

ESTUDIO ETNOBOTÁNICO DEL MUNICIPIO DE BOROX (TOLEDO)



Paula García Carrero

INDICE

1 INTRODUCCIÓN.....	1
2 OBJETIVOS	2
3 MATERIAL Y MÉTODOS.....	2
4 CATALOGO ETNOFLORÍSTICO	6
A) PLANTAS MEDICINALES.....	6
B) PLANTAS CULINARIAS.....	9
C) PLANTAS EMPLEADAS CON USOS ARTESANALES	16
D) PLANTAS DE USO AGRÍCOLA O GANADERO	19
E) PLANTAS DE USO DOMÉSTICO EN LAS CASAS	25
F) LAS PLANTAS EMPLEADAS EN LOS JUEGOS TRADICIONALES, FESTIVIDADES RELIGIOSAS Y EN EL ROMANCERO LOCAL.....	28
G) PLANTAS CON CARÁCTER SUPERSTICIOSO O MÁGICO.....	33
H) PLANTAS TÓXICAS	35
4 VALORACIÓN DE LOS RESULTADOS.....	37
5 CONCLUSIONES.....	38
6 ÍNDICE DE NOMBRES VERNÁCULOS LOCALES	39
7 BIBLIOGRAFÍA	44

Fotografías: Paula García Carrero, Jesús Rojo Úbeda.

1 INTRODUCCIÓN

A lo largo de la historia, las sociedades rurales han utilizado las plantas para solucionar los problemas surgidos en sus vidas cotidianas (Schultes, 1997). Por esta razón, en el medio rural se ha producido un cúmulo de importantes conocimientos sobre los usos y las distintas propiedades de las especies vegetales que aparecen en su entorno.

Este conocimiento tradicional ha sido transmitido de forma oral y de generación en generación, pero en las últimas décadas la crisis sufrida en el mundo rural, amenaza este rico patrimonio que puede perderse, al igual que también se están perdiendo interesantes aspectos sobre el aprovechamiento de los recursos naturales (Villar, 1997).

El término “etnobotánica” fue acuñado en 1896 por John Harshberger, quien lo define como “el uso de las plantas por las poblaciones primitivas” (Harshberger, 1896), sufriendo modificaciones hasta completar su definición por Ford (1987) que presenta la disciplina etnobotánica como el fruto de la interacción directa de las personas con las plantas y la vegetación, y su incursión en la cultura.

Aunque el desarrollo de la etnobotánica designada como tal, es relativamente reciente, las culturas antiguas ya se encargaban de elaborar documentos donde se recogían propiedades de las plantas desde dos puntos de vista, principalmente: filosófico y utilitario (medicinal y agrícola). Pero es a partir del siglo XX cuando se han intensificado los estudios de carácter etnobotánico en América del Sur y en otros continentes como África y Asia (Schultes et Von Reis, 1995), en muchas ocasiones por iniciativa de universidades europeas y americanas. Los estudios etnobotánicos que se realizan para recuperar el conocimiento popular asociado a las plantas por parte de algunas sociedades rurales del mundo, siguen aún en progreso.

En el estudio de las propiedades de las plantas y su aprovechamiento, se debe destacar la multidisciplinariedad del campo entobotánico en el que participan la antropología, la etnografía, la botánica, la farmacología, la economía, la agronomía, entre otras materias (Davis, 1995).

2 OBJETIVOS

Este trabajo se basa en el estudio etnobotánico del municipio de Borox (Toledo).

Los objetivos de este trabajo son los siguientes:

- Elaborar un catálogo de la etnoflora presente en el término municipal de Borox, que se utiliza o haya sido utilizada con algún tipo de aprovechamiento.
- Recopilar información sobre las aplicaciones locales de la flora del área de estudio, así como de todos los aspectos culturales relacionados con el mundo vegetal como son los nombres locales de las plantas, expresiones, dichos y refranes, etc.

3 MATERIAL Y MÉTODOS

La metodología seguida para la elaboración de este estudio, está fundamentada en los principios básicos de los trabajos etnobotánicos (Cunningham, 2001; Martin, 2004). La recogida de información etnobotánica proviene de entrevistas realizadas en la población durante el año 2012.

En primer lugar se realizó una toma de contacto con algunos vecinos, presentando los objetivos y finalidad del trabajo que se pretendía llevar a cabo. Se estableció la “red de informantes” originando una cadena de personas (Benítez, 2009).

Las entrevistas llevadas a cabo se realizaban en grupo o individualmente y de forma personalizada. Las entrevistas se realizaban en la propia casa de los informantes, en el Ayuntamiento, en forma de reuniones en la plaza, y en los casos que fue posible, se efectuaron salidas al campo con los propios informantes para la identificación de las especies en el propio medio natural -fig. 3.1-.



Fig. 3.1 Antonio, uno de los vecinos del pueblo en una de las entrevistas en el campo.

Además, se procedió a la recogida de “material vegetal” para su reconocimiento por parte de los informantes, o para su identificación taxonómica, consultando las principales floras de carácter general (Castroviejo et al. ed., 1986-2009) o de carácter regional, más adecuadas para el área de estudio (Bolòs et Vigo, 1984-2001; Bolòs et al., 1990).

Se empleó la entrevista direccionada de tipo semiestructurada (Martin, 2004), de forma que además de los puntos de los que consta el formulario de la entrevista, se intenta recoger el máximo de información posible, recogiendo las expresiones y comentarios de los informantes. Las cuestiones se han organizado de la forma más adecuada para su comprensión, intentando establecer un adecuado desarrollo de los aspectos más simples a los más complejos (Alcorn, 1995), y de los generales a los más específicos.

Los formularios empleados en las entrevistas a los informantes, han sido elaborados mediante la consulta de diversos trabajos etnobotánicos (Gil, 1995; Pinto, 2005; Parada, 2007; Benítez, 2009), seleccionando las cuestiones más adecuadas para los objetivos planteados, como se muestra a continuación -tabla 3.1-.

Tabla 3.1 Formulario utilizado para la realización de las entrevistas a los informantes de Borox

Datos sobre el informante	
Nombre:	Edad:
Profesión:	
Preguntas dirigidas	
1) ¿Conoce alguna planta con algún tipo de uso?	
2) ¿Utiliza alguna planta para curar enfermedades o heridas en las personas? ¿Y en animales?	
3) ¿Conoce alguna planta venenosa o tóxica para las personas o animales? ¿Y que se utilicen para la caza o pesca?	
4) ¿Utiliza alguna planta del campo para alimentación en potajes, ensaladas, guisos o de cualquier otra forma como en condimentos, fabricación de licores, obtención de miel, etc.?	
5) ¿Conoce plantas que se utilizan o se utilizaban como cosméticas, aromáticas o decorativas? ¿Y cómo tintórea, para la fabricación de vestimentas o calzado?	
6) ¿Utiliza objetos o utensilios fabricados con plantas como canastas de mimbre, zapatillas de esparto o cucharas de palo? ¿Y para la construcción, aperos agrícolas, combustible, etc.?	
7) ¿Conoce plantas de las que se diga que sirven para evitar la mala suerte o atraer la buena, curar o echar el mal de ojo que sirvan como bebedizos amorosos o empleos similares?	

8) ¿Sabe de alguna planta que se recogiera por tradición para alguna fiesta, para adornar las casas en algún momento del año, o que esté presente en algún dicho, refrán o canción popular? ¿O con cualquier otro uso para el ocio como juegos, plantas fumables, etc.?

9) Indique si conoce alguna planta del campo que haya servido para predecir el tiempo o la cosecha, o como se va a dar el año.

Para cada tipo de planta se ha recopilado la siguiente información:

- Nombre de la planta en el territorio
- Nombre científico
- Familia a la que pertenece
- Tipo de uso: Aplicaciones medicinales y remedios populares, creencias, usos mágicos, toxicidad...
- Descripción del uso
- Parte utilizada
- Modo de utilización
- Época de recogida
- Informantes que han confirmado su uso
- Otra información y singularidades

Los resultados obtenidos se han estructurado según la clasificación de los diferentes usos de las plantas:

- 1) Plantas medicinales
- 2) Plantas con uso culinario
- 3) Plantas con usos artesanales
- 4) Plantas de uso agrícola y ganadero
- 5) Plantas con uso doméstico
- 6) Plantas utilizadas en juegos tradicionales, festividades religiosas y en el romancero local
- 7) Plantas con uso supersticioso o mágico
- 8) Plantas tóxicas

Se han realizado las entrevistas a un total de 23 personas -tabla 3.2-, 17 hombres y 6 mujeres. Aunque el espectro de profesiones de los informantes es muy amplio, predominan las actividades agropecuarias en el caso de los hombres y las labores del hogar en el caso de las mujeres.

Tabla 3.2 Relación de informantes del municipio para la realización del estudio etnobotánico.

Nº	Nombre	Edad	Profesión (en la actualidad o en el pasado)
1	Angel Hermida	-	Farmacéutico
2	Vicente Almendros	-	Cura
3	Marcial Guitierrez Hernández	-	Guarda de coto
4	Luis Adolfo Nanglares	-	Policia rural
5	Angel	-	Policia rural
6	Ignacio Blanco Mateo	-	Agricultor
7	Angel de Miguel García	-	Agricultor
8	Juan José “Cuquillo”	-	Agricultor
9	Angel Martín “Remolino”	-	Agricultor
10	Roberto	-	Agricultor
11	Tomás “Peseta”	-	Agricultor/Ganadero
12	Eugenio	-	Ganadero
13	Carmen García Martín	55 años	Labores del hogar
14	Rocio Martín Rodriguez	-	Labores del hogar
15	Antonio	78 años	Albañil
16	Eustaquia	75 años	Agricultor
17	Jacinto	73 años	-
18	Visitación Hernandez Arévalo	77 años	Labores del hogar
19	Marciano Galán	74 años	-
20	Soledad Martín	-	Labores del hogar
21	Angel Delgado	-	Panadero
22	Cesar	-	Técnico ambiental Comarca de La Sagra
23	Maria Asunción	-	-

4 CATALOGO ETNOFLORÍSTICO

A) PLANTAS MEDICINALES

El carácter medicinal de las especies vegetales es uno de los más valorados de la disciplina etnobotánica, esto es debido a que hace unas décadas la accesibilidad a los medicamentos era más difícil.

En muchos casos, para solventar ciertos problemas de salud, se recurría al aprovechamiento de las propiedades medicinales de las plantas del entorno del municipio.

Estas plantas medicinales en ocasiones son recomendadas como remedios generales (para calmar dolores, como relajantes) es el caso de algunas infusiones como la **tila** (*Tilia sp. pl.*), pero otras tienen un uso específico:

Desinfectantes o para curar heridas

Para desinfectar las heridas se aplicaba zumo de limón, (*Citrus limon*), o un alcohol fabricado a partir de las uvas, (*Vitis vinífera*), aunque también era frecuente la utilización del agua después de hervir el tomillo (*Thymus zygis*).

Aparato digestivo



Fig. 4.1 Los almendrucos se han utilizado en medicina para realizar cataplasmas.

Existían numerosas formas de curar el estreñimiento, algunas de ellas eran ingiriendo zumo de naranja, la fruta del **naranja** (*Citrus x sinensis*) o bien haciendo masajes en la tripa con aceite de **oliva** (*Olea europea*). Otro remedio que se utilizaba en los niños más pequeños, era mojar un tallo de **geranio** (*Geranium sp.*) en aceite de oliva y se les introducía por el culete a modo de lavativa.

Para los dolores estomacales se preparaban infusiones de **tila**, **pajitos/manzanilla** (*Anthemis arvensis*) o **beleño** (*Hyoscyamus* sp.), siendo otra forma elaborar un cataplasma machacando almendrucos, fruto del **almendro** (*Prunus dulcis*) -fig. 4.1-, o la ingestión de aceite de **ricino** (*Ricinus communis*) caliente cuyo sabor era bastante desagradable.

Afecciones del aparato respiratorio

Un remedio muy eficaz para solventar estos problemas era hacer vahos o vapores con **eucalipto** (*Eucalyptus* sp) o con **paloduz** (*Glyzyrrhiza glabra*), aunque también se podía trocear una **cebolla** (*Allium cepa*) y dejarla encima de la mesita para despejar las vías respiratorias por la noche.

Otros tipos de afecciones

Utilizaban los frutos de los **rosales** (*Rosa* sp.) por su gran poder astringente, la savia de la **higuera** (*Ficus carica*) para eliminar las verrugas o las infusiones de **pajitos** para hacer lavados oculares.

Para eliminar las lombrices en los niños se utilizaban los **juncos** (*Scirpus holoschoenus*), siendo otro de

los métodos que utilizaban la elaboración de “sopas” con hojas de **Hierbabuena** (*Mentha spicata*).



Fig. 4.2 El látex que produce la higuera (*Ficus carica*) se utiliza para eliminar verrugas.

Aunque existen otros remedios no relacionados con las plantas, como el echar leche materna en un dedal y volcarlo en el oído afectado dos o tres veces al día para curar las infecciones auditivas, o la leche de burra para curar las llagas de la boca, la mayoría de heridas, infecciones, granitos, etc, eran curados haciendo lavados con

agua-sal, ya que era de fácil acceso puesto que se encuentra en el término municipal, muy cerca del pueblo.

