



Guía etnobotánica

La memoria perdida de las plantas

de "Ávila, en Clave etnobotánica"



Diseño y textos: Miriam Martín Prieto

Fotografías:

Carlos López Torondel

Juan Carlos Rico Jiménez

Juan Carlos Soto Pérez

Miriam Martín Prieto

Raquel Martín Pablo

Sonia Martín Martín

Edita: Asociación "Ávila, en Clave etnobotánica"

Ávila, 2019

Guía etnobotánica

*La memoria perdida de
las plantas*

de "Ávila, en Clave etnobotánica"

ETNOBOTÁNICA

La memoria perdida de las plantas

Hubo un tiempo en el que las gentes de los pueblos *“salían al campo y volvían a casa merendadas”*.

Hubo un tiempo en el que la gente de los pueblos sabía ver en las plantas de su entorno la curación a sus males.

Hubo un tiempo en el que las plantas fueron la materia prima fundamental para la elaboración de enseres, aperos, instrumentos musicales, juegos.

Hubo un tiempo en el que no había que hacer memoria para disfrutar del vínculo del ser humano con las plantas.

Hoy esos vínculos, esos saberes, sólo quedan en la memoria de las plantas y de algunas gentes sabias.

El concepto de etnobotánica puede resultar desconocido y un tanto técnico para aquellas personas que se aproximan por primera vez al apasionante mundo de los usos de las plantas; sin embargo, una vez comprendido, se convierte en algo muy sencillo pues hace referencia a un aspecto muy normal de nuestras vidas.

La razón es que el vínculo del ser humano con las plantas de su entorno, su conocimiento y su uso ha existido desde tiempos inmemoriales y está totalmente asimilado en la sociedad actual. Si tratáramos de realizar un recordatorio de lo que hacemos en un día (desde ducharnos con un gel de Aloe-vera, a desayunar un café o infusión con tostadas, a perfumarnos,

La memoria perdida de las plantas

vestirnos con una prenda de lino o algodón, o sentarnos a una mesa de roble en sillas con asientos de enea), nos sorprenderíamos de lo presente que están las plantas en nuestra vida.

La etnobotánica, por tanto, se encarga de estudiar el saber popular que existe sobre las plantas y el vínculo del ser humano con ellas, y como ambos han generado expresiones culturales de gran valor.

Un patrimonio cultural diverso, rico y ancestral, que siempre ha estado muy presente en los pueblos y hacia el que merece la pena volver la mirada para recuperarlo y salvaguardarlo.



Fotos: Josia en su blog dextrangis



ÁVILA, EN CLAVE ETNOBOTÁNICA (AenCet)

Un proyecto de salvaguarda y desarrollo rural

La clave está en la etnobotánica. En la recuperación de los saberes ancestrales que existían en nuestros pueblos sobre las plantas y en salvaguardarlos para las generaciones actuales y venideras. En recuperarlos para contarlos. En saber que se puede descubrir la provincia de Ávila de la mano de sus plantas y de sus gentes.

AenCet es un programa que mira al pasado para crear futuro. Una iniciativa que busca generar nuevas alternativas de empleo, ocio, cultura, relaciones humanas... calidad de vida, al fin y al cabo, usando como eje de trabajo y desarrollo el vínculo que siempre han tenido las gentes de nuestros pueblos con las plantas de su entorno.

El fin último es, por tanto, salvaguardar un patrimonio cultural inmaterial que está a punto de desaparecer y convertirlo en una oportunidad para que las personas que aún viven en el medio rural puedan seguir haciéndolo.

Los ejes de trabajo de este programa son: salvaguarda, turismo sostenible, educación - divulgación y calidad de vida.

En él participan actualmente cinco municipios: Cillán, El Hoyo de Pinares, El Oso, Horcajo de las Torres y Solosancho.

ESTA GUÍA

La memoria recuperada de las plantas

Los saberes, las historia y los procesos que no se escriben y que tan sólo están en la memoria de algunas personas corren el riesgo de desaparecer. Por ello esta guía. Para evitar el olvido, para recuperar la memoria de las plantas y de las gentes que un día habitaron los pueblos y que aún lo siguen haciendo. Para dejar un testigo de esos saberes, historias y procesos que un día existieron y que están en la base cultural de lo que hoy somos como sociedad.

La guía se ha ordenado alfabéticamente por el nombre común de las plantas que se han identificado en los cinco enclaves, acompañadas de la leyenda de uso y de ubicación (municipios en los que se han mencionado) que se recoge a continuación.

<u>Municipios</u>		<u>Usos</u>	
	Cillán		Artesanal
	El Hoyo de Pinares		Gastronómico
	El Oso		Aromático
	Horcajo de las Torres		Agrícola
	Solosancho		Histórico - vetón



ACEDERAS

Rumex acetosa y *Rumex acetosella*

El sabor ácido de las ensaladas



Foto: Rumex acetosella

La *Rumex acetosella* en la zona de la Moraña y la *Rumex acetosa* en la zona centro de la provincia, ambas llamadas popularmente “acederas”, fueron utilizadas de manera habitual como ingrediente en las ensaladas.

Sus hojas, de cierto sabor ácido, se recolectaban en el campo, en zonas húmedas y se añadían, una vez lavadas, a las ensaladas que después se aliñaban a la manera habitual.

Esto solía hacerse normalmente durante la primavera que era el momento en el que estaban más tiernas.

Su nombre científico, “rumex”, en latín pica o lanza, tiene que ver con la forma de las hojas de la acetosa. Obsérvala antes de comerla y sabrás por qué.



Foto: Rumex acetosella



“Habiendo acederas, que se caguen los ricos en las paneras”
Dicho popular

ALGARROBA

Vicia articulata

AGR

El cultivo que alimentaba al ganado

El cultivo de las algarrobas estuvo muy extendido en todos los enclaves.

Su destino principal era para la alimentación del ganado.



El laboreo era similar al de cualquier otro cultivo. Las algarrobas se sembraban a mano, se segaban con la hoz, se iban amontonando en los campos para después acarrearlas (meterlas en los carros) y se las llevaba a la era para trillarlas y limpiarlas. Una vez limpias las semillas, lo más normal, es que se llevaran a moler a los molinos.

En el caso de El Oso, en algunas casas se molían con un pequeño molino de piedra doméstico de los que aún se conserva alguno.

Las pajas de las algarrobas se usaban también para hacer la lumbré. Nos cuentan que eran las pajas que más calor daban.



ALIJONJERA O AJONJERA

Chondrilla juncea



El manjar que descubría el arado

La ajonjera ha sido una de las plantas más nombrada en todos los enclaves como planta silvestre comestible.

Sus tallos jóvenes y tiernos, que aún no habían salido a la superficie, de color blanco y de aspecto similar al de los espárragos, eran la parte comestible.

Al estar enterrados había que cavar un poco para sacarlos o, como nos cuentan en Horcajo de las Torres, los iban arrancando a medida que iban arando las tierras y haciendo los surcos. En algún otro caso eran los cerdos los que los localizaban.

Se solían consumir a partir de febrero y allí donde los encontraban, los limpiaban un poco y se los comían. En otras ocasiones, los llevaban a casa para incorporarlos a las ensaladas.



En Horcajo de las Torres el consumo de ajonjeras era habitual, incluso, las personas mayores cuentan que llegó a haber un hombre que vendía esta planta por las calles del pueblo al grito de : “¡Ajonjeras! ¡Ajonjeras!”





Y que después se convertía en escoba

Si como brote tierno era un manjar, la planta adulta llegó a ser muy utilizada para la elaboración de escobas para barrer las eras.

Para ello se cortaban cuando ya estaban altas y se dejaban secar en manojos. Una vez bien secas, se humedecían en agua para poderlas atar y dar forma.



La elaboración de escobas con plantas era un saber común en todas las familias.

Una técnica sencilla que necesitaba de cierta fuerza y destreza para poder obtener un buen resultado.

La ajonjera fue un de las muchas plantas que se usaron para hacer escobas, aunque no todas las escobas que se hacían con plantas eran iguales y se usaban para lo mismo.

Otras plantas utilizadas fueron la mojariega, el piorno, el gordolobo o el berceo.



ALMENDRO

Prunus dulcis

El árbol de flores tempranas y semilla dulce



Este árbol, cuyas flores salen a finales del invierno, antes incluso de que lo hagan las hojas, es un cultivo tradicional de El Hoyo de Pinares.



Se cultivaba en las huertas para el aprovechamiento de su semilla, la almendra, muy valorada en el municipio.

Las almendras, junto con los piñones, eran el ingrediente fundamental del dulce típico navideño de El Hoyo de Pinares, el turrón de guirlache.

¿La receta? Una cucharada de agua, azúcar, almendras o piñones y mucha, mucha paciencia para caramelizar el azúcar a fuego lento.



ANÍS

Pimpinella anisum



La infusión que quitaba el dolor de tripa



La parte más utilizada de esta planta es su semilla, sin embargo, toda ella huele a anís.

Esta planta no está presente de manera silvestre, por lo que sus semillas, para usarlas, había que comprarlas.



Las personas mayores aún recuerdan el sabor y olor intensos de aquella infusión que les daban sus madres cuando les dolía la tripa.

Un sabor que les resultaba agradable, pues les recordaba al de algunos dulces que ellas mismas preparaban.

La razón, es que las mismas semillas de anís que infusionaban para calmar las molestias digestivas, las utilizaban también como especia, por su buen aroma, cuando hacían los bollos, los huesillos o turrillos, los mantecados, las rosquillas, etc.

BALSAMINA, SIEMPREVIVA O CURALOTODO

Hylotelephium telephium o *Hylotelephium spectabile*

La planta bonita que lo curaba todo



La balsamina no crecía de manera natural en nuestra provincia sino que muchas mujeres la tenían sembrada en tiestos por ser una planta bonita.

Sus hojas carnosas se utilizaban para curar diviesos, granos, heridas, sabañones, grietas... Era la planta con la que lo curaban todo.

Para ello quitaban la piel que recubre la hoja y la colocaban encima de la herida.

