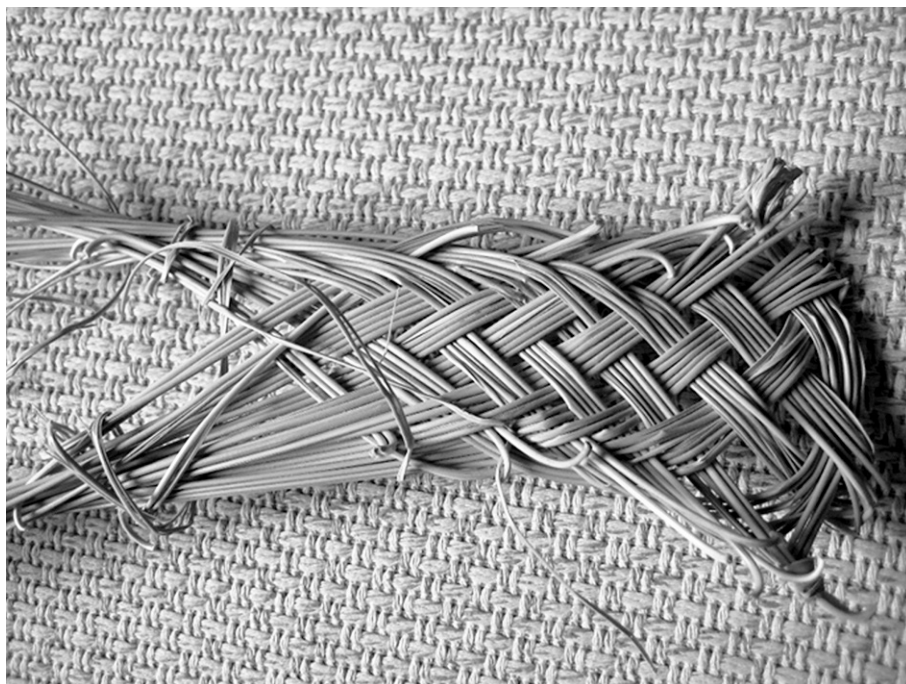


USOS DE LAS PLANTAS DEL TÉRMINO MUNICIPAL DE REQUENA

Asunción Navarro Campillo¹
asun1103campo@gmail.com

¹Centro de Estudios Requenenses



Trenzado de hojas de esparto, *Macrochloa tenacissima*.

RESUMEN

A través de las entrevistas hechas a vecinos del término municipal de Requena (Valencia), se han podido conocer algunos usos tradicionales de plantas del entorno. Los resultados se plasman en un registro por orden alfabético de las especies. El trabajo permite concluir, por una parte, que se trata de un rico patrimonio que merece la pena preservar y continuar investigando, y por otra, que, hasta la década de los años setenta del siglo XX, la vida en el campo estaba unida irremediablemente a los recursos de la tierra.

PALABRAS CLAVE

Campo, entrevista, personas, plantas, Requena, usos.

INTRODUCCIÓN

La etnobotánica estudia las múltiples relaciones entre los seres humanos y las plantas, una herramienta para la recuperación y el reconocimiento del patrimonio cultural y natural.

La mayor parte de los conocimientos populares sobre las plantas se mantuvieron vigentes en España hasta los años cincuenta-sesenta del siglo XX, en los que el gran peso de la economía nacional lo tenía el sector primario, principalmente agricultura y ganadería. A partir de entonces, el progresivo despoblamiento del medio rural debido a profundos cambios sociales y económicos, propició el abandono de usos y costumbres de los pueblos y cambió las relaciones con la naturaleza.

Ahora bien, desde los años ochenta del pasado siglo resurgió el interés por recuperar los conocimientos de transmisión oral que desde muy antiguo poseían las gentes del campo. Se crearon grupos de trabajo, entre otros, en las Universidades de Valencia, León, Granada, Madrid, y en centros de investigación como el C.S.I.C. Fruto de ese esfuerzo, se publicaron diversos trabajos de investigadores como Mulet (1991), Blanco (1995), Macía (1995), Vilar (1997), (Rivera *et al.*, 2008), (Laguna *et al.*, 2017). Paralelamente, fueron surgiendo iniciativas particulares con la misma finalidad, Piera (2006). Todos ellos han sido fuente de inspiración, motivación y ayuda para dar forma a este trabajo, planteado como una aproximación a la riqueza etnobotánica de Requena.

MATERIAL Y MÉTODOS

Los datos se han obtenido a partir de entrevistas abiertas realizadas entre los años 2008 y 2010 a personas que hubieran pasado su vida en Requena y sus aldeas, agricultores, jornaleros, carpinteros, maestros, carboneros, pastores, guardas forestales, colmeneros... Con algunos de ellos se hicieron salidas al campo. De edades comprendidas entre sesenta y noventa años, muchos combinaron más de un oficio, algo que enriqueció la diversidad de observaciones.

Cabe destacar la aportación continuada desde 2008 hasta la actualidad de José Antonio Hernández García, de Requena, agricultor jubilado de ochenta años, cuya voz ha transmitido no sólo su experiencia, sabiduría, conocimiento enciclopédico sobre las plantas y técnicas agrarias, sino las de otras muchas personas con las que contactó en su trayectoria vital.

Las especies vegetales citadas se han identificado con las obras de Mateo & Crespo (2003 y 2014), el apoyo de la tesis doctoral de García Navarro (1995) y con consultas a las guías de López G. (1998), Figuerola *et al.*, (1998) y Stübing *et al.*, (1998). Se presentan por orden alfabético según sus nombres científicos, las denominaciones comunes, y las aplicaciones recogidas. Varias especies coincidentes en

una misma aplicación, se agrupan con la que aparece en primer lugar en el orden alfabético, sean o no del mismo género. Si pertenecen al propio, se utiliza la abreviatura *spp.* En las especies que tienen fotografía, se incluye el número de imagen asignado entre paréntesis.

