

CATÁLOGO ETNOBOTÁNICO

El presente capítulo ha sido elaborado a partir de las descripciones recogidas para cada una de las especies. En ellas se hace referencia, entre otros aspectos, a determinados **rasgos morfológicos** de cada planta (hojas, tamaño o porte, flores, frutos, etc.), su **hábitat** o aquellos lugares en los que es más frecuente, o bien la época del año en la que desarrolla su **ciclo vegetativo** y por tanto podemos observarla en el campo.

Lógicamente son descripciones incompletas desde el punto de vista botánico. Nuestros interlocutores inciden en unos aspectos más que en otros en función del uso que haya tenido la planta, o del elemento de la misma que más sobresalga, o más les llame la atención. No obstante, en la mayoría de las descripciones se recogen referencias al menos al porte, hojas, flores y hábitat, determinadas normalmente, por el propio proceso seguido a la hora de recoger la información.

Son los datos que básicamente presentamos en este capítulo, traducidos a un lenguaje botánico más o menos académico, sin llegar a abrumar con datos técnicos de difícil comprensión para el lector profano, y sin llevar a cabo una descripción exhaustiva y pormenorizada de cada especie tal y como aparecen en las publicaciones especializadas.

Existe una amplia coincidencia en todas las descripciones, que podemos estructurar en los siguientes aspectos:

- A. Se destacan rasgos de la **floración**. En este caso hay una cierta apreciación estética de la especie, a través de la cual se hace hincapié en su parte más llamativa, la flor.
- B. **Porte y forma**. En este sentido se sigue una regla aplicada a todo el reino animal. A falta de un vocabulario científico concreto y ajustado a cada parcela del medio ambiente, se utilizan generalizaciones y comparaciones que permitan ubicar las distintas familias del reino vegetal de forma coherente y ordenada.
- C. **Apreciaciones de índole económica o material**. La competencia entre la flora silvestre y las plantas cultivadas ha sido y es una constante en la relación hombre-medio. El concepto de *mala hierba* o *mata borde*, que se aplica a muchas especies de nuestra flora, tiene en esta lucha su plena justificación.

- D. Clasificación según los **ciclos vegetativos** de las distintas especies. Se trata de un proceso que implica necesariamente percibir, aunque de forma indirecta y acaso inconscientemente, la alternancia de estaciones y las comunidades botánicas asociadas a cada momento del año.
- E. Determinación y clasificación según el **hábitat**, lo que equivale a conocer el suelo y sus propiedades, y por tanto, reconocer implícitamente la adaptabilidad de las distintas especies vegetales a zonas con características edafológicas diferentes.

Esta breve clasificación guarda una estrecha relación con otros aspectos de etnobotánica, especialmente con el campo de la etnotaxonomía, como veremos en su momento.

Se han respetado las palabras de nuestros interlocutores por medio de notas a pie de página y en el propio texto, pues entendemos que de este modo se puede apreciar mejor lo acertado de sus informaciones, las cuales, en muchas ocasiones, no tienen nada que envidiar a las que los especialistas en botánica exponen en las obras consultadas, al menos en la precisión con que centran su discurso en aquellos elementos fundamentales para caracterizar lo más fielmente posible cada especie conocida. En muchas ocasiones, tanto unas como otras coinciden.

Nuestra intención no es realizar una exhaustiva guía botánica intensamente especializada. Más bien pretendemos dar forma estructurada a unos datos de la tradición local que coinciden implícitamente con el origen del pensamiento científico, como hemos podido comprobar al contrastar los datos populares con las descripciones estrictamente científicas.

En cuanto a la organización del capítulo, debemos señalar que sigue un orden alfabético por familias, respetando en todo momento el nombre o los nombres vernáculos con los que se conoce a cada especie en cada pedanía del término municipal, independientemente de que sean o no nombres conocidos o generalizados en otras comarcas de la Región de Murcia o del resto de España, manteniendo la transcripción fonética de los mismos.

Quedan fuera de este capítulo las descripciones de las especies ornamentales, que hemos incluido en el capítulo correspondiente a **usos ornamentales**, dadas las peculiares características de las especies cultivadas en jardinería tradicional.

Agaváceas

Arzabara o *pitiera* (*Agave americana*). Aunque es una especie introducida¹, se ha

1 En la *Historia de Cartagena*, vol. I, D. Rivera, C. Obón y F. Cano Trigueros, en el capítulo *Las plantas que cambiaron Europa. Repercusiones del descubrimiento*, hacen un interesante repaso de aquellas especies que se incorporaron a la flora europea tras el descubrimiento de América.

