

ESTUDIO ETNOBOTÁNICO
Término Municipal de La Torre
de Esteban Hambrán (Toledo)

Aránzazu Fernández Merino

..."Volveremos. No tanto al bosque como a tener el bosque en nuestros corazones. Comprenderemos al fin, que somos porque fuimos un bosque que un día no tan lejano echó a andar. Volveremos, porque nuestro mejor destino es incluir nuestra procedencia"...

INDICE

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

PRESENTACIÓN Y ESTRUCTURA DEL TRABAJO

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

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

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

Metodología general del Estudio

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INTRODUCCIÓN. LA ETNOBOTÁNICA

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

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

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

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

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

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

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





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

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

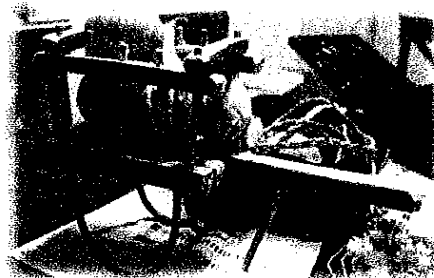
Gracias a este trabajo espero dar a conocer una parte de esa riqueza que posee nuestro entorno más cercano. Para ello cuento con la ayuda de muchas personas a las que desde aquí expreso mi más sincero agradecimiento

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



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

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



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

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

DISTRIBUCIÓN Y PRODUCCIÓN DEL TÉRMINO MUNICIPAL (SIGLO XVIII)

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

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

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

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

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

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

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



(*) ACLARACIÓN

1 Fanega = 54 áreas = 5400 m²

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

De aceite = 12,5 litros

De vino = 16 litros

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

1 Maravedí : viejo = 1/3 de 1 real

Nuevo = 1/7 de 1 real

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

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

Ganadería:

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

El ganado de labor se distribuye:

38 vacas domadas y 8 cerriles

75 cabezas de asnal

2 yeguas de cría

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

RESEÑA HISTÓRICA (AÑO 1903)

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

Pag. 86 Término Actual

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



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

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

Pag. 114 Producción

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

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

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

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



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

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

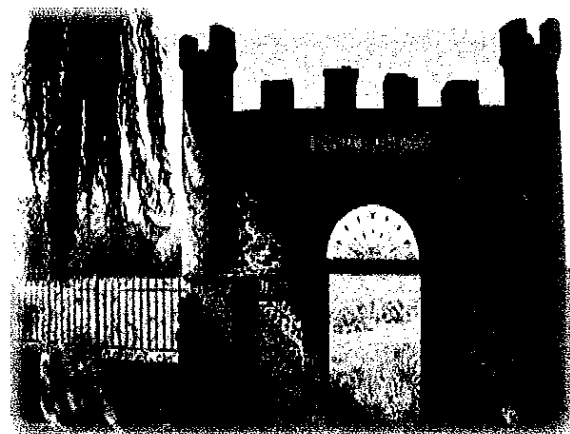
Las higueras producen azucarados higos, que en años anteriores se vendían frescos con mucha estimación para el consumo de Madrid; pero la facilidad de los transportes en la actualidad, ha hecho desmerecer su precio, por lo que se destinan ahora para conservarlos en pasos, y en su mayor parte para alimento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

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

Pag. 121 Industria y Comercio

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

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



Los datos de población de los últimos años nos muestran un aumento en el número de personas censadas. De las 1506 personas censadas en 2001, hemos pasado a los 1768 en 2007. Estos datos responden a la tendencia actual de éxodo de las grandes urbes y aumento de población en las provincias colindantes. En este caso, la cercanía a Madrid (45 km) ha permitido este aumento de censo local con personas no nacidas en el municipio, tal y como se recoge en los datos estadísticos, ya que del total de personas censadas, un 39,1% son personas nacidas en el mismo municipio, pero un 35,8% proceden de otra CCAA.



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

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

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

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

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

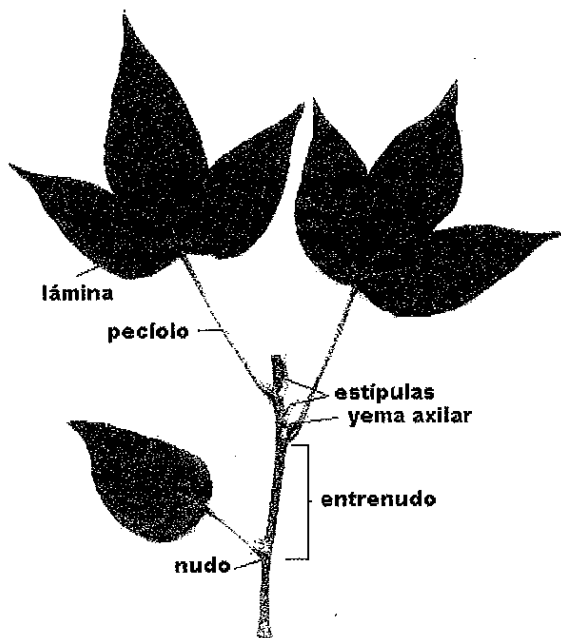
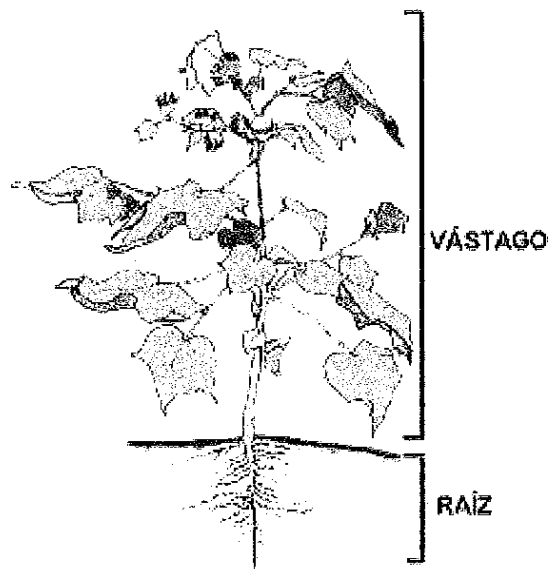


Nuestra ganadería está compuesta fundamentalmente por ganado lanar, porcino, avícola y bovino. La industria local se encuentra en vías de desarrollo, aunque la localidad ya cuenta con empresas de construcción, de fabricación de muebles y otras actividades relacionadas con la madera, que se complementan perfectamente con talleres de cerrajería y forja.

Organización del Cuerpo de las Plantas

Diferenciación morfológica del tallo, hoja y raíz

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



El Tallo

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

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

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

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

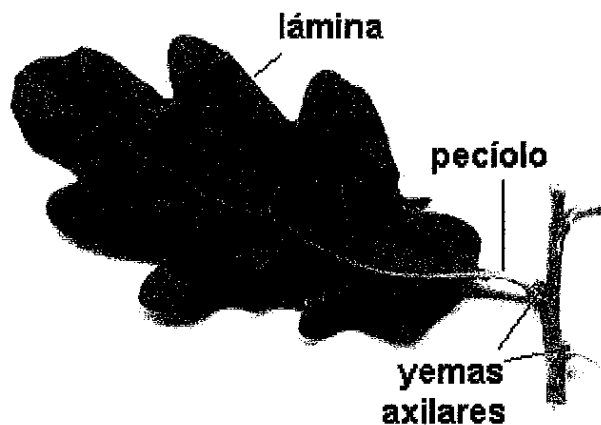
entrenudo o internodio.

Las Yemas

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

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

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



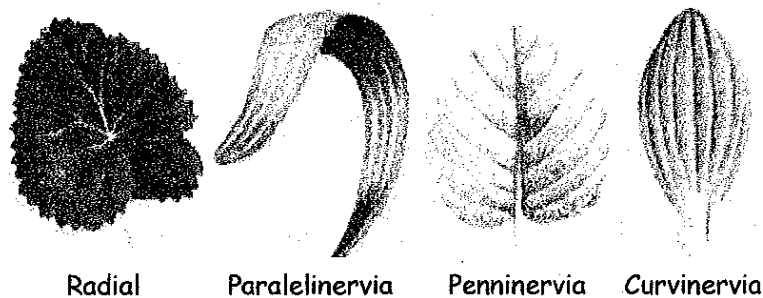
Tipos de hojas según su nervadura

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

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

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

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



Algunos tipos de hojas clasificadas por su nervadura

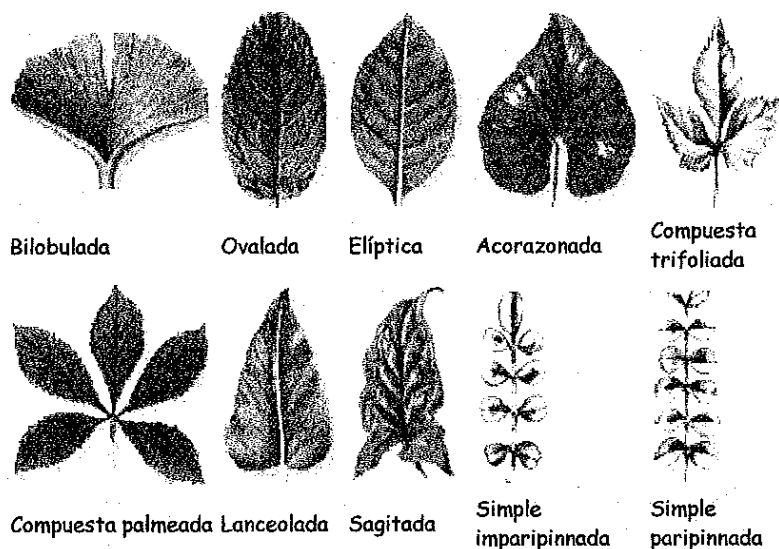
Tipos de hojas según su disposición sobre el tallo