Los usos de las plantas encontrados son los siguientes:

Medicinales, domésticos, alimentación, veterinaria, agricultura, ornamentales, industriales, mágicos, aprovechamiento forestal o maderero, actividades de caza o pesca, juegos infantiles y artesanía.

RESULTADOS

***Aegilops geniculata*. Rompesacos. (Imagen 1)**

Gramínea que, antiguamente, se utilizó para hacer pan.

***Allium sativum*. Ajo.**

Conservante en alimentos almacenados como cebada, lentejas, arroz, a los que se ponían cabezas de ajos con el fin de que no se *corcaran*, esto es, que no les atacaran gorgojos, polillas u otras plagas. Para tratar el reuma o rebajar la tensión, en ayunas, se tragaban los dientes de ajo una vez machacados o cortados a láminas.

***Anthyllis cytisoides*. Albaida / *Dorycnium pentaphyllum*. Cañamilo / *Erica multiflora*. Brezo/ *Teucrium pseudochamaepitys*. Falso pinillo.**

Plantas muy melíferas, *de mucho provecho para las abejas*.



Imágenes 1, 2, 3: *Aegilops geniculata*, *Arbutus unedo*, *Arctostaphylos uva-ursi*.

***Arbutus unedo*. Madroño, madroñera. (Imagen 2)**

Los frutos maduros son comestibles, pero si se abusa de ellos pueden causar embriaguez. Con la raíz, en forma de bola, se modelaba una maza, utilizada para picar las raíces del alfalfa, que se rompían en hebras con las que se alimentaba el ganado vacuno.

***Arctostaphylos uva-ursi*. Gayuba, gayoba. (Imagen 3)**

En Hortunas, hace años, los niños jugaban al *gua* con los frutos, las *gayobas*, como si fueran canicas. Algunas personas *que tenían gracia*, mediante un ritual, quitaban las verrugas a otras, haciéndoles llevar, tantas *gayobas* como excrecencias tuvieran. (Se puede decir que se trata de un uso mágico pues se pretende obtener un resultado que no se puede explicar con un razonamiento científico).

***Arundo donax*. Caña. (Imágenes 4, 5, 6)**

Quienes se entregaban al arte de la cestería eran fundamentalmente gitanos, ya fueran residentes o bien nómadas que se establecían un tiempo en la zona. Para hacer las cestas, las cañas ya peladas se dividían longitudinalmente en dos; también de este modo se usaban como cielo raso de la vivienda, enlazadas unas con otras mediante alambre o cordeta. Cuando se trataba de construir tejados o tabiques, se dejaban enteras. Con una caña de unos cuarenta o cincuenta centímetros, taladrados los nudos, se soplaba para encender la lumbre y evitar quemarse. Colocada en el cuello de una botella, ayudaba a beber. En agricultura, servía de guía y sujeción de plantas hortícolas, como tomateras o judías; en los viñedos, para estacar los injertos; en la construcción de cañizos, para secar higos. Las hojas verdes cubrían las aceitunas adobadas o los tomates y albaricoques verdes en salmuera, para que no se pusieran blandos. Empleada por su rizoma, para sujetar la tierra en taludes. En la actualidad, convertida en una planta invasora en ciertos hábitats, como ríos o barrancos.

***Asparagus acutifolius*. Esparraguera.**

Del rizoma de la planta silvestre salen en primavera los llamados espárragos trigueros, consumidos normalmente en tortilla.

***Asperula cynanchica*. Varilla de oro.**

Tomada en infusión, calmaba el dolor de tripa y de estómago.

***Asphodelus cerasiferus*. Gamón, gamonita.**

Cuando había escasez de otros alimentos, a los cerdos, se les daba tanto las raíces en crudo como las hojas hervidas.

***Borago officinalis*. Borraja.**

Servía de alimento a los cerdos, *porque les engordaba mucho*. Las hojas tiernas aprovechaban en hervido, tortilla o ensalada.

***Bryonia dioica*. Espárrago lobero, espárrago de lobo. (Imagen 7)**

En primavera, recolectados los tallos verdes tiernos, se comían con huevo, en tortilla o revuelto.

***Buxus sempervirens*. Boj. Buje.**

En las verbenas de Requena adornaba las calles a manera de guirnalda y con él trenzaban arcos en la entrada del baile, en la Fiesta de la Vendimia. En *Los Mayos*, en Hortunas, el treinta de abril, a base de boj y lentisco, los mozos hacían a las mozas *la enramada* en las ventanas; cuando esta aldea celebraba su fiesta, armaban un arco

en la puerta de la ermita; en la actualidad, solamente se orla la entrada a la iglesia. En la época que iba el obispo y celebraban festejos religiosos, como deferencia a él, hacían arcos de boj en aldeas como Hortunas y Los Isidros.

***Carthamus tinctorius*. Alazor. Cártamo.**

Se sembró por sus semillas, que eran alimento de gallinas y palomos.

***Celtis australis*. Lionero, almez. (Imagen 8)**

Los frutos eran golosina de los niños y jugaban entre ellos a tirárselos con un canuto. Con su madera hacían astiles, horcas, garrotes, palos de escoba...



Imágenes 7, 8, 9: *Bryonia dioica*, *Celtis australis*, *Cichorium intybus*.

***Chelidonium majus*. Celidonia.**

Los tallos contienen un látex amarillo que, colocado en las verrugas, las seca.

***Chondrilla juncea*. Tallera, tallejos, achicoria dulce.**

En primavera se comían en ensalada tanto las hojas nacidas de la roseta basal como los tallos blancos que salían bajo tierra. De la raíz se extraía goma o liga, utilizada como técnica de caza: colocada en espartos verdes, los pajarillos se quedaban pegados en ella cuando iban a comer. Con los tallos floridos secos, hacían escobas para barrer las eras de la trilla y los corrales.