La balsamina fue, por tanto, una de las plantas que tuvo, en un momento dado, un uso MEDICINAL.

En esta guía hay otra planta, esta vez muy común en nuestros pueblos, que tuvo un uso muy similar.

Búscala y cada vez que vayas al campo, o incluso en el pueblo, tendrás a mano una tirita natural.



BERCEO

Stipa gigantea



Alfombras tejidas a mano

Cuando los suelos de las casas eran de barro, el frío que de ellos emanaba se evitaba con alfombras o ruedos de berceo.

En Solosancho aún recuerdan cómo algunas mujeres del pueblo se dedicaron a trenzar las finas hojas de esta planta para poder sacar a sus familias adelante vendiendo, por todo el Valle Amblés, los ruedos que elaboraban al amor de la lumbre.



Una actividad llena de esfuerzo que comenzaba subiendo en otoño a lo alto de la sierra a recoger el berceo que no había sido comido por el ganado.

Tras bajarlo al pueblo cargándolo a la espalda, había que limpiar los haces para dejar solo las hojas más largas. Después, antes de empezar a trenzarlo, había que mojarlo para que no se rompiera y extenderlo para que no se pudriera.

Finalmente la tarea consistía en hacer trenzas anchas y muy largas, de aproximadamente 20 m., que luego se cosían normalmente en redondo, aunque a veces también se hacían cuadradas.





Una vez terminados los ruedos y de nuevo cargándolos a las espaldas, las mujeres recorrían el valle Ambles vendiéndolos a 25 pesetas.

En Cillán se han citado otros usos del bercero como el de la elaboración de escriños, tejiendo sus hojas, o la fabricación de cepillos con la raíz.

Incluso algunas personas recuerdan que llegaron a escuchar, en un momento dado, que del berceo se obtenía pólvora.



Para coser los ruedos se utilizaban otras plantas como la junciana o los juncos.

En el caso de la elaboración de los escriños, se usaba mimbre para unir el bercero y darles forma.

Sus tallos huecos se llegaron a usar como pajitas de beber.



La memoria perdida de las plantas

BERROS

Rorippa nasturtium-aquaticum



La verdura que crece cerca del agua

Las gentes de nuestros pueblos sabían que si querían prepararse una buena ensalada de berros tenían que ir a buscarlos cerca del agua, ya que estos tan sólo crecen en los ríos y arroyos de corriente suave.

La parte comestible de estas plantas son sus hojas tiernas que se solían recolectar en primavera en lugares de aguas limpias.

En el Hoyo de Pinares nos cuentan lo importante que era saber diferenciar entre los berros y las berras, puesto que a la hora de consumirlos los berros eran más amargos que las berras.

La diferencia estaba en la forma de sus hojas, la del berro es más puntiaguda y la de la berra más redondeada.

Recuerda este detalle cuando vayas a buscarlos.



BORUJA, CORUJA O PAMPLINA

Montia fontana



La ensalada más popular

Al preguntar en los enclaves sobre las plantas silvestres comestibles, la boruja, con sus diferentes nombres, era de las primeras en ser nombrada.

En todos ellos existió y sigue existiendo, en algunos casos, la tradición de ir a los arroyos, manantiales, ríos, etc. de aguas limpias a recoger esa planta jugosa de tallos finos y hojas enfrentadas dos a dos con la que se hacen unas ensaladas exquisitas.

Se recolectaba a partir de febrero y hasta justo antes de que le salieran las flores, momento en el que ya no estaba tierna. La manera de hacerlo era cortando con una navaja o tijeras la parte alta de los tallos junto con sus hojas, dejando el resto de la planta intacta.



Cuando a la boruja le salían las flores, blancas y pequeñas, se decía que ésta estaba “cucada” y era el momento de dejar de recogerla.



CANTUESO

Lavandula pedunculata

La flor del Señor

ARO



Si hay algo que caracteriza al cantueso es su intenso y agradable olor y el vivo color de sus flores.

Cualidades que las gentes antiguas conocían muy bien y de ahí que se usara para aromatizar y embellecer lugares.

En este sentido, su uso más común ha sido en el día del Corpus, en el que algunas calles de los pueblos se cubrían con cantueso y se hacían altares florales.

En Horcajo de las Torres cuentan como algunas mujeres solían llevar colgantes rellenos de plantas aromáticas para ir bien perfumadas.



CARDILLOS

Scolymus hispanicus

GAS

Los de abril para mi

A pesar de sus hojas espinosas, este cardo ha sido utilizado en nuestros pueblos como verdura.

Para ello había que pelarlo previamente. La manera más sencilla para lograrlo sin pincharse era meterlo durante un corto tiempo en agua hirviendo.

La parte utilizada eran sus hojas que se usaban para hacer tortillas, revueltos, con arroz o añadidos al cocido.

Se recolectaba en primavera (entre abril y mayo) en tierras cultivadas o baldíos.

*"Los de abril para mí,
los de mayo para el amo,
y los de junio para el burro"*
Dicho popular



CARDO CORREDOR

Erygium campestre

Cuando el cardo se seca, los bichos caen



Cuentan los pastores que cuando el ganado tenía bichos, para curarle bastaba con colocar dos cardos corredores formando una cruz en el lugar donde el animal había pisado.



Cuando estos cardos se secaban, al animal se le caían los bichos.

Nos cuentan también que tenía un efecto similar en las personas cuando éstas estaban escocidas.

El cardo corredor está asociado al hongo *Pleurotus eryngii*, comúnmente conocido como seta de cardo, una seta muy consumida y valorada en nuestros pueblos.

En este caso, la persona se tenía que colocar un cardo en el sombrero y a medida que este se iba secando, el escozor iba desapareciendo.

Esto supone que esta cardo tuvo un uso tanto VETERINARIO como MEDICINAL.



CENTENO

Secale cereale

Toda una cultura agrícola



El cultivo del centeno, junto con el de otros cereales como la cebada, el trigo o la avena, creó en nuestros pueblos toda una cultura agrícola.

Los ciclos naturales del laboreo fueron dando lugar a hábitos, costumbres, festividades, herramientas, técnicas, modos de vida, etc. algunas de las cuales han llegado a nuestros tiempos y otras muchas que han ido desapareciendo poco a poco.

El cultivo del centeno comenzaba en octubre/noviembre con la siembra. En El Oso nos cuentan que esta labor se hacía a mano, cargando las semillas en una *bozalera* (un tipo de bolsa que se hacía con los costales -sacos-) que llevaban colgada en el hombro.

La siembra era todo un arte ya que había que tener una gran destreza para ir lanzando las semillas sin que éstas quedaran todas juntas. Por ello, solía ser una actividad que asumían los adultos, dejando a los jóvenes otras tareas.

"Comiendo, andando y haciendo vancejos"
Dicho popular de la Sienna de Ávila



La memoria perdida de las plantas

La cosecha se hacía entre los meses de junio y julio. El centeno se segaba con la hoz y se iba agrupando en *gavillas*, con las que después, al juntarlas, se hacían haces. Las gavillas se ataban con *vencejos o balagueras*, un tipo de "cuerda" que se hacía con el propio centeno, lo cual es muestra de la gran versatilidad de esta planta.

Los haces que se hacían en el campo, se echaban en los carros, se *acarrebaban*, y se llevaban a la era.

Allí se trillaba el centeno, actividad que suponía romper las espigas para sacar el grano mediante un trillo tirado por una yunta de mulas.

Este grano, una vez aventado (separado de la paja usando el viento) y cribado, quedaba listo para ser almacenado metido en los sacos o costales en los sobrados de las casas o como grano suelto en las *trojes*.

Las *trojes*, eran espacios limitados por tabiques, normalmente de adobes, a modo de cajones donde se acumulaba el grano.



En Solosancho cuentan cómo al terminar las siegas, ya en agosto, por las mañanas se podían ver en los caminos 14 o 15 carros *enrraverados* (en caravana) yendo desde los cultivos a la era.

En la era se hacía una pequeña fiesta en la que se comían patatas revolconas.

En El Oso, eran los jóvenes los que se encargaban de empanerar el grano (subir los costales a los sobrados). Cuando acababan de hacerlo o a media mañana, las familias les daban vino o aguardiente con bollos de azúcar para que repusieran fuerzas.





Foto: Panera del Duque, Villaviciosa (Solosancho)

En el caso de Solosancho, municipio en el que las tierras de cultivo pertenecían al Duque de la Roca, el grano se acumulaba en un gran almacén en Villaviciosa que se conocía popularmente como "*La panera del Duque*".



Un hongo con sabor a regaliz

Muy relacionado con el centeno estuvo el hongo *Claviceps purpurea*, comúnmente conocido como cornezuelo del centeno, un hongo parásito de este cereal.

El cornezuelo también se recogía, puesto que era muy valorado en la industria farmacéutica y se pagaba bien.

Se diferenciaba de las semillas del centeno cuando se aventaba, ya que el cornezuelo pesaba más y quedaba en los bordes de los montones, y también durante el cribado.

En El Hoyo de Pinares los mayores aún recuerdan como siendo niños buscaban el cornezuelo para comérselo pues tenía un sabor similar al del regaliz. De hecho ellos se referían al hongo como "juanolas".



La memoria perdida de las plantas

La planta de los muchos usos

El centeno fue una planta muy versátil. Su paja se usó tanto para tapar la lumbre y hacer que durara más, como para hacer adobes y rellenar jergones. El salvado o cáscara resultante de su trillado se utilizó para alimentar el ganado. El grano molido, en forma de harina, para la alimentación humana.

Sus pajas largas fueron usadas como cuerdas o vencejos y, una vez trenzadas, para hacer las gorras típicas.

Incluso los pastores llegaron a construir sus chozos con haces de pajas de centeno.

Esta versatilidad dio lugar a un rico patrimonio etnográfico vinculado al centeno y a otros cereales, que va desde los aperos de labranza a los molinos y los hornos, así como a toda una serie de recetas típicas de la gastronomía tradicional de nuestros pueblos.

Allí donde hubo molinos estos, solían ser privados y la gente acudía a ellos a moler su grano entregando a cambio una parte de la molienda.

