



# **ESTUDIO ETNOBOTÁNICO DEL MUNICIPIO DE ENGUÍDANOS (CUENCA)**

**ÁREA DE BOTÁNICA  
FACULTAD DE CIENCIAS AMBIENTALES Y  
BIOQUÍMICA  
INSTITUTO DE CIENCIAS AMBIENTALES (ICAM)  
UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA  
45071 TOLEDO  
AUTORES: JESÚS ROJO, PAULA GARCÍA CARRERO,  
EVA GARCÍA LÓPEZ Y ROSA PÉREZ BADIA**

# INDICE

1 INTRODUCCIÓN.....	1
3 METODOLOGÍA.....	2
4 RESULTADOS.....	8
A) PLANTAS MEDICINALES.....	8
Plantas antiinflamatorias o antisépticas para curar heridas.....	8
Plantas empleadas como calmantes.....	9
Plantas empleadas para el aparato digestivo.....	10
Plantas empleadas para las afecciones del aparato respiratorio.....	11
Plantas empleadas para el aparato cardiovascular.....	11
Plantas empleadas para el aparato urinario.....	11
Plantas empleadas para las afecciones oculares.....	12
B) PLANTAS CULINARIAS.....	13
C) PLANTAS EMPLEADAS CON USOS ARTESANALES.....	22
D) PLANTAS DE USO AGRÍCOLA O GANADERO.....	28
E) PLANTAS EMPLEADAS CON USO DOMÉSTICO.....	35
F) LAS PLANTAS EMPLEADAS EN LOS JUEGOS TRADICIONALES, FESTIVIDADES RELIGIOSAS Y EN EL ROMANCERO LOCAL.....	39
G) PLANTAS CON CARÁCTER SUPERSTICIOSO O MÁGICO.....	44
H) PLANTAS TÓXICAS.....	46
5 VALORACIÓN DE LOS RESULTADOS.....	47
6 CONCLUSIONES.....	49
7 BIBLIOGRAFÍA.....	50
8 ÍNDICE DE NOMBRES VERNÁCULOS LOCALES.....	52

# 1 INTRODUCCIÓN

A lo largo de la historia, las sociedades rurales, han utilizado las plantas para solucionar los problemas asociados a sus vidas cotidianas (SCHULTES, 1997) y han acumulado un importante conocimiento sobre los usos y las distintas propiedades de las especies vegetales que aparecen en su entorno.

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

La etnobiología se basa en el estudio de los aprovechamientos de los recursos biológicos y la etnobotánica contempla los aprovechamientos de las plantas desde el punto de vista agronómico, alimentario, medicinal, veterinario, etc.

En este trabajo se realiza un estudio del patrimonio etnobotánico del municipio de Enguídanos; e incluye las plantas, algunas setas, así como la utilización de algunos remedios populares. Aunque en la actualidad, el principal motor económico del municipio es el sector servicios, la importante tradición agropecuaria de la zona y el carácter eminentemente rural confieren un gran interés para recopilar el saber popular y realizar este estudio etnobotánico. Así, el objetivo general de este trabajo es elaborar un catálogo de los usos y los aprovechamientos tradicionales y actuales, de las plantas que habitan en el término municipal de Enguídanos. Con ello, se pretende salvaguardar el saber popular y generar una base de datos de los usos y los aprovechamientos de las plantas, que podrá ser empleada por los propios ciudadanos y podrá servir como base de conocimiento para futuras actuaciones en programas de educación ambiental, líneas de concienciación social sobre el valor y el aprovechamiento de los recursos naturales, así como modelos de atracción turística basados en el desarrollo sostenible del territorio.

## 2 METODOLOGÍA

La recogida de la información sobre el uso de las plantas y de los hongos en el término municipal de Enguídanos, proviene de entrevistas realizadas a la población durante el año 2010 y se ha incorporado la información referente al municipio incluida en el trabajo etnobotánico de FAJARDO & al. (2007).

En primer lugar se realizó una toma de contacto con algunos vecinos de Enguídanos, presentando los objetivos y la finalidad del trabajo que se pretendía llevar a cabo. Se estableció la “red de informantes” originando una cadena de personas (BENÍTEZ, 2009). El ámbito reducido del estudio facilitó el acercamiento con los informantes.

Las entrevistas se realizaban en grupo o individualmente y de forma personalizada, además a aquellos informantes con mayores conocimientos etnobotánicos se les entrevistaba varias veces. Las entrevistas se realizaban en la propia casa de los informantes, en forma de reuniones en la plaza, el centro social, el hogar del jubilado, etc.; y en los casos que fue posible, se efectuaron salidas al campo con los propios informantes para la identificación de las especies en el propio medio natural. En varias ocasiones, gracias a la colaboración del alcalde D. José Vicente Antón, se congregó a algunos informantes en la Casa de la Cultura para la puesta en común de sus conocimientos.

Alternativamente a las visitas al campo, se presentaban fotografías de las plantas del municipio para que sirvieran de recordatorio a los vecinos del municipio pues se ha comprobado que cuando los informantes visualizan las plantas recuerdan mejor sus conocimientos.

Además, se procedió a la recogida de “material vegetal” para su reconocimiento por parte de los informantes, o para su identificación taxonómica, consultando las principales floras de carácter general (CASTROVIEJO & al. ed., 1986-2009) o de carácter regional, más adecuadas para el área de estudio (BOLÓS & VIGO, 1984-2001; BOLÓS & al., 1990; MATEO & CRESPO, 2003).

Se empleó la entrevista direccionada de tipo semiestructurada (MARTIN, 2004), de forma que además de los puntos de los que consta el formulario de la entrevista, se

intenta recoger el máximo de información posible, recogiendo las expresiones y comentarios de los informantes.

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

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

<b>Datos sobre el informante</b>	
Nombre:	Edad:
Profesión:	
Procedencia de los conocimientos:	
<b>Preguntas dirigidas</b>	
<b>1) ¿Conoce alguna planta con algún tipo de uso?</b> <i>Medicinales, tóxicas (para el hombre, animales...), culinarias (melíferas, comestibles, condimentarias, licores...), veterinarias, decorativas/ornamentales, aromáticas, cosméticas, ocio (fumables, juegos, folklore, fiestas...), artesanía (cestería, curtientes...), combustible, construcción de viviendas, utensilios agrícolas, domésticas (tintóreas, textiles, calzado, vestimenta...), ganadero, industrial (madereras, barnices...), supersticioso (mágicas, mal de ojo...), cultivos agrícolas, religiosos (festividades religiosas...), cinegético/pesca, otros usos.</i>	
<b>2) ¿Utiliza alguna planta para curar enfermedades o heridas en las personas? ¿Y en animales?</b>	
<b>3) ¿Conoce alguna planta venenosa o tóxica para las personas o animales? ¿Y que se utilicen para la caza o pesca?</b>	
<b>4) ¿Utiliza alguna planta del campo para alimentación en potajes, ensaladas, guisos o de cualquier otra forma como en condimentos, fabricación de licores, obtención de miel, etc.?</b>	
<b>5) ¿Conoce plantas que se utilizan o se utilizaban como cosméticas, aromáticas o decorativas? ¿Y cómo tintórea, para la fabricación de vestimentas o calzado?</b>	
<b>6) ¿Utiliza objetos o utensilios fabricados con plantas como canastas de mimbre, zapatillas de esparto o cucharas de palo? ¿Y para la construcción, aperos agrícolas, combustible, etc.?</b>	
<b>7) ¿Conoce plantas de las que se diga que sirven para evitar la mala suerte o atraer la buena, curar o echar el mal de ojo que sirvan como bebedizos amorosos o empleos similares?</b>	

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

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

**10)** ¿Conoce algún árbol o arbusto singular por distintos criterios? ¿Dónde se encuentra? ¿Por qué es singular?

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

- Nombre de la planta en el territorio
- Otros nombres comunes
- Nombre científico de la planta
- Familia a la que pertenece
- Estado de la planta
- Lugar de recogida
- Tipo de uso o característica
- Descripción de su uso
- Utilización y preparación
- Época de recogida
- Informantes que han confirmado su uso
- Otra información y singularidades

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

1) Plantas medicinales

- a. Plantas antiinflamatorias o antisépticas
- b. Plantas utilizadas como calmantes
- c. Plantas utilizadas para tratar el aparato Digestivo
- d. Plantas utilizadas para tratar el aparato Respiratorio
- e. Plantas utilizadas para tratar el aparato Cardiovascular
- f. Plantas utilizadas para tratar el aparato Urinario
- g. Plantas utilizadas para tratar afecciones oculares

- 2) Plantas culinarias empleadas en:
  - a. Ensaladas
  - b. Guisos y platos cocinados
  - c. Frutos y preparados de postre
  - d. Bebidas
  - e. Plantas utilizadas como condimentos y encurtidos
  - f. Plantas melíferas
  - g. Para pasar el rato
- 3) Plantas con usos artesanales empleadas como materias primas en:
  - a. Cestería
  - b. Aprovechamiento maderero
    - i. Combustibles
    - ii. Construcción de viviendas
    - iii. Fabricación de muebles
    - iv. Fabricación de utensilios
    - v. Artesanía
  - c. Extracción de resina
- 4) Plantas de uso agrícola y ganadero
  - a. Cultivos agrícolas
  - b. Predicción del tiempo
  - c. Alimento para el ganado
  - d. Plantas veterinarias
  - e. Construcción de cercas y corrales para el ganado
  - f. Fabricación de utensilios agropecuarios
  - g. Plantas con uso cinegético
- 5) Plantas empleadas para usos domésticos
  - a. Limpieza del hogar
  - b. Insecticidas y perfumes domésticos
  - c. Plantas decorativas
  - d. Plantas textiles y tintóreas
  - e. Fabricación de utensilios domésticos
  - f. Plantas utilizadas en perfumería y cosmética
  - g. Plantas fumables
- 6) Plantas utilizadas en juegos tradicionales, festividades religiosas y en el romancero local
  - a. Plantas utilizadas en juegos tradicionales
  - b. Plantas utilizadas en festividades religiosas

- c. Plantas presentes en el refranero y el romancero local
  - d. Plantas legendarias y ejemplares singulares
- 7) Plantas con uso supersticioso o mágico
- 8) Plantas tóxicas

Se han realizado entrevistas a un total de 29 personas, además se han añadido otras 2 procedentes de los datos obtenidos de la revisión bibliográfica (FAJARDO & al., 2007). De esta manera, se ha dispuesto de 31 informantes -tabla 3.2-, 17 hombres y 14 mujeres. Aunque el espectro de profesiones de los informantes es muy amplio, predominan las actividades agropecuarias en el caso de los hombres y las labores del hogar en el caso de las mujeres.

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

<b>Nº</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad</b>	<b>Profesión (en la actualidad o en el pasado)</b>
1	María	-	Labores del hogar
2	Jesús	-	Cura
3	Santiago	-	Labores del hogar
4	Florencio	-	Alguacil
5	Victoria	-	Labores del hogar
6	Florentina Valverá Luján	86 años	Labores del hogar
7	Humildad de Fez	81 años	Labores del hogar
8	Álvaro Luján	78 años	Profesor, militar, agricultor
9	Román Valero Algarra	78 años	Albañil, agricultor
10	David Valero Palomares	77 años	Agricultor
11	Patricio Cerdán Luján	73 años	Agricultor
12	Julián "Charola"	73 años	Ganadero
13	Julia Algarra	75 años	Labores del hogar
14	Elena	65 años	Vendedora ambulante
15	Antonio	68 años	Agricultor

16	Donato Pérez Gómez	88 años	Agricultor
17	Teresa	-	Labores del hogar
18	Ovidia Luján Luján	88 años	Labores del hogar
19	Sacramento Luján Luján	-	Labores del hogar
20	Gregoria	-	-
21	Curro	-	-
22	Máximo Luján Muñoz	85 años	Agricultor, cortador de pinos
23	Agustín Martínez Luján	84 años	Carpintero
24	Victorio Lagunas Luján	65 años	Cocinero
25	Juan	76 años	Psicólogo, mecánico industrial
26	Pedro	77 años	Ganadero
27	Victoria	-	-
28	Alicia Descalzo Hernández	49 años	-
29	José Vicente Antón	-	Alcalde
30	María Martínez Luján (FAJARDO & al., 2007)		
31	Julián López Laguna (FAJARDO & al., 2007)		

## 4 RESULTADOS

### A) PLANTAS MEDICINALES

El carácter medicinal de las plantas es uno de los usos más valorados dentro de la disciplina etnobotánica. Hace unas décadas la accesibilidad a los medicamentos era más difícil, aún más en municipios como Enguídanos de importante tradición rural.

En muchos casos, para solventar ciertos problemas de salud, se recurría al aprovechamiento de las propiedades medicinales de las plantas del entorno del municipio. Los vecinos de Enguídanos poseen un amplio conocimiento del aprovechamiento de las plantas.

Estas plantas medicinales en muchas ocasiones son recomendadas para un uso específico (digestivas, resfriados, problemas dermatológicos, tratamientos cardiovasculares, etc.), pero otras se utilizan como remedios generales para calmar los dolores como es el caso de algunas infusiones como la de **té de roca** (*Jasonia glutinosa*), **tila** (*Tilia sp. pl.*), **laurel** (*Laurus nobilis*) o de **poleo** (*Mentha pulegium*) que cuentan que es relajante y se toma para las dolencias generales.

Otras plantas empleadas como curativas generales, son la **salvia** (*Salvia lavandulifolia*) y la **malva** (*Malva sylvestris*). Además, se conocían otros remedios no relacionados con las plantas, como el de proporcionar leche de burra a los niños débiles para que se fortaleciesen.

#### Plantas antiinflamatorias o antisépticas para curar heridas

Las principales plantas antisépticas son el **ajo** (*Allium sativum*), el **hinojo** (*Foeniculum vulgare*), el **romero** (*Rosmarinus officinalis*) y la **sabuquera** (*Sambucus nigra*). Las flores de ésta última, se cocían y se extraía el agua que se empleaba como desinfectante. La **árnica** (*Inula montana*) se hervía y con el agua también se lavaban las heridas.