***Cichorium intybus*. Achicoria, chicoria, achicoria azul. (Imagen 9)**

La raíz tostada y molida, en cocción, se empleaba como sucedáneo del café; las hojas tiernas de la roseta basal en ensalada y la planta entera como escoba para barrer las eras.

***Convolvulus arvensis*. Corregüela/ *Erodium cicutarium*. Agujetas / *Lolium rigidum*. Ballico / *Senecio vulgaris*. Zuzón / *Rubia peregrina*. Rubia, palo morao.**

Constituían forraje para los conejos.

***Crataegus monogyna*. Majuelo, espino albar, espino blanco. (Imagen 10)**

Por la dureza de su madera, se empleaba en mangos de hachas, martillos, etc. Se

elegía para hacer badajos debido a esa resistencia y al sonido armónico que lograba producir. Sus frutos rojos, las majuelas, gustaban a los niños, y el huesecillo, en ocasiones, era elemento de juego tirado con un canuto. Las flores y hojas se usaban en infusión para bajar la tensión de la sangre.

***Crocus sativus*. Azafrán.** (Imagen 11)

Los tres estigmas de la *rosa del azafrán*, con estructura en forma de hebras, una vez desecadas dan la especia conocida como azafrán. Empleado como condimento, aromatizaba y coloreaba los alimentos, principalmente los arroces. Se cultivaba para autoconsumo y/o para extraer un beneficio económico con su venta. En farmacia era uno de los ingredientes de la tintura de opio azafranado, el llamado láudano; unas gotas servían para calmar los dolores fuertes de cólicos. También se usaba para aromatizar arcas y armarios donde se guardaba la ropa. Sus hojas lineales, *el espartillo*, una vez segadas, alimentaban animales de crianza, conejos y ganado ovino.

***Cucurbita spp.* Calabaza.**

Los usos dependían de la especie o variedad: como recipientes de vino o de agua; asadas; envasadas después de cocidas con azúcar para hacer *cabello de ángel*; tapadas con un zuro de panoja, guardaban las semillas agrícolas; rayadas, alimentaban a los cerdos; las más pequeñas hacían las veces de salero.

***Daphne gnidium*. Matapollos, matapulgas, torvisco.** (Imagen 12)

Algunos pastores ponían la *piel* del tallo alrededor del cuello de las ovejas para cortarles la diarrea; otros, si una cabra u oveja no tiraba toda la placenta, para lograr que la expulsara, liaban la corteza trenzada en la tripa del animal. Las ramas floridas colocadas en cuadras y pocilgas ahuyentaban pulgas y otros insectos. Como técnica de pesca, al echar al río, rambla o tollo matas enteras o machacadas, los peces, intoxicados, acababan atontados o muertos; su captura estaba garantizada.

***Daucus carota*. Zanahoria.**

Las semillas se sembraban a voleo en los cinco primeros días de agosto. A partir de últimos de noviembre y durante todo el invierno, conforme se necesitaban, se iban arrancando las zanahorias para consumo humano y animal (caballerías, ovejas, conejos). Dentro de ese periodo, las hojas, llamadas la *riza*, se segaban como forraje verde para los conejos.

***Dictamnus hispanicus*. Anís estrellado, estrella de anís.**

En infusión eliminaba las toxinas de la sangre, tomado por la mañana, en novenas.

***Diplotaxis eruroides*. Ruca.**

Buen pasto para ganado ovino y cabrío, *les gustaba mucho*. En otoño, cuando se llenaban las viñas de rucas tras las lluvias, acudía el pastor con su rebaño y dejaba el terreno *limpio* para que el agricultor pudiese labrar. Entera, alimentaba los conejos.

***Dipsacus fullonum*. Cardencha.** (Imagen 13)

Las cabezas florales secas, colocadas en búcaros, adornaban las casas.

***Eryngium campestre*. Cardo corredor, cardo setero.**

Las apreciadas setas de este cardo, solían utilizarse asadas y en guisos de patatas o arroz. La mata seca se aprovechaba para encender lumbre en el monte.

***Equisetum spp.* Cola de caballo.**

Utilizados sus tallos en cocción, resultan diuréticas, eliminaban las inflamaciones del vientre, estómago, aparato genital y la columna vertebral; también mineralizantes. Pasto para las ovejas, a las que *les encantaba*.



Imágenes 13, 14, 15: *Dipsacus fullonum*, *Euphorbia serrata*, *Inula montana*.

***Euphorbia serrata*. Leche interna.** (Imagen 14)

El látex blanco exudado al cortar un tallo, puesto en las heridas, hacía cuajar la sangre. En la vendimia era común cortarse con las tijeras y se recurría a este remedio para detener la hemorragia. Además, era una planta *apetecida* por los conejos.

***Foeniculum vulgare*. Hinojo.**

Con el agua de cocción, las mujeres lavaban las tripas de los cerdos sacrificados en la *matanza*, para aprovecharlas en los embutidos; en muchas aldeas era añadida en el adobo de longanizas y *enajaos* (de lomo y costilla). Se utilizó en la limpieza de las pipas de madera, antes del trasiego de vino. Las semillas en infusión contribuían a eliminar las flatulencias.

***Fumaria officinalis*. Revientaconejos.**

Aparecía mezclada entre yeros y veza segados para alimentar a los conejos. Era imprescindible quitarla, pues comida por error producía diarrea y morían de manera fulminante.

***Glycyrrhiza glabra*. Regaliz, regalicia.**

La raíz cocida, curaba los constipados; por su buen sabor, se chupaba y masticaba, y podía desaparecer el ardor de estómago en caso de tenerlo.

***Helianthus tuberosus*. Patata.**

Sembrada por su rizoma alimentario. En crudo, consumida por la caballería; cocida, por gallinas y cerdos. Comestible para las personas. Actualmente incluida en el Catálogo Español de Especies Exóticas Invasoras.

***Helicrysum serotinum*. Tomillo yesquero, siempreviva.**

Se le atribuía la propiedad mágica de curar las hemorroides, para ello se colocaban hojas y flores en la almohada, bajo del colchón, en los asientos...