En el caso de los hornos, solían ser comunales, de todo el pueblo. Las familias iban a ellos con su leña a cocer su pan o sus dulces.

El nombre del pueblo de Cillán procede de la palabra “cilla”, lugar donde se acumula el grano.



Foto: Molino de Cillán



Las gorras de las mujeres



Entre los muchos usos del centeno hubo uno puramente femenino, el de su utilización para la elaboración de las gorras de paja típicas de la provincia.

Una artesanía de mujeres para mujeres.

Las encargadas de fabricar las gorras fueron tradicionalmente las mujeres que, sentadas al sol en el buen tiempo y al calor de la lumbre durante los meses fríos, tejían a la par centeno y comunidad y trasmitían el saber de generación en generación.



Y eran las mujeres las que, una vez creada la gorra, las usaban cuando iban al campo para protegerse del sol.



El primer paso siempre era clasificar las pajas: las más finas se usaban para hacer el cordón; las siguientes, un poco más gruesas, para la trenza y la palma; el siguiente grosor para los picos y las más gruesas para las estrellas.



CHOPO

Populus nigra



La madera más común

Este árbol esbelto que suele sobresalir, cual gigante, en los paisajes de nuestros enclaves, ha sido siempre un árbol común en nuestros pueblos.

Esto y que, debido a su crecimiento rápido, tiene una madera blanda fácil de trabajar le convirtió en un recurso ideal para crear algunos objetos.

De hecho, el carpintero de Cillán aún recuerda como ésta era la madera que más utilizaba en su taller para hacer muebles o las cajas de los muertos.



Otro uso muy común del chopo fue el de utilizar su tronco para hacer las vigas o cuarterones de las casas.



CHUMBERA

Opuntia ficus-indica



Una plantilla para quitar el dolor de los pies

Esta planta de la familia de los cactus y alóctona en nuestra provincia, tuvo un uso muy peculiar entre mágico y medicinal.

A pesar de que sus pinchos te hagan pensar lo contrario, en El Oso nos han contado cómo sus tallos planos y carnosos fueron utilizados para quitar el dolor de pies.

El modo de uso suponía tener que coger uno de los segmentos en los que se divide su tallo, quitarle todos los pinchos y colocando el pie encima, hacer una plantilla con él.

Después esta plantilla se colgaba en algún lugar de la casa y a medida que se iba secando se iba quitando el dolor del pie.

En cualquier caso el uso más común de esta planta ha sido el uso gastronómico, ya que en las zonas donde está presente sus frutos, llamados higos chumbos, son consumidos. En El Oso hacían mermelada.



CIRUELO

Prunus domestica



El árbol que curaba a los niños



Este frutal rústico y de fruto jugoso estuvo muy presente en las huertas abulenses. Concretamente, en este caso, nos han hablado de él en Horcajo de las Torres y en Solosancho, donde cuentan que había árboles de frutos dulces y otros de frutos más ácidos.



En Solosancho se le llegó a otorgar al ciruelo un cierto poder mágico - medicinal ya que nos cuentan que, hace algunos años, a los niños/as que tenían una hernia se les subía a Villaviciosa y se les pasaba al amanecer por la horquilla que formaban las ramas de un ciruelo que había allí sembrado para que se curaran.



COLLEJAS

Silene vulgaris

GAS

Las espinacas silvestres

Las personas que han comido collejas cuentan que éstas eran muy similares a las espinacas pero "más finas".

De hecho, esta planta silvestre que crece de manera natural en el campo llegó ser común verla en las huertas.

Su uso gastronómico es igual al de las espinacas. Sus hojas tiernas, recogidas durante la primavera, se consumían cocidas e incorporadas al potaje, en tortilla, o simplemente con un poco de ajo.



Las collejas se identifican fácilmente por su flor de cáliz hinchado. De hecho, su nombre, "*silene*", se cree que se debe precisamente al parecido de esta con Sileno, personaje de formas redondeadas de la mitología griega.



La memoria perdida de las plantas

ENCINA

Quercus ilex

Una fuente de "mil" recursos



La reina del bosque mediterráneo fue también una fuente de madera, energía, alimentación, tintes e inspiración, entre otras cosas, para nuestras gentes.

Tuvo tal relevancia que el dicho popular: *"del cerdo, hasta los andares"* que se le aplica a este animal para indicar que de él se aprovecha todo, bien se le podría haber adjudicado también a la encina que a tantos cerdos dio de comer.

La razón es que tanto su corteza, tronco y sus ramas, como sus flores y frutos, incluso sus raíces, tuvieron alguna utilidad en un momento dado de la historia de nuestros pueblos.



La madera que más resista

El lento crecimiento de la encina confiere a su madera unas cualidades excepcionales: densidad, dureza, resistencia a los golpes y a la putrefacción, calidad... de ahí que fuera muy apreciada para construir aperos de labranza o, mejor dicho, algunas partes de los mismos, ya que tenía un pero: era muy difícil de trabajar.



La encina fue convertida, por tanto, en el *estibón* y la *cama* del arado romano, las *costillas* de los yugos, los mangos de las azadas y los radios de las ruedas de los carros. Partes, todas ellas, que necesitaban de una madera más dura al ser las que más rozamiento o esfuerzo tenían que aguantar.

En el caso de Cillán, la madera se iba a recoger al monte durante el otoño y se dejaba de recoger en abril; ya que durante la primavera el árbol estaba brotando, la savia estaba muy activa y la madera, si se cogía, mermaba mucho.

Otros usos comunes de la madera de la encina fueron la elaboración de los badajos de los cencerros del ganado, pesebreras o incluso juegos como el tango, la calva o los bolos.



La memoria perdida de las plantas

Y la que más calor daba

Allí donde la encina era abundante, era la elegida para calentar las casas debido a su alto poder calorífico, puesto que es capaz de emitir gran cantidad de calor.



Así, en Cillán la gente se calentaba con la leña de encina que cortaba de sus propios árboles. En Horcajo de las Torres, el desmoche de las encinas se vendía a la gente del pueblo para calentarse. En Solosanco, que eran menos abundantes, aprovechaban para ese uso las que se secaban o las raíces que habían ido quedando por el monte.

La manera de usarla era quemándola directamente en las chimeneas o estufas o haciendo cisco o carbón vegetal con la leña para usarlo después en los braseros.

Las ramas más finas y las hojas secas se usaban para encender la lumbre.

En Cillán, las encinas eran tan importantes que eran heredadas como lote por los hijos/as, dándose el caso de que un hijo/a podía heredar la tierra y el otro/a los árboles que había en ella.



El fruto que nos dio de comer



Las bellotas, frutos de las encinas, fueron claves en las zonas de encinares para la alimentación de los cerdos con los que después se sustentaba la familia todo el año.

En los lugares donde las encinas escaseaban este uso era prioritario.

Además, las bellotas más dulces, se aprovechaban para el consumo humano. Se podían comer crudas, cocidas o asadas. Su uso gastronómico era muy similar al que ahora hacemos de las castañas.

En las épocas en las que el café escaseó, la bellota fue su sustituto. En esos momentos las bellotas se tostaban, se molían y se aplicaban de la misma manera que el café.

La bellota tuvo también usos mágicos-medicinales ya que nos cuentan que si llevabas una bellota en el bolsillo se te quitaba el dolor de cabeza.

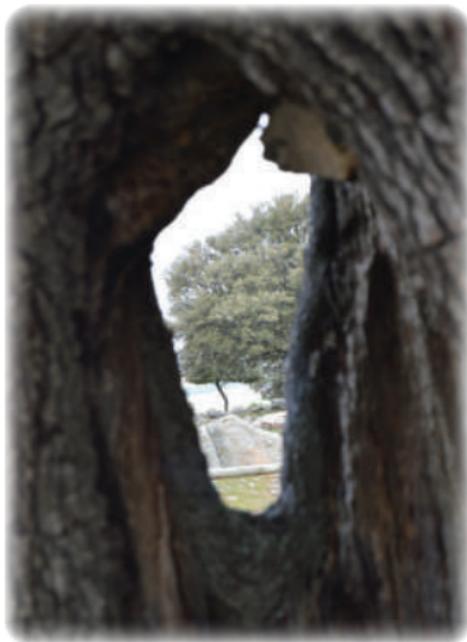
La encina también es una planta melífera, es decir, sus flores son capaces de atraer a las abejas que luego hacen miel.

La miel de encina ha sido y sigue siendo un producto típico de Cillán.



La memoria perdida de las plantas

Un nombre que viene de antiguo



Algunos investigadores del mundo celta hablan del valor sagrado que algunos árboles tenían para esta cultura. Incluso algunos de estos árboles llegaron a tener también valor político, al servir como centro de reunión y de toma de decisiones de la tribu. La encina, es citada en ocasiones como árbol que llegó a tener ambos valores para los celtas.

El vocablo *Quercus* era el nombre que los romanos le daban de manera general a todos los robles y a su madera, dura y de gran solidez, y, por extensión, a todos los árboles que producían bellotas.

Sin embargo, el origen de la palabra es un poco más antiguo ya que proviene de los celtas y significa "árbol hermoso".

"*Ilex*" era el nombre específico que los romanos daban a la encina.

*¡Encinares castellanos
en laderas y altozanos,
serrijones y colinas
llenos de oscura maleza,
encinas, pardas encinas:
humildad y fortaleza! ...*

Antonio Machado



ENDRINO

Prunus spinosa

El fruto del pacharán

El fruto morado de este arbus-
to espinoso fue, y sigue siendo,
utilizado para la elaboración
de licores, concretamente del
pacharán.

En El Hoyo de Pinares, lugar
donde más ampliamente se
ha recogido este uso, la receta
para hacer el licor era de 30 en-
drinas por litro de aguardiente
y unos granos de café. La mez-
cla se dejaba macerar durante
al menos 6 meses en un lugar
oscuro mientras se iba movien-
do, de vez en cuando, para que
todo se mezclara bien.



Las endrinas,
también llamadas
“montesinas”, fueron
consumidas tal
cual como fruto en
algunos lugares.