También dicen los vecinos que se utilizaba esta agua como laxante o para calmar el dolor de pies.

B) PLANTAS CULINARIAS

En el municipio de Borox, se ha recopilado amplia información acerca del aprovechamiento tradicional de las plantas empleadas en la gastronomía popular. Las señoras, tradicionalmente dedicadas a las tareas del hogar, son las que custodian principalmente este saber popular, ya que eran ellas las que habitualmente preparaban la comida en los hogares, utilizando en muchas ocasiones los recursos vegetales que tenían a su alcance en el entorno.

Actualmente, en la sociedad urbana no se valora lo suficiente el recurso alimenticio de las plantas silvestres debido a que se dispone de suficientes medios para la alimentación sin tener que recurrir a especies vegetales menos atractivas en la gastronomía, pero en tiempos de escasez, tuvieron que acudir a alimentos recogidos directamente en el entorno natural. Esta es una realidad que recuerda cada uno de los informantes.

Muchas son las especies vegetales que representan un recurso alimenticio y diferentes son las formas en las cuales se pueden consumir: cocinadas en guisos, como condimento de otros platos, adobos, crudas en ensaladas, mermeladas, en infusiones, etc.

Ensaladas

Muchas especies se empleaban como verdura en crudo para la preparación de ensaladas, estas plantas debían ser recogidas en una época adecuada para que los tallos estuvieran tiernos, tal era el caso de la **barbaja** (*Tragopogon porrifolius*) -fig. 4.3-, la **sangre de cristo** (*Fumaria densiflora*), la **verdolaga** (*Portulaca oleracea*) o la **albahaca** (*Ocimum basilicum*), para

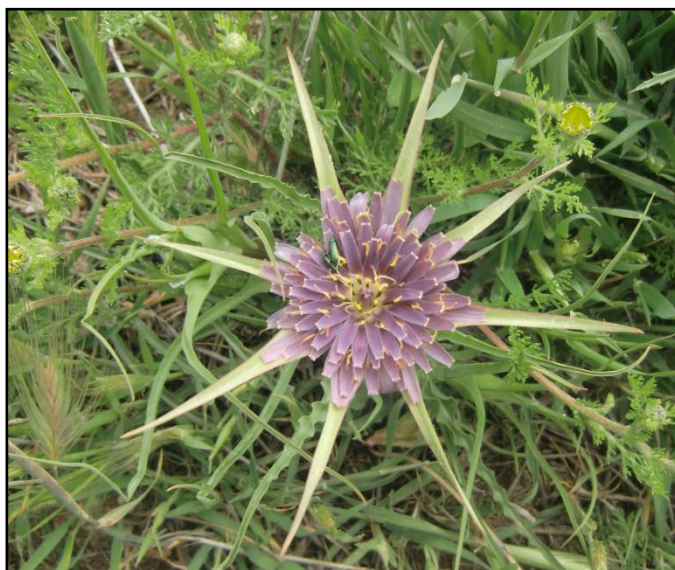


Fig. 4.3 El tallo de las barbajas (*Tragopogon porrifolius*) para la elaboración de ensaladas.

preparar algunas de ellas era necesario pelar el tronquito o quitarle las “hebras”.

Existen otras especies de plantas que eran cultivadas y también se consumían en ensalada como es el caso de la **lechuga** (*Lactuca sativa*), el **pepino** (*Cucumis sativus*), la **hierbabuena** (*Mentha spicata*), las **judías** (*Phaseolus vulgaris*), el **maíz** (*Zea mays*) o los **tomates** (*Lycopersicum solanum*), estos últimos también se dejaban secar normalmente para añadirlos a los guisos.

Guisos y platos cocinados

Existe una gran variedad de especies vegetales utilizadas como verdura en la elaboración de guisos y otros platos de comida cocinada. Algunas de las más utilizadas y que todavía se siguen recogiendo, son plantas como las **collejas** (*Silene vulgaris*) o los **cardillos** (*Scolymus hispanicus*) -fig. 4.4-, ambas muy apreciadas en gastronomía. Los brotes de la **esparraguera** (*Asparagus acutifolius*) -espárragos trigueros- son muy rebuscados durante la primavera en los linderos de los campos de cultivo y matorrales bajo olivas, porque constituyen un importante recurso alimenticio. Eventualmente, hay quien come estos espárragos crudos recién recolectados del campo.



Fig. 4.4 Cardillos (*Scolymus hispanicus*) para la elaboración de guisos.

También se utilizan legumbres para hacer guisos, las más usuales eran las **judías** o **garbanzos** (*Cicer arietinum*), aunque según la gente del pueblo estos últimos no eran muy buenos. Para aderezar el cocido se le añadía unas hojitas de **hierbabuena**, este plato solía ir acompañado con **colifor** (*Brassica oleracea*), aunque se servía aparte, pudiendo ser utilizado también en ensaladas.

RECETAS DE GUISOS O PLATOS COCINADOS

Cochifro (*Solanum tuberosum*)

Se pelan y se cuecen patatas y se añade bacalao y se adereza con aceite, comino y pimentón.

Sopa de ajo (*Allium sativum*)

Se elabora con un par de huevos batidos juntos con sopas de pan, cominos, 3 o 4 ajos bien picados, aceite, pimentón y agua.

Muchos de los vecinos de Borox disponían de una huerta para el cultivo de hortalizas y verduras de todo tipo que empleaban para la alimentación de la familia. En este sentido, se utilizaban mucho las **patatas** (*Solanum tuberosum*), las **cebollas** (*Allium cepa*), los **ajos** (*Allium sativum*), las **espinacas** (*Spinacia oleracea*), los **nabos** (*Brassica rapa*), la **remolacha** (*Beta vulgaris*), las **endibias** (*Cichorium intybus*) y una gran variedad de cultivos, como el **tomate** o el **pimiento** (*Capsicum annuum*) con el que elaboraban pisto y que conservaban posteriormente en botes al baño maría. En muchas ocasiones también se consumían **puerros** (*Allium porrum*). Las **calabazas** (*Cucurbita máxima*) eran utilizadas para elaborar purés o cuando estaban secas se añadían a los guisos para dar sabor, mientras que las **berenjenas** (*Solanum melongena*) se comían rebozadas, fritas o cocidas.

Otro tipo de guiso eran las Gachas, estas se elaboraban con harina de **almortas** (*Latyrus sativa*).

Frutos y preparado de postres

La mayoría de las frutas, aparte de consumirse frescas, como en el caso de las **fresas** (*Fragaria vesca*) **melones** (*Cucumis melo*), **sandías** (*Citrullus lanatus*) o uvas, se utilizaban para elaborar postres y mermeladas muy apreciados principalmente por los niños. La mermelada, se elaboraba con una gran variedad de fruta, la cual se pelaba y se ponía a cocer con agua hasta que se ablandaba, añadiéndola después miel o azúcar y moviéndolo para que no se quemara. Se hacía mermelada con los frutos del **membrillo** (*Cydonia oblonga*), la **mora** (*Morus sp.*), el **manzano** (*Malus domestica*), la **calabaza** (*Cucurbita maxima*), **ciruelos** (*Prunus domestica*), **higueras** (*Ficus carica*), etc. Incluso se elabora mermelada con los **tomates** (*Lycopersium solanum*).

El orujo obtenido del tratamiento de las uvas de la **vid** (*Vitis vinifera* subsp. *vinifera*) se cuece para reducirlo, y se baña en harina y azúcar. De esta forma se elabora el denominado “mostillo” que es una especie de mermelada de uva.

RECETAS PARA LA ELABORACIÓN DE POSTRES

Carne de membrillo (*Cydonia oblonga*)

Se pela el membrillo, se echa en trozos en agua y se cuece. A continuación se cuela en una tela. Al mismo tiempo se hierva un poco de miel en agua y se le añade al membrillo, dándole vueltas y echándolo al final en un molde.

Arrope de calabaza (*Cucurbita maxima*)

Se corta la calabaza en láminas y se pone en agua para endurecerla. Se cuece también vino y se cuela, reduciéndolo después con azúcar o miel, y por último se le añade la calabaza.

También se han comido los “frutitos” de la **malva** (*Malva sylvestris*) -fig. 4.5-, con un carácter muy ocasional, y los de los **rosales** (*Rosa* sp.), aunque estos últimos cuentan que podían producir estreñimiento.

Además del pan elaborado con cereales como el **trigo** (*Triticum aestivum*), el



Fig. 4.5 Los frutitos de la Malva (*Malva sylvestris*) se comían en ocasiones.

centeno (*Secale cereale*) o la avena, se elaboraban unas tortas de aceite con **anís** (*Pimpinella anisum*), o una pasta, denominada pan de higo, con los frutos de la **higuera** (*Ficus carica*), en otras ocasiones los higos se dejaban secar al sol y

se les echaba harina por encima. Otros

postres que se elaboraban en el municipio eran el arroz con duz, y la leche frita.

RECETAS PARA LA ELABORACIÓN DE POSTRES

Potaje de castañas (*Castanea sativa*)

Las castañas pilongas se ponen a cocer junto con anís y azúcar. Cuando ya están cocidas se les añade un poco de arroz y canela. Era un postre típico de Semana Santa.

Puches (*Triticum aestivum*)

Se le añade harina al agua con azúcar y con anís y se mueve bien hasta que se hace una pasta más o menos densa y está cocida. Se le pueden añadir chicharrones, que son trozos de pan tostado. Es un postre típico del día de los Santo.

Bebidas

Una de las bebidas más importantes que proviene del cultivo de la **vid** (*Vitis vinifera*), es sin duda el vino. En algunas festividades, como para la Virgen de Mayo era tradición hacer “limoná”, para ello al vino blanco se la añadía zumo de limón y azúcar, y se le repartía a los Hermanos de la Virgen junto con los típicos “tostaos, torrones o tostones” de Borox que son unos **garbanzos** (*Cicer arietinum*) que se hacían en un horno lleno de yeso, y por eso tienen ese color blanquecino. Con el vino también se elaboraban torrijas, que es un postre típico de la Semana Santa, en el que el pan era empapado con vino en ocasiones en lugar de con leche. Otro producto derivado del vino es el vinagre.

Son también conocidas en Borox las infusiones de distintas especies vegetales, que se toman porque algunas presentan alguna propiedad medicinal o simplemente como digestiva después de las comidas, principalmente el **tomillo** (*Thymus zygis*) o el **romero** (*Rosmarinus officinalis*).

Plantas utilizadas como condimento y en encurtidos

Para condimentar las comidas se ha empleado un elenco de plantas aromáticas constituido por el **romero** (*Rosmarinus officinalis*) y el **tomillo** (*Thymus zygis*) -fig. 4.6-, principalmente.

Estas plantas se usaban como condimentos en asados de carne y



Fig. 4.6 El Tomillo se utilizaba como condimento para el asao.

también en paellas, y en ocasiones se utiliza una combinación de ellas.

Muchas plantas se cultivaban en las huertas para su uso condimentario como es el caso del **orégano** (*Origanum vulgare*), el **azafrán** (*Crocus sativus*) o el **pimentón** y la **pimienta** (*Capsicum annuum*) que se añaden a las ensaladas, los guisos y a los embutidos. Otra de las plantas muy comunes en condimentación de comidas es la **hierbabuena** (*Mentha spicata*) que se recoge en octubre de las huertas y jardines y se utiliza, entre otros, para guisos y como acompañamiento de bebidas como los “mojitos”, uso que en la actualidad es bien conocido.

Otras especies utilizadas para dar sabor a las comidas es el **laurel** (*Laurus nobilis*) del cual se emplean sus hojas, y el **hinojo** (*Foeniculum vulgare*). Algunas plantas, en cambio, se utilizaban para hacer salsas como el **almendro** (*Prunus dulcis* var. *dulcis*), empleando almendra picada.

Las aceitunas, aparte de emplearse para la extracción de aceite de **oliva** (*Olea europaeae*), se utilizan frecuentemente con el conveniente aderezo, para el consumo como aceitunas de mesa. Este tratamiento se realiza manteniendo a las aceitunas en agua al que se le añade principalmente **eneldo** (*Anethum graveolens*) e **hinojo** (*Foeniculum vulgare*), conservándolas con el agua salada de la fuente -fig. 4.7-, que se encuentra en el término municipal.



Fig. 4.7 La fuente de agua-sal que encontramos en el término municipal de Borox.

El **hinojo** además, es muy utilizado en otros encurtidos como en el de las berenjenas.

Para pasar el rato

Existen algunos frutos que se han utilizado como pasatiempo. Es el caso de las pipas de **girasol** (*Helianthus annuus*) o de las **almendras** (*Prunus dulcis*). Los frutos se dejaban secar y se tostaban para después ser consumidos. Los almendrucos cuando aún estaban verdes también eran consumidos por los jóvenes del pueblo.

Otros ejemplos, serían el **paloduz** (*Glycyrrhiza glabra*) o los **quijones** (*Scandix australis*) que lejos de alimentar, proporciona un agradable sabor que se extrae pelando la raíz de esta planta. Este último tenía un sabor similar al anís por lo que era muy apreciado por los niños, cuentan algunos informantes que había una planta similar pero que amargaba y que algunas veces se confundían al cogerla.