En infusión para el tratamiento de heridas se utilizaba el **rabo de gato** (*Sideritis sp. pl.*), y en aplicación directa sobre la herida se han empleado las hojas de **caña** (*Arundo donax*), al igual que el **curalotodo** (*Sedum telephium*) que es una planta ornamental cuyas hojas se pelaban y se aplicaban sobre las heridas mezcladas con

aceite y ajo, obteniendo una especie de crema. Las semillas del **ababol** (*Papaver rhoeas*) también se empleaban para curar heridas.

Para el tratamiento de las quemaduras se fabricaba una pomada introduciendo la **caléndula** (*Calendula arvensis*) en aceite y dejándola macerar. Esta pomada después se aplicaba en la zona afectada. Otra de la pomadas empleadas se elaboraba con el **ge del campo** (*Helianthemum cinereum* subsp. *rotundifolium*) que se freía con aceite de oliva y se espesaba posteriormente añadiendo cera virgen de abeja o cera de las velas. Con respecto al ge del campo, se conoce un refrán que hace referencia a su propiedad para el tratamiento de heridas y quemaduras:

*El que conoce la ge del campo,  
ni es cojo, ni es manco*

Existen también numerosas plantas con propiedad antiinflamatoria, entre ellas destacan el **ajo** (*Allium sativum*), la **árnica** (*Inula montana*), la **sabuquera** (*Sambucus nigra*), el **romero** (*Rosmarinus officinalis*) o el **tomillo** (*Thymus vulgaris*) normalmente tomadas como infusión. Se conocen otros remedios para calmar las inflamaciones que provocan las picaduras de avispas o abejas, que consisten en aplicar un poco de barro en la zona afectada.

Para eliminar los callos se hervían las “bolillas” de la **sabina** (*Juniperus phoenicea*), y en esa agua después se metían los pies durante un cierto tiempo. Para el alivio de las hemorroides se utilizaba el **ajo** (*Allium sativum*).

En los ribazos umbríos de zonas húmedas como en la fuente de San Blas habita la **verruguera** (*Chelidonium majus*) que adquiere este nombre vernáculo debido a su utilización para la eliminación de verrugas. Las verrugas se ponen en contacto con la savia de la planta que se extrae directamente de sus tallos y que recibe el nombre de “yodo de fuerte” a causa de su color amarillento.

### **Plantas empleadas como calmantes**

El **ajo** (*Allium sativum*) se utilizaba para calmar el dolor de huesos, mientras que la **zaragatona** (*Plantago lanceolata*) se empleaba para el tratamiento del reuma. Para aliviar otros dolores musculares se mezclaba **tomillo** (*Thymus vulgaris*), **romero** (*Rosmarinus officinalis*) y alcanfor, y se hacía un ungüento para calmar el dolor.

El **tabaco** (*Nicotiana tabacum*) y la **ruda** (*Ruta angustifolia*) se han utilizado para aliviar el dolor de muelas, para ello se metía un trozo del tallo de la planta en la boca y se masticaba. Actualmente, el uso de la **ruda** está totalmente desaconsejado debido a su toxicidad.

El **té de roca** o **té de campo** (*Jasonia glutinosa*) se tomaba en infusiones para calmar el dolor de cabeza.

### Plantas empleadas para tratar el aparato digestivo

Para el tratamiento de problemas gastrointestinales, de nuevo cobran importancia las infusiones de numerosas plantas como la **manzanilla amarga** (*Santolina chamaecyparissus* subsp. *squarrosa*), el **té de roca** o **té de risca** (*Jasonia glutinosa*), las flores de la **malva** (*Malva sylvestris*), la **tila** (*Tilia sp. pl.*), la **zaragatona** (*Plantago lanceolata*) o el **anís** (*Pimpinella anisum*), ésta última se les daba a los niños cuando les dolía la barriga. La **manzanilla amarga** se tomaba mezclada en infusión con **rabo de gato** (*Sideritis sp. pl.*) durante 7 mañanas en ayunas, y curaba el dolor de estómago.

Otras plantas empleadas en infusión también se utilizaban como digestivas en general, tal es el caso de el **hinojo** (*Foeniculum vulgare*), el **poleo** (*Mentha pulegium*), el **romero** (*Rosmarinus officinalis*), el **tomillo** (*Thymus vulgaris*) o la **manzanilla amarga** (*Santolina chamaecyparissus* subsp. *squarrosa*). Alguna de estas infusiones se sigue tomando en la actualidad.

Para “asentar” la flora intestinal es muy recomendable el uso del **ajo** (*Allium sativum*) picándolo y tomándolo en ayunas por las mañanas. El **paloduz** (*Glyzyrrhiza glabra*) también posee propiedades para curar los problemas estomacales. Los tallos del **junco** (*Scirpus holoschoenus*) se empleaban para eliminar las lombrices, frecuentes en los niños.

Como lavado intestinal se aplicaba en forma de enema el agua procedente de hervir **tomillo** (*Thymus vulgaris*), aliviando así problemas digestivos. Las infusiones de **tomillo** en ayunas, también se han utilizado para la regulación del peso corporal y como adelgazante.

## Plantas empleadas para tratar las afecciones del aparato respiratorio

Ampliamente conocidas para el tratamiento de catarrros y otros problemas respiratorios, eran las infusiones que se elaboraban con **manzanilla amarga** (*Santolina chamaecyparissus* subsp. *squarrosa*), **tomillo** (*Thymus vulgaris*), **romero** (*Rosmarinus officinalis*) o **malva** (*Malva sylvestris*).

Los frutos del **rosal silvestre** -escaramujos- (*Rosa sp. pl.*) también se empleaban para curar los resfriados, debido a que son ricos en Vitamina C. Los escaramujos se dejaban macerar en agua que posteriormente se hervía y se colaba por la preparación de una infusión. Otro remedio, destinado más concretamente a problemas de garganta, es el de tomar miel con limón.

Otra forma de administrar estas plantas es mediante la aplicación de vahos, para los que se hervía **tomillo** (*Thymus vulgaris*) o **romero** (*Rosmarinus officinalis*). Estos vahos poseen un efecto que suaviza todo el aparato respiratorio.

Las flores de **malva** (*Malva sylvestris*) también se han utilizado por vía externa, colocando emplastos sobre el pecho. Por último, también cuentan la eficacia del **paloduz** (*Glyzyrrhiza glabra*) para el tratamiento de resfriados y problemas de garganta.

## Plantas empleadas para tratar el aparato cardiovascular

Para disminuir la tensión arterial en personas con hipertensión, se toma una infusión procedente de cocer los escaramujos del **rosal silvestre** o **rosa borde** (*Rosa sp. pl.*). Este mismo uso poseen las aceitunas y las hojas del **olivo** (*Olea europea*) preparadas en infusiones.

La cocción de la **mielga** (*Medicago sativa*) en cambio, se empleaba para disminuir el nivel de azúcar en sangre, mientras que para el tratamiento del elevado nivel de ácido úrico y otros problemas circulatorios se ha utilizado la infusión de **ortiga** (*Urtica urens*). Por último, son recomendables las infusiones de **rabo de gato** (*Sideritis sp. pl.*) para la mayoría de problemas circulatorios.

## Plantas empleadas para tratar el aparato urinario

Las enfermedades del riñón han sido tratadas mediante infusiones de plantas como la **cola de caballo** (*Equisetum arvense*) o la **ortiga** (*Urtica urens*). También se elaboraban infusiones con los “rabos” de los frutos del **cerezo** (*Prunus avium*), las hojas del **diente de león** (*Taraxacum officinale*) o el **rabo de gato** (*Sideritis sp. pl.*) para la eliminación de toxinas por la orina.

El **hinojo** (*Foeniculum vulgare*) se utilizaba para elaborar el denominado “agua de hinojo”, el cuál era una especie de licor de anís muy recomendable para los problemas renales.

### Plantas empleadas para las afecciones oculares

Una de las plantas más utilizadas para el tratamiento de afecciones oculares es la **sabuquera** (*Sambucus nigra*) cuyas flores se hierven para extraer el agua con el que lavar los ojos. También se pueden hacer lavados oculares con infusiones de **manzanilla amarga** (*Santolina chamaeyparissus* subsp. *squarrosa*) o de **tomillo** (*Thymus vulgaris*) para calmar las inflamaciones de los ojos.

Nos cuenta un vecino de Enguídanos que la savia de la **vid** (*Vitis vinifera* subsp. *vinifera*) se empleaba también para el tratamiento de problemas oculares. La savia de la **vid** se debe recoger cuando “llora” la planta, que ocurre cuando comienzan a subir las temperaturas primaverales hacia el mes de abril y se activan vegetativamente las viñas antes de brotar de nuevo.

## B) PLANTAS CULINARIAS

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

Actualmente, en la sociedad urbana no se valora el recurso alimenticio de las plantas silvestres, en general menos atractivas desde el punto de vista gastronómico pero en tiempos de escasez, se tuvo que acudir a alimentos recogidos directamente en el entorno natural. Esta es una realidad que recuerda cada uno de los informantes de Enguídanos.

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

### Ensaladas

Muchas especies se empleaban como verdura en crudo para la preparación de ensaladas, tal era el caso de la **cardancho** (*Sonchus oleraceus*), el **diente de león** (*Taraxacum officinale*), los **berros** (*Rorippa nasturtium-aquaticum*), la **vidarra** (*Clematis vitalba*), la **vinagrera** (*Rumex bucephalophorus* subsp. *gallicus*), las **uñas de gato** (*Sedum sp. pl.*) o la **albahaca** (*Ocimum basilicum*).

Del mismo modo se empleaban algunas partes de otras plantas, los cuáles debían recogerse en la época adecuada ya que sólo servía como alimento humano cuando estaban tiernas. Este es el caso de las hojas del **espino** (*Crataegus monogyna*), las hojas del **ababol** (*Papaver rhoeas*), las hojas de la **ortiga** (*Urtica urens*), los tallos del **hinojo** (*Foeniculum vulgare*) o los tallos de la **achicoria** (*Cichorium intybus*) recolectados en sus primeros brotes.

Algunos informantes en Enguídanos cuentan como ocasionalmente empleaban en las ensaladas para comer en crudo, los capítulos florales de plantas como la

**manzanilla amarga** (*Santolina chamaecyparissus* subsp. *squarrosa*) o el **espliego** (*Lavandula latifolia*).

### Guisos y platos cocinados

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

También se utilizan los denominados “espárragos vidarreros” provenientes de los brotes de la **nueza** (*Bryonia cretica* subsp. *dioica*) o los tallos de la **vidarra** (*Clematis vitalba*) que al igual que los espárragos trigueros se consumen también fritos, muy comunes en tortilla o en revuelto. Para su utilización, estos tallos deben ser pelados hasta que queda la parte más tierna que es la que se consume.

Otras plantas cuyo uso gastronómico está menos extendido, son el **guardalobo** (*Arctium minus*) del cual se come el tronco al que se le deben pelar bien las hojas o las pencas -capítulos florales-, así como las hojas del **cardo mariano** (*Silybum marianum*), llamado **pencas** en Enguítanos, las cuales se comían en guisos como los cardillos. Las hojas de las pencas debían ser recogidas en invierno cuando tienen mejor sabor, porque en verano amargan bastante. Algunas vecinas del municipio recomiendan su consumo porque aseguran que tienen mucho hierro. En la elaboración de potajes, era bastante común emplear ramitas de **hinojo** (*Foeniculum vulgare*).

### RECETAS PARA LA ELABORACIÓN DE POTAJES

#### **Potaje elaborado con cardillos (*Scolymus hispanicus*)**

En una cacerola se cuecen todos los ingredientes empleados (cardillos, garbanzos, judías, almendra picada,

#### **Potaje elaborado con guardalobo (*Arctium minus*)**

Tras el lavado de las “pencas” de guardalobo, se les añade sal. Se ponen a cocer con judías y con carne, y

*patatas, cebolla y jamón). Después se le añade pan rallado y huevo que se ha frito anteriormente. También se puede elaborar con collejas.*

*cuando esté un poco cocido se añaden patatas y un sofrito de cebolla y pimentón. Después se mantiene a fuego lento hasta que esté bien cocido.*

Muchos de los vecinos de Enguídanos disponían de una huerta para el cultivo de hortalizas y verduras de todo tipo que empleaban para la alimentación de la familia. En este sentido, se utilizaban mucho las **patatas** (*Solanum tuberosum*), las **cebollas** (*Allium cepa*), los **ajos** (*Allium sativum*) y una gran variedad de cultivos. Respecto a los ajos, en muchas ocasiones también se consumían **ajos porros silvestres** (*Allium sp. pl.*) que se criaban de forma natural en los ribazos cercanos al municipio de Enguídanos. Los **tomates** (*Solanum lycopersicum*) se aderezaban para cocinarlos con ramitas de **morquera** (*Satureja intricata* subsp. *gracilis*) y sal.

En Enguídanos también eran muy apreciadas las setas, que se siguen utilizando con un creciente interés por este recurso gastronómico. Existe un gran potencial micológico, y antiguamente se han empleado especies de hongos como los **champiñones** (*Agaricus sp. pl.*), los **níscalos** (*Lactarius deliciosus*), los **rebollones** (*Lactarius semisanguifluus*), las **colmenillas** (*Morchella elata*), **Orejotes** (*Paxina sp. pl.*) o los **boletos** (*Boletus sp. pl.*) que recogían en zonas con cierta humedad. También se recogía la **seta de chopo** (*Pleurotus ostreatus*) y la **seta de cardo** (*Pleurotus eryngii*) que aparecen asociadas al **chopo** (*Populus nigra*) y al **cardo corredor** (*Eryngium campestre*), respectivamente. De éstas últimas dicen algunos informantes que son setas más “finas” y buenas.

