

# Apuntes etnobotánicos de la comarca Hoya de Buñol-Chiva

EMILIO LAGUNA<sup>(1,2)</sup>, VICENTE SERENA<sup>(1,3)</sup>, XAVIER GARCÍA MARTÍ<sup>(3,4)</sup> Y P. PABLO FERRER-GALLEGO<sup>(1,2)</sup>

<sup>(1)</sup> Generalitat Valenciana, Centro para la Investigación y Experimentación Forestal.

<sup>(2)</sup> Generalitat Valenciana, Servicio de Vida Silvestre.

<sup>(3)</sup> Plataforma para el Estudio y Conservación de la Sierra de Chiva.

<sup>(4)</sup> Bioma Forestal S.L.

## RESUMEN

La etnobotánica es la disciplina científica dedicada al estudio de los usos populares de los vegetales. En este trabajo se exponen datos derivados del conocimiento y vivencias de los propios autores y recogidos de algunos informantes, que permiten delimitar las principales especies con usos tradicionales en la comarca de La Hoya de Buñol-Chiva. La mayoría de las especies con usos consolidados son relativamente abundantes, y suelen encontrarse a corta distancia de las poblaciones, lo que ha asegurado el mantenimiento de su utilización.

**Palabras clave:** Etnobotánica, Flora silvestre, Hoya de Buñol-Chiva.

## ABSTRACT

Ethnobotany is the scientific discipline dealing with the research of traditional uses of plants. This paper yields data coming from the personnel knowledge and experiences of their authors, as well as those gathered from several informants, which allow to checklist the main species with traditional uses in the district Hoya de Buñol-Chiva (province of Valencia, Spain). Most species with consolidate utilities are relatively abundant, and they use to live close to the towns, so ensuring the maintenance of their uses.

**Key words:** Ethnobotany, Wild plants, Hoya de Buñol-Chiva.

## INTRODUCCIÓN

La etnobotánica es la disciplina que abarca el estudio de los usos tradicionales de las plantas. Aunque se describió formalmente por John W. Harshberger en 1895, la ciencia etnobotánica venía desarrollándose desde tiempo inmemorial, ya que los inicios de la Medicina y la Farmacia van estrechamente ligados al conocimiento empírico que emanaba de uso popular de las plantas y otros elementos de la naturaleza. De hecho, algunos botánicos valencianos anteriores a la aparición formal de esta disciplina realizaron aportaciones que permiten considerarles pioneros de esta ciencia en España, como ocurre con el titagüense Simón de Rojas Clemente y Rubio en el tratado sobre su localidad natal publicado por Martín Polo y Tello (2000); dicho autor recolectó un amplio acervo de nombres locales y usos de las plantas, obteniéndolos tanto de sus propias vivencias como de la información que obtenías de agricultores, pastores u otras gentes del campo (Laguna, 2002).

La ciencia etnobotánica ha avanzado sustancialmente en España desde los años 80 del pasado siglo (Morales *et al.*, 2011; Pardo de Santayana *et al.* 2014), y en el caso de la Comunidad Valenciana existe un progresivo incremento de la literatura editada sobre esta materia, con trabajos aportados por diversos equipos de investigación de las facultades de Medicina y de Farmacia de la Universitat de València, o más recientemente el Departamento de Ciencias Ambienta-

les y Recursos Naturales de la Universidad de Alicante. El caso más conocido en el ámbito divulgativo es sin duda el del Dr. Joan Pellicer i Bataller, autor entre otras obras del *Costumari Botànic* (Pellicer, 2000-2004), centrado fundamentalmente en las comarcas del sur de Valencia y norte de Alicante, que constituyeron el núcleo de su tesis doctoral (Pellicer, 2004), como parte de la actividad científica del equipo de investigación sobre esta materia, dirigido por el Dr. Josep Lluís Fresquet en el Departamento de Historia de la Ciencia de la Universitat de València. Sorprendentemente, las principales aportaciones a la etnobotánica valenciana con mayor difusión por su publicación en libros o fácil acceso por internet, se han centrado especialmente en las provincias de Alicante y Castellón, y en el caso de la de Valencia, han abarcado las comarcas que colindan con las otras dos provincias (p. ej. Conca, 1996; Pellicer, 2000-2004; Conca y Oltra, 2005; Segarra, 2008 y 2015); en el caso de las publicaciones científicas han destacado especialmente los trabajos del citado equipo de la Facultad de Medicina sobre la ciudad de Valencia y las comarcas litorales (p. ej. Pellicer, 1988; Fresquet, 1995, 2001). A cambio queda aún un importante territorio por analizar compuesto por las comarcas interiores de la provincia de Valencia, incluyendo la de la Hoya de Buñol-Chiva, para la que ya hicimos una reseña orientativa en el trabajo divulgativo de Laguna *et al.* (2016).

La obtención y difusión del conocimiento etnobotánico es un trabajo urgente, ya que los avances tecnológicos de las últimas décadas han eclipsado un conocimiento tradicional que venía manteniéndose por transmisión oral a lo largo de los siglos, y que se extingue inexorablemente cuando mueren quienes aún pudieran transmitirlo (Pardo de Santayana *et al.* 2014). Dado que este salto tecnológico sucede en el mundo rural hacia mitad del pasado siglo, los conocimientos tradicionales llegaron a ser recogidos por personas que, en la actualidad, tienen edades raramente inferiores a 60 o 70 años; en territorios donde la tecnificación de la agricultura fue más temprana, como el valenciano, la mayoría de personas depositarias de dicho conocimiento, lo que en la ciencia etnobotánica se conoce como ‘informantes’ o informadores, tienen edades superiores a los 80 años. Se trata por tanto de un conocimiento en alto riesgo de desaparición que debe documentarse a la mayor brevedad posible.

El presente trabajo pretende ser una primera introducción al conocimiento etnobotánico de la comarca Hoya de Buñol-Chiva, necesariamente parcial porque, como se indica en el apartado de materiales y método empleados, no se ha abordado mediante entrevistas estructuradas con un número suficiente de informantes, que los autores esperan ir desarrollando en el futuro, o bien podrán aportar sus conocimientos a quienes puedan abordar dicho trabajo.

## MATERIAL Y MÉTODOS

Los datos expresados en el capítulo de resultados son fundamentalmente fruto del conocimiento consolidado de parte de los autores, como habitantes de la comarca, y de la obtenida por todos ellos mediante entrevistas para las que no se ha seguido un muestreo sistemático o estructurado. La información en el último caso es complementaria de las vivencias personales, y proviene de apuntes tomados al coincidir con gente de avanzada edad, usualmente jubilada, y algunos usuarios regulares –pastores, agentes medioambientales y trabajadores forestales, agricultores–, con los que se coincidió en jornadas de campo a lo largo de los últimos 30-35 años. Sí se han tenido especialmente en cuenta las informaciones procedentes de los siguientes informantes:

- Juan Tarín Borig (Tío Juan ‘Perejilo’) de Chiva, de edad actualmente próxima a 100 años, para el que varios de los autores mantuvieron diversas entrevistas, especialmente útiles con motivo de la preparación de la exposición sobre los usos y conservación de la garrofera (*Ceratonia siliqua* L.) realizada por la Plataforma para la Defensa de la Sierra de Chiva en septiembre del año 2010.

- Amparo García Montaner (Tía Amparo ‘La Piquirrina’) de Chiva, de 83 años, quien además de conocer abundantes usos de las plantas silvestres, ha venido cultivando con maestría muchas de ellas.

- Octavio Galdón Montaner, de Chiva, de 80 años, trabajador forestal jubilado, igualmente conocedor de los usos y modos de utilización de abundantes plantas.

- Miguel Martínez, ya fallecido, guarda forestal mayor de Buñol, entrevistado a mediados de la década de 1980 ya cerca de su jubilación, para obtener diversa información para el desarrollo de la tesis doctoral de Laguna (1995). Para el mismo trabajo aportaron en la misma época información de usos y nombres de las plantas los agentes medioambientales José Lizarde, Vicente Albuixech y Jaime Gallardo, así como F. Javier Carrascosa, coordinador del Grupo Malacara.

- Joaquín Pallás Rodríguez, actualmente jubilado y apasionado por el senderismo y la fotografía de naturaleza, quien ha facilitado abundantes nombres locales y usos de plantas de Buñol y su entorno próximo, con motivo de la preparación de un texto divulgativo sobre la flora comarcal, actualmente en elaboración.

Se obtuvieron igualmente informaciones de interés de pastores del sector occidental de la Sierra de Malacara durante las décadas de 1980 y 1990, con edades aproximadas de 50 a 60 años en aquel momento, sin quedar constancia de sus nombres, y que procedían de Siete Aguas, Buñol y Yátova.

La identificación de las especies se ha realizado atendiendo a las principales obras de determinación botánica de la flora valenciana (Mateo y Crespo, 2014; Mateo *et al.*, 2011-2015) y española (Castroviejo, 1996-2016). Para la consulta se han utilizado además las 4 tesis doctorales que han abarcado estudios de flora y vegetación en la comarca, correspondiendo a las obras de Figuerola (1983), Sanchís (1987), Laguna (1995) y Ferrer-Gallego (2014).

En la lista de especies indicadas más adelante en los resultados, se ha omitido la abreviatura normalizada de los autores de las descripciones o re combinaciones de las especies, ya que los binómenes científicos siguen la nomenclatura adoptada por Mateo y Crespo (2014) y Mateo *et al.*, (2011-2015). Cuando al hablar de una especie se indiquen otras del mismo género, las que van a continuación de la primera se citan dejando el nombre de dicho género indicado sólo con su inicial.

## RESULTADOS

Aunque no existe ningún trabajo unificado de la flora comarcal, de los trabajos botánicos antes citados puede preverse que el número de especies de flora vascular –helechos y plantas superiores– de la Hoya de Buñol-Chiva puede rondar e incluso superar las 1.200 especies. De la bibliografía sintética actual española en etnobotánica (Pardo de Santayana *et al.*, 2014) puede preverse que en torno a 1/3 de las especies pueden haber tenido y/o mantienen usos tradicionales de diversa índole –medicinales, comestibles, tintóreas, curtientes, fibras, ornamentales, usos ceremoniales, etc.–, lo que permite prever una cifra orientativa de 400 especies para toda la comarca.

Las especies localizadas, sus nombres locales y usos se indican a continuación a modo de listado, por orden alfabético de los nombres científicos; una misma entrada puede

estar referida a varias especies del mismo género con usos similares.

*Achillea ageratum*: Hierba cuquera: Usada en infusión para combatir los ‘cucos’ o gusanos intestinales. Con fines parecidos se usaba también, del mismo género, *A. odorata*.