La raíz del **ajunje** (*Chondrilla juncea*), la masticaban a modo de chicle.

C) PLANTAS EMPLEADAS CON USOS ARTESANALES

Combustibles

Uno de los usos más importantes de la madera, que durante otra época fue vital, es el combustible para hacer habitables los hogares en los fríos días de invierno y para cocinar, principalmente.

Las piñas de **pino** (*Pinus halepensis*) -fig. 4.8-, también se han empleado como combustible aún más que la madera, porque arden fácilmente, al igual que otras plantas como son las **orzagas** (*Atriplex halimus*), **jaboneras** (*Salsola vermiculata*) o **amargoles** (*Centaurea hypssopifolia*) con los que se hacía lumbre y se asaba, porque según dicen, algunas plantas de esta forma daban un sabor característico a las comidas.



Fig. 4.8 Las piñas de los Pinos (*Pinus halepensis*) se han utilizado como combustible.

Otro tipo de madera utilizada para calentar los hogares era la de **higuera** (*Ficus carica*) de la que se han utilizado las ramas y el tronco. Los restos de poda de los cultivos agrícolas como son el **olivo** (*Olea europaea*) o el **almendro** (*Prunus dulcis*), se recogen y almacenan para todo el año, utilizando además de este último las cascarras de las almendras. También se almacenaban las cepas de la **vid** (*Vitis vinifera* subsp. *vinifera*) que provienen de viñas que han sido “arrancadas” con anterioridad.

Con diferentes tipos de gramíneas “**paja**” también se calentaban las casas, puesto que había lumbres especiales para ello, por que al parecer eran muy efectivas.

El **taray** (*Tamarix canariensis*) se empleaba como leña en los hornos, principalmente para hacer pan. También se empleaba la madera de **retama** (*Retama*

sphaerocarpa) que es muy adecuada como combustible. Cabe también destacar el uso de la hojuela, aprovechando de esta forma al máximo todos los recursos de los que se disponían. Otra forma optimizarlo era añadir la ceniza de la lumbre a los excrementos de los animales para posteriormente utilizarlos como abono de los cultivos.

Construcción de viviendas

Para cubrir las vigas de los tejados se colocaban “haces” de **cañas** (*Arundo donax*) que evitaban que el agua de la lluvia calara y entrara en las casas. Encima de

las cañas se colocaban las tejas y abajo se ponía yeso.



Fig. 4.9 Cantera para la extracción de yeso en el término municipal de Borox

Cuando el cemento estaba fresco se cubría con **paja** para evitar que este se agrietara. La paja era también muy utilizada a la hora de elaborar tejados e incluso paredes, estas últimas se elaboraban mezclándolas con barro e

intercalando tiras de yeso, -fig. 4.9-, material muy abundante en la zona.

Fabricación de muebles y utensilios agrícolas

Para la fabricación de mesas se ha utilizado madera de **chopo** (*Populus alba/Populus nigra*), haciendo también sillas que luego se cubrían con esparto. La madera de la **encina** (*Quercus rotundifolia*) y del **álamo negro** (*Ulmus minor*) ha sido utilizada para elaborar arados y otros utensilios agrícolas puesto que era muy resistente. Al igual que le ocurre a la madera de **pino** (*Pinus halepensis*), que ha sido utilizada para elaborar los mangos de las herramientas.

Para evitar los cortes cuando se estaba segando se hacían unos dediles con trozos de **caña** (*Arundo donax*) de esta forma se protegían los dedos.

OBJETOS ELABORADOS ARTESANALMENTE



Horquillo de labranza.



Zoqueta para proteger los dedos en la siega.



Horcate de la galera



Pico para sacar remolachas y amocafle de punta.



Tamíz para limpiar los cebollines.

Artesanía

Con un carácter artesanal la madera del **taray** (*Tamarix canariensis*) era utilizada para tallar, siendo también apreciada la madera de **olivo** (*Olea europea*), para elaborar maceteros u otros productos de carpintería.

Con diferentes tipos de gramíneas se elaboraban sombreros de **paja** y con **juncia** (*Cyperus rotundus*), se hacían zapatillas, felpudos, aperos de labranza, y otros útiles para cubrir serijos y para transportar leña. Con el **esparto** (*Stipa tenacissima*), se hacían también serijos, que son unos asientos que luego se cubrían de piel de zorro o de cordero, al igual que con el **juncó** (*Scirpus holoschoeunus*) o el **albardín** (*Lygeum spartum*) -fig. 4.10-, que los que se podían elaborar cliznejas, alforjas,

pleitas, cestas y un largo etc. Para la elaboración de zapatos o sandalias era muy apreciado el esparto trabajado con cuero.

D) PLANTAS DE USO AGRÍCOLA O GANADERO

Actualmente, el sector primario ya no representa la principal fuente económica del municipio, pero hace unas décadas el panorama socioeconómico era muy distinto, teniendo la agricultura y ganadería la mayor importancia entre las actividades económicas del municipio.



Fig. 4.10 Capacho para la elaboración del pan.

Cultivos agrícolas

La gran tradición agrícola de Borox se puede comprobar visitando los alrededores del casco urbano, donde se encuentran los principales cultivos agrícolas que se llevaban a cabo.

Poseían una gran importancia antiguamente las huertas que había en el



Fig. 5.36 Olivo (*Olea europaea*).

pueblo, que tenía una gran variedad de especies cultivadas, la **vid** (*Vitis vinifera*), aunque ha sido sustituido por cultivo de cereal y el **olivo** (*Olea europaea*), el cual se extendía por grandes extensiones de terreno. Los agricultores nos cuentan que cuando graniza y cae sobre los olivos les salen una especie de “nudos” donde se ha producido el golpe, con lo que el árbol enferma y hay que podarlo

para que sane.

Actualmente, los más abundantes son los campos de **olivo**, encontrando en el territorio olivos de gran tamaño, que eran “vareados” con ramas de **almendro** (*Prunus dulcis*) o de **taray** (*Tamarix canariensis*), cultivos de cereal, principalmente **cebada** (*Hordeum vulgare*) o **trigo** (*Triticum aestivum*).

Algunas especies hortícolas que aparecían con frecuencia eran el **tomate** (*Solanum lycopersicum*), el **pepino** (*Cucumis sativus*), la **lechuga** (*Lactuca sativa*), la **berenjena** (*Solanum melongena*), las **endibias** (*Cichorium intybus*), las **fresas** (*Fragaria vesca*), los **garbanzos** (*Cicer arietinum*), los **pimiento** (*Capsicum annuum*), los **puerro** (*Allium porrum*), etc. Siendo la más importante la **cebolla** (*Allium cepa*), ya que se cultivaba en grandes cantidades en la zona de la vega, y se exportaba, por lo que a la gente del pueblo les denominaban cebolleros, aunque actualmente se ha ido sustituyendo básicamente por cultivos de **maíz** (*Zea mays*).

Los frutales que aparecen con más frecuencia son el **membrillo** (*Cydonia oblonga*), el **manzano** (*Malus domestica*), el **ciruelo** (*Prunus cerasifera*) o la **higuera** (*Ficus carica*) entre otros.

Para guardar las semillas que posteriormente iban a ser utilizadas se elaboraba una especie de cuenco con las **calabazas** (*Cucurbita máxima*), mientras que para protegerlas de las inclemencias meteorológicas, una vez que estaban recién sembradas, se colocaban una especie de persianas que eran denominadas planteles y que estaban fabricadas con **carrizo** (*Phragmites australis*) y **cañas** (*Arundo donax*). Cuando estas plantas crecían, se empleaba la **caña** para fabricar varas que servían de “guía” para hortalizas como la **tomatera** (*Solanum lycopersicum*), para ayudar a la maduración del fruto aún verde, se ponía entre la paja y maduraba más rápido.

Predicción del tiempo

El oficio agrícola y ganadero está muy ligado a la meteorología y en este sentido reside el interés por las predicciones meteorológicas realizadas por las personas que trabajaban la tierra.

Unas de las predicciones más extendidas en Borox es sobre el día de la Candelaria, se creía que si durante la procesión las velas se apagaban, iba a ser un mal año, por lo contrario si ese día hacía todas las inclemencias del tiempo (lluvia, sol y viento) era que iba a ser un buen año de cosecha. También se tenía la creencia de

que observando el tiempo que hiciera ese día se podía predecir el que haría en los siguientes cuarenta días.

Otra observación de menor credibilidad, es la de durante las primeras semanas de diciembre, observar el rocío y de esta forma sabían el tiempo que haría al año siguiente.

Algunas técnicas de predicción del tiempo se referían a la observación de plantas, como es el caso de una que denominan castañuelas que se abre o se cierra según va a llover o no. En otros casos existían una serie de expresiones o refranes como pueden ser “cielo empedrao, a las 24 horas mojado” o “vaca sollá, agua segura”. Según cuentan los vecinos, había una especie de figura que representaba a un monje con una capucha y según el tiempo que fuera a hacer este la llevaba puesta o no.

Alimento para el ganado

Uno de los usos ganaderos de mayor importancia era evidentemente el relativo a la alimentación del ganado, ya que existía una serie de plantas que el ganado prefería para su consumo o que estaban más recomendadas para cada tipo de animal. Las plantas utilizadas para la alimentación del ganado en general, son por ejemplo las **orzagas** (*Atriplex halimus*), las **tobas** (*Onopordum sp.*), cereales como la **cebada**



Fig. 4.11 Restos de la poda de los olivos que se utilizan como alimentos para el ganado.

(*Hordeum vulgare*), la **avena** (*Avena sativa*), la **paniza** (*Setaria italica*), leguminosas como la **mielga** (*Medicago sativa*) con un alto valor proteico, el **carrizo** (*Phragmites australis*), o especies leñosas como el **tomillo** (*Thymus zygis*), el **taray** (*Tamarix canariensis*), el **pino** (*Pinus halepensis*), las hojas más tiernas de la **encina** (*Quercus rotundifolia*) que el ganado comía en el campo, o los restos de poda del **olivo** (*Olea europaea*) -fig. 4.11- que el ganadero suministraba para su alimentación. Sin olvidar los restos hortícolas como los de la **calabaza**

(*Cucurbita máxima*), el **pimiento** (*Capsicum annum*), las peladuras de **patata** (*Solanum tuberosum*) o los **tomates** (*Lycopersicum solanum*).

A los cerdos era muy habitual alimentarlos preparando una mezcla de “hojuela” de **oliva** (*Olea europaea*) -orujo obtenido después del tratamiento de las aceitunas para la extracción de aceite- con otras plantas como la **alfalfa** (*Medicago sativa*), la **remolacha** (*Beta vulgaris*) o los **nabos** (*Brassica rapa*). Había otra mezcla muy utilizada que se realizaba con “terceras y tercerillas” -fig. 4.12- que era la harina que



Fig. 4.12 “tercerillas” con las que se elaboraba una masa para alimentar al ganado

no se utilizaba para pan, que se mezclaba con tomates y con la que se hacía una masa para alimentar a los animales. También se le daban las hojas de **verdolaga** (*Portulaca oleracea*) o las de **higuera** (*Ficus carica*).

Otras plantas, sin embargo, se emplean más frecuentemente para alimentar a los conejos. Este es el caso de los **pañuelitos** (*Hypochaeris glabra*), la **amapola** (*Papaver rhoeas*) o la **grama** (*Cynodon dactylon*). Muy conocidos son los **cardillos** (*Scolymus hispanicus*), la **cardancho** (*Silybum marianum*) o la **amapola** que se proporcionan a los pájaros como alimento.

Los niños les daban a los gusanos de seda de comer hojas de **morera** (*Morus alba*/*Morus nigra*).

Plantas de uso en veterinaria

En la tradicional vida pastoril, en muchas ocasiones se recurría a las propiedades medicinales de las plantas para el tratamiento de algunas enfermedades que poseían los animales, tratando de solventar estos problemas el propio ganadero con los recursos vegetales del entorno.

Era muy común que las caballerías, o que el propio ganado ovino o vacuno, tuvieran alguna rotura de alguna pata provocadas por transitar por el campo. Para ayudar a curar estas heridas, se hacían abundantes lavados con agua-sal y se inmovilizaba la pata del animal con una **caña** (*Arundo donax*) partida en cuatro trozos o entablillándola con ramas y tallos de **esparto verde** (*Stipa tenacissima*) creando una especie de escayola.

Para curar el “hormiguillo” que se les producía a las caballerías en los cascos y que los podía dejar cojos, se untaba **aceite frito** (*Olea europea*). Mientras que cuando tenían inapetencia se les hacía una mezcla de **ajo** (*Allium sativum*) con vinagre y se recuperaban. Según una creencia del pueblo si los animales comían la hierba por la que había pasado antes un erizo, estos morían.