ENEBRO

Juniperus oxycedrus

Un árbol en la cocina



Si hubo un lugar en las casas donde buscar al enebro tuvo que ser la cocina, ya que su madera se utilizó, especialmente, para hacer pequeños utensilios como las cucharas de palo.

La madera de enebro es de muy buena calidad y resistente a la podredumbre. Incluso en ella se puede percibir un agradable olor, muy característico, derivado de su resina.

Para identificar al enebro mira sus hojas aciculares. Si éstas tienen dos líneas blancas en su envés sabrás que es esta especie.



ESCARAMUJO o ROSAL SILVESTRE

Rosa canina



El fruto silvestre que "tapaba el culo"

Muchos frutos silvestres fueron consumidos en nuestros pueblos. Uno de ellos fue el escaramujo.



El fruto del rosal silvestre o escaramujo se consumía después de limpiar bien las semillas vellosas que hay en su interior; De no hacerlo, generaban estreñimiento.



Consumirlo fresco era lo más común, aunque en algunos lugares se ha datado el consumo de su fruto desecado en infusiones.

Actualmente, los escaramujos son muy valorados nutritivamente por su alto contenido en Vitamina C.

En Cillán, nos cuentan que en alguna ocasión llegaron a hacer mermelada con estos frutos.

En Cillán, Solosancho y Horcajo de las Torres el escaramujo tuvo también un uso artesanal ornamental, ya que algunas mujeres aún recuerdan cómo, siendo mozas, utilizaban este fruto seco para hacerse collares y pulseras.



ESPÁRRAGO DE NUEZ O NUEZA

Bryonia dioica



La planta trepadora de brotes tiernos



Si alguna vez vas por el campo y ves una planta con hojas similares a las de la vid, fíjate si en el lugar donde la hoja se une al tallo le salen unos zarcillos con los que es capaz de trepar por todo lo que la rodea.

Si es así, seguramente esa planta sea el espárrago de nuez, una planta silvestre cuyos brotes tiernos de hojas poco desarrolladas se consumieron como alimento en El Hoyo de Pinares.

De esta planta sólo se consumían los brotes más tiernos, ya que el resto de la planta es tóxica.

Los brotes eran recolectados en primavera y una vez cocidos se solían comer en tortilla.



ESPÁRRAGO TRIGUERO

Asparagus acutifolius



El pariente silvestre del espárrago cultivado



Si miras la foto de la izquierda seguro que te resulta familiar, ya que esta planta es un pariente cercano del espárrago cultivado.

Fue una planta silvestre muy valorada. Durante la primavera, se recolectaban sus tallos tiernos para consumirlos fritos, cocidos, en tortilla o encebollados.

En El Hoyo de Pinares se solían encontrar junto a las escobas o los ramos.



ESPIÑO ALBAR O MAJUELO

Crataegus monogyna



Un fruto y un viñado

Al llegar el otoño el campo se llenaba de frutos silvestres comestibles que, además de servir de alimento a la fauna salvaje, también alimentaron a las gentes de nuestros pueblos.

Las majuelas, fruto del majuelo, fueron uno de ellos.



En El Oso y en Horcajo de las Torres, la palabra majuelo la utilizaban también para denominar a los viñedos.



FRESNO

Fraxinus angustifolia



Ramas para hacer garrotas

El fresno, por sus características de flexibilidad, resistencia y porque al trabajar su madera ésta no se abría, fue muy utilizado para la elaboración de objetos.

Los objetos que más se han nombrado vinculados a este árbol han sido las garrotas o cayadas.

Hubo personas que llegaron a adquirir una gran destreza en la fabricación de garrotas con las ramas del fresno. La técnica para hacerlas era doblando la vara cuando estaba verde. Se la ataba con una cuerda para que mantuviera la forma y, o bien se dejaba secar o se ponía a la lumbre para terminar de darle la forma.



La memoria perdida de las plantas

Con su madera se crearon también utensilios de cocina como cucharas y cucharones y con sus raíces, morteros.

Las horcas, los mangos de los picos y de las azadas, las palas de los hornos... fueron otros de los utensilios que se hicieron habitualmente con el fresno.

Si la encina, por su resistencia, se utilizó para los radios de las ruedas de los carros, el fresno, por su flexibilidad, se utilizó para hacer el aro de la mismas.

En El Hoyo de Pinares, las varas del fresno solían ser las elegidas para varear la lana y las aceitunas. La manera de conseguir buenas varas era podando los fresnos para que salieran las ramas desde abajo. Las dejaban crecer y cuando ya eran lo suficientemente largas las cortaban.



Las horcas eran de una sola pieza. Para obtenerlas observaban el árbol y cuando descubrían una rama con tres o cuatro salientes la cortaban y preparaban para ese uso.



Las hojas del fresno fueron un alimento habitual del ganado.

Guía etnobotánica

La madera del fresno no solo fue valorada por su valor artesanal sino que además, como sucedió en el caso de Solosancho, también lo fue por su poder calorífico.

Después de la encina, la leña de fresno, era de las que más calentaba en las chimeneas de este municipio.

Las flexibles varas del árbol de corteza gris tuvieron un uso más, ya que se usaban para dar masajes al ganado cuando tenía gases pasándolas por el vientre del animal.



En Cillán, el fresno estuvo muy presente en sus rituales. El día del Corpus las gentes del pueblo adornaban las calles, además de con cantueso, con ramas de fresno.



GAMONES O GAMONITOS

Asphodelus albus

Las velas de los pastores



Cuentan los pastores de Cillán que cuando anoche-
cía en sus chozos en los
días de la transhumancia
y se había acabado el
petróleo, la única luz que
quedaba en su interior era
la de las varas secas de
los gamones haciendo de
velas.

Varas que también usaban
a modo de cerillas para
encender los candiles o
los cigarros.

Las raíz de los
gamonitos se llegó a
utilizar para curar los
sabañones frotándola
en la zona dónde estos
habían salido.



GARBANZO

Cicer arietinum

AGR

El "superalimento" de nuestras abuelas



Los garbanzos, junto con el cerdo, fueron fundamentales para la alimentación de las gentes de nuestros pueblos durante mucho tiempo.

De hecho, esta legumbre fue el plato más común en las mesas de nuestros abuelos y abuelas. Aún hoy algunas personas mayores recuerdan cómo algunos días comían y cenaban garbanzos. Incluso los llegaron a comer verdes, cogidos directamente de las plantas.

En Horcajo de las Torres se recuerda como algunas familias con menos recursos iban a los campos a buscar garbanzos verdes para poder comer.

Los dueños de las tierras, si les conocían o sabían que eran del pueblo, normalmente les dejaban llevarse los.



La memoria perdida de las plantas

Los garbanzos, cuyas semillas se solían guardar de un año para otro, se sembraban en marzo.

Para ello, en Horcajo de las Torres se usaba una sembradera, un artilugio similar a un saco, que se llevaba colgada cargando en su interior las semillas.

La tarea de sembrarlos se hacía de dos en dos. Una persona iba sembrando y la otra iba tapando la semilla.



"Por San Marcos el garbanzal, ni nacido ni por sembrar"

Dicho popular

Para el cultivo del garbanzo siempre se solía buscar el mejor suelo, ya que en función de dónde se sembraran luego se cocían mejor o peor.

Cuando los garbanzos ya estaban hechos se segaban con la hoz o se arrancaban, se llevaban a la era -dónde se dejaban unos días hasta que se terminaban de secar- y se trillaban, cuando eran muchos, o se golpeaban con palos cuando eran pocos. Tras la criba, se acumulaban y la paja se incorporaba a la alimentación del ganado.

Los garbanzos normalmente se cultivaban para consumo familiar.

En Solosancho se daba la curiosidad de que las mujeres normalmente no participaban en las labores del campo, excepto en el cultivo del garbanzo que llevaban a cabo junto con los hombres.



HIERBABUENA

Mentha spicata



El sabor y aroma de las patatas

Es muy probable que si olieras esta planta en el campo su aroma te resultara muy familiar, puesto que es una planta de uso muy común en la actualidad como infusión, condimento, incluso es fácil encontrar chicles con sabor a hierbabuena.

En el caso que nos ocupa, las gentes de nuestros pueblos la usaban de manera habitual como condimento en sus comidas. Por ello solían tener una pequeña mata sembrada en los huertos o bien en algún tiesto en casa.

Una receta tradicional de El Hoyo de Pinares eran las patatas cocidas con manteca y hierbabuena. Aunque, en general, a las patatas cocidas de cualquier manera se las solía echar una hojita de esta especia para darle sabor.



HIGUERA

Ficus carica

AGR

Las ristras que embellecían el pueblo

Al llegar el verano, los higos ensartados en cuerdas formando ristras, cual collares de mujer, embellecían las calles del pueblo colgados de las casas para ser secados al sol.

Ya que en El Hoyo de Pinares, la higuera, fue un cultivo común y abundante.



"Durante el verano, en todas las casas había ristras de higos colgados de las ventanas. Las calles, entre cribas y colgajos, estaban llenas de higos. Aquello era bonito de ver."

Crescencio Miguel (El Hoyo de Pinares)

Sus frutos, los higos, fueron muy consumido tanto frescos como secos. Para secarlos, se les colocaba al sol, en las puertas de las casas, en cribas o colgados en ristras. Cuando ya estaban secos, se escaldaban unos cuatro minutos y se volvían a dejar secar. Una vez secos de nuevo, se aplastaban y se pasaban por harina y así se almaceban.



El turrón de los pobres

Los higos secos han sido un producto nombrado en algunos de los enclaves como un alimento relacionado con la Navidad. En estas fechas se comían rellenos de otros frutos secos como piñones o almendras en El Hoyo de Pinares dónde ambos eran abundantes, o con nueces en Cillán o en Horcajo de las Torres.



En Cillán, a este dulce de higos secos con nueces le llamaban “*el turrón de los pobres*” y en Horcajo de las Torres “*capón*”.

En El Hoyo de Pinares algunas personas nos cuentan cómo han llegado a hacer licor con este fruto.