Con respecto a la *arzabara*, se señala en las páginas 628 a 630 del citado capítulo, que es una planta procedente de Méjico.

La primera especie introducida en Europa fue la *Agave americana*, la más común, la que vemos crecer en márgenes y alrededores de casas antiguas, en ruinas o abandonadas.

aclimatado a la perfección en nuestro territorio, convirtiéndose con el paso del tiempo en un elemento inseparable del paisaje local².

Presenta una roseta de hojas basales gruesas y carnosas, de 1 a 2 m. de largo y unos 25 cm. de ancho, con bordes dentados y espinosos, y acabadas en una acerada y puntiaguda espina terminal.

Cuando la planta alcanza la madurez aparece la inflorescencia conocida en la zona como **arzabarón**, que puede alcanzar varios metros de altura. No tiene hojas y sus flores, de un color amarillo verdoso, se disponen en brazos distribuidos a lo largo del tallo como si de un candelabro se tratase. El fruto es una cápsula llena de semillas, que en algunas localidades se compara con un dátil.

La planta muere una vez que los frutos maduran, hecho que queda recogido de forma precisa por nuestros interlocutores de Santa Rosalía, quienes señalan que la roseta «*principal, esa no tiene na más que una cosecha (...) Se moría, se moría al echar el (arzabarón)*».

Se reproduce mediante estolones, llamados en la zona «*rehijos*», que se desarrollan alrededor de la planta principal.

Una especie similar es la *Agave americana* var. *marginata*. Es de porte algo menor que la anterior y presenta hojas de color verde claro con los bordes de un tono amarillento.

Se ha empleado sobre todo con fines ornamentales, aunque también y mezclada con la anterior, forma parte de setos, linderos y «*bardizas*».

Amarantáceas

Es una familia de plantas herbáceas consideradas como malas hierbas. Algunas de ellas son perennes, y suelen desarrollarse en ambientes muy nitrificados.

La especie más común es el **moco pavo** o **bleo** (*Amaranthus viridis*). Se trata de una hierba erecta de hojas ovaladas cuya cara superior presenta una ligera mancha blanquecina en forma de arco.

En un principio se introdujo como planta ornamental, aunque en nuestra Región pronto se perfilaron distintas utilidades, algunas de las cuales coinciden con las que les daban las poblaciones indígenas en su lugar de origen.

Es importante señalar que para la mentalidad popular, el referente histórico más inmediato del que echar mano cuando se quiere ubicar un determinado acontecimiento de la historia local que escapa a la memoria de los más viejos, es el periodo de dominación musulmana. Por ejemplo, cuando se hace alusión a lugares con restos arqueológicos, se señala con absoluta seguridad que «*eso son restos de los moros, de época de los moros*». Pues bien, en el caso de la flora local, y en concreto en relación con la **arzabara**, sucede algo parecido. En la mentalidad colectiva se sabe que se trata de una especie foránea y que «*seguramente la traerian los moros*» como nos indican en la localidad de Torre Pacheco.

2 Asensio Sáez, escritor de La Unión, recoge en su obra algunas expresiones que sintetizan a la perfección la estrecha vinculación que existe entre esta especie y el paisaje local, cuando se refiere a ella como «*cayado del paisaje. comadre del lagarto y amazona gallarda de todos los caminos*».

Está presente en cultivos muy abonados, de los que es difícil erradicarla debido a la abundante producción de semillas. Éstas se agrupan densamente en una espiga terminal. Crece también en las inmediaciones de viviendas, solares y escombreras.

Otras especies presentes y abundantes son el *Amaranthus hybridus* y *Amaranthus blitoides*, asiduas de los mismos tipos de hábitats que la anterior y como aquella, indeseada por los agricultores³. *Amaranthus muricatus* suele ubicarse en márgenes de caminos y cultivos.

Anacardiáceas

Familia que está representada en la comarca por el *lentisco* (*Pistacia lentiscus*). Es un arbusto dióico siempre verde y muy ramificado, que alcanza los 3 m. de altura, aunque en condiciones favorables puede llegar a adquirir el tamaño de un árbol de hasta 6 m. de alto. Suele formar manchas aparasoladas y muy intrincadas, frecuentemente asociado con otros arbustos y matorrales propios de la vegetación mediterránea.

Las hojas son alternas, compuestas de folíolos más pequeños, coriáceos y brillantes, en número de cuatro a doce, y dispuestos a ambos lados de un eje central.