*Agave americana*: Pitera, Asevera, Asavera, Azevera: Obtención de fibras. Plantadas junto al tronco de las garroferas ahuyenta al minador de los frutales (*Zeuzera pyrina*). Vulneraria, para curar rozaduras o heridas, en emplastos. La planta se cultivaba para obtener fibras. Arrancando la espina terminal de las hojas se arrastraban tras ésta hilos largos de fibra hasta la base foliar, que servían de hilo y aguja para coser sacos, jergones, etc.

*Agrimonia eupatoria*: Hierba de San Guillermo: En infusión para las dolencias del hígado, para bajar la tensión arterial y como antiinflamatorio; en gargarismos se usaba ocasionalmente para los dolores de garganta.

*Allium cepa*: Cebolla: Cultivada y consumida como verdura. El agua de su cocción ayudaba a curar los problemas renales. Tanto el ajo porro o puerro (*A. porrum*) como su forma silvestre originaria, *A. ampeloprasum*, se han consumido igual como verdura y con usos farmacéuticos similares. De los bulbillos o ‘hijuelos’ de los puerros silvestres se decía que consumidos en crudo ayudaban a expulsar los gusanos intestinales.

*Allium roseum*, *A. triquetrum*: Ajo silvestre: Los bulbos y hojas tiernas de estas especies, las más frecuentes como adventicias en los campos de regadío, poseedoras de tejidos más frescos que otras plantas del mismo género, se han consumido tradicionalmente, guisados o en tortilla. Se les atribuyen virtudes similares a las de los ajos, puerros y cebolla.

*Allium sativum*: Ajo: Consumida como condimentaria, y con fama de activar la circulación sanguínea.

*Allium sphaerocephalon*, *A. scorodoprasum* subsp. *rotundum*: Ajo rojo, Ajo de monte: La infusión del bulbo y de los tallos tiernos se consideraba buena para la circulación de la sangre. Parece que esta propiedad se atribuía a todos los ajos excepto a *A. moschatum*, planta de olor más desagradable, de la que se presumía que podía ser tóxica.

*Amelanchier ovalis*: Guilloma, Guillomo: En infusión, los frutos y hojas servían para regular la tensión arterial. Los frutos maduros se consumían como golosinas, de sabor dulce aunque algo áspero.

*Anagallis arvensis*: Se decía que era una de las hierbas preferidas de los perros para purgarse, y se recolectaba a veces con ese fin, cuando el animal no podía trasladarse al campo.

*Anchusa azurea*: Chupamieles, Rasposa, Lengua de buey: Los nervios de las hojas jóvenes se podían consumir cocidos, como las pencas de las borrajas (*Borago officinalis*). En infusión se la consideraba diurética. La raíz se usaba para hacer tintes. Al arrancar la corola de las flores, ésta conserva en la base una gota de néctar, que se consumía como golosina infantil, dando lugar al nombre ‘chupamieles’; este uso se extendía también a otras plantas próximas

de la misma familia (Boragináceas) como *Echium creticum* subsp. *coincyanum* o *E. vulgare*.

*Andryala ragusina*: Lonj, Lonje, Lonche, Visque: Para afecciones de estomago, tomada en infusión. De sus raíces se extraía una goma con agua caliente, que convenientemente trabajada daba lugar al “visc” o visque, utilizada para cazar pájaros. Con fines similares se utilizaba también *A. integrifolia*.

*Anthyllis cytisoides*: Albaida, Albaida vera: Usada para hacer escobas de barrer las calles y el granero.

*Anthyllis vulneraria* subsp. *gandogeri*: Vulneraria, Hierba de las heridas: Las hojas machacadas y preparadas en emplastos ayudaban a curar las heridas. Parece que este uso no era habitual y fue transmitido por farmacéuticos locales y herboristas.

*Apium nodiflorum*, *A. graveolens*: Apio, Apio de río: Los brotes tiernos se usaban igual que el apio cultivado, como verdura en platos guisados o cocidos. Se decía que consumido en crudo ayudan a expulsar los aires intestinales, propiedad que realmente parece ser común en toda la familia a la que pertenece la planta. La de las Apiáceas o Umbelíferas.

*Arbutus unedo*: Madroñera, Madroño: Apreciada por sus frutos comestibles. La madera se usaba para pequeños objetos artesanales y badajos de los cencerros.

*Artemisia abrotanum*: Brótano macho: Planta cultivada, raramente escapada de cultivo, cuyas partes verdes se dejaban macerar en alcohol, usando el extracto para combatir la alopecia, la caspa y la dermatitis seborreica. Es probable que se usaran con fines similares algunas especies nativas del mismo género, pero no se ha podido documentar en la comarca.

*Artemisia absinthium*: Ajenjo, Donsel, Doncel: La infusión –con poca cantidad de planta, para evitar sus efectos tóxicos–, se tomaba para combatir los gusanos intestinales, y se sabe que a más concentración podía ser abortiva; por vía externa el agua de cocción se usaba para lavar heridas. Colocada bajo los jergones ayudaba a ahuyentar insectos molestos y parásitos. Parece que esta planta venía de fuera de la comarca y probablemente llegó a cultivarse en las casas y corrales para uso medicinal, al igual que otra especie muy similar de mayor porte, *A. arborescens*.

*Artemisia* cf. *campestris*: Boja, Boja negra: Usada ocasionalmente para hacer escobillas, para barrer rincones poco accesibles para las escobas hechas con otras especies; ayudaba a esta función el tacto glutinoso –algo viscoso– de las plantas de este grupo, representadas aquí por la subsp. *glutinosa*.

*Arundo donax*: Caña, Caña vera: Las cañas de plantaban en zonas encharcables para delimitar las propiedades. Los tallos o cañas propiamente dichas, se usaban con múltiples fines en artesanía y construcción –techos de casas, etc.– y para hacer los soportes usados para enredar verduras trepadoras o de tallos débiles como judías, tomateras, etc. Con los tallos cortados sin abarcar nudos se hacían cerbatanas para juegos infantiles. La estructura en forma de membrana

o ‘telica’ que cierra transversalmente los nudos de los tallos verdes, se usaba para cortar las hemorragias de pequeñas heridas o cortes, haciendo una función parecida a la del algodón.

*Asparagus acutifolius*, *A. horridus*: Esparregeras, Esparragueras: Los turiones –tallos nuevos– son comestibles y con gran tradición de recolección local. El caldo de cocción se usaba como depurativo renal.

*Asperula cynanchica*, *A. aristata* subsp. *scabra*: Cañeta de oro, Cañica de oro: Planta que tenía afamado uso local como diurética, tomada en infusión para las afecciones renales.

*Ballota hirsuta*: Marrubio rojo, Manrubio, Pudenta: Colocado en las esquinas de las habitaciones o bajo las camas, ayudaba a ahuyentar a pulgas, piojos, etc. El agua de cocción se usaba para lavar el cabello con piojos, pero era poco efectivo, o al menos se dice que menos que el uso del vinagre para el mismo fin.

*Beta vulgaris*, *B. maritima*: Acelga silvestre, Bleda borde: Las hojas jóvenes se consumen como verdura, procurando tomarlas de plantas de ribazos, cunetas u otros sitios donde se mantienen frescas y no endurecidas.

*Bituminaria bituminosa*: Hierba cabruna, Trébol fétido: Como otras hierbas de olor fuerte y desagradable, se usaba en ocasiones en los corrales u otras estancias como desinfectante, para evitar el incremento de parásitos, piojos, pulgas, etc.

*Borago officinalis*: Borraja: Las flores y semillas en infusión se usaban para el tratamiento de afecciones renales, gripes y catarros. Las pencas de las hojas son comestibles, tomándose como verdura, o formado parte de las antiguas ‘cocas de verduras’. La raíz se usaba para extraer tintes, uso que también se daba con otras especies muchas de su misma familia (Boragináceas).

*Buxus sempervirens*: Boj, Boje, Buje: La madera era apreciada en artesanía para hacer pequeños objetos de madera.

*Bryonia dioica*: Tuca, Nueza: Los tallos verdes muy tiernos se consumían como espárragos, pero desechando el agua de cocción.

*Bupleurum fruticosum*: Hinojillo: Las hojas o tallos verdes se masticaban sin tragar la saliva, para combatir el dolor de muelas.

*Bupleurum rigidum*: Oreja de liebre: Ingrediente del té de monte en Chiva. Parece que se utilizó por su virtud curtierte, ocasionalmente se añadía alguna hoja a los encurtidos de aceitunas.

*Cannabis sativa*: Cáñamo: Especie cultivada en el pasado por su fibra, y de la que también se aprovechaban sobre todo sus frutos o ‘cañamones’. El cañamón tostado o frito se consumía directamente con o sin sal, o se añadía a tortas, panes, etc. conservándose aún en la repostería. Cocidos se podían añadir a los platos de grano –p.ej. lo de trigo picado, arroz, etc.– o a las ollas de legumbres. El cañamón cocido se usaba también para cebar las aguas para la pesca, sobre todo para peces herbívoros u omnívoros como las carpas.

*Celtis australis*: Lidón, Lidonero, Almez, Gayatero: Este árbol se apreciaba sobre todo por la flexibilidad de sus ramas tras maceradas con agua caliente, lo que permitía hacer todo tipo de herramientas agropecuarias como horcas, rastrillos, cayados –‘gayatos’–, etc. Los frutos –‘lidones’ o almecinas– se comían como golosina infantil, y la semilla o ‘hueso’ que contienen se lanzaba usando pequeñas cañas como cerbatanas. Los brotes basales o ‘chupones’ se usaban para fabricar fustas domésticas. Los pies usados para extraer ramas se cortaban a poca altura sobre el suelo dando lugar a tocones muy gruesos, aún visibles en algunos márgenes de bancales.

*Centaurea cephalariifolia*: Escobera: Sus tallos se usaban para fabricar pequeñas escobas de uso doméstico.

*Centaurium quadrifolium* subsp. *linariifolium* y subsp. *barrelieri*: Santaura: Purgante muy potente, se usaba incluso como emético. para provocar vómitos en malas digestiones o tras ingerir posibles tóxicos. Se dice que se utilizaba para teñir ropa y cabellos, los hacía rubios.

*Cerastium glomeratum*, *C. brachypetalum*, *C. pumilum*: Pamplinas: Las pequeñas flores de estas especies y otras similares se usaban para hacer ramilletes de flor fresca en miniatura, que colocaban los hombres en los ojales o asomando por el bolsillo superior de la chaqueta, para ir a misa los domingos o acudir a celebraciones. Se hacía también con especies parecidas de la misma familia (Cariofiláceas) como *Minuartia hybrida*, *Stellaria media*, etc.