Los higos también tuvieron un uso MEDICINAL puesto que mezclándolos con unas uvas pasas y azúcar tostado, se hacía un jara-be para curar los catarros.



La memoria perdida de las plantas

Las hojas que protegían de los incendios

En Horcajo de las Torres, cuentan, que existía una tradición horcajeña que le otorgaba a las hojas de la higuera el poder de proteger las casas contra los incendios.

El día de San Lorenzo (diez de agosto) se colocaban en las casas entre siete y nueve hojas de higuera clavadas en la pared, todas en el mismo clavo. A medida que se iban colocando las hojas se iba rezando un Padre Nuestro por cada una de ellas. De esta forma la casa quedaba protegida.



Al preguntar a las personas mayores por aquellas plantas que solían fumar como sustitutivo del tabaco, entre las que dijeron haber fumado, estaban las hojas de la higuera.

"No caerá esa breva"
Dicho popular

"De higos a brevas"
Dicho popular



JARAS

Cistus sp.

El calor de los braseros



Antes de que llegaran las calefacciones, los braseros de cisco eran una fuente de calor en los hogares y las jaras, una de las plantas con la que frecuentemente se hacía ese carbón vegetal en El Hoyo de Pinares.



El cisco se hacía en el monte; para ello cortaban las jaras, las dejaban secar, las amontonaban y las prendían fuego. Antes de que estuvieran quemadas del todo, cubrían el motón con tierra y dejaban que el fuego se fuera apagando poco a poco durante varios días. Con una criba y a un buen ritmo, separaban la tierra de los restos vegetales a medio quemar que alimentarían después los braseros.



LAUREL

Laurus nobilis



El aroma de todos los guisos



Es posible que en alguna ocasión hayas escuchado la expresión "es como la hoja del laurel" para referirse a alguien que está en todos los sitios, fiestas, actos, etc.

Esta expresión es debida a que las hojas secas de esta planta han sido utilizadas, de manera habitual, para aromatizar todos los guisos. El laurel era, por tanto, un ingrediente común e imprescindible de la mayoría de las recetas tradicionales de nuestros pueblos.

Aunque el laurel se usaba mucho como condimento no se podía abusar de él por su toxicidad. Con una hoja o dos era suficiente.



El olor que espantaba a las polillas y hacía huir a las hormigas

El aroma que era muy valorado en sus guisos por los seres humanos era el mismo que hacía huir a las hormigas y espantaba a las polillas.

Las hojas del laurel se utilizaron para colocarlas en los sitios donde había hormigas, para que éstas desaparecieran; y como hatillo, metidas en los armarios y baúles para evitar que las polillas dañaran la ropa.

Al igual que a la higuera, al laurel también se le han concedido propiedades protectoras.

En Cillán existía la tradición de colocar una cruz hecha con dos hojas de laurel a las puertas de las casas para protegerlas de los malos espíritus.

Otra tradición arraigada vinculada con el laurel era la del Domingo del Ramos, día en el que el cura les daba a los vecinos y vecinas una rama de laurel y se la bendecía.



La planta de la victoria



El laurel llegó a ser un símbolo de victoria para los griegos y los romanos, que consagraron esta planta al dios Apolo.

Sus hojas, tejidas en forma de corona, se colocaban en la cabeza de aquellos héroes que habían salido victoriosos de una batalla, así como a los emperadores o a los nobles romanos.

Los vencedores de los Juegos Píticos también eran recibidos con coronas de laurel.

El epíteto “*nobilis*”, de su nombre en latín, proviene precisamente de que esta planta se utilizaba para reconocer a los nobles.

La expresión “*dormirse en los laures*”, que hace referencia a aquellas personas que se relajan o descuidan respecto a una tarea, también tiene su origen en el Imperio Romano, donde, en algunos casos, las personas que se habían esforzado mucho y habían logrado su corona de laureles, una vez conseguida, dejaban de hacerlo.



LENTEJA

Lens culinaris

AGR

La legumbre que se "asfixiaba" en los silos

La legumbre por excelencia en nuestros pueblos fue el garbanzo. Aún así, en algunos lugares como en Horcajo de las Torres, también se cultivaron lentejas, aunque en menor medida.

La manera de producirlas era muy similar a la del garbanzo del que se diferenciaban únicamente en el modo de almacenamiento. Mientras que el garbanzo, una vez seco, no daba problemas de conservación, las lentejas, al igual que los guisantes, se "acocaban" (criaban bichos) y se estropeaban. Por esta razón esta legumbre se acumulaba en "silos" donde se las "axfisiaba", es decir, se las aislaba de la luz y de la humedad.

Los silos eran huecos excavados en el interior de las casas, de más o menos dos metros cuadrados de superficie y otros dos metros de profundidad, tapados por una trampa y a los que se accedía con una escalera de mano.



LINO

Linum ussitatissimum



Las fibras vegetales que movían los telares y hacían comunidad



¿Has vestido alguna vez una prenda de lino? Nuestros ancestros abulenses ya las tejían hace ochenta años.

El lino textil se cultivó en los enclaves de Cillán, El Hoyo de Pinares y Solosancho. En algunos, este uso ya está perdido en la memoria de sus gentes, puesto que entró en declive hace muchos años y la gente ya casi no lo recuerda. Pero no en su toponimia, ya que en sus mapas aún siguen apareciendo sus "linares".

Emilio Blanco (2015), en su libro *"Etnobotánica abulense"*, recoge como este cultivo empezó a entrar en declive ya en la década de 1930.



Guía etnobotánica

De todos los enclaves, en Solosancho es donde más fresco está el recuerdo. Allí nos cuentan cómo los linares era una zona común, donde todas las familias juntas cultivaban su parte de lino y tras cosecharlo cada una se llevaba su parte correspondiente.

Una vez cosechado, era de sus tallos de donde se sacaban las fibras que eran usadas para hacer tejidos. Para ello, estos se remojan y se machacaban en una gran piedra redonda, también comunal, llamada piedra "machalina".

Las fibras obtenidas se llevaban a Muñogalindo donde estaban los telares. Allí se tejían y les devolvían un pedazo de paño.

El tejido solía ser muy grueso y lo más habitual era emplearlo para hacer jergones.

Los jergones eran una especie de colchones, que rellenaban de paja de centeno y colocaban entre el somier y el colchón. Así evitaban que el primero se oxidara y, sobre todo, que subiera a la cama el frío desde el suelo.



Cuando conseguían fibras más finas y podían hacer tejidos menos robustos, los solían utilizar para hacer tapetes u otros elementos para vestir la casa.



MADROÑO

Arbutus unedo



El fruto que emborracha

Este arbusto, que de un tiempo para acá puedes ver como elemento ornamental en algunos lugares, produce unos frutos carnosos de color rojo anaranjado muy intenso (cuando están maduros) que son comestibles.



Estos frutos cuando está muy maduros son ricos en alcohol por lo que si comes muchos puedes emborracharte.

También han sido usados para hacer licores.



MALVA

Malva sylvestris



Unos frutos llamados panecillos

La malva es una planta muy común en nuestros pueblos. De hecho se puede localizar prácticamente en cualquier lugar, siendo fácil encontrarla en las márgenes de los caminos, en zonas verdes, en terrenos no cultivados, etc.

Precisamente por ser tan común, era muy conocida en todos los enclaves, dónde nos cuentan que se comía su fruto, llamado "panecillo".



La malva también tuvo un uso **MEDICINAL**. Las infusiones de sus flores fueron muy utilizadas para curar catarros y constipados.



En El Hoyo de Pinares se hacía un jarabe para la tos cociendo sus flores con higos. Y en Solosancho se hacían cataplasmas para aplicarlas al pecho de la persona enferma.



MANZANILLA

Matricaria chamomilla

ARO

La flor de las manzanilleras



La manzanilla que ahora tomamos en infusión para sentirnos bien, hubo un día que fue recogida en los campos por manos femeninas. Las mujeres que se dedicaban a recogerla recibían el nombre de manzanilleras.

La manzanilla llegó a ser una planta muy común en El Oso y Horcajo de las Torres y su recolección y secado, una tradición y una fuente de ingresos para algunas familias.

Para la recogida de las manzanillas, las manzanilleras iban ataviadas con unos mandiles específicos, también llamados “talegas”, diseñados para este fin con un gran bolsilo delante.



Guía etnobotánica

La recolección solía ser en mayo y la parte de la planta que se recogía era la flor. Las mujeres, con la espalda doblada, colocaban las manos con la palma hacia arriba y los dedos separados en forma de tijera los introducían debajo de la flor y tiraban arrancando la "cabeza", que metían en los bolsillos de sus talegas.

Una vez recolectadas, las flores se extendían al sol o en los sobrados de las casas y se dejaban secar.



La manzanilla se consumía en infusión, introduciendo sus flores en agua hirviendo, y era buena para el dolor de tripa, los vómitos, la digestión...

En Horcajo de las Torres la gente salía a recolectarla y luego se la vendían a un señor que se encargaba de secala y de venderla fuera del pueblo.

En este último enclave solían ser los niños/as los que, para "sacarse unas pesetas" para comprar golosinas, iban a recolectar la manzilla.



MEMBRILLO

Cydonia oblonga

La carne con sabor frutal



El membrillo era un árbol frutal común en las huertas.

Su fruto amarillo-dorado, de forma similar al de una pera y que se recolectaba a finales de octubre, era muy utilizado para hacer "carne de membrillo", un dulce que se obtenía cociendo el membrillo con un poco de agua y añadiendo grandes cantidades de azúcar.

Este dulce se solía comer con nueces o con queso fresco.

Por su buen olor, el fruto, también se llegó a usar para aromatizar los armarios y las distintas dependencias de la casa.

"Después del veranillo de San Miguel, el veranillo del membrillo"
Dicho popular



MIMBRE O MIMBRERA

Salix fragilis

La madre de todos los cestos



Es posible que esta planta te resulte familiar. Incluso que tengas algún cesto en casa hecho con sus varas, ya que el mimbre ha sido muy usada en cestería, de manera tradicional, para hacer gran cantidad de objetos como: cestos, aguaderas, canastillas de la costura, etc.