Construcción de cercas y corrales para el ganado

La construcción de corrales y cercados para recoger al ganado, se realizaba con **cambronerías** (*Lycium europaeum*), que por su estructura espinosa evitaba el paso de animales salvajes a la finca, otra forma de hacer estas “teleras” era con madera de **pino** (*Pinus halepensis*) o de **chopo** (*Populus alba/Populus nigra*). Para separar las fincas y en las lindes de los caminos hay colocados **almendros** (*Prunus dulcis*). Otros corrales sin embargo, se construían de adobe (barro y paja), mientras que la construcción de puestos de guarda, chozos para dar sombra y resguardarse se hacía con **cañas** (*Arundo donax*). También se utilizaban como refugio los denominados bombos, que estaban fabricados con piedra.

Otra función de la paja en las ganaderías, era la de la fabricación de las camas para el ganado. Toda esta materia vegetal denominada “rescoldo” se recogía después junto al estiércol, y se usaba para el abono de los cultivos, aportando una calidad añadida.

Para proteger a las perdices se les hacían unas casitas con los ramones de los **olivos** (*Olea europea*) para que así pudieran resguardarse de las alimañas.

Fabricación de utensilios agropecuarios

En la fabricación de los aperos de labranza, se empleaba la madera de muchas de las especies del entorno como por ejemplo la madera de **taray** (*Tamarix canariensis*).

El **esparto** (*Stipa tenacissima*) era y es muy apreciado, y por ello aún se sigue utilizando principalmente en cestería, siendo también muy importante en la confección de cuerdas para atar las mieses (paja) y en la fabricación de serones para los burros, espuelas -fig. 5.43-, cestos, etc. muy usados en las distintas tareas del campo.

Plantas con uso cinegético

En Borox, se han encontrado plantas que los vecinos utilizaban para cazar -fig. 4.13-. Con este fin utilizaban la **cambronería** (*Lycium europaeum*), haciendo pequeños cepos tanto para roedores como para pajarillos, usando como cebo granos de **maíz** (*Zea mays*) y de **trigo** (*Triticum aestivum*). También se ha utilizado el **esparto** (*Stipa tenacissima*) para “echar la tapa” a los conejos, esto consistía en poner una rama de esparto con una hoja y se ponía en la boca de una madriguera por la noche y así los conejos se pensaban que estaba ocupada y no entraban. Esta última planta también se ha utilizado para cazar pajarillos vivos para cría, se



Fig. 4.13 Cepo que se construía para cazar animalitos.

utilizaba **esparto** recortado con pegamento que fabricaban ellos con la suela de los zapatos.

No ha habido referencias de plantas utilizadas como cebo para la pesca, pero según cuentan los informantes se utilizaban trocitos de oreja de los conejos que se cazaban o gusanos.

E) PLANTAS DE USO DOMÉSTICO EN LAS CASAS

No sólo los ganaderos y agricultores daban utilidad a las plantas de su entorno, también las amas de casa poseen un interesante conocimiento de las propiedades de las especies que se encontraban en los alrededores del municipio y que empleaban para solucionar muchas de las situaciones cotidianas que surgían en las casas, como podía ser el tender la ropa, en el que en algunas ocasiones utilizaban las hierbas que crecían al lado del arroyo para poner a secar las sábanas.

Limpieza del hogar

Varias eran las especies vegetales utilizadas para la fabricación de escobas de distinto tipo. Se hacían escobas de **paniza** (*Setaria italica*), que cuando estas se desgastaban se utilizan para encalar las casas.

Otras escobas más “bastas” que normalmente se utilizaban en las eras para las tareas agrícolas, son las fabricadas con las **cabezuelas** (*Mantisalca salmantica*) -fig. 4.14- y las que se hacían con ramas de **taray** (*Tamarix canariensis*).



Fig. 4.14 Las cabezuelas (*Mantisalca salmantica*) se empleaban para la fabricación de escobas.

Insecticidas y perfumes domésticos

Eran muy conocidas entre las amas de casa, las plantas empleadas como insecticidas del hogar como era la **albahaca** (*Ocimum basilicum*) que ahuyentaba a todos los insectos, sobre todo los mosquitos. También existían otros remedios destinados a perfumar la casa como era el de introducir unas ramas de **albahaca**, **tomillo** (*Thymus zygis*) o **menta** (*Mentha aquatica*) en un recipiente con agua, y hasta que se secaba daba buen aroma al hogar.

Plantas decorativas

Algunas plantas se han utilizado o se siguen utilizando en la actualidad como decoración en las casas. Por ejemplo, los vecinos de Borox cuentan que algunas de las plantas más utilizadas como decoración eran la **cebada** (*Hordeum vulgare*), el **nomeolvides** (*Myosotis discolor*) o el **cardo** (*Silybum marianum*) -fig. 4.15-.



Fig. 4.15 “Penca” del cardo mariano (*Silybum marianum*) empleado en ocasiones como decorativo en centros florales.

Otra especie que también se empleaba como ornamental son las **tobas** (*Onopordum* sp.), los **cardillos** (*Scolymus hispanicus*) o el **carrizo** (*Phragmites australis*).

Pero en muchas ocasiones se recogía cualquier planta florida que llamara la atención o que pudiera dar buen aroma en las casas como es el caso del **romero** (*Rosmarinus officinalis*), los **matacandiles** (*Muscari neglectum*), la **siempreviva** (*Helichrysum stoechas*) -fig. 4.16- o los **almendros** (*Prunus dulcis*). Sin olvidarnos de otras plantas alóctonas como el **árbol del paraíso** (*Eleagnus angustifolia*), los **geranios** (*Geranio* sp.) o las **azucenas** (*Lilium candidum*).



Fig. 4.16 Las siemprevivas (*Helichrysum stoechas*) se empleaban como decorativas.

Fabricación de utensilios domésticos

Otras plantas, en cambio, se empleaban para fabricar utensilios domésticos útiles en el hogar como por ejemplo las **calabazas** (*Cucurbita maxima*), que se cultivaban en las huertas de Borox y cuyo fruto se vaciaba para transportar agua o vino, como si fuera un botijo.

Las ramas del **junto** (*Scirpus holoschoenus*) se utilizaban para transportar churros. Las **cañas** (*Arundo donax*) se utilizaban para colgar utensilios, alimentos para secar, etc, mientras que numerosos utensilios domésticos se hacían con madera de **olivo** (*Olea europaea*).

Para la fabricación de camas se podían hacer colchones rellenos de paja, pero lo más usual es que se tratara de camas fabricadas con lana o con plumas.

Plantas utilizadas en perfumería y cosmética

En cosmética e higiene se han utilizado algunas plantas como el **olivo**, mediante el cual con el aceite se hidrataban el cuerpo. Para la elaboración del tradicional jabón de sosa, se aprovechaba el aceite usado, al cual se le podía añadir limón o naranja para dar buen olor. La fabricación de jabón se realizaba a partir de un aceite extraído del fruto del **almendro** (*Prunus dulcis*).

Plantas fumables

En otra época con menos recursos económicos de los disponibles actualmente, se recurría a algunas plantas del entorno para fabricar cigarrillos y poder fumar.

En las huertas que había antiguamente en el municipio se cultivaban **patatas** (*Solanum tuberosum*) y **berenjenas** (*Solanum melongena*) cuyas hojas se dejaban secar y luego se fumaban.

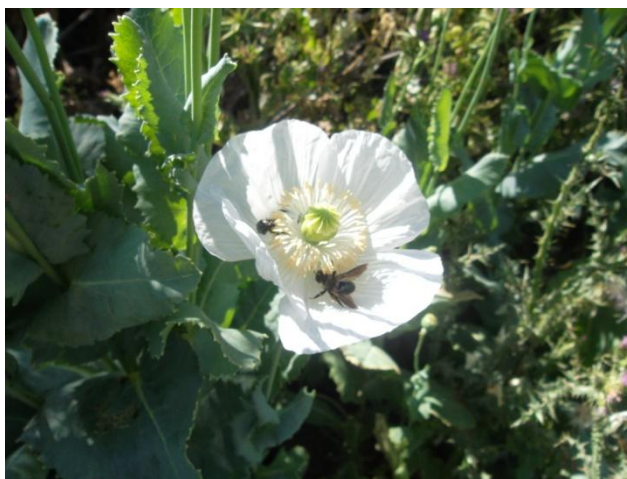


Fig. 4.17 La amapola blanca (*Papaver somniferum*) era una planta fumable.

También se recurría a plantas silvestres para fumar. Una planta cuyo uso era muy extendido era la **higuera** (*Ficus carica*), la **adormidera** (*Papaver somniferum*) -fig. 4.17-, o la **romanza** (*Rumex pulcher*) cuyas hojas se dejaban secar o se tostaban.

F) LAS PLANTAS EMPLEADAS EN LOS JUEGOS TRADICIONALES, FESTIVIDADES RELIGIOSAS Y EN EL ROMANCERO LOCAL

En la sociedad rural de hace unas décadas, los recursos del entorno se encontraban presentes en todos los ámbitos de la vida cotidiana del pueblo, y de la misma manera en los juegos tradicionales y en la cultura popular de los mayores y de los niños del municipio.

Las plantas en los juegos tradicionales

En el contexto de los juegos y celebraciones populares, se utilizaban algunos instrumentos musicales que se fabricaban con alguna parte de las plantas como es el caso de la **caña** (*Arundo donax*) o de la **cebada** (*Hordeum vulgare*), que con el tallo se construía una especie de flauta, con la madera del **chopo** (*Populus alba*/*Populus nigra*) se hacían panderetas.

Aunque es más conocido su uso en otras regiones españolas, para la fabricación de las zambombas se empleaba **carrizo** (*Phragmites australis*) y la piel de los corderos adecuadamente tratada.

Otros utensilios que construían los propios niños, eran por ejemplo arcos, que se hacían con ramas de **alamo negro** (*Ulmus minor*) y que utilizando cualquier palo que encontraban jugaban a lanzarlo como si fuera una flecha.

En otra época, cuando no existían los medios para obtener juguetes, los niños fomentaban su imaginación y se construían sus propios juguetes con los recursos del entorno. Tal es el caso de la **amapola** (*Papaver rhoeas*) - fig. 4.18- con la que se fabricaba una especie de muñeco. Cuando el capullo de esta flor todavía no había abierto, se secaban los pétalos como si fuera un vestido y en la parte superior se colocaba otro capullo a modo de cabeza.



Fig. 4.18 Las amapolas (*Papaver rhoeas*) servían como juego para los niños.



Fig. 4.19 Los pepinillos del diablo (*Ecballium elaterium*) servían como juego para los niños.

También se empleaban **calabazas** (*Cucurbita maxima*) para el día de Todos los Santos, se vaciaban, se hacían unos agujeros y se metía dentro una vela. Los frutos de los **pepinillos del diablo** (*Ecballium elaterium*) -fig. 4.19- eran lanzados entre los niños, ya que cuando estos estaban maduros y se rozaban con algo salía un líquido disparado.

Uno de los juegos que realizaba con numerosas plantas, consistía en arrojar a otra persona trozos de **rompesacos** (*Avena fatua*), **alballico** (*Hordeum murinum*) -fig. 4.20-, **amor** (*Setaria viridis*) o de **rubia** (*Rubia peregrina*) y según el número que se te quedara prendido en la ropa indicaba la cantidad de novios que tenías.

En algunos juegos, las niñas se hacían muñecos con un trapo y con trocitos de “Ramón” (*Olea europea*) y faldas o collares con hojas de **romanza** (*Rumex pulcher*) y frutos de las **malvas** (*Malva sylvestris*) respectivamente, mientras que las “casitas” o laberintos las hacían haciendo pasillos en los sembraos de **cebada**.

En las festividades como las Cruces de Mayo, las niñas adornaban cajitas con flores como **pañuelitos** (*Hypeocum imberbe*), **matacandiles** (*Muscari neglectum*) o **castañuelas** (*Asteriscus aquaticus*). Uno de los juegos famosos de los niños de la época era el de “Los Santos”. Se jugaba tirando las cajitas de cerillas –cara o cruz- a semejanza de un dado. Otro juego que presenta gran



Fig. 4.20 El alballico (*Hordeum murinum*) servían como juego para los niños.

antigüedad era el “Truquele” o la “Rayuela” en el que se pintaba en el suelo una serie de cuadrados numerados, en los que tenías que tirar una piedra intentando que cayera dentro para posteriormente ir a recogerla a la pata coja.

El juego de “Deshojar margaritas” que se llevaba a cabo con **pajitos** (*Anaclyclus clavatus*, *Anthemis arvensis*)

-fig. 4.21-, consistía en ir quitando pétalos a la flor diciendo para cada uno: me quiere, no me quiere...o según han comentado algunos vecinos repetían: rico, pobre... y según fuera el último pétalo arrancado así sería tu futura pareja. También fabricaban pinturas,



aplastando los **matacandiles** (*Muscari neglectum*).

Fig. 4.21 Pajitos (*Anaclyclus clavatus*, *Anthemis arvensis*) servía como juego para los niños.

La cultura popular de transmisión oral cobra gran importancia en las épocas en las que el único medio de diversión era el compartir las vivencias de cada uno alrededor de una lumbre. Se contaban cuentos, refranes o adivinanzas como la siguiente en relación a la **higuera** (*Ficus carica*):

Encima de ti me subo,
Y tu bien te remeneas,
Yo con el gusto me voy
Y tú con la leche te quedas.