Las flores se presentan agrupadas en racimos. El fruto es una bola que pasa del color rojo al negro, a lo largo del proceso de maduración.

Podemos encontrar algún ejemplar aislado en las laderas del Cabezo Gordo. Es abundante en ramblas, cañadas y áreas de matorral de las sierras que limitan el Campo de Cartagena por el Norte (Columbares, Altaona), y en su sector meridional (Sierras orientales de Cartagena-La Unión).

Aráceas

La única especie de esta familia presente en el municipio es el *Arisarum simorrhinum*, conocido popularmente como *candil*, *candiles*, *candileja* o *mata del candil*.

Es una planta perenne de raíz tuberosa que crece en áreas rocosas más o menos abrigadas del Cabezo Gordo, donde forma extensas manchas; en terrenos sombríos del pinar de la Maraña, y en general en todas aquellos lugares no labrados, ligeramente resguardados y con cierta humedad.

Antiguamente su distribución debió de ser mucho más amplia, pues según nuestros interlocutores la planta estaba asociada a bordes de caminos, zonas húmedas en cañadas, etc..., indicando asimismo que se trataba de una de las llamadas «*matas de boquera*».

La planta presenta una hoja acorazonada con largo peciolo verdoso salpicado de motas de color púrpura oscuro.

3 Las referencias recogidas en la localidad de Torre Pacheco nos hablan de una mala hierba muy difícil de eliminar que además, y al igual que otras plantas, esquilma la tierra impidiendo el desarrollo de los cultivos.

Las flores son el elemento más llamativo, pues presentan una corola en forma de embudo llamada **espata** que rodea y protege una inflorescencia curvada conocida como **espádice**, que asoma ligeramente por el borde de la corola.

Asteráceas

Se trata de la familia botánica con mayor número de especies y distribución planetaria más amplia. A ella pertenecen verduras tan conocidas como la **alcachofa** (*Cynara scolymus*), y la **lechuga** (*Lactuca sativa*); oleaginosas como el **girasol** (*Helianthus annuus*), o distintas variedades ornamentales de **margaritas** y **crisantemos** (*Chrysanthemum indicum*).

El rasgo que mejor define a esta familia es la presencia de flores agrupadas en capítulos o cabezuelas. El fruto suele presentar un **vilano** más o menos desarrollado según la especie, que permite su transporte a través del aire⁴.

En la Región contamos con una amplia presencia de géneros y especies, distribuidos por los más diversos ambientes.

Muchas plantas de esta familia son conocidas popularmente con el nombre genérico de **cardos**⁵, añadiendo algún adjetivo alusivo a determinada utilidad o a rasgos peculiares de la planta. Este grupo de especies corresponde a la tribu Carducas.

Las variedades de **cardos** recogidas en Torre Pacheco son las siguientes:

– **Cardo abremanos**, o simplemente **abremanos**, es el nombre que se utiliza en todo el término para las especies que se criaban entre los cereales o en los bancales de **guisantes**, y que al segar o al arrancar las matas de **péssoles**, producían esta reacción al ser cogidas junto con los tallos de **cebada**, **trigo**, o **avena**. En algunas pedanías, identifican el término

4 En determinadas especies de **cardos** este tipo de elementos se conoce con el nombre de **molinitos**, concretamente en el caso del **cardo mariano** (*Sylibum marianum*).

Es interesante destacar la interpretación que dan en Santa Rosalía a este elemento. Se identifica el vilano con el **molinillo**, al igual que sucede en otros lugares, mientras que el fruto recibe el nombre de «pescaico», tal vez por su forma alargada y rechoncha.

5 La utilización del término **cardo** relacionado con plantas de familias distintas, es uno de los recursos populares más usados en etnotaxonomía botánica.

Un interesante capítulo sobre nomenclatura y taxonomía popular aparece recogido en la obra de A. Verde, D. Rivera y C. Obón *Etnobotánica en las Sierras de Segura y Alcaráz: las plantas y el hombre*, pp. 44 y 45, en lo referente a nombres de **cardos** de aquella zona.

En algunos casos esa adjetivación puede ser explicada de forma tan peculiar, como la utilizada en Santa Rosalía para justificar el origen del nombre vernáculo **cardo borriquero** (posiblemente *Onopordon macrocanthum*). El nombre se debe a que «cuando un burro no corría ibas y le cortabas un trozo y le pegabas, pos se hacía polvo corriendo.» Tal vez sea cierto este método para hacer andar al burro, sobre todo cuando el arriero había agotado su paciencia ante la terquedad del animal.