En las zonas con más tradición mimblera cultivaban la mimbre en las huertas o los majuelos, pegada a las paredes. Otra opción era ir a recoger sus varas a los ríos, a cuyas orillas la planta crecía de manera natural.

Las varas, una vez cortadas, se solían pelar con un trozo de palo del propio sauce, doblado a la mitad, tipo pinza, para que los cestos quedaran blancos o se dejaban en bruto, sin pelar, para hacer cestos oscuros. Cuando las varas ya estaban listas, se clasificaban por grosor y se dejaban secar al sol.

Para conseguir buenas varas para la artesanía, se desmochaba el árbol para que echara ramas por los lados, que eran las varas que luego cortaban en otoño para trenzar.



La memoria perdida de las plantas



Para poder trabajar la mimbre había que mojar las varas para que estuvieran flexibles y no se rompieran. Las varas más finas se usaban para trenzar y las más gruesas se aplicaban para hacer las costillas de los cestos.



En nuestros enclaves, la cestería era un trabajo extra, como apoyo a una economía agrícola y ganadera. Algunas personas hacían cestos por encargo y en pequeñas cantidades.

Los cestos los solían hacer los hombres en invierno, momento en el cual las labores del campo eran menores, junto a la lumbre. Las mujeres solían participar de esta labor ayudando a los hombres cuando lo necesitaban, sobre todo cuando se trataba de hacer cestos muy grandes.



NEGRILLO

Ulmus minor



El árbol de la labranza

Tan dura y valorada era la madera de este árbol que la mayoría de los aperos de labranza se hacían con ella. La característica que más valoraban las personas que la trabajaban era que, a diferencia de la encina, no se abría mucho cuando estaba seca.

La mayor dificultad que presentaba el negrillo es que, en el caso de nuestros enclaves, no era muy abundante y tenían que comprar la madera fuera para poderla utilizar.



Respecto a los aperos de labranza, los yugos solían estar hechos enteramente de madera de negrillo. En el caso de los carros, eran los ejes de sus ruedas los que estaban fabricados con esta madera, así como el timón de los arados romanos.



En El Oso también se usó para hacer horcas y viegnos y en Cillán algunas personas usaron esta madera para hacer garrotas dándolas forma en la lumbre.



OLIVO

Olea europaea

AGR

Aceite y aceitunas



Este árbol longevo, de copa ancha y tronco grueso y retorcido, dio a las gentes hoyancas dos productos muy valorados: el aceite y las aceitunas.

El aceite se obtenía en el mismo pueblo ya que El Hoyo de Pinares llegó a tener su propia almazara.

"Las aceitunas se recogían en invierno, las manos se te quedaban heladas y cuando cogías una se te caían dos"

Crescencio Miguel

Las aceitunas para este uso se vareaban en invierno, haciéndolas caer sobre redes o telas.

El aceite de oliva también se usaba para encender las luces de las ánimas, unas pequeñas velas que se ponían en las casas en la noche de los difuntos.



Guía etnobotánica

Las aceitunas para comer, sin embargo, se recogían a mano, una a una, en otoño.



Las variedades de aceitunas cultivadas en El Hoyo de Pinares para comer fueron la Hornal y la Manzanilla.

Una vez recogidas del árbol, las aceitunas se aliñaban para poder ser consumidas. Primero se las hacía un pequeño corte y se las metía en agua durante un mes, agua que se iba cambiando cada cierto tiempo. Algunas personas aceleraban este proceso añadiendo sosa al agua (en este caso, tan sólo había que dejarlas 24h y luego 4 o 5 días más cambiando el agua hasta que desapareciera la sosa). Después, en agua ya limpia y con un poco del sal gorda para endurecerlas, se las añadía el aliño que se había preparado cociendo un poco de agua con una cáscara de naranja, tomillo blanco, orégano, hoja de laurel y ajos sin pelar con un golpe dado y se esperaba algún día más para que cogieran el sabor.

El color, verde o negro, de las aceitunas dependía del grado de madurez con el que se recolectaran las mismas.



OMBLIGO DE VENUS O VASOS

Umbilicus rupestris

Una tirita natural

Si algún día yendo por el campo te haces un roce, un rasguño o una herida, busca esta planta y tendrás a mano una tirita natural.

De hecho, seguro que la encuentras sin demasiados problemas puesto que el ombligo de venus es una planta muy común que crece, sobre todo, entre las piedras o rocas a las que no les da mucho el sol.

Las personas mayores la conocen muy bien pues la usaban para curar las heridas y los diviesos. Para ello tan sólo hay que retirar la fina epidermis que cubre sus hojas por el envés y colocarlas directamente sobre la piel dañada.

Sus hojas carnosas se pueden comer crudas en ensalada.



ORÉGANO

Origanum vulgare

ARO

La especia de la matanza

El aroma de esta planta, que posiblemente a ti te recuerde al aroma de las pizzas, a nuestros abuelos y abuelas les recuerda al olor de la matanza; ya que el orégano fue la planta que más se utilizaba para especiar la carne del cerdo que luego se convertiría en salchichones, chorizos, lomos, etc. para que toda la familia comiera durante el año.



En la matanza, el orégano solía ser acompañado de otras especias como el comino y la pimienta.



La memoria perdida de las plantas

ORTIGA

Urtica dioica

Para un pelo fortalecido

Nos cuentan como esta planta de pelillos urticantes, capaces de generar un intenso dolor, era perfecta para fortalecer el cabello.

Para ello bastaba con cocer la planta y lavarse el pelo con el agua obtenida de la coción.

Además de este uso popular, en la actualidad, la ortiga, es muy utilizada en la agricultura ecológica en la que el purín hecho con esta planta se utiliza para fortalecer las plantas del huerto y evitar que sean atacadas por el pulgón.

Las ortigas son también unas excelentes plantas comestibles. Su uso es similar al de las espinacas. En primavera, en tortilla, están exquisitas.



PEONÍA

Paeonia broteri

El medicamento para cuando las cabras parían

Esta planta de flores hermosas y solitarias tuvo un uso VETERINARIO que muy bien conocían los pastores. Sus semillas, a las que nuestros entrevistados se referían como “bolas”, se utilizaban para ayudar a las cabras a echar las pares cuando parían.

Para aplicárselas al animal tan solo cogían 7 bolas, se las metían en la boca, les daban un poco de agua para que se las tragaran y rápidamente la cabra lo echaba todo.



PEREJIL

Petroselinum crispum



Un aroma muy común

El perejil se utilizaba como aromatizante en la cocina tradicional, con un uso igual al que tiene en la actualidad. Era común encontrarlo en todas las cocinas y en muchas huertas, donde la gente solía tener sembrada su pequeña mata.

Esta planta, además del uso culinario, tuvo también un uso MEDICINAL. En Cillán nos cuentan cómo el perejil se llegó a usar como abortivo, colocando una pequeña cantidad de esta planta en la vagina de las mujeres. Había que tener mucho cuidado con la dosis aplicada debido a su toxicidad.



PINO PIÑONERO

Pinus pinea

Un bosque que hizo cultura



El Hoyo de Pinares, como su propio nombre indica, es un pueblo vinculado a un bosque. Tanto que, el aprovechamiento del piñón de los pinos piñoneros que le rodean generó entre sus gentes toda una serie de costumbres, tradiciones, ritos... En fin, toda una cultura que hoy se está intentando recuperar y salvaguardar.

El piñón o pipa, como llaman los hoyancos a este fruto silvestre, fue el protagonista principal de esta cultura.

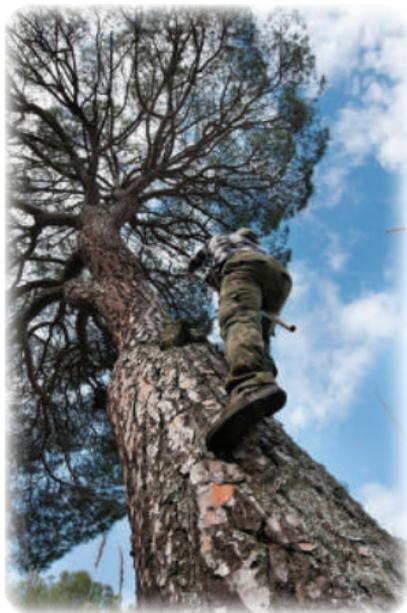


La memoria perdida de las plantas

Del árbol a la mesa



Entre el momento en el que las piñas maduraban en el árbol, hasta que el piñón estaba listo para ser consumido, pasaba todo un proceso de esfuerzo y duro trabajo.



El primer paso era tirar las piñas de los árboles. Esto solía hacerse, generalmente, entre los meses de noviembre a abril.

Para ello, los piñoneros se subían a los pinos ayudados por unos ganchos colocados en sus pies y llevando consigo sus "latas", con las que golpeaban el fruto hasta hacerlo caer.

Una vez en el suelo, las piñas eran recogidas por las mujeres. Las amontonaban y, al finalizar la temporada, las extendían, bien en los prados o en las calles a las puertas de las casas, para que las diera el sol y de esta manera se abrieran liberando los piñones.

Las "latas" eran unos palos muy largos, normalmente de chopo blanco o álamo, terminados en una pequeña hoz.



Guía etnobotánica

Los piñoners se pasaban por una criba, con la que se separaban de las cáscaras de la piña. Después eran sometidos a un proceso de clasificación en el cual se diferenciaban los que se podían consumir y los que no.

Este proceso consistía en meter a los piñones en agua. Los que flotaban se retiraban y el resto se conservaban.



Los que estaban bien se lavaban con abundante agua y un poco de arena hasta que quedaban blancos. Se volvían a extender de nuevo al sol para favorecer que se rajaran y de esta manera poder abrirlos luego con más facilidad.

Una estampa muy habitual de los veranos de El Hoyo de Pinares era ver extendidos las piñas y los piñones, en las puertas de las casas por todas las calles del pueblo.



Los restos de las piñas que quedaban, una vez que se extraía el piñón, se utilizaban para hacer lumbre o para los braseros.



