero, aceitunero
que vareando tiene mucho salero, mucho salero.
Mucho salero, madre, mucho salero, mucho salero.
Madre yo tengo un novio aceitunero, aceitunero.*

II

*Dale a la vara
dale a la vara, niño, dale a la vara,
que todas las que tires, cojo con ganas.
Cojo con ganas, dale a la vara, niño,
dale a la vara.
Que todas las que tires, cojo con ganas.*

III

*Vareando aceitunas, él me decía, él me decía,
con palabritas dulces, que me quería, que me quería.
Que me quería, madre, que me quería, que me quería,
vareando aceitunas, él me decía, el me decía.*

IV

Dale a la vara

*dale a la vara, niño, dale a la vara,
que la aceituna negra, es la más cara.
Es la más cara, dale a la vara, niño,
dale a la vara.*

V

*Terminó la varea, ay madre mía, ay madre mía,
y no le he vuelto a ver, entodavía, entodavía.
Entodavía, madre, entodavía, entodavía.
Terminó la varea, ay madre mía, ay madre mía.*

VI

*Que en la varea,
que en la varea, madre, que en la varea
las aceitunas, madre, se balancean.
Se balancean, se balancean, madre, se balancean
las aceitunas, madre, en la varea.*

Seguidillas de la varea (Longobardo et al., 2007)

*Tiene olivares (bis), tiene olivares,
la villa de Torrijos tiene olivares,
como tiene Toledo sus cigarrales.*

*Cuánto te quiero (bis), cuánto te quiero,
cuánto te quiero, niño, cuánto te quiero,
que me han dicho que eres olivarero.*

*Cuando me vea (bis), cuando me vea,
se va a reír mi novio, cuando me vea,
que vengo cansadita de la varea.*

*Llevo aceitunas (bis), llevo aceitunas,
llevo la cesta llena con aceitunas,
si me traes el hinojo, te daré algunas.*

*La despedida (bis), la despedida,
la despedida damos, la despedida,
porque las aceitunas ya están cogidas.*

Jota de Los Labradores (Longobardo et al., 2007)

*Me gustan los labradores
sobre todo en el verano,
por la sal que ellos derraman
cuando voltean el grano.*

*Los labradores,
por la mañana, el primer surco
es pa su dama (bis).
Ramo de flores,
a mí me gustan los labradores.*

*Aunque vivo junto al agua,
no me miro en la laguna;
aunque soy hija de pobres,
no me cambio por ninguna.*

Los labradores...

La Vida del Labrador (Longobardo et al., 2007)

*La vida del Labrador, ay
es muy larga de cantar.
Todo el día arando, ay
todo el día arando está.
Todo el día arando, arando ay,
todo el día arando está.*

*Cuando viene por la noche, ay
ya tiene la mesa puesta,
con un mantelillo roto, ay
y una pequeña banqueta,*

*con un mantelillo roto, ay
y una pequeña banqueta.*

*Echa poca sopa, Juan, ay
que la de hoy no está buena;
el tocino, poco y rancio, ay
los garbanzos en la tienda.*

En La Puebla de Montalbán existe una calle con el nombre de “calle de los labradores” a la cual se atribuye un poema de la literatura popular de este pueblo y que está relacionado con el paloduz o arrezul (*Glycyrrhiza glabra*) y los labradores (Martín-Aragón Adrada, 1986):

*Calle de los Labradores,
qué mal lo vais a pasar,
ni sus dejan arrezul,
ni tampoco rebuscar.*

En otras ocasiones, los poemas o coplas se recitaban para pedir la lluvia a los cultivos de cereal como el trigo (*Triticum aestivum*) en el municipio de Menasalbas (Leblic García, 1982):

*Aguas, Cristo mío,
aguas, Cristo Santo,
agua para los trigos,
que se están secando.*

Por último, existe un dicho en Fuensalida conocido entre sus vecinos, que utilizan como broma con otros pueblos vecinos como es Villamiel. En este dicho citan la grama (*Cynodon dactylon*) y la retama (*Retama sphaerocarpa*):

*Tres cosas malas tiene Castilla,
tiene la grama y la retama,
y la gente de Villamiel.*

ESPECIES DEL CATÁLOGO ETNOBOTÁNICO

<i>Acer monspessulanum</i> L.	Ácere (SPaMon) 
Familia: Aceraceae	



Usos en el territorio

Ganadero: Con la madera del ácere se elaboraban las tablillas de los zurrones de los pastores (SPaMon).

Artesanal: La madera de este árbol era muy valorada en artesanía y se utilizaba para tallar platos, cazos, cucharas y otros elementos domésticos (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Con la madera de ácere se tallaban los badajos de los cencerros del ganado (Serranía de Cuenca).

Combustible: Su leña se ha utilizado en estufas (S^a Segura y Alcaraz).

Observaciones

Especie amenazada con categoría de Interés Especial en el CREA. Se han encontrado algunos individuos en Las Navillas y en el entorno de la Cañada Real Segoviana en la subida al Puerto del Marchés, en San Pablo de los Montes.

<i>Agave americana</i> L.	Pita (LVenRet) 
Familia: Agavaceae	

Usos en el territorio

Artesanal: De esta planta se obtenían fibras que machacadas, podían utilizarse para la fabricación de cuerdas (LVenRet).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Agrícola: Se ha utilizado cultivada en los linderos para separar diferentes campos de cultivo (Campana de Oropesa).

Ornamental: Cultivada con fines ornamentales en patios y jardines (S^a Segura y Alcaraz; P. N. Cabañeros).

Observaciones

Según los informantes, esta planta se cultivaba y se cría en los vallados y corrales de algunos vecinos del municipio de Las Ventas de Retamosa.

<i>Allium cepa</i> L.	Cebolla (Cam; Ger)	
Familia: <i>Liliaceae</i>		

Usos en el territorio

Agrícola: Especie cultivada en huertos con importancia en alimentación (Cam; Ger).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Se empleaba en los corrales para ahuyentar a las pulgas (S^a Segura y Alcaraz).

Medicinal: Se tomaban unos vahos como remedio para la tos (S^a Segura y Alcaraz; Serranía de Cuenca).

Medicinal: Se ha utilizado para disminuir los niveles altos de colesterol (Serranía de Cuenca).

Medicinal: Remedio para las hemorroides (Serranía de Cuenca).

Simbólico: Se ha utilizado para predecir la climatología del siguiente año (S^a Segura y Alcaraz).



<i>Allium porrum</i> L.	Puerro (Cam)	
Familia: <i>Liliaceae</i>		

Usos en el territorio

Agrícola: Especie cultivada en huertos (Cam).

Medicinal: Los puerros son adecuados para tratar los cólicos (Cam).



<i>Allium sp. pl.</i>	Purrino (SPaMon)	
Familia: <i>Liliaceae</i>		

Usos en el territorio

Culinario: Especie comestible cocinada en guisos, como la cebolla pero más pequeña (SPaMon).

Observaciones

Según los vecinos de San Pablo de los Montes, esta planta se cría en las pedrizas de la sierra y entre los bosques de rebollos.



<i>Anacyclus clavatus</i> (Desf.) Pers.	Garmaza (SPaMon)	
Familia: <i>Compositae</i>		



Usos en el territorio

Simbólico: Con las flores de la garmaza se realizaba un juego entre los niños para saber si el amor hacia otra persona era correspondido. Si quitaban los pétalos uno a uno y se decía “me quiere” o “no me quiere” en cada uno de los pétalos. El último pétalo decidía si el amor era correspondido o no (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: El ganado se la come (La Mancha; S^a San Vicente).

Ornamental: Se usaba para hacer ramos para adornar en las casas (La Mancha).

<i>Anchusa undulata</i> L. subsp. <i>granatensis</i> (Boiss.) Valdés	Arcuelas (Esc)	
Familia: <i>Boraginaceae</i>		

Usos en el territorio

Culinario: A los niños les gustaba chupar la base del tubo de la corola de sus flores, porque tenía un jugo con sabor dulce (Esc).

Observaciones

Ganadero: Se mezclaba con harina para dar de comer a los cerdos (S^a Segura y Alcaraz).

Culinario: Esta planta se ha consumido en guisos como verdura (P. N. Cabañeros).

<i>Anemone palmata</i> L.	Hoja del amor (SMMon; Men)	
Familia: <i>Ranunculaceae</i>		

Usos en el territorio

Tóxico: Las hojas de esta planta resultan irritantes para la piel (SMMon).

Simbólico: Los niños hacían un juego con las hojas de esta planta para saber si su amor era correspondido. Se colocaban una hoja en la piel de la mano, y si salía una ampolla el amor no era correspondido (SMMon; Men).

<i>Anthemis sp. pl.</i>	Manzanilla (LVenRet; Cam; Esc; LPueMon; SMMon; Men; SPaMon)	 
Familia: <i>Compositae</i>		

Usos en el territorio

Medicinal: Esta planta se recogía del campo y con ella cuando estaba florida se elaboraban infusiones muy digestivas para calmar los dolores de tripa. En general, la manzanilla se empleaba para “hacer buen cuerpo” como dice un vecino de San Pablo de los Montes (LVenRet; Cam; Esc; LPueMon; SMMon; Men; SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Medicinal: Las infusiones de esta planta se han tomado como laxante (Serranía de Cuenca).

Medicinal: Constituye un remedio para disminuir los niveles elevados de colesterol (Serranía de Cuenca).

Medicinal: Empleada para problemas hepáticos (Serranía de Cuenca).

Medicinal: También se ha utilizado para el tratamiento del reuma, mediante friegas (Serranía de Cuenca).

Observaciones

Esta planta se parece mucho a la garmaza (*Anacyclus clavatus*) según cuenta un informante de San Pablo de los Montes, pero la garmaza no se ha utilizado para hacer infusiones porque amarga mucho.

<i>Apium nodiflorum</i> (L.) Lag.	Berros (SMMon; SPaMon)	 
Familia: <i>Umbelliferae</i>		

Usos en el territorio

Culinario: Se comen crudos en ensalada, aunque estos berros son de peor calidad que los berros de hoja redonda (*Rorippa nasturtium-aquaticum*), como cuenta un vecino de San Pablo de los Montes (SMMon; SPaMon).

Observaciones

Los berros se crían en fuentes y arroyos de agua muy limpia.

<i>Arbutus unedo</i> L.	Madroña (SPaMon) 
Familia: <i>Ericaceae</i>	



Usos en el territorio

Ganadero: La madroña se empleaba para la fabricación de la estructura rígida sobre la que se realizaba el chozo de los pastores (SPaMon).

Construcción: Con madroña se fabricaban las vigas para la construcción de algunas viviendas. Las vigas de esta madera eran las más duras y no se apolillaban nunca (SPaMon).

Ornamental: Se cultiva en parques y jardines como ornamental (SPaMon).

Culinario: Sus frutos, denominados "madroños" se recogían cuando estaban bien

maduros para su consumo en crudo (SPaMon).

Melífera: Es una planta considerada como melífera (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Las hojas se las come el ganado (Montes de Toledo).

Doméstico: En las casas se colocaba un tallo nuevo de madroño para que se pegaran los insectos en él (P. N. Cabañeros).

Culinario: Sus frutos se han empleado para elaborar licor (Montes de Toledo).

Medicinal: La raíz se cocía como remedio para los cólicos (P. N. Cabañeros).

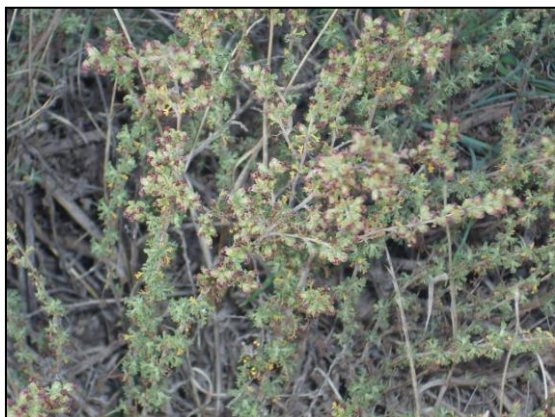
Medicinal: La raíz también se ha empleado como remedio para los granos (S^a San Vicente).

Religioso: Se utilizaba para hacer ramos para adorno en distintas festividades religiosas (Enguídanos).

Observaciones

Especie amenazada con categoría de Interés Especial en el CREA.

Artemisia herba-alba Asso	Turra (Cam; SDoCau)	
Familia: <i>Compositae</i>		



Usos en el territorio

Combustible: Esta planta se ha utilizado para encender el fuego en lumbres y estufas (Cam; SDoCau).

Doméstico: Planta empleada para fabricar escobas (Cam; SDoCau).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Se esparcía por el suelo de los corrales para que no proliferaran las pulgas (Serranía de Cuenca).

Observaciones

Según los vecinos del municipio de Santo Domingo-Caudilla, esta planta desprende un aroma muy fuerte y un poco desagradable.

Arundo donax L.	Cañas (Cas; Port; Fuen; Nov; Torr; Ger; SMMon; SPaMon) Cañizo (Cam; SDoCau; Ger)	
Familia: <i>Gramineae</i>		

Usos en el territorio

Agrícola: Sus tallos se cortaban en trozos y se empleaban como hitos para marcar la posición donde se debían plantar las cepas de las vides en Fuensalida. También se marcaban la posición de las matas de melón en Portillo de Toledo (Fuen; Port).

Agrícola: Con trocitos de cañas se fabricaban dediles para proteger los dedos de la mano que sujeta la mies, en la tarea de segar el cereal (SMMon).

Agrícola: En las huertas se han colocado cañas para levantar hortalizas como los tomates o las judías que se enredaban en estas cañas (Cas, Fuen).

Construcción: Las cañas o cañizos han sido ampliamente utilizados para la fabricación de los techos de las viviendas antiguas. Eran techos muy resistentes sobre los cuales se colocaban las tejas (Cas; LVenRet; Cam; Nov; SDoCau; Ger; SMMon).

Doméstico: Se utilizaba para limpiar los techos de los hogares, para ello se colocaba un trapo en el extremo de la caña y se alcanzaba a la altura requerida (Fuen, Ger).

Doméstico: Las cañas se utilizaban para alcanzar a enjalbregar las partes más altas de las viviendas (Ger).

Cinegético: Con las cañas se fabrican los “puestos” para la caza de la perdiz. Estos “puestos” sirven para esconderse y esperar la llegada de las perdices (Cas).

Cinegético: En alguna ocasión se colocaban ballestas en los extremos de las cañas y se colocaban en las partes más altas de los árboles. De esta forma era fácil cazar pájaros (Torr).

Ocio: En otra época, los niños fabricaban sus propios juguetes. La caña era de los materiales más utilizados para estos juguetes, ya que era fácil de cortar; se construían carretas y yuntas de bueyes en miniatura (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Se empleaba para entablillar a los animales en caso de la rotura de una pata (*S^a Segura y Alcaraz*).

Artesanal: Se empleaba en cestería mediante tiras longitudinales cortadas de los tallos (*Enguídanos*).

Culinario: Se echaban las hojas en el aderezo de las aceitunas para que no se pusieran blandas (*Enguídanos*).

Medicinal: Se colocaban las hojas sobre las heridas para facilitar la curación (*Enguídanos*).

Cinegética: Con esta planta se fabricaban cañas de pescar (*P. N. Cabañeros; Serranía de Cuenca*).

Ocio: Con el tallo se fabricaba una especie de flauta (*Enguídanos*).



<i>Asparagus acutifolius</i> L.	Esparraguera (<i>Val; Cas; LVenRet; Cam; SDoCau; Nov; Torr; Ger; Esc; LPueMon; SMMon; Men; SPaMon</i>)	 
Familia: <i>Liliaceae</i>		

Usos en el territorio

Culinario: Los brotes tiernos denominados “espárragos” o “espárragos trigueros” son muy valorados en gastronomía. Su uso está muy extendido en todo el territorio para la elaboración de tortillas y revueltos (*Val; Cas; LVenRet; Cam; SDoCau; Nov; Torr; Ger; Esc; LPueMon; SMMon; Men; SPaMon*).

Observaciones

Muchos informantes coinciden en que hace unos años había más esparragueras en el campo, pero que actualmente son más escasas debido a la acción de los tractores que roturan el terreno más intensamente. Existe un dicho relativo al momento idóneo para recoger espárragos cuando están más tiernos: “*Los de abril para mí y los de mayo para mi amo*”.



<i>Asparagus officinalis</i> L.	Esparraguera de huerta (<i>Fuen; SPaMon</i>)	 
Familia: <i>Liliaceae</i>		

Usos en el territorio

Agrícola: Especie cultivada en huertos (*Fuen; SPaMon*).

Observaciones

Un vecino de Fuensalida cuenta que para obtener mayor número de espárragos de las esparragueras de huerta, se deben dejar sin recoger los espárragos durante dos años después de cultivarlas.



<i>Asphodelus aestivus</i> Brot.	Gamona (SPaMon)	
Familia: <i>Liliaceae</i>	Gamonito (SPaMon)	

Usos en el territorio

Ganadero: Las hojas cocidas de esta planta se utilizaban para dar de comer a los “guarros” (SPaMon).

Doméstico: Los tallos se utilizaban como candil, ya que se prendía fuego y ardía muy bien (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Melífera: Planta considerada como melífera (P. N. Cabañeros).



<i>Avena sativa</i> L.	Avena (Torr; Ger; Esc)	
Familia: <i>Gramineae</i>		

Usos en el territorio

Ganadero: Es una planta empleada como forrajera para la alimentación del ganado (Torr; Ger; Esc).

Agrícola: Constituye uno de los cultivos herbáceos más importantes del territorio (Torr; Ger; Esc).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Medicinal: Se cocían los granos de avena y se daban friegas en zonas con problemas para la circulación de la sangre (P. N. Cabañeros).



<i>Avena sterilis</i> L.	Avena (Nov)	
Familia: <i>Gramineae</i>	Avena loca (Cas)	

Usos en el territorio

Ganadero: Planta que gusta al ganado como comestible (Cas; Nov).

Observaciones

Un vecino de Novés cuenta que por las mañanas cuando la hierba estaba mojada por la escarcha y el ganado comía demasiada avena loca, los pastores debían tener cuidado porque a veces los animales se “embasquillaban” y enfermaban, e incluso podía morir. Para evitar que murieran sus animales, los pastores realizaban sangrías en los lagrimales de los animales, pero muchas veces no era un remedio exitoso.



<i>Bidens aurea</i> (Aiton) Scheff.	Té (Cas; SMMon)	
Familia: <i>Compositae</i>		

Usos en el territorio

Medicinal: Con el té se elaboraban infusiones empleadas con carácter digestivo (Cas; SMMon).

Observaciones

Esta planta se cultivaba ocasionalmente en las zonas más húmedas de los huertos de municipios como Casarrubios del Monte o San Martín de Montalbán.

<i>Brassica rapa</i> L.	Nabo (SPaMon)	
Familia: <i>Cruciferae</i>		

Usos en el territorio

Agrícola: Especie cultivada en huertos (SPaMon).

<i>Bryonia dioica</i> Jacq.	Espárragos de nuez (SPaMon)	
Familia: <i>Cucurbitaceae</i>		



Usos en el territorio

Culinario: Los brotes de esta planta se emplean en cocina en la elaboración de guisos y tortillas (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Medicinal: Se ha utilizado para calmar las picaduras de alacranes (P. N. Cabañeros).

Medicinal: Su raíz se ha utilizado para desinfectar y cicatrizar heridas (Serranía de Cuenca).

Tóxico: Sus frutos son muy tóxicos (Serranía de Cuenca).

<i>Cannabis sativa</i> L.	Cañamones (SPaMon) 
Familia: <i>Cannabaceae</i>	

Usos en el territorio

Tóxico: Según un vecino de San Pablo de los Montes, la planta de los cañamones cuando se echaba entre la paja y los animales la comían, se intoxicaban y podían morir (SPaMon).

Observaciones

Ganadero: Se daba de comer a las aves de corral (S^a Segura y Alcaraz).

Culinario: Se sembraban porque los cañamones se comían tostados (Montes de Toledo; Enguídanos; S^a Segura y Alcaraz).

Doméstico: Los tallos se machacaban para obtener fibras y elaborar tejidos (Enguídanos; Serranía de Cuenca; P. N. Cabañeros; S^a Segura y Alcaraz).

Religioso: Las mujeres se lo restregaban por el pelo el día de San Juan (Enguídanos).

<i>Capsicum annum</i> L.	Pimiento (Cam; Ger) 
Familia: <i>Solanaceae</i>	

Usos en el territorio

Agrícola: Especie cultivada en huertos por su importancia en alimentación (Cam; Ger).

<i>Carduus bourgeanus</i> Boiss. & Reut. subsp. <i>bourgeanus</i>	Cardo borriquero (Torr) 
Familia: <i>Compositae</i>	

Usos en el territorio

Ganadero: Las hojas de este cardo se la comen los burros, de ahí que reciba el nombre de “cardo borriquero” (Torr).

<i>Castanea sativa</i> Mill.	Castaño (Nov; SDoCau)	
Familia: <i>Fagaceae</i>		

Usos en el territorio

Agrícola: Las varas para varear la aceituna se fabricaban de madera de castaño, y las traían de otras regiones donde hay castaños para venderlas en municipios como Novés (Nov).

Culinario: Las castañas se asaban y les gustaban mucho a los niños, principalmente (SDoCau).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Combustible: Los “erizos” que cubren a las castañas se han utilizado como combustible de estufas (S^a San Vicente).

Construcción: Su madera se ha empleado para las vigas en la construcción de las viviendas y otros utensilios (P. N. Cabañeros; S^a San Vicente).

Observaciones

Los castaños están ausentes en el territorio toledano de la Cañada Real Segoviana. Únicamente, en Santo Domingo-Caudilla, un vecino cuenta que existía algún castaño en los patios de las casas.

<i>Centaurea paniculata</i> L. subsp. <i>castellana</i> (Boiss. & Reut.) Dost I	Amargosa (LVenRet) Amarguillo (LVenRet; Men; SPaMon) Margosa (Cam) Margosilla (Men; SPaMon) Escoba amarga (Cas)	
Familia: <i>Compositae</i>		

Usos en el territorio

Doméstico: Planta cuyo uso para la fabricación de escobas, es muy extendido en el territorio. Sus escobas reciben diferente nombre dependiendo del municipio, denominándose “escobas amargas”, “escobas de amarguillo”, “escobas de margosilla” o escobas de amargosa”. Estas escobas son vastas y se empleaban para los corrales y patios (Cas; LVenRet; Cam; Nov; Men; SPaMon).

Observaciones

Esta planta se recogía de los linderos donde se crece.

<i>Chamomilla aurea</i> (Loefl.) J.Gay ex Coss. & Kralik	Manzanilla (<i>Torr; Esc</i>)	
Familia: <i>Compositae</i>		

Usos en el territorio

Medicinal: Se utiliza para lavarse los ojos cuando se tenía alguna molestia por irritación. Se empleaba en forma de infusión, cociendo la planta cuando se encontraba en flor (*Torr; Esc*).

<i>Chamomilla recutita</i> (L.) Rauschert	Manzanilla (<i>Cas; SMMon</i>)	
Familia: <i>Compositae</i>	Camomila (<i>SMMon</i>)	

Usos en el territorio

Medicinal: Se elaboraban infusiones de esta planta para calmar los dolores de tripa (*Cas; SMMon*).

Observaciones

Esta planta se cría cultivada en huertas o como naturalizada. Algún vecino de Casarrubios del Monte cuenta que la cultivaba en su huerto.

<i>Chondrilla juncea</i> L.	Ajunjera (<i>Cam; Ger; SPaMon</i>)	
Familia: <i>Compositae</i>		



Usos en el territorio

Culinario: Esta planta se comía como “pasatiempos”, ya que en crudo, los tallos cuando están tiernos se comían como si fueran chicle. Era muy conocida entre los niños (*Cam; Ger; SPaMon*).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Es buen comestible para el ganado (*Montes de Toledo*).

Doméstico: Se ha empleado para la elaboración de escobas (*Montes de Toledo; Enguídanos*).

Culinario: Se utilizaba como verdura en ensaladas (*Serranía de Cuenca*).

<i>Cicer arietinum</i> L.	Garbanzos (Ger)	
Familia: <i>Leguminosae</i>		

Usos en el territorio

Agrícola: Uno de los cultivos herbáceos del territorio con fines alimentarios (Ger).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Simbólico: Para eliminar verrugas había que tirar el mismo número de garbanzos por un pozo que verrugas se tenía (Serranía de Cuenca; La Sagra).

Simbólico: Un ramo de garbanzos se ponía en las casas de las mozas que eran “salás” (Montes de Toledo).



<i>Cichorium intybus</i> L.	Chicoria (LVenRet)	
Familia: <i>Compositae</i>		

Usos en el territorio

Culinario: Esta planta se ha empleado como comestible en la elaboración de ensaladas (LVenRet).

Medicinal: Tiene propiedades para el buen funcionamiento del aparato digestivo (LVenRet).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Medicinal: Se ha utilizado para disminuir los niveles de azúcar en la sangre (Serranía de Cuenca).

Medicinal: También se ha utilizado para estimular el apetito (Cantalojas).



<i>Cistus ladanifer</i> L. subsp. <i>ladanifer</i>	Jara (Esc; SMMon; SPaMon)	
Familia: <i>Cistaceae</i>		

Usos en el territorio

Ganadero: Planta que gusta al ganado como comestible (SPaMon).

Ganadero: Las matas de jara se utilizaban para la construcción de los chozos de los pastores, como cubierta del techo (SPaMon).

Ganadero: Con la jara se disponían pasillos para ordeñar al ganado de forma ordenada, cuando había que realizar el ordeño en el monte (SPaMon).

Ganadero: La madera de la jara se empleaba en la fabricación de los badajos de los cencerros. Era la mejor madera para tallar estos elementos porque es muy dura (SPaMon).

Combustible: La jara se ha utilizado como combustible de los hornos de leña de los panaderos y de las estufas de los hogares. La jara calentaba mucho en poco tiempo (Esc; SMMon; SPaMon).

Combustible: También se empleaba la leña de la jara para los hornos en la fabricación de cal. El horno se cerraba totalmente con leña de jara y se calentaba en mitad la roca para hacer la cal (SPaMon).