Se ha recopilado una receta para la elaboración de **orejotes** con tomate:

*Se lavan los orejotes y se sofríen, se les añade cebolla y tomate y se continúan friendo hasta que quede a punto. Este plato se puede también elaborar con otras setas comestibles.*

En el municipio de Enguídanos conocen los lugares más adecuados para la recolección de setas. Así destacan los pinares y zonas cercanas a las riberas de los ríos. Cuentan también como en las zonas de **pin carrasco** (*Pinus halepensis*) aparecen hongos más grandes, mientras que en las zonas de **pin rodano** (*Pinus pinaster*), son más pequeños, pero en ocasiones de mayor calidad. Pero también algunos vecinos nos han manifestado su “desconfianza” en la recogida de setas

debido al riesgo de confusión e intoxicación con las especies inadecuadas, prefiriendo evitar su utilización en caso de duda.

### Frutos y preparado de postres

Enguídanos está asentado sobre un sustrato geológico rico en fuentes y surgencias que junto a la riqueza hidrológica del lugar, ha favorecido el desarrollo de una gran variedad de frutales de fruta carnosa que ha constituido un importante recurso desde la antigüedad. De esta forma, aparecen **manzanos** (*Malus domestica*), **perales** (*Pyrus communis*), **albaricoqueros** (*Prunus armeniaca*), **cerezos** (*Prunus avium*), **ciruelos** (*Prunus domestica*), **melocotoneros** (*Prunus persica*), **granados** (*Punica granatum*) o **higueras** (*Ficus carica*).

Además existen otros frutos de carácter silvestre que se consumen en su maduración como son los frutos de la **zarzamora** (*Rubus ulmifolius*), la **zarzaparrilla** (*Smilax aspera*), el **espino** (*Crataegus monogyna*), la **perilla de pastor** (*Arctostaphylos uva-ursi*), el **endrino** (*Prunus spinosa*) o el **madroño** (*Arbutus unedo*) del que se dice que aquella persona que coma muchos frutos maduros de esta planta puede alcanzar un cierto estado de “embriaguez”.

Con muchas de estas frutas se elaboraba postres y mermeladas muy apreciados principalmente por los niños. La mermelada en general, se hacía con una gran variedad de fruta que se pelaba y se ponía a cocer con agua hasta que se ablandaba, añadiéndola después miel o azúcar y moviéndolo para que no se quemara. Se hacía mermelada con los frutos del **membrillo** (*Cydonia oblonga*), la **zarzamora** (*Rubus ulmifolius*), el **manzano** (*Malus domestica*), la **calabaza** (*Cucurbita maxima*), el **melocotonero** (*Prunus persica*), el **peral** (*Pyrus communis*), etc. Incluso se elabora mermelada con la **patata** (*Solanum tuberosum*) y los **tomates** (*Lycopersium solanum*).

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

## RECETAS PARA LA ELABORACIÓN DE POSTRES

**Carne de membrillo (*Cydonia oblonga*)**

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

**Arrope de calabaza (*Cucurbita maxima*)**

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

Otros árboles aportan frutos secos disponibles para el consumo humano como el **avellano** (*Corylus avellana*) -avellanas-, la **noguera** (*Juglans regia*) -nueces-, el **almendro** (*Prunus dulcis* var. *dulcis*) -almendras utilizadas para la elaboración de postres- o el **pin doncel** o **pino piñonero** (*Pinus pinea*) del cual se obtienen los piñones que se consumen en crudo o se utilizan en confituras.

En otro tiempo, las bellotas de la **carrasca** (*Quercus rotundifolia*) también se utilizaban para el consumo, e incluso se preparaban tostadas de la misma manera que las castañas. También se han comido las semillas del **cañamo** (*Cannabis sativa*) denominadas cañamones y los “frutitos” de la **malva** (*Malva sylvestris*) con un carácter muy ocasional.

Además del pan elaborado con cereales como la **cebada** (*Hordeum vulgare*), el **trigo** (*Triticum aestivum*) o el **centeno** (*Secale cereale*), se elaboraba una torta de **maíz** (*Zea mays*) con miel que llaman “mincho” o una pasta con higos maduros de las **higueras** (*Ficus carica*) que después se la dejaba secar y se denomina “pan de higo”.

Las semillas de un determinado **cardo** (*Cynara cardunculus*) se empleaban como cuajo natural para cuajar la leche en la preparación de algunos derivados lácteos.

### Bebidas

Una de las bebidas más importantes que proviene del cultivo de la **vid** (*Vitis vinifera* subsp. *vinifera*), es sin duda el vino. Hace unas décadas se elaboraba vino en Enguídanos; había una cooperativa que estuvo funcionando hasta que se abandonó su elaboración. Otro producto derivado del vino es el vinagre, pero también se obtenía mosto y tradicionalmente, se fabricaba un orujo (aguardiente) a partir de la fermentación de la piel de la uva después de hacer el vino. Cuentan que este

aguardiente en ocasiones se quemaba para beber y surgían unas llamas que se denominaban “caras verdes”. Con el aguardiente se hacían rosquillos.

También se fabricaban otro tipo de licores para los que se utilizaban las moras de la **zarzamora** (*Rubus ulmifolius*) que se maceraban y se dejaban fermentar. Las nueces de la **noguera** (*Juglans regia*) cuando estaban verdes se metían en una botella con aguardiente o anís y se dejaba reposar, tomándose a continuación como bebida. Del **hinojo** (*Foeniculum vulgare*) también se extraía un licor muy bueno, similar al anís.

Aunque la especie utilizada para la elaboración de la ginebra es un enebro (*Juniperus communis*) que no aparece en Enguítanos sino en zonas de mayor altitud de la Serranía conquense, con las fructificaciones del **enebro** presente en el término municipal de Enguítanos (*Juniperus oxycedrus*), se destilaba la “miera” que es un licor parecido al orujo. También en el pueblo se conoce que los **endrinos** (*Prunus spinosa*) sirven para la elaboración del “pacharán”, pero cuentan que en Enguítanos no nunca se ha elaborado este licor.

Muy conocidas en Enguítanos son las infusiones de distintas plantas que se toman porque sus propiedades medicinales o simplemente como digestivas después de las comidas, principalmente. Las plantas más utilizadas en infusión son el **té de roca** o **té de risca** (*Jasonia glutinosa*), el **té de río** o **té de fuente** (*Mentha aquatica*), el **poleo** (*Mentha pulegium*), el **rabo de gato** (*Sideritis hirsuta*), la **manzanilla amarga** (*Santolina chamaecyparissus* subsp. *squarrosa*) y el **anís** (*Pimpinella anisum*). En muchas de estas infusiones también se añadían acículas de **pino** (*Pinus sp. pl.*). Se preparaba también una infusión muy buena donde se mezclaba **tomillo** (*Thymus vulgaris*), **romero** (*Rosmarinus officinalis*) y limón.

Un informante nos cuenta también como elaboraba una cierta bebida con la **grama** (*Cynodon dactylon*).

### Plantas utilizadas como condimento y en encurtidos

Para condimentar las comidas se ha empleado un elenco de plantas aromáticas constituido por el **romero** (*Rosmarinus officinalis*), el **tomillo** (*Thymus vulgaris*) y la **morquera** (*Satureja intricata* subsp. *gracilis*), principalmente. Estas

plantas se usaban como condimentos en asados de carne y también en paellas, y en ocasiones se utiliza una combinación de todas ellas.

Muchas plantas se cultivaban en las huertas para su uso condimentario como es el caso del **perejil** (*Petroselinum crispum*), el **orégano** (*Origanum vulgare*), o el **azafrán** (*Crocus sativus*) que se añade a los guisos y a los embutidos. El **perejil** se cultiva frecuentemente, y actualmente se ha asilvestrado en algunas huertas, donde nace cada año de forma natural. Otra de las plantas muy comunes en condimentación de comidas es la **hierbabuena** o **hierba santa** (*Mentha spicata*) que se recoge en octubre de las huertas y jardines y se utiliza, entre otros, para guisos y como acompañamiento de bebidas como los “mojitos”, uso que en la actualidad es bien conocido.

#### RECETAS CON EL EMPLEO DE HIERBA SANTA O HIERBABUENA (*Mentha spicata*)

##### **Sopa de ajo con hierbabuena**

*Se fríen los ajos y se añade clara de huevo. Después se le añade agua y a continuación, la yema del huevo batida. Cuando se haya cocido un poco, se añade pan y hierbabuena.*

##### **Caracoles en salsa con hierbabuena**

*Los caracoles se ponen en una cazuela con agua y se le añade un sofrito de tomate, cebolla y un poco de hierbabuena. Se debe cocer hasta que la salsa empiece a espesarse.*

Otras especies utilizadas para dar sabor a las comidas es el **laurel** (*Laurus nobilis*) del cual se emplean sus hojas, y el **hinojo** (*Foeniculum vulgare*). Con **hinojo** también se lavaban los intestinos del cerdo para la matanza, para lo que se realizaba un preparado de aguardiente, limón, sal e hinojo que quitaba la suciedad de las “tripas”.

Algunas plantas, en cambio, se utilizaban para hacer salsas como el **almendro** (*Prunus dulcis* var. *dulcis*), empleando las almendras picadas. Para dar sabor a las salsas se empleaban los frutos del **aladierno** (*Rhamnus alaternus*) y las “majoletas” - fruto- del **espino** o **majuero** (*Crataegus monogyna*).

Las aceitunas, aparte de emplearse para la extracción de aceite de **oliva** (*Olea europaea*), se utilizan frecuentemente con el conveniente aderezo, para el consumo como aceitunas de mesa. Este tratamiento se realiza manteniendo a las aceitunas en agua al que se le añade principalmente **morquera** (*Satureja intricata* subsp. *gracilis*),

**hinojo** (*Foeniculum vulgare*), sal y limón, y se le añaden unas hojas de **caña** (*Arundo donax*) para que no se pongan blandas.

El **hinojo** (*Foeniculum vulgare*) además, es muy utilizado en otros encurtidos como en el de las berenjenas. En Enguídanos, antiguamente se encurtían los “tronchos” -tallos- de la **vid** (*Vitis vinifera* subsp. *vinifera*) que se guardaban en aguasal para su posterior consumo. Las piñas del **pin doncel** (*Pinus pinea*) también se recogen en verde y se comen encurtidas con aguasal.

### Plantas Melíferas

La miel constituye una importante fuente económica para el municipio de Enguídanos, y hay actualmente varios vecinos que poseen colmenas de abejas para la obtención de miel. Muchos de los informantes conocen las principales plantas que son aprovechadas por las abejas para la fabricación de su miel. Cada tipo de miel posee un sabor diferente dependiendo de las plantas que hayan sido frecuentadas por las abejas para su elaboración.

Entre las plantas de interés apícola se encuentran el **romero** (*Rosmarinus officinalis*), el **espino** (*Crataegus monogyna*), el **espliego** (*Lavandula latifolia*), el **manrubio** (*Marrubium supinum*), la **morquera** (*Satureja intricata* subsp. *gracilis*), el **tomillo** (*Thymus vulgaris*), la **aliaga** (*Genista scorpius*), el **romero macho** o **romero valluno** (*Cistus clusii*) o la **retama** (*Retama sphaerocarpa*), aunque ésta última es principalmente utilizada por las abejas para la elaboración de la cera. En otras ocasiones, las abejas también recurren a especies cultivadas como el **almendro** (*Prunus dulcis* var. *dulcis*) o el **girasol** (*Helianthus annuus*).

La miel de romero es de las que mejor están valoradas por su sabor y otras por el contrario, poseen un sabor más amargo como la miel de la retama. Las abejas también tienen sus preferencias, y de las plantas menos valoradas por éstas es el **romero valluno** (FAJARDO & al., 2007) al que recurren cuando no hay más variedad de plantas en flor en el entorno.

La tradición apícola también tiene en cuenta las diferentes fechas de floración de las plantas, determinando así los distintos tipos de mieles obtenidos. El romero será el primero en florecer, del que se obtendrá una miel muy buena de un color muy claro y que se irá oscureciendo paulatinamente con la floración de otras especies de

plantas. La denominada “*miel de las mil flores*” es la que proviene de muchas de las flores de la primavera.

### **Para pasar el rato**

Existe un fruto que se ha utilizado como pasatiempo. Es el caso de las pipas de **girasol** (*Helianthus annuus*) que se cultivaba en algunas huertas del pueblo. Después las pipas se dejaban secar y se tostaban para después ser consumidas.

Otro ejemplo, es el **paloduz** (*Glycyrrhiza glabra*) que lejos de alimentar, proporciona un agradable sabor que se extrae pelando la raíz de esta planta.

## C) PLANTAS CON USOS ARTESANALES EMPLEADAS COMO MATERIAS PRIMAS

### Cestería

Entre las personas vinculadas al mundo rural, está muy extendido el trabajo de la cestería y su aprovechamiento ha sido muy importante hasta mediados del siglo XX (LUJÁN, 2009). Muchos de los utensilios que se fabricaban eran usados de forma frecuente en la vida cotidiana como los cestos, las esteras, las espuestas, etc. En la actualidad aún queda algún vecino que realiza de forma artesanal este tipo de trabajos para la fabricación de utensilios o elementos decorativos.

La planta más utilizada para este fin es el **esparto** (*Stipa tenacissima*) que se presenta de manera muy abundante en el término municipal de Enguídanos. El esparto era recogido del campo en verde o en seco y se puede trabajar tratándolo inicialmente o sin tratar. El esparto tratado con anterioridad es más resistente y aguanta más tiempo.

El tratamiento que se aplica al esparto es el siguiente, se mantiene en agua durante 25-30 días, después se saca del agua y se machaca bien con una maza de madera y ya se puede “dominar” mejor para la elaboración de elementos de cestería como alforjas, cinchos, alpargatas forro de bombonas para mantener el agua fresca, etc.