La memoria perdida de las plantas



La manera de terminar de romper la cáscara del piñón y sacar la pipa, era, bien machándolo o bien utilizando un clavo con la punta aplastada por los dos lados, que se introducía por las rajaduras y se giraba para forzar que el piñón se abriera.



Los piñones una vez limpios se vendían y el cálculo de la cantidad que se expedía en cada momento se hacía a través de unos vasos de madera de diferentes tamaños que llamaban “medidas”

“Al rico piñón tostado, rajado por los dos lados, clavo aplastado y cucuruchos para llevar” Dicho con el que se vendían los piñones



El ingrediente de los dulces típicos

El piñón se consumía fresco, tostado o incorporado a algunos platos, siendo el ingrediente estrella de dulces como el turrón de guirlache, las pastas de piñones o los sequillos.

Para poder hacerte una idea de lo que es el turrón de guirlache tan sólo recuerda aquellos días en los que tu madre, o quizá tu abuela, tostaba azúcar en casa para hacer un flan. Ese olor dulzón que desprende el azúcar al irse convirtiendo, a fuego lento en una sartén, en un líquido marrón acaramelado es el que impregna al turrón de guirlache, ya que este dulce típico es una mezcla de ese azúcar tostado con los piñones más sabrosos.

Aunque este dulce se solía hacer para Navidad, en ocasiones se les hacía a los niños/as como golosina.



La memoria perdida de las plantas

La moragá y los piñones de invierno

La época de mayor recolección de piñones era el verano, tal y como ya hemos contado, sin embargo durante el invierno también se extraía el piñón temprano para la Navidad.

En este caso, al no hacer calor para que las piñas se abrieran de manera natural al sol, los piñoneros tuvieron que generar una manera de poder abrirlas, esa manera fue la “moragá”.



La moragá consistía en colocar ramas de pino frescas sobre unas piedras y debajo se hacía lumbre. Sobre las ramas se ponían las piñas para que se abrieran con el calor del fuego.



Según salían de la lumbre, las piñas se golpeaban con la “machota” para sacar los piñones, con los que después se seguía el procedimiento normal ya descrito.

La moragá fue en su momento, entre los vecinos y vecinas de El Hoyo de Pinares, lo que el Facebook es ahora para nosotros. Cuando una familia empezaba a hacer sus hogueras, el resto sabía perfectamente quien las estaba haciendo, dónde, con quién...



PINO RESINERO

Pinus pinaster

Madera al alcance de la mano



Los garabatos eran una especie de “percheros” para colgar los chorizos a curar. Se conseguían cortando las puntas de los pinos.



La madera del pino resinero es blanda, fácil de trabajar, pero de peor calidad que otras maderas presentes en esta guía, sin embargo, estaba al alcance de la mano de las gentes de algunos enclaves y por ello fue utilizada para hacer numerosos objetos.

Entre ellos destacan las monas y los garabatos que se hacían en El Oso. Las monas eran tablas de cortar la carne que se obtenían cortando en redondo los troncos del pino como si fueran lonchas.

La memoria perdida de las plantas

Los árboles que lloraban resina

Pero si por algo fue importante el pino resinero fue por su resina. Una sustancia que producen de manera natural los pinos y que generó toda una actividad económica en algunos lugares como en El Hoyo de Pinares.



"Las gentes de El Hoyo o son resineros o canteros o piñoneros"
Dicho popular

La resina se extraía clavando una chapa en el tronco del pino, del que previamente se le habían cortado unas virutas de corteza.

La resina iba escurriendo por el tronco, fluía por las chapas, hasta caer en unos testeros colocados debajo de estas últimas.

Toda la resina que se recogía se vendía a empresas para su transformación.

Las virutas que se cortaban al tronco se usaban después como teas para dar luz y los testeros que quedaban por el monte para beber agua. Además, decían que la resina tenía propiedades medicinales.

Los jóvenes de El Hoyo de Pinares, en la noche de los Santos, iban en cuadrillas al monte a recoger los testeros que por allí habían quedado. Los colocaban encendidos encima de piedras alrededor del pueblo simulando las luces de las ánimas.



Al calor de la tamuja

Si la madera de pino era la que más a mano tenían para hacer objetos, también lo era para generar calor y energía.

En las zonas de pinares, la madera del pino fue la más utilizada para quemar en las lumbres y calentar los hogares y como combustible para los hornos comunales.

Las piñas del pinaster, o piñoneros, se usaban una vez secas para encender la lumbre.



Las hojas secas del pino o "tamuja" también fueron una buena fuente de luz y calor. En la gloria, la tamuja se colocaba en la parte de abajo, después se echaba un poco de paja y por encima se arrojaba con ceniza. Cuando ya estaba hecha la lumbre se añadía la leña.

Cuando se cortaban los pinos, sababan la tronca, la dejaban secar y con ella hacían astillas para preparar teas con las que dar luz. Los testers de resina abandonados también tuvieron esta función.

La resina recogida en el monte, y colocada encima de una chapa iluminó, igualmente, las casas de las gentes del El Oso.

Al quemarse, las teas echaban mucho humo negro. En el Hoyo de Pinares se decía que los de Valdemaqueda estaban negros por alumbrarse con teas.



PIORNO O RAMOS

Cytisus scoparius

Un tejado muy natural



Las gentes de Solosancho tuvieron una relación muy estrecha con una de las plantas predominante en su paisaje, el piorno o ramo.

Esta relación se manifestó en varios usos, entre los que destaca el de la CONSTRUCCIÓN.

Los piornos fueron utilizados tradicionalmente para construir los tejados de las casas y las cuadras colocados de tal manera que ni el frío ni el agua eran capaces de penetrar.

También se dio este uso en Cillán. En este enclave, para hacer sus tejados ponían una primera capa de ramos, incluso en algún caso llegaron a usar como base las zarzas, y después colocaban encima las tejas.

Aunque este uso ya no es común en Solosancho, aún se pueden ver este tipo de tejados en algunas construcciones, generalmente cocheras.



Protegidos por el canto de los responsos

Otro de los usos fue el ENERGÉTICO. Los piornos fueron en Solosancho la principal fuente de calor.

En otoño, cuando empezaba a amenazar el frío, las gentes de este enclave subían con sus carros a la sierra a recoger el piorno que luego almacenaban para pasar el invierno.

El camino era estrecho y a veces complicado. Por lo que cuando los carros bajaban cargados por los caminos empinados las vacas que tiraban en las yuntas sufrían y el carro y su carga corrían peligro. Los hombres, temiendo por sus yuntas, al pasar por el Canto de los responsos buscaban su protección, lanzando una piedra al mismo y pidiendo poder llegar a casa bien y sin incidentes.

El piorno se partía en trozos para hacer la lumbre. Se le echaba un poco de paja encima y se prendía. Daba bastante calor, suficiente para además poder cocinar con esta leña.



El piorno estuvo muy presente en las mantanzas, ya que era esta planta la más utilizada para “socarrar” al cerdo.



POLEO

Mentha pulegium



La infusión de los prados



Cuando se iba a los prados, era común encontrar en las zonas húmedas una planta de agradable olor, de pequeñas flores rosadas y hojas similares a pequeñas puntas del lanza que la gente solía recolectar para hacer infusiones, era el poleo, la infusión que crecía en los prados.

El poleo, se solía recoger en primavera, se dejaba secar en las casas y se consumía normalmente para calmar los dolores y las molestias digestivas.



Una curiosidad de esta planta es que su nombre "*pulegium*" proviene del latín "*pulex*" que significa pulga, puesto que en la antigüedad era conocida por su capacidad para alejar a estos pequeños insectos.



ROMERO

Rosmarinus officinalis

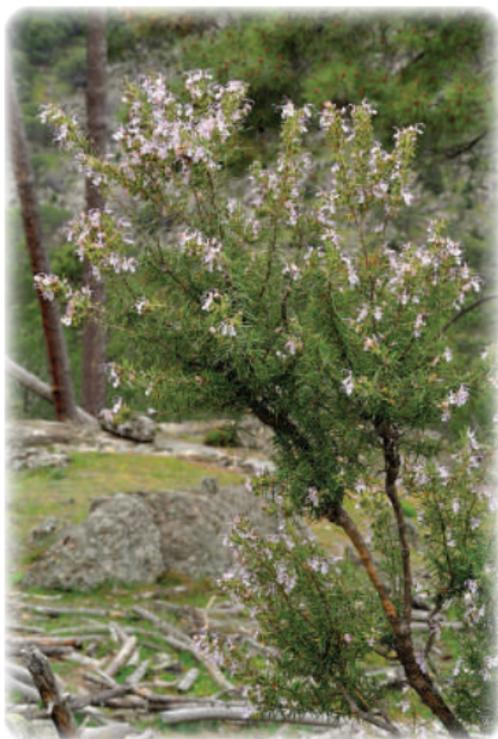
La flor que gustaba a las abejas

Hubo un tiempo en el que las gentes hoyancas decidieron concentrar todas las colmenas de las familias en una misma zona, a la que llamaron "la solana del colmenar", y sembrar todo el lugar con plantas de romero, ya que consideraban que era la planta que más les gustaba a las abejas y con la que mejor miel se hacía.

Esta planta aromática es una excelente melífera.

La decocción de romero con limón se usaba para curar las afecciones bucales y del romero solo, para deshinchar a las vacas.

Fue una planta muy utilizada para decorar las iglesias en los eventos.



TEJO

Taxus baccata

VET

El árbol sagrado de los celtas



En Solosancho se puede visitar uno de los pocos ejemplares de tejo silvestre que hay en la provincia de Ávila.

La gente no nos ha hablado del tejo. Tan sólo alguna vez lo nombran para decirnos que es venenoso, algo en lo que no se equivocan puesto que todo él, excepto la parte carnosa y de color rojo de su fruto, el arilo, lo es. Sin embargo tenía que estar en esta guía por la importancia que tuvo este árbol para los pueblos celtas, incluidos los vettones.

TOMILLO

Thymus sp.