*Ceratonía siliqua*: Garrofera: Usos múltiples, siendo los más básicos el empleo de la madera como combustible y de los frutos –garrofas o algarrobas–, comestibles pero muy astringentes. El látex de la garrofa en verde se usaba para para las verrugas. La semilla –garrofín– se hervían y posteriormente se freían, usando su aceite de fritura como vulneraria veterinaria, para las heridas de los cascots en caballerías. La hoja se utiliza como curtierte para las aceitunas en salmuera, matizándose a menudo que debe ser de garrofera macho o garrofera borde, de monte o no injertada. Los frutos tostados y molidos daban un polvo de sabor parecido al chocolate; hasta los años 60 del siglo pasado, cuando se fabricaba chocolate de garrofas, se recolectaban para tal fin. De sus troncos surge a menudo la seta de garrofera (*Laetiporus sulphureus*), de sabor muy fuerte, pero consumida a menudo en la comarca, sobre todo frita con tomate.

*Chamaerops humilis*: Margallón, Palmito: Con las hojas se hacían las escobas de barrer dentro de las casas. El ‘margajón’ o ‘mardajón’ –corazón o médula del tronco– es comestible en crudo o hervido. A veces se tenían en los bares, puestos de los mercados, etc. margajones colgados de su penacho de hojas en el extremo, como señal de que a los comerciantes se les podía encargar recogerlos en el monte. Con las hojas, convenientemente ‘ameradas’ y blanqueadas, podían hacerse numerosas piezas de artesanía, incluyendo los sombreros, aunque acababan importándose o fabricándose con palma de datilera (*Phoenix dactylifera*), muy rara en la comarca.

*Chelidonium majus*: Hierba verruguera, Celidonia: Se ha usado sobre todo para combatir las verrugas por vía externa, usando el látex anaranjado que exudan sus tallos al romperse o arrancar sus hojas.

*Chondrilla juncea*: Longe, Lonche, Achicoria dulce: Los tallos jóvenes y hojas tiernas se consumían como verdura, preferentemente cocidas. De su raíz se extraía un látex usado para hacer el ‘visque’ o liga para capturar pájaros. Con sus ramas se hacían escobillas para barrer las viviendas.

*Cichorium intybus*: Camarrocha, Camarroja, Achicoria: Las hojas tiernas de esta especie se han apreciado mucho como verdura silvestre en la comarca, consumiéndose normalmente cocidas. La raíz torrefactada se usaba como sucedáneo del café.

*Cistus albidus*: Estepa, Jara blanca: Ingrediente del té de monte en Chiva. Era una de las leñas finas que formaban la ‘fornilla’ para los hornos domésticos. Las hojas secas, de olor algo resinoso, se colocaban bajo las camas o en los jergones –sacos que convenientemente rellenos de borra o paja servían de colchones para dormir–, para ayudar a ahuyentar pulgas, piojos, etc. Con uso similar como combustible se usaban también otras jaras como *C. monspeliensis*, *C. clusii* o *C. salviifolius*.

*Cistus monspeliensis*: Achocasapos, Estepa negra: Era una de las especies usadas como curtientes de las pieles del ganado.

*Cistus salviifolius*: Estepa mora, Estepa morisca: Mezclado con otras especies de usos similares, se utilizaba en emplastos para curar heridas.

*Cladium mariscus*: Mansega. Mansiega: Las hojas se usaban como ‘atadizos’ o ataduras en el campo, para ligar cañizos, cañas para enramar las tomateras y judías etc.

*Clematis flammula*: Vidrera, Jazmín de burro: En infusión, para el dolor de muelas; también mordiendo frutos verdes e incluso hojas, dejándolos sobre la muela causante del dolor, y escupiendo regularmente para no tragar la saliva. Los tallos secos se usaban como cánulas, extrayendo la médula, en el caso de no estar ya huecos.

*Clinopodium nepeta*, *C. alpinum* subsp. *rotundifolium*: Té de prau, Té de prado, Poleo de bosque: Consumido en infusión, de aroma similar al poleo aunque algo más fuerte, usándose para fines similares, sobre todo como digestivo, diurético y cicatrizante interno.

*Colutea arborescens* subsp. *hispanica*, *C. breviaolata*: Espantalobos, Sonajas: Se usaban como sonajeros –por el sonido que producen las semillas en el interior de los frutos huecos–, como curiosidad o para juegos infantiles.

*Convolvulus althaeoides*, *C. arvensis*: Corrihuela, Correhuela: Especies poco apreciadas, dada su fama de tenaces ‘malas hierbas’, pero sus raíces se utilizaban en infusión, como purgantes, y por tanto aperitivas –para abrir el apetito de quienes no lo tenían–.

*Convolvulus lanuginosus*: En infusión, como reguladora de la circulación sanguínea.

*Crataegus azarolus*: Sorollero, Sorollera, Acerolero: Plantado por sus frutos comestibles –sorollas, acerolas, ‘mansanicas’, o manzanicas de hueso–, de sabor parecido a las manzanas. Árbol ahora casi desaparecido, del que había razas de frutos rojos y amarillos. Las hojas en infusión se tomaban como las de *C. monogyna*. La madera se usaba ocasionalmente tras la muerte o tala del árbol, para trabajos de artesanía. Para cultivarlo se injertaba sobre *C. monogyna* o sobre el híbrido entre ambas especies, *C. × sinaica*.

*Crataegus monogyna*: Cerezo de pastor, Espino blanco, Tilo: Planta de uso afamado como tranquilizante, tomando hojas y flores en infusión. Los frutos –cercicas o ‘seresicas’ de pastor– se consumían sobre todo en edad infantil, lanzándose luego la semilla o ‘hueso’ con cañas, como cerbatanas. La leña se apreciaba por ser de combustión lenta y hacer buenos rescoldos. En caso de cortarse ejemplares arborescentes, la madera era apreciada para confección de pequeños objetos o utensilios.

*Cydonia oblonga*: Codoñero, Membrillero, Membrillo: Las varas de rebrote basal eran muy apreciadas para usarse como fustas para conducir los mulos, asnos, etc. y las parras de cerdos. El fruto, comestible una vez fermentado o cocido, se consumía regularmente, con afamadas virtudes astringentes. La infusión de hojas se tomaba con fines similares, para cortar las diarreas. Convenientemente troceado, se añade a a las olivas en salmuera para hacer de curtiente; extraído de la salmuera se consumía ocasionalmente, con las mismas virtudes astringentes.

*Cynara cardunculus* var. *altilis*: Cardo de penca, Alcachofa silvestre: Las pencas hervidas son comestibles; también las alcachofas si se cogen muy jóvenes, antes de que se endurezcan sus brácteas punzantes. La infusión amarga se usaba con funciones aperitivas, para la inapetencia infantil. Los capítulos florales secos se han utilizado como flor seca de ornamento. Con las flores se fabricaba el cuajo para producir el queso, aunque no parece que ese uso fuera antiguo –en su lugar parece que se usaban sobre todo diversas especies de *Euphorbia*.

*Cytisus heterochrous*: Hiniesta negra, Hiniesta borde, Escobonera: Servía para hacer escobas para barrer estancias exteriores, aunque era poco apreciada.

*Daphne gnidium*: Matapoll, Matapollo: Las raíces se usaban para las almorranas, preparándose un ungüento con aceite. De las raíces y tallos, macerados y machacados, se extraía ‘barbasco’ para emponzoñar las aguas de las pozas y capturar peces. Los frutos, de pulpa gelatinosa, se usaban a veces mezclados con extractos de otras especies para hacer el ‘visque’ o liga para cazar pequeñas aves. Colocando una rama en el frutero, se ahuyentaban los mosquitos y la mosca de la fruta –*Ceratitis capitata* y especies afines–; se evitaba así la puesta de la mosca, cuyas larvas malograban la fruta.

*Dictamnus hispanicus*: Tamó real: Contra las polillas de arcas y baúles, depositando ramas secas. Bajo las camas ayudaban a ahuyentar pulgas y otros parásitos. Para combatir las almorranas se introducía un fragmento de planta en

el pañuelo que los pastores se ponían en el bolsillo trasero del pantalón.

*Dipsacus fullonum*: Cardadora, Cardadera: Las inflorescencias ya maduras eran las ‘cardas’ o ‘cardanchas’ que se usaban para cardar la lana, e incluso para peinar cabellos largos. Las cardas secas se usan como ornamento de flor seca.

*Dittrichia viscosa*: Olivarda: La infusión se usaba para ayudar a expulsar gusanos intestinales, como purgante, y para combatir las piedras del riñón. Por vía externa, la infusión se usaba para lavado y cicatrización de llagas y heridas.

*Echinops ritro*: Cardo yesquero: Los restos de flores secas se usaban ocasionalmente como yesca, para encender el fuego.

*Equisetum ramosissimum*: Cola de caballo: Para las afecciones urinarias, en infusión. Los artejos o ramas secas, frotadas con las manos, ayudaban a curtir éstas y a desecarlas.

*Erica multiflora*: Petorrera, Brezo: De las matas de mayor talla, la base del tallo proporcionaba madera para hacer badajos, para los cercos y campanillas. El nombre ‘petorrera’ proviene del chisporroteo ruidoso de los tallos y flores cuando se echaban al fuego, como combustible o parte de la fornilla.

*Eruca vesicaria*: Aruga, Ruca: Las hojas tiernas se consumían en ensalada o cocidas, formando parte de guisos y de las cocas de verduras, a las que añadían sabor fuerte y picante. Con fines similares se han usado en menor medida los tallos tiernos de otras especies de su misma familia (Crucíferas o Brasicáceas) como *Diplotaxis erucoides*, *Moricandia arvensis*, *Sinapis alba*, *Sisymbrium crassifolium*, etc.

*Eryngium campestre*: Cardo setero, Panical, Cardocuco: El ‘troncho’ o cuello de la raíz, que a menudo se extiende horizontal sobre el suelo –de ahí el nombre cardo corredor’ con el que se conoce en otras zonas– era muy apreciado para la curación de cualquier enfermedad renal y del aparato urinario en general; se tomaba a menudo en infusión, pero los pastores a veces los llevaban en la boca chupando o mascando su extremo poco a poco, de modo parecido al ‘palodul’ de regaliz. Las matas secas se usaban para encender el fuego. Sobre su raíz crece el cardo de seta (*Pleurotus eryngii*), uno de los más apreciados en la comarca. El nombre ‘cardocuco’ hace mención a que el tallo alojaba a menudo gusanos –larvas de escarabajos– que eran muy apreciados para servir de cebo en las ‘costillas’ o cepos para la captura de pequeñas aves, actualmente prohibidos.

*Eupatorium cannabinum*: Falso cáñamo: La infusión de hojas servía para lavar heridas, y las mismas hojas se usaban para ese fin curativo mediante emplastos. También se usaba ocasionalmente como purgante.