***Hypericum perforatum*. Hipérico.**

El aceite de maceración de los tallos floridos se aplicaba sobre las quemaduras.

***Inula montana*. Árnica.** (Imagen 15)

Las flores se maceraban en alcohol. Con él se frotaban los segadores para desinfectar las heridas que se hacían al segar. Era frecuente cortarse con las corbellas.

***Inula viscosa*. Olivarda.**

En infusión resultaba diurética.

***Jasonia glutinosa*. Té de roca.** (Imagen 16)

Los tallos floridos en infusión atajaban la tos del constipado y facilitaban la digestión.

***Juniperus oxycedrus*. Enebro.**

Con los frutos, algunos curanderos aseguraban *quitar las verrugas*. El aceite de enebro, llamado también cade, extraído del tronco y raíces, calmaba el dolor de muelas poniendo una gota en la caries; los pastores lo usaban para curar la sarnilla a las cabras y a las ovejas. Su leña, así como la de carrasca, lentisco, sabina y pino eran las mejores para hacer carbón. Hasta finales de los años cincuenta del siglo pasado abundaban los carboneros instalados en el monte para hacer ese combustible.

***Juniperus phoenicea*. Sabina.** (Imagen 17)

Los sabañones en los pies producidos por el frío provocaban ardor y desazón; se aplacaban con humo verde de sabina, o sea, un sahumero. Con las varas hacían garrotes, agujas para coser pleita, ganchos para sacar carbón o agachar ramas; a destacar las *cejás*, piezas similares a modernos mosquetones, que actuaban como tensores para atar la mies, alfalfa o pipirigallo cuando sobresalían de los carros. Las estacas servían de tutores en las viñas jóvenes. En Hortunas, los niños jugaban a la *toña* en Navidad; consistía en meter en un hoyo una piña verde con una vara de sabina acabada en punta.

***Iris germanica*. Lirio.**

Plantados en los ribazos sujetaban la tierra.

***Lactuca serriola*. Lechuguilla borde.**

Las hojas tiernas se consumían en ensalada.

***Lavandula latifolia*. Espliego.**

Sobre los años cincuenta del siglo XX se obtenía esencia de su destilación. Los

alambiques se ubicaban en las aldeas de Los Pedrones (Requena) y Estenas (Utiel), lugares a los que se llevaba el espliego que se había segado a jornal en los montes próximos. Este aceite servía como emplasto para reumas y golpes; las hojas y flores maceradas en alcohol, en inflamaciones y dolores musculares. En manojo, perfumaba los armarios; en cocción colocado en un recipiente encima de una fuente de calor, aromatizaba el ambiente.



Imágenes 16, 17, 25: *Jasione glutinosa*, *Juniperus phoenicea*, *Mentha suaveolens*.

***Laurus nobilis*. Laurel.**

Condimento en estofados y guisos.

***Lithodora fruticosa*. Hierba de las siete sangrías, asperilla.**

Tomada en novenario, su infusión de hojas y flores, limpiaba la sangre, bajaba su tensión y eliminaba los sarpullidos.

***Lygeum spartium*. Berceo.**

Las matas de berceo se utilizaban como porteras en el riego de las huertas, dando o quitando el paso del agua. La misma función hacían el maíz, bajocas o juncos.

***Macrochloa tenacissima*. Esparto, atocha, tocha. (Imágenes 18, 19, 20)**

El material más utilizado en la zona para confeccionar utensilios, siendo habitual que agricultores, pastores y jornaleros los confeccionaran ellos mismos para satisfacer las necesidades de la casa y los oficios. Aunque también había esparteros profesionales arrancando esparto para su posterior procesado en fábricas.

Los útiles podían hacerse con las hojas verdes, o bien ponerlas a remojo, para hacerlas blandas y resistentes, *el cocío*; o si se requerían más flexibles, tras *el cocío*, se machacaban sobre una superficie lisa, esto ya era el esparto *picao*. Se preparaban trenzados de diferentes grosores, cordel, vencejo, recincho, pleita, etc. Los dos primeros, más estrechos, se empleaban básicamente como cuerda para atar haces; con los segundos, cosiendo el trenzado, se confeccionaban cuévanos, espuelas, agujeros para cántaros y botijos, sarretas, etc. Con el esparto *picao*, se ataban las tomateras a las cañas y los injertos de las viñas.

***Malus domestica*. Manzano.**

El fruto, la manzana, si era de la variedad *verde doncella*, metida en el armario producía un perfume que ahuyentaba a las polillas; la de la variedad *calada*, se guardaba en el terrado de un año para otro sin pudrirse.

***Mantisalca salmantica*. Escobera. (Imágenes 21, 23)**

Con la planta entera se fabricaban escobas para barrer porches, corrales, calles...

***Medicago sativa*. Mielga, alfalfe, alfalfa. (Imagen 24)**

La mielga, silvestre, crecía en los ribazos. El alfalfe, planta forrajera, se sembraba. Ambas alimentaban todo tipo de ganado, siendo la preferida por los conejos. La variedad cultivada *cañivano*, se segaba varias veces al año, pues brotaba una y otra vez.

***Melissa officinalis*. Melisa.**

Tomada en infusión de hojas y flores eliminaba gases y calmaba los nervios.

***Mentha aquatica*. Té de río.**

En infusión de flores y hojas ayudaba a hacer la digestión.

***Mentha spicata*. Hierbabuena, hierbasanta.**

Para aliñar caracoles en salsa y dar sabor a las sopas del cocido o de *menudillos*.

***Mentha suaveolens*. Mentaastro, té de huerta, menta bastarda. (Imagen 25)**

En los años cincuenta del siglo pasado, el 13 de junio, San Antonio de Padua, alfombraban con mentastro algunas calles adyacentes al asilo de Requena. Desde aquí sacaban al santo en procesión, al que volvía tras un recorrido por el centro de la ciudad. Su infusión de hojas y flores, resultaba digestiva.