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

Las disposiciones más representativas son las siguientes:

- **Aisladas:** cuando en el tallo sólo hay una hoja por nudo.
- **Verticiladas:** cuando en el tallo hay varias hojas por nudo, es decir, en un mismo nivel.
- **Pecioladas:** cuando las hojas están unidas al tallo mediante un pecíolo (rabo).
- **Alternas:** si las hojas están dispuestas siguiendo una línea espiral a lo largo del tallo, es decir, nacen de una en una a lo largo de él.
- **Opuestas:** si dos hojas están insertadas en el tallo a igual altura, una enfrente de otra.

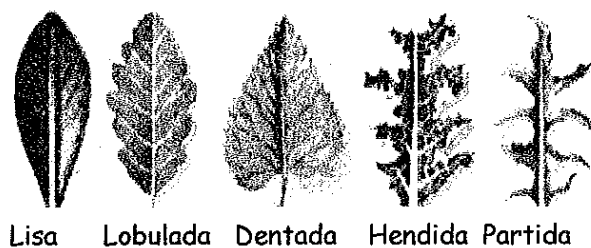
- **Sagitadas:** cuando su forma recuerda la de una saeta.
- **Bilobuladas:** cuando está partida o hendida en dos lóbulos, ejemplo del *Ginkgo biloba*.
- **Elípticas:** cuando presenta la forma de una elipse.
- **Ovaladas:** cuando tiene forma de óvalo.
- **Compuestas palmeadas:** cuando una hoja compuesta presenta divisiones o folíolos dispuestos como los dedos de una mano.
- **Compuestas trifoliadas:** cuando una hoja compuesta presenta tres divisiones o folíolos.



Algunos tipos de hojas clasificadas por las características y aspecto del limbo

Tipos de hojas según su borde

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



Algunos tipos de hojas clasificadas por su borde

Tipos de hojas según su duración

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

La Flor

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

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

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

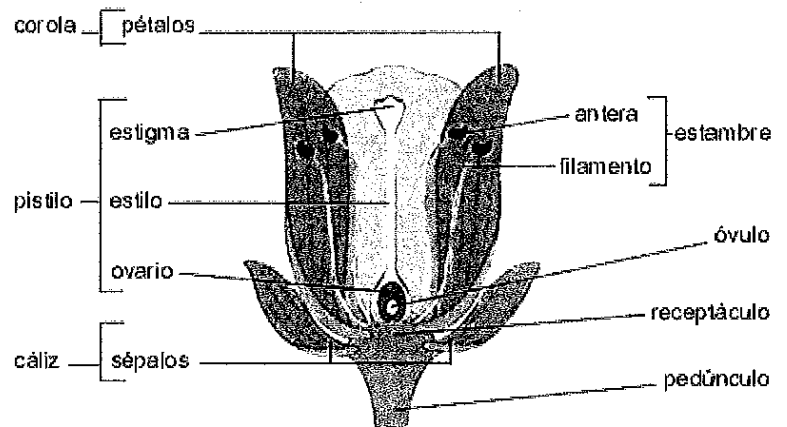
2. La **corola**. Formado por los pétalos.

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

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

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

Anatomía de una flor



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

Las inflorescencias

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

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

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

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

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

Tipos de frutos

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

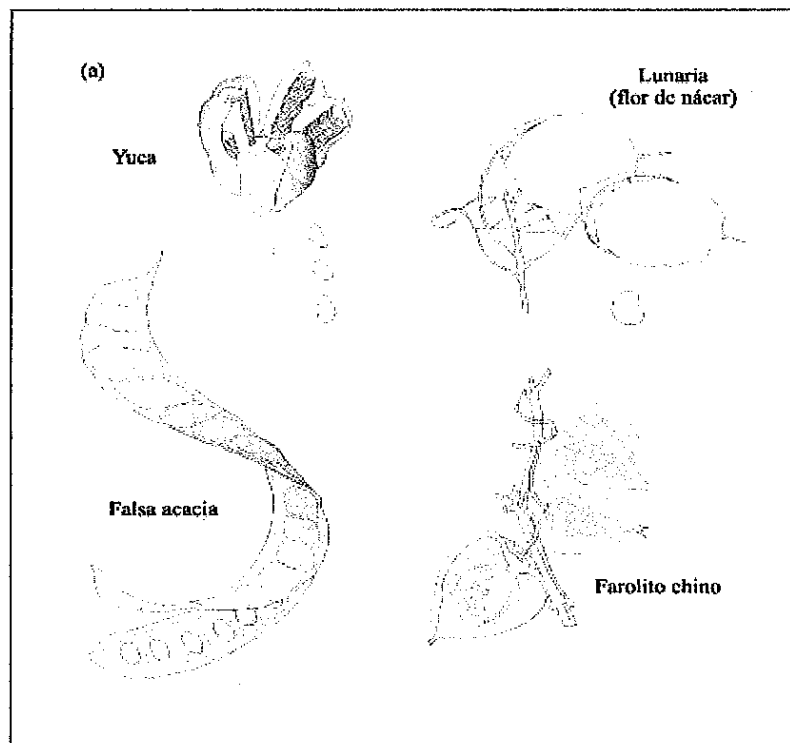
- Endocarpio leñoso.....drupas (ciruelas, damascos)

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

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

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

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



Ejemplos de frutos dehiscentes

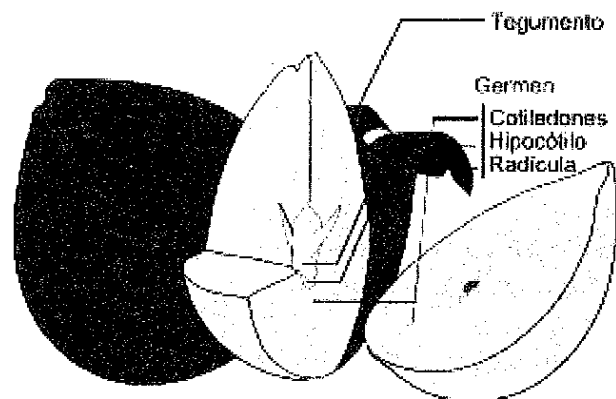
La Semilla

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

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

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

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



Duración de la vida de las Plantas

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Glabra: Desprovista de pelos.

Glaucos: Verde claro.

Lampiño: Que tiene poco pelo o vello.

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

Limbo: Lámina o parte ensanchada de la hoja.

Melífera (referido a plantas): Se definen como plantas

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

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

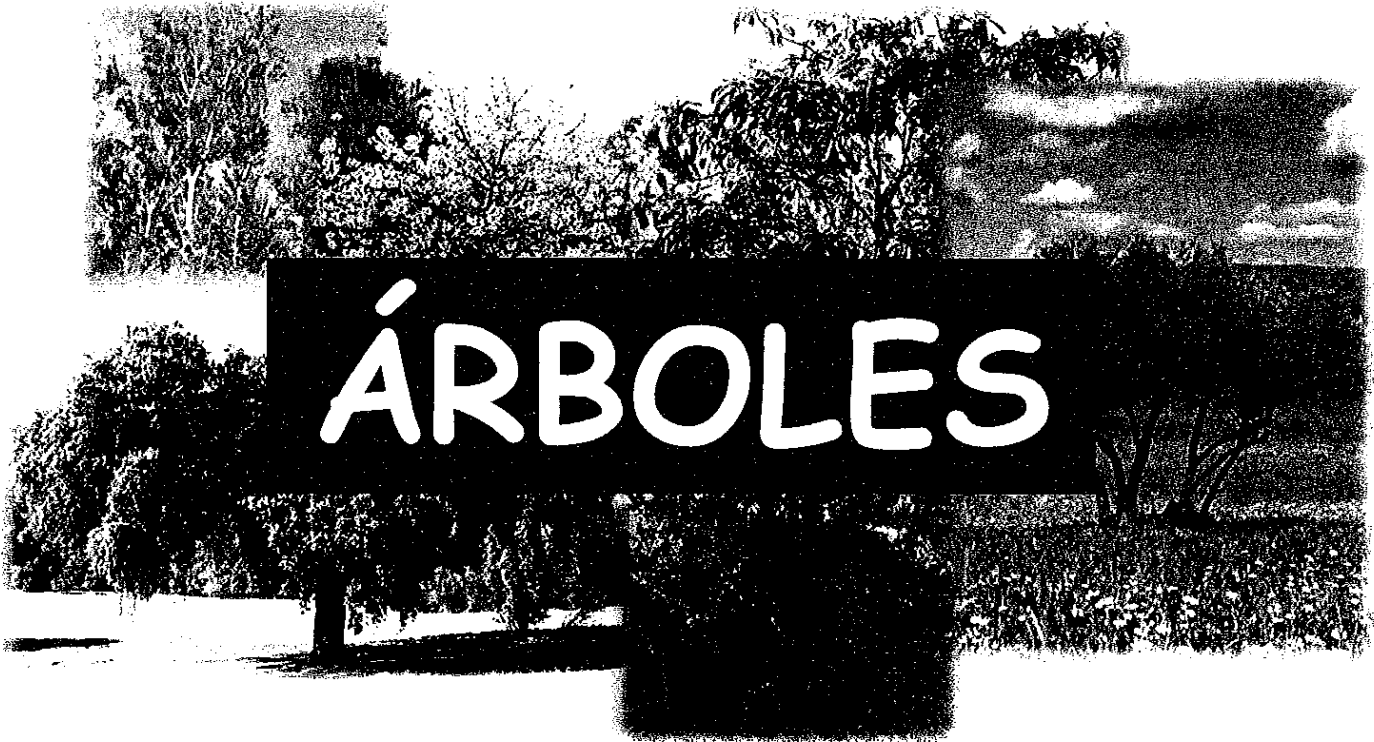
Mucilaginoso: De aspecto viscoso - gomoso, más o menos transparente que se encuentra en ciertas partes de algunas plantas y que suele tener función protectora.