*Euphorbia characias*: Lechiterna, Bambollera de monte: El látex, cocido y mezclado con el de otras especies, se usaba para hacer el ‘visque’ o liga, sustancia viscosa utilizada para la captura de aves silvestres. El mismo látex también se usaba para curar las verrugas, utilidad para la que

también se hacían servir otras especies silvestres similares de zonas forestales como *E. flavicoma* o *E. isatidifolia*.

*Euphorbia serrata*, *E. segetalis*: Lechiternas, Bambolleras, Lecheras, Lechetreznas: El látex que exudan se usaba para curar las verrugas. Parece que estas eran las principales especies usadas como cuajo vegetal para cortar la leche y hacer el queso, o tras un segundo corte del suero resultante, el requesón; se dejaban caer muy pocas gotas, ya que si no conferían un sabor muy amargo al queso.

*Ferula communis* subsp. *catalaunica*: Cañaheja, Férua: Las porciones de tallo seco se usaban como férulas para entablillar los dedos que se hubieran contusionado; el nombre castellano ‘férula’ proviene precisamente del empleo de la planta, que ya recibía ese mismo nombre en la antigüedad.

*Ficus carica*: Higuera: Frutos comestibles. El látex producido al arrancar hojas o frutos se usaba para quemar las verrugas. Se decía que dormir bajo la higuera daba mala suerte. Para propagarlas de esqueje o injertar, se decía que prendía mejor si se cortaban las varetas la noche de San Juan.

*Foeniculum vulgare*: Fenoll, Hinojo: La infusión se ha tomado tradicionalmente como carminativa, para ayudar a expulsar los gases intestinales; las semillas crudas, masticadas, tenían el mismo efecto. La hojas tiernas y las semillas se empleaban para los usos condimentarios del anís, como sustitutivo de aquél. Consumidas directamente, las hojas se tenían por refrescantes, y se decía que frotándose las manos con ellas se ayudaba a desinfectarlas. Esas mismas hojas se ponían a menudo en los ramos florales caseros. Los pastores usaban a menudo los radios o pedúnculos de las inflorescencias como mondadientes. Los tallos finos servían para ensartar encurtidos –para formar ‘banderillas’.

*Fraxinus ornus*: Fresno de flor, Fresno macho: La madera se usaba en artesanía, Los rebrotes y tallos jóvenes servían para hacer varas y trallas para arrear a las caballerías. El maná –excrecencia dulce que aparece en el tronco– se podía consumir como golosina, pero era muy raro encontrarlo. El nombre ‘fresnal’ designa a las fresnedas de flor, mientras ‘fresneda’ se reservaba para los bosques de fresno de río (*F. angustifolia*).

*Galium aparine*: Llapasa, Llapaza, Llepaza, Rébola: En infusión se tomaba como diurética, para los problemas renales, y se decía que ayudaba a combatir los dolores del reuma. Con fines similares se usaban las mosqueras (*G. verum*, *G. frutescens*). Las raíces de todas ellas se usaban para hacer tinte. No se ha podido documentar que llegaran a usarse como hierbas de cuajo.

*Genista scorpius*: Aliaga moruna, Aliaga negra: Combustible fino para el inicio del fuego. Las plantas secas, junto a otras especies espinosas similares, se añadían antiguamente a las cercas hechas con ramajes, para los descansaderos de ganado. Los brotes tiernos se consumían a veces como los espárragos.

*Genista valentina* subsp. *valentina*: Retama, Hiniesta, Ginesta: Se usaba como vulneraria, para la cura de heridas en las caballerías. También para las personas, sumergiendo

la parte o miembro contusionado en agua donde se había hervido la planta. Se utilizaba para hacer escobas para barrer las puertas, corrales, etc., pero duraban poco y a menudo había que sumergirlas en agua antes de su uso para hacerlas más flexibles. También era apreciada para hacer tintes.

*Globularia alypum*: Saúlla, Coronilla de fraile, Cebollana: Usada en infusión como laxante.

*Glycyrrhiza glabra*: Regalísia, Regalicia, Regaliz, Palodul: Apreciada por sus raíces, recolectadas para chuparlas por su sabor dulce. En infusión servían para subir la tensión arterial.

*Hedera helix*: Hiedra: Los troncos muertos de las hiedras viejas, rallados hasta convertirse en polvo, servían de yesca para encender fuego.

*Helianthemum rotundifolium*, *H. marifolium*, *H. glabratum*, *H. dichroum*: Seche, Setche, Seje: Las jarillas de este grupo se usaban ampliamente para los problemas de circulación sanguínea y para ayudar a la curación de heridas –en lavados con su infusión o en emplastos–.

*Helichrysum stoechas*: Siempreviva, Manzanilla de monte: Flores secas aromáticas –con olor a curry– y ornamentales. Colocando un ramillete debajo del colchón, se decía que desaparecían las hemorroides. En infusión –a menudo mezclada con otras especies–, para los trastornos digestivos, y como antiinflamatorio.

*Hordeum murinum* subsp. *leporinum*: Margallo, Cebadilla: Las espigas se usaban en juegos infantiles, lanzándose a modo de dardos.

*Hyoscyamus albus*: Quisalera, Hierba del quisal: La semilla se introducían en los huecos de las muelas careadas para calmar el dolor, pero no debían masticarse ni tragarse la saliva.

*Hypericum perforatum*: Perico, Pericón, Hipérico: Especialmente apreciada en la comarca como vulneraria externa, para curar heridas, rozaduras, eczemas, etc.; para ello se recoge el extremo de los tallos con las flores y se macera varias semanas en aceite de oliva, al que transfiere un color rojo intenso, usándose dicho aceite para las partes dañadas de la piel. Se decía que si se cogía sin flor producía el efecto inverso. En infusión se usaba también para combatir la depresión o el decaimiento.

*Hypericum tomentosum*: Perico de río: De uso similar a *H. perforatum*, pero atribuyéndosele menor potencia curativa.

*Inula montana*: Boas: En infusión, como antiinflamatorio, para los dolores reumáticos y para ayudar a curar heridas.

*Iris germanica*: Lirio común: Cultivada en las casas como ornamental. Sus rizomas cortados se usaban como aromatizante en armarios y baúles, pero parece que también se podía usar como vulneraria, para curar pequeñas heridas de la piel. Para colorear los huevos de las ‘monas de Pascua’, hirviéndolos con las flores de color azul cárdeno de esta especie. Aunque el lirio enano o silvestre (*I. lutescens*)

podía tener propiedades similares no parece que fuera cultivado ni usado con fines medicinales u otros aquí indicados.

*Jasonia glutinosa*: Té de roca: Su infusión es muy apreciada en la comarca para combatir los trastornos digestivos, atribuyéndosele también virtudes antiinflamatorias y para combatir las piedras del riñón.

*Jasminum fruticans*: Jasminero borde, Jazmín silvestre: Los tallos y flores se usaban como plantas tintóreas.

*Juniperus oxycedrus*: Enebro: Llevando encima sus frutos, siempre un número impar, se decía que hacían desaparecer las verrugas. La madera era apreciada como combustible, y antiguamente se extraía de esta planta la miera o aceite de enebro, con el que se embreaban las teas. Los pastores llevaban a veces los frutos entre los dientes, como desinfectante y para evitar el mal aliento. Algunos de los usos eran extensibles al resto de especies del género en la comarca: *J. phoenicea*, *J. communis* subsp. *hemisphaerica* y *J. thurifera*.

*Juniperus phoenicea*: Sabina: Además de otros usos como lo indicados de *J. oxycedrus*, la madera de sabina era muy apreciada para apreciar las agujas con las que se cosían los sacos de las garrofas o algarrobas.

*Lablab purpureus* (= *Dolichos lablab*): Bachoca blanca, Bachoca flamenco: Especie precolombina de judía de floración y fructificación tardía, que se plantaba como complemento alimenticio para el otoño y principio del invierno, cuando las especies americanas (*Phaseolus vulgaris*, *P. lunatus*, *P. coccineus*) ya no producían fruto. Se consumía cocinando toda la legumbre o ‘bachoca’.

*Lagenaria siceraria*: Calabasera vinatera, Calabaza de San Roque: Cultivada de modo minoritario en los huertos, para aprovechar sus frutos, las conocidas calabazas vinateras –las de forma más alargada– o de peregrino –las de forma oblonga con un estrechamiento al centro–, para lo que una vez maduras se debía extraer la pulpa seca y las semillas. Si no se extraían, servían para hacer sonajeros. Además de para guardar vino, convenientemente curtidas con agua y anís servían como cantimploras, añadiéndole un tapón. La calabaza inmadura se podía comer, con sabor agradable y sensación mantecosa en la boca.

*Lavandula latifolia*: Espliego: Usada como vulneraria, para rozaduras, moraduras o pequeñas afecciones de la piel.

*Lavatera cretica*: Quesicos, Quesillos, Malva: Los frutos tienen forma de caja de quesitos donde cada porción es una semilla, comestible y de efecto laxante.

*Leuzea conifera*: Cucharica de pastor, Piña de San Juan: En infusión, para las afecciones digestivas y como antiinflamatoria. Macerando las piñas en aceite de oliva, el óleo resultante era apreciado para combatir las almorranas.

*Linum narbonense*, *Linum suffruticosum* subsp. *differs*: Lino, Linaza de monte: Las semillas cocidas en agua la vuelven gelatinosa, y una vez filtrada, se tomaba para combatir el estreñimiento. Este uso se hacía con más facilidad, y consumiendo entera la semilla, con el lino azul cultivado (*Linum ussitatissimum*).

*Lithodora fruticosa*: Sanguinaria, Hierba de las siete sangrías: Tomada en infusión como regulador circulatorio, para bajar la tensión arterial. También se le atribuían virtudes como diurético. De las raíces machacadas se extraía tinte.

*Lonicera implexa*, *L. etrusca*: Chupamiel, Mareselva, Madreselva: El néctar acumulado en la base de la flor se consumía como golosina infantil; para ello se cortaba la corola por la base y se tiraba hacia afuera del estilo, de modo que el estigma, al ser más grueso, arrastraba hacia afuera la gota de néctar. En los cascos urbanos acabó teniendo un fin similar la especie introducida *Lonicera japonica*.

*Lythrum salicaria*: Salicaria: Las hojas raspadas se ponían sobre las heridas, para hacer de cicatrizante. Cocidas ayudaban a cortar las diarreas, aunque su infusión amarga no podía endulzarse con azúcar o miel, para evitar el efecto contrario.

*Malva sylvestris*: De usos similares a *Lavatera cretica*. Las hojas jóvenes se incluían como verduras en guisos cuando se necesitaba que la comida tuviera efecto laxante.