Combustible: La jara se ha empleado para hacer picón en los Montes de Toledo. Para la elaboración del picón se hacía un buen montón de leña y se iba quemando poco a poco. Luego se tenía que apagar bien antes de que se consumiera por completo. El apagado del picón debía hacerse con cuidado añadiendo poco agua (SPaMon).

Construcción: En los Montes de Toledo, eran muy comunes los techos fabricados con haces de jara que se cosían con esparto (*Stipa tenacissima*) a las vigas. Estos techos eran muy resistentes, principalmente si no se mojaban (SPaMon).

Melífera: La jara se considera como planta melífera, pero nos cuenta un vecino de San Pablo de los Montes, que las abejas no acuden a la jara para la elaboración de miel, si no que la jara únicamente proporciona el polen que llevan las abejas en las patas (SPaMon).

Melífera: La madera de la jara se empleaba en apicultura para fabricar clavos que permitieran unir las colmenas (SPaMon).



Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Se ha utilizado para “ahijar” a los corderos y cabritillos (P. N. Cabañeros).

Ganadero: Con jara se entablillaban las patas al ganado (S^a San Vicente).

Ganadero: Se utilizaba en los corrales del ganado para evitar la proliferación de parásitos (Serranía de Cuenca).

Ganadero: La jara se ha empleado para desinfectar las heridas de los animales (P. N. Cabañeros; Serranía de Cuenca).

Recursos naturales y etnobotánica: usos y aprovechamientos de las plantas de la Cañada Real Segoviana en Toledo

Doméstico: La corteza de la jara se ha fumado como sustituto del tabaco (*P. N. Cabañeros; Montes de Toledo*).

Doméstico: El “ládano” como se conoce a la sustancia pringosa de la jara, se ha empleado en perfumería (*S^a Segura y Alcaraz*).

Culinario: La jara producía una sustancia a consecuencia de un parásito. Esta sustancia se comía y estaba dulce (*Montes de Toledo*).

Medicinal: Los “cogollos” de la flor cocidos se han empleado para tratar las afecciones respiratorias (*P. N. Cabañeros*).

Medicinal: Se ha utilizado en infusión para “cortar” las diarreas (*P. N. Cabañeros*).

Medicinal: Empleada como desinfectante de heridas (*P. N. Cabañeros; Serranía de Cuenca*).

Tóxico: Si el ganado comía muchas flores de jara cuando estaban mojadas podían enfermar, e incluso morir (*Montes de Toledo*).

Cinegética: Con palitos de jara y cerdas de caballo se fabricaban trampas para las perdices (*Montes de Toledo*).

Ocio: Los niños utilizaban los frutos como peonza (*Campana de Oropesa*).

Observaciones

Un informante de San Pablo de los Montes cuenta una curiosidad sobre la jara, y es que en las zonas donde se hace picón y se quema la jara, después crecen nuevas matas de jara a partir de las semillas que se quedan en el suelo.



<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.)	Sandía (<i>Val; Cam; Torr; Ger</i>)  
Familia: <i>Cucurbitaceae</i>	

Usos en el territorio

Agrícola: Especie cultivada en huertos (*Val; Cam; Torr; Ger*).



<i>Citrus x limon</i> (L.) Burm. f.	Limonero (<i>SDoCau</i>)  
Familia: <i>Rutaceae</i>	

Usos en el territorio

Agrícola: Árbol frutal cultivado en el territorio (*SDoCau*).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Medicinal: Los limones han sido empleados para el tratamiento de afecciones respiratorias (*S^a Segura y Alcaraz*).

Medicinal: También se ha incluido en las infusiones digestivas (*S^a Segura y Alcaraz*).

Observaciones

Frutal escaso, únicamente un vecino de Santo Domingo-Caudilla cuenta que aparece en algunos patios y jardines del municipio.



<i>Citrus x sinensis</i> Osbeck	Naranja (Cam; SDoCau)	 
Familia: Rutaceae		

Usos en el territorio

Agrícola: Árbol frutal cultivado en el territorio (Cam; SDoCau).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Doméstico: La corteza se ha utilizado para elaborar colonia (S^a Segura y Alcaraz).

Culinario: Muchas bebidas y licores típicos poseen naranja entre sus ingredientes de elaboración (S^a Segura y Alcaraz).

Medicinal: La infusión de su hoja se utilizaba como sedante (P. N. Cabañeros).

Observaciones

Es un frutal muy escaso.

<i>Convolvulus arvensis</i> (L.) Roemer & Schultes	Corregüela (Nov)	 
Familia: Convolvulaceae		

Usos en el territorio

Ganadero: Planta que gusta al ganado como comestible (Nov).

Observaciones

Un vecino de Novés cuenta que por las mañanas cuando la hierba estaba mojada por la escarcha y el ganado comía demasiada corregüela, los pastores debían tener cuidado porque a veces los animales se “embasquillaban” y enfermaban, e incluso podía morir. Para evitar que murieran sus animales, los pastores realizaban sangrías en los lagrimales de los animales, pero muchas veces no era un remedio exitoso.

<i>Crataegus monogyna</i> Jacq.	Majuela (Cas) Majoletto (SDoCau) Majuelo (LVenRet) Manjuleto (SPaMon) Cancaramujo (SPaMon) Espino (Cas; Cam) Orojuela (Cam)	
Familia: <i>Rosaceae</i>		



Usos en el territorio

Culinario: Los frutos de esta planta, denominados “majoletas” son comestibles, aunque no de muy buena calidad. Los frutos eran recogidos principalmente por los niños (Cas; LVenRet; Cam; SDoCau; SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Los frutos se les echaban a los cerdos y las hojas eran comidas por las cabras (Serranía de Cuenca; S^a San Vicente).

Agrícola: La madera se empleaba para fabricar astiles de herramientas agrícolas (Serranía de Cuenca).

Agrícola: Especie portainjertos de árboles frutales (Enguñdanos).

Doméstico: Con la madera se tallaban cucharas (Montes de Toledo).

Culinario: Los frutos se utilizaban para hacer ciertos licores (Enguñdanos).

Culinario: Las hojas tiernas se comían en ensalada (Enguñdanos).

Melífera: Planta considerada como melífera (Serranía de Cuenca).

Medicinal: La infusión de sus flores se recomendaba para los problemas de la circulación de la sangre (Cantaloja; Serranía de Cuenca).

Medicinal: En infusión era muy recomendable para tratar los resfriados (Serranía de Cuenca).

Medicinal: Esta infusión también poseía efectos sedantes (Cantaloja; P. N. Cabañeros; Serranía de Cuenca).

Simbólico: Los quintos ponían ramos de espino en las ventanas de las chicas que les gustaban (Enguñdanos; S^a San Vicente).

Observaciones

Los frutos del majuelo también son ingeridos por los pájaros.

<i>Crepis vesicaria</i> L. subsp. <i>haenseleri</i> (Boiss. ex DC.) P.D. Sell.	Achicoria (SPaMon)	
Familia: <i>Compositae</i>		

Usos en el territorio

Culinario: Las hojas de esta planta se preparaban en ensalada. Para ello se debía lavar muy bien la planta, retirando varias veces el agua para que se quitara el amargor (SPaMon).

<i>Cucumis melo</i> L.	Melones (Val; Cam; Torr; Ger)	
Familia: Cucurbitaceae		

Usos en el territorio

Agrícola: Especie cultivada en huertos (Val; Cam; Torr; Ger).

--

<i>Cucumis sativus</i> L.	Pepino (LPueMon)	
Familia: Cucurbitaceae		

Usos en el territorio

Agrícola: Especie cultivada en huertos.

Otros usos en Castilla-La Mancha

Medicinal: Los pepinos se maceraban en aguardiente y se utilizaba para calmar los dolores de tripa (S^a Segura y Alcaraz; P. N. Cabañeros; Serranía de Cuenca; Campana de Oropesa; La Mancha; Montes de Toledo).

--

<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne in Lam.	Calabaza (SDoCau; Ger)	
Familia: Cucurbitaceae		

Usos en el territorio

Agrícola: Especie cultivada en huertos por su interés en alimentación (SDoCau; Ger).

Culinario: Las calabazas se empleaban para la elaboración de algunos postres como el arrope. Para ello se corta en trozos pequeños y se cuece bien, para mezclarla adecuadamente con los otros ingredientes como el mosto y el azúcar (SDoCau; Ger).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Se utilizaba para la alimentación del cerdo (Serranía de Cuenca).

Culinario: Se utilizaba para añadirla en la masa de las morcillas en la matanza del cerdo (Campana de Oropesa; Montes de Toledo; S^a San Vicente).

--

<i>Cucurbita pepo</i> L.	Calabacín (Torr)	
Familia: <i>Cucurbitaceae</i>		

Usos en el territorio

Agrícola: Especie cultivada en huertos por su interés en alimentación (Torr).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Utilizado como pienso para el ganado (S^a Segura y Alcaraz).

--

<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	Membrillo (Fuen; SDoCau; Ger; SMMon; Men; SPaMon)	
Familia: <i>Rosaceae</i>		

Usos en el territorio

Agrícola: Árbol frutal cultivado en el territorio (SDoCau; SPaMon).

Agrícola: El membrillo se emplea como especie portainjertos de otros árboles frutales como los perales. Existe un dicho en el municipio de Fuensalida para recordar que especies se pueden emplear como portainjertos de los frutales: “las pipas con las pipas y los cuajos con los cuajos” (Fuen).

Culinario: Los frutos de este árbol se han empleado en la elaboración de confituras y postres como la “carne membrillo”. Se prepara el membrillo en trozos pequeños y se cuece muy bien. Después se pesa el membrillo cocido y se añade la misma cantidad de azúcar. Por último se remueve bien hasta que se consigue una buena mezcla (SDoCau; Ger; SMMon; SPaMon).

Medicinal: La “carne membrillo” es un buen remedio para “cortar” la diarrea (Men).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Doméstico: Utilizado como ambientador en los armarios (P. N. Cabañeros; Serranía de Cuenca).

Culinario: Con los membrillos se han elaborado licores (S^a Segura y Alcaraz).

--

<i>Cynara humilis</i> L.	Cardo (Ger; SPaMon) Alcachofa (SPaMon)	
Familia: <i>Compositae</i>		

Usos en el territorio

Culinario: La flor de esta planta se utilizaba como cuajo para la elaboración de quesos (Ger; SPaMon).

--

<i>Cynara scolymus</i> L.	Alcachofas (Fuen) 
Familia: <i>Compositae</i>	

Usos en el territorio

Agrícola: Especie cultivada en huertos. Para conseguir las alcachofas más tiernas, un vecino de Fuensalida recomienda cambiar la localización de las plantas todos los años. Para ello se extraen las raíces con yemas, y se siembran en otro lugar (Fuen).

Culinario: Los capítulos florales de esta planta se utilizan con fines gastronómicos, antes de que se desarrolle la flor (Fuen).

Observaciones

Culinario: Se ha empleado su flor como cuajo para la elaboración de queso (Serranía de Cuenca; S^a Segura y Alcaraz).

Medicinal: La hoja de la alcachofa en infusión se ha utilizado como remedio para la diabetes (P. N. Cabañeros).

<i>Cynodon dactylon</i> (L.) Pers.	Grama (Fuen; SDoCau; SPaMon) 
Familia: <i>Gramineae</i>	

Usos en el territorio

Ganadero: Planta que gusta al ganado como comestible. Principalmente se la comían los caballos y los borricos (SPaMon).

Medicinal: Con las raíces de la grama se preparaba una infusión muy recomendable para el tratamiento del reuma (SDoCau).

Literario: Existe un dicho en Fuensalida que dice: “Tres cosas malas tiene Castilla, tiene la grama y la retama, y la gente de Villamiel” (Fuen).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Medicinal: Las infusiones de la raíz de esta planta se empleaban para tratar las dolencias del riñón (S^a Segura y Alcaraz; P. N. Cabañeros; Serranía de Cuenca).

Observaciones

Según un vecino de Santo Domingo-Caudilla, esta planta cuando crece en las huertas es muy perjudicial porque es muy difícil de eliminar. Posee unos rizomas que se extienden mucho y de las que surgen numerosos brotes.

<i>Cyperus longus</i> L.	Juncia (Cas; LVenRet; Fuen; SDoCau; Ger; SMMon; SPaMon) 
Familia: <i>Cyperaceae</i>	

Usos en el territorio

Agrícola: Los tallos de esta planta se empleaban para atar los injertos que se realizan a “púa” o “yema”, como los injertos de la vid. Estos elementos debían ser vegetales para que se pudrieran y no “ahogaran” a la planta (LVenRet; Fuen).

Agrícola: Algunos agricultores utilizaban la juncia para atar las lechugas, porque se ponían más blancas y tiernas en el interior (Cas; Ger).

Artisanal: La juncia se empleaba para hacer todo tipo de cuerdas empleadas en diferentes usos. Para trabajar con ella debía secarse antes de usarla y mojarla inmediatamente antes de usarla (Cas; LVenRet; SDoCau; SPaMon).

Doméstico: También se empleaba para atar las ristras de los ajos, y para colgar los racimos de uvas y los melones para que se conservaran durante más tiempo en las casas (LVenRet; SMMon; SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Religioso: Se esparcía junto a plantas aromáticas, en las procesiones del Corpus (Montes de Toledo).

Observaciones

Esta planta se recogía en los arroyos y zonas húmedas del territorio.

<i>Cytisus multiflorus</i> (L'Her.) Sweet	Marihuela (SMMon; SPaMon) Retama (SPaMon) 
Familia: <i>Leguminosae</i>	

Usos en el territorio

Ganadero: Planta empleada en los Montes de Toledo para cubrir los chozos de los pastores (SPaMon).

Combustible: Se empleaba como combustible del horno de leña de los panaderos y también de las estufas de las casas (SMMon, SPaMon).

Combustible: Además se ha utilizado para encender el fuego y para “churruscar” el pelo del cerdo en la matanza (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Doméstico: Planta adecuada para la fabricación de escobas (P. N. Cabañeros).

Melífera: Especie considerada como melífera (P. N. Cabañeros).

<i>Cytisus scoparius</i> (L.) Link subsp. <i>scoparius</i>	Hiniesta (LVenRet)	
Familia: Leguminosae		

Usos en el territorio

Combustible: Se empleaba como combustible de las estufas y hornos en los hogares (LVenRet).

Doméstico: La hiniesta también era muy adecuada para la fabricación de escobas (LVenRet).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Este arbusto es comido por el ganado (Montes de Toledo; S^a Segura y Alcaraz).

Ganadero: Se curan ciertos problemas digestivos del ganado (S^a San Vicente).

Combustible: Empleado para “churruscar” el cerdo en la matanza (Campana de Oropesa).

Melífera: Planta considerada melífera (P. N. Cabañeros).



<i>Daphne gnidium</i> L.	Torvisco (Torr; LPueM)	
Familia: Thymelaceae	Torvisca (SPaMon)	



Medicinal: Para calmar los dolores de muelas, se colocaba en los dientes un trocito del tallo de esta planta (LPueMon).

Tóxico: Es una planta considerada tóxica, el ganado no se la come (LPueMon; SPaMon).

Simbólico: En opinión de algunas personas, esta planta eliminaba el “mal de ojo” (Torr; Longobardo & al., 2006).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Utilizada para evitar la proliferación de parásitos en los corrales del ganado (P. N. Cabañeros; Serranía de Cuenca; Enguídanos; Campana de Oropesa).

Ganadero: Se ataba una correa de torvisco en el rabo de los animales para “cortar” la diarrea (P. N. Cabañeros; Serranía de Cuenca; S^a San Vicente).

Construcción: Las correas de torvisco se utilizaban para atar los techos y las vigas en la construcción de casas y chozos (Serranía de Cuenca).

Cinegético: Esta planta se utilizaba para la pesca llevada a cabo a partir del atontamiento de los peces provocado por las sustancias tóxicas de la planta (Serranía de Cuenca; Montes de Toledo).

Simbólico: Existe un remedio mágico para eliminar las verrugas (Campana de Oropesa).

Usos en el territorio

Ganadero: De los tallos de la torvisca se extraían unas correas que los pastores empleaban para castrar a algunos machos (SPaMon).



<i>Daucus carota</i> L. subsp. <i>sativus</i> (Hoffm.) Schübl. & G. Martens	Zanahoria (Cam)	C 
Familia: <i>Umbelliferae</i>		

Usos en el territorio

Agrícola: Especie cultivada en huertos por su interés en alimentación (Cam).

<i>Echium plantagineum</i> L.	Chupamieles (Torr; Esc)	S 
Familia: <i>Boraginaceae</i>	Mielera (Cam)	

Usos en el territorio

Culinario: Los niños chupaban la base del tubo de la corola de sus flores porque posee un sabor dulce que les gustaba mucho (Cam; Torr; Esc).

Melífera: Es una planta considerada como melífera (Cam).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Empleada como alimento del ganado (Campana de Oropesa).

Culinaria: Esta planta se comía cocinada en guisos (P. N. Cabañero).

<i>Erica arborea</i> L.	Berezo castellano (SPaMon)	S 
Familia: <i>Ericaceae</i>		

Usos en el territorio

Artesanal: Con la madera de la cepa de esta planta, se fabricaban pipas y cachimbos para fumar. Para trabajar esta madera y que no se rompiera al tallarla, se debía primero cocer (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Doméstico: Se ha utilizado para la fabricación de escobas para barrer los corrales (Serranía de Cuenca).

<i>Erica australis</i> L.	Berezo colorao (SPaMon)  
Familia: <i>Ericaceae</i>	

Usos en el territorio

Combustible: Este es el berezo más adecuado como combustible para las fraguas de los herreros (SPaMon).

--

<i>Erica sp. pl.</i>	Berezo (SPaMon)  
Familia: <i>Ericaceae</i>	

Usos en el territorio

Ganadero: Planta que gusta al ganado como comestible (SPaMon).

Combustible: Los berezos se empleaban para la elaboración de carbón en los Montes de Toledo (SPaMon).

Melífera: Es una planta considerada como melífera. Da lugar a miel de color muy oscuro (SPaMon).

--

<i>Erica tetralix</i> L.	Berezo de los trampales (SPaMon)  
Familia: <i>Ericaceae</i>	

Usos en el territorio

Doméstico: Esta planta era adecuada para la fabricación de escobas muy duras que se utilizaban para barrera las eras, los corrales y los patios de las casas; y que se denominaban “escobas de trampal” o “escobas de regüerno” (SPaMon).

Observaciones

En los Montes de Toledo, a las turberas y lugares encharcados se les denominan “trampal”.

--

<i>Erophaca baetica</i> (L.) Boiss. subsp. <i>baetica</i>	Garbanzuelo (SPaMon)	
Familia: <i>Leguminosae</i>		

Usos en el territorio

Tóxico: Si las ovejas y las cabras se comían esta planta se morían. Un vecino de San Pablo de los Montes cuenta que las vacas que se comían el garbanzuelo se volvían “locas” y si no se sangraba al animal, podía morir. En la mayoría de las ocasiones los sangrados tampoco eran eficaces (SPaMon).

<i>Eryngium campestre</i> L.	Cardicuca (Cam)	
Familia: <i>Umbelliferae</i>		



Usos en el territorio

Culinario: Este es el cardo al que se asocian las setas de cardo, muy valoradas en gastronomía. Por lo tanto, la aparición de este cardo es un indicador de la presencia de estas setas comestibles (Cam).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Culinario: Las hojas y tallos jóvenes se han utilizado en cocina (Cantalojas).

Combustible: En seco se ha utilizado para encender la lumbre (La Sagra).

Medicinal: Con la raíz de esta planta se preparaban unos enjuagues de boca para calmar el dolor de muelas (Serranía de Cuenca).

Medicinal: Como remedio para las almorranas se freía esta planta y se elaboraba una especie de pomada (S^a Segura y Alcaraz).

Simbólico: Se conocen varios remedios mágicos para la eliminación de verrugas, para evitar las rozaduras y para la picadura de algunas serpientes (Serranía de Cuenca; S^a San Vicente; Enguídanos).

<i>Eucalyptus camaldulensis</i> Dehnh.	Eucalipto (Cam; Ger, SMMon)	 
Familia: <i>Myrtaceae</i>	Eucálito (Torr; SPaMon)	

Usos en el territorio

Melífera: Es una planta considerada como melífera. De esta planta se obtiene una miel de color claro (SPaMon).

Medicinal: Para calmar el dolor de tripa se tomaba una infusión en la cual se cocían hojas de eucalipto (Torr; Ger).

Medicinal: Para los resfriados y otras enfermedades respiratorias, son muy recomendables los vapores de eucaliptos que se obtienen también cociendo las hojas (LVenRet; Ger).

Tóxico: Planta considerada como tóxica. Las hojas de este árbol no se las come el ganado (SMMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ornamental: Se cultiva con fines ornamentales (S^a Segura y Alcaraz).

Medicinal: Se preparaba una infusión para la diabetes (S^a Segura y Alcaraz).

Medicinal: Con los frutos se preparaba un enjuague para calmar el dolor de muelas (S^a Segura y Alcaraz).



<i>Ficus carica</i> L.	Higuera (LVenRet; Cam; SDoCau; Ger; SMMon; SPaMon)	 
Familia: <i>Moraceae</i>		

Usos en el territorio

Ganadero: En ocasiones, los higos secos se echaban de comer a los “guarros” (SDoCau).

Agrícola: Árbol frutal cultivado en el territorio (SDoCau; SMMon; SPaMon).

Agrícola: Con la madera de este árbol se han fabricado astiles para las herramientas agrícolas, pero no eran de muy buena calidad ya que su madera es muy blanda (Cam; SDoCau).

Culinario: Sus infrutescencias cuando están maduras, denominadas “higos” y “brevas”, son valoradas como comestibles en crudo (SDoCau; Ger; SMMon; SPaMon).

Culinario: Con los higos también se elaboraban mermeladas y compota de higo (SDoCau; Ger; SMMon; SPaMon).

Culinario: Con los higos se fabricaba una especie de torta dulce denominada “pan de higo” (SPaMon).

Culinario: Los higos cuando están muy maduros se dejan secar al sol y después se aplastan y se añaden harina. Preparados de esta forma están muy dulces y se conservan durante mucho tiempo (SDoCau; SPaMon).

Culinario: En Gerindote se introducía una bellota pelada en el interior de un higo seco, y los niños se lo comían como una golosina cuando no había otra cosa (Ger).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Combustible: Su madera se ha utilizado como combustible en las estufas (Enguñdanos).

Culinario: La hoja se le añade a las berenjenas en el encurtido (P. N. Cabañeros).

Medicinal: Los higos se empleaban en la elaboración de una especie de jarabe como remedio de las afecciones respiratorias (Serranía de Cuenca; P. N. Cabañeros).

Recursos naturales y etnobotánica: usos y aprovechamientos de las plantas de la Cañada Real Segoviana en Toledo

Medicinal: El látex de la planta se ha empleado para el tratamiento de las verrugas (*P. N. Cabañeros; La Sagra*).

Cinegético: El higo se utilizaba como cebo de pesca (*Enguídanos*).

Simbólico: Se colocaba una ramita de higuera en el balcón de una moza en las enramadas y significaba que estaba un poco loca (*Montes de Toledo*).

Observaciones

Este árbol además de ser cultivado, aparece como naturalizado en el territorio. Existen diferentes tipos de higueras, las blancas, las negras y las higueras “melares” que poseen los higos más dulces, como cuenta un informante de Santo Domingo-Caudilla.

<i>Flueggea tinctoria</i> (L.) G.L. Webster	Tamujo (<i>Men; SPaMon</i>)	
Familia: <i>Euphorbiaceae</i>		



Usos en el territorio

Doméstico: Con esta planta se elaboraban las “escobas de tamujo”. Los pastores utilizaban estas escobas para barrer sus corrales porque son muy buenas por su fuerza y flexibilidad (*Men; SPaMon*).

Observaciones

En el territorio esta planta no aparece y se traía de otros pueblos donde abunda, como Retuerta del Bullaque en la provincia de Ciudad Real.

<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Hinojo (<i>Val; LVenRet; Cam; Port; Fuen; SDoCau; Torr; Ger; LPueM; SMMon; SPaMon</i>)	
Familia: <i>Umbelliferae</i>	Hinojera (<i>Esc</i>)	

Usos en el territorio

Culinario: Su uso para el aderezo de las aceitunas de mesa está muy extendido en el territorio. Se cortan unos trocitos del tallo y se añaden al agua de las aceitunas junto al resto de ingredientes (*Val; LVenRet; Cam; Fuen; Port; Torr; Ger; Esc; LPueMon; SMMon; SPaMon*).

Culinario: En los encurtidos de las berenjenas, el tallo del hinojo cortado en trozos pequeños, se utiliza para atravesar la berenjena después de cortada (*SMMon*).

Culinario: El hinojo se emplea para dar sabor a los guisos, como el cocido y los platos cocinados con carne de caza (*LVenRet; SDoCau; Ger*).

Culinario: Se emplea además en postres como el arrope (*Val*).

Recursos naturales y etnobotánica: usos y aprovechamientos de las plantas de la Cañada Real Segoviana en Toledo

Medicinal: Las semillas del hinojo se utilizaban para disminuir las molestias producidas por los gases (*SMMon*).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Utilizada como alimento de los conejos (*Serranía de Cuenca; Campana de Oropesa; Enguídanos; S^a Segura y Alcaraz*).

Ganadero: Los vapores del hinojo se han utilizado para curar los resfriados de los animales (*Serranía de Cuenca; S^a Segura y Alcaraz*).

Agrícola: Se utilizaba para ahuyentar a los insectos cuando se almacenaba grano (*S^a Segura y Alcaraz*).

Doméstico: Se utilizaba un trocito de hinojo para perfumar la ropa (*Enguídanos*).

Culinaria: Se ha consumido cruda en ensaladas (*Serranía de Cuenca; S^a San Vicente; Enguídanos*).

Medicinal: En infusión también se toma como relajante (*Serranía de Cuenca*).

Medicinal: Se preparaban enjuagues para calmar el dolor de Muelas (*S^a Segura y Alcaraz*).

Medicinal: Se emplea para favorecer la eliminación de la orina (*Serranía de Cuenca; Enguídanos*).

Medicinal: Para calmar la irritación de los ojos se ha utilizado su infusión (*P. N. Cabañeros*).