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

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

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





ÁRBOLES

Nombre Popular Local: ACACIA

Nombre Científico: *Gleditsia Triacanthos L.*

Familia : FABACEAE



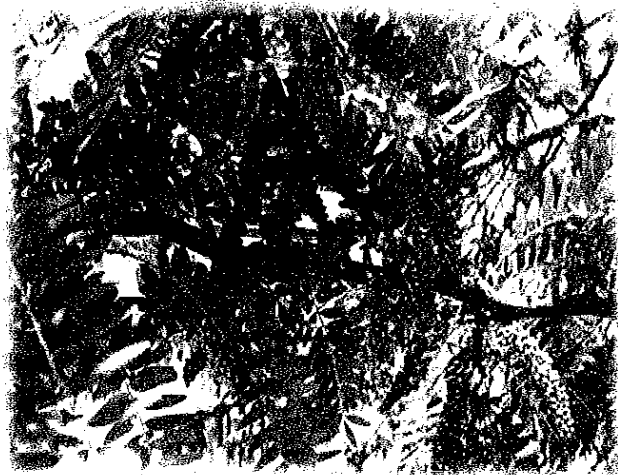
Acacias situadas en Valtoledano

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

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

Campos de uso:

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



Observaciones:

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

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



Nombre Popular Local: ALMENDRO

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

Familia : ROSACEAE



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

Campos de uso:

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

Su uso sigue vigente en la localidad.

Observaciones:

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

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

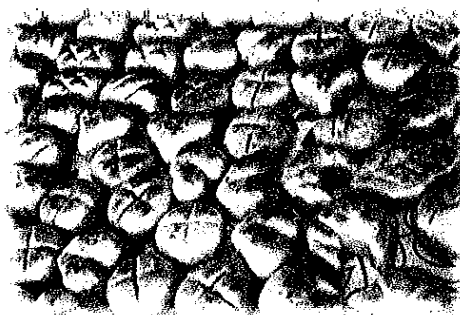
La leche de almendras se ha usado por su valor nutritivo como complemento alimenticio en casos de anemias, etapas de crecimiento e incluso embarazos.

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

el azúcar en la sangre (hipoglucemiante).

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

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



Nombre Popular Local: CHOPO

Nombre Científico: *Populus nigra* L.

Familia: SALICACEAE

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

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

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

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

Campos de uso:

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

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

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

Observaciones:

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



Seta de chopo

Nombre Popular Local: CIRUELO

Nombre Científico: *Prunus domestica* L.

Familia : ROSACEAE



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

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

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

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

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

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

Campos de uso:

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

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

Observaciones:

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



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

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



Campos de uso:

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

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

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

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

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

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

Observaciones:

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

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

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

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

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

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



Nombre Popular Local: GRANADO

Nombre Científico: *Punica granatum* L.

Familia: PUNICACEAE



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

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

Campos de uso:

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

Suelen verse aún en algunas huertas de la localidad.

Observaciones:

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

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

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



Nombre Popular Local: LAUREL

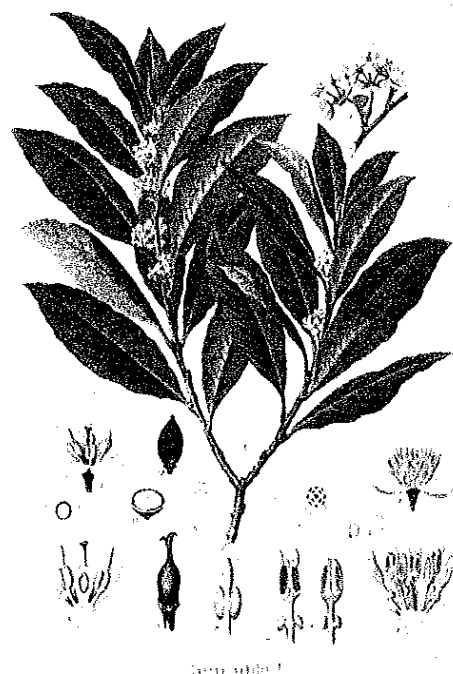
Nombre Científico: *Laurus nobilis* L.

Familia : LAURACEAE



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

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



Campos de Uso.

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

Observaciones:

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



Hojas de Laurel en la receta de aliño de aceitunas

Nombre Popular Local: MEMBRILLO

Nombre Científico: *Cydonia oblonga* Miller.

Familia : ROSACEAE

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

a desaparecer de los huertos tal vez porque, al ser sus frutos de sabor áspero y que sólo se consumen en mermeladas y confituras, no resultan tan apetecibles como otras frutas dulces y jugosas. Aunque pueden crecer en la mayoría de climas, los prefieren templados; podemos decir que sus exigencias son similares a las del manzano, aunque no les gusta demasiado el frío intenso en invierno.

Campos de uso:

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

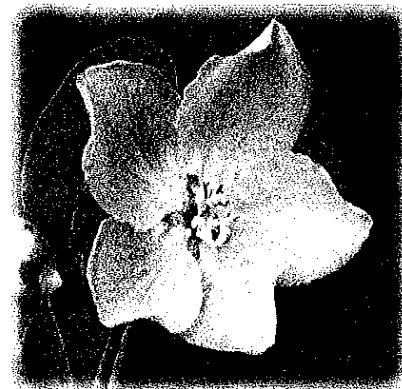
Observaciones:

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

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

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

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



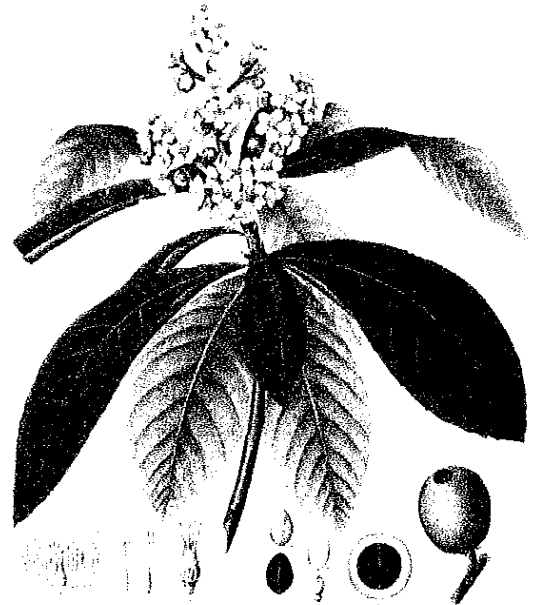
Nombre Popular Local: NISPERO

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

Familia : ROSACEAE

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

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



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

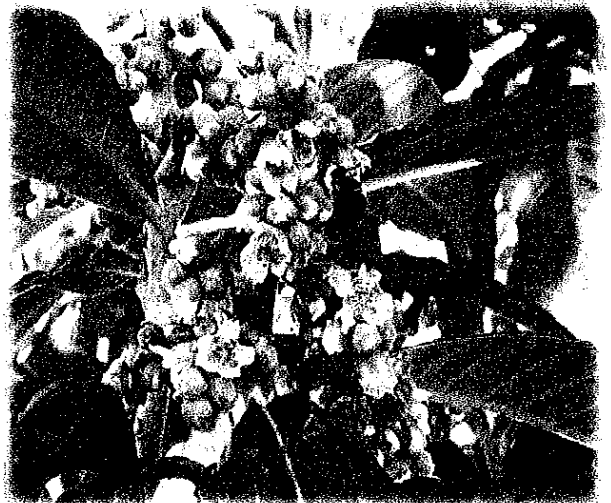
recogida, conviene consumir con suma rapidez; por suerte, la maduración en el árbol es progresiva, y la cosecha puede escalonarse durante varias semanas.