La fabricación de algunos cestos y canastos, además del **esparto** (*Stipa tenacissima*), requiere la utilización de otras especies vegetales como las **cañas** (*Arundo donax*) y la **sarga** o **sarguera** (*Salix sp. pl.*). Con la **sarguera** se fabricaban las asas, las directrices y la base y luego se iba recubriendo con tiras longitudinales de los tallos de las cañas muy flexibles y adecuadas para este tipo de trabajos y que se podían utilizar verdes o secas. Con el esparto se va haciendo una cuerda que se destinará a ir atando la cesta con ayuda de una aguja.

Antiguamente en Enguídanos se fabricaban serones con esparto para las caballerías. Estos trabajos se vendían en otros municipios y constituía una fuente económica muy importante para los vecinos del pueblo.

Otras plantas que han sido empleadas en el trabajo de la cestería, aunque de manera menos frecuente, son el **endrino** (*Prunus spinosa*) o el **junco** (*Scirpus holoschoenus*), construyendo grilleras con los tallos de éste.

## Aprovechamiento maderero

Resulta obvio el aprovechamiento que se ha realizado históricamente de la madera en un municipio como Enguñados, donde la vegetación forestal es un componente muy importante en su paisaje, dominado principalmente por pinares. Es de destacar que en Enguñados, al menos la gente mayor, denomina “**pin**” al pino. Además de la madera de pino, también se ha sido utilizada la madera de otras especies como la carrasca, la sabina o el enebro de los bosquetes del entorno del casco urbano, e incluso la de algunos árboles cultivados.

### **- Combustibles**

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

La madera de pino y de carrasca ha sido ampliamente utilizada como combustible en los hogares de Enguñados. La **carrasca** (*Quercus rotundifolia*) se ha utilizado para carbón y leña. Su madera es más duradera ardiendo que la del pino, pero en contra, la madera de pino es más potente. Los pinos más utilizados han sido el **pin carrasco** (*Pinus halepensis*) y el **pin rodano** (*Pinus pinaster*). Las piñas de éste último también se han empleado como combustibles aún más que la madera, porque arden fácilmente por su contenido en resina, siendo más apreciadas las de color marrón que las grises ya que éstas son más viejas y son menos ricas en resina. En relación al **pino rodano** o “**rueno**” un refrán del municipio dice:

*Leña rueniza,  
ni lumbre ni ceniza.*

Otro tipo de maderas para calentar los hogares es la de **higuera** (*Ficus carica*) de la que se ha utilizado las ramas y el tronco. Los restos de poda de los cultivos agrícolas de **olivos** (*Olea europaea*) o **almendros** (*Prunus dulcis*), se recogen y almacenan para ser consumida a lo largo de todo el año. También se almacenan las cepas de la **vid** (*Vitis vinifera* subsp. *vinifera*) que provienen de viñas que han sido “arrancadas” con anterioridad.

La **sabina negra** o **mora** (*Juniperus phoenicea*) se empleaba como leña en los hornos, principalmente para hacer pan. También se empleaba la madera de **enebro** (*Juniperus oxycedrus*) que es muy adecuada como combustible. Para encender el fuego era muy útil el empleo de la **aliaga** (*Genista scorpius*) ya que arde con mucha facilidad. Además, ésta se empleaba para “repelar” al cerdo antes de la matanza.

#### - Construcción de viviendas

La estructura de las viviendas dependía de la madera, puesto que las vigas se fabricaban de madera. Las especies que se utilizaban con este fin eran principalmente **enebro** (*Juniperus oxycedrus*), **sabina albar** (*Juniperus thurifera*) y **chopo negro** (*Populus nigra*). En ocasiones también se utilizaba la madera de **olmo** (*Ulmus minor*) puesto que no sirve para fabricar muebles ya que no se puede clavar en ellas por su dureza, y sólo se empleaba ocasionalmente en la elaboración de patas de mesa.

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

#### - Fabricación de muebles

La extensión de los pinares en el territorio explica la gran importancia de la madera de pino en el municipio que se vendía, principalmente la del **pin carrasco** (*Pinus halepensis*) y la del **pin negral** (*Pinus nigra* subsp. *salzmannii*) o **pin blanco** como lo llaman algunos vecinos.

La madera mejor valorada para la fabricación de muebles era la de **pin carrasco**, seguida de la madera de **pin rodeno** o “**rueno**” (*Pinus pinaster*) cuyos pinares aparecen principalmente en la zona del Rodeno al ser un pino de aptitudes por sustratos de carácter ácido. El **pin doncel** (*Pinus pinea*) se considera el menos valorado respecto a la calidad de su madera.

Pero también se utiliza la madera de otros árboles para la fabricación de muebles como puede ser el **olivo** (*Olea europaea*), el **cerezo** (*Prunus avium*) o la **noguera** (*Juglans regia*) que presenta una serie de nudos en el tronco que se denominan “lupas”, que se aprovechan para plasmar una serie de dibujos en los muebles con esos nudos.

### - Fabricación de utensilios

La fabricación de muchos de los elementos domésticos que se empleaban antiguamente, requerían su talla en la madera de troncos de árboles como el **olivo** (*Olea europaea*) o de las cepas leñosas del **buje** (*Buxus sempervirens*) del cual dicen en Enguïdanos que tienen una madera muy “noble” para la fabricación de herramientas y utensilios de cocina. La madera de **buje** también se utilizaba para tallar pipas para fumar.

Otro uso totalmente diferente de la madera es el que se da a la del **chopo** (*Populus nigra*), que ha sido utilizada para la fabricación de papel y cartón.

### - Artesanía

Con un carácter más artesanal, se ha utilizado la madera del **pin carrasco** (*Pinus halepensis*) para la talla de figuras en miniatura. Incluso se utilizan huesos de aceituna para tallar elementos de decoración en miniatura por las manos más hábiles.

La madera del **olivo** (*Olea europaea*) también ha sido objeto de este trabajo artesanal para la obtención de figuras de decoración. Algunos vecinos de Enguïdanos, tienen constancia además de que la madera de **cerezo** (*Prunus avium*) ha servido para la talla de las imágenes religiosas de los santos.

### Extracción de resina

El **pino rodano** o **pin ruano** (*Pinus pinaster*) ha sido tradicionalmente utilizado para la extracción de resina.

El carácter silicícola de este pino, hace que su distribución en Enguïdanos se concentre en la zona denominada toponímicamente del mismo modo -Rodano- debido al sustrato de areniscas en el que se desarrolla.

La característica principal de la utilización del **pino rodano** o **pino resinero** (*Pinus pinaster*), es la extracción de resina empleada para la fabricación de aguarrás, barniz, pegamento, etc. Este producto constituía una fuente económica más para el municipio de Enguïdanos que contaba con varias familias que vivían de la extracción y

venta de resina, a una de ellas la llamaban “los resineros” por dedicarse a esta actividad.

La extracción de la resina se realizaba en las partes bajas de los pinos rodenos, colocándoles los denominados “morteros”. A los pinos más grandes se les llegaba a instalar hasta dos morteros para la extracción de su resina. Esta resina se vendía a distintas fábricas de la comarca donde se realizaban distintos tipos de productos sintéticos.

## D) PLANTAS DE USO AGRÍCOLA O GANADERO

Hace unas décadas la agricultura y la ganadería eran las actividades económicas más importantes del municipio.

### Cultivos agrícolas

La gran tradición agrícola de Enguítanos se puede comprobar visitando los alrededores del casco urbano, donde se encuentran los principales cultivos agrícolas que se llevaban a cabo. En la actualidad, las mayores superficies de terreno están ocupadas por cultivos de **olivo** (*Olea europaea* var. *europaea*), **almendro** (*Prunus dulcis* var. *dulcis*), **vid** (*Vitis vinifera* subsp. *vinifera*) -tintas y blancas- y cultivos de cereal, principalmente **cebada** (*Hordeum vulgare*) o **trigo** (*Triticum aestivum*). La mayor representación de estos cultivos se puede observar en los alrededores del embalse de Contreras y laderas cercanas al municipio, sobre suelos de vega fértiles.

Antiguamente, en Enguítanos había 4 “molinos” o almazaras para la elaboración de aceite de oliva, una de ellas se constituyó como cooperativa de un grupo de vecinos del municipio. En la actualidad no queda ninguna de estas almazaras que han desaparecido a consecuencia del abandono de muchas de las olivas, porque no hay relevo generacional. Algunas de las cosechas de aceituna se quedan sin recoger, como pasa con otros cultivos como el almendro o la vid, cuyos terrenos han sido abandonados.

En los valles frescos cercanos al casco urbano se extienden una gran cantidad de huertas que han sido irrigadas de forma natural a partir del agua que se recoge en los arroyos de estas vaguadas. El entorno de Enguítanos además es muy rico en fuentes y surgencias de agua, que han posibilitado el riego de las especies hortícolas que se cultivaban y aún se siguen cultivando en muchas de estas huertas.

Una de estas fuentes es la “Fuente de Donato” denominada así porque Donato Pérez, vecino del municipio de Enguítanos, fue el descubridor del manantial hace unos 40 años e hizo un corte en el terreno para dar lugar a lo que ahora es la fuente y que después acondicionó el Ayuntamiento para su adecuado acceso. El agua de esta fuente es muy buena y posee una gran “fama” entre los vecinos del pueblo que acuden a recoger agua. Este manantial está enclavado en una zona de huertas y

cultivo de frutales, entre los que destacan los **avellaneros** (*Corylus avellana*) y **nogueras** (*Juglans regia*) que son “vareados” por las **cañas** (*Arundo donax*) del entorno para recoger sus frutos para su consumo.

En las huertas, cuando era necesario se utilizaba la **cola de caballo** (*Equisetum arvense*) como tratamiento fitosanitario contra insectos, para lo que se maceraba y se aplicaba sobre las plantas afectadas. En los planteles de los cultivos hortícolas se colocaba una especie de persiana fabricada con **albardín** (*Lygeum spartum*), **carrizo** (*Phragmites australis*) y **cañares** (*Arundo donax*) con la que se protegía a las plantas recién sembradas frente a las inclemencias climatológicas. Cuando estas plantas crecían, se empleaba el **buje** (*Buxus sempervirens*) para fabricar varas que servían de “guía” para hortalizas como la **tomatera** (*Solanum lycopersicum*).

Poseen una gran importancia los frutales de gran diversidad de especies, puesto que cuentan los vecinos de Enguïdanos que este municipio presenta mucha agua y por lo tanto una gran variedad de frutales y cultivos, aunque algunos se están perdiendo últimamente. Los frutales que aparecen con más frecuencia son el **membrillo** (*Cydonia oblonga*), el **manzano** (*Malus domestica*), el **melocotonero** (*Prunus persica*), el **cerezo** (*Prunus avium*), el **albaricoquero** (*Prunus armeniaca*), el **ciruelo** (*Prunus cerasifera*), el **granado** (*Punica granatum*), el **peral** (*Pyrus communis*), la **higuera** (*Ficus carica*), la **noguera** (*Juglans regia*), el **avellanero** (*Corylus avellana*), el **caqui** (*Dyospiros kaki*)... Para el injerto de algunos de estos frutales -melocotonero, cerezo, ciruelo...- se utilizaba como patrón de injertos el **rosal silvestre** o **zarza virgen** (*Rosa sp. pl.*), o en su lugar el **majuelo** o **espino** (*Crataegus monogyna*).

Uno de los frutales con mayor tradición en Enguïdanos es el **melocotonero** (*Prunus persica*) del cual cuentan que era de alta calidad y existía una gran cantidad de árboles plantados cuyos melocotones eran vendidos en otros pueblos. Prueba de esta importancia existe un gran mosaico de cerámica en una de las paredes de la plaza del pueblo donde aparecen dos personas recogiendo melocotones.

### Predicción del tiempo

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

Las predicciones más extendidas realizadas en Enguídanos, son las denominadas “cabañuelas” que daban el pronóstico del tiempo que iba a hacer a lo largo de los meses del año. Para ello se debía observar el tiempo de los 12 primeros días de agosto, así el primero muestra cómo será el mes de enero, el segundo cómo será febrero, y así sucesivamente. También se podía recurrir a levantar esos mismos días una piedra del suelo por la mañana, y según la humedad que tenga (rocío) será el tiempo que haga en cada mes. Existe una gran creencia en la efectividad de las “cabañuelas”.

Otra observación de menor credibilidad, es la que afirma algún vecino de Enguídanos, que consiste en que si se ve pasar una estrella fugaz de norte a sur, quiere decir que al día siguiente el viento va a soplar en esa dirección.

Algunas técnicas de predicción del tiempo se referían a la observación del comportamiento de los animales, de esta forma se dice que las hormigas prevén la lluvia, que cuando las ovejas están adormiladas es que va a llover, o que si los animales comen **enebro** (*Juniperus oxycedrus*) es que va a llover, mientras que si comen **sabina mora** (*Juniperus phoenicea*) es que va a nevar en los próximos días.

### Alimento para el ganado

Uno de los usos ganaderos de mayor importancia era evidentemente el relativo a la alimentación del ganado, ya que existía una serie de plantas que el ganado prefería para su consumo o que estaban más recomendadas para cada tipo de animal. Las plantas utilizadas para la alimentación del ganado en general, son por ejemplo cereales como la **cebada** (*Hordeum vulgare*), la **avena** (*Avena sativa*) o el **centeno** (*Secale cereale*), leguminosas como la **mielga** (*Medicago sativa*) con un alto valor proteico, el **carrizo** (*Phragmites australis*), o especies leñosas como el **romero** (*Rosmarinus officinalis*) y el **olmo** (*Ulmus minor*) que el ganado comía en el campo, o los restos de poda del **olivo** (*Olea europaea*) que el ganadero suministraba para su alimentación.