***Micromeria fruticosa*. Poleo blanco, poleo de monte.**

Aunque se criaba en los barrancos, entre las rocas, también lo cultivaban. En infusión, hojas y flores, se tomaba como digestiva cuando se tenía sensación de empacho, de estar *abotincho*.

***Nerium oleander*. Adelfa, baladre.**

Una pomada hecha a base de sus hojas, aceite de oliva y azufre curó a unos niños de la tiña.

Se empleaba para combatir una plaga de la vid, los gusanos *lobos*, que rosigaban los troncos de las cepas, impedían la circulación de la savia y podían llegar a matarlas. En el momento de plantar o reponer cepas en un campo que hubiera *lobos*, el agricultor optaba por dos estrategias para eliminarlos: o bien un año antes de la plantación definitiva, en el lugar que ocuparía el plantón, ponía una vara de baladre verde que roían los gusanos y así morían envenenados, o bien, en el momento de la plantación rodeaba el sarmiento con cuatro o cinco varas de baladre.

***Olea europaea*. Olivo.**

Las hojas en infusión bajaban la tensión sanguínea. El aceite de oliva, en ocasiones, se usaba como purgante en lugar del aceite de ricino, dando en ayunas una cucha-

rada. Igualmente se añadía al agua tibia de las lavativas para aumentar el efecto. Su leña, muy apreciada, parte con facilidad, dejando mucha ascua cuando arde. Tanto verdes como secas, sus hojas, eran muy apetecibles por el ganado ovino y caprino.

***Papaver rhoeas*. Ababol, amapola.** (Imagen 26)

Era pasto para las ovejas. Segado tierno alimentaba a cerdos y gallinas. Como alimento para los conejos debía cogerse ya granado, para que no les produjera diarrea. Las hojas tiernas se consumían en guisos de garbanzos.

***Petroselinum crispum*. Perejil.**

Como condimento en alimentación.



Imágenes 26, 28, 31: *Papaver rhoeas*, *Portulaca oleracea*, *Rapistrum rugosum*.

***Phaseolus vulgaris*. Bajocas.**

Para aprovechar el terreno después de segar el trigo, en Requena se sembraban muchas variedades de bajocas: rojas, blancas, de bolillo, de la Virgen del Pilar, etc. Con ellas se llenaban las despensas y una gran parte las vendían los agricultores a pequeños comerciantes que venían de La Mancha. En ese tiempo, extendidas por todo el pueblo, había parvas secándose para apalearas y sacar las semillas. Las vainas secas se las comían las ovejas. El resto de la planta, que era muy dura, se empleaba para cama de ganado ovino y caballerías y en las porteras de riego.

***Phlomis lychnitis*. Candelera.**

La infusión de flores y hojas era digestiva.

***Pinus halepensis*. Pino carrasco.**

Planta de gran versatilidad. De él se extraía madera para hacer las tabletas de cajas

fruteras, principalmente para contener naranjas. Las ramas eran combustible en los hornos de cocer el pan. La pinocha semipodrida, el malhojo u *osma*, recogida para cama de ganado vacuno y ovino, era empleada después como estiércol o para mejorar la textura de la tierra. Con su corteza, la *choza*, por su alto contenido en taninos, se curtían pieles. La pedriega, resina de pino endurecida, la empleaban como elemento auxiliar para soldar plomo con estaño.

***Pinus pinea*. Pino piñonero.**

Los piñones se añadían en embutidos caseros o bien en repostería, y en general en el arte culinario. Las piñas verdes se comían en salmuera.

***Pistacia lentiscus*. Lentisco. (Imagen 27)**

Material de uso festivo, para hacer arcos y enramadas. Antiguamente, de los frutos se sacaba aceite, empleado para el candil.

***Plantago albicans*. Hierba serpentina.**

El ungüento, de hojas fritas, cera virgen de abejas y aceite de oliva, se aplicaba varias veces para regenerar la piel en las descamaciones de los dedos de las manos.

***Plantago coronopus*. Estrellamar / *Potentilla reptans*. Cinco en rama.**

Según la creencia popular, las hojas de la primera, y la raíz de la segunda, llevadas en el bolsillo, hacían desaparecer las hemorroides.

***Plantago sempervirens*. Zaragatona mayor.**

De uso pastoril, la planta entera cocida en agua y muy caliente, se aplicaba en cataplasmas a forúnculos y quistes de las ovejas para que se abrieran.

***Populus ssp*. Álamo, chopo.**

Las setas que salían en sus troncos son muy apreciadas. Con su madera se hacían *tabletas* para cajas de fruta.

***Portulaca oleracea*. Agrilla, verdolaga, grilla. (Imagen 28)**

Consumidas las hojas en tortilla y ensalada. Dada como comida a los cerdos, *les engordaba mucho*.

***Prunus armeniaca*. Albaricoquero.**

Sus frutos, en verde, se ponían en salmuera, aunque resultaban indigestos.

***Prunus dulcis*. Almendro.**

Su fruto seco es muy consumido. La cáscara, verde o seca, alimentaba al ganado lanar. Con la goma del almendro, manifestación de la gomosis, se hacía una especie de *goma arábica* que se empleaba como pegamento. La exudación también surgía en albaricoques y ciruelos.

***Punica granatum*. Granado, manglano.**

Su corteza, en cocimiento, se usaba como antiparasitaria en el tratamiento de lombrices intestinales, que se daban de manera frecuente en los chiquillos, al infectarse jugando con la tierra contaminada por los huevos de estos parásitos.