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

Campos de uso:

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

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





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

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

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

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

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

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

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



Observaciones:

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

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



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

Nombre Popular Local: PAN Y QUESILLO

Nombre Científico: *Robinia pseudoacacia* L.

Familia: FABACEAE

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

Campos de uso:

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

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



Observaciones:

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

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

Nombre Popular Local: PINO

Nombre Científico: *Pinus pinea* L.

Familia : PINACEAE

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

esféricas, y en la cara interna de cada escama guardan gruesos piñones. Estas piñas maduran al tercer año, pudiendo haber piñas en su primer año de maduración junto con otras listas para ser recogidas en la copa de un mismo pino. Las semillas o piñones tienen una cáscara dura, gruesa y recubierta de un polvillo negruzco. Las raíces secundarias están muy desarrolladas para extraer agua de las capas profundas.

Campos de uso:

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

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

Observaciones:

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

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

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

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

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



Nombre Popular Local: SAUCE

Nombre Científico: *Salix alba* L.

Familia : SALICACEAE

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



Salix alba L. Balmori.

Campos de uso:

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



Observaciones:

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



Nombre Popular Local: TILO

Nombre Científico: *Tilia spp.* L.

Familia : MALVACEAE

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



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

Campos de Uso:

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

Observaciones:

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

Se seca de forma muy rápida y goza de



ARBUSTOS

Nombre Popular Local: AULAGA

Nombre Científico: *Genista hirsuta* Vahl.

Familia : FABACEAE



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

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



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

Campos de uso:

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

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



Observaciones:

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

Nombre Popular Local: ESPARRAGUERA

Nombre Científico: *Asparagus acutifolius* L.

Familia : LILIACEAE

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

Se trata de una especie fundamentalmente forestal que

forma parte de encinares y diversos tipos de matorrales altos, aunque también pueden germinar con facilidad al pie de muros, linderos y setos o

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

Campos de Uso:

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

Observaciones:

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

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

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

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



Nombre Popular Local: MAJUELO

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

Nombre Científico: *Crataegus monogyna* Jacq.

Familia : ROSACEAE



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

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

Campos de Uso:

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

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

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



Observaciones:

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

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

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

También podemos emplear los frutos,

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



Nombre Popular Local: RETAMA

Nombre Científico: *Spartium junceum* L.

Familia : FABACEAE

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

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



Campos de uso:

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

Observaciones:

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

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

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

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

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

Nombre Popular Local: ROSAL

Nombre Científico: *Rosa sp. L.*

Familia : ROSACEAE

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

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



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

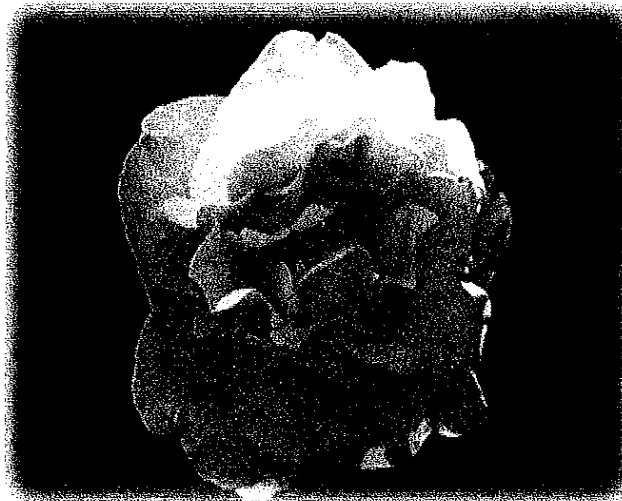
Campos de uso:

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

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

Observaciones.

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



Nombre Popular Local: TOMILLO SALSERO

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

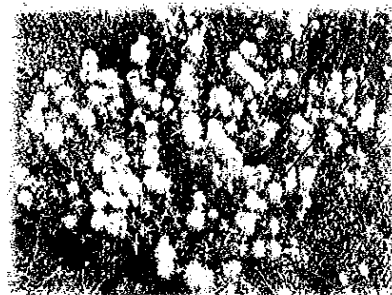
Nombre Científico: *Thymus mastichina* L.

Familia: LAMIACEAE



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

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



Tomillo salsero en el aliño de aceitunas



Campos de uso:

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

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

Observaciones:

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

Nombre Popular Local: VID

Nombre Científico: *Vitis vinifera* L.

Familia : VITACEAE



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

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

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

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

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



Nombre Popular Local: ZARZAMORA

Nombre Científico: *Rubus ulmifolius* Schott

Familia: ROSACEAE

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

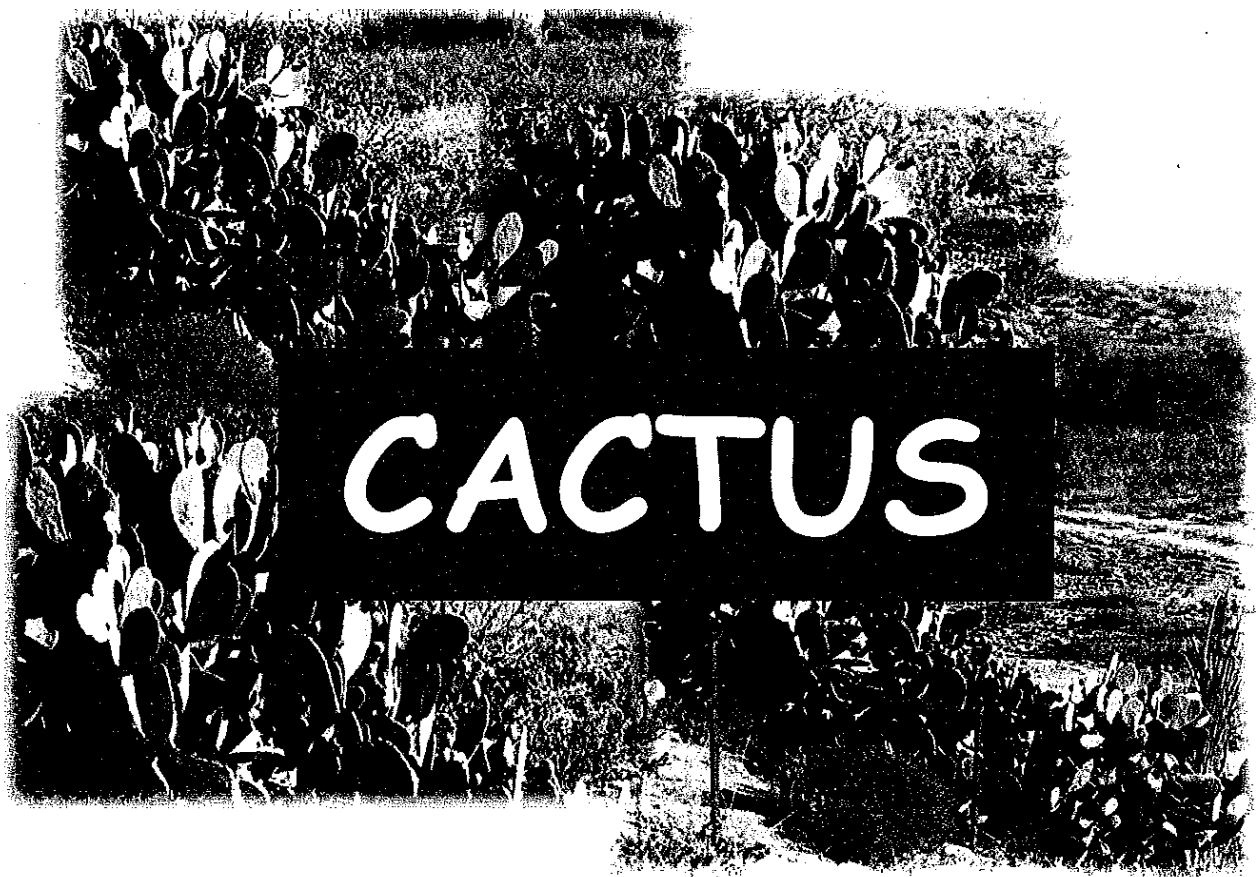
en un tiempo relativamente corto gracias a los numerosos estolones que emite la planta. Se reproduce por estolones, soporta mal el frío y la humedad; prefiere el calor del verano en situación bien aireada. Se puede cultivar en un terreno pobre y seco. Arbusto espontáneo y abundante en los linderos de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

Campos de Uso:

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

Observaciones:

Otro aprovechamiento alimentario que se realizaba en localidades de Madrid y relacionado con la zarza, era la denominada miel de zarza. Los bulleros son trozos de miel que se recogían en los tallos secos de las zarzas, producidos por una abeja. Se cogían en primavera y verano, en la rama seca del año anterior. Si se veía un trozo seco de zarza y una avispa que salía de un agujero, se cogía ese trozo, se rajaba y a veces se encontraban los trozos de miel. Era muy apreciada por los niños, que la recogían para comer. En Castellón y Córdoba los brotes tiernos hervidos, además de consumirse como verdura, se utilizaban con fines medicinales contra la diarrea o los dolores de tripa. En Huesca los brotes tiernos se usan para rebajar y purificar la sangre, bien crudos pelados o cocidos. En localidades de la Serranía de Cuenca se mascaban brotes tiernos de zarza para fortalecer las encías y evitar su sangrado. En la Comunidad de Madrid con tiras de tallos de zarza y paja de centeno se tejían diferentes tipos de cestos. Eran recipientes de distintos tamaños que se usaban para distintas labores. Los pequeños, llamados escriños, para echar de comer a los animales; los grandes o nasas, para guardar el pan u otros alimentos.