Las bellotas de la **carrasca** (*Quercus rotundifolia*) se han empleado para alimentar a los cerdos, aunque en este territorio este recurso no ha sido muy importante. A estos animales también se les preparaba una mezcla de la “hojuela” de la **oliva** (*Olea europaea*) -orujo obtenido después del tratamiento de las aceitunas para la extracción de aceite- con otras plantas como la **alfalfa** (*Medicago sativa*), la **remolacha** (*Beta vulgaris*) o los **nabos** (*Brassica rapa*).

Otras plantas, sin embargo, se emplean más frecuentemente para alimentar a los conejos. Este es el caso de la **cardancho** (*Sonchus oleraceus*) o la **corregüela** (*Convolvulus arvensis*). Los tallos tiernos del **hinojo** (*Foeniculum vulgare*) también se les daba a los conejos y se decía que la carne tenía mejor sabor.

Muy conocidos son los cañamones que son los frutos del **cañamo** (*Cannabis sativa*), que se proporcionan a los pájaros como alimento. Los tallos de la **vidarra** (*Clematis vitalba*), en cambio, se les daban de comer a las cabras lecheras.

### Plantas de uso en veterinaria

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

Era muy común que las caballerías, o el propio ganado ovino o vacuno, tuvieran heridas en las patas provocadas por transitar por el campo a través de la vegetación natural. Para ayudar a curar estas heridas, el pastor aplicaba sobre la zona afectada una cataplasma con elaborada con las flores de la **sabuquera** (*Sambucus nigra*) recogidas en primavera o las ramas de la **retama** (*Retama sphaerocarpa*) picadas.

Los gálbulos -“bolas”- del **enebro** (*Juniperus oxycedrus*) cocidos, dan lugar al denominado “aceite miera” que se aplicaba sobre las heridas que provocaba el esquileo en las ovejas, y principalmente sobre las zonas donde éstas desarrollaban la sarna, restregando este aceite obtenido para su eliminación.

En otras ocasiones, el problema para el pastor venía causado por la rotura de alguna pata de un animal de la ganadería. En estos casos, se entablillaba la pata con

ramas de **retama** (*Retama sphaerocarpa*), atándolo bien con tallos de **esparto** (*Stipa tenacissima*) verde. Después, este entablillado se secaba y quedaba rígido como si fuera “escayola”, hasta que la pata se arreglara del todo.

Cuentan algunos vecinos de Enguídanos que sabían cuando un burro o mula tenía lombrices intestinales porque “rechinaba los dientes”, esto es que hacía un ruido con la boca como respuesta a las molestias que le causaban estos parásitos. Algunos ganaderos, eliminaban estas lombrices introduciendo por el ano del animal un manojo de **juncos** (*Scirpus holoschoenus*) recién cogidos y untados de miel en la base “blanca” del tallo. Junto a los juncos, se extraen los parásitos, aliviando de esta forma al animal. Aunque el **acebo** (*Ilex aquifolium*) no aparece en Enguídanos, algunos vecinos conocen el uso de esta planta para el tratamiento de otros problemas intestinales de las caballerías cuando algún alimento les sentaba mal.

La **cerrillera** (*Dactylis glomerata*) se utilizaba para curar varias enfermedades oculares del ganado, pero requerían cierta experiencia y conocimiento debido a que el pastor debía introducir el tallo de esta planta por lo que denominan el “cielo de la boca” para que fuera efectivo el tratamiento.

Para la recuperación de las hembras de cerdo se empleaba el **fresno** (*Fraxinus angustifolia*). Se cocían unas cuantas ramas y se mezclaba con la comida de las cerdas para tranquilizarlas y así mejorar su recuperación.

Una amplia variedad de plantas eran utilizadas para desparasitar al ganado, bien aplicadas directamente sobre el animal o en los corrales donde se recogía y cobijaba. Algunos informantes destacan el mal olor de la **ruda** (*Ruta angustifolia*) que empleaban para ahuyentar a las moscas y a los parásitos de las ganaderías. Otro vecino de Enguídanos cuenta como la planta del **tabaco** (*Nicotiana tabacum*) que en algunas ocasiones se cultivaba en Enguídanos, se usaba para detectar infecciones en los animales porque las ovejas con piojos comían de la planta, cuando normalmente no lo hacían. Además, los propios tallos del tabaco, se echaban en los corrales para matar a los piojos.

Otra planta muy utilizada para eliminar las pulgas en el ganado era el **matapollo** (*Daphne gnidium*) que se debía esparcir por el suelo de los corrales, y cuando era más efectiva era durante el rocío de la mañana.

Para eliminar los parásitos de los gallineros se utilizaban otro tipo de especies, como el **asensio** (*Artemisia absinthium*) que se extendía por el suelo o el **manrubio** (*Marrubium supinum*) que se colgaba en los corrales de gallinas para la eliminación de los piojuelos que las molestaban.

Se conocen otros remedios para curar enfermedades del ganado que no están relacionados con las plantas, y que carecen de efectividad como el hecho de que pasando una vara de acero por debajo de la barriga de las bestias, se les curaba el dolor de tripa, o que cuando las caballerías se constipaban, se curaban con “camisas” de culebra rellenas de pan. También, algunos vecinos cuentan que el “tufo” -olor- del estiércol curaba a las ovejas de cualquier enfermedad. Asimismo, el olor de las ovejas, era beneficioso para los caballos.

### **Construcción de cercas y corrales para el ganado**

La construcción de corrales y cercados para recoger al ganado, incluso chozos para los propios pastores, requería la utilización de ramas de **sabina mora** (*Juniperus phoenicea*) que se colocaba en “haces”. Estas construcciones se cubrían con ramas de **retama** (*Retama sphaerocarpa*). Otros corrales sin embargo, se construían de adobe (barro y paja), pero también se cubrían con ramas de retama para evitar su deterioro a causa de las inclemencias climatológicas.

Para evitar la entrada de animales salvajes como los zorros o los lobos en los corrales donde se encontraba el ganado, se colocaba en las partes altas de las paredes unas matas de **aliaga** (*Genista scorpius*) que por su estructura espinosa evitaba la entrada de este tipo de animales.

Otra de la función de la **sabina** y la **retama** en las ganaderías, era la de la fabricación de las camas para el ganado ovino, principalmente a las crías. Con este fin también se utilizaban haces de **junco** (*Scirpus holoschoenus*). Toda esta materia vegetal se recogía después junto al estiércol, y se usaba para el abono de los cultivos, aportando al estiércol una calidad añadida.

### **Fabricación de utensilios agropecuarios**

En la fabricación de los aperos de labranza se empleaba la madera de muchas de las especies del entorno como la madera de la **noguera** (*Juglans regia*) con la que

se fabricaban los yugos o la **cornicabra** (*Pistacia terebinthus*) para fabricar las llamadas “costillas” de los aperos, que se acoplaban a las bestias de tiro. Otro tipo de madera muy utilizada para la fabricación de todo tipo de aperos agrícolas era la de **sabina mora** (*Juniperus phoenicea*) y **carrasca** (*Quercus rotundifolia*), aunque ésta última junto a la de **olmo** (*Ulmus minor*) era empleada principalmente en la elaboración de las ruedas de los carros. Con la madera del **pino** (*Pinus sp. pl.*) se fabricaban otros elementos como el timón de los aperos (LUJÁN, 2009).

La **carrasca** (*Quercus rotundifolia*) también se empleaba para la obtención de los astiles de utensilios agrícolas como picos, azadas, palas, etc. Pero la madera más apreciada para este fin era la de **cornicabra** (*Pistacia terebinthus*) que es una madera muy dura que no se astilla, ideal para este tipo de uso, aunque si se requería más resistencia se empleaba también la **sabina mora** (*Juniperus phoenicea*). El badajo de los cencerros se tallaba con la madera de las ramas del **buje** (*Buxus sempervirens*).

El **esparto** (*Stipa tenacissima*) era muy apreciado, y aún se sigue utilizando, por su utilización en cestería, y muy importante en la confección de cuerdas para atar las mieses (paja) y la fabricación de serones para los burros, espuestas, cestos, etc. muy usados en las distintas tareas del campo. Los aparejos de las mulas también se elaboraban utilizando el cáñamo (*Cannabis sativa*) cultivado en Enguítanos, para lo que se machacaba la planta seca para la obtención de fibras con las que se hacían los tejidos.

Las ramas de la **retama** (*Retama spaerocarpa*) se utilizaban como látigo para la doma de burros y caballos.

### Plantas con uso cinegético

En Enguítanos, se han encontrado plantas que los vecinos utilizaban como cebo para la pesca. Con este fin se utilizaban los higos de las **higueras** (*Ficus carica*) tan abundantes en el territorio, así como las “ovas” -diferentes tipos de algas- que se formaban en las charcas, estanques y remansos de agua.

Otras partes de las plantas utilizadas como cebo, en este caso para la pesca concreta de barbos como cuenta algún informante, son los frutos de las **zarzamoras** (*Rubus ulmifolius*) o las semillas del **maíz** (*Zea mays*).

## E) PLANTAS EMPLEADAS PARA USOS DOMÉSTICOS

No sólo los ganaderos y agricultores daban utilidad a las plantas de su entorno, también las amas de casa poseen un interesante conocimiento de las propiedades de las especies que se encontraban en los alrededores del municipio y que empleaban para solucionar muchas de las situaciones cotidianas que surgían en las casas.

### Limpieza del hogar

Varias eran las especies vegetales utilizadas para la fabricación de escobas de distinto tipo. Con el **carrizo** (*Phragmites australis*) se hacían escobas antes de que la planta espigara. Otras escobas de menor tamaño eran las que se fabricaban con el **ciacillo** (*Agrostis nebulosa*) que servían para limpiar el polvo de las casas y frecuentemente, para enjalbregar los muros con cal.

Otras escobas más “bastas” que normalmente se utilizaban en las eras para las tareas agrícolas son las fabricadas con las **cabezuelas** (*Mantisalca salmantica*) y con la **ajonjera** (*Chondrilla juncea*), aunque ésta última daba lugar a escobas de menor tamaño empleadas para barrer el cereal después de trillar porque con este tipo de escoba no se arrastraba la tierra.

### Insecticidas y perfumes domésticos

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

Muchas de las técnicas de eliminación de insectos están referidas a la protección de la ropa en los armarios como es el **desmayo** (*Eleagnos angustifolia*) cuyas ramas se introducen en los armarios, al igual que la **sabina mora** (*Juniperus phoenicea*) y el **espliego** (*Lavandula latifolia*) que se empleaban para ahuyentar a las polillas.

Otras plantas, sin embargo, se introducían en los armarios para perfumar la ropa, tal era el caso del **hinojo** (*Foeniculum vulgare*) y el **enebro** (*Juniperus oxycedrus*). Algún vecino de Enguídanos cuenta que en ocasiones, el **azafrán** (*Crocus sativus*) se guardaba junto a la ropa, por lo que en las procesiones olían todos los trajes a azafrán.

### Plantas decorativas

Algunas plantas se han utilizado o se siguen utilizando en la actualidad como decoración en las casas. Por ejemplo, los vecinos de Enguídanos cuentan que algunas de las plantas más utilizadas como decoración eran la **cebada** (*Hordeum vulgare*) o el **albardín** (*Lygeum spartum*) que se colocaba en seco en jarrones, o el **cardo** (*Silybum marianum*) cuyas “pencas” se empleaban para la elaboración de centros florales.

Otra especie que también se empleaba como ornamental es el **rabo de gato** (*Sideritis sp. pl.*) junto a otras labiadas aromáticas como el **romero** (*Rosmarinus officinalis*), el **espliego** (*Lavandula latifolia*), etc. que además de adornar cuando estaban floridas -principalmente en primavera-, daban un buen aroma en las casas.

Pero en muchas ocasiones se recogía cualquier planta florida que llamara la atención y que se pudiera regalar como es el caso de las **violetas** (*Viola sp.*) que en primavera eran recogidas por un vecino de Enguídanos y las regalaba a las mujeres para “ligar” con ellas.

### Plantas textiles y tintóreas

Para la confección de tejidos se han obtenido algunas referencias como la utilización del **cañamo** (*Cannabis sativa*) del cual se obtenían fibras textiles que después se empleaban para tejer ropa. También se utilizaba el **lino** (*Linum usitatissimum*) para la fabricación de tejidos.

Los vecinos de Enguídanos utilizaban varias plantas de su entorno para dar coloración a los tejidos. En este sentido, se empleaban especies como el **zumaque** (*Rhus coriaria*) cuyas hojas y frutos se utilizaban con este uso. Otra planta tintórea es la **noguera** (*Juglans regia*) dando lugar a color caoba, así como el **azafrán** (*Crocus sativus*) que también se empleaba para tinter la ropa.

Cuando se guardaba luto a algún familiar, se empleaban las “bolillas” -frutos- de los **palillos** (*Rubia tinctoria*) como tinte de color negro para transformar todas las ropas de color.

### **Fabricación de utensilios domésticos**

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

Las ramas de la **retama** (*Retama sphaerocarpa*) se utilizaban para el relleno de los colchones en las camas de la casa.

### **Plantas utilizadas en perfumería y cosmética**

En las laderas del municipio de Enguídanos y en los claros de las extensas masas de pinar, cobran importancia los matorrales dominados por especies aromáticas empleadas frecuentemente en decoración y en perfumería. Las plantas aromáticas que podemos encontrar en Enguídanos son la **morquera** (*Satureja intricata* subsp. *gracilis*), el **tomillo** (*Thymus vulgaris*), la **salvia** (*Salvia lavandulifolia*), y las especies más importantes empleadas en perfumería son el **espliego** (*Lavandula latifolia*) y el **romero** (*Rosmarinus officinalis*).

En otro tiempo, la extracción de esencia del **espliego** y el **romero** cobró gran importancia en el municipio e incluso formó parte de un importante recurso económico para los vecinos de Enguídanos. Como prueba de esta actividad, todavía persiste un gran caldero en una zona cercana a la “Playeta de Enguídanos” adyacente al río Cabriel.