En otras ocasiones se soplaban los **dientes de león** (*Taraxacum officinale*) y mientras volaban sus vilanos en el aire, se recitaba:

*Remolino remolino,
Traeme uvas.*

También existía la frase, en la que dice que la tierra en la que nacen muchas candilejas, no es buena para cultivar:

“Tierra de candilejas, echaté fuereja”

Plantas utilizadas en festividades religiosas

Algunas de las plantas más utilizadas en las fiestas religiosas del municipio de Borox son el **romero** (*Rosmarinus officinalis*) -fig. 4.22-, el **hinojo** (*Foeniculum vulgare*) y el **tomillo** (*Thymus zygis*), que aún se esparcen por las calles del pueblo, con el fin de dar un buen aroma, mientras que para engalanarlas se utilizan pétalos de **rosa** (*Rosa* sp.) cuando se realizan procesiones como la del Corpus Christi. Otras plantas aromáticas como la **albahaca** (*Ocimum basilicum*) se llevan alrededor de las velas durante la procesión en la Virgen de Agosto.

El Domingo de Ramos, al igual que en otros muchos municipios castellano-manchegos, son bendecidas las ramas del **olivo** (*Olea europea*) “Ramón bendito” y durante la procesión son llevadas para posteriormente ser colocadas en las ventanas de las casas con el fin de protegerlas. En muchas ocasiones, estas ramas



Fig. 4.22 Romero (*Rosmarinus officinalis*) para las festividades religiosas.

después se queman y se utilizan el Miércoles de Ceniza del año siguiente. En esta misma fecha se hace un pelele que representa a Judas y lo rellenan con **paja** para posteriormente ser quemado mientras que se recita “a Judas le quemamos por ser un traidor, que por treinta monedas, ha vendido al Señor”. Según cuenta Don Vicente – el párroco del pueblo- en el antiguo escudo aparecían **azucenas** (*Lilium candidum*).

Para la noche de San Juan, y para la Candelaria se hacía con las hierbas secas hogueras empleando madera de distintas especies arbóreas y arbustivas.

En otras festividades desligadas de la tradición religiosa, también eran importantes los recursos botánicos del entorno del municipio de Borrox. Como por ejemplo cuando los Quintos de cada año cortaban un árbol de la zona y le colgaban **naranjas** (*citrus x sinensis*) y tantos pollos, conejos o gallinas como Quintos hubiera, y posteriormente hacían una comida y cantaban canciones acompañados de

instrumentos. Cuentas los vecinos que en esta fiesta antes se ponían los animales vivos, pero que poco a poco esta tradición ha ido evolucionando.

También cuenta con gran tradición la “Cucaña”, juego que se realizaba en las fiestas de Agosto, consistente en colocar un tronco untado con manteca y arriba del todo un jamón, y el que consiguiera llegar arriba del todo se lo llevaba de premio.

Una fiesta con una recompensa similar era colocar dos troncos únicos con una cuerda en la cual estaba colgado un gallo, y había que pasar corriendo con un caballo e intentar cogerlo.

Plantas singulares

Los árboles de mayor envergadura del término municipal de Borrox, son los **olivos** (*Olea europea*), siendo destacable la gran cantidad de calles que hay en el pueblo con nombres de plantas, todas ellas con una abundancia destacable en el término municipal o por que hacen referencia a lo que se dedicaba esa zona en la antigüedad como es el caso de la calle Huertas -fig. 4.23-.

Cuentas los vecinos que en los años 20 y 30 se sembraron bastantes **álamos negros** (*Ulmus minor*) por el pueblo, y que relativamente reciente son unas repoblaciones de **pinos** (*Pinus* sp.) en el término municipal.

También cabe destacar los **abrojos** (*Tribulus terrestris*), planta que cuando se seca puede pinchar bicicletas.



Fig. 4.23 Una de las calles de Borrox.

G) PLANTAS CON CARÁCTER SUPERSTICIOSO O MÁGICO

Algunas plantas poseían un uso mágico proveniente de las creencias y supersticiones populares. En este apartado se recogen una serie de creencias antiguas que aún siendo de dudosa “eficacia”, poseen un gran valor desde el punto de vista de la etnografía del municipio de Borox.

Muchas plantas eran empleadas de forma mágica para remediar algunos problemas como el de las hemorroides, para su eliminación se ponía el bulbo de una **cebolla** (*Allium cepa*) metido en una bolsita y atado al somier de la cama, este no debía retirarse hasta que desaparecieran, pero si podía ser cambiado por otra.

Para prevenir las rozaduras y “escocíos” se colocaban en un sombrero un trozito del tallo del **caricuca o carecuca** (*Eryngium campestre*) -fig. 4.24-. También se colocaba directamente en las axilas para curar heridas.

Las personas más supersticiosas, para evitar el mal de ojo, se ponían ramas de



Fig. 4.24 Caricuca (*Eryngium campestre*), se pensaba que prevenía las rozaduras en las axilas.

romero (*Rosmarinus officinalis*) en las puertas de las casas, mientras que ciertas personas que tienen ese don, mediante unos rezos, **aceite** (*Olea europea*) y agua saben si alguien está “aojado” y se les puede quitar el mal de ojo. Como el aceite era un bien muy preciado, se tenía la creencia de que si se rompía una botella tenías mala suerte, al igual que si se

rompía un espejo, o se daba sal, sin recibir una moneda a cambio.

En el ambiente veterinario, se creía que con algunas especies de plantas se podían curar los problemas intestinales de los animales cuando se les “hinchaba la tripa”, únicamente se debía pasar una rama de esta planta por debajo de la tripa.

Mientras que se decía que si era un día muy ventoso y los animales comían **amapolas** (*Papaver rhoeas*), estos morían.

En la parte más religiosa, se decía que los **cipreses** (*Cupressus sempervirens*) -fig. 4.26- eran plantados a la entrada y dentro de los cementerios porque debido a su forma de lanza esto facilitaba la ascensión del alma. Por otra parte el Domingo de Ramos, colocaban un **Ramón Bendito** (*Olea europea*) en la entrada de las casas para de este modo alejar al demonio, esta rama no era quitada hasta al año siguiente en el que se colocaba uno nuevo y el antiguo se quemaba.



Fig. 4.26 Ermita del pueblo con cipreses (*Cupressus sempervirens*) en los alrededores.

Existía la creencia de que durante las tormentas el **olivo** (*Olea europaea*) y los animales atraían los rayos, mientras que el tener una oveja de color negro ayudaba a auyentarloss al igual que poner siete piedras con agua bendita en cada rincón de la habitación y tapar todos los espejos que había en las casas hacía que se “partiera la nube” y terminara la tormenta.

H) PLANTAS TÓXICAS

De gran importancia para las personas de las sociedades rurales, es el conocimiento de las plantas de carácter tóxico cuya ingestión o el contacto con la piel pueda ser perjudicial para las personas o animales.



Fig. 5.59 La ortiga (*Urtica urens*) es una planta que produce reacciones en la piel.

En este sentido, los vecinos de Borox conocen especies vegetales que son tóxicas si son ingeridas por los humanos como los **pepinillos del diablo** (*Ecballium elaterium* subsp. *Dioicum*) o como la **cicuta** (*Conium maculatum*) y el **estramonio** (*Datura stramonium*) que son tóxicas tanto para los humanos como para los animales y el **laurel** (*Laurus nobilis*) que se utiliza para la condimentación de comidas, pero que su utilización en grandes cantidades puede resultar también un tanto tóxica. La **higuera** (*Ficus carica*) produce un látex -“savia”- y las **ortigas** (*Urtica urens*) que al entrar en

contacto con la piel de las personas, puede producir problemas dermatológicos dependiendo de la sensibilidad de las personas -fig. 4.27-.

El principal conocimiento de las plantas tóxicas del entorno está relacionado con aquéllas plantas que ingeridas por el ganado, provoca intoxicaciones en los animales. Una de las plantas más conocidas por su toxicidad cuando los animales la comen en “avaricia” son las **amapolas** (*Papaver rhoeas*), la **verdolaga** (*Portulaca oleracea*), la **cebada** (*Hordeum vulgare*) o las **cebollas** (*Allium cepa*) que les sienta mal e incluso les dan “vasquillas”, y terminan muriendo o abortando a consecuencia de esta planta.



Fig. 4.28 La lechetrezna (*Euphorbia* sp. pl.) una planta poco apreciada por el ganado.

Algunas plantas como el **hinojo** (*Foeniculum vulgare*) también producían efectos tóxicos en el ganado que se alimentaba de ellas, “emborrachándose” pero sin llegar a morir. Las **lechetreznas** (*Euphorbia* sp. pl.) -fig. 4.28- tampoco eran apreciadas por el ganado para su alimentación.

4 VALORACIÓN DE LOS RESULTADOS

En este trabajo se han recopilado usos y aprovechamientos para un total de 113 especies con interés etnobotánico, en total se han determinado 264 usos o aprovechamientos, ya que una especie puede ser utilizada para diferentes fines.

Las especies incluidas en este catálogo etnobotánico forman parte de 40 familias taxonómicas –fig 5.1- de las cuales las más representadas son: Gramineae, Labiatae, Compositae, Oleaceae, Rosaceae, Solanaceae, Cucurbitaceae y Liliaceae.

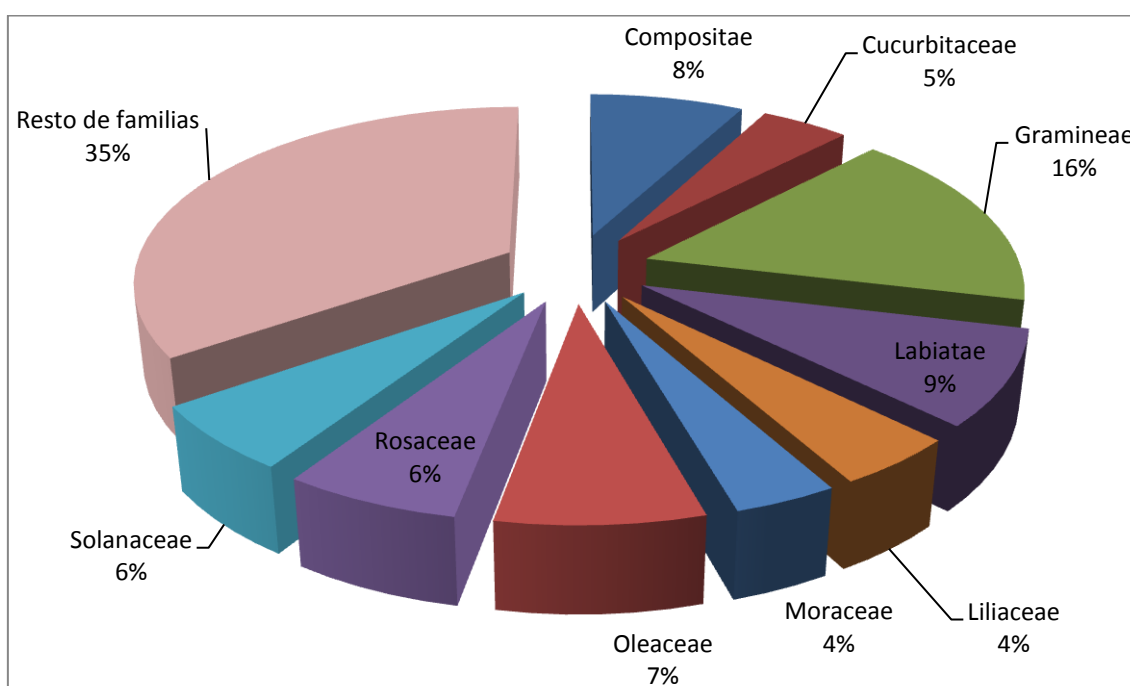


Fig. 5.1 Distribución porcentual de las 9 familias con mayor número de taxones con algún tipo de uso etnobotánico, respecto al total

Los usos más representados en el catálogo etnobotánico se muestran en la figura 5.2

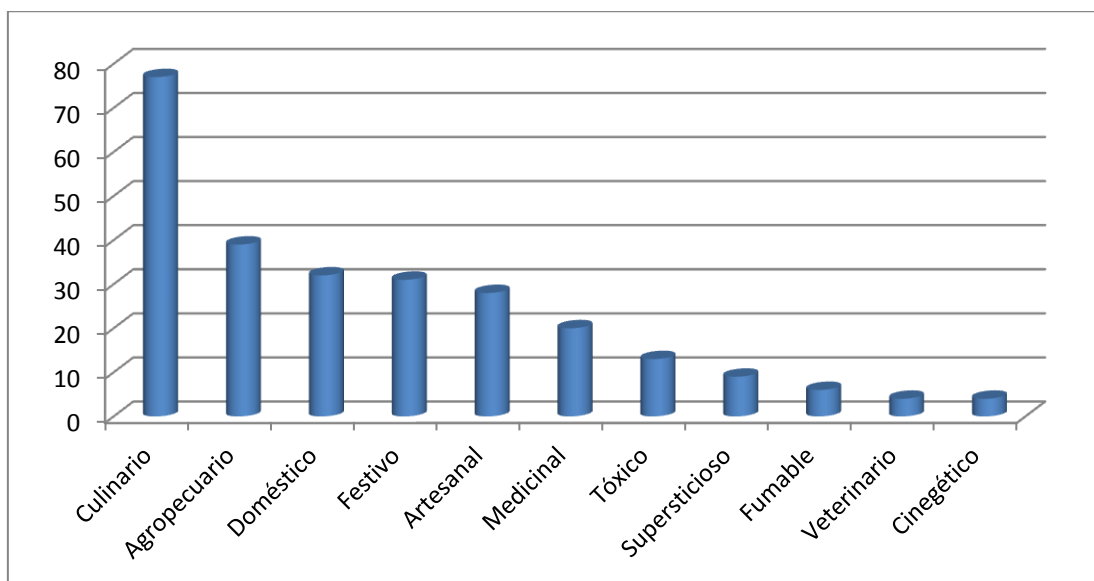


Fig. 5.2 Número de usos recopilados para cada categoría de usos y aprovechamientos etnobotánicos

Como se puede observar el uso para el que se ha obtenido un mayor número de referencias es el culinario, con más de 70 referencias, seguido del uso en la agricultura y la ganadería, el uso de plantas en el ámbito doméstico, el empleo de plantas en elementos artesanales y el uso en fiestas y juegos del municipio. El resto poseen menos de 20 tipos de usos (medicinal, tóxico, supersticioso, fumable, veterinario y cinegético), debido a que algunos son clases de usos más específicos que los anteriores.