CACTUS

Nombre Popular Local: CHUMBERA

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

Familia: CACTACEAE

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

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

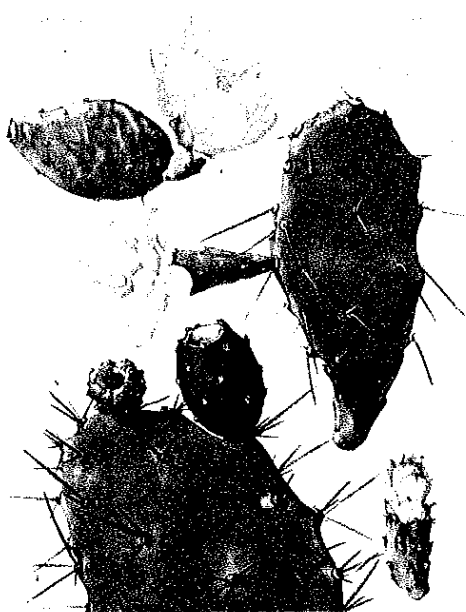
Campos de uso:

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

Observaciones:

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

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



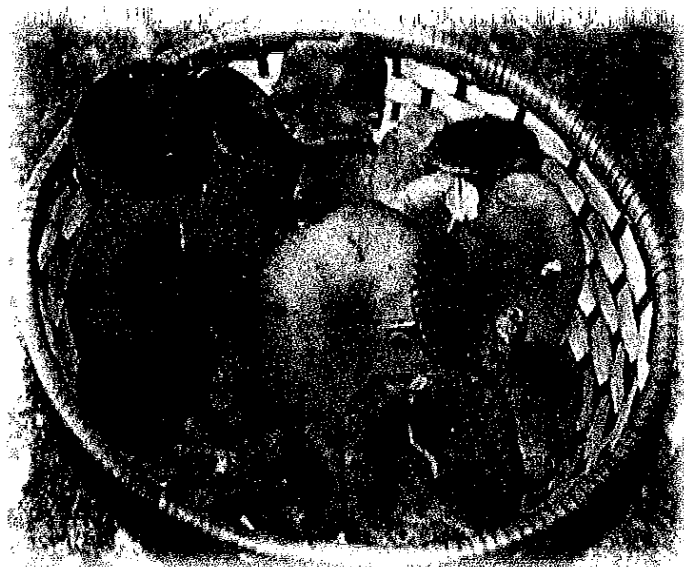


HONGOS

Nombre Popular Local: SETA DE CARDO

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

Familia : PLEUROTACEAE



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

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

Campos de Uso:

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



Una de las más habituales es ponerlas directamente sobre la sartén para que se hagan en su propio jugo. Cuando se haya reducido el agua que ellas mismas desprenden, se sofríen en aceite, con un ajo, y si se quiere, algo de jamón. En nuestra localidad se han recolectado desde siempre, aunque dependiendo del año meteorológico, son más o menos numerosas.

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



HERBÁCEAS

Nombre Popular Local: ACIDILLA ó ACEDILLA

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

Nombre Científico: *Rumex induratus* Boiss. & Reuter

Familia : POLYGONACEAE



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

Campos de Uso:

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

Observaciones:

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

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



Nombre Popular Local: AJOPORRO

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

Familia : LILIACEAE

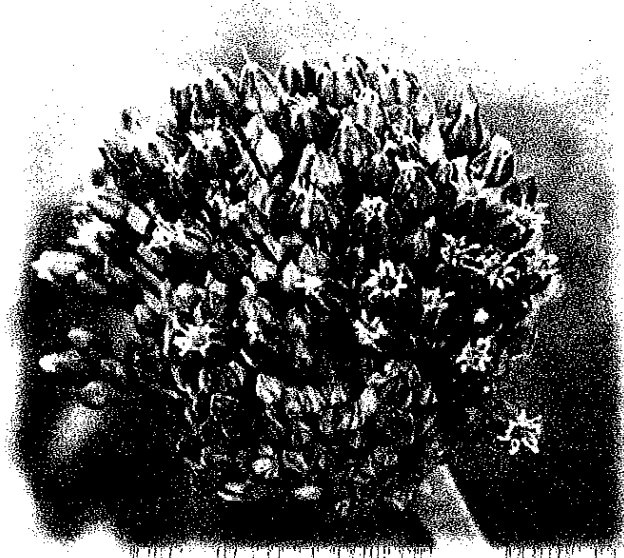


Planta vivaz, de hasta más de 1 m de altura en plena floración. Debajo presenta un bulbo, rodeado de numerosos bulbillos casi esféricos, del que crece un tallo grueso cilíndrico con hojas que llegan hasta la mitad de su altura, lineares, anchas, planas, glabras y con fuerte olor a ajo. Inflorescencia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

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

Habita en los terrenos

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



Campos de uso:

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

Nombre Popular Local: ALFALFA

Otros nombres populares: Mielga, Mierga

Nombre Científico: *Medicago sativa* L.

Familia : FABACEAE

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



Campos de Uso:

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



Observaciones:

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

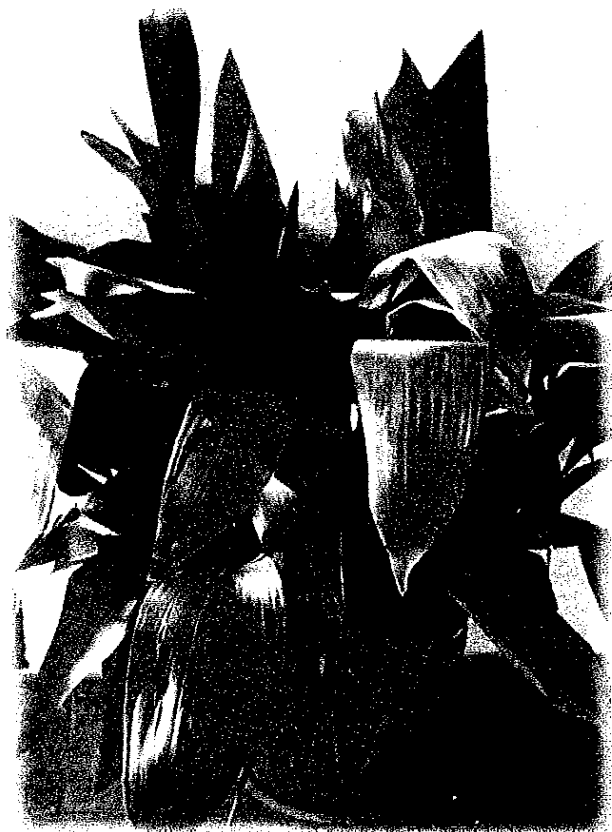
En las Comarcas toledanas de La Mancha y La Sagra también se recogía la mielga para dar de comer al ganado, sobre todo a los conejos. Hablan de ella como de una planta con una raíz muy fuerte y cuando crecía en los campos de cultivo, era una mala hierba difícil de eliminar porque las caballerías no podían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



Nombre Popular Local: ALPIDISTRA

Nombre Científico: *Aspidistra elatior* Ker Gawl.

Familia : LILIACEAE



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

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

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

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

Campos de uso:

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

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



Nombre Popular Local: ARVEJA

Nombre Científico: *Vicia cracca* L.

Familia : FABACEAE



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

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

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

Campos de uso:

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

Observaciones:

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

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

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



Nombre Popular Local: BERRO

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

Familia : BRASSICACEAE



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

las

Berros en el Arroyo de Fuentesauco.