*Mantisalca salmantica*: Escombrera, Hierba de las escobillas: Las ramas se usaban para hacer escobillas, para barrer dentro de las casas los rincones más difíciles. En infusión se usaba para la hipoglucemia. En emplastos de hojas, para combatir las verrugas.

*Malus domestica*: Manzano: Frutos comestibles. Los ‘chupones’ o varas de rebrote basal se usaban para conducir al ganado.

*Malus pumila*: Manzanas de romero: Raza de talla baja y manzanas pequeñas, que se usaba como portainjerto; los frutos se pueden comer pero son ácidos y de peor calidad que los del manzano común. En la actualidad está casi extinguida.

*Marrubium supinum*, *M. vulgare*: Marrubio, Manrubio: Usos parecidos a *Ballota hirsuta* pero con menos efectividad. El agua de cocción se usaba para lavar heridas o roces superficiales.

*Medicago sativa*: Hierba melga, Melga, Alfalfa: Además de ser apreciada como forraje para el ganado, los brotes tiernos se consumían cocidos en épocas de hambre.

*Mentha pulegium*: Poleo, Poleo vero, Menta poleo: En infusión, como regulador digestivo, y en general para ayudar al efecto o mejorar el sabor de infusiones de otras especies. En general el poleo de la comarca suele ser plantado y a lo sumo escapado de cultivo.

*Mentha spicata*: Herbarsana, Barsana, Herbasana, Yerbabuena: Condimentaria, como aliño de diversos platos. Cultivada además como aromática doméstica para el interior de las casas.

*Mentha suaveolens*, *M. longifolia*: Menta borde, Mentastro, Mastranzo: En infusión, para trastornos digestivos. Se unía a otras especies de olor fuerte (*Ballota hirsuta*, *Marrubium* spp., etc.) para prevenir la entrada de piojos, chinches, etc. en las habitaciones; a veces para ese fin, en las casas antiguas donde había cuadras para el ganado, se

disponía sobre el suelo en el camino hacia las partes del edificio donde vivía la gente.

*Mespilus germanica*: Ñespolero, Nispolero: Árbol cultivado por sus frutos, las ñesplas o nispolas, muy ásperas incluso maduras, que debían dejarse fermentar entre paja en los graneros o en cajas de madera, hasta alcanzar una consistencia parecida a la de las manzanas al horno. Tanto el fruto como la infusión de hojas se tomaban como astringentes. Se injertaba normalmente sobre el membrillero (*Cydonia oblonga*).

*Micromeria fruticosa*: Poleo blanco, Poleo de roca, Poleo de monte: Con usos similares a *Mentha pulegium* pero más apreciado, al atribuírsele además virtudes como vulneraria y cicatrizante interna tras padecer úlceras y piedras del riñón.

*Mirabilis jalapa*: Donpedro, Mampedro, Dondiego de noche: Cultivada como planta ornamental. Las flores se usaban en juegos infantiles.

*Morus alba*: Morera: Frutos comestibles. Las ramas y troncos se usaban como combustible. El látex que exudan los tallos al arrancar las hojas servía para curar verrugas. Se ha mantenido a menudo la antigua tradición de criar los gusanos de seda (*Bombyx mori*), que se alimentan de hojas de *Morus*.

*Morus nigra*: Moral: De usos similares a la morera, a la que sustituía en las zonas más elevadas y continentales de la comarca, de donde ha desaparecido casi totalmente.

*Myrtus communis*: Murta, mirto: Las hojas y frutos se usaban para sahumeros o vahos, para combatir el resfriado y los catarros. Los frutos introducidos en las muelas careadas ayudaban a mitigar el dolor dental. Se recolectaban tallos o se segaban las plantas en los barrancos, para usarlas esparcidas por el suelo en celebraciones civiles y religiosas por donde debían pasar autoridades, cabalgatas, etc.

*Nepeta nepetella* subsp. *cordifolia*: Hierba de las palometas, Polillera: Se usaba en los armarios y baúles con ropa, para combatir las larvas de las polillas o ‘palometas’.

*Nerium oleander*: Baladre, Adelfa: El látex que exuda por la cicatriz de las ramas al arrancar las hojas servía para quemar verrugas. Se dice que dormir bajo el baladre trae mala suerte y da dolor de cabeza.

*Ocimum basilicum*: Albahaca, Alfábega: Plantado al inicio y final de los caballones en los huertos, como insecticida natural. Dentro de las casas, se cultiva como aromática. Es planta asociada al culto de la Virgen de Agosto, por lo que allá donde se celebra no duele faltar en las procesiones; antiguamente se desfilaba en ellas llevando un ramillete de albahaca en la mano —en el caso de los hombres, también a menudo en el bolsillo de la chaqueta o la camisa.

*Olea europea*: Olivera, Olivo -a las formas silvestres: Ullastre, Asebuche, Acebuche-: La madera y leña han sido siempre muy apreciadas, eran de las mejores para el fuego del hogar en las casas. Las hojas cocidas se tomaban como astringente y refortaleciente tras pasar enfermedades. Las aceitunas se tomaban encurtidas en salmuera o con algo de

vinagre, chafadas con piedra o rajadas a navaja, y adobadas preferentemente con especies de los géneros *Satureja* y *Thymus*. Los olivos silvestres de pequeña talla se arrancaban para poder usarlos como patrones para el injerto de las razas cultivadas, de las que se conservan varias en la comarca.

*Ononis aragonensis*: Anona, Onona, Nona, Arnacho, Arnal: Muy apreciada como litíásica y diurética, para combatir las infecciones urinarias y piedras del riñón, tomada en infusión de hojas, flores y tallos verdes.

*Ononis fruticosa*: Garbansera, Garbancera, Garbancillería: De uso similar a *O. aragonensis* pero menos apreciada.

*Ononis spinosa* subsp. *australis*: Gatuña, Quebrantabueyes, Abrojo: Usada en infusión para afecciones renales y urinarias, pero usándose para ello la raíz de la planta.

*Opuntia ficus-indica*: Palera, Chumbera: Los frutos –higos chumbos– se consumen en fresco. Las ‘palas’ o artejos del tallo se han usado en seco como combustible. Las matas se plantaban en ocasiones para hacer cercados vegetales.

*Origanum vulgare* subsp. *virens*: Orenga, Orégano blanco: Con usos similares a los descritos más adelante para *Thymus piperella*, pero usándose sólo las brácteas de la inflorescencia.

*Orobanche crenata*: Jopo de las habas: El agua de cocción de la planta, incluida la parte basal con aspecto de tubérculo, se usaba como diurética y antiinflamatoria, aunque con precaución por miedo a la toxicidad.

*Oxalis corniculata*: Vinagrica, Trebolillo, Acederilla: Las hojas frescas se consumían en crudo como verdura, de sabor a vinagre. Este uso se trasladó a partir de mediados del siglo XX a una especie no presente antes, *Oxalis pes-caprae* –‘agrico’, i en valenciano ‘agret’ y ‘pa-i-peixet’.

*Papaver rhoeas*, *P. argemone*, *P. hybridum*, *P. dubium*, *P. lecoqii*, *P. pinnatifidum*: Amapolas: El látex de los tallos se usaba para curar verrugas pequeñas. Las hojas de la amapola común (*P. rhoeas*), raspadas y cocidas, se podían consumir como verduras o incorporar a las ‘cocas de verdura’ o ‘cocas de hierbas’.

*Parietaria judaica*: Yerba gallina: Como la mayoría de plantas que crecen en muros y rocas, su infusión se consumía como diurética, para mejorar las funciones renales y prevenir las litiasis o piedras del riñón.

*Paronychia argentea*, *P. capitata*: Nevadilla, Hierba nevada, Sanguinaria: Apreciada especialmente en infusión, como reguladora del sistema circulatorio, diurética y para combatir las piedras del riñón.

*Phagnalon saxatile*, *P. rupestre*, *P. sordidum*: Manzanilla de roca, Camamirla borde: Consumida en infusión, a la que se tribuyen virtudes parecidas a la manzanilla, como regulador digestivo y diurético. La borra que recubre los tallos y hojas se usaba como yesca para encender el fuego.

*Phragmites australis*: Carrizo: De usos muy similares a los indicados para Arundo donax, pero más limitados por la mayor fragilidad y menor grosor de los tallos del carrizo.

*Phillyrea angustifolia*, *P. latifolia*: Olivilla: Como combustible, usando ramas y troncos. Las hojas se usaban con fines similares a los indicados para *Olea europaea*.

*Pinus halepensis*, *P. pinaster*, *P. nigra* subsp. *salzmanii*: Pino: Las ramas y piñas se usan como combustible, y la madera para carpintería, tablones, vigas, etc. Ingrediente del Té de Monte en Chiva. En infusión se usa como refortificante y para afecciones respiratorias. Algunos ejemplares monumentales tienen nombre popular propio (p. ej., Pino Mojete en Chiva).

*Pinus pinea*: Piñonero, Pino piñonero: Usos similares a sus congéneres ya citados, pero además las piñas contienen piñones comestibles. Para abrirlos se usaba una púa metálica acabada en punta, o bien la punta de una navaja vieja, que no cortara mucho –para evitar cortarse si el piñón resbalaba. En la comarca vecina de Requena y Utiel los piñones de piñas verdes en salmuera se consumían, y algún vecino de la de Buñol-Chiva aprendió la técnica hace varias décadas pero no debió transmitirse.

*Phaseolus coccineus*: Judía de bachoca roja: Cultivada para el consumo de sus frutos verdes, de vainas rojizas o jaspeadas de rojo, y de sus habichuelas; aún se pueden localizar huertos en la comarca con esta especie, así como con el garrofón (*Phaseolus lunatus*) de uso creciente por su empleo para la paella valenciana.

*Phlomis crinita*: Té de monte, Té de prado, Mantopia, Candilera: Apreciada en la comarca para combatir el catarro, la fiebre y los problemas digestivos, tomándose en infusión de hojas. Esas mismas hojas, en verde, se raspaban y se aplicaban a las heridas de la piel para sanarlas.

*Phlomis lychnitis*: Oreja de burro, Candilera: Se usaba sobre todo en la curación de heridas grandes, aplicándose sus grandes hojas carnosas como emplastos encima de la piel, fijadas con trapos o ‘atadizos’ (juncos, esparto, etc.).

*Pistacia lentiscus*: Lentisco, Lentisca: El ramaje se usaba como combustible. Las ramas y hojas junto a las del mirto (*Myrtus communis*), se esparcían por el suelo en las ‘enramás’ o enramadas, para el paso de procesiones y autoridades. Los frutos –se decía que mejor los negros que los rojos–, introducidos en las picaduras de las muelas –‘quisales’–, ayudaban a anestesiarse el nervio y llevar mejor el dolor.