5 CONCLUSIONES

El estudio etnobotánico muestra la riqueza de la flora y la importancia que el uso de las plantas ha tenido en el municipio de Borox. Esta información constituye una muestra del saber popular asociado al mundo rural, pone de manifiesto el interés por la recopilación, recuperación y revalorización de los conocimientos etnobotánicos de la población, para la conservación de la propia cultura rural y su adecuada difusión a las futuras generaciones. Además los resultados que se derivan de este trabajo pueden ser utilizados por los propios ciudadanos.

6 ÍNDICE DE NOMBRES VERNÁCULOS LOCALES

Plantas

A

Abrojos	<i>Tribulus terrestris</i> L.
Árbol del cielo/Cachiporra	<i>Ailanthus altissima</i> (Mill.) Swingle
Árbol del paraíso	<i>Eleagnus angustifolia</i> L.
Adelfa	<i>Nerium oleander</i> L.
Ajo	<i>Allium sativum</i> L.
Ajunje	<i>Chondrilla juncea</i> L.
Alamo negro	<i>Ulmus minor</i> L.
Albahaca	<i>Ocimum basilicum</i> L.
Alballico/Espigas	<i>Hordeum murinum</i> L.
Albardín	<i>Lygeum spartum</i> L.
Almendro	<i>Prunus dulcis</i> (Mill.) D.A. Webb var. <i>dulcis</i>
Almorta	<i>Lathyrus sativus</i> L.
Amapola	<i>Papaver rhoeas</i> L.
Amapola blanca/Adormidera	<i>Papaver somniferum</i> L.
Amargol	<i>Centaurea hypssopifolia</i> Vahl
Amor	<i>Setaria viridis</i> (L.) P.Beauv.
Anís	<i>Pimpinella anisum</i> L.
Avena	<i>Avena sativa</i> L.
Avena loca/Rompesacos	<i>Avena fatua</i> L.
Azafrán	<i>Crocus sativus</i> L.
Azucena	<i>Lilium candidum</i> L.

B

Barbaja	<i>Tragopogon porrifolius</i> L.
Berenjena	<i>Solanum melongena</i> L.

C

Cabezuela	<i>Mantisalca salmantica</i> (L.) Briq. & Cavill.
Cachiporra/Árbol del cielo	<i>Ailanthus altissima</i> (Mill.) Swingle
Calabaza/Carruecanos	<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne
Candileja	<i>Phlomis lychnitis</i> L.

Caña	<i>Arundo donax</i> L.
Cardillos	<i>Scolymus hispanicus</i> L.
Cardancho	<i>Silybum marianum</i> (L.) Gaertner
Caricuca/Carecuca	<i>Eryngium campestre</i> L.
Carrizo	<i>Phragmites australis</i> (Cav.) Trin. ex Steudel
Castaño	<i>Castanea sativa</i> Mill.
Castañuelas	<i>Asteriscus aquaticus</i> L.F. LESS
Cebada	<i>Hordeum vulgare</i> L.
Cebolla	<i>Allium cepa</i> L.
Centeno	<i>Secale cereale</i> L.
Chopo	<i>Populus nigra</i> L. <i>Populus alba</i> L.
Cicuta	<i>Conium maculatum</i> L.
Ciprés	<i>Cupressus sempervirens</i> L.
Ciruelo	<i>Prunus domestica</i> L.
Collejas	<i>Silene vulgaris</i> (Moench) Garcke
Correhuela	<i>Convolvulus arvensis</i> L.

D

Diente de león	<i>Taraxacum officinale</i> Weber in Wiggers
-----------------------	--

E

Endibia	<i>Cichorium intybus</i> L.
Encina	<i>Quercus rotundifolia</i> L.
Eneldo	<i>Anethum graveolens</i> L.
Esparraguera	<i>Asparagus acutifolius</i> L.
Esparto	<i>Stipa tenacissima</i> L.
Espigas/Alballico	<i>Hordeum murinum</i> L.
Espinaca	<i>Spinacia oleracea</i> L.
Estramonio	<i>Datura stramonium</i> L.
Eucalipto	<i>Eucalyptus</i> sp.

F

Fresa	<i>Fragaria vesca</i> L.
--------------	--------------------------

G

Garbanzo	<i>Cicer arietinum</i> L.
Geranio	<i>Geranium</i> sp.

Grama	<i>Cynodon dactylon</i> (L.) Pers.
Girasol	<i>Helianthus annuus</i> L.

H

Hierbabuena/Menta	<i>Mentha spicata</i> L.
Higuera	<i>Ficus carica</i> L.
Hinojo	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.

J

Jabonera/Caramillo	<i>Salsola vermiculata</i> L.
Judía	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.
Junco	<i>Scirpus holoschoenus</i> L.
Juncia	<i>Cyperus rotundus</i> L.

L

Laurel	<i>Laurus nobilis</i> L.
Lechuga	<i>Lactuca sativa</i> L.
Limonero	<i>Citrus limón</i> L.

M

Maíz	<i>Zea mays</i> L.
Malva	<i>Malva sylvestris</i> L.
Manzano	<i>Malus domestica</i> Borkh.
Matacandiles/Candilitos	<i>Muscari neglectum</i> Guss.
Melón	<i>Cucumis melo</i> L.
Membrillo	<i>Cydonia oblonga</i> Mill.
Menta	<i>Mentha acuatica</i> L.
Mielga	<i>Medicago sativa</i> L.
Morera	<i>Morus alba</i> L. o <i>Morus nigra</i> L.

N

Nabo	<i>Brassica rapa</i> L.
Naranja	<i>Citrus x sinensis</i> Osbeck.
Nomeolvides	<i>Myosotis discolor</i> Pers.

O

Olivo	<i>Olea europea</i> L.
Orégano	<i>Origanum vulgare</i> L.
Ortiga	<i>Urtica urens</i> L.
Orzaga	<i>Atriplex halimus</i> L.

P

Pajitos	<i>Anacyclus clavatus</i> (Desf.) Pers. o <i>Anthemis arvensis</i> L.
Paniza	<i>Setaria italica</i> (L.) P.Beauv
Paloduz	<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.
Pañuelito	<i>Hypocoum imberbe</i> Sm. in Sibth. & Sm.
Patata	<i>Solanum tuberosum</i> L.
Pepino	<i>Cucumis sativus</i> L.
Pepinillo del diablo/Meloncillo	<i>Ecballium elaterium</i> (L.) A. Richard
Pimiento	<i>Capsicum annuum</i> L.
Pino	<i>Pinus halepensis</i> Mill.
Puerro	<i>Allium porrum</i> L.(J. Gay)

Q

Quijones	<i>Scandix australis</i> Schrand.
-----------------	-----------------------------------

R

Remolacha	<i>Beta vulgaris</i> L.
Repollo	<i>Brassica oleracea</i> L.
Retama	<i>Retama sphaerocarpa</i> (L.) Boiss.
Ricino	<i>Ricinus communis</i> L.
Rompesacos/Avena loca	<i>Avena fatua</i> L.
Rosal	<i>Rosa</i> sp. pl.
Rubia	<i>Rubia peregrina</i> L.

S

Sandia	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb). Matsum &
Sangre de Cristo/Sangrecristo	<i>Fumaria densiflora</i> DC.
Siempreviva	<i>Helichrysum stoechas</i> (L.) Moench

T

Taray	<i>Tamarix canariensis</i> Willd.
--------------	-----------------------------------

Tila	<i>Tilia cordata</i> Mill.
Toba	<i>Onopordum</i> sp.
Tomatera	<i>Solanum lycopersicum</i> L.
Tomillo	<i>Thymus zygis</i> Loeﬂ ex L.
Trigo	<i>Triticum aestivum</i> L.

V

Veleño	<i>Hyoscyamus</i> sp.
Verdolaga	<i>Portulaca oleracea</i> L.
Vid	<i>Vitis vinifera</i> L. subsp. <i>Vinifera</i>

7 BIBLIOGRAFÍA

- Alcorn, J. B. 1995. The Scope and Aims of Ethnobotany in a Developing World. En: *Ethnobotany. Evolution of a discipline*. Schultes, R. E. et Von Reis, S. Chapman & Hall. London.
- Benítez Cruz, G. 2009. *Etnobotánica y etnobiología del poniente granadino*. Tesis doctoral inédita. Facultad de Farmacia. Departamento de Botánica. Universidad de Granada.
- Bolòs, O. & Vigo, J. 1984-2001. *Flora dels Països Catalans*. Ed. Barcino. Barcelona.
- Castroviejo, S. et al. (eds.). 1986-2009. *Flora ibérica*. Real Jardín Botánico (CSIC). Madrid.
- Cunningham, C. 2001. *Applied ethnobotany. People, wild plant use & conservation*. People and plants conservation manual, WWF. Earthscan publications, U.K.
- Davis, E. W. 1995. Ethnobotany: An Old Practice, A New Discipline. En: Schultes, R. E. et Von Reis, S. *Ethnobotany. Evolution of a discipline*. Chapman & Hall. London.
- Cuenca: Las plantas y el hombre*. Ed. Diputación de Cuenca. Cuenca.
- Ford, R. I. 1987. Ethnobotany: Historical diversity and synthesis. En: Ford, R. I. (Ed.). *The Nature and Status of Ethnobotany. Anthropological Papers*. no 67. Ann. Arbor, MI: University of Michigan Museum of Anthropology. 33-49 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.
- Harshberger, J. W. 1896. Purposes of ethnobotany. *Botanical Gazette*. 21 (3), 146-154 p.
- Jones, V. 1941. The nature and scope of ethnobotany. *Chronica Botanica*. 6, 219-221 p.
- Martin, G. J. 2004. *Ethnobotany. A methods manual*. People and plants conservations series. WWF, Earthscan Publications, U. K.
- Parada i Soler, M. 2007. *Estudi etnobotànic de L'Alt Empordà*. Tesis doctoral. Universitat de Barcelona.
- Pinto Carvalho, A. M. 2005. *Etnobotánica del Parque Natural de Montesinho*. Plantas, tradición y saber popular en un territorio del nordeste de Portugal. Tesis doctoral. Universidad Autónoma de Madrid.
- Schultes, R. E. 1997. The importance of ethnobotany in environmental conservation. *Monografías del Jardín Botánico de Córdoba*. 5. 157-164 p.
- Schultes, R. E. et Von Reis, S. 1995. *Ethnobotany. Evolution of a Discipline*. Chapman & Hall. London.
- Villar Pérez, L. 1997. Panorámica de la etnobotánica en España (Pirineos y noroeste peninsular). *Monografías del Jardín Botánico de Córdoba*. 5. 165-177 p.