Las plantas recolectadas se quemaban en el caldero del río, ascendiendo los vapores que se hacían pasar por un tubo que se encontraba en contacto directo con el agua fría del río, condensándose así la esencia del espliego y del romero que se extraía para posteriormente fabricar perfumes y colonias de uso doméstico. El utensilio completo para la extracción de la esencia constituía un alambique.

En Enguídanos, concretamente cobraba una gran importancia la recogida del espliego durante la estación primaveral. Después los burros y mulas cargaban el espliego recogido y lo transportaban al río donde estaba el alambique. Otras personas del pueblo vendían parte de este espliego en otras zonas donde escaseaba este tipo de plantas aromáticas y se vendía principalmente en las fiestas. Los vecinos de Enguídanos recuerdan con gran nostalgia esta actividad que actualmente ha perdido importancia, debido a que cuentan que durante la época de recogida, se “inundaba” todo el pueblo al aroma del espliego.

En cosmética e higiene también se han utilizado algunas plantas como es el **enebro** (*Juniperus oxycedrus*) del cual, cociendo sus “bolas” se extrae el denominado champú de “ebrea”. La fabricación de jabón se realizaba a partir de un aceite extraído de las almendras del **almendro amargo** (*Prunus dulcis var. amara*). De las nueces de la **noguera** (*Juglans regia*) también se extrae un aceite que se emplea en diferentes cremas cosméticas.

### **Plantas fumables**

En otra época con menos recursos económicos de los que disponemos actualmente, o “para aprender a fumar en la juventud” como dice algún vecino de Enguídanos, se recurría a algunas plantas del entorno para fabricar cigarrillos y poder fumar.

En algunas huertas del municipio se cultivaba algo de **tabaco** (*Nicotiana tabacum*) con el cual se fabricaban cigarrillos, pero también se empleaban otras especies vegetales cultivadas en la huerta como la planta de la **patata** (*Solanum tuberosum*) o la **tomatera** (*Solanum lycopersicum*), cuyas hojas se dejaban secar y luego se fumaban.

También se recurría a plantas silvestres para fumar. Una planta cuyo uso era muy extendido es la **cresta de gallo** (*Salvia verbenaca*) cuyas hojas se dejaban secar o se tostaban. El tronco del **romero** (*Rosmarinus officinalis*) se pelaba y se dejaba secar para después fabricar cigarrillos.

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

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

### **Las plantas en los juegos tradicionales**

En el contexto de los juegos y celebraciones populares, se utilizaban algunos instrumentos musicales que se fabricaban con alguna parte de las plantas como es el caso de la **calabaza** (*Cucurbita pepo*) con cuyo fruto se hacían diversos instrumentos musicales. Con el tallo de la **caña** (*Arundo donax*) se construía una especie de flauta que se hacía sonar con una lengüeta de **pino** (*Pinus sp. pl.*).

Aunque más conocida en otras regiones españolas, para la fabricación de las zambombas se empleaba la vejiga de los cerdos adecuadamente tratada.

Otros utensilios que construían los propios niños eran por ejemplo las peonzas que se hacían con bellotas de **carrasca** (*Quercus rotundifolia*). La bellota se cortaba por la parte superior y se clavaba un “palillo” de forma que se pudiera dar vueltas con la mano, para competir entre los niños y ver quién la hacía bailar durante más tiempo.

Las bellotas también se utilizaban como petardos porque al tirarlas al fuego, éstas explotaban de forma estridente. De la misma forma se utilizaban las castañas, porque aunque en este territorio no aparecen **castaños** (*Castanea sativa*), se conocía esta característica.

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

Algunos niños para asustar a otros se escondían dentro de un **olmo** (*Ulmus minor*) hueco que había en Enguídanos, saliendo ruidosamente a su paso. También se empleaban **calabazas** (*Cucurbita maxima*) para el día de Todos los Santos, se vaciaban, se hacían unos agujeros y se metía dentro una vela.

En algunos juegos que se practicaban como el de “La Tranca” se jugaba con un palo de **retama** (*Retama sphaerocarpa*) o de **olivo** (*Olea europaea*), aunque a falta de éstos, podía ser de otra planta. Otro de los juegos famosos de los niños de la época era el de “La Taba” que presenta una gran antigüedad. Se jugaba tirando la taba -hueso de un animal- a semejanza de un dado.

Otro de los juegos era el de “Escarfollar panochas” que se llevaba a cabo con mazorcas -panochas- de **maíz** (*Zea mays*) y consistía en pelar los granos de la mazorca y comprobar el color del grano que iba saliendo. Si el grano de maíz era negro correspondía dar un pellizco a la persona que lo hubiera sacado, si salía de color amarillo correspondía un beso.

### **Plantas utilizadas en festividades religiosas**

Algunas de las plantas más utilizadas en las fiestas religiosas del municipio de Enguídanos son el **buje** (*Buxus sempervirens*) y el **romero** (*Rosmarinus officinalis*) que aún se esparcen por las calles del pueblo, con el fin de engalanarlas cuando se realizan procesiones como la de San Roque -16 de agosto- y la de San Blas -3 de febrero- (patrones de Enguídanos), o las distintas procesiones celebradas durante El Corpus Christi. Otras plantas aromáticas como el **cantueso** (*Lavandula pedunculata*) se utilizan para decorar los pasillos de la iglesia durante la fiesta de Pentecostés, celebrada uno de los últimos domingos del mes de mayo.

El Domingo de Ramos, al igual que en otros muchos municipios castellano-manchegos, son bendecidas las ramas del **olivo** (*Olea europea*) y se colocan en las ventanas de las casas con el fin de protegerlas. En muchas ocasiones, estas ramas después se queman y se utilizan el Miércoles de Ceniza del año siguiente. Otra singularidad del olivo, como nos cuenta el párroco, don Jesús, es que el aceite extraído de las aceitunas se extendía sobre los cuadros de la iglesia para proteger su pintura del paso del tiempo.

Diversas plantas se emplean para la decoración durante la celebración de la Semana Santa de Enguídanos. Las más conocidas son las albricias, que son ramos elaborados con las ramas y las hojas de diferentes especies como es el **desmayo** (*Eleagnos angustifolia*), el **madroño** (*Arbutus unedo*) o el **sauce llorón** (*Salix babylonica*). Antiguamente, se adornaban las calles del pueblo con ramas de **endrino** (*Prunus spinosa*) y además se cultivaba **azafrán** (*Crocus sativus*) en las huertas, el cual también se empleaba en ocasiones en Semana Santa como ornamentación.

El domingo de Resurrección se adornaba la plaza de Enguídanos con arcos de **sabina mora** (*Juniperus phoenicea*) y con árboles frutales que los mozos podían arrancar directamente de los huertos del pueblo sin previo consentimiento del dueño del terreno (LUJÁN, 2005).

Las ramas de la **sabina mora** (*Juniperus phoenicea*), también se empleaban para hacer hogueras el día antes de la Inmaculada Concepción, celebrada el 8 de diciembre, cuya tradición se ha perdido actualmente. También algunos informantes cuentan que el día de San Juan Bautista -24 de junio- muchas mujeres se restregaban la planta del **cañamo** (*Cannabis sativa*) por el pelo, costumbre que actualmente tampoco se continúa.

Existe una gran tradición en las fiestas navideñas de Enguídanos, de colocar un **pino** (*Pinus sp. pl.*) en la plaza de Enguídanos, que previamente ha sido cortado del entorno. Este pino es de gran tamaño y se mantiene durante toda la navidad muy adornado hasta la noche de San Antón -17 de enero- cuando se hace leña y se prepara una gran hoguera donde se acerca la gente del pueblo a cenar alrededor de la misma. En muchas de las casas de los vecinos de Enguídanos también se recoge un pino de menores dimensiones y se coloca adecuadamente adornado con los elementos típicos navideños. Las hojas de la **platanera** (*Platanus x hispanica*) se utilizan frecuentemente para el adorno de los centros de pascua navideños.

Unas semanas antes de navidad, concretamente el día 8 de noviembre, se celebra otra fiesta en la cual se hacen hogueras en las que se emplea madera de distintas especies arbóreas y arbustivas.

En otras festividades desligadas de la tradición religiosa, también eran importantes los recursos botánicos del entorno del municipio de Enguídanos. Tal es el caso del día 30 de mayo en el que los Quintos de cada año elaboraban las enramadas

o “enramás” con ramas de **madroñera** (*Arbutus unedo*), **espino** (*Crataegus monogyna*), **buje** (*Buxus sempervirens*) y sauce, principalmente **sauce llorón** (*Salix babylonica*). Estos elementos decorativos, junto a arcos de **sabina** (*Juniperus phoenicea*) y **melocotonero** (*Prunus persica*), se colocaban en las puertas de la casa de la chica a la que pretendían. Si el muchacho era del agrado de la familia se le daba un suculento manjar en señal de aceptación, mientras que si no lo era, las ventanas permanecían cerradas y la chica no podía ver al mozo.

También cuentan algunos vecinos, que en las casas de las que eran consideradas las peores familias de Enguítanos –con mala fama-, los Quintos les colocaban en las puertas unas ramas de otras especies vegetales menos vistosas con carácter ofensivo.

### Las plantas en el refranero y romancero popular

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

*Blanco fue mi nacimiento  
verde mi niñez  
roja mi mocedad  
y negra mi vejez.*

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

*Remolino remolino,  
si vas a la huerta,  
tráeme un pepino.*

Otro de los dichos, mantiene relación con la forma de eliminar las manchas en los tejidos que provocaban algunos frutos:

*Mancha de mora con otra mora se quita  
Mancha de tomate, con un tomate maduro se quita.*

## Plantas legendarias y ejemplares singulares

Los árboles de mayor envergadura del término municipal de Enguídanos, son por la altura, el **chopo** (*Populus nigra*) y la **noguera** (*Juglans regia*) y por la anchura también es relevante el **álamo** (*Populus alba*). Enguídanos presenta varios individuos de excepcional porte, principalmente localizados en el entorno de Las Chorreras. En las plantaciones que se realizaron en la Central Lucas Urquijo, aparecen varios ejemplares ornamentales de gran tamaño, que aunque de origen alóctono no deben ser menospreciados, como es el caso de **cipreses** (*Cupressus macrocarpa*) y **cedros** (*Cedrus atlantica*, *C. libani*).

En las huertas cercanas al municipio y en la aldea del Charandel, destaca la singularidad de algunas **nogueras** (*Juglans regia*), **sabuqueras** (*Sambucus nigra*) y árboles frutales como los **cerezos** (*Prunus avium*), **manzanos** (*Malus domestica*) y **perales** (*Pyrus communis*)...

Aunque la población de olmos ha sido muy afectada por la grafiosis, antiguamente en Enguídanos había muchos **olmos** (*Ulmus minor*) de ahí que una calle del municipio posea el nombre de Calle del Olmo. También se podían encontrar **olivos** (*Olea europaea*) e **higueras** (*Ficus carica*) en algunas calles.

Existen en el término municipal varios **pinos carrascos** (*Pinus halepensis*) de gran singularidad por su tamaño. En el entorno del embalse de Contreras, destacan varias **sabinas albares** (*Juniperus thurifera*) muy antiguas que pueden llegar a tener hasta 1000 años, debido a que son especies muy longevas.

## G) PLANTAS CON CARÁCTER SUPERSTICIOSO O MÁGICO

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

Muchas plantas eran empleadas de forma mágica para remediar algunos problemas como el de las verrugas, cuya eliminación ha requerido el uso de varias especies. Se pensaba antiguamente que escondiendo en un lugar determinado el mismo número de “bolillas” de **enebro** (*Juniperus oxycedrus*) o incluso de **sabina** (*Juniperus phoenicea*) que verrugas se tenían, y no volviendo a pasar por ese sitio, éstas desaparecían completamente. Si se pasaba por el lugar en el que se habían escondido, no era efectivo el remedio. Este mismo método se podía llevar a cabo con la **retama** (*Retama sphaerocarpa*), aunque en este caso, la técnica más extendida es la de realizar el mismo número de nudos en las ramas de la retama que verrugas se quieran eliminar.

En el caso de las hemorroides, también existen diferentes técnicas un tanto “singulares” para su eliminación como es el de recoger 7 “bolas” de **sabina** (*Juniperus phoenicea*) -siempre deben de ser impares- y llevarlas guardadas en el bolsillo. También se empleaban con este mismo fin las fructificaciones del **ciprés** (*Cupressus sp.*), aunque esta planta alóctona es menos común en el municipio y sólo aparece en las zonas donde ha sido plantada. Para prevenir las rozaduras y “escocíos” se colgaba en el cuello un trocito del tallo del **cardo corredor** (*Eryngium campestre*) atado a un cordón. También se colocaba directamente en los pies para curar heridas.

Para calmar los dolores de muelas también existían diferentes remedios como era guardar unas cuantas nueces pequeñas de la **noguera** (*Juglans regia*) en el bolsillo o colgarse un trocito de corcho de **alcornoque** (*Quercus suber*) en el cuello. El primer remedio sería el más extendido debido a que existe una gran representación de los nogales, principalmente en las huertas de Enguídanos; mientras que el alcornoque no se encuentra presente en término municipal, siendo traído el corcho de otros lugares.

El **junco** (*Scirpus holoschoenus*) se empleaba para eliminar las lombrices intestinales que eran frecuentes en los niños. Se pensaba que desaparecían realizando nudos en sus tallos.

En el ambiente veterinario, se creía que el **rusco** o **acebo** como lo llaman algunas personas de Enguídanos (*Ruscus aculeatus*), curaba los problemas intestinales de los animales cuando se les “hinchaba la tripa”. Para su curación, únicamente se debía pasar una rama de esta planta por debajo de la tripa.