*Pistacia terebinthus*: Cornicapra, Cornicabra: Uso parecido a la anterior, aunque sus agallas, muy vistosas y con forma de cuerno de cabra, no se recolectaban como colorante. El exudado del tallo era la ‘másiga’ o ‘almásiga’ –almáciga–, que se usaba como pegamento para piezas delicadas, o para meter dentro de las muelas picadas. Se dice que para alcanzar ese efecto, la resina exudada debía tomarse en la cantidad deseada e introducirse en alcohol, o bien frotar con alcohol el sitio donde se había colocado para unir dos piezas.

*Plantago coronopus*: Pie de Cristo: Con usos medicinales similares a los indicados a continuación para otras especies de su mismo género. Además las hojas, previamente hervidas y habiendo raspado su superficie, se consumían

como verduras añadiéndolas también a ‘cocas’ o ‘pastelicos’ de verduras.

*Plantago sempervirens*, *P. major*, *P. lagopus*, *P. lanceolata*: Llatén, Llantén, Plantaje, Rabico de liebre -para *P. lagopus*-. Las semillas cocidas son mucilaginosas y el agua de cocción filtrada se usaba para cortar diarreas y para combatir el estreñimiento.

*Persicaria maculosa*, *P. salicifolia*, *P. lapathifolia*: Persiguera: Se usaba para las hemorroides, haciendo emplastos con sus hojas machacadas.

*Populus alba*, *P. nigra*: Álamo, Chopo: La corteza se usaba para obtener tinte. La infusión de ramas jóvenes, para las enfermedades respiratorias. La ‘borra’ o ‘algodonsico’ de los vilanos de sus frutos servía para ayudar a cortar hemorragias de pequeñas heridas y rozaduras.

*Portulaca oleracea*: Verdolaga: Los brotes tiernos se consumían en ensalada, incluso en crudo, o como verdura añadiéndolo a pucheros, hervidos, etc. Se recolecta además como comida para los animales de granja, en especial para conejos y gallinas.

*Potentilla caulescens*, *P. reptans*, *P. neumanniana*: Cincenrama: Se tomaba en infusión como astringente, y el mismo líquido era usado para lavar rozaduras y heridas. Las hojas, en emplastos, también se usaban como vulnerarias para esa misma finalidad.

*Prunus dulcis*: Almendro: Los frutos, almendras, se consumen de diversas formas. También se comían las almendras de los frutos verdes llamadas ‘alozas’ o ‘allosas’. El ramaje de poda y la leña se usaban como combustible. La cubierta verde del fruto y la cáscara eran muy apreciadas para encender el fuego. La goma que exuda el tronco o ramas por la picadura del gusano cabezudo (*Capnodis tenebrionis*) y otros insectos, o por efecto de la poda, se dejaba en agua hasta que se reblandecía y se podía usar como pegamento doméstico o escolar; este uso era también extensivo al resto de especies cultivadas del género como el albaricoquero (*P. armeniaca*), el ciruelo (*P. domestica*), el melocotonero (*P. persica*) o el cerezo (*P. avium*), plantas además apreciadas por su madera en artesanía local, y que en muchos casos tenían razas locales ya desaparecidas o en extinción.

*Prunus spinosa*: Espino, Endrino: Los frutos se consumían directamente, aunque eran bastante ácidos. La infusión de hojas se consumía como astringente. Los pastores usaban a veces sus espinas como mondadientes.

*Prunus insititia*: Ciruelico o Siruelico, Ciruelo de monte: Se usaba con fines similares a *P. spinosa*, pero además se usaba como portainjerto de los ciruelos cultivados (*P. domestica*); se decía que era mejor para el injerto de las razas de ciruelas moradas, de color similar a los frutos de esta especie.

*Pulicaria dysenterica*: Hierba de la diarrea, Hierba del gato: Su infusión servía para combatir las diarreas y ayudar a expulsar gusanos intestinales. Aplicada localmente servía para desinfectar heridas.

*Quercus coccifera*: Coscoja, Coscolla, Mata: Antiguamente venían de fuera o pagaban a gente de la comarca para coger las agallas rojas, usadas para hacer colorante. Las raíces y la corteza, maceradas, se usaban para curtir las pieles. Ingrediente del Té de Monte en Chiva. La infusión es astringente. La madera se usaba para hacer picón –carbón vegetal–; el mismo uso se daba a ‘rabasa’, placa que forman fusionados los cuellos de la raíz y las raíces más superficiales.

*Quercus faginea*: Roble, Quejigo: Usos similares a la coscoja, y además su madera era especialmente apreciada para vigas y muebles; se sabe que el coro y las cajoneras de la catedral de Valencia están hechas de madera de árboles de esta especie cortados en la sierra de Chiva. Las agallas esféricas, producidas por la picadora de insectos, se usaban en juegos infantiles, y antiguamente se recolectaban para usarlas como curtientes o para tinter la ropa. La especie también era muy apreciada para hacer carbón vegetal.

*Quercus rotundifolia*: Carrasca, Ensina, Encina: Usos parecidos a los otros *Quercus*, pero además los frutos son comestibles, aunque se sabía dónde estaban las que producían frutos más dulces. La harina de la bellota servía para repostería y se dice que era astringente. La infusión de hojas se tomaba mezclada con otras especies, como refortificante, después de pasar enfermedades que debilitaban el organismo.

*Reichardia intermedia*: Lisón, Lisón dulce: De usos parecidos a los *Sonchus*, pero consumiéndose más a menudo que aquellos en crudo, dado su sabor menos amargo. Se utilizaba en la confección de ‘cocas de verdura’.

*Reseda luteola*: Gualda: Se recolectaba para usarse como planta tintórea, pero no hay referencias de que llegara a cultivarse para tales fines.

*Rhamnus alaternus*: Palomisto, Misto, Palomesto, Mesto: En infusión, como regulador de la circulación sanguínea, especialmente para bajar la tensión, gozando de gran aprecio en la comarca para esa finalidad. Desprovistas de hojas y frutos, las ramas se ponían a hervir, y la espuma producida servía para fijar el color negro de la ropa de luto, a fin de que no se perdiera con el lavado.

*Rhamnus oleoides* subsp. *angustifolia* y subsp. *rivasgodayana*: Espinal, Espino negro: Utilizado con usos similares a su congénere *Rh. alaternus*. Los extremos de las ramas punzantes se utilizaban en el campo como mondadientes, para ayudar a la limpieza bucal.

*Rorippa nasturtium-aquaticum*: Berros: Las hojas tiernas se consumían en ensalada o se añadían a guisos, dando un sabor parecido al del rábano.

*Rosa canina*, *R. pouzinii*, *R. agrestis*, *R. micrantha*: Tapaculos, Escaramujo, Rosal silvestre: Son plantas de afamado efecto astringente, lo que justifica nombres populares como ‘tapaculos’. Se usaban para cortar las diarreas, tomando infusiones de sus hojas, o consumiendo sus frutos una vez desprendidos de las semillas y los molestos pelos que las rodean. La infusión también servía para lavar heridas. Parece que se intentó más de una vez usarlos sin éxito

como portainjertos de algunas razas de rosales cultivados. Los tallos jóvenes se consumían ocasionalmente, tomando el extremo de los turiones –rebrotos basales gruesos– y desprendiéndolos de la piel, con lo que quedaba solo una médula de sabor algo ácido y áspero.

*Rosmarinus officinalis*: Romero, Romer: Consumido en infusión para las afecciones digestivas y respiratorias, o como refortaleciente, usualmente mezclado con otras hierbas. Como condimentaria se usa en asados, paellas, etc. Echándolo al brasero, o en sahumeros con agua en cocción, aromatizaba las estancias de la casa y ayudaba a ahuyentar pulgas, piojos, etc. Macerado en alcohol o en aceite tenía afamada virtud para mejorar las moraduras y heridas, y ayudaba a evitar los dolores musculares. También se recolectaba para las enramadas, o para adornar las entradas de las casas en algunas fiestas religiosas reseñables. Normalmente se atribuía mayor efectividad a los ejemplares albinos, de flores blancas y cálices más verdosos (romero santo, romero blanco).

*Rubia peregrina*: Carrasquilla, Rocha: La infusión de flores y hojas se tomaba como astringente. Los frutos y raíces se usaban para obtener tintes. Las madejas de ramas y hojas secas se utilizaban para encender el fuego.

*Rubus ulmifolius*: Sarsa, Zarza, Zarzamora: Como otras muchas especies de la familia de las Rosáceas, las flores y hojas se tomaban en infusión como astringentes. Sus frutos comestibles, las moras, eran a cambio reguladores del tracto digestivo, tomándose tanto para las diarreas como para el estreñimiento.

*Rumex crispus*, *R. conglomeratus*, *R. pulcher*: Paradella, Romansa, Romanza: Las hojas jóvenes hervidas se consumían como verdura en muchas recetas culinarias, sustituitiva en su sabor de las antiguas y genuinas romanzas (*Rumex acetosella*), planta que probablemente dejó de cultivarse ya a principios del siglo XX.

*Ruscus aculeatus*: Rusco, Brusco: En distintas preparaciones, usado contra las hemorroides y varices. La infusión se utilizaba contra la caída del pelo. Los tallos con frutos –de color rojo intenso– se usaban para hacer ramos de planta seca, ya que se mantenían muchas semanas así en invierno.

*Ruta angustifolia*, *R. chalepensis*: Rúa, Ruda: Usada ocasionalmente por los pastores con el ganado por sus virtudes abortivas. También para aliviar el dolor y provocar la caída de los dientes picados –se dice que ‘reventaba’ las muelas careadas. Antiguamente se usaban en las casas alejadas de los pueblos colocándolas en las puertas para alejar malas influencias, aunque este uso supersticioso no se conservaba ya a mediados del siglo XX. Dentro de las casas se usaba en los corrales de ganado u otros sitios propensos a la cría de chinches, pulgas, etc. para prevenir su aparición. Con fines parecidos se utilizaba también otra planta de la misma familia (Rutáceas), *Haplophyllum linifolium* subsp. *rosmarinifolium*.

*Salvia lavandulifolia* subsp. *lavandulifolia*: Salvia, Sáлива: Las hojas en infusión se tomaban como digestivo, antisudorífico y cicatrizante de heridas internas. También como

reductor de los dolores menstruales, y para las cefaleas o dolores de cabeza. En uso externo se usaban para curación de heridas de la piel, rozaduras, etc. Los pastores las llevaban a menudo en los bolsillos, para aromatizar el pantalón y ayudar a ahuyentar garrapatas, pulgas, etc.

*Salvia sclarea*: Salvia romana: De usos parecidos a la anterior pero más suave. Las hojas, grandes y algo carnosas, se aplicaban sobre la piel para ayudar a curar grandes heridas.