Religioso: Se esparcía por el suelo en las procesiones del Corpus (*Campana de Oropesa*).



<i>Fraxinus angustifolia</i> Vahl	Fresno (<i>Cam; Fuen; Nov; Ger; SPaMon</i>) 
Familia: <i>Oleaceae</i>	

Usos en el territorio

Ganadero: Los palos de la estructura rígida de los chozos de los pastores se fabricaban con fresno (*SPaMon*).

Agrícola: La madera del fresno se ha utilizado para la fabricación de astiles para azadas y azadones, aunque los astiles de fresno eran de poca calidad ya que se rompían muy fácilmente por los nudos que presentan sus troncos y ramas (*Fuen; Nov; Ger; SPaMon*).

Agrícola: El fresno se empleaba en la construcción de utensilios de labranza en agricultura (*Fuen*).

Agrícola: Su madera también se ha empleado en la construcción de carros y carretas (*SPaMon*).

Artesanal: Los troncos del fresno poseen muchas verrugas y nudos de los cuales se obtenía madera para tallar utensilios como las horteras para el gazpacho (*SPaMon*).

Artesanal: Su madera además se ha utilizado en la fabricación de garrotes, aunque en seco el fresno se rompe mucho (*Cam; SPaMon*).

Construcción: Con los troncos de este árbol se fabricaban las vigas empleadas en la construcción de viviendas (*SPaMon*).

Religioso: El fresno se utilizaba como adorno en algunas procesiones. En Novés, en la procesión del Corpus se ponían ramos de fresno y otros árboles para adornar las calles (*Nov*).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Es una buena planta comestible para el ganado (*S^a Segura y Alcaraz; Montes de Toledo*).

Ganadero: Se utilizaba como tranquilizante de las hembras del cerdo cuando parían (*Enguídanos*).

Recursos naturales y etnobotánica: usos y aprovechamientos de las plantas de la Cañada Real Segoviana en Toledo

Doméstico: Las varas del fresno se utilizaban para golpear los colchones (*La Sagra*).

Doméstico: En las partes altas de los fresnos se dejaban reposar los quesos (*Montes de Toledo*).

Combustible: Se ha empleado como leña para las estufas (*S^a Segura y Alcaraz*).

Construcción: Su madera también se ha empleado en la fabricación de muebles (*S^a Segura y Alcaraz*).

Medicinal: La raíz se cocía como remedio para la fiebre (*P. N. Cabañeros*).

<i>Genista hirsuta</i> Vahl	Aulaga (<i>SPaMon</i>)	
Familia: <i>Leguminosae</i>	Abulaga (<i>LVenRet</i>)	
	Ajea (<i>Cam</i>)	



cerdo en la matanza. Esta planta arde muy bien aunque esté verde (*LVenRet*; *Cam*; *SPaMon*).

Ornamental: Como adorno en algunas fiestas, se recogían algunas matas de aulaga cuando estaban bien floridas y se colgaban del techo como “candelabros” muy vistosos (*SPaMon*).

Observaciones

Un vecino de San Pablo cuenta que en los aulagares no se podía ni andar porque esta planta pincha mucho, más aún que las zarzas.

Usos en el territorio

Combustible: Se empleaba para encender las lumbres y para “churruscar” el pelo del

<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.	Arrezul (<i>LPueMon</i>)	
	Arrezuz (<i>Torr</i> ; <i>Esc</i>)	
Familia: <i>Leguminosae</i>	Paleduz (<i>SDoCau</i>)	
	Paloduz (<i>Torr</i> ; <i>Esc</i>)	

Usos en el territorio

Culinario: El paloduz era muy valorado, principalmente entre los niños. Se pelaba un trocito de la raíz de esta planta y se chupaba porque tiene muy buen sabor (*SDoCau*; *Esc*).

Medicinal: Se cocía la raíz y se tomaba en infusión para curar los constipados (*SDoCau*; *Torr*).

Literario: En La Puebla de Montalbán existe un dicho relacionado con una calle del municipio que dice: “Calle de los Labradores, qué mal lo vais a pasar, ni sus dejan arrezul, ni tampoco rebuscar” (*LPueMon*, *Martín-Aragón*, 1986).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Medicinal: Se ha utilizado para tratar problemas digestivos (*Enguídanos*).

<i>Gossypium herbaceum</i> L.	Algodón (Torr)	
Familia: <i>Malvaceae</i>		

Usos en el territorio

Agrícola: Hacia los años 50 se introdujo el cultivo de algodón en el municipio de Torrijos, pero se deja de cultivar por los perjuicios ocasionados por plagas (Torr; Longobardo & al., 2006).

--

<i>Hedera helix</i> L.	Yedra (SPaMon)	
Familia: <i>Araliaceae</i>		

Usos en el territorio

Ornamental: Esta planta trepadora se utiliza en parques y jardines como ornamental (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Planta comestible para el ganado (Montes de Toledo).

Melífera: Planta considerada como melífera (P. N. Cabañeros; Montes de Toledo).

Medicinal: Con el fruto se preparaba una infusión para los dolores de riñón (S^a Segura y Alcaraz).

--

<i>Helianthus annus</i> L.	Girasol (Ger)	
Familia: <i>Compositae</i>		

Usos en el territorio

Culinario: Las semillas de de esta planta se dejan secar, y se obtienen las “pipas” que se comen como “pasatiempo” (Ger).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Melífera: Planta considerada como melífera (Enguñados).

--

<i>Helichrysum stoechas</i> (L.) Moench	Manzanilla (Fuen; SPaMon)	 
Familia: <i>Compositae</i>		

Usos en el territorio

Medicinal: Con esta planta se preparaban infusiones con propiedades digestivas. Para ello se recogía la planta y se hervía en un puchero con agua; después se extraía el agua y se tomaba en infusión (Fuen; SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Combustible: Esta planta se utilizaba para encender el fuego (Serranía de Cuenca).

Observaciones

Esta planta se criaba mucho en las eras, según cuenta un vecino de San Pablo de los Montes.

<i>Hordeum vulgare</i> L.	Cebada (Val; Torr; Ger; Esc; SMMon; SPaMon)	 
Familia: <i>Gramineae</i>		

Usos en el territorio

Ganadero: Es una planta empleada como forrajera para la alimentación del ganado (SPaMon).

Agrícola: Constituye uno de los cultivos herbáceos más importantes del territorio con interés en alimentación (Val; Torr; Ger; Esc; SMMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Culinario: Antiguamente se preparaba café de cebada (Montes de Toledo).

Medicinal: Se elaboraban remedios para la evacuación de la orina (Serranía de Cuenca).

<i>Juglans regia</i> L.	Nogal (Cam; SPaMon)	 
Familia: <i>Juglandaceae</i>		

Usos en el territorio

Agrícola: Árbol cultivado en el territorio por su interés en alimentación (Cam).

Artisanal: La madera de este árbol ha sido utilizada para tallar utensilios domésticos y otros elementos (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Construcción: La madera se ha utilizado en carpintería (Serranía de Cuenca; Enguñados; S^a Segura y Alcaraz).

Recursos naturales y etnobotánica: usos y aprovechamientos de las plantas de la Cañada Real Segoviana en Toledo

Doméstico: Las nueces se han empleado en cremas cosméticas (*Enguídanos*).

Doméstico: Los frutos y las hojas se han utilizado para teñir los tejidos (*P. N. Cabañeros; Enguídanos*).

Doméstico: En las casas se colocaba una rama para ahuyentar las moscas (*Serranía de Cuenca*).

Culinario: Con las nueces se elaboraba un licor (*Serranía de Cuenca; Enguídanos*).

Medicinal: Se ha empleado para fortalecer el pelo (*Serranía de Cuenca*).

Medicinal: Se elaboraba una infusión para las personas diabéticas y para controlar los niveles de colesterol (*Serranía de Cuenca; S^a Segura y Alcaraz*).

Medicinal: Remedio tradicional para las hemorroides (*Serranía de Cuenca*).

Medicinal: Se aplicaba en friegas para el reuma y para curar heridas (*S^a San Vicente; S^a Segura y Alcaraz*).

Ocio: Con los tallos se fabricaba una especie de flauta (*S^a San Vicente*).

Simbólico: Existía la creencia de que es malo ponerse a la sombra del nogal (*Serranía de Cuenca*).

Simbólico: Existía un remedio mágico para calmar los dolores (*Enguídanos; S^a Segura y Alcaraz*).

Observaciones

No es muy abundante en el territorio.



<i>Juniperus oxycedrus</i> L.	Enebro (<i>SPaMon</i>)	 
Familia: <i>Cupressaceae</i>	Nebro (<i>SPaMon</i>)	

Usos en el territorio

Combustible: El enebro se ha empleado para hacer carbón en los Montes de Toledo (*SPaMon*).

Construcción: Los troncos del enebro eran los mejores para obtener vigas empleadas en la construcción de las casas. Esta madera no se “pica” ni se estropea por los insectos (*SPaMon*).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Se cocían los gálbulos y se aplicaban sobre las heridas del ganado (*Enguídanos; Serranía de Cuenca; S^a Segura y Alcaraz*).

Ganadero: Las ramas tiernas son comidas por el ganado (*S^a San Vicente*).

Agrícola: Su madera se ha empleado en la fabricación de utensilios agrícolas (*Serranía de Cuenca; S^a Segura y Alcaraz*).

Artesanal: La madera se ha utilizado para tallar diversos utensilios (*S^a San Vicente*).

Doméstico: Sus fructificaciones se han utilizado en cosmética (*Enguídanos*).

Doméstico: Se utilizaba para dar buen olor a la ropa y para ahuyentar a las polillas (*Enguídanos; Serranía de Cuenca*).

Doméstico: Se fumaba la corteza de enebro como sustituto del tabaco (*S^a San Vicente*).

Medicinal: Empleado para calmar el dolor de muelas y de oídos (*Serranía de Cuenca; P. N. Cabañeros; S^a Segura y Alcaraz*).

Medicinal: Los gálbulos también se empleaban como diuréticos (*S^a Segura y Alcaraz*).

Simbólico: Existía un remedio mágico para la eliminación de verrugas (*Enguídanos; Serranía de Cuenca; S^a Segura y Alcaraz*).

Observaciones

Los enebros son muy escasos en el territorio.



<i>Lactuca sativa</i> L.	Lechuga (Cas; Ger)	 
Familia: <i>Compositae</i>		

Usos en el territorio

Agrícola: Especie cultivada en huertos por su interés en alimentación (Cas; Ger).



<i>Lagenaria</i> sp. pl.	Calabaza (Fuen)	 
Familia: <i>Cucurbitaceae</i>		

Usos en el territorio

Agrícola: Especie cultivada en huertos por su interés en alimentación (Fuen).

Ornamental: Algunas de las calabazas más pequeñas se cubrían de barniz y se pintaban con diversos colores, colocándose en los hogares como adorno (Fuen).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Doméstico: Las calabazas se empleaban para guardar agua y vino (Enguídanos; S^a Segura y Alcaraz).

Ocio: La calabaza se utilizaba para fabricar instrumentos musicales (Enguídanos).



<i>Lathyrus sativus</i> L.	Almortas (Torr; Ger) Pito (SPaMon)	 
Familia: <i>Leguminosae</i>		

Usos en el territorio

Agrícola: Constituye uno de los cultivos herbáceos más importantes del territorio (Torr).

Culinario: Es una planta cuyo fruto es una legumbre, empleada en guisos y otros platos (Ger; SPaMon).

Culinario: Con las semillas se hacía la harina de almortas, muy conocida para la elaboración de las gachas (Ger).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Se preparaba pienso para los cerdos (S^a Segura y Alcaraz).



<i>Laurus nobilis</i> L.	Laurel (<i>LVenRet</i> ; <i>Cam</i> ; <i>Port</i> ; <i>SDoCau</i> ; <i>Torr</i> ; <i>SPaMon</i>) 
Familia: <i>Lauraceae</i>	



ropa cuando se guardaba en los armarios (*SDoCau*).

Doméstico: El laurel también se ha utilizado para ahuyentar a las cucarachas en las viviendas (*SDoCau*).

Culinario: El laurel ha sido muy utilizado para condimentar ciertos guisos (*LVenRet*; *Port*; *Torr*; *SPaMon*).

Culinario: Utilizado también por algunas personas, para el aliño de las aceitunas entre los demás ingredientes (*Cam*; *Port*).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Medicinal: Se ha tomado en infusión como relajante (*Enguñanos*).

Medicinal: Se ha tomado como remedio para los resfriados (*S^a Segura y Alcaraz*).

Tóxico: En grandes cantidades, puede resultar tóxica (*Enguñanos*).

Religioso: Se bendicen las ramas el Domingo de Ramos y se colocan en las casas para protegerlas (*S^a San Vicente*).

Usos en el territorio

Doméstico: Se empleaba como antipolillas, introduciendo una ramita de laurel entre la

<i>Lavandula stoechas</i> L. subsp. <i>pedunculata</i> (Mill.) Samp. ex Rozeira	Cantueso (<i>SMMon</i>) Tomillo borriquito (<i>Men</i> ; <i>SPaMon</i>) Tomillo borriquero (<i>LVenRet</i> ; <i>SPaMon</i>) 
Familia: <i>Labiatae</i>	

Usos en el territorio

Ganadero: Planta que gusta al ganado como comestible. Los bueyes y mulas se lo comían muy bien (*LVenRet*; *SPaMon*).

Doméstico: Esta planta es aromática, y por lo tanto se empleaba para elaborar colonias y perfumes (*SPaMon*).

Ornamental: Esta planta además se ha utilizado como ornamental en parques y jardines (*SMMon*).

Melífera: Es una planta considerada como melífera (*SPaMon*).

Religioso: En municipios como San Pablo de los Montes se ha utilizado en la festividad del Corpus. Se esparcía por las calles junto a pétalos de rosa, para adornar y proporcionar buen aroma (*SPaMon*).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Combustible: Se utilizaba en seco para encender la lumbre (*Campana de Oropesa*).

Culinario: Un tipo de licor se preparaba con esta planta (*Serranía de Cuenca*).

Medicinal: Se ha empleado para la desinfección de heridas y como antiinflamatoria (*Cantalojas*; *La Mancha*; *Serranía de Cuenca*).

Medicinal: También se utilizaba como tratamiento de las afecciones respiratorias (*Cantalojas*; *Serranía de Cuenca*).



Lens culinaris Medik.

Familia: *Leguminosae*

Lentejas (Ger; Esc)



Usos en el territorio

Ganadero: Es una planta empleada como forrajera para la alimentación del ganado. Los animales las consumían cuando estaban secas (*Esc*).

Agrícola: Constituye uno de los cultivos herbáceos más importantes del territorio por su interés en alimentación (*Ger*).

<i>Lolium rigidum</i> Gaudin	Vallico (Cam) 
Familia: Gramineae	

Usos en el territorio

Ganadero: Planta que gusta al ganado como comestible (Cam).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Una paja seca de vallico se utilizaba para el tratamiento de algunas enfermedades oculares del ganado (Serranía de Cuenca).



<i>Lonicera implexa</i> Aiton	Mariselva (SPaMon) 
Familia: Caprifoliaceae	

Usos en el territorio

Ornamental: En ocasiones, esta planta se ha recogido para colocarla como adorno en las viviendas (SPaMon).

Observaciones

Esta planta posee unas flores que huelen muy bien.



<i>Lonicera japonica</i> Thunb. in Murray	Mariselva (SPaMon) 
Familia: Caprifoliaceae	

Usos en el territorio

Ornamental: Esta mariselva se cultiva en los jardines porque posee unas flores muy vistosas con muy buen olor (SPaMon).



<i>Lycium europaeum</i> L.	Cambronera (Cas; Cam; SDoCau)  
Familia: <i>Solanaceae</i>	

Usos en el territorio

Doméstico: Las ramas de la cambronera se utilizaban para colgar las uvas en las casas, y de esta forma conservarlas durante mucho tiempo (Cas; Cam; SDoCau).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Agrícola: Se utilizaba para separar diferentes campos de cultivo (La Mancha).

Doméstico: Se ha utilizado para tender la ropa (La Mancha).

Cinegético: Con sus ramas se han fabricado ballestas para pájaros y roedores (La Mancha).

Observaciones

En Santo Domingo-Caudilla había una cambronera muy conocida, de gran tamaño que los vecinos llamaban “cambronera del Tío Calaburro”. Hace unos años fue arrancada como nos cuenta un informante del municipio.

<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	Tomates (Val; Cam; Torr; Ger; LPueMon)  
Familia: <i>Solanaceae</i>	

Usos en el territorio

Agrícola: Especie cultivada en huertos por su interés en alimentación (Val; Cam; Torr; Ger; LPueMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Doméstico: Sus hojas se fumaban como sustitutas del tabaco (Enguñdanos).

Culinario: Se han elaborado confituras de tomate como mermeladas y conservas (Enguñdanos).

Medicinal: Los tomates se han empleado para curar granos y heridas (P. N. Cabañeros; S^a San Vicente).

<i>Malus domestica</i> (Borkh.) Borkh.	Manzano (SDoCau; Esc)  
Familia: <i>Rosaceae</i>	

Usos en el territorio

Agrícola: Árbol frutal cultivado en el territorio por su interés en la alimentación (SDoCau; Esc).

Culinario: Su fruto, la manzana, es muy valorada para su consumo en fresco (SDoCau; Esc).

<i>Malus sylvestris</i> (L.) Mill.	Maillo (SPaMon)  
Familia: Rosaceae	

Usos en el territorio

Ornamental: En ocasiones se recogía un ramito de esta planta, porque desprende un olor muy agradable, principalmente cuando está en flor (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Culinario: Sus frutos se comían en crudo (Serranía de Cuenca).

Medicinal: Se utilizaban los frutos para “cortar” las diarreas (Serranía de Cuenca).

--

<i>Malva sylvestris</i> L.	Malva (LVenRet; Men)  
Familia: Malvaceae	

Usos en el territorio

Doméstico: La malva se añadía en la fabricación tradicional de jabones, para proporcionarles el color verde (LVenRet).

Medicinal: La malva cocida se tomaba en infusiones para “cortar” la diarrea y para tratar otros trastornos digestivos (Men).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Se ha utilizado como alimento del ganado (Campana de Oropesa).

Ganadero: Empleada para inflamaciones del ganado (P. N. Cabañeros; Serranía de Cuenca).

Ornamental: Las niñas se hacían collares con las flores (La Sagra).

Culinario: Los niños se comían sus frutitos como golosina (Serranía de Cuenca; Enguídanos; Montes de Toledo; La Sagra; Cantalojas).

Medicinal: Se ha utilizado en infusiones y en empastos para curar las afecciones respiratorias (P. N. Cabañeros; Serranía de Cuenca; Enguídanos; La Mancha; S^a San Vicente; S^a Segura y Alcaraz; Cantalojas).

Medicinal: También se ha empleado como antiinflamatoria aplicada sobre heridas e hinchazones (P. N. Cabañeros; Serranía de Cuenca; Campana de Oropesa; S^a Segura y Alcaraz).

--

<i>Mantisalca salmantica</i> (L.) Briq. & Cavill.	Cabezuelas (Cas; Cam; SDoCau; Nov; Ger; SMMon; Men; SPaMon)	
Familia: <i>Compositae</i>		



Usos en el territorio

Doméstico: Con esta planta se fabricaban las escobas denominadas “escobas de cabezuelas” o “escobas de cabezas” que

ampliamente se utilizaban para barrer en las eras, ya que son muy “vastas”. Para elaborar este tipo de escobas, las plantas debían recogerse cuando se habían pasado las flores y los tallos estaban rígidos (Cas; Cam; SDoCau; Nov; Ger; SMMon; Men; SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ornamental: Se recogía a veces para colocarla en jarrones como adorno (Serranía de Cuenca).

Culinario: Las primeras hojas en primavera se consumían en ensalada (Serranía de Cuenca; S^a Segura y Alcaraz).

Medicinal: Se utilizaba en infusión para disminuir los niveles de azúcar en la sangre y para regular la presión arterial (Serranía de Cuenca).

Observaciones

Las “escobas de cabezuelas” todavía se siguen empleando en Torrijos para la limpieza de las calles por parte de los barrenderos municipales.

<i>Medicago orbicularis</i> (L.) Bartal.	Carretilla (Cam; Nov)	
Familia: <i>Leguminosae</i>		

Usos en el territorio

Ganadero: Planta que gusta al ganado como comestible (Cam).

Ganadero: Esta planta que es buena comestible para el ganado, nos cuenta un vecino de Novés que cuando estaba en flor era peligrosa porque si la comían en exceso los animales, podían morir porque les producía una indigestión muy peligrosa (Nov).

<i>Medicago sativa</i> L.	Alfalfa (Cam; SDoCau; Ger; SMMon; Men; SPaMon)	 
Familia: <i>Leguminosae</i>	Mielga (Cam; SMMon; Men; SPaMon)	



Usos en el territorio

Ganadero: Se emplea como forrajera, tanto la mielga (silvestre) como la alfalfa (cultivada) (Cam; SDoCau; Ger; SMMon; Men; SPaMon).

Agrícola: La alfalfa se cultiva como forrajera para el ganado (Cam).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Medicinal: Se ha utilizado para tratar las úlceras (P. N. Cabañeros).

Medicinal: Empleada como reconstituyente (Cantalojas).

<i>Melissa officinalis</i> L.	Tormonjil (SpaMon) 
Familia: <i>Labiatae</i>	

Usos en el territorio

Ornamental: Planta que se utiliza como ornamental en parques y jardines, por el buen aroma que desprende (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Medicinal: Se preparaba una infusión tranquilizante y digestiva (P. N. Cabañeros; S^a Segura y Alcaraz; Serranía de Cuenca).

Medicinal: Se ha utilizado para calmar los dolores de cabeza (S^a Segura y Alcaraz; Serranía de Cuenca).

Medicinal: También se toma en infusión para curar los resfriados (Serranía de Cuenca).

Religioso: El día del Corpus se adornaba la iglesia con esta planta entre otras (Serranía de Cuenca).

<i>Mentha aquatica</i> L.	Menta (Port; SPaMon)	
Familia: <i>Labiatae</i>	Sándalo (Cam; Port; SDoCau; Esc; Men)	

Usos en el territorio

Culinario: Se ha empleado para dar sabor a los platos de cocina (Port; Esc).

Medicinal: Esta planta se ha utilizado para elaborar infusiones digestivas (SMMon; Men).

Religioso: En algunas procesiones, se esparcía sándalo por las calles como adorno y por su buen olor (Cam; SDoCau).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Culinario: Se elaboraba un licor con esta planta (Serranía de Cuenca).

Medicinal: Se utilizaba para regular la tensión arterial (Serranía de Cuenca).

Medicinal: Además ayudaba a regular la menstruación (Serranía de Cuenca).

<i>Mentha pulegium</i> L.	Menta poleo (SMMon; SPaMon)	
Familia: <i>Labiatae</i>	Poleo (Cas)	

Usos en el territorio

Doméstico: El poleo se utilizaba en algunos hogares para ahuyentar a los mosquitos y otros insectos (SPaMon).

Medicinal: Con esta planta se elaboran infusiones que se emplean como digestivas y para calmar los dolores de tripa (Cas; SMMon; SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Doméstico: Esta planta se empleaba en la fabricación de escobas finas (P. N. Cabañeros).

Culinario: Se elaboraba un licor con esta planta (Serranía de Cuenca).

Medicinal: Las infusiones de esta planta también estaban recomendadas para los resfriados (Serranía de Cuenca; Cantalojas).

Medicinal: Se usaba para calmar las molestias de la menstruación (S^a Segura y Alcaraz).

Simbólico: Colocar un ramito de esta planta en las ventanas de las mozas en las enramadas, tenía un significado negativo (Montes de Toledo).

Observaciones

Esta planta se recoge en arroyos y zonas húmedas.

<i>Mentha spicata</i> L.	Hierbabuena (Cam; Port; SDoCau; Torr; Esc; SMMon; Men; SPaMon)	
Familia: <i>Labiatae</i>		



Usos en el territorio

Doméstico: En las casas se ha empleado esta planta para ahuyentar a las moscas y mosquitos (Torr).

Ornamental: Se ha cultivado como ornamental en huertas y jardines (SMMon; SPaMon).

Culinario: La hierbabuena se ha utilizado como condimento en el cocido y en ensaladas (Port; SDoCau; Torr; Esc; SMMon; Men; SPaMon).

Religioso: Se esparcía por las calles en algunas procesiones religiosas (Cam).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Culinario: Las hojas se introducen en el vaso en la elaboración de ciertos licores (Enguídanos).

Medicinal: Se empleaba para eliminar las lombrices intestinales (Serranía de Cuenca; S^a Segura y Alcaraz).



<i>Mentha suaveolens</i> Ehrh.	Hierbabuena de los pastores (SMMon)	
Familia: <i>Labiatae</i>	Menta (SMMon)	



Usos en el territorio

Doméstico: Esta planta se colgaba en las ventanas de las casas para ahuyentar a las moscas y mosquitos (SMMon).

Medicinal: Empleada también para elaborar infusiones con carácter digestivo (SMMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: El ganado se come esta planta (Serranía de Cuenca).

Ganadero: También se empleaba para ahuyentar a los parásitos de los corrales del ganado (Serranía de Cuenca).



<i>Mentha x piperita</i> L.	Menta (<i>Men</i> ; <i>SPaMon</i>)  
Familia: <i>Labiatae</i>	



Usos en el territorio

Ornamental: Esta planta se cultiva en parques y jardines, como ornamental (*Men*; *SPaMon*).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Doméstico: Se mascaban unas hojas de esta planta para eliminar el mal aliento (*S^a Segura* y *Alcaraz*).

Culinario: Se ha utilizado para condimentar ciertos platos (*Serranía de Cuenca*; *P. N. Cabañeros*).

Medicinal: Se ha empleado en infusión para los resfriados (*S^a Segura* y *Alcaraz*).

Medicinal: Utilizada para la expulsión de las lombrices intestinales (*S^a Segura* y *Alcaraz*).

Religioso: Se empleaba para adornar las calles en algunas festividades religiosas (*Serranía de Cuenca*).