Las personas más supersticiosas, que creían en el “mal de ojo” utilizaban distintas técnicas populares para intentar alejarlo. En Enguídanos, la **ruda** o **ruta** (*Ruta angustifolia*) se quemaba en un caldero que posteriormente se colgaba en la casa, evitando así llegar a tener el “mal de ojo”. Otra planta utilizada contra el “mal de ojo” es la **olivilla** (*Phyllirea angustifolia*) para lo cual se empleaban sus tallos.

Por último, existía una tradición que se llevaba a cabo por parte de algunas personas como consulta para saber si el amor hacia algún chico o chica era correspondido. Para ello, se masticaba la llamada “**hoja del amor**”, hoja de la **coronilla** (*Coronilla scorpiodes*), y se pegaba en el brazo mientras se recitaba la siguiente poesía:

*Una hoja de amor me puse  
por ver si tú me querías,  
si me queréis,  
que me salga una ampolla más grande que el mediodía.*

Si a continuación salía una ampolla en el brazo, quería decir que el amor era correspondido por el chico o la chica deseada. Este acto se realizaba en primavera cuando aparece la coronilla en los campos de Enguídanos.

## H) PLANTAS TÓXICAS

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

En este sentido, los vecinos de Enguídanos conocen varias especies vegetales que son tóxicas como es la **ruda** (*Ruta angustifolia*) planta muy tóxica que e incluso resulta abortiva, la **cicuta** (*Conium maculatum*) que es tóxica tanto para los humanos como para los animales y el **laurel** (*Laurus nobilis*) que se utiliza para la condimentación de comidas, pero que su utilización en grandes cantidades puede resultar también un tanto tóxica. La **higuera** (*Ficus carica*) produce un látex -“savia”- que al entrar en contacto con la piel de las personas, puede producir problemas dermatológicos dependiendo de la sensibilidad de las personas.

El principal conocimiento de las plantas tóxicas del entorno está relacionado con aquéllas plantas que ingeridas por el ganado, provoca intoxicaciones en los animales. Una de las plantas más conocidas por su toxicidad para los conejos es la **cañota** (*Thapsia villosa*). El ganado ovino, sin embargo se intoxicaba con la ingestión en “avaricia” de **ababoles** (*Papaver rhoeas*) que les sienta mal e incluso pueden “explotar”, muriendo a consecuencia de esta planta. Un informante cuenta que la ingestión de ababoles resulta aún más peligrosa cuando se recortaban y volvían a crecer. Pero en Enguídanos aparecen unos **ababoles pequeños** (*Adonis aestivalis* subsp. *squarrosa*) más peligrosos aún para el ganado que los consumía. El pastor jubilado que conocía bien estos ababoles destaca que esta especie aparecía durante la primavera, pero que actualmente escasea en el término municipal de Enguídanos.

Las “bolillas” -frutos- de la **retama** (*Retama sphaerocarpa*) también producían efectos tóxicos en el ganado que se alimentaba de ellas, “emborrachándose” pero sin llegar a morir. Las **lechetreznas** (*Euphorbia sp. pl.*) tampoco eran apreciadas por el ganado para su alimentación. Las plantas con las que sí morían los animales al ser ingeridas, son los “**tramusos**” -**altramuces**- (*Lupinus sp. pl.*).

## 5 VALORACIÓN DE LOS RESULTADOS

El catálogo florístico de Enguñados comprende un total de 763 especies (ROJO, 2007). Del conjunto de estas especies, en este trabajo se han recopilado usos y aprovechamientos para un total de 138 especies, lo que constituye el 17,5 % de la flora del territorio, de estas, 43 son especies cultivadas con fines ornamentales o agrícolas, y el resto son especies autóctonas. Además, se ha recopilado el uso de tres especies que no están presentes en el término municipal (el acebo -*Ilex aquifolium*-, el alcornoque -*Quercus suber*- y el castaño -*Castanea sativa*-) y el uso culinario de 9 setas.

Del conjunto de las 138 especies que componen el catálogo de plantas de interés etnobotánico se han determinado un total de 395 usos o aprovechamientos ya que una especie puede ser utilizada con diferentes fines.

Las especies incluidas en este catálogo etnobotánico forman parte de 53 familias taxonómicas -fig. 5.1-, de las cuáles las más representadas son: *Compositae*, *Labiatae*, *Rosaceae*, *Gramineae*, *Umbelliferae*, *Leguminosae*, *Liliaceae*, *Cupressaceae*, *Pinaceae*, *Papaveraceae*, *Fagaceae*, *Solanaceae* y *Salicaceae*.

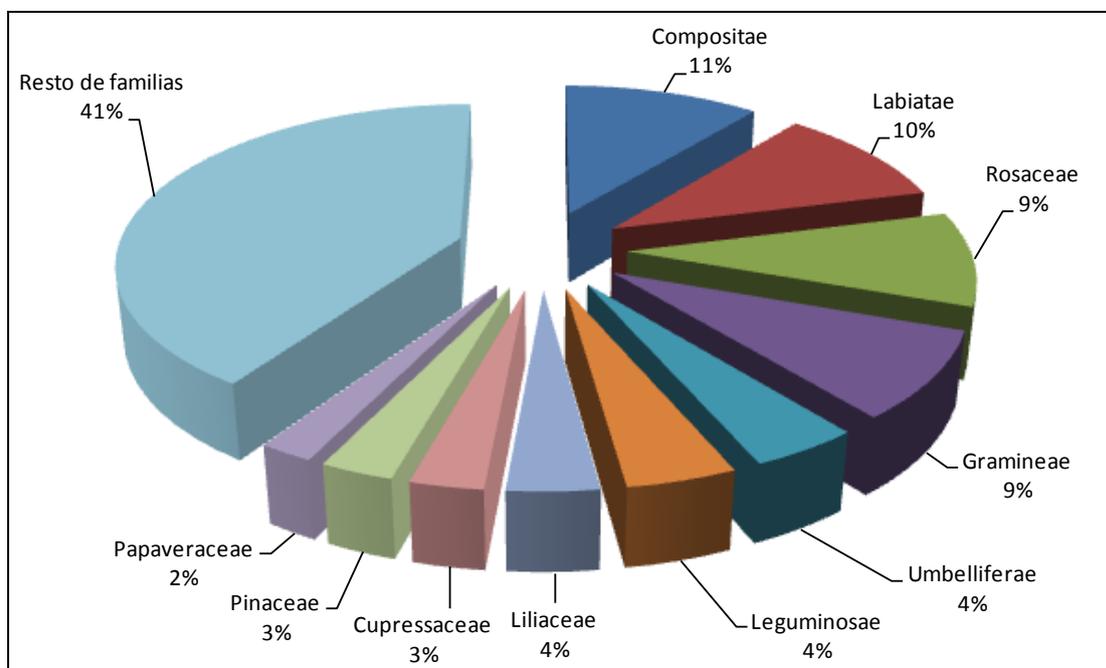


Fig. 5.1 Distribución porcentual de las 10 familias con mayor número de taxones con algún tipo de uso etnobotánico, respecto al total.

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

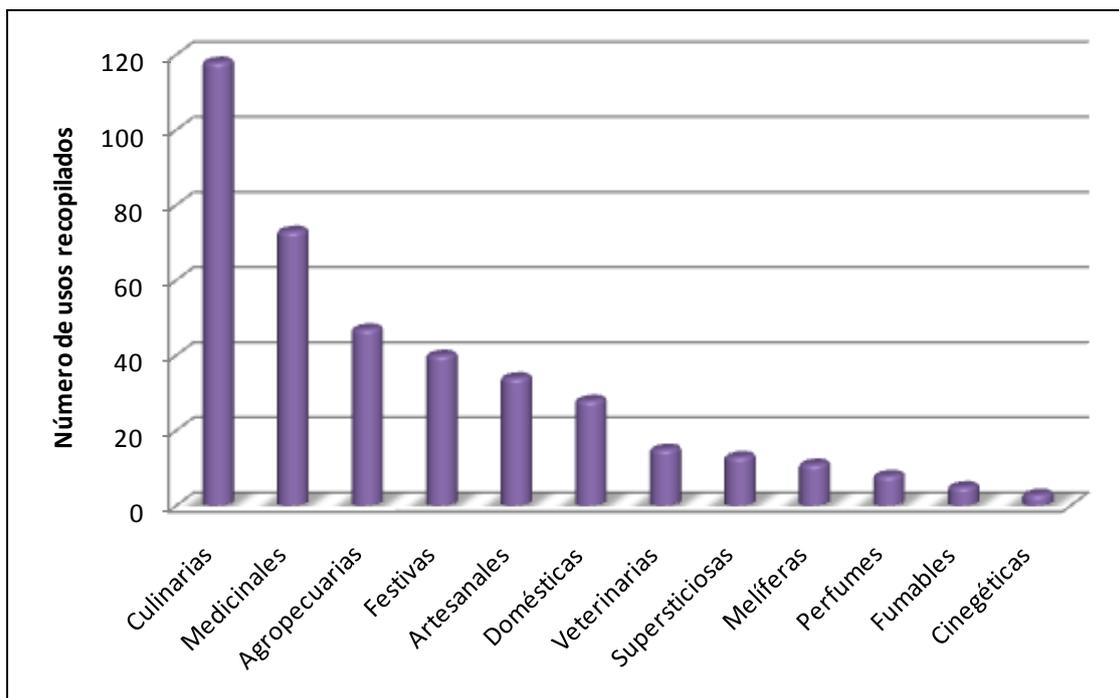


Fig. 5.2 Número de usos recopilados para cada categoría de usos y aprovechamientos etnobotánicos

Como se puede observar los usos para los que se han obtenido más referencias son el culinario y el medicinal entre 60 y 120 referencias; seguido del uso en la agricultura y la ganadería, el uso en fiestas y juegos del municipio, el empleo de plantas en elementos artesanales y el uso de las plantas en el ámbito doméstico. El resto poseen menos de 20 tipos de usos (veterinarios, supersticiosos, melíferos, uso en perfumería y cosmética, fumables y cinegéticos) debido a que además son clases de usos más específicos que los anteriores.

Además, se han recopilado 10 plantas que los vecinos de Enguïdanos reconocen como tóxicas para personas o animales. Estas plantas son el ababol pequeño (*Adonis aestivalis* subsp. *squarrosa*), la cicuta (*Conium maculatum*), las lechetreznas (*Euphorbia* sp. pl.), la higuera (*Ficus carica*), el laurel (*Laurus nobilis*), los altramuces -tramusos- (*Lupinus* sp.), el ababol (*Papaver rhoeas*), la retama (*Retama sphaerocarpa*), la ruda (*Ruta angustifolia*) y la cañota (*Thapsia villosa*).

## **6 CONCLUSIONES**

El estudio etnobotánico muestra la riqueza de la flora y la importancia que el uso de las plantas ha tenido en el municipio de Enguídanos. Esta información constituye una muestra del saber popular asociado al mundo rural, pone de manifiesto el interés por la recopilación, recuperación y revalorización de los conocimientos etnobotánicos de la población, para la conservación de la propia cultura rural y su adecuada difusión a las futuras generaciones. Además, los resultados que se derivan de este trabajo pueden ser utilizados por los propios ciudadanos y como base de conocimiento para la elaboración de futuros planes de actuación dentro de los programas de desarrollo rural sostenible del territorio y promover la conservación del medio natural.

## 7 BIBLIOGRAFÍA

- Antón Polo, N. 2007. *Topoguía GR 66 Sector D: Valle del Cabriel, valor natural*. Ed. Baquiano (Cuenca). 96 p.
- Benítez Cruz, G. 2009. *Etnobotánica y etnobiología del poniente granadino*. Tesis doctoral inédita. Facultad de Farmacia. Departamento de Botánica. Universidad de Granada.
- Bolòs, O.; Vigo, J.; Masalles, R. & Ninot, J. M. 1990. *Flora manual dels Països Catalans*. Ed. Pòrtic. Barcelona.
- Bolòs, O. & Vigo, J. 1984-2001. *Flora dels Països Catalans*. Ed. Barcino. Barcelona.
- Castroviejo, S. & al. (eds.). 1986-2009. *Flora ibérica*. Real Jardín Botánico (CSIC). Madrid.
- Cuéllar, J. 2006. *Patrimonio histórico y natural en los pueblos conquenses del Valle del Cabriel*. Ed. La Pesquera (Cuenca). Asociación de Municipios Ribera del Cabriel. 141 p.
- Fajardo, J.; Verde, A.; Rivera, D. & Obón, C. 2007. *Etnobotánica en la Serranía de Cuenca: las plantas y el hombre*. Diputación provincial de Cuenca. Cuenca. Serie Naturaleza, Núm 2. 528 p.
- García Canseco, V. 1996. *Las Hoces del Cabriel*. Ed. Lunwerg (Barcelona). 59 p.
- Información de Montes y Vías Pecuarias de Castilla-La Mancha (IMOVIP): [http://pagina.jccm.es/maydr/imovip/index\\_imv.php](http://pagina.jccm.es/maydr/imovip/index_imv.php)
- Gil Pinilla, M. 1995. *Estudio etnobotánico de la flora aromática y medicinal del término municipal de Cantalojas (Guadalajara)*. Tesis doctoral. Universidad Complutense de Madrid.
- Instituto de Estadística de Castilla-La Mancha (IES): [www.ies.jccm.es](http://www.ies.jccm.es)
- Instituto Tecnológico GeoMinero de España. 1975. Mapa geológico (escala 1:50000). Explicación de la hoja nº 664 (Enguídanos). Servicio de publicaciones del Ministerio de Industria y Energía. Madrid.
- Instituto Tecnológico GeoMinero de España. 1975. *Mapa geológico (escala 1:50000). Hoja 664 (Enguídanos)*. Servicio de publicaciones del Ministerio de Industria y Energía. Madrid.
- Luján, A. 2006. *Historia de Enguídanos*. Dilema. Madrid. 113 p.
- Luján, A. 2009. *Historia, tradiciones, costumbres y paisajes característicos de Enguídanos*. Dilema. Madrid. 275 p.
- Martin, G. J. 2004. *Ethnobotany. A methods manual*. People and plants conservations series. WWF, Earthscan Publications, U. K.