*Salvia verbenaca*: Salvia común, Tárraga: En infusión se consumía para combatir la fiebre y el exceso de sudor, y para ayudar a cicatrizar heridas internas producidas por úlceras y piedras del riñón.

*Sambucus nigra*: Saúco, Saúc: Las flores son comestibles, y aparentemente se usaron en repostería, aunque no se han podido recuperar recetas sobre su uso.

*Samolus valerandi*: Lechuguica, Pamplina de agua: Las hojas se consumían incluso en verde, como verdura fresca.

*Sanguisorba verrucosa*, *S. minor*, *S. rupicola*: Hierba del tajo, Pimpinela: Las hojas raspadas ayudaban a detener pequeñas hemorragias externas. En infusión se tomaba como astringente.

*Santolina villosa* (= *S. chamaecyparissus* subsp. *squarrosa*): Camamirla, Mansanilla de pastor, Manzanilla amarga: En infusión se toma con usos similares a la manzanilla, para los trastornos digestivos. El agua de cocción servía para teñir el cabello de rubio. Las ramas y hojas se disponían en estancias que necesitaran desinfectarse o para ahuyentar parásitos domésticos como garrapatas, chinches, etc.

*Satureja intricata* subsp. *gracilis*, *S. montana*, *S. innotata*: Morquera, Hierbaoliva, Hierbaolivas: En infusión como vulneraria interna y reguladora para afecciones digestivas y urinarias. Se usaba en lavados dérmicos, para curar abscesos y heridas superficiales. Es el componente fundamental para dar sabor a las olivas en ‘salmorra’ o salmuera, a menudo acompañada de pimentera (*Thymus piperella*).

*Scirpus holoschoenus*: Junco, Junco de bolas, Junco churrero: La médula de la base blanca de los tallos es comestible y se consumía directamente en el campo. Los extremos de los tallos se usaban por los pastores como mondadientes.

*Scolymus hispanicus*: Cardicos, Cardillos: Las ‘pencas’ –nervios de las hojas– cocidas se consumen como verdura, aunque esta tradición parece haberse importado no hace muchas décadas.

*Sechium edule*: Sayote: Enredadera con frutos compactos que se consumían hervidos o fritos; es una planta importada de América y en desaparición en las huertas.

*Sedum album*: Uva de gato, Crespinel: En emplastos, para refrescar y ayudar a curar heridas de la piel.

*Sedum sediforme* subsp. *sediforme*: Raím de pastor, Uva de pastor: De usos similares a la anterior, pero al ser menos tóxica que la mayoría de sus congéneres, se consumía ocasionalmente en verde, o encurtidas en salmuera, cogiéndose siempre sólo los brotes más tiernos. En infusión o añadidos

al hervido, se usaban para mejorar problemas digestivos y renales.

*Sideritis hirsuta*: Té de monte, Té de marjana, Té de prado, Zamarrilla, Samarrilla: Muy apreciado como regulador general del organismo, digestivo y para curar heridas internas del aparato digestivo y urinario, tomado en infusión. Se tomaba de modo más regular que *S. tragoriganum*, como preventivo.

*Sideritis tragoriganum* subsp. *tragoriganum*, *Sideritis incana* subsp. *edetana* y subsp. *incana*: Rabo de gato, Rabogato: Usada como antiinflamatorio –incluso en uso externo en apósitos–, y sobre todo vulneraria interna, para curar las gastritis, úlceras e infecciones urinarias. En el último caso tiene fama en la comarca como litiásica, para combatir las piedras del riñón. Las tisanas de estas especies normalmente se endulzan con miel, dado el sabor amargo de la planta. La especie más consumida, *S. tragoriganum*, suele tomarse en ‘novenas’, esto es, 3 veces al día en ayunas, antes de las comidas, durante 9 días seguidos, descansando luego al menos otros 9, o dos semanas, dependiendo de las tradiciones familiares o locales. A diferencia de *S. hirsuta*, las novenas se tomaban especialmente tras dolores intensos de gastritis, litiasis, etc.

*Silene vulgaris*: Collejas: Consumidas como verdura, tomándose normalmente las hojas y los tallos más tiernos; ha formado parte de diversos platos y guisos, aunque se han preferido a menudo en tortilla o en revueltos con huevo.

*Smilax aspera*: Salsaparrilla, Sarsaparrilla, Zarzaparrilla: La infusión de sus hojas servían para curar el catarro y la tos, y sobre se tomaba como diurética.

*Sonchus tenerrimus*, *S. asper*, *S. oleraceus*: Lisón, Llisón, Licsón, Cerraja: Consumido cocido en platos de puchero, hervidos de patata, etc. Los brotes tiernos se añadían en fresco a las ensaladas, dando un toque ligeramente amargo. El agua de cocción se tomaba como diurético.

*Sorbus domestica*: Servera o Serbera, Cervera: Árbol cultivado por los frutos, las serbas, que se consumían sobremaduradas, bien dejándolas sobre el árbol hasta que pasara al menos la primera helada, o fermentándolas como se hacía con las níscolas o ñespilas (*Mespilus germanica*). Las hojas en infusión eran astringentes. Los frutos maduros se pasaban con un hilo y se dejaban secar en las cambras o cámaras de las casas; con dichos hilos y los frutos secos se hacían collares que se colgaban en el cuello de los niños para jugar, comiéndoselos como golosinas.

*Stachys ocymastrum*: Té de pastor, Albahaca de pastor: Usos parecidos a los de *Sideritis hirsuta*, a la que recuerda en su aspecto externo, pero atribuyéndosele propiedades menores.

*Stipa tenacissima*: Esparto, Tocha, Atocha: Planta útil que dio fama a ésta y otras comarcas del entorno de Valencia y L’Horta, ya que la abastecían de los productos fabricados con sus fibras, tales como capazos, espardeñas, etc. Hasta no hace muchas décadas aún quedaban esparteros en los pueblos, encargados del arte del trenzado de estas fibras y las de otras especies de usos parecidos.

*Tanacetum corymbosum*: Margarita de bosque: En infusión, para combatir gusanos intestinales –‘cucos’–, y para regular trastornos digestivos.

*Taraxacum columnare*, *T. obovatum*: Diente de león: Estas y otras especies del mismo género se consumían como verduras, en fresco en el caso de las hojas más tiernas, o cocidas, incorporándose a diversos platos y a las ‘cocas de verdura’.

*Taxus baccata*: Tajo, Tejo: Se decía que las cabras comen los brotes basales sin envenenarse. La madera era apreciada por su calidad.

*Teucrium angustissimum*, *T. capitatum* subsp. *gracillimum*, *T. expassum*, *T. gnaphalodes*: Poleo amargo: De usos similares a *T. ronnigeri* subsp. *ronnigeri*, pero se les atribuyen habitualmente menor efectividad, o bien necesidades de dosis mayores.

*Teucrium buxifolium*, *T. thymifolium*, *T. pugionifolium*: Rompepiedras, Rompepeñas: En infusión, para combatir los cólicos renales. Aunque no fuera planta de roquedos, se extendía también este uso a *T. chamaedrys* subsp. *pinatifidum*. De todos ellos se decía que ayudaban a expulsar gusanos intestinales.

*Teucrium pseudochamaepitys*: Hierba de la cruz: Apreciada en infusión como tónica, diurética y para combatir los gusanos intestinales. A menudo subían herboristas desde Valencia y localidades cercanas para recolectarlo, y dispensarlo luego en herbolarios y farmacias.

*Teucrium ronnigeri* subsp. *ronnigeri*: Cebesuda, Cabezuda, Poleo amargo, Poleo macho: En infusión, para combatir las hemorroides y mejorar la circulación sanguínea. También se usaba a menudo en tisanas para combatir los gusanos intestinales.

*Thymus piperella*: Pimentera, Pebrella: Condimentaria para carnes, adobos, embutidos, etc. así como para platos locales tales como los mojetes y gazpachos. Junto a la morquera o hierbaoliva, es la especie fundamental para saborizar las olivas en salmuera. El nombre ‘pimentera’ parece ser exclusivo de la comarca y es el único genuinamente castellano que se conoce para esta especie, usualmente nombrada por el nombre en valenciano –pebrella–.

*Thymus vulgaris* subsp. *vulgaris* y subsp. *aestivus*: Tomillo, Tomillo sanmiguelero –sólo para la subsp. *aestivus*–, Timón, Tomello: Usado a menudo en infusión, como regulador general del organismo y para los problemas digestivos. Ingrediente del Té de Monte en Chiva. En crudo, picado y dispuesto en emplastos, se usaba para ayudar a cicatrizar heridas de las personas y el ganado. Como condimento se usa en asados y algunos platos, y se añade a la salmuera de las olivas.

*Typha domingensis*: Boga, Enea: Los esparteros y otros profesionales del trenzado y las fibras vegetales, usaban las hojas, convenientemente ‘ameradas’ y torcidas, para construir el asiento de las sillas. Los ‘cigarros’ o inflorescencias se han usado como ornamento, aunque había que fijarlos o cubrirlos con algún producto que impidiera que volaran los ‘abuelicos’ o ‘abuelets’ –vilanos, compuestos por semillas

y pelos o apéndices que les ayudan a flotar— en el aire o el agua. Los tallos rectos y rígidos de las inflorescencias se han recolectado para la fabricación de cohetes de pirotecnia.

*Ulex parviflorus*: Aliaga: Las plantas secas completas, como leña, eran el componente fundamental de la ‘fornilla’ o combustible fino de los hornos. Las flores y brotes se tomaban en infusión como fortaleciente, aunque sin atribuírsele virtudes claras.

*Ulmus minor*: Olmo: La infusión de sus hojas y frutos tenía cierta fama como astringente, para cortar las diarreas.

*Urtica urens*, *U. dioica*, *U. pilulifera*, *U. membranacea*: Ortiga: Las hojas jóvenes se consumían como verduras, aunque era importante que la planta no hubiese florecido aún, ya que de lo contrario, los restos florales o de frutos ‘entorpecían el caldo’ del guiso donde se pusieran. El ‘ortigado’ consistía en colocar hojas de ortigas sobre manos, brazos u otras zonas del cuerpo que se entumecieran con frecuencia, para provocar el aumento de la circulación de la sangre, dentro de la reacción dolorosa de la piel al contacto con la planta.

*Verbena officinalis*: Verbena: Aunque se le atribuían muchas propiedades parece que se tomaba en infusión sobre todo para bajar la fiebre y como tranquilizante o sedante.

*Verbascum sinuatum*, *V. boerhavia*, *V. phlomoides*, *V. rotundifolium*: Guardalobo, Gordolobo: Las hojas y raíces machacadas y maceradas en agua producían un líquido lechoso, la ponzoña o ‘barbasco’, que se usaba para envenenar las aguas, adormeciendo o matando a animales de sangre fría, lo que permitía la captura masiva de peces en las pozas y remansos de arroyos. El consumo no implicaba ninguna toxicidad para el ser humano. Aunque esta práctica estaba prohibida legalmente desde finales del siglo XIX siguió practicándose al menos hasta mediados del XX.