Es posible quizás que esta explicación esté contaminada por el tema de un jocoso cuento popular que corría de boca en boca, el del hombre desesperado que ante la negativa de su burro de andar decide resregarle un **ajo** en el ano, siguiendo los ocurrentes consejos de un viandante.

con alguna de las especies del género *Centaurea* (probablemente *Centaurea melitensis*), de porte elevado, flores amarillas agrupadas en forma de penacho e insertadas en cabezuelas erizadas de largas espinas.

– **Cardo blanco, cardo de alcachofa, atoba** (*Onopordon macrocanthum*). Cardo muy ramificado y espinoso que puede alcanzar más de un metro de altura. Los tallos presentan alas o láminas laterales muy espinosas.

Es de aspecto blanquecino, con capítulos florales de gran tamaño, brácteas que terminan en largas espinas y flores muy llamativas de color morado, e incluso esporádicamente blancas. Crece en todo el término municipal en terrenos muy nitrificados, cunetas, etc.

– **Cardo santo, cardo matutero** (*Carthamus lanatus*)⁶. Se trata de una especie anual que está presente en zonas de cultivos abandonados, cunetas, márgenes de caminos, etc...

Se caracteriza por tener hojas basales extendidas en forma de roseta. Conforme va desarrollándose la planta, despliega un tallo simple o ramificado en su parte superior que puede sobrepasar el metro de altura.

– **Cardo yesquero** (*Echinops strigosus*). Especie de cardo de llamativa inflorescencia esférica de tonos azulados. Es una planta de tallo erecto de color blanco, con hojas tomentosas en el envés. Crece en márgenes, cunetas de carreteras, cultivos abandonados, etc...

En otros lugares de la Región es una planta utilizada como ornamental para flor seca.

– **Cardo zapero**⁷ (*Silybum eburneum*, *Silybum marianum*). Se trata de un cardo poco ramificado, de gran tamaño, muy abundante en campos de cultivo, cunetas de carreteras y bordes de caminos.

6 En la descripción recogida se destaca, sobre todo, el proceso por el cual pasa de ser una planta de hojas pegadas al suelo, a desarrollar un tallo que constituye el elemento más importante, siendo por tanto el porte el aspecto que sirve para establecer el nombre más conocido de esta especie. Así mismo, es un rasgo destacable la pilosidad, un tanto pegajosa, que recubre tallos y hojas:

«una mata dextendia (...) A lo primero es dextendio, luego echa el espigón (...), echa un chuzo p'arriba. Unas hojas llevaban así como si fuera pelico» (Dolores de Pacheco).

Una costumbre infantil consistía en cortar el tallo principal cuando estaba tierno e impresionar la piel del dorso de la mano o del brazo con la savia rojiza que segregaba. Se creía que se trataba de la sangre de Cristo. De hecho, uno de los nombres populares con el que se conoce a esta especie, es el de **azotacristos**.

7 Santa Rosalía es la única localidad del municipio donde hemos recogido este nombre vernáculo. La descripción de nuestros informantes se centra especialmente en las hojas, los capítulos florales a los que, al igual que sucede con los de otras variedades de cardos, se los compara con una **alcachofa**; y en su hábitat:

«El **cardo zapero** es un cardo que nace muy grande, (...) se extiende (...) con las hojas muy anchas (...) La hoja es verde con moticas blancas (...) Sale enmedio de la **cebada** y por las cunetas de las carreteras (...) (sobre las flores) (...) como una **alcachofa**, con la flor lila» (Santa Rosalía).

Lo más llamativo son sus flores de color morado, dispuestas en cabezuelas con brácteas involucrales terminadas en largas espinas.

Otras compuestas distribuidas por el municipio, y en general por toda la comarca, son:

– **Arjunje, matas blancas, mata viscosa** (*Andryala ragusina*). Planta perenne, cubierta de pilosidad de color blanquecino, que le confiere un aspecto muy característico.

Sus tallos pueden alcanzar casi 50 cm. Es una planta de llamativas flores amarillas, frecuente en márgenes, bordes de caminos, áreas de matorral, en zonas arenosas y graveras, de ahí que se identifique en muchas ocasiones como una «*planta de rambla*».

– **Artamisa** (*Artemisia sp. pl.*). Las especies de este género suelen alcanzar portes variables. Son plantas aromáticas, muy ramificadas, con flores agrupadas en panículas situadas en el extremo de los tallos.