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

Campos de Uso:

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

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

Observaciones:

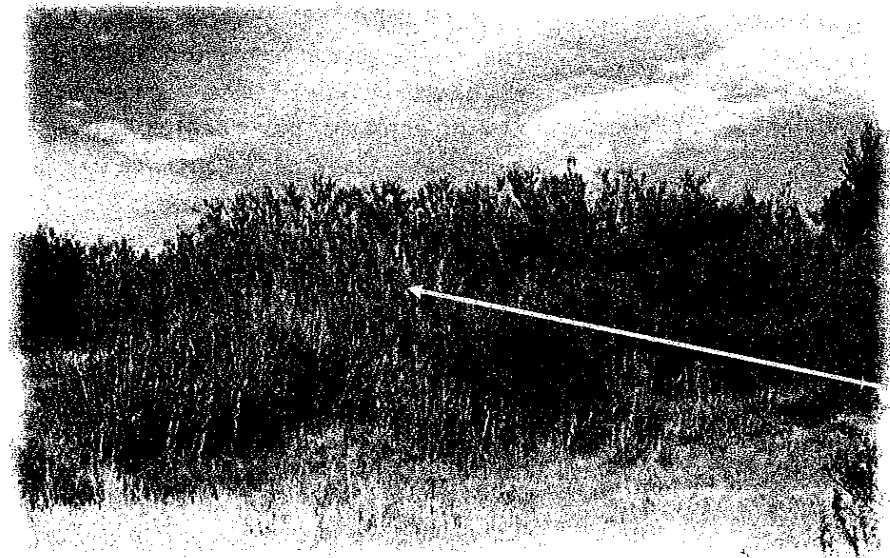
Como muchas otras plantas de la familia, el berro es rico en vitaminas (especialmente vitamina C) y minerales (sobre todo hierro), lo que ha hecho que fuera valorada desde antiguo tanto por su condición de planta alimentaria, como por sus propiedades medicinales, concretamente por su virtud para combatir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

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

Nombre Popular Local: CAÑA

Nombre Científico: *Arundo donax* L.

Familia : POACEAE



Cañaveral en Fuentesauco

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

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

Campos de uso:

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

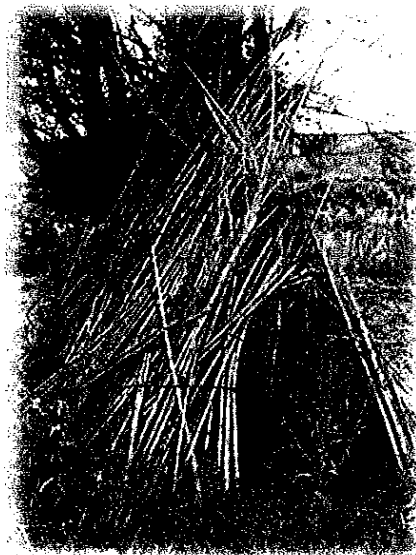
Construcción rural. De la caña común se obtenían materiales para la construcción ligera así como para construcciones de adobe en los techados. Un ejemplo de

construcción con caña es el Chozo de pastor.

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

Observaciones:

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



Nombre Popular Local: CARDILLO

Nombre Científico: *Scolymus hispanicus* L.

Familia: COMPUESTAS



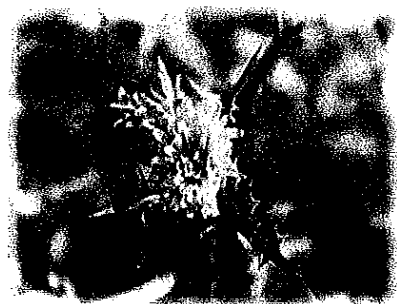
Planta herbácea perenne, que desarrolla una fuerte raíz. Suele agostarse cada verano y tras el paso del invierno, emerge de la tierra una roseta de hojas basales y espinosas, pegadas al suelo y con nervio rojizo y limbo de color verde vivo. El tallo florífero puede alcanzar hasta 1 m de altura y tiene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

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

Campos de Uso:

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

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

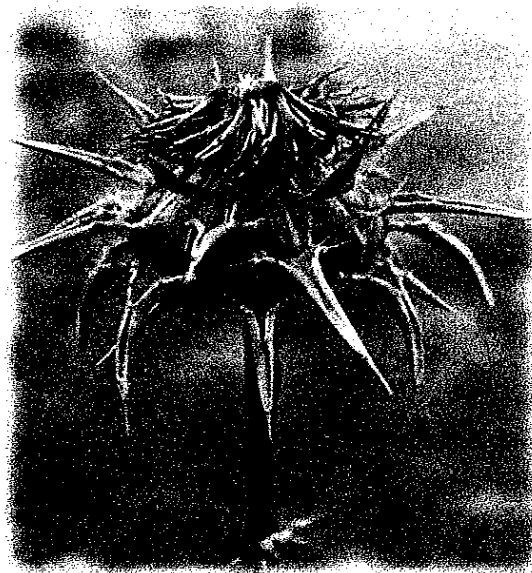
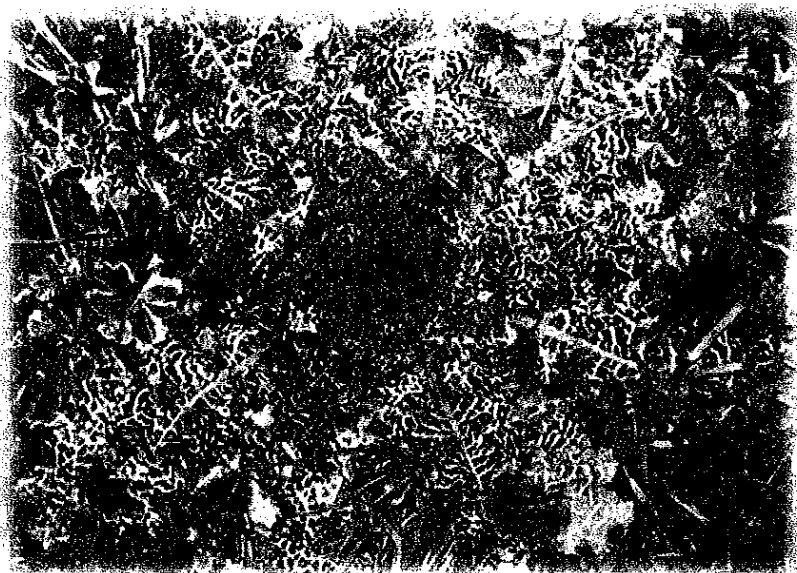


Nombre Popular Local: CARDO MARIANO

Otros nombres vulgares: Cardo borriquero, Cardoncha, Cardincha

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

Familia : ASTERACEAE



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

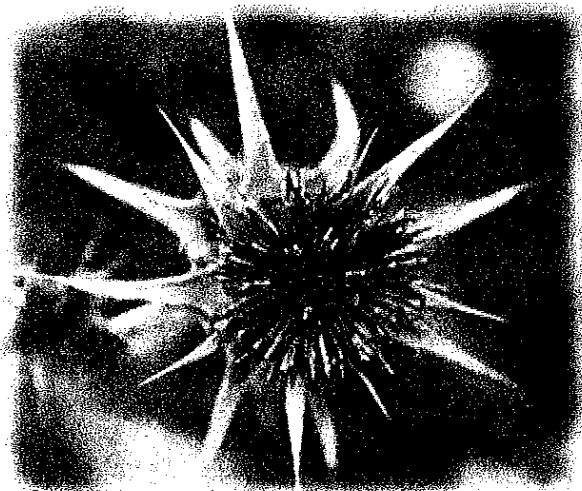
Campos de uso:

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

Observaciones:

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

Como planta medicinal hay personas que consumen la penca, el tallo o la raíz para combatir las congestiones del hígado.



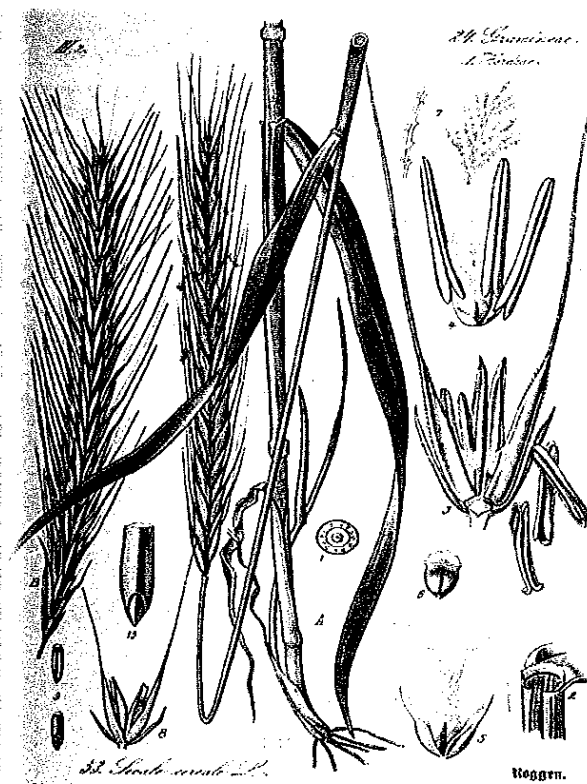
Nombre Popular Local: CENTENO

Nombre Científico: *Secale cereale* M. Bieb

Familia : POACEAE

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

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



Campos de uso:

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

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

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

Observaciones:

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

Nombre Popular Local: COLLEJA

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

Nombre Científico: *Silene vulgaris* L.