<i>Morus nigra</i> L.	Árbol de las moras (<i>Cas</i> ; <i>Torr</i>)  
Familia: <i>Moraceae</i>	

Usos en el territorio

Culinario: Las moras son buenos comestibles en crudo (*Cas*; *SDoCau*; *Torr*; *Ger*).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Las moras servían como alimento de los cerdos (*S^a San Vicente*).

Construcción: Su madera se empleaba para fabricar cerraduras de los corrales (*S^a San Vicente*).

<i>Nerium oleander</i> L.	Adelfa (LPueMon) 
Familia: Apocynaceae	

Usos en el territorio

Ornamental: Especie cultivada en parques y jardines, como ornamental (LPueMon).

Tóxico: Se considera una planta tóxica (LPueMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Se ha empleado en la construcción de los chozos de los pastores (Serranía de Cuenca).

Ganadero: Se utilizaba como antiparasitaria para el ganado (S^a Segura y Alcaraz).

Doméstico: Con las cenizas de la adelfa se ha fabricado jabón (S^a Segura y Alcaraz).

Cinegético: Con ramas varas de adelfa se fabricaban trampas para los peces (Serranía de Cuenca).



<i>Nicotiana tabacum</i> L.	Tabaco (Torr) 
Familia: Solanaceae	

Usos en el territorio

Agrícola: Hacia los años 50 se comenzó a introducir el cultivo de tabaco en Torrijos por su interés como planta fumable, pero se dejó de cultivar por las plagas que lo perjudicaban (Torr; Longobardo & al., 2006).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: El tabaco se utilizaba en los corrales para que no proliferasen las pulgas (Serranía de Cuenca).

Medicinal: Se masticaba el tronco para aliviar el dolor de muelas (Enguídanos; Cantalojas).



<i>Ocimum basilicum</i> L.	Albahaca (<i>Torr; SPaMon</i>) 
Familia: <i>Labiatae</i>	



Usos en el territorio

Agrícola: Se sembraban algunas matas de albahaca en las huertas al lado de las hortalizas, y de esta forma, se ahuyentaban los insectos perjudiciales para estos cultivos (*SPaMon*).

Doméstico: Se colocaba un tiesto con albahaca en el interior de las casas para aromatizar y ahuyentar a las moscas y otros insectos molestos (*Torr; SPaMon*).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Culinario: En ocasiones se utiliza como condimentaria en guisos (*Montes de Toledo; P. N. Cabañeros*).

Religioso: Se emplea como adorno en algunas procesiones religiosas (*S^a San Vicente*).

Simbólico: Se emplea con carácter mágico, para proteger las cosechas en los huertos (*S^a Segura y Alcaraz*).

<i>Odontitella virgata</i> (Link) Rothm.	Algarabía (<i>Men; SPaMon</i>) 
Familia: <i>Scrophulariaceae</i>	

Usos en el territorio

Doméstico: Esta planta se ha utilizado para la fabricación de escobas denominadas “escobas de algarabía” (*Men; SPaMon*).

Observaciones

Esta planta se ha recogido en las rañas de San Pablo de los Montes, según un vecino del municipio.

<i>Olea europaea</i> L. var. <i>europaea</i>	Olivo (Ger; Esc; LPueM; SPaMon)	
Familia: <i>Oleaceae</i>	Oliva (Cas; Val; LVenRet; Port; SDoCau; SMMon)	



Usos en el territorio

Agrícola: Constituye uno de los cultivos leñosos más importantes del territorio, principalmente para la elaboración de aceite de oliva (Ger; LPueMon).

Agrícola: Con su madera se fabricaban astiles, pero no eran de muy buena calidad y en ocasiones se rompían (SDoCau; Ger).

Artesanal: Los tallos de los troncos de las olivas denominados “chupones”, “mamones” o “verdiones”, se han utilizado ocasionalmente en la fabricación de cestas muy “vastas” (LVenRet).

Artesanal: La madera de olivo también era utilizada para tallar diversos elementos útiles de la vida cotidiana. Los pastores dedicaban mucho tiempo libre a tallar en madera (LVenRet; Nov).

Combustible: La madera obtenida de la poda del olivo, se empleaba como combustible en hornos y estufas. Esta madera es una de la mejores para los hornos (Cas; Val; Port; Nov; SDoCau; SMMon).

Combustible: Al conjunto de las ramas y las hojas, denominado “ramón”, se ha utilizado como combustible del horno de los panaderos (SDoCau; Esc; LPueMon).

Doméstico: Los “chupones” también se han utilizado para la elaboración de escobas con las que se barrían las eras y los patios, al ser muy duras (LVenRet; Ger).

Ornamental: Actualmente, se cultiva olivas en los paseos y jardines, con fines ornamentales (Port).

Culinario: Además de la elaboración del aceite de oliva, las aceitunas se preparan aliñadas como “aceitunas de mesa” para lo

que necesitan un tratamiento con diversos ingredientes como hinojo, tomillo, laurel, ajo, etc. (Val; LVenRet; Fuen; Esc; LPueMon; SMMon; SPaMon).

Medicinal: Con las hojas del olivo se preparaba una infusión muy recomendable para el reuma (SDoCau).

Religioso: En festividades religiosas como el Domingo de Ramos, se bendicen ramas de oliva que después se cuelgan en las ventanas de las casas, como señal de bendición (Esc; LPueMon).

Literario: Existen diversos poemas y adivinanzas relacionados con el olivo y con las tareas agrícolas relacionadas con el mismo (Torr; Longobardo & al., 2007; Ruiz-Ayucar, 2003; Esc).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: El “ramón” se utiliza como forrajero (La Mancha; S^a San Vicente; La Sagra; Enguídanos).

Ganadero: Se emplea el aceite de oliva para desinfectar y eliminar los parásitos de los animales (P. N. Cabañeros).

Artesanal: Los huesos de aceituna se han empleado para tallar elementos en miniatura (Enguídanos).

Doméstico: La ceniza de oliva se utilizaba como jabón (La Sagra).

Medicinal: El aceite de oliva se ha utilizado como laxante y otros problemas digestivos (S^a Segura y Alcaraz; Campana de Oropesa; P. N. Cabañeros).

Medicinal: Utilizado también para desinfectar heridas y rozaduras (S^a Segura y Alcaraz; Serranía de Cuenca).

Medicinal: Las hojas de oliva también se empleaban para bajar la tensión arterial (Montes de Toledo; S^a San Vicente; Serranía de Cuenca).

Ocio: Los tirachinas de los niños se fabricaban con madera de olivo (S^a Segura y Alcaraz).

Simbólico: Las ramas de olivo protegen del diablo (La Sagra).

Simbólico: Se ha empleado un remedio mágico para las picaduras de los alacranes (P. N. Cabañeros).

<i>Olea europaea</i> L. var <i>sylvestris</i> Brot.	Acibuche (LVenRet; SPaMon)	
Familia: Oleaceae		



Usos en el territorio

Ganadero: Planta que gusta al ganado como comestible. Las cabras llegan hasta a pelar el tronco y el árbol no se seca (LVenRet; SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Medicinal: Se han empleado las hojas para elaborar una infusión para disminuir la tensión arterial (P. N. Cabañeros).

Observaciones

Esta planta es muy parecida al olivo ya que es su variedad silvestre. Da frutitos muy pequeños que les gustan mucho a los zorzales, como cuenta un vecino de San Pablo de los Montes.

<i>Opuntia maxima</i> Mill.	Chumbera (Cam)	
Familia: Cactaceae		

Usos en el territorio

Culinario: Los “higos chumbos” se obtienen rajando los tallos y pelándolos, y son muy buenos comestibles (Cam).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ornamental: Cultivada con fines ornamentales (P. N. Cabañeros).

Observaciones

Esta planta no abundante en el territorio. En Camarena hay alguna chumbera en corrales, donde han sido plantadas.

<i>Origanum vulgare</i> L.	Orégano (SMMon; Men; SPaMon) 
Familia: <i>Labiatae</i>	

Usos en el territorio

Culinario: Utilizado como condimento de comidas y guisos (SMMon).

Culinario: Se ha empleado también para elaborar el adobo de los embutidos en la matanza del cerdo (Men; SPaMon).

Medicinal: Se utilizaba en infusión para curar los resfriados y otros problemas respiratorios (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Esta planta se ha utilizado para desinfectar las heridas del ganado (Serranía de Cuenca).

Medicinal: Se ha empleado en infusión para calmar los dolores de la menstruación (S^a Segura y Alcaraz).

Medicinal: Su infusión también se ha tomado para problemas del hígado (Serranía de Cuenca).

Simbólico: Existía la creencia de que esta planta protegía las cosechas de las huertas (S^a Segura y Alcaraz).

<i>Paeonia broteroï</i> Boiss. & Reuter	Flor de lagarto (SPaMon) 
Familia: <i>Paeoniaceae</i>	



Usos en el territorio

Ornamental: La flor de esta planta es muy vistosa, por lo que en ocasiones se recogía como adorno en las casas (SPaMon).

Tóxico: Se considera una planta tóxica, el ganado no se la come (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Las semillas se utilizaban para ayudar a parir a los animales (P. N. Cabañeros).

Simbólico: Se solía decir que con mirarla duele la cabeza (Serranía de Cuenca).

Simbólico: Las semillas servían para prevenir el mal de ojo en recién nacidos (S^a Segura y Alcaraz).

Simbólico: Existía un remedio mágico para la eliminación de hemorroides (S^a San Vicente).

<i>Papaver rhoeas</i> L.	Amapola (Ger; SMMon)	
Familia: <i>Papaveraceae</i>		



Usos en el territorio

Ganadero: Planta que gusta al ganado como comestible (Ger; SMMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Doméstico: Se obtenía tinta para escribir (*Campana de Oropesa*).

Culinario: Con las hojas tiernas se hacían ensaladas (*Enguídanos*).

Medicinal: Las semillas se utilizaban para curar heridas (*Enguídanos*).

Medicinal: Con los pétalos se hacía una infusión para la tos (*La Mancha; Cantalojas*).

Medicinal: Su infusión también es tranquilizante (*Cantalojas; Serranía de Cuenca*).

Ocio: Los niños elaboraban una especie de muñeca con las flores (*Enguídanos; P. N. Cabañeros; Serranía de Cuenca*).

Tóxico: Podían resultar tóxicas para el ganado cuando ingerían mucha cantidad de flores (*Enguídanos*).

<i>Papaver somniferum</i> L. subsp. <i>setigerum</i> (DC.) Arcang.	Amapola blanca (SPaMon)	
Familia: <i>Papaveraceae</i>		



Usos en el territorio

Tóxico: Es una planta considerada tóxica. Un vecino de San Pablo de los Montes cuenta que de ella se extraen drogas (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Se le daba de comer a los conejos (*S^a San Vicente*).

Medicinal: Esta planta se ha empleado como tranquilizante (*Serranía de Cuenca*).

Observaciones

Planta que se cría silvestre en las cunetas de caminos y carreteras, y otras zonas nitrófilas.

<i>Paronychia argentea</i> L.	Sanguinaria (Men)  
Familia: Caryophyllaceae	

Usos en el territorio

Medicinal: La planta se cocía y se tomaba en infusión en ayunas. Este remedio era muy recomendable para quitar sarpullidos y granos. En general, las vecinas de Menasalbas cuentan que era bueno para la “sangre” (Men).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Se le daba al ganado cuando se resfriaba algún animal (La Mancha).

Medicinal: Su infusión se ha empleado para curar los resfriados (Montes de Toledo; P. N. Cabañeros).



<i>Petroselinum crispus</i> (Mill.) Fuss	Perejil (SDoCau; Torr; Esc)  
Familia: Umbelliferae	

Usos en el territorio

Culinario: El perejil se emplea como condimento en la preparación de comidas (SDoCau; Torr; Esc).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Empleado para provocar la eliminación de orina en los animales (S^a Segura y Alcaraz).

Medicinal: La infusión se tomaba para la anemia (Serranía de Cuenca).



<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Judías (Fuen)  
Familia: Leguminosae	

Usos en el territorio

Agrícola: Especie cultivada en huertos por su interés alimentario (Fuen).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Medicinal: Empleadas para tratar la diabetes y los niveles elevados de colesterol (Serranía de Cuenca; S^a Segura y Alcaraz).



<i>Phillyrea angustifolia</i> L.	Layerna (SPaMon)	
Familia: <i>Oleaceae</i>		



Usos en el territorio

Combustible: La layerna se empleaba para hacer carbón en los Montes de Toledo (SPaMon).

Melífera: Es una planta considerada como melífera (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Comestible para el ganado (P. N. Cabañeros; Montes de Toledo).

Doméstico: Se ha empleado en la fabricación de escobas (P. N. Cabañeros; Montes de Toledo).

<i>Phragmites australis</i> (Cav.) Trin. ex Steud.	Carrizo (Cas)	
Familia: <i>Gramineae</i>		



Usos en el territorio

Construcción: Los tallos del carrizo se empleaban para la fabricación de toldos para dar sombra y de techos en las casas. Se

elaboraban las denominadas “arpilleras”, que son tejidos grandes que se colocaban cubriendo los techos (Cas).

Otros usos en Castilla-La Mancha

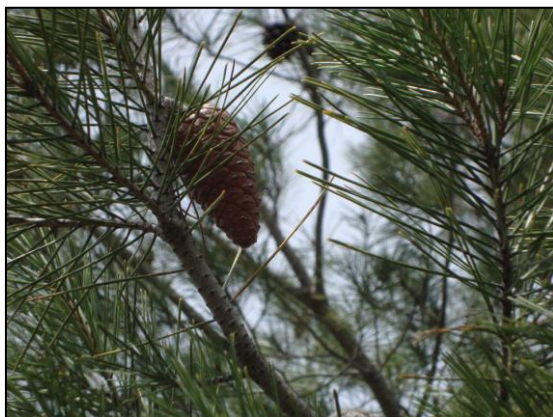
Ganadero: Se le daba de comer al ganado (Enguídanos; Serranía de Cuenca).

Agrícola: Cuando se sembraban las hortalizas se fabricaba un tapiz para protegerlas (Enguídanos).

Artesanal: Se utilizaba en la fabricación de zambombas (Serranía de Cuenca).

Doméstico: Fabricación de escobas con los tallos (Enguídanos; P. N. Cabañeros).

<i>Pinus halepensis</i> Mill.	Pino (<i>Cas</i> ; <i>Fuen</i> ; <i>SMMon</i> ; <i>SPaMon</i>)  
Familia: <i>Pinaceae</i>	



Usos en el territorio

Ganadero: Las ramas del pino en algunas zonas, se empleaban para obtener los palos principales que se utilizaban en la construcción de la estructura de los chozos de los pastores (*SMMon*).

Agrícola: La madera en ocasiones se empleaba para la fabricación de diversos utensilios agrícolas, como los aperos de labranza, el trillo, etc. (*SPaMon*).

Construcción: Se empleaba madera de pino para la fabricación de elementos de las viviendas, como las vigas de las casas (*Cas*).

Ornamental: Se cultivan con fines ornamentales en paseos urbanos y parques. En los límites de la Cañada Real Segoviana a su paso por el municipio de Fuensalida, hay pinos plantados (*Fuen*).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Artesanal: La corteza se ha empleado para curtir las pieles (*Serranía de Cuenca*).

Artesanal: La madera se ha empleado para tallar utensilios y elementos decorativos (*Enguñdanos*).

Combustible: La madera se ha utilizado para obtener carbón (*Serranía de Cuenca*).

Simbólico: Se colocaba un pino durante la navidad como adorno del pueblo (*Enguñdanos*).

<i>Pinus pinaster</i> Aiton	Pino (Cam; SDoCau)	
Familia: <i>Pinaceae</i>	Pino de madera (SPaMon)	



Usos en el territorio

Construcción: La madera de este pino se ha empleado para fabricar vigas empleadas en la construcción de las viviendas. También se empleaba para otros elementos como puertas, muebles, etc. pero con menor importancia. Esta madera era de mayor calidad cuando los pinos no estaban “sangrados”, es decir resinados (Cam; SDoCau).

Otros usos en Enguñanos

Ganadero: Las ramas se utilizaban para entablillar las patas rotas a los animales (S^a Segura y Alcaraz).

Artesanal: Se extraía la resina para su posterior tratamiento y la elaboración de barnices, pegamentos, etc. (Enguñanos; Serranía de Cuenca).

Combustible: Las piñas se utilizaban para encender la lumbre (Serranía de Cuenca; Enguñanos).

Medicinal: Las acículas de este pino se utilizaban en una infusión para expulsar las lombrices intestinales (S^a Segura y Alcaraz).

Medicinal: Se utilizaba también para combatir los dolores de muela y los dolores de riñón (S^a Segura y Alcaraz).

Cinegético: La resina se utilizaba como sustancia pegajosa para cazar pájaros en las charcas (S^a Segura y Alcaraz).

Simbólico: A las mozas no deseadas en las enramadas se les colocaba un ramo de este pino como broma (S^a Segura y Alcaraz).

Observaciones

En pueblos como Camarena o Santo Domingo-Caudilla, la madera de estos pinos se transportaba desde zonas donde abundaba como Arenas de San Pedro, en la provincia de Ávila. En San Pablo de los Montes, hay algún pinar de pino de madera, pero sólo se ha utilizado ocasionalmente.

<i>Pinus pinea</i> L.	Pino (SDoCau; Torr)	C 
Familia: <i>Pinaceae</i>	Pino piñonero (SPaMon)	



Usos en el territorio

Culinario: Las piñas de este pino dan unos piñones que se valoraban como comestibles. En verano se recogían estas piñas que abrían solas, pero a veces se arrimaban al fuego para que abrieran antes (SDoCau; Torr; SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Construcción: Su madera ha sido empleada en carpintería (Serranía de Cuenca).

Culinario: Se comían las piñas verdes en agasal (Enguídanos).

<i>Pistacia terebinthus</i> L.	Cornicabra (SPaMon)	S 
Familia: <i>Anacardiaceae</i>		



Usos en el territorio

Agrícola: La cornicabra se emplea como especie portainjertos para el cultivo de pistachos (SPaMon).

Agrícola: Su madera se ha utilizado para fabricar algunos elementos agrícolas como los dientes de los bieldos, empleados para la paja (SPaMon).

Artesanal: Con su madera también se elaboran garrotes, aunque la cornicabra posee pocos tallos rectos y adecuados para los garrotes (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: El ganado se lo come (S^a San Vicente).

Ganadero: Los animales para desparasitarse se restregaban en el tronco (P. N. Cabañeros; Montes de Toledo).

Ganadero: Empleada para destetar a los corderos (P. N. Cabañeros).

<i>Pistacia vera</i> L.	Pistacho (Ger; SPaMon) 
Familia: <i>Anacardiaceae</i>	

Usos en el territorio

Agrícola: Su cultivo se está fomentando en la actualidad por su interés en alimentación (Ger; SPaMon).

--

<i>Pisum sativum</i> L.	Guisantes (SDoCau; Torr; Ger; Esc) 
Familia: <i>Leguminosae</i>	

Usos en el territorio

Ganadero: A los “guarros” algunas veces se les daba de comer guisantes (SDoCau).

Agrícola: Especie cultivada en huertos (Torr; Ger).

--

<i>Platanus hispanica</i> Mill. ex Münchh.	Platanero (SPaMon) 
Familia: <i>Platanaceae</i>	

Usos en el territorio

Ornamental: Se cultiva en parques y jardines, con fines ornamentales (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ornamental: Con las hojas de este árbol se adornaban los centros de pascua en navidad (Enguádanos).

--

<i>Plumbago europaea</i> L.	Belesa (SMMon) 
Familia: <i>Plumbaginaceae</i>	



Usos en el territorio

Tóxico: Especie considerada tóxica, los animales no se la comen (SMMon).

Cinegética: Esta planta se ha utilizado para “atontar” a los peces en ríos y remansos de agua. Para ello se machacaba la planta y se introducía en el agua, produciendo el envenenamiento de los peces que subían a la superficie del agua y se podían recoger (SMMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Simbólico: La hoja se empleaba como juego para saber si el amor era correspondido (P. N. Cabañeros).

Ganadero: Se utilizaba en corrales de ganado para eliminar los parásitos como pulgas y otros insectos (P. N. Cabañeros; S^a Segura y Alcaraz).

<i>Populus alba</i> L.	Álamo blanco (SMMon; SPaMon) 
Familia: <i>Salicaceae</i>	



Usos en el territorio

Ganadero: Las ramas del álamo blanco se empleaban para obtener los palos principales de la estructura de los chozos de los pastores (SMMon).

Artisanal: La madera de este árbol se ha empleado en la fabricación de muebles (Cas; SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Las ramas se han utilizado como alimento del ganado (S^a Segura y Alcaraz).

<i>Populus nigra</i> L.	Chopo (Nov; SMMon)	 
Familia: <i>Salicaceae</i>		



Usos en el territorio

Ganadero: Las ramas del chopo se empleaban para obtener los palos principales de la estructura de los chozos de los pastores (SMMon).

Religioso: El chopo servía como adorno en algunas procesiones. En el municipio de Novés, en el Corpus ponían ramos de chopo y otros árboles para adornar las calles (Nov).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Las ramas se han utilizado como alimento del ganado (S^a Segura y Alcaraz).

Agrícola: Con sus ramas se fabricaban las varas para la recogida de la aceituna (La Sagra).

Combustible: Se ha empleado para encender las lumbres (Serranía de Cuenca).

Construcción: La madera se ha empleado para vigas de las viviendas (Serranía de Cuenca; Enguídanos).

<i>Portulaca oleracea</i> L.	Verdolaga (Cam)	 
Familia: <i>Portulacaceae</i>		

Usos en el territorio

Culinario: Con esta planta, algunas personas preparaban ensaladas (Cam).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Se le echaba de comer a los cerdos (S^a San Vicente; Serranía de San Vicente).

<i>Prunus amygdalus</i> Batsch	Almendro amargo (<i>Fuen</i>) 
Familia: <i>Rosaceae</i>	

Usos en el territorio

Agrícola: El almendro amargo se emplea como especie portainjertos del almendro y de muchas especies de frutales como los ciruelos, melocotoneros, albaricoqueros, etc. (*Fuen*).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Medicinal: Las almendras machacadas se utilizaban para calmar los dolores de oídos (*P. N. Cabañeros; Serranía de Cuenca*).

Doméstico: Se extraía un aceite de las almendras para elaborar jabón (*Enguídanos*).



<i>Prunus armeniaca</i> L.	Albaricoque (<i>LVenRet; SDoCau; Nov; Ger; Esc</i>) 
Familia: <i>Rosaceae</i>	

Usos en el territorio

Agrícola: Árbol frutal cultivado en el territorio (*LVenRet; SDoCau; Nov; Ger; Esc*).

Culinario: Sus frutos son muy valorados por su consumo en fresco (*LVenRet; SDoCau; Esc*).

Culinario: Con los frutos se elaboraban mermeladas caseras. Para ello se quitaba el hueso y se pelaban, después se cuece muy bien y se le añade azúcar (*SDoCau*).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ocio: Con los huesos se fabricaban silbatos (*La Mancha*).



<i>Prunus avium</i> L.	Cerezo (SDoCau; Esc; SPaMon) 
Familia: Rosaceae	



Usos en el territorio

Agrícola: Árbol frutal cultivado en el territorio (SDoCau; Esc; SPaMon).

Culinario: Sus frutos, las cerezas, son muy valorados por su consumo en fresco (SDoCau; Esc; SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Artesanal: El tronco ahuecado se ha utilizado para fabricar zambombas (S^a San Vicente).

Artesanal: La madera se ha empleado en diversos utensilios (Enguñados).

Culinario: Con las cerezas también se ha elaborado licor (Serranía de Cuenca).

Medicinal: Se realizaba una infusión con los rabos de las cerezas para liberar toxinas y para ayudar a eliminar la orina (Enguñados; Serranía de Cuenca).

Simbólico: Se empleaban en rituales amorosos, colocando ramas en la ventana de la chica deseada (S^a Segura y Alcaraz; Serranía de Cuenca).

Observaciones

Aparecen varios individuos de cerezo silvestre en San Pablo de los Montes, dentro de los límites de la Cañada Real Segoviana en la subida al Puerto del Marchés. Además, los individuos silvestres de esta especie se encuentran incluidos con la categoría de Interés Especial en el CREA.

<i>Prunus cerasus</i> L.	Guindo (SDoCau; SPaMon) 
Familia: Rosaceae	

Usos en el territorio

Agrícola: Árbol frutal cultivado en el territorio (SDoCau; SPaMon).

Culinario: Sus frutos son muy valorados por su consumo en fresco y en confituras (SDoCau; SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Culinario: Con los frutos también se ha elaborado licor (Serranía de Cuenca).

Simbólico: Se colocaban ramos del guindo en las enramadas a las mozas más guapas (Montes de Toledo; Serranía de Cuenca).

<i>Prunus domestica</i> L.	Ciruelo (<i>Cam; SDoCau; Esc; SMMon</i>) 
Familia: <i>Rosaceae</i>	



Usos en el territorio

Agrícola: Árbol frutal cultivado en el territorio (*Cam; SDoCau; Esc; SMMon*).

Culinario: El fruto, la ciruela, es muy valorado para consumo en fresco y para la elaboración de mermeladas (*SDoCau; Esc; SMMon*).



<i>Prunus dulcis</i> (Mill.) D.A. Webb	Almendra (<i>LVenRet; Cam; Fuen; SDoCau; Torr; Ger; Esc; LPueM; SMMon; Men; SPaMon</i>) 
Familia: <i>Rosaceae</i>	



Usos en el territorio

Ganadero: Con las ramas que se obtenían de la poda de estos árboles, se construían las paredes de los corrales del ganado, denominado "bardisco" (*Esc; SMMon*).

Agrícola: Constituye uno de los cultivos leñosos más importantes del territorio con interés alimentario (*LVenRet; Torr; Ger; LPueMon; SPaMon*).

Agrícola: La madera del almendra se ha empleado en la fabricación de astiles de azadas y azadones (*Cam; Fuen; SDoCau; Ger*).

Artesanal: Su madera también ha sido empleada para la fabricación de garrotes (*Cam*).

Combustible: La madera proveniente de la poda del almendra, se ha utilizado como combustible de hornos y estufas (*Esc; SMMon*).