***Quercus coccifera*. Matuja.** (Imágenes 29, 30)

Alimentaba a las cabras cuando salían a pastorear. Los agricultores cuyos campos limitaban con el monte, debían intervenir de vez en cuando porque la coscoja en su crecimiento iba avanzando y comiendo terreno a la viña. En las orillas del cultivo arrancaban matas que, en ocasiones, de manera natural, tenían dobladas las raíces. Éstas se aprovechaban para hacer las cejás. La coscoja formaba parte de la fornilla: haces compuestos de romero, aliaga, plantas de mata baja, que eran recogidos a jornal o a estajo en los montes de la comarca; transportados en camiones y trenes, finalmente se empleaban como combustible en los hornos, tanto en los de cocer la cerámica de Manises, como en los de la fábrica de cemento de Buñol. Esa leña se ataba con cordeta, pues era la cuerda de elaboración más simple y que menor esfuerzo y cantidad de esparto requería.



Imágenes 32, 37, 40: *Rosmarinus officinalis*, *Scolymus hispanicus*, *Sonchus* ssp.

***Quercus faginea*. Roble.**

Los maestros en las escuelas utilizaban las agallas para fijar la tinta de escribir: cogían una botella con agua y disolvían el polvo negro o azul, base de la futura tinta y le agregaban algunas agallas de roble machacadas, eso hacía que no fuera tan fluida, producía menos borrones.

***Quercus ilex*. Carrasca.**

Madera muy fuerte; las ruedas y radios de los carros se hacían de ella, así como la maza de picar el esparto y mangos de hachas. La corteza cocida cortaba la diarrea. Sus frutos, las bellotas, podían ser amargas, o bien dulzonas y resultar comestibles.

***Rapistrum rugosum*. Tamarilla.** (Imagen 31)

Las hojas basales, tiernas, se comían con huevo; las otras, cocidas. Almacenadas eran alimento de invierno para ovejas y cabras.

***Rhamnus alaternus*. Carrasquilla, mesto.**

La cocción de las hojas tomada en ayunas durante algún día, rebajaba la tensión de

la sangre, la hacía más fluida. Algunas personas, para purificarla, hacían tres novenarios en la primavera, en los meses de abril y mayo, nueve días tomando y nueve de descanso.

***Rhus coriaria*. Zumaque.**

En Requena, queda todavía algún ejemplar como vestigio de antiguos cultivos. En los batanes se utilizaba como curtiente de pieles por la riqueza en taninos de su corteza.

***Rorippa nasturtium-aquaticum*. Berro.**

Comidos en ensalada, llegaba a pagarse por su recolección en la aldea de Barrio Arroyo.

***Rosmarinus officinalis*. Romero.** (Imagen 32)

Macerado en alcohol se empleaba en el tratamiento de la alopecia, frotando sobre el cuero cabelludo tras el lavado y aplicado durante una temporada larga. Tanto este alcohol como su aceite esencial calmaban los dolores musculares, la artrosis y el reumatismo. Planta muy melífera.

***Rubus umifolius*. Zarza, zarzamora.**

Aprovechados como comestibles el fruto, las moras, y los tallos jóvenes tiernos.

***Rumex pulcher*. Romanza.**

Las hojas eran verdura en potajes y arroces. El agua de cocción de las semillas, corría la diarrea; ingeridas en crudo, curaban la bronquitis crónica de los caballos.

***Ruta angustifolia*. Ruda.**

En infusión tenía dos usos, rebajar la tensión o calmar los dolores menstruales. Macerada en aceite de oliva, o frita en él, impregnada en un pedacito de algodón en el primer caso, o con cuentagotas en el segundo, la usaban para el dolor de oídos. En cocción, para combatir las lombrices intestinales. Colgada donde estuvieran las gallinas o los perros, su olor, ahuyentaba las pulgas, los piojuelos de las gallinas o hasta los ratones.

***Salix ssp*. Salguera, mimbrera, mimbre.** (Imágenes 33, 34)

Algunos agricultores, adrede, plantaban mimbreras en las orillas de las acequias de riego para tenerlas como materia prima, y luego, a temporadas, aprovechando que no había trabajo en el campo, hacían sarrias, cuévanos, canastas, forros de garrafas..., para uso propio o ajeno. Los utensilios podían ser sólo de mimbre o combinar éste con caña. Había gitanos residentes y nómadas que buscaban las salgueras y convenían con el dueño la forma de pagarle o hacer trueque por usar el material; trabajaban las varas con piel y sin ella; hacían cestas y las vendían.

***Salvia lavandulifolia*. Salvia.**

Con las flores se trataba el constipado mediante vahos; en infusión de hojas y flores, para mejorar la circulación de la sangre y como depurativo de ella; en cocción, aplicada en fricciones para reforzar el cuero cabelludo.

***Salvia verbenaca*. Gallocresta.**

Frita la parte aérea de la planta con manteca de cerdo, tras filtrar y dejar enfriar, el ungüento calmaba el dolor de las hemorroides.

***Sambucus ebulus*. Saúco ribacero, yezgo.**

Colgado cerca de los perros, ahuyentaba las pulgas.

***Sambucus nigra*. Sabuco, sabuquera.** (Imagen 35)

Con su flor blanca se hacían vahos para tratar problemas respiratorios. Cocida, se aplicaba en cataplasmas para aliviar diversos dolores: de muelas, inflamaciones provocadas por caídas o *arrolladados* (infección en la piel alrededor de las uñas de las manos o de los pies). Con trozos de tallo, a los que se quitaba la médula, los críos hacían cerbatanas, para lanzarse huesos del *lionero*.

***Santolina ericoides*. Manzanilla borde, santolina** (Imagen 36) / ***Teucrium capitatum*. Tomillo macho** / ***Teucrium expansum*. Tomillo blanco, tomillo cabezudo.**

En infusión, la primera actuaba como estomacal y las tres eran depurativas del hígado.

***Satureja ssp.* Ajedrea, morquera, jedrea.**

Aliño de las olivas conservadas en aguasal.

***Scirpiodes holoschoenus*. Junco.**

Arrancado de la mata y abierto en sentido longitudinal, con cada una de las dos partes se ataban las lechugas. A su savia se le atribuía la propiedad de hacer desaparecer las verrugas.