*Veronica beccabunga*: Berro falso, Berrazas: Las hojas son comestibles y se usaron ocasionalmente como verdura, pero sin tradición consolidada en la comarca.

*Vigna unguiculata*: Judía de carilla: Verdura de consumo habitual hasta mediados del siglo XX, progresivamente sustituida por los distintos tipos de habichuelas de origen americano, en particular por *Phaseolus vulgaris*. Parecida y mucho más rara era la judía de metro (*Vigna sesquipedalis*), de ‘bachocas’ o vainas extremadamente largas, que podían medir hasta 1 m de longitud, y con habichuelas muy pequeñas.

*Vinca difformis*: Sarpasa, Vinca: Las flores se usaban formando guirnalda para adornar las entradas de los domicilios o las mesas donde se disponían regalos para la iglesia —usualmente huevos frescos o cocidos— cuando el sacerdote realizaba la bendición de las casas por Pascua de Resurrección o Miércoles Santi, llamada ‘sarpasa’ —también ‘salpasa’, del valenciano ‘salpassa’—; el religioso en la bendición repartía agua bendita sobre la puerta de la casa con el hisopo o arrojaba un puñado de sal. Parece que esta tradición no era generalizada y desapareció ya en las primeras décadas del siglo XX.

*Viola alba*, *V. rupestris*: Violeta, Violeta silvestre: Se decía que el agua resultante de cocer sus hojas y flores hacía la piel más fina y ayudaba a curar eccemas y granos.

*Vitis vinifera*: Vid, Viña —a las formas silvestres o asilvestradas: Parriza, Parrisa, Parrizo—: Se aprovechan las ramas y tallos como combustible, y los frutos comestibles y para vinificación. Los tallos jóvenes se pelaban, consumiéndose directamente la médula en crudo, de sabor algo ácido. Las hojas se usaban a veces en los encurtidos de olivas, como curtiente, colocándose en la parte superior los primeros días, cubriendo el máximo posible la anchura de la orza, para evitar que las olivas que flotaban llegaran a la superficie.

*Ziziphus jujuba*: Chincholero: Los frutos se consumían por su sabor dulce, especialmente en las razas antiguas, de azufaifas o ‘chíncholes’ pequeños; la semilla o ‘hueso’ se usaba en juegos infantiles, usando entrenudos de caña común (*Arundo donax*) como cerbatanas para lanzarlos. La infusión de hojas se tomaba como astringente.

## DISCUSIÓN

No se aborda aquí un análisis estadístico de los usos referenciados, trabajo reservado para un futuro próximo, pero cabe señalar la abundancia con la que aparecen algunas utilidades que estarían estrechamente relacionadas sobre todo con enfermedades y necesidades ya mitigadas. Por ejemplo, abundan las especies usadas para ahuyentar a chinches, piojos, pulgas u otros parásitos, ya que al compartir a menudo las casas con el ganado, caballerías, etc. era frecuente la presencia de dicha fauna molesta en los habitáculos humanos. Un caso similar ocurre con la abundancia de plantas de efectos astringentes, ya que en el pasado las enfermedades gastrointestinales, diarreas, etc. eran más abundantes que en la actualidad, como consecuencia de la menor asepsia y la contaminación orgánica o fecal de las aguas. La gran abundancia de plantas usadas por sus propiedades diuréticas y para combatir la litiasis renal también puede ser una señal de la mayor presencia de enfermedades del aparato urinario; otra alternativa sería que, sin ser su prevalencia muy superior a la actual, los fuertes dolores que provocan estas dolencias, y que hoy en día pueden combatirse con el empleo de analgésicos, obligaran a encontrar propiedades similares en las plantas, o al menos a prevenir el dolor en la medida de lo posible.

Debe indicarse la diversidad de alimentos silvestres, de uso ya abandonado en la mayoría de casos, así como de plantas cultivadas, de las que se han reseñado aquí especialmente las ya desaparecidas o en riesgo de hacerlo, como aceroleros, nispoleros, etc. También la variedad de plantas de usos que ahora consideramos ‘industriales’ —textiles, tintes, curtientes, etc.— pero que hasta hace un siglo se realizaban en parte a nivel doméstico, o más a menudo con uno o pocos profesionales en cada población. No se han indicado la mayoría de plantas cultivadas actuales salvo que tengan usos alternativos al de su consumo como alimentos, ya que se alargaría en exceso la lista de especies de modo innecesario.

Cabe indicar también que la gran mayoría de plantas citadas en el catálogo podían localizarse a distancias breves de los cascos urbanos. Esto no sería consecuencia de una mayor cercanía de las plantas silvestres a las poblaciones, sino de la selección obtenida a lo largo de generaciones, escogiendo plantas que no exigían el esfuerzo de un desplazamiento demasiado largo para su localización, y sobre todo eliminando del uso popular aquellas de sitios alejados que tuvieran plantas alternativas igual de útiles sin necesidad de desplazarse a tanta distancia.

Aunque el catálogo antes expuesto es una primera aproximación, incluye datos sobre 294 especies agrupadas en 202 entradas, muchas de las cuales debieron tener otros usos además de los aquí señalados, e incluso quizá divergentes entre pueblos próximos. Sin duda un estudio más sistematizado y con entrevistas grabadas o filmadas, siguiendo el método etnobotánico, podría dar lugar a mucha más información y a una ampliación de la lista de especies aquí apuntada.

## BIBLIOGRAFÍA

- Castroviejo, Santiago 1996-2016: *Flora iberica. Plantas vasculares de la Península Ibérica e Islas Baleares*. 21 vols. Madrid: Real Jardín Botánico-CSIC.
- Conca, Antoni 1996: *Plantes medicinals de la Vall d'Albaida*. Pobla Llarga: Caixa d'Estalvis d'Ontinyent.
- Conca, Antoni y Oltra, Josep Enric 2005. *Plantas medicinales y comestibles*. Ontinyent: Caixa Ontinyent.
- Ferrer Gallego, Pedro Pablo 2014: *Estudio crítico de la flora vascular del Lugar de Interés Comunitario "Muela de Cortes y Carroche" (Valencia). Bases para su gestión y conservación*. Tesis doctoral. Valencia: Universitat de València, Facultat de Ciències Biològiques. <http://roderic.uv.es/handle/10550/39511>
- Figuerola, Ramón 1983: *Estudio de la vegetación y flora de las sierras de Martés y Ave (Valencia)*. Tesis doctoral. Valencia: Universitat de València, Facultat de Ciències Biològiques.
- Fresquet, Josep Lluís (ed.) 1995: *Salud, enfermedad y terapéutica popular en la Ribera Alta*. Cuadernos Valencianos de Historia de la Medicina y de la Ciencia XLVII, serie A (Monografías). Valencia: Instituto de Estudios Documentales e Históricos sobre la Ciencia, Universitat de València-CSIC.
- Fresquet, Josep Lluís (coord.) 2001: *Inventario de las plantas medicinales de uso popular de la ciudad de Valencia. Medicina y Ciencias Sociales* 13: 1-25.
- Laguna, Emilio 1995: *Fenología de la flora y vegetación de la serie del carrascal basófilo mesomediterráneo en la umbría del Fresnal de Buñol (Sierra de Malacara, Valencia)*. Serie Tesis Doctorales en Microfichas, nº 055-21. Valencia, Universitat de València, Servei de Publicacions.
- Laguna, Emilio 2002: *Simón de Rojas Clemente y Rubio (1777-1827), pionero de la Etnobotánica valenciana*. Texto de conferencia, I Jornadas Técnicas sobre Simón de Rojas Clemente (Titaguas, 18-19 octubre 2002), Ayuntamiento de Titaguas. Accesible en: [https://www.researchgate.net/profile/Emilio\\_Laguna/publication/270591155](https://www.researchgate.net/profile/Emilio_Laguna/publication/270591155)
- Laguna, Emilio; Serena, Vicente y García Martí, Xavier 2016. *Recuerdos del uso de las plantas en la Sierra de Chiva. Átame – Publicación cultural Chiva* 10: 100-109
- Martín Polo, Fernando y Tello, Eduardo 2000: *Historia civil, natural y eclesiástica de Titaguas de D. Simón Rojas Clemente y Rubio*. Cuadernos de Filología, Anejo XXXVIII. Valencia: Universitat de València, Facultat de Filologia.
- Mateo, Gonzalo y Crespo, Manuel Benito 2014: *Claves ilustradas para la flora valenciana*. Monografías de Flora Montiberica, 6. Jaca (Huesca): Jolube Consultor Botánico y Editor.
- Mateo, Gonzalo; Crespo, Manuel Benito y Laguna, Emilio 2011-2015: *Flora Valentina*. 3 vols. Valencia: Fundación de la Comunitat Valenciana para el Medio Ambiente.
- Morales, Ramón; Tardío, Javier; Aceituno, Laura; Molina, María y Pardo de Santayana, Manuel 2011: *Biodiversidad y etnobotánica en España. Memorias de la Real Sociedad Española de Historia Natural* 9: 157-207.
- Pardo de Santayana, Manuel; Morales, Ramón; Aceituno, Laura y Molina, María (eds.) 2014: *Inventario Español de los Conocimientos Tradicionales relativos a la Biodiversidad. Primera Fase: Introducción, Metodología y Fichas*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
- Pellicer, Joan 1988: *Herbes medicinals al País Valencià. Canelobre* 11: 67-80.
- Pellicer, Joan 2000-2004: *Costumari Botànic*. 3 vols. Farga Monogràfica, vols. 7, 8 y 21. Picanya: Edicions del Bullent.
- Pellicer, Joan 2004: *Recerques etnobotàniques al Territori Diànic o Comarques Centrals Valencianes*. Tesis Doctoral. Valencia: Universitat de València, Facultat de Medicina i Odontologia. <http://roderic.uv.es/handle/10550/38538>
- Sanchís, Enrique 1987: *Estudio de la flora e introducción al conocimiento de la vegetación de la Sierra de Santa María y otras sierras colindantes*. Tesis Doctoral. Valencia: Universitat de València, Facultat de Ciències Biològiques.
- Segarra, Eduard 2008: *Etnobotànica farmacèutica de Gàtova. Serra Calderona*. Valencia: Universitat de València.
- Segarra, Eduard 2015. *Etnobotànica farmacèutica del Campo de Turia y de Los Serranos*. Tesis Doctoral. Valencia: Universitat de València, Facultat de Farmàcia. <http://roderic.uv.es/handle/10550/50596>.