Doméstico: Para ablandar los colchones se utilizaban varas de almendra, muy adecuadas porque tenían nudos (*Cam*).

Culinario: La almendra, también denominada "almendruco", se empleaba en la elaboración tradicional de mazapán en algunas familias (*Torr*).

Medicinal: Los almendrucos también eran muy recomendables para "cortar" la diarrea (*Men*).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Doméstico: Las ramas se empleaban en la fabricación de escobas para los corrales (*S^a San Vicente*).

Melífera: Planta considerada como melífera (*Enguádanos*).

Medicinal: Las hojas cocidas facilitaban la expulsión de las lombrices intestinales (*S^a Segura y Alcaraz*).



<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	Melocotonero (LVenRet; Cam; Fuen; Nov; Ger; Esc) 
Familia: Rosaceae	

Usos en el territorio

Agrícola: Árbol frutal cultivado en el territorio (LVenRet; Cam; Fuen; Nov; Ger; Esc).

Culinario: Los frutos, albaricoques, son muy valorados para el consumo en fresco y para la elaboración de mermeladas (LVenRet; Nov; Esc).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Simbólico: Los quintos ponían arcos con ramas de melocotonero a las chicas que les gustaban (Enguídanos).

Observaciones

Según cuenta un vecino de San Pablo de los Montes, todos los frutales son especies consideradas como melíferas.

<i>Prunus spinosa</i> L.	Endrino (SPaMon) 
Familia: Rosaceae	



Usos en el territorio

Culinario: Los frutos, denominados "endrinos", se comían cuando estaban bien maduros, aunque son frutos muy ásperos (SPaMon).

Culinario: Sus frutos también se han empleado en la elaboración de pacharán, aunque en el territorio no es un uso muy extendido (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Agrícola: La madera se ha utilizado para fabricar astiles de herramientas agrícolas (Serranía de Cuenca).

Artesanal: Las ramas se han utilizado en cestería (Enguídanos).

Simbólico: Los quintos ponían enramadas en las ventanas de las mozas que les gustaban (Enguídanos).

Religioso: Las ramas además se colocaban para adornar las calles en Semana Santa (Enguídanos).

<i>Pteridium aquilinum</i> L.	Helecho (SPaMon)	
Familia: <i>Hypolepidaceae</i>		



Usos en el territorio

Ganadero: Se ha empleado para cubrir los techos y los chozos de los pastores (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

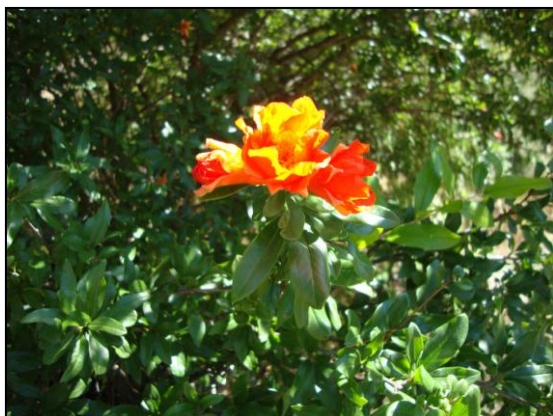
Ganadero: En los corrales se extendía en el suelo para que no salieran pulgas (S^a Segura y Alcaraz).

Doméstico: El helecho también se ha empleado para realizar el relleno de los colchones en los hogares (P. N. Cabañeros).

Simbólico: Existen varias leyendas sobre la noche de San Juan y el Día de Todos los Santos, relacionadas con el helecho (Montes de Toledo; Serranía de Cuenca).



<i>Punica granatum</i> L.	Granado (SDoCau; SMMon)	
Familia: <i>Punicaceae</i>		



Usos en el territorio

Agrícola: Árbol cultivado en el territorio, principalmente en huertas (SDoCau; SMMon).

Culinario: Los frutos, denominados “granás”, se emplean como comestibles (SDoCau; SMMon).



<i>Pyrus bourgaeana</i> Decne.	Piruétano bravío (SPaMon)  
Familia: Rosaceae	



Otros usos en Castilla-La Mancha

Agrícola: Empleado como especie portainjertos para el cultivo de perales (S^a Segura y Alcaraz).

Medicinal: Los frutos se han empleado para el tratamiento de las diarreas (P. N. Cabañeros).

Observaciones

Esta especie de peralillo silvestre aparece escasamente en los Montes de Toledo y se considera una especie amenazada con la categoría de Interés Especial en el CREA.

Usos en el territorio

Culinario: Los frutos son comestibles (SPaMon).



<i>Pyrus communis</i> L.	Peral (LVenRet; Cam; Fuen; SDoCau; Nov; SPaMon)  
Familia: Rosaceae	



Usos en el territorio

Agrícola: Árbol frutal cultivado en el territorio (LVenRet; Cam; Fuen; SDoCau; Nov; SPaMon).

Culinario: Sus frutos, las peras, son muy valorados para su consumo en fresco (LVenRet; Fuen; SDoCau; SPaMon).



<i>Quercus coccifera</i> L.	Coscoja (SPaMon) 
Familia: <i>Fagaceae</i>	



Usos en el territorio

Ganadero: Planta que gusta al ganado como comestible, principalmente los brotes más tiernos (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Artesanal: La corteza se empleaba para curtir las pieles (Serranía de Cuenca).

Combustible: Se ha empleado para la fabricación de carbón (S^a Segura y Alcaraz).

Doméstico: Se extraía un tinte natural para los tejidos que provenía de una cochinilla que parasita a la coscoja (S^a Segura y Alcaraz).

Cinegético: Se fabricaban unos garrotes para matar liebres (Montes de Toledo).

<i>Quercus faginea</i> Lam. subsp. <i>broteroi</i> (Cout.) A. Camus	Quejigo (SPaMon) 
Familia: <i>Fagaceae</i>	



Usos en el territorio

Agrícola: Su madera se ha empleado para la construcción de los carros y carretas (SPaMon).

Artesanal: Empleado para la fabricación de garrotes de muy buena calidad (SPaMon).

Combustible: Su madera se ha empleado como combustible de las estufas en los hogares (SPaMon).

Combustible: También se ha utilizado para la elaboración de carbón en los Montes de Toledo (SPaMon).

Construcción: Con los troncos de este árbol se fabricaban las vigas empleadas en la construcción de viviendas (SPaMon).

Ocio: Las agallas que generan los quejigos ante el ataque de parásitos eran recogidas por los niños para fabricar sus propios juguetes. En ocasiones elaboraban aperos de labranza y corrales en miniatura (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Recursos naturales y etnobotánica: usos y aprovechamientos de las plantas de la Cañada Real Segoviana en Toledo

Ganadero: Comestible para el ganado (*Montes de Toledo; S^a San Vicente*).

Artesanal: La corteza servía como curtiente del cuero (*Montes de Toledo*).

Doméstico: La madera del quejigo se utilizaba para fabricar recipientes y otros elementos domésticos (*P. N. Cabañeros*).

Doméstico: Sus ramas se empleaban para atraer a los insectos y luego eliminarlos (*P. N. Cabañeros*).

Medicinal: Sus agallas se cocían y los vahos se utilizaban para el tratamiento de las hemorroides (*P. N. Cabañeros*).

<i>Quercus pyrenaica</i> Willd.	Rebollo (<i>SPaMon</i>)	S 
Familia: <i>Fagaceae</i>		



Usos en el territorio

Agrícola: La madera del rebollo se empleaba para fabricar astiles de herramientas agrícolas (*SPaMon*).

Artesanal: La madera también se ha utilizado en la fabricación de garrotes. Eran muy buenos y resistentes (*SPaMon*).

Artesanal: La corteza del rebollo servía como curtiente del cuero. Para utilizarla se cocía en agua y después se introducía la piel para curtir (*SPaMon*).

Combustible: El rebollo se ha empleado como combustible de hornos y estufas (*SPaMon*).

Construcción: Con el tronco de estos árboles se fabricaban vigas empleadas en la construcción de viviendas (*SPaMon*).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Planta que gusta al ganado como comestible, principalmente sus bellotas para los cerdos (*P. N. Cabañeros; Cantalojas; Montes de Toledo; S^a San Vicente*).

Artesanal: Las agallas del rebollo se utilizaban para curtir cuero (*S^a San Vicente*).

Doméstico: Las hojas se han empleado para fumar (*Cantalojas*).

Medicinal: Se ha empleado para disminuir la fiebre, mediante friegas con la ceniza del rebollo (*Cantalojas*).

Ocio: Los niños utilizaban las agallas del rebollo como canicas (*Cantalojas; S^a San Vicente*).

<i>Quercus rotundifolia</i> Lam.	Carrasco (Ger) Chaparra (Torr; SPaMon)
Familia: <i>Fagaceae</i>	Encina (Cas; Val; LVenRet; Cam; Port; Fuen; SDoCau; Nov; Torr; Ger; Esc; LPueM; SMMon; Men; SPaMon)



Usos en el territorio

Ganadero: Planta que gusta al ganado como comestible, principalmente en las épocas más desfavorables (SPaMon).

Ganadero: Las bellotas se han empleado para dar de comer al ganado, principalmente cerdos (LVenRet; Cam; SDoCau; Torr; Ger; SPaMon).

Ganadero: La madera de la encina ha sido empleada para fabricar los badajos de los cencerros del ganado (SPaMon).

Agrícola: Algunas varas y varillo para la recogida de la aceituna, se fabricaban con encina (SDoCau).

Agrícola: Las ruedas de los carros y carretas se fabricaban con madera de encina (SPaMon).

Agrícola: La madera también se ha utilizado para elaborar astiles de herramientas agrícolas como azadas o azadones (Fuen; SDoCau; Ger; SPaMon).

Artisanal: La corteza de ramas y tronco, se ha utilizado para el curtido de las pieles. Para ello se cocía la corteza en agua y se introducía la piel para curtir (LVenRet; SPaMon).

Combustible: La madera de encina es la mejor como combustible para hornos y estufas. Los palos mayores solían venderse a parte de las hojas y ramas finas que se denominaba “chasca” y que servía para encender las lumbres (Cas; Val; Fuen; Port; Nov; Torr; Esc; SMMon; SPaMon).

Combustible: En los Montes de Toledo, la madera de encina era muy utilizada para la fabricación de carbón y picón, que después se vendía en otras regiones, para lo cual se transportaba en carretas (Cam; Men; SPaMon).

Construcción: Con la madera de encina también se fabricaban las traviesas empleadas en las vías de los ferrocarriles (SPaMon).

Culinario: Las bellotas son comestibles, y en épocas de escasez de alimentos eran muy valoradas (Ger; SPaMon).

Culinario: Con las bellotas se preparaba lo que en Gerindote se denomina “turrón de pobre”, introduciendo una bellota pelada en el interior de un higo seco. Este dulce gustaba mucho a los niños (Ger).

Melífera: La encina es una planta considerada como melífera. Da lugar a mieles de color oscuro (SPaMon).

Medicinal: La bellota se machacaba y se tomaba con agua como remedio para la diarrea (Men).

Cinegético: El galgo es un perro muy utilizado para la caza, para fortalecer sus “pezuñas”, se machacaba la corteza de

Recursos naturales y etnobotánica: usos y aprovechamientos de las plantas de la Cañada Real Segoviana en Toledo

encina y se cocía en agua donde se introducía la pata del animal (*LVenRet*).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Para curar las heridas del ganado se cocía la corteza de la encina y se aplicaban paños húmedos sobre la zona afectada (*P. N. Cabañeros*).

Artisanal: Con las ramas se hacían escobas (Montes de Toledo).

Doméstico: De la ceniza de la encina se obtenía un tipo de jabón (*Serranía de Cuenca*).

Medicinal: Los vahos procedentes de la cocción de la corteza eran muy recomendables para el tratamiento de las hemorroides (*P. N. Cabañeros*).

Ocio: Los niños tiraban las bellotas al fuego porque explotaban como si fueran petardos (*Enguñanos*).

Ocio: A las bellotas se les clavaba un palo y se les hacía girar como si fuera una peonza (*Enguñanos*).

<i>Quercus suber</i> L.	Alcornoque (<i>SPaMon</i>)	
Familia: <i>Fagaceae</i>		



Usos en el territorio

Artisanal: El corcho o corcha, se extraía del tronco del alcornoque para elaborar serijos y asientos. Aún se sigue realizando la extracción del corcho pero con fines industriales (*SPaMon*).

Artisanal: El corcho también se utilizaba para la elaboración de tapones para las botellas (*SPaMon*).

Artisanal: La madera del alcornoque se ha empleado en la fabricación de garrotes (*SPaMon*).

Culinario: Con el corcho del alcornoque se fabricaban coladores para la leche destinada a la fabricación de queso (*SPaMon*).

Ocio: Los niños recogían corcho para fabricar sus propios juguetes como la elaboración de arados y yuntas de bueyes en miniatura (*SPaMon*).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: La corteza del alcornoque se cocía, y el agua extraída se utilizaba para limpiar las heridas del ganado para que no se infectasen y curasen bien (*P. N. Cabañeros*).

Ganadero: Con la madera del alcornoque se fabricaban comederos para animales (*S^a Segura y Alcaraz*).

Ganadero: Las bellotas se utilizaban como alimento del ganado (*Campana de Oropesa; S^a San Vicente*).

Combustible: Se ha empleado también para leña de hornos y estufas (*S^a Segura y Alcaraz*).

<i>Raphanus raphanistrum</i> L.	Rabanillo (SDoCau; Torr; Ger)	
	Rabanillo blanco (LVenRet)	
Familia: <i>Cruciferae</i>	Rebanillo (Men)	

Usos en el territorio

Doméstico: Planta empleada para la elaboración de escobas denominadas “escobas de rabanillo blanco”, “escobas de rabanillo” o “escobas de rebanillo”. Con estas escobas se barrían los corrales de los animales y los patios de las casas (LVenRet; SDoCau; Torr; Ger; Men).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Planta que gusta al ganado como forrajera (P. N. Cabañeros; Campana de Oropesa).

Culinario: Planta comestible cuando está tierna (P. N. Cabañeros).

<i>Retama sphaerocarpa</i> (L.) Boiss.	Retama (Cas; LVenRet; Cam; Port; Fuen; SDoCau; Nov; Esc; SMMon; Men)	
Familia: <i>Leguminosae</i>	Retama aldeana (SPaMon)	



Usos en el territorio

Ganadero: Planta buen comestible para el ganado (Cas; Cam; SPaMon).

Ganadero: La madera de la retama se ha empleado en la fabricación de badajos de los cencerros para los animales, pero no es de muy buena calidad porque se gastan mucho (Cam; SPaMon).

Ganadero: Los tallos de esta planta son muy flexibles y se utilizaban para fabricar los aros de la estructura de los chozos de los pastores (SMMon).

Combustible: Muy utilizada como combustible para los hornos de los

panaderos, además de las estufas de las casas. En pueblos donde era más escasa como Portillo de Toledo, Novés y Fuensalida, se llevaba de otros pueblos y se vendía (Cas; LVenRet; Fuen; Port; Nov; Esc; SMMon; Men; SPaMon).

Combustible: Se empleaba para hacer la lumbre donde se cocían los ladrillos destinados a la construcción de las casas (Cam; Fuen; SDoCau).

Combustible: También se utilizaba para encender los fuegos y para “churruscar” el pelo del cerdo en la matanza (SPaMon).

Literario: Existen refranes y adivinanzas en las que aparece la retama como es el dicho de Fuensalida que dice “Tres cosas malas tiene Castilla, tiene la grama y la retama, y la gente de Villamiel”. Una adivinanza contada por un vecino de Escalonilla dice así: “¿Cuántos dientes tiene un borrego atado a una retama? Los mismos que suelto” (Fuen; Esc).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: La retama se empleaba para cubrir las paredes de los corrales y protegerlos del mal tiempo (Enguádanos).

Recursos naturales y etnobotánica: usos y aprovechamientos de las plantas de la Cañada Real Segoviana en Toledo

Doméstico: Las cenizas procedentes de la quema de retama se empleaban como jabón para lavar la ropa (*S^a Segura y Alcaraz*).

Doméstico: Se cocían las ramas de retama en flor y se empleaba como insecticida (*S^a Segura y Alcaraz*).

Doméstico: Las ramas se han empleado para hacer escobas (*Campana de Oropesa; Montes de Toledo; S^a San Vicente; Serranía de Cuenca*).

Doméstico: Con las ramas también se fabricaban colchones (*Serranía de Cuenca*).

Melífera: La retama es una planta considerada melífera (*P. N. Cabañeros; Enguídanos*).

Religioso: Se forma un manto con la planta florida para las procesiones del Corpus (*S^a Segura y Alcaraz*).

Medicinal: La retama con yeso y vinagre se empleaba como escayola en torceduras y roturas. También en animales (*S^a Segura y Alcaraz; S^a San Vicente; Enguídanos*).

Simbólico: Se utilizaba la retama para eliminar las verrugas de forma mágica. Para ello se hacía el mismo número en los tallos de la retama que verrugas tuviera la persona, y de esta forma desaparecían (*P. N. Cabañeros; Enguídanos*).

Simbólico: En otras regiones la retama posee cierto simbolismo relacionado con la muerte y otros aspectos negativos (*S^a Segura y Alcaraz*).



<i>Rhamnus lycioides</i> L.	Espino (<i>SPaMon</i>)  
Familia: <i>Rhamnaceae</i>	



Usos en el territorio

Ganadero: La madera de la cepa de esta planta, se ha empleado para tallar las tablillas de los zurrones de los pastores (*SPaMon*).

Artesanal: La cepa del espino se utilizaba para tallar diversos elementos en madera, ya que esta es muy dura y muy adecuada para estos trabajos (*SPaMon*).

Combustible: Se ha utilizado para la obtención de carbón (*SPaMon*).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Con la raíz del espino se hacían los badajos para los cencerros de los animales (*S^a Segura y Alcaraz; Serranía de Cuenca*).



<i>Rhus coriaria</i> L.	Zumaque (Torr)	
Familia: <i>Anacardiaceae</i>		

Usos en el territorio

Artesanal: El zumaque se ha empleado en el curtido de las pieles. En el municipio de Torrijos, antiguamente se cultivaba con este fin (Torr; Longobardo & al., 2006).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Doméstico: Se ha empleado para teñir los tejidos (Serranía de Cuenca).

<i>Robinia pseudoacacia</i> L.	Pan y quesito (Torr; SMMon)	
Familia: <i>Leguminosae</i>		



Usos en el territorio

Culinario: Sus flores se las comían los niños porque tienen un sabor muy dulce (Torr; SMMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ornamental: Especie cultivada con fines ornamentales (Serranía de Cuenca).

Religioso: Se ha utilizado para adornar las iglesias en algunas festividades religiosas (La Sagra).

<i>Rorippa nasturtium-aquaticum</i> (L.) Hayek	Berros (<i>Cas; LVenRet; Nov; Torr; Esc; SMMon; SPaMon</i>) 
Familia: <i>Cruciferae</i>	



Usos en el territorio

Culinario: Los berros eran muy valorados para su consumo en ensaladas (*Cas; LVenRet; Nov; Torr; Esc; SMMon; SPaMon*).

Observaciones

Los berros se crían en fuentes y arroyos con agua muy clara, como cuenta un vecino de San Martín de Montalbán.

<i>Rosa sp. pl.</i>	Escaramujo (<i>Cas</i>) Espino (<i>SPaMon</i>) Pataculos (<i>Cam</i>) Rosal silvestre (<i>Men</i>) Tapaculos (<i>SDoCau; Ger</i>) 
Familia: <i>Rosaceae</i>	



Usos en el territorio

Ornamental: Esta planta silvestre se ha utilizado como especie portainjertos de los rosales ornamentales (*SDoCau*).

Culinario: Con los frutos de los espinos que en algunos municipios denominan “escaramujos”, se hacían conservas de mermelada (*Cas; Cam; SPaMon*).

Culinario: Los niños se comían sus frutos, aunque son de muy mala calidad para su consumo en crudo. Algunos animales como los zorros se comen estos frutos (*Ger*).

Medicinal: Las hojas del rosal silvestre se machacaban y se colocaban sobre las

escoceduras de los niños, para calmar el picor (*Men*).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Doméstico: Los pétalos de algunas rosas se recogían y se maceraban en agua que después se empleaba como perfume (*S^a Segura y Alcaraz*).

Ornamental: Se hacían collares con los frutos (*Serranía de Cuenca*).

Culinario: Los tallos del rosal se pelaban y se comían cuando estaban tiernos (*Serranía de Cuenca*).

Medicinal: Con los frutos se preparaba una infusión para curar los resfriados (*S^a Segura y Alcaraz; Enguñados*).

Medicinal: Los frutos se empleaban para disminuir la tensión arterial (*Enguñados*).

Medicinal: Los frutos se cuecen y se toman como remedio para “cortar” las diarreas (*P. N. Cabañeros; Cantalojas; S^a Segura y Alcaraz*).

Ocio: Los niños colocaban los frutos en un hilo para elaborar collares y adornos (*Cantalojas*).

<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Romero (LVenRet; Port; SDoCau; Torr; Esc; LPueM; SMMon; Men; SPaMon)	
Familia: <i>Labiatae</i>		



Usos en el territorio

Ganadero: Planta que gusta al ganado como comestible (SPaMon).

Ornamental: Se recogía y se colocaba en las casas como adorno y para perfumar el hogar. También se cultiva en parque y jardines (LVenRet; Port; Esc; SMMon).

Culinario: Los tallos y hojas se emplean en cocina para condimentar algunos guisos (Port; Torr; Esc; LPueMon; SMMon; Men; SPaMon).

Melífera: Está considerada como la planta melífera de la cual se obtiene la mejor calidad de miel (SPaMon).

Medicinal: El romero se tomaba en infusiones para curar los resfriados y otras enfermedades respiratorias. También se tomaban vahos con la cocción de la planta (SPaMon).

Religioso: Se ha utilizado en ciertas procesiones religiosas como el Corpus

Christi, para adornar las calles y producir buen aroma (SDoCau; Torr; LPueMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Combustible: Empleada para la fabricación de carbón (S^a Segura y Alcaraz; Montes de Toledo; Serranía de Cuenca).

Doméstico: Planta empleada en la fabricación de escobas (S^a Segura y Alcaraz).

Doméstico: Se utilizaba para extraer esencias y elaborar perfumes (S^a Segura y Alcaraz; Serranía de Cuenca; Enguñados).

Doméstico: El romero se fumaba como sustituto del tabaco (Serranía de Cuenca; Enguñados).

Doméstico: Se empleaba para ahuyentar a los insectos en las casas (Serranía de Cuenca).

Medicinal: Se tomaban infusiones de romero con propiedades digestivas y para calmar los dolores de cabeza (S^a Segura y Alcaraz; Cantalojas; P. N. Cabañeros; Serranía de Cuenca).

Medicinal: Se utiliza para dar friegas y mejorar la circulación sanguínea (P. N. Cabañeros).

Medicinal: Planta utilizada para calmar los dolores producidos por el reuma y otras inflamaciones (S^a Segura y Alcaraz; Cantalojas; P. N. Cabañeros; La Mancha; Serranía de Cuenca; Enguñados).

Medicinales: Se hacían preparados capilares para fortalecer el cabello (Serranía de Cuenca).

Religioso: En varias festividades religiosas se hacían hogueras en las que se quemaba romero para purificar (S^a Segura y Alcaraz).

Simbólico: Con el romero se elaboraban cruces que se pensaba que protegía frente al "mal de ojo", la muerte y otros males (S^a Segura y Alcaraz).

<i>Rubus ulmifolius</i> Schott	Zarzamora (Cas; LVenRet; Cam; SDoCau; Nov; Torr; Ger; Esc; SMMon; Men; SPaMon)	
Familia: Rosaceae	Zarza (Nov; Torr; SPaMon)	



Usos en el territorio

Culinario: Los frutos denominados “moras” o “zarzamoras”, son muy buenos comestibles cuando están bien maduros. Un vecino de Casarrubios del Monte cuenta que cuando era niño las recogía en el campo y las vendía en la plaza de su localidad (Cas; LVenRet; Cam; SDoCau; Nov; Torr; Ger; Esc; SMMon; Men; SPaMon).

Culinario: Con estos frutos también se elaboraban postres y mermeladas (Cas; Cam; Esc; SMMon; SPaMon).

Culinario: Los tallos tiernos de esta planta se pelaban y se comían en crudo (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Culinario: Con las moras se elaboraba licor (S^a Segura y Alcaraz; Serranía de Cuenca).

Doméstico: Los frutos se empleaban para hacer tintes para los tejidos (S^a Segura y Alcaraz).

Doméstico: Se utilizaba para fumar (S^a San Vicente).

Doméstica: Las hojas de la zarza también se fumaban (S^a Segura y Alcaraz).

Melífera: Planta considerada como melífera (P. N. Cabañeros).

Medicinal: Los tallos tiernos se cocían y el caldo se tomaba para disminuir el colesterol (P. N. Cabañeros).

Medicinal: Los tallos pelados se masticaban para “cortar” las diarreas y otros problemas digestivos (Cantaloja; Serranía de Cuenca).

Medicinal: También se ha empleado para curar los resfriados (S^a Segura y Alcaraz; Serranía de Cuenca).

Medicinal: Se cocía la raíz y se daban friegas para el tratamiento del reuma y heridas (S^a Segura y Alcaraz; Serranía de Cuenca).

Cinegético: Las moras se utilizaban como cebo para pescar (Enguñados).

<i>Rumex bucephalophorus</i> L. subsp. <i>gallicus</i> (Steih.) Rech.	Vinagrera (Men)	 
Familia: <i>Polygonaceae</i>		



Usos en el territorio

Culinario: Esta planta se comía en ensaladas, aunque tienen un sabor un poco agrio (Men).

<i>Rumex pulcher</i> L. subsp. <i>woodsii</i> (De Not.) Arcangeli	Romaza (Cas)	 
Familia: <i>Polygonaceae</i>	Romanza (LVenRet; Men; SPaMon)	

Usos en el territorio

Culinario: Las hojas de la romaza se comían en el potaje (Cas; LVenRet).

Medicinal: Se utilizaba para “cortar” las diarreas. Se cocía la flor cuando se pasaba y con el agua resultante, se preparaban infusiones (Men).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Planta que comía el ganado (Serranía de Cuenca).