Familia: CARYOPHYLLACEAE



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

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

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

Campos de Uso:

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

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



Nombre Popular Local: CRESTA DE GALLO

Nombre Científico: *Celosia cristata* L.

Familia : AMARANTHACEAE

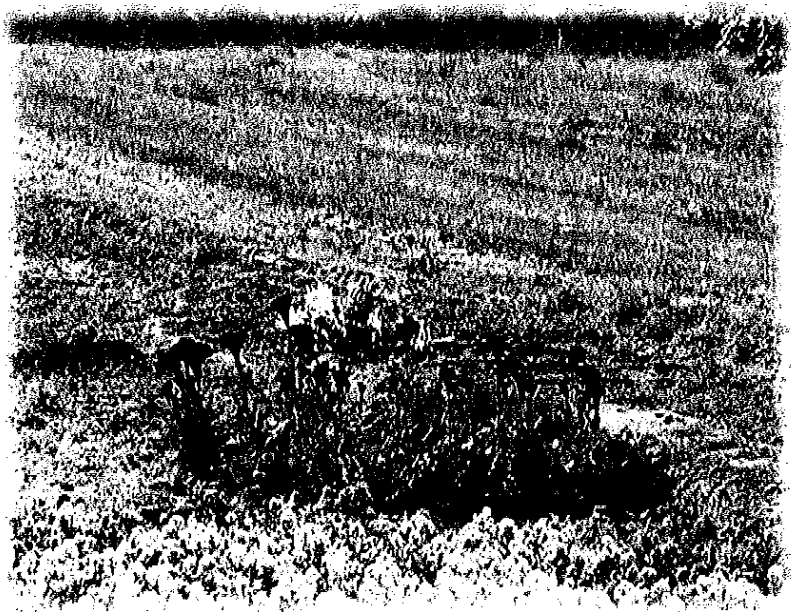


Planta herbácea anual de 40-60 cm de altura, porte redondeado y colores diversos, existiendo también de distintos tamaños y formas. Hojas alternas, simples, poco pecioladas, oval-lanceoladas, con nerviaciones muy evidentes. Posee cientos de pequeñas flores formando espigas florales muy densas y coloridas.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

Campos de uso:

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

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



Nombre Popular Local: ESCOBA MARGOSA

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

Nombre Científico: *Centaurea paniculata* L.

Familia : ASTERACEAE

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

Campos de uso:

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

Observaciones:

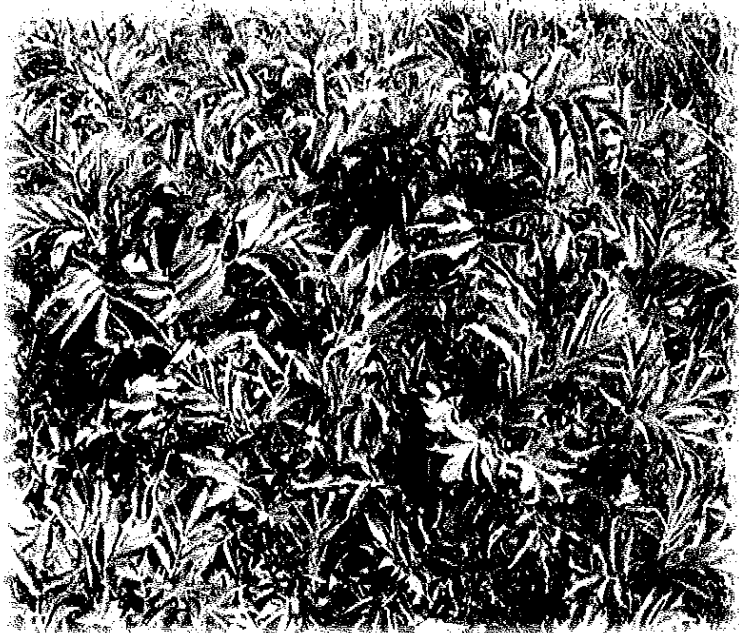
La utilización de esta planta también se recoge en las comarcas toledanas de Los Montes de Toledo y La Sierra de San Vicente. En esta última las escobas que se fabricaban eran muy bastas y se utilizaban par corrales y pajares. Las llamaban amargosas o amargochas porque dejan la mano con sabor amargo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



Nombre Popular Local: HIERBA MOSQUERA

Nombre Científico: *Sambucus ebulus* L.

Familia : CAPRIFOLIACEAE



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

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



Campos de Uso:

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

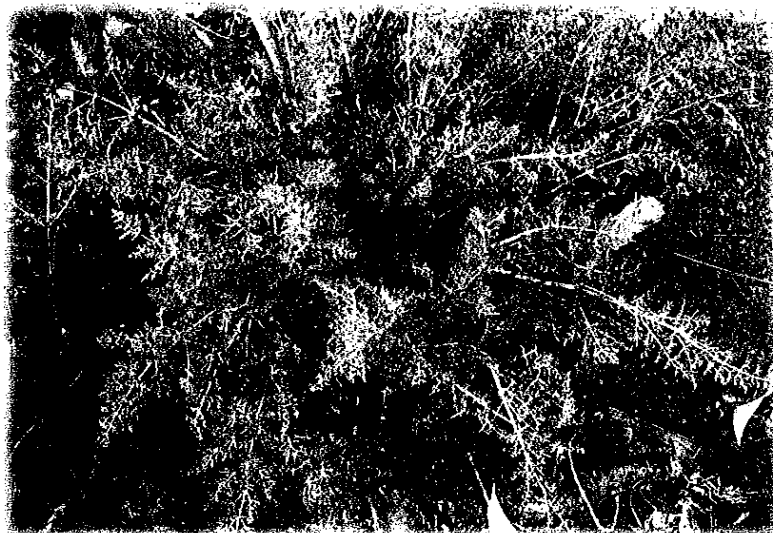
Observaciones:

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

Nombre Popular Local: HINOJO

Nombre Científico: *Foeniculum vulgare* Mill.

Familia: APIACEAE



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

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

Campos de Uso:

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

Observaciones:

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



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

Nombre Popular Local: MALVA

Nombre Científico: *Malva sylvestris* L.

Familia: MALVACEAE



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

Campos de uso:

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



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

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

Observaciones:

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

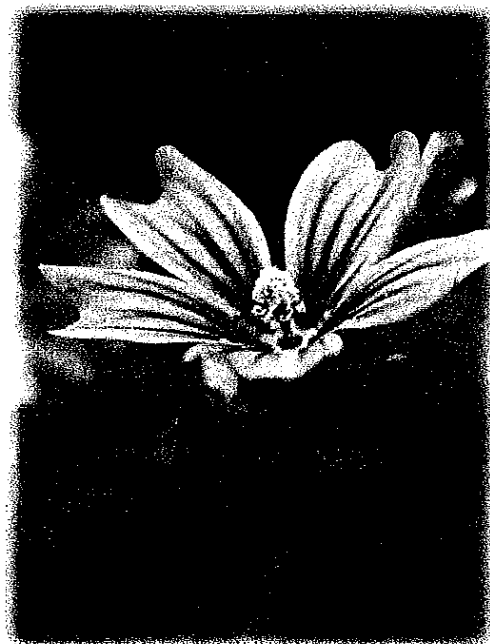
En distintos pueblos de Madrid las hojas se cocían, se metían en un trapo y con esto todavía caliente se aplicaba sobre heridas o picaduras.

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

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

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

"Si te curas con malvas, mal vas"



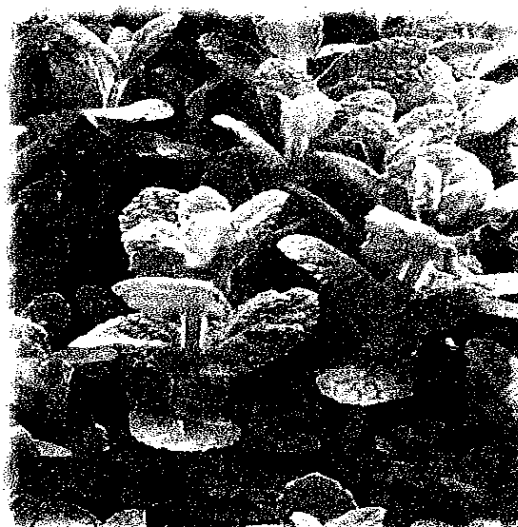
Nombre Popular Local: MENTA

Otros nombres populares: Menta de burro

Nombre Científico: *Mentha rothundifolia* L.

Familia : LAMIACEAE

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



Campos de Uso:

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

Observaciones:

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

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

Nombre Popular Local: PATATA

Nombre Científico: *Solanum tuberosum* L.