Imágenes 36, 39: *Santolina ericoides*, *Silene vulgaris*.

***Scolymus hispanicus*. Cardillo, cardo lechal.** (Imagen 37)

Las hojas de la roseta basal nacidas en primavera aprovechaban en ensalada; más maduras se pelaban y la penca se añadía a la olla, o al arroz con costilla y bajocas.

***Secale cereale*. Centeno.**

Cereal de bajo rendimiento agrario, sólo se cultivó en tiempos de escasez de recursos debido a su rusticidad. Con los tallos se hacían torteros.

***Sedum sediforme*. Uña de gato, pie de gato.**

Las hojas machacadas en un mortero ablandaban callos y *ojos de pollo* aplicadas sobre ellos, dejándolas toda la noche, durante cierto tiempo. El aceite de freír las hojas curaba las quemaduras.

***Sideritis spp.* Rabogato.** (Imagen 38)

Hojas y flores, en infusión, para el malestar del vientre y úlceras de estómago. En cocción, tanto para lavados genitales, como en emplastos de uso antiinflamatorio y en limpieza de quemaduras y heridas; en animales, para curar rozaduras en las caballerías, sobre todo las provocadas por la collera.



Imágenes 38, 43: *Sideritis spp.*, *Ulmus minor*.

***Silene vulgaris*. Colleja.** (Imagen 39)

Comestibles las hojas en tortilla, olla o arroz caldoso.

***Silybum marianum*. Cardo mariano.**

La cocción de semillas se utilizaba en afecciones del hígado.

***Solanum tuberosum*. Patata.**

Esencial en el consumo humano. Cerdos y gallinas, las comían cocidas y amasadas con harina de cebada o con remolacha, o cáscara de trigo... Las hojas secas se fumaban cuando había escasez de tabaco.

***Sonchus ssp.* Cerraja.** (Imagen 40)

A las hojas tiernas para ensalada, les quitaban el amargor puestas previamente en agua. La planta entera, como forraje para los conejos.

***Stipa offneri*. Cerrillo.**

Con él se confeccionaban recipientes: la canasta donde se dejaba fermentar el pan, el tortero y el orón, envase muy antiguo en forma de tinaja para guardar el grano o el pan. Sus tallos servían como elemento decorativo. Planta muy apetecible por las caballerías, a las que servía de forraje. Con él se hacían escobas finas para quitar el polvo o barrer dentro de las casas. Era cama para las ovejas.

***Teucrium ssp.* Tomillo macho, tomillo blanco, tomillo cabezudo.**

La infusión de tallos floridos desinflamaba el hígado y limpiaba el organismo.

***Thymus piperella.* Pimentera, morquera. (Imagen 41)**

Sus hojas son adobo en carnes y aliño de olivas, gazpachos y patatas en caldo.

***Thymus vulgaris.* Tomillo.**

Planta aromática, melífera y condimentaria. La cocción de sus tallos cura heridas y llagas. En infusión, para prevenir y curar los constipados y asimismo activar la circulación de la sangre.

***Typha spp.* Anea, enea.**

Con las hojas, se confeccionaban asientos. El fruto, servía como adorno.

***Ulex parviflorus.* Aliaga, tojo, tollada. (Imagen 42)**

De las dos aliagas conocidas en la zona, esta, dado que es más elevada y tiene un tallo grande y único que facilitaba el manejo del agricultor y matarife, se utilizaba en la matanza, prendiéndole fuego para quemar el pelo de los cerdos. Un mes antes del acontecimiento, se cortaban las plantas para su secado y almacenamiento. Troceada en partes pequeñas ayudaba a encender la lumbre por su rápida y fácil combustión. En el campo, cuando se recogía agua de un aljibe, previamente se filtraba haciéndola pasar por un parapeto de aliagas que retenía *la mota* (restos de los vegetales). Atadas a las ramas de los frutales dificultaba que los chiquillos cogieran los frutos. En ocasiones, las bardas de los corrales se remataban con aliagas para impedir que las zorras entraran en él. En Hortunas, como diversión para el carnaval, un vecino se disfrazaba de jorobado y con aliagas hacía la joroba; mientras paseaba, iba pinchando a la gente.

***Ulmus minor.* Olmo. (Imagen 43)**

Las ramas verdes, eran uno de los alimentos favoritos de las cabras. Rosigaban la corteza y se comían las hojas, que les producía mucha leche. La madera se utilizaba para hacer el armazón de los carros; las dos varas del carro, los varales, para que fuesen igual de fuertes, debían ser de un mismo tronco partido por la mitad en sentido longitudinal; las galgas o frenos, se las hacía cada uno cortando olmos jóvenes y rectos. Desde muy antiguo, esta especie se plantaba para retener la tierra en los ribazos. Hoy apenas se ven, desaparecidos por la grafiosis.

***Urtica ssp.* Ortiga.**

La cocción de la planta entera tomada en ayunas durante siete días, servía como revitalizante para evitar la caída del pelo, o para eliminar lombrices intestinales. Troceadas y amasadas con pan o harinas diversas, alimentaban a los pavos *medio lelos* y a los pollos pequeños; a los primeros *los espabilaba*, y a todos les daba calor y reconstituía.

***Verbascum sinuatum.* Tientayernos, escobera. (Imágenes 22, 23)**

Según creencia popular hacía desaparecer las hemorroides poniendo nueve trozos

de raíz en los bolsillos. Con la planta se confeccionaban escobas para barrer las eras.

***Vitis vinifera*. Vid, cepa.**

Además de la elaboración del vino, sus hojas, las llamadas *pámpanas*, una vez secas servían como camas en las pocilgas de los cerdos. Los *tronchos*, tallos terminales tiernos, una vez pelados, se comían.

***Zea mays*. Maíz, panoja.**

Los pelos de panoja, o estigmas del maíz, eran un diurético muy utilizado.