Doméstico: Las hojas se fumaban (S^a Segura y Alcaraz; Montes de Toledo).

Medicinal: Con las flores de romanza se preparaba una infusión para curar los resfriados (S^a Segura y Alcaraz).

Medicinal: También se utilizaba para curar ciertas heridas (Montes de Toledo).

Simbólico: Se eliminaban las hemorroides llevando unas raíces de esta planta en el bolsillo (S^a Segura y Alcaraz).

<i>Rumex sp. pl.</i>	Acedera (SPaMon) 
Familia: <i>Polygonaceae</i>	

Usos en el territorio

Culinario: Planta comestible en ensaladas (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Doméstico: Empleada para fumar como sustituto del tabaco (Serranía de Cuenca).

Medicinal: Esta planta estimulaba el apetito de los niños (Serranía de Cuenca).

<i>Ruta montana</i> (L.) L.	Rua (LVenRet) 
Familia: <i>Rutaceae</i>	



Usos en el territorio

Medicinal: Está considerada una planta curativa de muchos males como las indigestiones, la fiebre o el reuma. Se empleaba mezclada o macerada con aceite de oliva o aguardiente (Torr; Longobardo & al., 2006).

Tóxico: Planta considerada tóxica que los animales no comen. Además, en contacto con la piel puede producir irritaciones, como las producidas a un vecino de Camarena que tuvo problemas en las piernas producidos por el roce de esta planta (Cam).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: En los corrales del ganado se utilizaba para evitar la proliferación de pulgas y otros insectos (P. N. Cabañeros; S^a Segura y Alcaraz).

Ganadero: Con la planta frita se elaboraba una especie de pomada para curar las heridas de los animales (P. N. Cabañeros).

Melífera: En apicultura se empleaba para desinfectar las colmenas (S^a Segura y Alcaraz).

Medicinal: En infusión se ha utilizado para regular la menstruación (P. N. Cabañeros; Serranía de Cuenca).

Medicinal: Se empleaba machacada para dar friegas cuando se producían dolores de reuma (S^a Segura y Alcaraz).

Simbólico: Los pastores utilizaban la ruda para protegerse de animales como víboras y alacranes (P. N. Cabañeros).

<i>Salix alba</i> L.	Sauce (SMMon)	 
Familia: Salicaceae	Verguera (Cam)	



Usos en el territorio

Ganadero: Los tallos de esta planta son muy flexibles y se utilizaban para fabricar los aros

que componen la estructura del chozo de los pastores (SMMon).

Agrícola: La madera se empleaba para la obtención de astiles de herramientas agrícolas. Estos astiles son de mala calidad porque se “abría” mucho la madera (Cam).

Agrícola: De los tallos de este sauce arbóreo se obtenían las varas empleadas en la recogida de la aceituna (Cam).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Construcción: La madera se empleaba para construir las cubiertas de algunos pajares (Serranía Cuenca).

<i>Salix babylonica</i> Kunth	Árbol del desmayo (SPaMon)	 
	Desmayo (LVenRet)	
Familia: Salicaceae	Sauce llorón (LVenRet; Port)	
	Zauce llorón (SPaMon)	



Usos en el territorio

Ornamental: Se cultiva en parques y jardines con fines ornamentales (LVenRet; Port; SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Religioso: Se preparaban ramos de desmayo como adorno en Semana Santa (Serranía de Cuenca, Enguídanos).

Observaciones

En Portillo de Toledo había un ejemplar de gran tamaño cerca del trazado de la Cañada Real Segoviana. Según un vecino del municipio, este árbol era el más grande del pueblo, y se arrancó porque sus raíces levantaban los cimientos de los alrededores.

<i>Salix sp. pl.</i>	Mimbre (Cas; LVenRet; Cam; Fuen) Sauce (Fuen; SMMon; SPaMon)
Familia: <i>Salicaceae</i>	Verdaguera (Cas) Zauce (SDoCau; SPaMon)



Usos en el territorio

Ganadero: Sus tallos son muy flexibles y adecuados para la elaboración de los aros que conformaban la estructura de los chozos de los pastores (Fuen; SMMon).

Ganadero: La madera se utilizaba para fabricar los badajos de los cencerros del ganado (SPaMon).

Agrícola: La madera del sauce se empleaba para fabricar los rabos de los bioldos, empleados para cargar la paja, además de otros utensilios agrícolas (SPaMon).

Agrícola: En Fuensalida se ha empleado como especie portainjertos para frutales como los melocotoneros. Cuenta un vecino que se podían obtener melocotones sin hueso a partir de este injerto (Fuen).

Agrícola: Con el mimbre se elaboraban cestos y canastos empleados en la vendimia para recoger las uvas (Cas).

Artesanal: Para la obtención del mimbre se recogían los tallos nuevos más tiernos, con los que se elaboraban cestas, sillones, canastos, etc. (LVenRet, Cam; SPaMon).

Artesanal: La madera del sauce también se ha empleado para la fabricación de garrotes de buena calidad, ya que es una madera dócil que no se troncha fácilmente (SDoCau).

Ocio: Con la madera del sauce se tallaban las denominadas “trompas” que son peonzas con las que jugaban los niños (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Se empleaba como forrajera para el ganado (Provincia Toledo).

Doméstico: Las ramas se utilizaban para hacer los palos de las escobas (Provincia Toledo).

Doméstico: Empleada en la fabricación de escobas (Serranía Cuenca).

Cinegético: Se fabricaban una especie de cestos para pescar (Serranía Cuenca).

Ocio: Con la madera de sauce se fabricaban los “bolos” con los que se jugaba tradicionalmente (Serranía Cuenca).

Salvia verbenaca L.	Verdecillo (Port; Torr; Ger)	
Familia: <i>Labiatae</i>		



secar la planta y luego se ataban los tallos (Port; Torr; Ger).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Las hojas se utilizaban como forraje para alimentar al ganado (S^a Segura y Alcaraz).

Doméstico: Las hojas se dejaban secar para fumarlas (Enguñdanos; Serranía Cuenca; P. N. Cabañeros).

Medicinal: Se cocía la planta y se tomaba en infusión para la diabetes (S^a Segura y Alcaraz).

Medicinal: Las semillas se utilizaban para extraer partículas molestas de los ojos (Serranía Cuenca).

Medicinal: Se cocía y se tomaba para calmar los dolores de tripa (Cantalojas).

Medicinal: Para ayudar a cicatrizar las heridas se colocaba un empasto elaborado con las hojas (Cantalojas).

Usos en el territorio

Doméstico: Planta utilizada para la fabricación de escobas. Para ello se dejaba

Observaciones

Un vecino de Gerindote cuenta que recogía esta planta en los rastrojos.

Sambucus nigra L.	Sauco (SPaMon)	
Familia: <i>Caprifoliaceae</i>		



Usos en el territorio

Medicinal: Esta planta se utilizaba para calmar el dolor y para disminuir las inflamaciones (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Los vapores procedentes de la quema de las flores se empleaban para eliminar los dolores de tripa del ganado (Cantalojas).

Ganadero: Tratamiento de las heridas del ganado (Cantalojas; Enguñdanos).

Doméstico: Se empleaba para ahuyentar a los insectos en las casas y para dar buen aroma (Cantalojas).

Medicinal: Se elaboraba una infusión con las hojas que se empleaba como laxante (S^a Segura y Alcaraz).

Medicinal: Los vahos procedentes de la cocción de las hojas y flores, se empleaban

Recursos naturales y etnobotánica: usos y aprovechamientos de las plantas de la Cañada Real Segoviana en Toledo

para tratar los resfriados y otros problemas respiratorios (*Cantalojas*).

Medicinal: Se ha empleado para eliminar los dolores de cabeza (*Cantalojas*).

Medicinal: Con el agua resultante de la cocción se lavaban los ojos irritados (*Enguídanos*).

Simbólico: Se empleaba como remedio mágico de algunas enfermedades (*S^a Segura y Alcaraz*).

Observaciones

Esta planta es muy escasa en el territorio. Sólo aparecen algunos individuos en San Pablo de los Montes.



<i>Scirpoides holoschoenus</i> (L.) Soják	Junco (<i>Cam; Port; Fuen; SDoCau; Torr; Ger; Esc; SMMon; Men</i>)	
Familia: <i>Cyperaceae</i>	Junco churrero (<i>Torr; Esc</i>)	
	Junco merino (<i>LVenRet; Nov</i>)	



Usos en el territorio

Ganadero: Los juncos se empleaban para fabricar los denominados “zarzos” que eran haces de juncos que se apilaban para cubrir los chozos de los pastores (*Fuen; Nov; SMMon; Men*).

Ganadero: En los chozos de los pastores los colchones de los camastros se fabricaban de junco y espadaña, sobre los que se colocaba una manta (*Esc; Men*).

Ganadero: También se construían con juncos lo techos y toldos para el ganado que se

comunicaban con un corral fabricado al aire libre (*Esc; SMMon; Men*).

Artesanal: Los juncos también se han utilizado para realizar trabajos de cestería. Para utilizarlo tenían que machacarlo y se utilizaba para hacer cestos y otros elementos (*LVenRet; SDoCau; Nov; Ger; Esc*).

Combustible: Se empleaban para calentar el horno de los panaderos (*Fuen; Esc*).

Construcción: Los juncos se han empleado en la construcción de los techos de muchos hogares (*Port; Ger*).

Doméstico: Antiguamente, las churrerías vendían los churros colgados de una hebilla elaborada con junco, de ahí recibe el nombre de “junco churrero” (*Torr; Ger; Esc*).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Se utilizaba para tratar ciertos problemas relacionados con la orina, en los animales (*S^a Segura y Alcaraz*).

Ganadero: Se recogía un manojo de juncos y se untaba miel. Después se introducía por el ano a los borricos para eliminar las lombrices (*Enguídanos*).

Doméstico: Se tejían para fabricar cortinas (*Provincia de Toledo*).

Medicinal: La parte blanca del junco se cocía para curar los resfriados (*S^a Segura y Alcaraz*).

Medicinal: Se empleaba en infusión para combatir la diarrea (*S^a Segura y Alcaraz; Serranía Cuenca*).

Recursos naturales y etnobotánica: usos y aprovechamientos de las plantas de la Cañada Real Segoviana en Toledo

Medicinal: Empleada como planta hipotensora, tomada en infusión (*Serranía de Cuenca*).

Medicinal: Utilizada para eliminar las lombrices de los niños (*Enguñados*).

Cinegético: Se han utilizado impregnando el tallo con una sustancia viscosa y colocándolo en charcas y estanques para que los pájaros quedaran atrapados (*S^a Segura y Alcaraz*).

Ocio: Los niños los utilizaban como espadas para jugar (*Provincia de Toledo*).

Simbólico: Se utilizaba para eliminar verrugas. Para ello se arrancaba el junco se restregaba en la verruga y se volvía a introducir en la tierra al revés (*S^a Segura y Alcaraz; Serranía de Cuenca*).

Simbólico: Para eliminar las lombrices intestinales se hacían nudos en los tallos de los juncos (*Enguñados*).

<i>Scolymus hispanicus</i> L.	Cardillera (<i>Cam</i>)	
Familia: <i>Compositae</i>	Cardillo (<i>Cas; Val; LVenRet; Cam; Port; Fuen; SDoCau; Nov; Torr; Ger; Esc; LPueMon; SMMon; Men; SPaMon</i>)	



Usos en el territorio

Culinario: Ha sido ampliamente utilizado, y aún se utiliza como verdura de guisos como el cocido o el revuelto. Se recogen sus hojas en primavera antes de que se desarrolle el tallo, se pelan y se lavan bien, consumiéndose únicamente el nervio de la hoja. En algunos municipios vendían los

cardillos ya pelados (*Cas; Val; LVenRet; Cam; Port; Fuen; SDoCau; Nov; Torr; Ger; Esc; LPueMon; SMMon; Men; SPaMon*).

Culinario: La flor del cardillo, también denominada “cardillera” se ha utilizado como cuajo para la elaboración de quesos (*SPaMon*).

Melífera: Planta considerada melífera (*Cam; SPMon*).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Se empleaba la planta cocida para dar de comer a los cerdos (*Serranía de Cuenca*).

Medicinal: Con las flores se preparaba una infusión como remedio de las diarreas (*Cantalojas; Serranía de Cuenca; P. N. Cabañeros*).

<i>Scorzonera laciniata</i> L.	Berbajas (Esc)	
Familia: <i>Compositae</i>	Tetas de herbaja (Esc)	
	Tetas de vaca (Torr; Ger; Esc)	



Usos en el territorio

Culinario: Las hojas de esta planta se han utilizado como verdura en ensaladas (Torr; Ger; Esc).

<i>Secale cereale</i> L.	Centeno (Ger; SPaMon)	
Familia: <i>Gramineae</i>		

Usos en el territorio

Ganadero: Planta empleada como forrajera para alimentar al ganado (SPaMon).

Agrícola: Se cultiva en algunas zonas del territorio. En San Pablo de los Montes ha sido uno de los cultivos cerealísticos habituales utilizado para distintos fines alimentarios (Ger; SPaMon).

Artisanal: La paja del centeno se ha utilizado en cestería para elaborar aparejos para los animales y serijos (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: La paja del centeno se ha utilizado como remedio para alguno de los problemas oculares del ganado cuando “se les nublaba la vista” (P. N. Cabañeros).

Medicinal: Se elaboraba una cataplasma con harina de centeno para curar los constipados (S^a San Vicente).

Religioso: Con centeno los quintos elaboraban una “guirnalda” muy grande para adornar las calles el domingo de Resurrección (S^a San Vicente).

<i>Sedum spectabile</i> Boreau	Curalotodo (Men)	 
Familia: Crassulaceae		

Usos en el territorio

Medicinal: Las hojas se colocan en las heridas para que curen más rápido (Men).

Ornamental: Esta planta se cultiva como ornamental (Men).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Medicinal: Se empleaba para eliminar los callos (Serranía de Cuenca; S^a Segura y Alcaraz).

<i>Silene vulgaris</i> (Moench) Garcke subsp. <i>vulgaris</i>	Collejas (Cas; Val; LVenRet; Cam; Port; SDoCau; Nov; Torr; Ger; Esc; LPueMon; SMMon; Men; SPaMon)	 
Familia: Caryophyllaceae		



Usos en el territorio

Culinario: Las hojas de esta planta se recogen antes de que se desarrollen las flores y se utilizan como verdura en guisos, en tortilla y en revueltos (Cas; Val; LVenRet; Cam; Port; SDoCau; Nov; Torr; Ger; Esc; LPueMon; SMMon; Men; SPaMon).

<i>Silybum marianum</i> (L.) Gaertn.	Cardo (Torr; SMMon; SPaMon)	
Familia: <i>Compositae</i>	Penca (SMMon)	



Usos en el territorio

Culinario: Las flores se han utilizado como “cuajo” para la elaboración de queso (SPaMon).

Culinario: Las “pencas” de las flores se pelaban y se cocinaban igual que las alcachofas. Esto se llevaba a cabo en tiempos de necesidad (Torr; SMMon).

Melífera: Planta considerada como melífera (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Este cardo se lo comían los cerdos (*Campana de Oropesa*).

Ganadero: Los burros también lo comían (*La Mancha*; *S^a San Vicente*).

Doméstico: Las flores se colocaban en las viviendas para adornar (*Enguídanos*).

Culinario: Los tallos y hojas se recogían en invierno y se añadían al potaje (*Enguídanos*; *S^a Segura y Alcaraz*).

Medicinal: Empleada para el tratamiento de la artrosis (*P. N. Cabañeros*).

Medicinal: Se utilizaba para fortalecer el corazón (*Serranía de Cuenca*).

<i>Sisymbrium</i> sp. pl.	Rabanillo negro (Cas; Cam)	
Familia: <i>Cruciferae</i>		

Usos en el territorio

Doméstico: Con esta planta se elaboraban escobas (Cas; Cam).

<i>Solanum melongena</i> L.	Berenjena (SMMon)	
Familia: <i>Solanum</i>		

Usos en el territorio

Agrícola: Especie cultivada en huertas (SMMon).

Culinario: Se preparaban encurtidas para su consumo (SMMon).

<i>Solanum tuberosum</i> L.	Patata (Cam)	
Familia: Solanaceae		

Usos en el territorio

Agrícola: Especie cultivada en huertas (Cam).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Se cocían y se les echaba en la alimentación de los cerdos (S^a Segura y Alcaraz).

Doméstico: Las hojas se secaban y se fumaban (Enguídanos; Montes de Toledo; S^a San Vicente; Serranía de Cuenca; S^a Segura y Alcaraz).

Culinario: Se preparaba mermelada de patata (Enguídanos).

Medicinal: Se introducía una patata en la lumbré y después se aplicaba en la garganta para calmar el dolor de anginas (S^a Segura y Alcaraz).



<i>Sorbus torminalis</i> (L.) Krantz	Mostajo (SPaMon)	
Familia: Rosaceae		

Usos en el territorio

Culinario: Los frutos, denominados “mostajas”, eran buenos comestibles (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Artesanal: Con la madera se elaboraban utensilios tallados como cucharas (Montes de Toledo).

Observaciones

Esta planta aparece en los Montes de Toledo y está incluida en el CREA con la categoría de Interés Especial.



<i>Stipa gigantea</i> Link.	Bercebo (SPaMon)	
Familia: <i>Gramineae</i>		

Usos en el territorio

Agrícola: Con el bercebo se elaboraban ataderos o ramales para atar la mies en la siega del cereal (SPaMon).

Artesanal: En las zonas donde escasea el esparto se ha empleado en cestería para la elaboración de espuestas y otros utensilios. El bercebo es de menor calidad que el esparto para cestería, y no se tiene que tratar como el esparto si no que se recoge, se deja secar y se puede utilizar sin machacar (SPaMon).

Artesanal: La paja del bercebo se ha utilizado también para la construcción de zambombas, metiéndola en el centro de la vejiga de cerdo con la que se fabricaba (SPaMon).

<i>Stipa tenacissima</i> L.	Esparto (Cas; Val; LVenRet; Port; Fuen; Nov; Torr; Esc; LPueMon; SMMon; Men; SPaMon)	
Familia: <i>Gramineae</i>		

Usos en el territorio

Agrícola: Muchos utensilios agrícolas como soguillas, ataderos, ramales o hiscales para atar las mieses en la siega o las gavillas de sarmientos, se empleaban con esparto (Port; Nov; Torr; Esc; LPueMon; SMMon).

Agrícola: En ocasiones, el esparto también se utilizaba para atar los injertos (LVenRet).

Artesanal: El uso más extendido del esparto es el de la elaboración de elementos de cestería. Con esparto se fabricaban cuerdas, aparejos de los animales, cestas, serones para los burros, cinchos para los quesos, serijos, forros de garrafas, y un vecino de Escalonilla hasta se hizo un traje de esparto como disfraz. El esparto se extraía enrollándolo en un palo y tirando, de esta forma se sacaban las hojas más tiernas. Después se dejaba en agua durante un tiempo para después machacarlo con un mazo (Val; LVenRet; Nov; Torr; Esc; LPueMon; SMMon).

Construcción: Otro uso de las soguillas de esparto era su utilización para la construcción de techos, para lo cual se ataban con esparto los haces de jara (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Se utilizaba para entablillar las patas de los animales cuando se las rompían (Enguñados).

Ganadero: Algunos corrales se hacían con redes de esparto (Serranía de Cuenca).

Doméstico: Se empleaba en la fabricación de calzado (Serranía de Cuenca).

Doméstico: Se utilizaba para atar escobas (La Sagra).

Doméstico: Machacando el esparto se fabricaba una especie de estropajo para la limpieza (La Sagra).

Ocio: Los niños fabricaban hondas y otros utensilios para jugar (La Mancha).

Cinegético: Se impregnaba el tallo del esparto con una sustancia pegajosa para cazar pájaros (S^a Segura y Alcaraz).

Simbólico: Para curar ciertas enfermedades en los animales se les colgaba un collar de esparto con un número impar de nudos (Serranía de Cuenca).

Simbólico: Se hacían nudos en los espartos para protegerse de ciertos males (S^a Segura y Alcaraz).

Observaciones

El trabajo del esparto ha sido muy importante para municipios como La Puebla de Montalbán, e incluso un vecino afirma que “medio pueblo vivía del esparto”. Con frecuencia, se recogía el esparto en La Puebla de Montalbán y se vendía en localidades como Portillo de Toledo, Fuensalida o Menasalbas, donde había esparteros que fabricaban los utensilios. Sin embargo, en otros lugares como Casarrubios del Monte, Novés o Las Ventas de Retamosa se solían vender los utensilios ya elaborados por esparteros de otras localidades.



<i>Syringa vulgaris</i> L.	Lilo (<i>Men</i>)  
Familia: <i>Oleaceae</i>	

Usos en el territorio

Ornamental: Se cultiva en parques y jardines. Además, cuando está florido se coloca en jarrones para el adorno de las casas (*Men*).



<i>Tamarix sp. pl.</i>	Taray (<i>Cam</i> ; <i>SMMon</i>)  
Familia: <i>Tamaricaceae</i>	

Usos en el territorio

Ganadero: Los tallos son muy flexibles y adecuados para la fabricación de los aros de la estructura de los chozos de los pastores (*SMMon*).

Agrícola: La madera del taray se empleaba para fabricar los dientes de los bioldos para mover la paja (*Cam*).

Artisanal: También se han fabricado garrotes con su madera (*Cam*).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Se empleaba para la cubiertas de los porches del ganado y de los chozos de los pastores (*La Sagra*).

Doméstico: Con sus ramas se fabricaban escobas (*La Sagra*).



<i>Tamus communis</i> L.	Espárragos amargos (SMMon)	
Familia: <i>Dioscoriaceae</i>	Espárragos rechinantes (SPaMon)	

Usos en el territorio

Culinario: Los tallos de esta planta cuando brotan se denominan “espárragos amargos” o “espárragos rechinantes” y son buenos comestibles cocidos en tortilla y otros guisos. Para prepararlos se deben tirar los primeros aguas porque amargan un poco (SMMon; SPaMon).

Observaciones

Se encontraban principalmente entre los zarzales. Cuenta un vecino de San Pablo de los Montes que cuando se quemaba una zarza, salían muchos de estos espárragos rechinantes.

<i>Taxus baccata</i> L.	Tejo (SPaMon)	
Familia: <i>Taxaceae</i>		

Usos en el territorio

Combustible: Este árbol se empleaba para obtener carbón en los Montes de Toledo (SPaMon).

Observaciones

Es una especie muy escasa en el territorio. Tan sólo aparece algún individuo en San Pablo de los Montes. Es una especie considerada amenazada con la categoría de Vulnerable, incluida en el CREA.

<i>Thapsia villosa</i> L.	Cañareja (Cam; SPaMon)	
Familia: <i>Umbelliferae</i>		

Usos en el territorio

Tóxico: Es una planta que está considerada como tóxica, el ganado no se la come (Cam; SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Cinegética: Esta planta se utilizaba para pescar peces atontándolos. Se machacaba la raíz en un saco y se metía en el río, después los peces se atontan y suben a la superficie donde se pueden recoger fácilmente (Cantalojas; Serranía de Cuenca; Montes de Toledo).

Ocio: Los niños utilizaban la inflorescencia seca para fabricar sus propios juguetes (P. N. Cabañeros; Campana de Oropesa; La Sagra; S^a San Vicente).

Religioso: Se ha empleado para rellenar unos muñecos con significado religioso (P. N. Cabañeros).

<i>Thymus mastichina</i> L.	Mejorana (Fuen; SPaMon) Tomillo (Cam; Port; Nov; Torr; Esc; LPueMon; SMMon; Men)
Familia: <i>Labiatae</i>	Tomillo mejorana (LVenRet; SPaMon) Tomillo salsero (Fuen; Ger; Men; SPaMon)



Usos en el territorio

Ganadero: Es una especie comestible para el ganado (SPaMon).

Combustible: El tomillo arde muy mal y en los Montes de Toledo existe un dicho que dice: "Tomillo salsero, ni arde, ni cuece el puchero" (Men; SPaMon).

Doméstico: Se empleaba para ahuyentar a los insectos en las casas (SPaMon).

Ornamental: Planta aromática empleada como ornamental en parques y jardines (SPaMon).

Culinario: Esta planta se ha utilizado para aderezar las aceitunas de mesa junto a otros ingredientes como hinojo, laurel, ajos, etc. (Cam; Ger).

Culinario: Se utilizaba, y aún se sigue utilizando como condimento de algunos platos

de cocina (Cam; LPueMon; SMMon; Men; SPaMon).

Medicinal: Se realizaban infusiones digestivas (SPaMon).

Religioso: En algunos municipios como Novés, este tomillo se echaba en la iglesia el día de la Cruz, para adornar y proporcionar buen aroma (Nov).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Doméstico: Se extraía esencia de esta planta para elaborar colonias y perfumes (Serranía de Cuenca; P. N. Cabañeros; S^a Segura y Alcaraz).

Doméstico: Se colgaba en los armarios para dar buen olor (Cantalojas).

Medicinal: Se tomaba en infusión como relajante (Serranía de Cuenca).

Medicinal: Se preparaba en infusión para curar los resfriados. También se pueden tomar los vapores procedentes de la cocción de la planta (P. N. Cabañeros; Cantalojas).

Medicinal: En infusión también se ha empleado para disminuir la tensión arterial (S^a Segura y Alcaraz).

Religioso: El día del Corpus se recoge esta planta como aromática para adornar las calles (Serranía de Cuenca; S^a Segura y Alcaraz).

Simbólico: Se hacían cruces con tomillo y otras plantas para protegerse de los malos espíritus (S^a Segura y Alcaraz).

<i>Thymus zygis</i> L. subsp. <i>sylvestris</i> (Hoffmanns. & Link) Coutinho	Tomillo (Cas; LVenRet; Port; Fuen; SDoCau; Torr; Esc; LPueMon; Men)
Familia: <i>Labiatae</i>	Tomillo aceitunero (Val; SMMon; Men; SPaMon)
	Tomillo rastrero (Ger)
	Tomillo salsero (Cam; Nov)



Usos en el territorio

Ganadero: Planta comestible para el ganado. Se la comen principalmente los conejos (Cam; SPaMon).