Familia: SOLANACEAE

La patata es una planta herbácea, caducifolia (ya que pierde sus hojas y tallos aéreos en la estación fría), de tallo erecto que puede medir hasta 1 m. de altura. Las hojas son compuestas y de forma lanceolada. Presentan tres tipos de tallos, uno aéreo, sobre el cual se disponen las hojas compuestas y dos tipos de tallos subterráneos: los rizomas y los tubérculos. Los tallos aéreos, que se originan a partir de yemas presentes en el tubérculo utilizado como semilla, son herbáceos y de color verde, siendo lo normal que vayan inclinándose progresivamente hacia el suelo en la medida que avanza la madurez de la planta. Los tallos rizomatosos están formados por brotes laterales que nacen de la base del tallo aéreo y presentan un crecimiento horizontal bajo la superficie del suelo. Cada rizoma, a través de un engrosamiento en su extremo, genera un tubérculo. El tercer tipo de tallo es subterráneo y funciona como órgano de almacenamiento de nutrientes, el tubérculo. Los tubérculos pueden presentar distintas formas y colores según la variedad. El sistema radical es fibroso, ramificado y extendido más bien superficialmente. La inflorescencia nace en el extremo terminal del tallo. Las flores tienen de 3 a 4 cm. de diámetro, con 5 pétalos unidos por sus bordes que le dan a la corola la forma de una estrella. El fruto es una baya, de forma semejante a un tomate pero mucho más pequeña. Se adapta a casi todos los climas, aunque prefiere los frescos y algo húmedos. Se desarrolla bien en suelos mullidos, bien cavados y abonados, profundos y algo arenosos. La recolección se realiza en cuanto los tubérculos están bien desarrollados, lo cual suele identificarse porque las plantas empiezan a marchitar y a secarse.



Campos de uso:

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

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

Observaciones:

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

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

Nombre Popular Local: PIMIENTO

Nombre Científico: *Capsicum annuum* L.

Familia : SOLANACEAE

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

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

Campos de uso:

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

Observaciones:

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



Nombre Popular Local: ROMAZA

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

Nombre Científico: *Rumex pulcher* L.

Familia : POLYGONACEAE



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



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

Campos de Uso:

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

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

Observaciones:

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



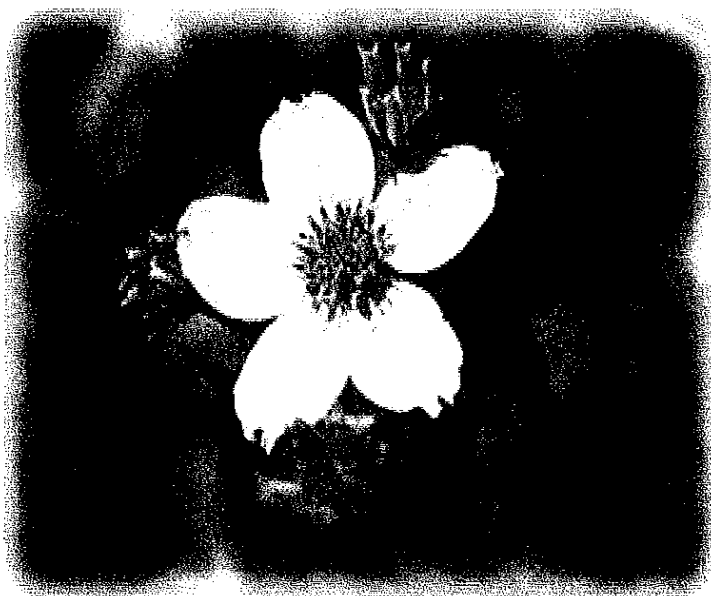
Nombre Popular Local: TÉ

Otros nombres populares: *Té de río, Té de huerta*

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

Familia : ASTERACEAE

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



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

Campos de Uso:

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

Observaciones:

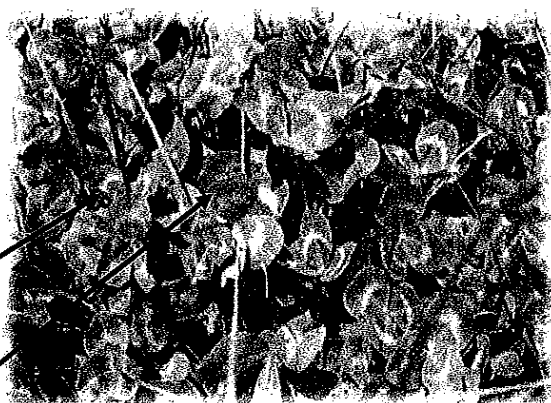
En muchas otras localidades de la provincia de

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

Nombre Popular Local: TREBOLILLOS

Nombre Científico: *Trifolium pratense* L.

Familia : FABACEAE



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



Campos de uso:

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

Observaciones:

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

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

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

Nombre Popular Local: VALLICO

Nombre Científico: *Lolium perenne* L.

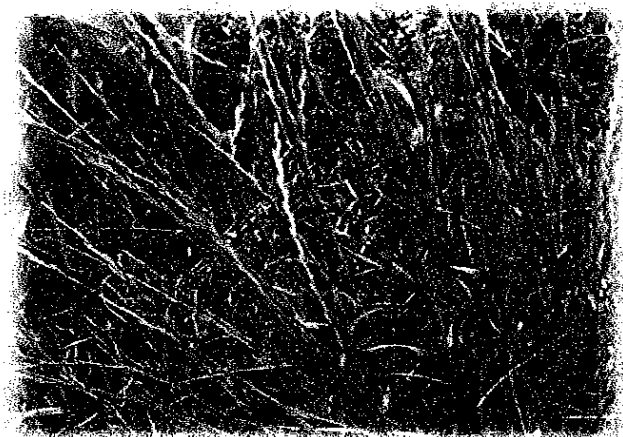
Familia : POACEAE

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

Campos de uso:

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

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



LISTADO DE PLANTAS

ÁRBOLES

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

ARBUSTOS

<u>Nombre científico</u>	<u>Nombre popular</u>	<u>Familia</u>
<i>Genista hirsuta</i> Vahl.	AULAGA	FABACEAE

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

PAN Y QUESILLO	<i>Robinia Pseudoacacia</i> L.	FABACEAE
PATATA	<i>Solanum tuberosum</i> L.	SOLANACEAE
PERAL	<i>Pyrus communis</i> L.	ROSACEAE
PIMIENTO	<i>Capsicum annuum</i> L.	SOLANACEAE
PINO	<i>Pinus pinea</i> L.	PINACEAE
ROMAZA	<i>Rumex pulcher</i> L.	POLYGONACEAE
SANDIA	<i>Citrullus vulgaris</i> (Thunb.)	CUCURBITACEAE
TOMATE	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	SOLANACEAE
SETA DE CARDO	<i>Pleurotus eryngii</i> (De Cand.) Gillet	PLEUROTACEAE
VID	<i>Vitis vinifera</i> L.	VITACEAE
ZARZAMORA	<i>Rubus ulmifolius</i> Schott	ROSACEAE

PLANTAS CONDIMENTARIAS

HIERBABUENA	<i>Mentha spicata</i> Crantz	LAMIACEAE
HINOJO	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	APIACEAE
LAUREL	<i>Laurus nobilis</i> L.	LAURACEAE

PLANTAS PARA FABRICAR LICORES

VID	<i>Vitis vinifera</i> L.	VITACEAE
-----	--------------------------	----------

PLANTAS AROMÁTICAS

HINOJO	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	APIACEAE
MENTA	<i>Mentha rothundifolia</i> L.	LAMIACEAE
TOMILLO SALSERO	<i>Thymus mastichina</i> L.	LAMIACEAE

PLANTAS FORRAJERAS

AJUNJERA	<i>Chondrilla juncea</i> L.	ASTERACEAE
ALFALFA	<i>Medicago sativa</i> L.	FABACEAE
ARVEJA	<i>Vicia cracca</i> L.	FABACEAE
AVENA	<i>Avena sativa</i> L.	POACEAE
CENTENO	<i>Secale cereale</i> M. Bieb	POACEAE
CORREHUELA	<i>Convolvulus arvensis</i> L.	CONVOLVULACEAE
ENCINA	<i>Quercus ilex</i> L.	FAGACEAE
OLIVO	<i>Olea europea</i> L.	OLEACEAE

**PLANTAS COMO
COMBUSTIBLE**

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

PLANTAS YESQUERAS

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

**PLANTAS PARA
CONSTRUCCIÓN**

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

PLANTAS PARA CESTERÍA

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

PLANTAS PARA UTENSILIOS

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

PLANTAS PARA MADERA

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

PLANTAS PARA RECIPIENTE

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

PLANTAS PARA ESCOBAS

ESCOBA MARGOSA	<i>Centaurea paniculata</i> L.	ASTERACEAE
----------------	--------------------------------	------------

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

**PLANTAS DE USO
ORNAMENTAL**

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

PLANTAS CON OTROS USOS

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

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

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

19.- *Gran Libro de los Árboles frutales*

Eric Charton. Editorial Servilibro

20.- *Páginas Web:* www.linneo.net

www.natureduca.com

www.fitoterapia.net

www.plantasquecuran.com

www.belalcazar.org

www.wikipedia.org

www.botanical-online.com

www.infojardin.com

www.infoagro.com

www.vivelanaturaleza.com

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

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

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

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

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