- Mateo Sanz, G. & Crespo, M. B. 2003. *Manual para la determinación de la flora valenciana*. 3ed. Monografías Flora Montibérica 4. Alicante-Valencia.
- Parada i Soler, M. 2007. *Estudi etnobotànic de L-Alt Empordà*. Tesis doctoral. Universitat de Barcelona.
- Pinto Carvalho, A. M. 2005. *Etnobotànica del Parque Natural de Montesinho*. Plantas, tradición y saber popular en un territorio del nordeste de Portugal. Tesis doctoral. Universidad Autónoma de Madrid.
- Rivas-Martínez, S. 2007. Mapa de series, geoserias y permaserias de vegetación de España, Mapa de vegetación potencial de España. Parte I. *Itinera Geobotánica* 17: 5-436 p.
- Rojo, J. 2007. *Estudio de la flora y la vegetación de Enguídanos (Cuenca)*. Proyecto Fin de Carrera inédito. Universidad de Castilla-La Mancha.
- Schultes, R. E. 1997. The importance of ethnobotany in environmental conservation. Monografías del Jardín Botánico de Córdoba. 5. 157-164 p.
- Urios, V. & Menargues, A. 2005. El río Cabriel: la singularidad de un espacio fluvial y propuesta de creación de una reserva de la Biosfera. En: *I Jornadas sobre la Gestión de los Espacios Fluviales*. Actas de las jornadas, Iniesta y Minglanilla (Cuenca), 21, 22 y 23 de octubre de 2004. Ed. La Pesquera (Cuenca). Asociación de Municipios Ribera del Cabriel.
- Verde, A.; Rivera, D. & Obón, C. 1998. *Etnobotánica en las sierras de Segura y Alcaraz: las plantas y el hombre*. Instituto de estudios albacetenses de la Excm. Diputación de Albacete. Serie 1. Estudios. Núm. 102. 351 p.
- Villar Pérez, L. 1997. Panorámica de la etnobotánica en España (Pirineos y noroeste peninsular). Monografías del Jardín Botánico de Córdoba. 5. 165-177 p.

## 8 ÍNDICE DE NOMBRES VERNÁCULOS LOCALES

### Plantas

#### **A**

Ababol pequeño	<i>Adonis aestivalis</i> L. subsp. <i>squarrosa</i> (Steven) Nyman
Acebo	<i>Ilex aquifolium</i> L.
Rusco, acebo	<i>Ruscus aculeatus</i> L.
Achicoria	<i>Cichorium inthybus</i> L.
Ajo	<i>Allium sativum</i> L.
Ajo porro	<i>Allium sp. pl.</i>
Ajonjera	<i>Chondrilla juncea</i> L.
Aladierno	<i>Rhamnus alaternus</i> L.
Albahaca	<i>Ocimum basilicum</i> L.
Albardín	<i>Lygeum spartum</i> L.
Albaricoquero	<i>Prunus armeniaca</i> L.
Alcornoque	<i>Quercus suber</i> L.
Aliaga, abulaga	<i>Genista scorpius</i> (L.) DC.
Almendro	<i>Prunus dulcis</i> (Mill.) D.A. Webb var. <i>dulcis</i>
Almendro amargo	<i>Prunus dulcis</i> (Mill.) D.A. Webb var. <i>amara</i> (L. ex C.F. Ludw.) Buchheim in Zander
Amapola/Ababol	<i>Papaver rhoeas</i> L.
Anís	<i>Pimpinella anisum</i> L.
Árnica	<i>Inula montana</i> L.
Asensio	<i>Artemisia absinthium</i> L.
Avellanero	<i>Corylus avellana</i> L.
Avena	<i>Avena sativa</i> L.
Azafrán	<i>Crocus sativus</i> L.

#### **B**

Berro	<i>Rorippa nasturtium-aquaticum</i> (L.) Hayek
Buje	<i>Buxus sempervirens</i> L.

#### **C**

Calabaza	<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne
----------	----------------------------------

<b>Caléndula</b>	<i>Calendula arvensis</i> L.
<b>Cantueso</b>	<i>Lavandula stoechas</i> L. subsp. <i>pedunculata</i> (Miller) Samp. ex Rozeira
<b>Caña</b>	<i>Arundo donax</i> L.
<b>Cañamo, Cañamones</b>	<i>Cannabis sativa</i> L.
<b>Cañota</b>	<i>Thapsia villosa</i> L.
<b>Cardancho</b>	<i>Sonchus oleraceus</i> L.
<b>Cardillos</b>	<i>Scolymus hispanicus</i> L.
<b>Cardo</b>	<i>Cynara cardunculus</i> L.
<b>Cardo corredor</b>	<i>Eryngium campestre</i> L.
<b>Cardo mariano, cardo, pencas</b>	<i>Silybum marianum</i> (L.) Gaertner
<b>Carrasca</b>	<i>Quercus rotundifolia</i> Lamk.
<b>Carrizo</b>	<i>Phragmites australis</i> (Cav.) Trin. ex Steudel
<b>Castaño</b>	<i>Castanea sativa</i> Mill.
<b>Cebada</b>	<i>Hordeum vulgare</i> L, <i>Hordeum distichon</i> L.
<b>Cebolla</b>	<i>Allium cepa</i> L.
<b>Centeno</b>	<i>Secale cereale</i> L.
<b>Cerezo</b>	<i>Prunus avium</i> L.
<b>Cerilleras</b>	<i>Dactylis glomerata</i> L.
<b>Chopo</b>	<i>Populus nigra</i> L.
<b>Ciacillo</b>	<i>Agrostis nebulosa</i> Boiss. & Reut.
<b>Cicuta</b>	<i>Conium maculatum</i> L.
<b>Ciprés</b>	<i>Cupressus</i> sp. pl.
<b>Ciruelo</b>	<i>Prunus domestica</i> L.
<b>Cola de caballo</b>	<i>Equisetum arvense</i> L.
<b>Collejas</b>	<i>Silene vulgaris</i> (Moench) Garcke
<b>Cornicabra</b>	<i>Pistacia terebinthus</i> L.
<b>Correhuela</b>	<i>Convolvulus arvensis</i> L.
<b>Cresta de gallo</b>	<i>Salvia verbenaca</i> L.
<b>Curalotodo</b>	<i>Sedum telephium</i> L.

## **D**

<b>Desmayo</b>	<i>Eleagnus angustifolia</i> L.
<b>Diente de león</b>	<i>Taraxacum officinale</i> Weber in Wiggers

## **E**

<b>Endrino</b>	<i>Prunus spinosa</i> L.
<b>Enebro</b>	<i>Juniperus oxycedrus</i> L.
<b>Escobas</b>	<i>Mantisalca salmantica</i> (L.) Bricq. & Cavillier

Esparragos vidarreros, nueza	<i>Bryonia dioica</i> Jacq.
Esparraguera	<i>Asparagus acutifolius</i> L.
Esparto	<i>Stipa tenacissima</i> L.
Espino	<i>Crataegus monogyna</i> Jacq.
Espliego	<i>Lavandula latifolia</i> Medicus

## F

Fresno	<i>Fraxinus angustifolia</i> Vahl
--------	-----------------------------------

## G

Ge del campo	<i>Helianthemum cinereum</i> (Cav.) Pers. subsp. <i>rotundifolium</i> (Dunal) Greuter & Burdet
Girasol	<i>Helianthus annuus</i> L.
Gramma	<i>Cynodon dactylon</i> (L.) Per.
Granado	<i>Punica granatum</i> L.
Guardalobo	<i>Arctium minus</i> Bernh.

## H

Hierbabuena, hierba santa	<i>Mentha spicata</i> L.
Higuera	<i>Ficus carica</i> L.
Hinojo	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.
Hojas del amor	<i>Coronilla scorpioides</i> (L.) W.D.J. Koch

## J

Junco	<i>Scirpus holoschoenus</i> L.
-------	--------------------------------

## L

Laurel	<i>Laurus nobilis</i> L.
Lechetreznas	<i>Euphorbia</i> sp. pl.
Lino	<i>Linum usitatissimum</i> L.

## M

Madroño, madroñera	<i>Arbutus unedo</i> L.
Maiz	<i>Zea mays</i> L.
Malva	<i>Malva sylvestris</i> L.
Manrubio	<i>Marrubium supinum</i> L.

<b>Manzanilla amarga</b>	<i>Santolina chamaecyparissus</i> L. subsp. <i>squarrosa</i> (DC.) Nyman
<b>Manzano</b>	<i>Malus domestica</i> Borkh.
<b>Matapollo</b>	<i>Daphne gnidium</i> L.
<b>Melocotonero</b>	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch
<b>Membrillo</b>	<i>Cydonia oblonga</i> Mill.
<b>Mielga, alfalfa</b>	<i>Medicago sativa</i> L.
<b>Morquera</b>	<i>Satureja intricata</i> Lange subsp. <i>gracillis</i> (Willk.) G. López

## N

<b>Nabo</b>	<i>Brassica rapa</i> L.
<b>Nogal</b>	<i>Juglans regia</i> L.

## O

<b>Olivo</b>	<i>Olea europea</i> L.
<b>Olmo</b>	<i>Ulmus minor</i> Mill.
<b>Orégano</b>	<i>Origanum vulgare</i> L.
<b>Ortiga</b>	<i>Urtica urens</i> L.

## P

<b>Palillos</b>	<i>Rubia tinctorum</i> L.
<b>Paloduz, regaliz</b>	<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.
<b>Patata</b>	<i>Solanum tuberosum</i> L.
<b>Peral</b>	<i>Pyrus communis</i> L.
<b>Perejil</b>	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Fuss
<b>Perilla de pastor</b>	<i>Arctostaphylos uva-ursi</i> (L.) Spreng
<b>Pin carrasco</b>	<i>Pinus halepensis</i> Mill.
<b>Pin doncel</b>	<i>Pinus pinea</i> L.
<b>Pin negral/Pin blanco</b>	<i>Pinus nigra</i> J. F. Arnold subsp. <i>salzamanii</i> (Dunal) Franco
<b>Pin rodeno, Pin rueno</b>	<i>Pinus pinaster</i> Aiton
<b>Platanera</b>	<i>Platanus x hispanica</i> Mill. ex Münchh.
<b>Poleo</b>	<i>Mentha pulegium</i> L.

## R

<b>Rabo de gato</b>	<i>Sideritis sp. pl.</i>
---------------------	--------------------------

<b>Remolacha</b>	<i>Beta vulgaris</i> L.
<b>Retama</b>	<i>Retama sphaerocarpa</i> (L.) Boiss.
<b>Romero</b>	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.
<b>Romero macho, romero valluno</b>	<i>Cistus clusii</i> Dunal
<b>Rosal borde</b>	<i>Rosa sp. pl.</i>
<b>Ruda, ruta</b>	<i>Ruta angustifolia</i> Pers.

## S

<b>Sabina mora, sabina negra</b>	<i>Juniperus phoenicea</i> L.
<b>Sabina albar</b>	<i>Juniperus thurifera</i> L.
<b>Sabuquera, sauquera</b>	<i>Sambucus nigra</i> L.
<b>Salvia</b>	<i>Salvia lavandulifolia</i> Vahl
<b>Sarguera</b>	<i>Salix purpurea</i> L. var. <i>lambertiana</i> (Sm.) W.D.J. Koch
<b>Sauce llorón, desmayo</b>	<i>Salix babylonica</i> Kunth

## T

<b>Tabaco</b>	<i>Nicotiana tabacum</i> L.
<b>Té de río, té de fuente</b>	<i>Mentha aquatica</i> L.
<b>Té de risca, Té de roca, te moro</b>	<i>Jasonia glutinosa</i> (L.) DC.
<b>Tila</b>	<i>Tilia cordata</i> Mill.
<b>Tomatera</b>	<i>Solanum lycopersicum</i> L.
<b>Tomillo</b>	<i>Thymus vulgaris</i> L.
<b>Tramosos, altramuces</b>	<i>Lupinus sp. pl.</i>
<b>Trigo</b>	<i>Triticum aestivum</i> L.

## U

<b>Uña de gato</b>	<i>Sedum sp. pl.</i>
--------------------	----------------------

## V

<b>Verruguera</b>	<i>Chelidonium majus</i> L.
<b>Vid</b>	<i>Vitis vinifera</i> L. subsp. <i>vinifera</i>
<b>Vidarra</b>	<i>Clematis vitalba</i> L.
<b>Vinagrera</b>	<i>Rumex bucephalophorus</i> L. subsp. <i>gallicus</i> (Steinh.) Rech. fil.
<b>Violeta</b>	<i>Viola sp. pl.</i>

## **Z**

<b>Zaragatona</b>	<i>Plantago lanceolata</i> L.
<b>Zarza</b>	<i>Rubus ulmifolius</i> Schott
<b>Zarzaparrilla</b>	<i>Smilax aspera</i> L.
<b>Zumaque, palillos</b>	<i>Rhus coriaria</i> L.

## **Setas**

<b>Boletos</b>	<i>Boletus sp pl.</i>
<b>Champiñón</b>	<i>Agaricus sp. pl.</i>
<b>Colmenillas</b>	<i>Morchella elata</i> Fr.
<b>Níscalos</b>	<i>Lactarius deliciosus</i> L. ex Fr. Gray
<b>Orejotes</b>	<i>Paxina pl. sp.</i>
<b>Orejotes</b>	<i>Sarcosphaera crassa</i> (Santi ex Steudel) Pouzar
<b>Rebollones</b>	<i>Lactarius semisanguifluus</i> Heim & Leclair
<b>Seta de cardo</b>	<i>Pleurotus eryngii</i> (De Cand.) Gillet
<b>Seta de chopo</b>	<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq. & Fr.) Kumm.