Ornamental: Esta planta se recogía y se colocaba en las casas como adorno y para proporcionar buen aroma al hogar. También se cultiva en parques y jardines (Port; Esc; SMMon).

Culinario: Se emplea para aderezar las aceitunas de mesa junto a otros ingredientes como el hinojo, el laurel, los ajos, etc. Algunos informantes consideran que éste es el verdadero tomillo para el aderezo de aceitunas, aunque también se utilice el tomillo mejorana (Val; LVenRet; Cam; Fuen; SDoCau; Nov; Torr; Ger; Esc; LPueMon; SMMon; SPaMon).

Culinario: Se utiliza para condimentar algunos guisos y platos en cocina. En Torrijos, por ejemplo, se emplea para la elaboración de los “Sacristanes”, plato característico del municipio (LVenRet; Port; Torr; Esc; SMMon; Men; SPaMon).

Medicinal: Con el tomillo se elaboraban infusiones para la digestión y para el “bienestar general” del organismo (Ger).

Religioso: El tomillo se extendía junto al romero, en algunas procesiones de Casarrubios del Monte. En Torrijos, el día de la fiesta del Cristo, el 19 de mayo, se adorna la plaza con tomillo como adorno y para proporcionar buen aroma. Además se ponen claveles formando una cruz (Cas; Torr).



<i>Triticum aestivum</i> L.	Trigo (Torr; Ger; Esc; Men; SPaMon)
Familia: <i>Gramineae</i>	

Usos en el territorio

Agrícola: Constituye uno de los principales cultivos herbáceos en el territorio, dedicado a la alimentación (Torr; Ger; Esc).

Literario: Existe una copla en Menasalbas para pedir la lluvia para los cultivos de cereal: “Aguas, Cristo mío, Cristo Santo; agua para los trigos; que se están secando” (Men; Leblíc, 1982).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: El trigo se ha utilizado como especie forrajera para las caballerías y otros animales (La Mancha; Serranía de Cuenca).

Artesanal: Los tallos más largos del trigo se utilizaban para fabricar serijos (La Mancha).

Medicinal: Con harina de trigo se elaboraba una pasta eficaz para “cortar” la diarrea (S^a Segura y Alcaraz).

Religioso: Con ramos de trigo se adornaba a la virgen en algunas fiestas religiosas (S^a Segura y Alcaraz).

Simbólico: Se utilizaba como protección de los recién nacidos (S^a Segura y Alcaraz).

Simbólico: En las ventanas de las casas se colgaban ramos de trigo para protegerla de los malos espíritus (S^a Segura y Alcaraz).



<i>Typha domingensis</i> (Pers.) Steud.	Anea (LVenRet)	
Familia: <i>Typhaceae</i>	Enea (SMMon; SPaMon) Espadaña (Cas; Fuen; Nov; Torr; Ger; Esc)	

Usos en el territorio

Ganadero: Los tallos de la espadaña se empleaban en la fabricación de la cubierta de los chozos de pastores (Fuen; Nov; Ger).

Ganadero: Con espadaña también se fabricaban los colchones de los camastros fabricados en el interior de los chozos (Esc).

Agrícola: Con la espadaña se fabricaban diversos elementos agrícolas como las albardas de los borricos, las cuales se empleaban para transportar leña (Cas).

Artisanal: Se ha empleado en la fabricación de elementos de cestería como serones, esteras, espuelas, etc. (Torr).

Artisanal: Los tallos se han utilizado para la fabricación de serijos (Torr; SMMon).

Artisanal: También se han fabricado asientos de silla, muy conocidos en el territorio. Para esta utilización, los tallos de las espadañas se siegan y se dejan secar muy bien al sol para que blanqueara. Cuando está bien seco se mojan para poder trabajarlos y doblar los tallos (LVenRet; Torr; Ger; SMMon).

Ornamental: En ocasiones se recogían las inflorescencias de las eneadas, denominadas “puros”, y se colocaban en jarrones para adornar en las casas (LVenRet).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Doméstico: Los “puros” de las eneadas se empleaban para fumar (Serranía de Cuenca).

Observaciones

Se cría en ríos y arroyos. En los municipios en los que escasea la enea, se traía de otros lugares, como es el caso de San Pablo de los Montes.

<i>Ulmus minor</i> Mill.	Álamo (Cam; Nov; SPaMon)	
Familia: <i>Ulmaceae</i>	Álamo negro (Ger; SPaMon)	

Usos en el territorio

Ganadero: Planta comestible para el ganado (SPaMon).

Ganadero: Las hojas del álamo eran empleadas para dar de comer a los cerdos. Para ello se cocían (SPaMon).

Agrícola: Su madera se ha empleado para fabricar astiles de herramientas agrícolas. Muchos informantes consideran estos astiles los mejores porque eran difíciles de romper (Cam; Ger; Nov; SPaMon).

Agrícola: La madera también se ha utilizado en la fabricación de carros y carretas, además de algunos aperos de labranza como los palos de los arados, las guiaderas, los ubios de los yugos, las costillas, etc. Era la mejor madera para los carros porque no se rompía al ser muy dura (SPaMon).

Artisanal: Se utilizaba en la fabricación de garrotes que son muy buenos por su resistencia y porque son muy ligeros y no pesan. El problema que tenían estos garrotes es que cuando se

mojaban, se pringaban las manos y se tenía que limpiar mediante el raspado con la navaja. Para la fabricación de los garrotes se elegía un tallo bien recto y se calentaba el extremo, después se doblaba utilizando una horca de un árbol y girándolo, y por último se ataba hasta que se enfriaba (SPaMon).

Construcción: La madera de álamo negro también se empleaba para la fabricación de vigas en la construcción de las viviendas (SPaMon).

Religioso: En el día del Señor se preparaban ramos de álamo negro y otras plantas para adornar las calles (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Artesanal: Con el tronco de un álamo seco se ha construido una zambomba de enormes dimensiones (S^a San Vicente).

Combustible: La leña también se ha utilizado como combustible (S^a Segura y Alcaraz).

Ornamental: El álamo ha sido plantado como ornamental en numerosos parques y paseos (S^a Segura y Alcaraz).

Ocio: En algunos olmos muy grandes que tenían el tronco hueco, los niños se metían dentro y asustaban a las personas que pasaban (Enguñados).

Ocio: Con la madera del álamo se fabricaban los “bolos” empleados en un juego popular (Serranía de Cuenca).

Simbólico: En determinadas fiestas los mozos colgaban ramos de álamo en las casas de las mozas a las que pretendían (Serranía de Cuenca).

Observaciones

Un vecino de San Pablo de los Montes cuenta que antes había muchos álamos negros en su municipio, pero que a partir de una enfermedad que los perjudica, fueron desapareciendo, e incluso en todo el país.



<i>Urginea maritima</i> (L.) Baker.	Cebolla almorranera (SPaMon)	 
Familia: <i>Liliaceae</i>	Ceborrancha (SPaMon)	

Usos en el territorio

Medicinal: Esta planta se considera muy adecuada para curar las “almorranas” (SPaMon).

Tóxico: Planta considerada como tóxica (SPaMon).

Cinegético: Se ha utilizado para pescar peces mediante el atontamiento que les produce al machacar el bulbo en un saco y echarlo al agua del arroyo o remanso. Los peces subían a la superficie y se podían recoger fácilmente (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Los bulbos se echaban en las cuadras y corrales para ahuyentar a las pulgas (P. N. Cabañeros).

Ganadero: El bulbo es comido por los conejos (Montes de Toledo).

Medicinal: Para calmar el dolor de los picotazos de alacranes. Se frota sobre la zona afectada (P. N. Cabañeros).

Simbólico: La eliminación de las hemorroides resulta un tanto mágica. En ocasiones se ha colgado la planta debajo de la cama, y en otras, la persona con hemorroides debía llevar un trozo del bulbo en el bolsillo (P. N. Cabañeros; Serranía de Cuenca; S^a Segura y Alcaraz; S^a San Vicente).



<i>Urtica urens</i> L.	Ortiga (SDoCau; SMMon)	
Familia: <i>Urticaceae</i>		



Usos en el territorio

Tóxico: Las hojas de esta planta resultan irritantes para la piel (SDoCau; SMMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Se cocía y se mezclaba con harina para dar de comer a los pavos (Campana de Oropesa; La Mancha; Montes de Toledo; S^a San Vicente; S^a Segura y Alcaraz).

Ganadero: El ganado se la come (La Sagra).

Culinario: Se cocían en guisos (Serranía de Cuenca).

Medicinal: Planta para tratar la diabetes. Para ello se toma en infusión (Serranía de Cuenca; S^a Segura y Alcaraz).

Medicinal: Se emplea para el tratamiento del reuma y para la circulación sanguínea (S^a San Vicente; Serranía de Cuenca; S^a Segura y Alcaraz).

Medicinal: Se elabora una especie de pomada para curar las hemorroides (Serranía de Cuenca).

Medicinal: Se aplicaba una crema elaborada con ortiga para la eliminación de la caspa (S^a Segura y Alcaraz).

Medicinal: Se toma en infusión para facilitar la eliminación de la orina (Serranía de Cuenca; S^a Segura y Alcaraz).

Simbólico: Se empleaba para realizar un ritual amoroso para saber si el amor hacia un chico era correspondido (S^a Segura y Alcaraz).

<i>Verbascum sinuatum</i> L.	Verdelobo (SMMon)	
Familia: <i>Scrophulariaceae</i>		

Usos en el territorio

Doméstico: Con los tallos secos de esta planta se fabricaban escobas para barrer las eras y los corrales (SMMon).

<i>Verbascum sp. pl.</i>	Verdelobo (SMMon; SPaMon) 
Familia: <i>Scrophulariaceae</i>	

Usos en el territorio

Tóxico: Planta considerada tóxica, el ganado no se la come (SMMon; SPaMon).

Cinegético: Se machacaba la planta y se echaba al agua en arroyos y remansos, provocando el atontamiento de los peces que subían a la superficie y se podían recoger fácilmente (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Se segaba como alimento del ganado, mientras que en fresco es perjudicial para los animales (P. N. Cabañeros).

Medicinal: Las semillas se empleaban para calmar el dolor de muelas (P. N. Cabañeros).

Medicinal: Las flores se cocían y se tomaban para curar resfriados y otros problemas respiratorios (P. N. Cabañeros).

<i>Vicia ervilia</i> (L.) Willd.	Alvejancas (SMMon) Alverjancas (SPaMon) 
Familia: <i>Leguminosae</i>	

Usos en el territorio

Agrícola: Planta herbácea empleada como cultivo agrícola en el territorio (SMMon; SPaMon).

Culinario: Su fruto es una legumbre similar a los guisantes, que se emplean como comestibles en guisos (SMMon; SPaMon).

Observaciones

Ganadero: Planta empleada como forrajera (S^a Segura y Alcaraz; Serranía de Cuenca; La Sagra; P. N. Cabañeros)

<i>Vicia faba</i> L.	Habas (SDoCau; Torr; Esc) 
Familia: <i>Leguminosae</i>	

Usos en el territorio

Ganadero: Planta empleada como forrajera para la alimentación del ganado, el cual las consumía secas (Esc).

Ganadero: Se le echaba de comer a los cerdos (SDoCau).

Agrícola: Especie cultivada en huertos (Torr).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Doméstico: Las hojas se fumaban como sustituto del ganado (P. N. Cabañeros).

Medicinal: Las vainas se tomaban como remedio para la diabetes (S^a Segura y Alcaraz).

<i>Vicia monantha</i> Retz.	Algarrobas (Torr)	
Familia: Leguminosae	Algarrobos (SMMon; SPaMon)	

Usos en el territorio

Ganadero: Planta empleada como forrajera para la alimentación del ganado (SMMon).

Agrícola: Constituye uno de los cultivos herbáceos del territorio. En San Pablo de los Montes era un cultivo muy habitual (SPaMo).

<i>Vicia sativa</i> L.	Alverja (Cam)	
Familia: Leguminosae	Alverjones (Cam; Ger)	

Usos en el territorio

Ganadero: Planta empleada como forrajera para la alimentación del ganado (Cam).

Agrícola: Constituye uno de los cultivos herbáceos en el territorio. Se cultiva principalmente como forrajera (Cam; Ger).

<i>Vitis vinifera</i> L. subsp. <i>sylvestris</i> (C.C. Gmel.) Hegi	Parra parreña (SPaMon)	
Familia: Vitaceae		

Usos en el territorio

Agrícola: Sobre esta planta se injertan la vid de variedades productivas y que duran mucho más, que si se plantan directamente sin esta especie portainjertos (SPaMon).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Doméstico: Con los tallos más rectos se fabricaban garrotes (Montes de Toledo).

Culinario: Aunque los frutos no son muy valorados, había quien las comía (Montes de Toledo).

Culinario: Se elaboraba vinagre con sus frutos (Montes de Toledo; P. N. Cabañeros).

Observaciones

La parra parreña es una cepa silvestre que crían uvas muy pequeñas que no valen, según cuenta un vecino de San Pablo de los Montes.

<i>Vitis vinifera</i> L. subsp. <i>vinifera</i>	Parra (SDoCau) Vid (Nov)	
Familia: <i>Vitaceae</i>	Viña (Cas; LVenRet; Cam; Port; Fuen; SDoCau; Ger; Esc; LPueMon; SMMon; SPaMon)	



Usos en el territorio

Agrícola: Constituye uno de los principales cultivos leñosos en el territorio. Es muy importante en municipios como Camarena o Las Ventas de Retamosa, cuyo vino pertenece a la Denominación de Origen de Méntrida. La variedad tradicional que se ha cultivado es la tinta “garnacha”, y en la actualidad se están cultivando otras como “cencibel”, “merlot”, etc. (LVenRet; Cam; SDoCau; Ger; Esc; LPueMon).

Combustible: Las ramas, denominados “sarmientos” procedentes de las viñas se empleaban como combustible para hornos y estufas. En otro tiempo era una leña muy valorada, se hacían gavillas y se vendían por los pueblos. Eran muy buenos para la lumbre los denominados “ceporros” que eran trozos de madera más grande entre los sarmientos (LVenRet; Cam; Fuen; Nov; SDoCau).

Combustible: Las cepas de la vid cuando se arrancan, también se emplean como combustible de las estufas (Cam; Port; SMMon).

Culinario: Además de la importancia de la uva para la elaboración de vinos, en Santo Domingo-Caudilla se elaboraba un tipo de limonada en la que se empleaba vino (SDoCau).

Culinario: Las uvas también se empleaban para la elaboración de algunos postres como el “arrope”. Para su elaboración se machacaban las uvas para obtener el mosto, después se le añadía calabaza cocida y azúcar, finalmente se dejaba reposar para que solidificara. Estaba muy bueno y era muy apreciado (SDoCau; Ger).

Culinario: Las uvas se consumen en crudo. Para conservarlas durante mucho tiempo se cuelgan en las casas (Cas; Cam; SDoCau).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Ganadero: Las hojas se utilizan para dar de comer al ganado, después de recoger la uva (S^a Segura y Alcaraz).

Doméstico: Las hojas se fumaban como sustituto del tabaco (La Mancha; Serranía de Cuenca).

Ornamental: Se ha empleado como ornamental en patios y jardines (P. N. Cabañeros; Serranía de Cuenca).

Culinario: Las uvas también se comían secas, denominadas pasas. También se comían los zarcillos y los tallos (La Mancha; Montes de Toledo; Enguñanos; Serranía de Cuenca).

Culinario: Con la piel de la uva después de hacer vino, se fabricaba orujo (Enguñanos).

Culinario: Elaboración de vinagre con las uvas (Enguñanos).

Observaciones

Como reflejo de la importancia de la vid en el territorio aparece una escena de la vendimia en el reloj de la plaza de Las Ventas de Retamosa, así como en los escudos de Camarena y Valmojado se incluyen racimos de uvas como símbolo de su valor en las respectivas localidades.

<i>Zea mays</i> L.	Maíz (SDoCau)	
Familia: <i>Gramineae</i>	Maíz (SDoCau)	

Usos en el territorio

Agrícola: Constituye uno de los cultivos herbáceos. Se ha cultivado también en huertos (SDoCau).

Ganadero: Se le echaba para comer a los “guarros” y otros animales (SDoCau).

Doméstico: Con los tallos de esta planta se fabricaban escobas, denominadas “escobas de maíces” (SDoCau).

Doméstico: Las hojas del maíz se empleaban para rellenar los colchones ya que son hojas muy anchas y muy adecuadas para este uso (SDoCau).

Otros usos en Castilla-La Mancha

Culinario: Con el maíz se hacía “mincho” que es una torta de maíz con miel (Enguídanos).

Medicinal: El maíz se usaba como remedio diurético (Serranía de Cuenca).

Medicinal: Para curar los resfriados se preparaba una infusión en la cual entre otros elementos vegetales, se añadía maíz (S^a Segura y Alcaraz).

Cinegético: Se utilizaban los granos de maíz como cebo para pescar (Enguídanos).

Ocio: Los niños jugaban a lo que denominaban “escarfoliar panochas” (Enguídanos).



<i>Ziziphus zizyphus</i> (L.) Meikle	Azufaifo (SMMon)	
Familia: <i>Rhamnaceae</i>		

Usos en el territorio

Culinario: Sus frutos son comestibles. Este árbol aparece cultivado en alguna huerta (SMMon).



<i>Agaricus arvensis</i> Schaeff.	Bola de nieve (Ger)	 
Hongo		

Usos en el territorio

Culinario: Especie de hongo comestible (Ger).

<i>Agaricus campestris</i> (L.) Fr.	Champiñón (SPaMon) Champiñón silvestre (Ger)	 
Hongo		

Usos en el territorio

Culinario: Especie de hongo comestible (Ger; SPaMon).

Observaciones

Al igual que otras setas comestibles, el champiñón se recoge en octubre, como cuenta un vecino de Gerindote.

<i>Lactarius deliciosus</i> L. ex Fr. Gray	Níscalo (Ger)	 
Hongo		

Usos en el territorio

Culinario: Especie de hongo comestible (Ger).

<i>Pleurotus eryngii</i> (DC.: Fr.) Quél.	Seta de cardicuca (Cam) Seta de cardo (Cas; Val; LVenRet; Cam; SDoCau; Torr; SMMon) Seta de carneucuca (Cas)	 
Hongo		

Usos en el territorio

Culinario: Especie de hongo comestible (Cas; Val; LVenRet; Cam; SDoCau; Torr; SMMon).

<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq & Fr.) Kumm.	Seta de chopo (Cam)	
Hongo		

Usos en el territorio

Culinario: Especie de hongo comestible (Cam).

Observaciones

Crece en los chopos principalmente, aunque también puede crecer en los olmos, las vergueras, etc. Dependiendo de la planta donde se encuentren se les denomina de diferente forma: “seta de chopo”, “seta de olmo”, “seta de verguera”, etc.



<i>Terfezia sp. pl.</i>	Criadillas (SDoCau; Ger; SPaMon)	
Hongo		

Usos en el territorio

Culinario: Especie de hongo comestible (SDoCau; Ger; SPaMon).

Observaciones

A lo largo de la Cañada Real se desarrollan 3 especies de criadillas que la mayoría de los recolectores no diferencia (*Terfezia arenaria*, *T. claveryi* y *T. leptoderma*).



INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS Y CONCLUSIONES

El catálogo etnobotánico de los municipios por los cuales discurre el tramo toledano de la Cañada Real Segoviana, comprende un total de 193 especies de plantas vasculares de las cuales se han recopilado aprovechamientos por la población local. Además, se ha recogido el uso culinario para 6 hongos.

Respecto al estado de estas especies, 115 (59,6 %) son plantas que se encuentran en estado silvestre, mientras que 77 (39,9 %) se corresponden con especies propias de cultivos agrícolas u ornamentales (fig. 9). Además, se considera una especie naturalizada como son las cañas (*Arundo donax*) que proviene de Asia y que fue introducida hace mucho tiempo.

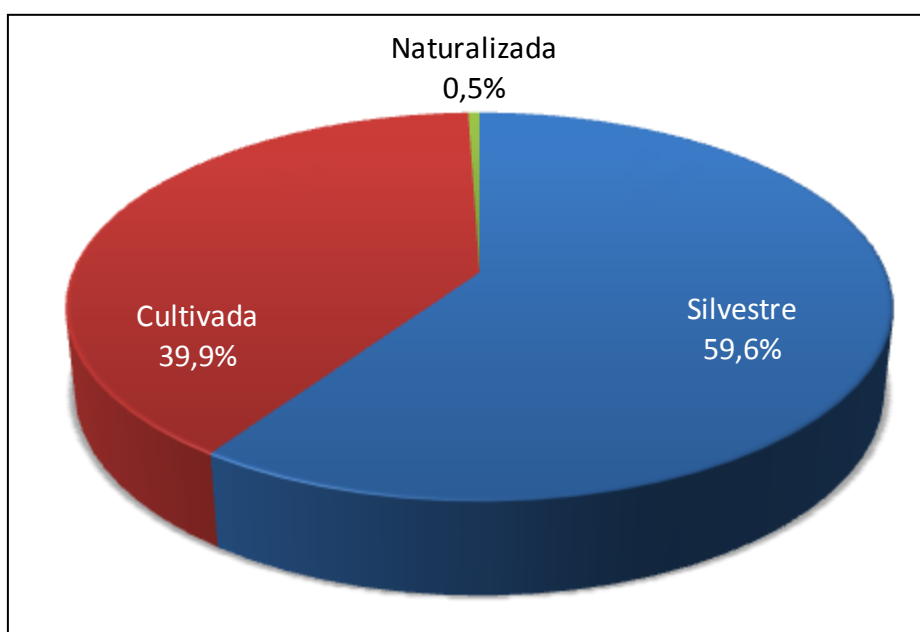


Fig. 9 Proporción de los distintos estados de presencia de las plantas en el territorio (silvestre, naturalizada o cultivada).

El alto grado de especies cultivadas presentes está justificado puesto que obviamente, estas plantas presentan algún tipo de utilidad para el ser humano, razón por lo que son cultivadas.

Las especies incluidas en este catálogo etnobotánico forman parte de 56 familias taxonómicas diferentes, de las cuáles las más representadas son (tabla 4): *Compositae*, *Leguminosae*, *Rosaceae*, *Labiatae*, *Gramineae*, *Liliaceae*, *Cucurbitaceae*, *Umbelliferae*, *Solanaceae* y *Fagaceae*.

Tabla 4 Número de especies incluidas en las 10 familias más representadas del catálogo etnobotánico

Familia	Número de especies
<i>Compositae</i>	20
<i>Leguminosae</i>	18
<i>Rosaceae</i>	17
<i>Labiatae</i>	13
<i>Gramineae</i>	12
<i>Liliaceae</i>	7
<i>Cucurbitaceae</i>	7
<i>Umbelliferae</i>	6
<i>Solanaceae</i>	6
<i>Fagaceae</i>	6

El biotipo más representado en el catálogo de flora etnobotánica es el de los árboles (27,5 %) debido a que se corresponden con el tipo de especies que más conoce la población local y que conforman el paisaje vegetal del territorio. A continuación, los biotipos más abundantes son las hierbas vivaces (22,8 %) y hierbas anuales (22,8 %). Es destacable también el porcentaje de arbustos presentes (14 %). Menos abundantes son las plantas con bulbo o rizoma, las matas leñosas y las plantas acuáticas.

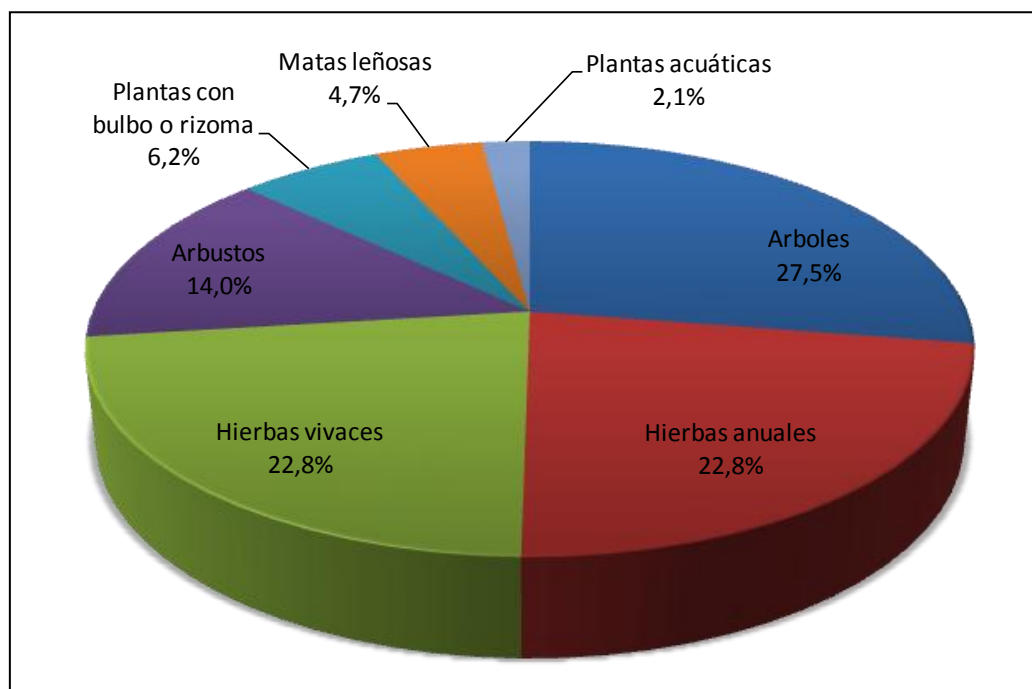


Fig. 10 Proporción de los biotipos representados en el catálogo etnobotánico

Del conjunto de las 193 especies que componen el catálogo de plantas de interés etnobotánico, se determinan un total de 466 aplicaciones diversas y que se han

clasificado en los tipos y categorías de usos que se han tenido en cuenta (16 para este trabajo). Los usos más representados han sido los culinarios (93 aplicaciones), seguidos de los agrícolas (88 aplicaciones) y ganaderos (61 aplicaciones). Estos resultados representan la importancia que han tenido la flora del entorno del territorio en la alimentación de la población rural (fig. 11). Además se pone de manifiesto el importante conocimiento popular relacionado con las plantas, que conservan las actividades tradicionales agropecuarias.