8 ANEXOS

Nombre científico	Nombre Común	Uso	Utilización y preparación
Familia: Apocynaceae			
<i>Nerium oleander</i>	Adelfa	Tóxico	Las hojas son venenosas tanto para personas como para animales
Familia: Boraginaceae			
<i>Myosotis discolor</i>	Nomeolvides	Doméstico	Las flores se utilizaban como decoración en las casas
Familia: Caryophyllaceae			
<i>Silene vulgaris</i>	Collejas	Culinario	Las hojas se consumen tanto en ensalada como cocidas, en tortilla...
Familia: Chenopodiaceae			
<i>Atriplex halimus</i>	Orzagas	Agropecuario	Se utiliza como alimento para los animales
		Artesanal	Se utilizaba como leña para calentar las casas
<i>Beta vulgaris</i>	Remolacha	Culinario	Las hojas se utilizaban para elaborar distintas comidas
<i>Salsola vermiculata</i>	Jabonera	Artesanal	Las ramas secas se utilizan como leña para la lumbre
<i>Spinacia oleracea</i>	Espinacas	Culinario	Las hojas se consumen tanto en ensaladas como cocidas, en tortilla..
Familia: Compositae			
<i>Anacyclus clavatus</i>	Margarita/Pajitos	Festivo	Se deshojaba la flor, era un juego
<i>Anthemis arvensis</i>	Margarita/Pajitos/Manzanilla	Festivo	Se deshojaba la flor, era un juego
		Medicinal	Se hierve la planta y se prepara una infusión para curar las infecciones oculares
		Medicinal	Se prepara una infusión para calmar los dolores estomacales
<i>Asteriscus aquaticus</i>	Castañuela	Festivo	Los niños utilizan las flores para adornar cajitas en las Cruces de Mayo
<i>Centaurea hypssopifolia</i>	Amargoles	Artesanal	Se utilizaba como leña para hacer lumbre
<i>Cichorium intybus</i>	Endibia	Culinario	Se elaboran distintas comidas
<i>Chondrilla juncea</i>	Ajunje	Culinario	Se masticaba la raíz de esta planta a modo de chicle
<i>Helianthus annuus</i>	Girasol	Culinario	El fruto, las pipas, se comía después de secar
		Fumable	Las hojas se secan y se fumaban
<i>Helichrychum stoechas</i>	Siempreviva	Doméstico	Se utilizan estas flores como adorno
<i>Lactuca sativa</i>	Lechuga	Culinario	Con las hojas se preparaban ensaladas

Nombre científico	Nombre Común	Uso	Utilización y preparación
<i>Mantisalca salmantica</i>	Cabezuela		Las flores se utilizaban como adorno en las casas
		Doméstico	Se hacían escobas para barrer las eras
<i>Onopordum sp.</i>	Tobas	Doméstico	Con las flores se hacían ramos y se utilizaban para adornar las casas
		Agropecuario	Alimento para los animales
<i>Scolymus hispanicus</i>	Cardillos	Culinario	Se elaboraban diversos platos, para los que se empleaban los nervios principales de las hojas, de las cuales se pelaba el resto
		Doméstico	Uso decorativo
		Agropecuario	Las flores se usan como alimentación para pajaros
<i>Silybum marianum</i>	Cardancha/Cardo mariano	Agropecuario	Alimento principalmente para cabras y pajaros
		Doméstico	Con las flores se hacían ramos y se utilizaban para adornar las casas
<i>Taraxacum officinale</i>	Diente de león	Festivo	Se cogían los vilanos (semillas) y se soplaban, era un juego
<i>Tragopogon porrifolius</i>	Barbaja	Culinario	Se pelaba el tronquito y se comía en ensalada
Familia: Convolvulaceae			
<i>Convolvulus sp</i>	Correhuela	Agropecuario	Se utilizaba como alimento para los animales
Familia: Cruciferae			
<i>Brassica oleracea</i>	Repollo/Lombarda/Coliflor	Culinario	Se comía aparte del cocido, también se utilizaba en ensaladas
<i>Brassica rapa</i>	Nabo	Culinario	Se elaboran distintas comidas
Familia: Cucurbitaceae			
<i>Citrullus lanatus</i>	Sandia	Culinario	La sandía (fruto) se comía como postre
<i>Cucumis melo</i>	Melón	Culinario	El melón (fruto) se comía como postre
<i>Cucumis sativus</i>	Pepino	Culinario	Se comía en ensalada
<i>Ecballium elaterium</i>	Pepinillo del diablo/Meloncillo	Tóxico	Si es ingerido por las personas resulta tóxico
		Festivo	Cuando el fruto estaba maduro al ser rozado salía un liquido disparado, era un juego
<i>Cucurbita maxima</i>	Calabaza/Carruecanos	Culinario	La calabaza (fruto) se utiliza para la elaboración de mermeladas y dulces como el arrope
		Festivo	La calabaza (fruto) se vaciaba por dentro y se le hacían agujeros, se le metía una vela dentro y se utilizaba para asustar
		Agropecuario	La calabaza (fruto) se utilizaba para guardar simientes de las plantas
		Doméstico	La calabaza (fruto) se empleaba para guardar y portar el agua y el vino (como botijo)

Nombre científico	Nombre Común	Uso	Utilización y preparación
		Agropecuario	Alimento para las ovejas
		Doméstico	La calabaza (fruto) se utilizaba para decorar las casas
		Culinario	Con la calabaza (fruto) se elaboraban comidas (purés o se dejaba secar para añadir a los guisos)
Familia:Cupressaceae			
Cupressus sp	Ciprés	Supersticioso	Por la forma de este árbol se dice que facilita la ascensión del alma al cielo
Familia:Cyperaceae			
Scirpus holoschoenus	Junco	Doméstico	Se utilizaba para portar churros
		Artesanal	Se elaboraban zapatos
		Medicinal	Quitar lombrices en niños
Familia:Eleagnaceae			
Eleagnus angustifolia	Árbol del paraíso	Doméstico	Las ramas, debido al buen olor que desprenden, se ponían como decoración en las casas
Familia:Euphorbiaceae			
Ricinus communis	Ricino	Medicinal	Este aceite se ingería para calmar el dolor estomacal
Familia:Fagaceae			
Castanea sativa	Castaño	Culinario	Se elabora un postre típico que es el Potaje de castañas
Quercus rotundifolia	Encina	Artesanal	Fabricación de araos y otros utensilios agrícolas
		Agropecuario	Las hojas más tiernas se las comen los animales
Familia:Geraniaceae			
Geranium sp.	Geranio	Doméstico	Para decorar las casas
		Medicinal	Se metía un tallito mojado en aceite en el culo de los niños para que se le quitara el estreñimiento
Familia:Gramineae			
Arundo donax	Caña	Veterinario	Se inmovilizaban las patas de los animales para curar las quebraduras
		Agropecuario	Se hacían chozos
		Festivo	Con el tallo se hacía una especie de flauta
		Artesanal	Las ramas se utilizaban para cubrir los tejados, para que no transpasara la lluvia, encima se colocaban las tejas
		Agropecuario	Se utiliza para fabricar varas para "guiar" los tomates y otras hortalizas

Nombre científico	Nombre Común	Uso	Utilización y preparación
		Artesanal	Se hacían dediles para cuando segaban
		Doméstico	Se utilizaban las cañas para colgar alimentos, utensilios...
<i>Avena fatua</i>	Avena loca /Rompesacos	Agropecuario	Se le daba de comer a los animales
		Festivo	Si se te prendía en la ropa era que tenías un novio, era un juego
<i>Avena sativa</i>	Avena	Culinario	Se utilizaba esta planta como alimento
<i>Cynodon dactylon</i>	Gramma	Agropecuario	Se le daba de comer a los conejos principalmente
<i>Hordeum murinum</i>	Espigas/Alballico	Festivo	Si se te prendía en la ropa era que tenías un novio, era un juego
		Festivo	Se hacía una especie de instrumento musical
		Festivo	Se metían en las plantaciones y jugaban a hacer laberintos y casitas, era un juego
<i>Hordeum vulgare</i>	Cebada	Doméstico	Decorativa en el hogar
		Tóxico	Si los animales comen muchas le dan "vasquillas" y pueden morir
		Doméstico	Se utiliza a modo de pajita para beber
<i>Lygeum spartum</i>	Albardín	Artesanal	Se elaboran serijos, aguaderas, pleitas, cliznejas...
		Agropecuario	Se utilizaban para hacer puestos de guarda, chozos, para tener sombra...
<i>Phragmites</i>	Carrizo	Agropecuario	Cuando se llevaba a cabo un cultivo, se cubría con un tapiz (hecho con tallos y hojas) de carrizo para proteger las semillas
		Festivo	Se utilizaba las varillas para hacer zambombas
		Doméstico	Se utilizaba como adorno: en las casas, las carrozas de carnavales o el Portal de Belén
<i>Secale cereale</i>	Centeno	Culinario	Se hacía pan de centeno con el grano
<i>Setaria italica</i>	Paniza	Agropecuario	Los granos de paniza se le daban de comer a los animales
		Doméstico	Se hacían escobas que cuando se "desgastaban" estos escobones se utilizaban para encalar las casas
<i>Setaria viridis</i>	Amor	Festivo	Se pegaban esta planta a la ropa, era un juego
<i>Stipa tenacissima</i>	Esparto	Artesanal	Con los tallos se elaboran elementos domésticos, agrícolas, etc. como pueden ser cuerdas, cestas, esteras, calzado, alforjas, cinchos, alpargatas, bombonas de agua forradas, brochas para encalar las casas, para atar las mieses (paja), fabricación de serones y otros elementos
		Veterinario	Se entablillaba la pata del animal con tallos retama y esparto verde, cuando se secaba se ponía duro como si fuese escayola hasta que se le arreglara la pata
		Cinegético	Se le ponía una hoja en la punta de la rama de esparto y lo utilizaban para cazar conejos

Nombre científico	Nombre Común	Uso	Utilización y preparación
<i>Triticum aestivum</i>	Trigo	Culinario	Elaboración de pan
		Cinegético	El grano de trigo se utilizaba como cebo para cazar pajarillos
		Culinario	En la festividad de Los Santos, se hacían "puches" mezclando la harina de trigo con agua, azúcar y canela, para después comerlo con "chicharrones"(pan tostado).
		Festivo	Se echaban "puches" en las cerraduras de las puertas para atascarlas , era un juego
<i>Zea mays</i>	Maiz	Culinario	Los granos de maiz se utilizaban como alimento
		Cinegético	Los granos de maiz se utilizaban como cebo para cazar pajarillos
Diferentes tipos de gramíneas		Artesanal	Para la fabricación de tejados, paredes...
		Artesanal	Fabricación de sombreros
		Doméstico	Para hacer camas para personas
		Agropecuario	Para hacer camas para animales
		Agropecuario	Se hacía un rescoldo con la paja y luego se abonaba
		Artesanal	Se utilizaba como combustible
		Festivo	El domingo de Ramos se hacía un pelele que representaba a Judas que se rellenaba de paja
		Artesanal	Se añadía paja encima del cemento fresco para evitar que se agrietara
Familia:Iridaceae			
<i>Crocus sativus</i>	Azafrán	Culinario	Se añaden los estambres para condimentar las comidas
Familia:Juncaceae			
<i>Cyperus rotundus</i>	Juncia	Artesanal	Se hacían aperos de labranza, zapatillas, para cubrir los serijos, para transportar leña e incluso felpudos
Familia:Labiatae			
<i>Mentha aquatica</i>	Menta	Doméstico	Buen aroma
<i>Mentha spicata</i>	Hierbabuena/Menta	Culinario	Se añadía en fresco al cocido
		Culinario	Se añade a las ensaladas
		Culinario	Se utiliza para hacer "mojitos"
		Medicinal	La "sopa" de esta planta se utilizaba para quitar lombrices
<i>Ocimum basilicum</i>	Albahaca	Culinario	Se añade a las ensaladas
		Doméstico	Se utilizaba para ahuyentar los mosquitos
		Festivo	En la Procesión de la Virgen de Agosto se pone alrededor de las velas para dar buen

Nombre científico	Nombre Común	Uso	Utilización y preparación
			olor
		Doméstico	Se utiliza como aromática ambiental
		Doméstico	Se utilizaba como decorativa en las casas
<i>Origanum vulgare</i>	Oregano	Culinario	Se utiliza aderezar salsas y carnes
		Festivo	Se esparce por las calles romero en la procesión del Corpus.
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romero	Supersticioso	Se decía que si se ponían ramas de romero en las puertas de las casas alejabas el mal de ojo
		Doméstico	Empleada como ornamental
		Culinario	Se utiliza para aderezar encurtidos y el asao
		Culinario	Se utiliza como condimento en los guisos y encurtidos
		Culinario	Se hacían infusiones
<i>Thymus zygis</i>	Tomillo	Doméstico	Planta aromática
		Medicinal	Se hervía la planta y se utilizaba como desinfectante
		Agropecuario	Se le daba de comer a los animales
		Festivo	En la procesión del Corpus se echaba para dar buen olor
Familia: Lauraceae			
<i>Laurus nobilis</i>	Laurel	Culinario	Las hojas se añaden para condimentar las guisos , cuando se están cocinando
		Tóxico	Las hojas en grandes cantidades puede resultar tóxicas
Familia: Leguminosae			
<i>Cicer arietinum</i>	Garbanzos	Culinario	Se tostaban con yeso para darlos en las fiestas se denominan "tostones"
<i>Glycyrrhiza glabra</i>	Paloduz, regaliz	Culinario	Se pela la raíz, y chupa por su sabor para pasar el tiempo
		Medicinal	Se utiliza en vapores o infusiones para el tratamiento de catarros
<i>Lathyrus sativa</i>	Almortas	Culinario	Con la harina de esta planta se preparan las famosas gachas manchegas
<i>Medicago sativa</i>	Mielga, alfalfa	Agropecuario	Alimentación principalmente para conejos
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Judías	Culinario	Se añadía a los guisos
		Culinario	Se comía en ensalada
<i>Retama sphaerocarpa</i>	Retama	Artesanal	Se utilizaba como leña
Familia: Liliaceae			
<i>Allium cepa</i>	Cebolla	Culinario	Se elaboraban morcillas, sofritos, sopas...