ARO

El campo en la mesa



Si te gusta pasear por el campo es posible que el olor de esta planta lo vincule a esos paseos, ya que el tomillo en una planta muy frecuente en nuestros montes.

De ella hemos podido indentificar varios usos. Uno de ellos fue el de servir como especia. El tomillo blanco era esencial en el aliño de las aceitunas y el salsero se usaba, sobre todo, para potenciar el sabor de las carnes.

En invierno, cuando los catarros empezaban, el tomillo era utilizado, en infusión para curarlos.

Los pastores usaban los tomillos para quitar la hinchazón a las vacas. Quemaban la planta y ponían el humo cerca de la cara del animal.



VID

Vitis vinifera

AGR

La memoria de un paisaje anterior



Hay un paisaje que está en la memoria de las gentes con las que hemos hablado en casi todos los enclaves: es el paisaje del vino. Un paisaje cultural dibujado por vides que nos recuerda que un día el vino fluyó en muchos hogares. Un paisaje ya perdido o casi perdido en el horizonte de alguno de ellos, pero que aún sigue vivo en ciertos elementos de las culturas locales.

La vid fue, por tanto, una planta muy común en nuestros pueblos y sus frutos que, como si ya fuera un presagio, se presentan unidos en racimos, un elemento capaz de unir a las familias y a los amigos y amigas.

La vendimia y la elaboración del vino eran actividades en las que participaba toda la familia.



La memoria perdida de las plantas

Todo un año de trabajo

El laboreado del viñedo duraba todo el año.

En septiembre se comenzaba con la vendimia, pero hasta llegar ese momento había otras muchas tareas. En noviembre se *terciaban* las vides (quitar algunos sarmientos). En mayo se *expampanaban* (quitar los pámpanos de los sarmientos); después había que *arar* los viñedos o majuelos, normalmente con el arado romano. Y en junio se *azufraba* y se *esnietaba* (quitar los brotes tiernos).

Las variedades de uva que se cultivaban en El Hoyo de Pinarens eran la gannacha, la moscatel y el albillo. En Horcajo de las Torres, el albillo y la jerez.

Los viñedos solían ser familiares, para la producción de vino para consumo propio. En el caso de El Oso y Horcajo de las Torres, estos pequeños viñedos recibían el nombre de *majuelos*.



La vendimia, una actividad muy familiar

En El Hoyo de Pinares, la vendimia comenzaba con un pregón que avisaba de que ya estaba abierta la cooperativa y era tiempo de vendimiar.

La vendimia se hacía en familia y en parte, se vivía como una fiesta.

Las familias enteras se iban al majuelo desde por la mañana y allí pasaban todo el día.

Era un momento importante para los jóvenes, puesto que durante la vendimia se juntaban y se hacían "jugarretas".

La vendimia suponía cosechar la uva, meterla en cestos y llevarla hasta el pueblo. Una vez allí se hacía, ya en las casas, todo el procesado de la uva hasta convertirlas en vino.

"En la época de la vendimia había otra dinámica en el pueblo. Se levantaban pronto y toda la gente se iba a los viñedos. El pueblo se quedaba vacío. Por el camino, la gente se encontraba y charlaba. Se comía en los viñedos, allí se ponía lumbre con los sarmientos y hacían patatas con manteca o tocino."

Crescencio Miguel . El Hoyo de Pinares.



La memoria perdida de las plantas

La uva que se convertía en vino



Cuando las uvas llegaban al pueblo aún quedaba un largo proceso hasta poder beber el vino.

El primer paso era el pisado de la uva. En El Hoyo de Pinares éste se hacía en pesebreras en las cuadras y en El Oso y Horcajo de las Torres en las lagaretas que tenían en los lagares.

Una vez pisadas, había que retirar el escobajo (las ramillas) para evitar que el vino se acidificara.

El mosto resultante del pisado de la uva se iba recogiendo y se echaba en tinajas de barro o conos y ahí se dejaba "cocer" hasta que el vino estaba hecho.

Para controlar la acidez del *"vino de cuadra o vino de pitarra"* había que moverlo cada cierto tiempo, haciendo que el vino y la pulpa de la uva se mezclaran de nuevo.

Otra tarea que conllevaba el vino era la de trasegar. Ésta suponía ir cambiando el vino de unas tinajas a otras, a medida que se le iban quitando las impurezas.



Un dulce de mosto y calabaza

La época del pisado de la uva era también el momento del ARROPE.

Un dulce típico que se elaboraba con el mosto recién pisado y calabaza y cuya receta, ya casi olvidada, ha sido recuperada gracias a la tenacidad de Lidia por mantenerla viva.



La elaboración comenzaba la noche antes, cuando se cortaba la calabaza en trozos, se la espolvoreaba con cal viva y se la dejaba reposar toda la noche al sereno.



Al día siguiente, se lavaba bien hasta quitar toda la cal y se añadía a la cazuela donde ya estaba hirviendo el mosto recién pisado.



Se dejaba cocer todo junto y con bastante azúcar durante varias horas. Al enfriarse ya se podía comer.



El arripe, además de un dulce típico, era la merienda preferida de los niños y niñas.

ZARZAMORA

Rubus ulmifolius



Tallos jóvenes y frutos silvestres



Hablar de la zarzamora es hablar de muchas infancias. De aquellos días en los que de niños salíamos al campo a recolectar su fruto y volvíamos a casa con las lenguas moradas.

La tradición de recolectar moras ha estado muy presente en nuestros pueblos.

Otra tradición menos conocida y aún así común era la de consumir, una vez pelados, los tallos tiernos de esta planta. Tallos que en El Hoyo de Pinares recibían el nombre de “pámpanos” y en Solosancho de “espinacas”.



LA MEMORIA PERDIDA DE LAS PLANTAS

Una guía hecha de recuerdos

Los recuerdos nos mantienen vivos y aseguran la existencia de aquello y aquellos a los que recordamos.

Esta guía está llena de recuerdos. Recuerdos que han salido de la memoria de las personas mayores de los cinco enclaves. Personas que nos han abierto la puerta de su alma para llenar estas páginas de plantas, de usos, de historias, de tradiciones y cultura con el único fin de que todo esto sirva para que todo ello siga vivo, algo por lo que estamos muy agradecidas. Sin ellas, sin sus recuerdos, sin su deseo de compartirlo este documento no hubiera sido posible.

Gracias a todos por hacer que las nuevas generaciones seamos, hoy, un poquito más sabias.



La memoria perdida de las plantas



Los aprendizajes compartidos generan sinergias inesperadas.



Esperamos que esta guía sirva como homenaje a aquellos tiempos y a aquella gente que un día vivió en contacto con su entorno.

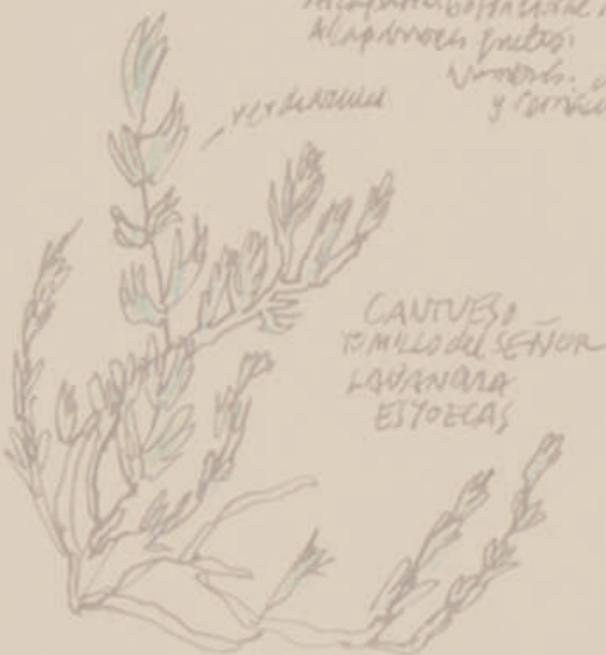


LAS PLANTAS QUE NOS HAN CONTADO HISTORIAS

1. Acederas
2. Algarrobas
3. Alijonjera o ajunjera
4. Almendro
5. Anís
6. Balsamina, siempreviva o curalotodo
7. Berceo o bercea
8. Berros
9. Boruja, coruja o pamplina
10. Cantueso
11. Cardillos
12. Cardo corredor
13. Centeno
14. Chopo
15. Chumbera
16. Ciruelo
17. Collejas
17. Encina
18. Endrinas
19. Enebro
20. Escaramujo
21. Espárragos de nuez
22. Espárragos trigueros
23. Espino albar o majuelo
24. Fresno
25. Gamones o gamonitos
26. Garbanzos
27. Hierbabuena
28. Higuera
29. Jaras
30. Laurel
31. Lentejas
32. Lino
33. Madroño
34. Malva
35. Manzanilla
36. Membrillo
37. Mimbre o mimbrera
38. Negrillo
39. Olivo
40. Ombligo de venus o vaso
41. Orégano
42. Ortiga
43. Peonía
44. Perejil
45. Pino piñonero
46. Pino resinero
47. Piorno o ramo
48. Poleo
49. Romero
50. Tejo
51. Tomillo
52. Vid
53. Zarza



...
 luego acumulan
 alcaloides como efedrina.
 - Alcaporro botánico inmaduro
 Alcaporro fresco:
 Vientos: acortado
 y torcido.



CONSERVAR
 LOS FRUTOS
 Y LAS
 HORTALIZAS
 SECCAS DE
 ESCARAMUJO
 TORGAMOS.

CANTUESO
 TOMILLO DEL SEÑOR
 LAVANARA
 ESTOECAS

ESCARAMUJO.

ROSA CANINA

La pinta de fierro canina es
 se comen en la plomera
 de rosal, es brotes fierros
 Son muy agrios
 Se desahoran en
 agua en miel, en
 mundo acaban
 de burbuja.



Fl. en primavera
 o verano
 la rosa en verano

Hojas por otoño

ESCARAMUJO

- palo
 y leña
 se refina.



Ávila
 enclave
 etnobotánica



**Junta de
 Castilla y León**