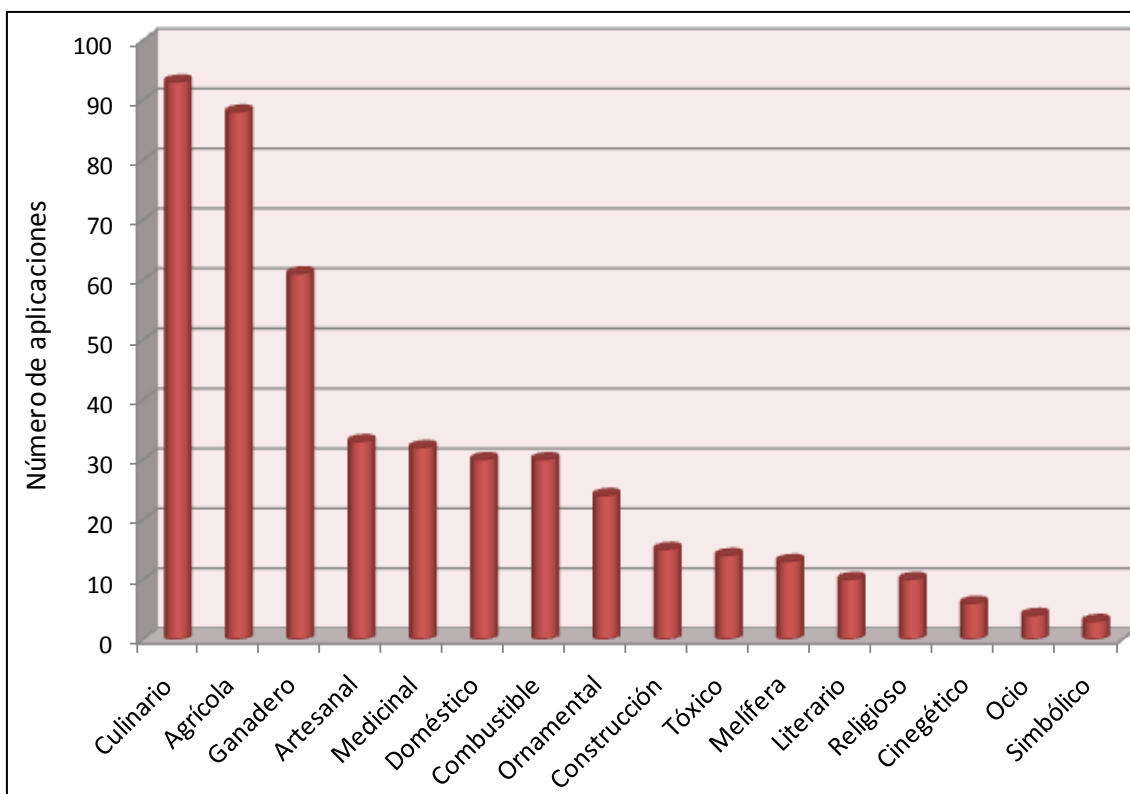


Fig. 11 Número de aplicaciones de las plantas, recopiladas para cada categoría de usos y aprovechamientos etnobotánicos

Otros usos con gran importancia (con un número de aplicaciones cercano a 30) son los artesanales, medicinales, domésticos y combustibles, que se han encontrado muy presentes en la vida cotidiana de las personas asociadas al mundo rural. El resto de usos se encuentran menos representados y además son clases de usos más concretos.

Este trabajo pone de manifiesto la gran riqueza florística y cultural presente en el territorio toledano de la Cañada Real Segoviana. En este sentido, el territorio se muestra como una fuente de información muy abundante y de gran interés, desde el punto de vista etnobotánico. Este hecho, es debido a la tradición agropecuaria que aún

se mantiene en la población y que necesita una recuperación y una adecuada difusión a las siguientes generaciones.

Esta información proporciona una muestra del conocimiento asociado a la actividad agropecuaria tradicional, y por tanto al entorno de las vías pecuarias como elemento destacable del mundo rural. Todo este saber popular constituye una importante base para proporcionar recursos útiles para el fomento de actividades turísticas y elaborar planes de educación ambiental que además integren aspectos relacionados con la conservación del medio natural asociado a las vías pecuarias y por ello pueda contribuir al desarrollo rural sostenible del territorio.

ÍNDICE DE ESPECIES

A

<i>Acer monspessulanum</i> L.	Ácere
<i>Agave americana</i> L.	Pita
<i>Allium cepa</i> L.	Cebolla
<i>Allium porrum</i> L.	Puerro
<i>Allium sp. pl.</i>	Purrino
<i>Anacyclus clavatus</i> (Desf.) Pers.	Garmaza
<i>Anchusa undulata</i> L. subsp. <i>granatensis</i> (Boiss.) Valdés	Arcuelas
<i>Anemone palmata</i> L.	Hoja del amor
<i>Anthemis sp. pl.</i>	Manzanilla
<i>Apium nodiflorum</i> (L.) Lag.	Berros
<i>Arbutus unedo</i> L.	Madroña
<i>Artemisia herba-alba</i> Asso	Turra
<i>Arundo donax</i> L.	Cañas, cañizo
<i>Asparagus acutifolius</i> L.	Esparraguera
<i>Asparagus officinalis</i> L.	Esparraguera de huerta
<i>Asphodelus aestivus</i> Brot.	Gamona, gamonito
<i>Avena sativa</i> L.	Avena
<i>Avena sterilis</i> L.	Avena loca, avena

B

<i>Bidens aurea</i> (Aiton) Scheff.	Té
<i>Brassica rapa</i> L.	Nabo
<i>Bryonia dioica</i> Jacq.	Espárragos de nuez

C

<i>Cannabis sativa</i> L.	Cañamones
<i>Capsicum annum</i> L.	Pimiento
<i>Carduus bourgeanus</i> Boiss. & Reut. subsp. <i>bourgeanus</i>	Cardo borriquero
<i>Castanea sativa</i> Mill.	Castaña
<i>Centaurea paniculata</i> L. subsp. <i>castellana</i> (Boiss. & Reut.) Dost I	Amargosa, amarguillo, margosa, margosilla, escoba amarga
<i>Chamomilla aurea</i> (Loefl.) J.Gay ex Coss. & Kralik	Manzanilla
<i>Chamomilla recutita</i> (L.) Rauschert	Camomila, manzanilla
<i>Chondrilla juncea</i> L.	Ajunjera
<i>Cicer arietinum</i> L.	Garbanzos
<i>Cichorium intybus</i> L.	Chicoria
<i>Cistus ladanifer</i> L. subsp. <i>ladanifer</i>	Jara
<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai	Sandía
<i>Citrus x limon</i> (L.) Burm.f.	Limonero

Recursos naturales y etnobotánica: usos y aprovechamientos de las plantas de la Cañada Real Segoviana en Toledo

<i>Citrus x sinensis</i> Osbeck	Naranja
<i>Convolvulus arvensis</i> (L.) Roemer & Schultes	Corregüela
<i>Crataegus monogyna</i> Jacq.	Majuela, majoleto, majuelo, manjuleto, cancamujo, espino, orojuela
<i>Crepis vesicaria</i> L. subsp. <i>haenseleri</i> (Boiss. ex DC.) P.D. Sell.	Achicoria
<i>Cucumis melo</i> L.	Melones
<i>Cucumis sativus</i> L.	Pepino
<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne in Lam.	Calabaza
<i>Cucurbita pepo</i> L.	Calabacín
<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	Membrillo
<i>Cynara humilis</i> L.	Cardo, alcachofa
<i>Cynara scolymus</i> L.	Alcachofas
<i>Cynodon dactylon</i> (L.) Pers.	Grama
<i>Cyperus longus</i> L.	Juncia
<i>Cytisus multiflorus</i> (L'Her.) Sweet	Marihuela, retama
<i>Cytisus scoparius</i> (L.) Link subsp. <i>scoparius</i>	Hiniesta

D

<i>Daphne gnidium</i> L.	Torvisco, torvisca
<i>Daucus carota</i> L. subsp. <i>sativus</i> (Hoffm.) Schübl. & G. Martens	Zanahoria

E

<i>Echium plantagineum</i> L.	Chupamieles, mielera
<i>Erica arborea</i> L.	Berezo castellano
<i>Erica australis</i> L.	Berezo colorao
<i>Erica sp. pl.</i>	Berezo
<i>Erica tetralix</i> L.	Berezo de los trampales
<i>Erophaca baetica</i> (L.) Boiss. subsp. <i>baetica</i> (L.) Boiss.	Garbanzuelo
<i>Eryngium campestre</i> L.	Cardicuca
<i>Eucalyptus camaldulensis</i> Dehnh.	Eucalipto, eucálito

F

<i>Ficus carica</i> L.	Higuera
<i>Flueggea tinctoria</i> (L.) G.L. Webster	Tamujo
<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Hinojo, hinojera
<i>Fraxinus angustifolia</i> Vahl	Fresno

G

<i>Genista hirsuta</i> Vahl	Aulaga, Abulaga, ajea
<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.	Paloduz, arrezuz, paleduz, arrezul
<i>Gossypium herbaceum</i> L.	Algodón

H

<i>Hedera helix</i> L.	Yedra
<i>Helianthus annuus</i> L.	Girasol
<i>Helichrysum stoechas</i> (L.) Moench	Manzanilla
<i>Hordeum vulgare</i> L.	Cebada

J

<i>Juglans regia</i> L.	Nogal
<i>Juniperus oxycedrus</i> L.	Enebro, nebro

L

<i>Lactuca sativa</i> L.	Lechuga
<i>Lagenaria sp. pl.</i>	Calabaza
<i>Lathyrus sativus</i> L.	Pito, almortas
<i>Laurus nobilis</i> L.	Laurel
<i>Lavandula stoechas</i> L. subsp. <i>pedunculata</i> (Mill.) Samp. ex Rozeira	Tomillo borriqueño, tomillo borriquero, cantueso
<i>Lens culinaris</i> Medik.	Lentejas
<i>Lolium rigidum</i> Gaudin	Vallico
<i>Lonicera implexa</i> Aiton	Mariselta
<i>Lonicera japonica</i> Thunb. in Murray	Mariselta
<i>Lycium europaeum</i> L.	Cambronera
<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	Tomates

M

<i>Malus domestica</i> (Borkh.) Borkh.	Manzano
<i>Malus sylvestris</i> (L.) Mill.	Maillo
<i>Malva sylvestris</i> L.	Malva
<i>Mantisalca salmantica</i> (L.) Briq. & Cavill.	Cabezuelas
<i>Medicago orbicularis</i> (L.) Bartal.	Carretilla
<i>Medicago sativa</i> L.	Mielga, alfalfa
<i>Melissa officinalis</i> L.	Tormonjil
<i>Mentha aquatica</i> L.	Menta, sándalo
<i>Mentha pulegium</i> L.	Menta poleo, poleo
<i>Mentha spicata</i> L.	Hierbabuena
<i>Mentha suaveolens</i> Ehrh.	Hierbabuena de los pastores, menta
<i>Mentha x piperita</i> L.	Menta
<i>Morus nigra</i> L.	Árbol de las moras, morera

N

<i>Nerium oleander</i> L.	Adelfa
<i>Nicotiana tabacum</i> L.	Tabaco

O

<i>Ocimum basilicum</i> L.	Albahaca
<i>Odontitella virgata</i> (Link) Rothm.	Algarabía
<i>Olea europaea</i> L. var. <i>europaea</i>	Olivo, oliva
<i>Olea europaea</i> L. var. <i>sylvestris</i> Brot.	Acibuche
<i>Opuntia maxima</i> Mill.	Chumbera
<i>Origanum vulgare</i> L.	Orégano

P

<i>Paeonia broteroi</i> Boiss. & Reuter	Flor de lagarto
<i>Papaver rhoeas</i> L.	Amapola
<i>Papaver somniferum</i> L. subsp. <i>setigerum</i> (DC.) Arcang.	Amapola blanca
<i>Paronychia argentea</i> L.	Sanguinaria
<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Fuss	Perejil
<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Judías
<i>Phillyrea angustifolia</i> L.	Layerna
<i>Phragmites australis</i> (Cav.) Trin. ex Steud.	Carrizo
<i>Pinus halepensis</i> Mill.	Pino
<i>Pinus pinaster</i> Aiton	Pino, pino de madera
<i>Pinus pinea</i> L.	Pino, pino piñonero
<i>Pistacia terebinthus</i> L.	Cornicabra
<i>Pistacia vera</i> L.	Pistacho
<i>Pisum sativum</i> L.	Guisantes
<i>Platanus hispanica</i> Mill. ex Münchh.	Platanero
<i>Plumbago europaea</i> L.	Belesa
<i>Populus alba</i> L.	Álamo blanco, chopo blanco
<i>Populus nigra</i> L.	Chopo
<i>Portulaca oleracea</i> L.	Verdolaga
<i>Prunus amygdalus</i> Batsch	Almendro amargo
<i>Prunus armeniaca</i> L.	Albaricoque
<i>Prunus avium</i> L.	Cerezo
<i>Prunus cerasus</i> L.	Guindo
<i>Prunus domestica</i> L.	Ciruelo
<i>Prunus dulcis</i> (Mill.) D.A. Webb	Almendro
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	Melocotonero
<i>Prunus spinosa</i> L.	Endrino
<i>Pteridium aquilinum</i> L.	Helecho
<i>Punica granatum</i> L.	Granado
<i>Pyrus bourgaeana</i> Decne.	Piruétno bravío
<i>Pyrus communis</i> L.	Peral

Q

<i>Quercus coccifera</i> L.	Coscoja
<i>Quercus faginea</i> Lam. subsp. <i>broteroi</i> (Cout.)	Quejigo

A. Camus

Quercus pyrenaica Willd.

Quercus rotundifolia Lam.

Quercus suber L.

Rebollo

Encina, chaparra, carrasco

Alcornoque

R

Raphanus raphanistrum L.

Retama sphaerocarpa (L.) Boiss.

Rhamnus lycioides L.

Rhus coriaria L.

Robinia pseudoacacia L.

Rorippa nasturtium-aquaticum (L.) Hayek

Rosa sp. pl.

Rosmarinus officinalis L.

Rubus ulmifolius Schott

Rumex bucephalophorus L. subsp. *gallicus*
(Steih.) Rech.

Rumex pulcher L. subsp. *woodsii* (De Not.)
Arcangeli

Rumex sp. pl.

Ruta montana (L.) L.

Rabanillo blanco, rabanillo, rebanillo

Retama, retama aldeana

Espino

Zumaque

Pan y quesito

Berros

Espino, rosal silvestre, tapaculos, pataculos,
escaramujo

Romero

Zarzamora, zarza

Vinagrera

Romanza, romaza

Acedera

Ruda, rua

S

Salix alba L.

Salix babylonica Kunth

Salix sp. pl.

Salvia verbenaca L.

Sambucus nigra L.

Scirpoides holoschoenus (L.) Soják

Scolymus hispanicus L.

Scorzonera laciniata L.

Secale cereale L.

Sedum spectabile Boreau

Silene vulgaris (Moench) Garcke subsp.
vulgaris

Silybum marianum (L.) Gaertn.

Sisymbrium sp. pl.

Solanum melongena L.

Solanum tuberosum L.

Sorbus torminalis (L.) Krantz

Stipa gigantea Link.

Stipa tenacissima L.

Syringa vulgaris L.

Sauce, verguera

Sauce llorón, zauce llorón, árbol del desmayo,
desmayo

Sauce, zauce, mimbre, verdaguera

Verdecillo

Sauco

Junco, junco churrero, junco merino

Cardillo, cardillera

Berbajas, tetas de vaca, tetas de herbaja

Centeno

Curalotodo

Collejas

Cardo, penca

Rabanillo negro

Berenjena

Patata

Mostajo

Bercebo

Esparto

Lilo

T

Tamarix sp. pl.

Tamus communis L.

Taxus baccata L.

Thapsia villosa L.

Thymus mastichina L.

Thymus zygis L. subsp. *sylvestris*
(Hoffmanns. & Link) Coutinho

Triticum aestivum L.

Typha domingensis (Pers.) Steud.

Taray

Espárragos rechinantes, espárragos amargos

Tejo

Cañareja

Tomillo, tomillo salsero, mejorana, tomillo
mejorana

Tomillo, tomillo aceitunero, tomillo salsero,
tomillo rastrero

Trigo

Enea, anea, espadaña

U

Ulmus minor Mill.

Urginea maritima (L.) Baker.

Urtica urens L.

Álamo, álamo negro

Cebolla almorranera, ceborrancha

Ortiga

V

Verbascum sinuatum L.

Verbascum sp. pl.

Vicia ervilia (L.) Willd.

Vicia faba L.

Vicia monantha Retz.

Vicia sativa L.

Vitis vinifera L. subsp. *sylvestris* (C.C. Gmel.)
Hegi

Vitis vinifera L. subsp. *vinifera*

Verdelobo

Verdelobo

Alvejancas, Alverjancas

Habas

Algarrobos, algarrobas

Alverjones, alverja

Parra parreña

Vid, viña, parra

Z

Zea mays L.

Ziziphus zizyphus (L.) Meikle

Maíz, maíz

Azufaifo

HONGOS

Agaricus arvensis Schaeff.

Agaricus campestris (L.) Fr.

Lactarius deliciosus L. ex Fr. Gray

Pleurotus eryngii (DC.: Fr.) Quél.

Pleurotus ostreatus (Jacq & Fr.) Kumm.

Terfezia sp. pl.

Bola de nieve

Champiñon, champiñón silvestre

Níscalo

Seta de cardo, seta de cardicuca, seta de
carnecuca

Seta de chopo

Criadillas

FUENTES DE INFORMACIÓN CONSULTADAS

- Alenza, J. F. (2001). *Vías pecuarias*. Gobierno de Navarra, Departamento de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Vivienda. Civitas. 528 p.
- Benítez Cruz, G. 2009. *Etnobotánica y etnobiología del poniente granadino*. Tesis doctoral inédita. Facultad de Farmacia. Departamento de Botánica. Universidad de Granada.
- Blanco, E. 2002. *Etnobotánica en los Montes de Toledo: un trabajo etnobotánico de campo*. Asociación Cultural Montes de Toledo. Toledo. 101 p.
- Castroviejo, S. et al. (eds.). 1986-2009. *Flora ibérica*. Real Jardín Botánico (CSIC). Madrid.
- Criado Coca, J.; Fernández López, J. M.; Leocadio Barriguete, G.; Núñez Núñez, R. M. et Blanco Castro, E. 2008. *Uso tradicional de las plantas en Toledo: una contribución al estudio etnobotánico de la provincia de Toledo*. Diputación de Toledo. Toledo. 207 p.
- Cunningham, C. 2001. *Applied ethnobotany. People, wild plant use & conservation*. People and plants conservation manual, WWF. Earthscan publications, U.K.
- Devesa, J. A. 1995. *Vegetación y flora de Extremadura*. Ed. Univérsitas. Badajoz. 773 p.
- Fajardo, J.; Verde, A.; Rivera, D. et Obón, C. 2007. *Etnobotánica en la Serranía de Cuenca: las plantas y el hombre*. Diputación provincial de Cuenca. Cuenca. Serie Naturaleza, Núm 2. 528 p.
- García Carrero, P. 2011. *Estudio etnobotánico del municipio de Enguñados (Cuenca)*. Memoria de Licenciatura inédita. Universidad de Castilla-La Mancha.
- García Martín, P. (coord.); Cabo Alonso, A. & al. 2005. *Cañadas, cordeles y veredas*. Consejería de Agricultura y Ganadería. Valladolid. 244 p.
- García Martín, P. & Sánchez Benito, J. M. (coords.) 1996. *Contribución a la historia de la trashumancia en España*. Secretaría General Técnica, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid. 511 p.
- Gil Pinilla, M. 1995. *Estudio etnobotánico de la flora aromática y medicinal del término municipal de Cantalojas (Guadalajara)*. Tesis doctoral. Universidad Complutense de Madrid.
- González Martín, J. A. & Vázquez González, A. 1991. *Guía de espacios naturales de Castilla-La Mancha*. Servicio de publicaciones de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Toledo.
- Gutiérrez-Murillo, M. M. 1996. Aportaciones a la etnobotánica desde la experiencia educativa en el Jardín Botánico de Córdoba. *Monografías del Jardín Botánico de Córdoba*. 3. 79-87 p.
- Instituto Geológico y Minero de España (IGME). (1970). Mapa geológico. Síntesis de la cartografía existente (escala 1:200000). Hoja 45 (Madrid). IGME. Madrid.
- Instituto Geológico y Minero de España (IGME). (1970). Mapa geológico. Síntesis de la cartografía existente (escala 1:200.000). Hoja 53 (Toledo). IGME. Madrid.
- Leblic García, V. 1982. *Historia y costumbres de la villa de Menasalbas: aproximación a su historia y folklore*. Ayuntamiento de Menasalbas. Toledo.

- Longobardo Carrillo, J. & al. 2006. Torrijos en la época cervantina: breves apuntes. Asociación "Amigos de la Colegiata de Torrijos" D. L., Torrijos (Toledo), 2006.
- Longobardo Carrillo, J. & al. 2007. *Dos siglos de canciones populares torrijeñas: (semblanzas históricas de Torrijos a través de su folklore)*. Ayuntamiento de Torrijos (Toledo).
- Martin, G. J. 2004. *Ethnobotany. A methods manual*. People and plants conservations series. WWF, Earthscan Publications, U. K.
- Martín-Aragón Adrada, F. J. 1986. *La Puebla de Montalbán: historia de sus calles*. Toledo: Instituto Provincial de Investigaciones y Estudios Toledanos, Diputación Provincial.
- Martín-Serrano, A. (ed.). (2005). *Mapa geomorfológico de España y del margen continental a escala 1:1.000.000*. Instituto Geológico y Minero de España. Madrid.
- Martínez de Pison, E.; Tello, B. (coords.). (1986). *Atlas de Geomorfología*. Alianza, D.L. Madrid.
- Martínez de Pisón, E. (coord.); Bullón Mata, T. & al. (1977). *Los paisajes naturales de Segovia, Ávila, Toledo y Cáceres*. Estudio geográfico. Instituto de Estudios de Administración Local. Madrid. 251pp.
- Merino, J. & Alier, L. 2004. La multifuncionalidad de las vías pecuarias españolas en el marco del desarrollo rural. *Tecnología y Desarrollo*. Vol. II.
- Merino, J. & Orera, M. A. 2008. Importancia de la conectividad de redes de vías pecuarias en el desarrollo rural, en *CONAMA 8 (Congreso Nacional de Medio Ambiente)*.
- Mesa-Jiménez, S. 1996. Algunos elementos para el análisis numérico de los datos en etnobotánica. *Monografías del Jardín Botánico de Córdoba*. 3. 69-73 p.
- Montero Castellanos, J. C. & Peñuelas Ayllón, M. A. 2003. *San Pablo de los Montes y su memoria colectiva*. Madrid: I. Martín García, 2003 (Toledo: Artes Gráficas).
- Morales Gutiérrez, J. A. 2003. *Gerindote: historia y costumbres*. J. A. Morales, D. L. (Toledo).
- Pardo de Santayana, M. & Gómez Pellón, E. 2003. Etnobotánica: aprovechamiento tradicional de las plantas y patrimonio cultural. *Anales del Jardín Botánico de Madrid*. 60 (1). 171-182 p.
- Rivas-Martínez, S. (2007). Mapa de series, geoserias y geopermaseries de vegetación de España. Memoria del Mapa de Vegetación Potencial de España. Parte 1. *Itinera Geobotanica*. Vol. 17: 1-436 p.
- Rivas-Martínez, S.; Díaz, T. E.; Fernández-González, F.; Izco, J.; Loidi, J.; Lousa, M. & Penas, A. 2002. Vascular plant communities of Spain and Portugal. Addenda to the syntaxonomical checklist of 2001. *Itinera Geobotanica*. 15 (1/2): 5-922 p.
- Ruiz Pérez, M. & Valero Saez, A. 1990. Transhumance with Cows as a Rational Land Use Option in the Gredos Mountains (Central Spain). *Human Ecology*. Vol. 18, No. 2, p. 187-202.
- Ruiz-Ayúcar Alonso, J. M. 2003. *Historia de Torrijos: (de espacio rural a municipio urbano)*. Diputación Provincial de Toledo (Toledo).
- Schultes, R. E. 1997. The importance of ethnobotany in environmental conservation. *Monografías del Jardín Botánico de Córdoba*. 5. 157-154 p.

- Sociedad Española de Geomorfología. (2004). *Itinerarios geomorfológicos por Castilla-La Mancha: libro de las excursiones desarrolladas durante la VIII Reunión Nacional de Geomorfología*, celebrada en Toledo, 22-25 de septiembre de 2004. Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Centro de Ciencias Medioambientales. Madrid.
- Tello Ripa, B. 1984. *Estudio geomorfológico de un sector de la Cuenca del Tajo (tramo Albarreal de Tajo, Talavera de la Reina)*. Tesis doctoral. Universidad Complutense de Madrid.
- Valdés, B.; Talavera, S. & Fernández-Galiano, E. (eds.). 1987. Flora vascular de Andalucía occidental. Ketres, D. L. Barcelona.
- Verde, A.; Fajardo, J.; Rivera, D. et Obón, C. 2001. *Etnobotánica en el entorno del Parque Nacional de Cabañeros*. Organismo Autónomo Parques Nacionales. Madrid. 238 p.
- Verde López, A.; Benlloch Martí, V. & Fajardo Rodríguez, J. 2006. La etnobotánica como recursos didáctico en la educación ambiental. *Idea la Mancha*. 2. 240-245 p.
- Verde López, A.; Benlloch Martí, V. & Fajardo Rodríguez, J. 2008. Identidad castellano-manchega. La etnobiología en las aulas. *Idea la Mancha*. 6. 333-339 p.
- Verde, A.; Rivera, D. et Obón, C. 1998. *Etnobotánica de las sierras de Segura y Alcaraz: las plantas y el hombre*. IEA. Albacete. 351 p.
- Villar Pérez, L. 1997. Panorámica de la etnobotánica en España (Pirineos y noroeste peninsular). *Monografías del Jardín Botánico de Córdoba*. 5. 165-177 p.