Nombre científico	Nombre Común	Uso	Utilización y preparación
		Supersticioso	Este bulbo atado al somier de la cama curaba las hemorroides
		Medicinal	Se picaba la cebolla y se ponía en la mesilla para curar catarro
		Tóxico	Si las ovejas comían muchas cebollas en el campo, abortaban
<i>Allium porrum</i>	Puerro	Culinario	Se añade durante la elaboración de distintas comidas
<i>Allium sativum</i>	Ajo	Culinario	Alimento en distintas formas
		Veterinario	Se le daba ajo con vinagre a los animales para que comieran bien
<i>Asparagus acutifolius</i>	Esparraguera	Culinario	Alimento muy apreciado para la elaboración de platos como tortillas, revueltos, etc.
<i>Lilium candidum</i>	Azucena	Festivo	En el antiguo escudo del pueblo aparecía esta planta
		Doméstico	Se utiliza como ornamental
<i>Muscari neglectum</i>	Candilitos/Matacandiles	Festivo	Al machacar estas flores salía tinta, con ella pintaban, era un juego
		Doméstico	Decorativo en las casas
Familia: Malvaceae			
<i>Malva sylvestris</i>	Malva	Culinario	Las semillas son comestibles
		Festivo	Con las semillas se hacían collares, era un juego
Familia: Moraceae			
<i>Ficus carica</i>	Higuera	Medicinal	La savia de esta planta hacía que se quitaran las verrugas
		Culinario	El higo (fruto) se consumía fresco o seco con harina por encima
		Fumable	Se dejaba secar la hoja y se fumaba
		Tóxico	La savia al entrar en contacto con la piel produce una erupción
		Artesanal	Se utilizaba como leña para calentar
		Agropecuario	Se le daba de comer a los animales
		Culinario	Se elabora una pasta con los higos (frutos) maduros que a continuación se deja secar y se llama "pan de higo" a la que se le podía añadir nueces
		Culinario	Se hace mermelada con los higos (frutos)
<i>Morus alba/Morus nigra</i>	Morera	Culinario	Las moras (frutos) se consumían frescos
		Agropecuario	Las hojas de este árbol se les daba de comer a los gusanos de seda
Familia: Myrtaceae			
<i>Eucalyptus sp</i>	Eucalipto	Medicinal	Para curar el resfriado, se hacían vahos con esta planta
Familia: Oleaceae			
<i>Olea europaea</i>	Olivo	Festivo	Estas ramas de olivo son bendecidas y se colocan en las ventanas de las casas,

Nombre científico	Nombre Común	Uso	Utilización y preparación
			también se llevan en la procesión
		Doméstico	El aceite de oliva se utilizaba para hidratar el cuerpo
		Artesanal	Lo que salía del aceite, la hojuela, se echaba en las estufas porque era muy buen combustible
		Festivo	Las niñas se hacían muñecos con un trapo y "palitos de ramón"
		Doméstico	El aceite usado se utilizaba para elaborar jabón de sosa, se le podía añadir limón o naranja para dar olor
		Supersticioso	Se dice que esta madera atrae los rayos
		Artesanal	Madera utilizada para carpintería, maceteros...
		Culinario	Se elabora aceite a partir de aceitunas en las almazaras
		Doméstico	Se elaboraban cucharas, utensilios de cocina y figuras de decoración
		Culinario	Se elaboran tortas de aceite con anís, un dulce tradicional del pueblo
		Agropecuario	La hojuela es el resto de las aceitunas tratadas en las almazaras. Esta "hojuela" se mezclaba con alfalfa, remolacha o nabos y se empleaba como alimento para cerdos
		Supersticioso	El aceite junto con agua y unos rezos se utilizaban para ver si alguien tenía y poder quitarle el mal de ojo
		Agropecuario	Los restos de la poda se utilizan para dar de comer al ganado
		Supersticioso	Se decía que la rama de oliva en la ventana el Domingo de Ramos, alejaba el demonio, al año siguiente se volvía a colocar otro ramón en la ventana y el antiguo se quemaba.
		Medicinal	Las manos untadas en aceite y con un masaje en la tripa para quitar el estreñimiento
		Supersticioso	Para quitar las llagas de la boca se frotaba un trapo negro mojado en aceite
		Culinario	Se come el fruto
		Veterinario	Para curar el "hormiguillo" de los caballos se les untaba aceite frito
		Agropecuario	Los ramones se utilizaban para hacer chozitas para proteger a las perdices de las alimañas
		Artesanal	La madera de la poda se recoge y almacena para todo el año, se utiliza para las estufas caseras
Familia: Papaveraceae			
<i>Fumaria densiflora</i>	Sangre de Cristo/Sangrecristo	Culinario	Se comía el tronquito pelado en ensalada
<i>Hypecoum imberbe</i>	Pañuelitos	Agropecuario	Alimento principalmente para las ovejas

Nombre científico	Nombre Común	Uso	Utilización y preparación
		Festivo	Los niños utilizan las flores para adornar cajitas en las Cruces de Mayo
<i>Papaver rhoeas</i>	Amapola	Agropecuario	Las semillas se le daba de comer a los pajaros, caballerizas, conejos y gallinas spbretodo
		Festivo	Se hacían curillas y muñequitos para jugar dándole la vuelta a los petalos
		Tóxico	Si los animales comen muchas le dan "vasquillas" y pueden morir
		Supersticioso	Si hay aire y las ovejas comen esta planta, mueren
<i>Papaver somniferum</i>	Amapola blanca/Adormidera	Fumable	Las hojas se dejaban secar y se fumaban
Familia: Pinaceae			
<i>Pinus halepensis</i>	Pino	Agropecuario	Se utilizaba la madera para hacer vallados o "teleras"
		Artesanal	Se utilizaban las piñas para leña
		Agropecuario	Las hojas más tiernas se les daba de comer a los animales
		Artesanal	Se utiliza la madera para hacer mangos para las herramientas
Familia: Polygonaceae			
<i>Rumex pulcher</i>	Romanza	Fumable	Las hojas se dejaban secar y se fumaban
		Festivo	Se hacían faldas con estas hojas, era un juego
Familia: Portulacaceae			
<i>Portulaca oleracea</i>	Verdolaga	Tóxico	Si los animales tomaban grandes cantidades de esta planta les producía intoxicaciones
		Culinario	Se comía en ensalada
		Agropecuario	Alimento principalmente para los cerdos
Familia: Rosaceae			
<i>Cydonia oblonga</i>	Membrillo	Culinario	Los membrillos (frutos) se cocían los frutos para la elaboración de carne membrillo en conserva
<i>Fragaria vesca</i>	Fresa	Culinario	Se tomaba esta fruta fresca
<i>Malus domestica</i>	Manzana	Culinario	Se come hacía mermelada con las manzanas (fruto)
<i>Prunus cerasifera</i>	Ciruelo	Culinario	Se elaboraban mermeladas con las ciruelas (fruto)
<i>Prunus dulcis</i>	Almendro	Doméstico	De las almendras se extraía un aceite con el que se hacían jabones
		Medicinal	Se machacaba el almendruco y con esto se hacía una cataplasma para el dolor estomacal
		Agropecuario	Las ramas se utilizaban para varear los olivos
		Artesanal	La madera se poda, se recoge y se almacena para todo el año para utilizarla como

Nombre científico	Nombre Común	Uso	Utilización y preparación
			combustible para calentar las casas
		Culinario	La almendra se pica y se utiliza para hacer salsas para las comidas, también se comen en crudo
		Agropecuario	Se utiliza para separar fincas y en las lindes de los caminos
		Doméstico	Las flores se utilizan para adornar las casas
		Artesanal	Las cascarras de las almedras se utilizan como combustible
		Culinario	Se comen las almendras (frutos) tostados
		Culinario	Las cascarras de los almendrucos cuando aún estaban verdes se comían
<i>Rosa sp.</i>	Rosal	Festivo	En la Procesión del Corpus se echan pétalos de rosa por el camino
		Medicinal	Los frutos se tomaban por sus propiedades astringentes
		Culinario	Los frutos se comían, aunque podían producir estreñimiento
Familia: Rubiaceae			
<i>Rubia peregrina</i>	Rubia	Festivo	Se pegaba a la ropa, era un juego
Familia:Rutaceae			
<i>Citrus x sinensis</i>	Naranja	Medicinal	Se tomaba el jugo de la naranja para curar el estreñimiento
<i>Citrus limon</i>	Limonero	Medicinal	Se utilizaba el jugo del limón como desinfectante, para curar las heridas
		Culinario	Se utilizaba el jugo del limón (fruto) para elaborar limoná, mezclandolo con vino blanco
Familia: Salicaceae			
<i>Populus alba/Populus nigra</i>	Chopo	Agropecuario	Los troncos y las ramas se utilizaban para hacer "teleras"
		Artesanal	Los troncos y ramas se utilizaban para hacer mesas y sillas
		Festivo	Los troncos se utilizaban para hacer panderetas
Familia: Solanaceae			
<i>Capsicum annuum</i>	Pimiento	Culinario	Se elabora pisto, mezclando el pimiento con tomate frito
		Culinario	Dejando secar el pimiento obtenemos el pimentón, con el cual se condimentaban los chorizos
		Agropecuario	Alimento para los animales
<i>Datura stramonium</i>	Estramonio	Tóxico	Esta planta es muy tóxica tanto para personas como para animales
<i>Hyoscyamus sp.</i>	Beleño	Medicinal	Las hojas se cocían para calmar los dolores estomacales de los niños
<i>Lycium europaeum</i>	Cambronera	Cinegético	Se hacían cepos para coger pajaros o pequeños roedores
		Agropecuario	Se pone a modo de vallas para impedir el paso en las fincas

Nombre científico	Nombre Común	Uso	Utilización y preparación
<i>Lycopersicum solanum</i>	Tomatera	Culinario	Se elaboran confituras, mermelada, conservas...
		Culinario	Se consume el tomate (fruto) fresco
		Agropecuario	Los frutos mezclados con tercerillas se daban de comer al borrico, cochino, gallinas...
		Culinario	Se añade tomate seco a los guisos
<i>Solanum melongena</i>	Berenjena	Culinario	Utilizada como alimento: rebozada y frita o cocida
		Fumable	Se dejaban secar las hojas y se fumaba
<i>Solanum tuberosum</i>	Patata	Fumable	Se dejaban secar las hojas y se fumaba
		Culinario	Se elabora "cochifro"
		Agropecuario	Las peladuras se le daba de comer al ganado
		Familia:Tamaricaceae	
<i>Tamarix canariensis</i>	Taray	Agropecuario	Alimento para ovejas y cabras principalmente
		Doméstico	Elaboración de escobas para barrer corrales y granjas
		Artesanal	La leña se utilizaba como combustible para los hornos de pan
		Agropecuario	Las ramas se utilizaban para varea los olivos
		Agropecuario	Se fabricaban herramientas como el vierlo
		Artesanal	Se hacían adornos o herramientas puesto que era muy buena madera para tallar
Familia: Tiliaceae			
<i>Tilia cordata</i>	Tila	Medicinal	Se elaboran infusiones para calmar los dolores estomacales
		Medicinal	Se toma en infusión como tranquilizante
Familia: Umbelliferae			
<i>Anethum graveolens</i>	Eneldo	Culinario	Se utiliza para dar sabor a los encurtidos
<i>Conium maculatum</i>	Cicuta	Tóxico	Planta muy venenosa y de sabor amargo
<i>Eryngium campestre</i>	Caricuca/Carecuca	Supersticioso	Los segadores se ponían esta planta debajo de los brazos para las escoceduras e incluso en el sombrero
<i>Foeniculum vulgare</i>	Hinojo	Festivo	Se esparce por la calle en la procesión del Corpus para dar buen olor
		Culinario	Se añade hinojo para el arreglo de aceitunas y berenjenas
		Tóxico	Si las ovejas lo comen en exceso dicen que se "emborrachan"
<i>Pimpinella anisum</i>	Anís	Culinario	Se elaboran Tortas de Aceite
<i>Scandix australis</i>	Quijones	Culinario	Se chupaba puesto que tienen un sabor similar al anís
		Tóxico	Si se comía en mucha cantidad producían colicos

Nombre científico	Nombre Común	Uso	Utilización y preparación
Familia: Ulmaceae			
Ulmus minor	Alamo negro	Festivo	Se utilizaban las ramas para hacer arcos y flechas para jugar
		Artisanal	La madera se utilizaba para hacer maquinaria agrícola como araos o astiles
Familia: Urticaceae			
Urtica urens	Ortiga	Tóxico	Al tocarlas, se produce una irritación en la piel
Familia: Vitaceae			
Vitis vinifera subsp. vinifera	Vid	Culinario	Elaboración de vino blanco.
		Culinario	Se come la uva (fruto) fresco o bien después de dejarlo secar.
		Culinario	A los hermanos mayores de la virgen se les daba mezclado el vino con zumo de limón y azúcar, junto a tostones
		Artisanal	Se podaba, se almacenaba y se utilizaba como leña para calentar las casas
		Culinario	Elaboración de torrijas con vino elaborado a partir de la uva (fruto)
		Culinario	El orujo de la uva se cuece para reducirse, se bañaba en harina y azúcar. Se elabora el denominado "mostillo" similar a la carne de membrillo
		Medicinal	Con las uvas (fruto) se hacía un alcohol desinfectante
		Culinario	Elaboración de vinagre con la uva (fruto)