DISCUSIÓN

Analizando los resultados desde una perspectiva cualitativa, se pueden sacar varias conclusiones.

Hasta finales de los años sesenta del siglo XX el conocimiento de las plantas era imprescindible para satisfacer las necesidades cotidianas de la gente. La actividad relacionada con los recursos del monte fue intensa. Antes de la llegada de los plásticos, algunas plantas, como la caña o el esparto, eran irrenunciables para las gentes del campo. Las plantas medicinales empleadas en las dolencias principales referidas por los informantes, estaban en relación con los riesgos a los que les exponía su actividad diaria, cortes, quemaduras, o bien, eran fruto de unas condiciones de vida más penosas, insalubres y duras que las actuales. Los animales domésticos eran un cimiento necesario: como sustento alimentario, para obtener beneficio económico por su venta, o como elementos insustituibles en las labores agrícolas.

La práctica de estos conocimientos y sobre todo su transmisión oral, se encuentran en riesgo de desaparecer por la falta de renuevo generacional. Estamos en el límite del tiempo para realizar todas las entrevistas posibles a los últimos depositarios de estos saberes ancestrales.

AGRADECIMIENTOS

Muchas gracias a todas las personas que me mostraron el uso que hacían de las plantas en el día a día, y especialmente por su confianza, apertura, cercanía y tiempo. Esta memoria suya es ya de todos.

BIBLIOGRAFÍA

- Blanco, E. (1995). *Plantas de uso veterinario y ganadero. Plantas y cultura popular: La Etnobotánica en España*. Revista Quercus 107: 50-51.
- Figuerola, R., Peris, J.B. y Stübing, G., (1988). *Guía de las flores silvestres de la Comunidad Valenciana*. Ed. Mestral. Valencia. 463 pp.
- García, E. (1995). *Estudio florístico y fitogeográfico de la comarca de la Plana Utiel-Requena (Valencia)*. Tesis Doctoral dirigida por Mateo Sanz, G. Universidad de Valencia. Facultad de Biología. 509 pp.
- Laguna, E., Serena, V., García, X. y Ferrer, P.P. (2017). *Apuntes etnobotánicos de la comarca Hoya de Buñol-Chiva*. Comunicaciones: Área Medioambiente, 11: 59-72
- López, G. (1998). *La guía de Incafo de los árboles y arbustos de la Península Ibérica*. Ed. Incafo. Madrid. 866 pp.
- Macía, M. J. (1995). *Etnobotánica: las relaciones entre el hombre y las plantas. Plantas y cultura popular: La Etnobotánica en España*. Revista Quercus, 109: 10-11.
- Mateo, G. y Crespo, M.B. (2003). *Manual para la determinación de la flora valenciana*. Ed. Moliner 40. Burjassot (Valencia). 501 pp.
- Mateo, G. y Crespo, M.B. (2014). *Claves ilustradas para la flora valenciana*. Ed. Jolube Consultor Botánico y Editor. Jaca (Huesca). 501 pp.
- Mulet, L. (1991). *Estudio Etnobotánico de la provincia de Castellón*. Ed. Diputación de Castellón. 596 pp.
- Peris, J.B. Stübing, G. y Figuerola, R. (1991). *Guía de las plantas medicinales de la Comunidad Valenciana*. Ed. Las provincias. Valencia. 416 pp.
- Piera, J.H. (2006). *Plantas silvestres y setas comestibles del Valle de Ayora-Cofrentes*. Ed. Grupo Acción Local Valle Ayora-Cofrentes. 167 pp.
- Rivera, D.; Alcaraz, F.J.; Verde, A.; Fajardo, J. y Obón, C. (2008). *Las plantas en la cultura popular*. Enciclopedia Divulgativa de la Historia Natural de Jumilla-Yecla. Vol 9.
- Stübing, G. y Peris, J.B. (1998). *Plantas medicinales de la Comunidad Valenciana*. Ed. Generalitat Valenciana. Valencia. 297 pp.
- Stübing, G. y Peris, J.B. (1998). *Plantas silvestres de la Comunidad Valenciana*. Ed. Jaguar. Madrid. 624 pp.

Páginas web:

- Villar, L. (1997). *Panorámica de la etnobotánica en España (Pirineos y Noreste Peninsular)*. Monografías Jardín Botánico Córdoba 5: 165-177. URL <https://digital.csic.es/handle/10261/54121#>
- Compartiendo el conocimiento ecológico tradicional. Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y otros.*
- <https://www.conecte.es/index.php/es/>



Imágenes 4, 5, 6: *Arundo donax*. Caña. Usos: parte central de forro de garrafa, techo en vivienda.



Imágenes 21, 22, 23: *Mantisalca salmantica*, *Verbascum sinuatum*. Uso: escobas.



Imágenes 29 y 30: *Quercus coccifera*. Uso: *cejás*; en la imagen, hechas con maderas de *matuja*, sabina...



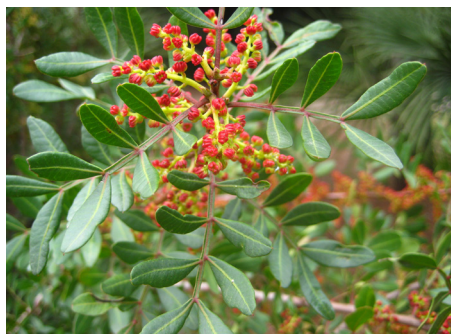
Imágenes 33 y 34: *Salix* spp. Uso: cesta confeccionada con ramas sin pelar de salguera.



Imágenes 18, 19 y 20: *Macrochloa tenacissima*. Usos: Espuerta, capazo.



Imágenes 10 y 11: *Crataegus monogyna*, *Crocus sativus*.



Imágenes 12, 24, 27, 35, 41 y 42: *Daphne gnidium*, *Medicago sativa*, *Pistacia lentiscus*, *Sambucus nigra*, *Thymus piperella*, *Ulex parviflorus*.