Suelen abundar en campos de cultivos abandonados, áreas de matorral, márgenes, etc...

– **Boja** (*Phagnalon saxatile*). Término registrado únicamente en el Jimenado-Los Rocas. Se trata de una planta propia de matorrales, cunetas y campos abandonados.

Las hojas tienen en el envés una tonalidad blanca, al igual que los tallos. Las flores, de un color amarillo pálido, se presentan situadas en cabezas terminales dispuestas al final de largos pedúnculos.

– **Camarroja** (*Cichorium intybus*). Planta de llamativas flores azules que podemos encontrar en cunetas, márgenes y zonas sin cultivar, desde mediados de primavera hasta finales de verano.

Es planta perenne con un vástago muy ramificado; en un principio las hojas forman una roseta extendida, tienen forma lanceolada y su envés presenta una coloración de un intenso tono rojizo.

A lo largo de la historia ha tenido diversas aplicaciones culinarias y medicinales⁸.

– **Cerrajón** (*Sonchus sp. pl.*) es el término genérico para designar toda una serie de hierbas anuales o bisanuales, presentes en los campos de cultivo de nuestro municipio, cuyo rasgo más llamativo es la savia blanca y de aspecto lechoso que desprenden sus tallos al cortarlos, lo mismo que sucede con otras muchas especies que pertenecen a la subfamilia de las Lactucoideas. También es característico su sabor amargo, al igual que las especies cultivadas: *lechugas*, *endivias*, *escarolas*...

⁸ Algunos de esos usos estuvieron regulados por la ley. A. Pizarro en su libro *Plantas medicinales en la provincia de Cáceres*, p. 93, señala que se cultivó en algunas provincias españolas por disposición ministerial de 1958, con el fin de producir raíces que se utilizaron para mezclarlas con el café, o incluso sustituirlo. Fuera de estas provincias su cultivo estaba prohibido.

Los términos utilizados para designar a las distintas variedades de **cerrajones** son, en ocasiones, el resultado del uso más común dado a cada una de ellas. Así, como ejemplos podemos señalar los siguientes términos⁹:

- **Cerrajón de ensalá**, se trata de la especie *Sonchus oleraceus*, utilizado como verdura silvestre.
- **Cerrajón basto** (*Launaea sp. pl.*) En otros lugares se conoce con el nombre de **pico pájaro**. Se ha empleado también como verdura silvestre, además de constituir un buen alimento para el ganado.
- **Cerrajón perdicero** (*Sonchus tenerrimus*). Especie utilizada como hierba refrescante para pájaros de jaula, especialmente para perdices, y en general como alimento para todo tipo de ganado. También ha sido y es muy apreciado como verdura silvestre.

Las tres especies presentan capítulos florales de color amarillo de distinto tamaño, diferenciándose entre sí en el porte y en la forma de las hojas.

– **Madreveja, uña de gato** (*Calendula arvensis*). Forma parte del grupo de plantas anuales que crecen en los herbazales de nuestros campos durante los meses de invierno y primavera.

Se trata de una planta de tallos rastreros, aunque en condiciones óptimas puede alcanzar hasta 30 cm. de altura. Las hojas tienen forma lanceolada y presentan bordes ligeramente dentados con diminutos puntos prominentes distribuidos a intervalos sobre el borde de las hojas.

Desarrolla un buen número de flores de llamativos tonos amarillo o anaranjado. El fruto es lo más característico de esta especie, dando origen a uno de los nombres con que se la conoce. Está compuesto por **aqueños** de formas diversas, arqueados y con protuberancias espinosas¹⁰.

9 Junto a la terminología establecida en función del uso, existe otra taxonomía aun más subjetiva si cabe, recogida de forma explícita en Roldán, Balsicas y otras pedanías, aunque existe también implícitamente en el resto. En la primera población, se hace referencia a nombres relacionados con el color, señalando que «*había unos más rojos*», posiblemente la especie *Sonchus oleraceus*. En Balsicas, la primera adjetivación recogida se centra en el porte, en la forma de la planta, utilizando para ello los términos *fino* y *basto* para las especies *Sonchus tenerrimus* y *Sonchus oleraceus*, respectivamente. Esta misma distinción se da también en Santa Rosalía.

10 Sobre los tallos y la forma de la planta se afirma que es «*una mata que se hacen tallos largos, también con muy poco corazón, se deshace cuando se seca, con mucha flor amarilla. También al tocarla pincha*» (San Cayetano).

«(...) es una mata que se hace regular, también cuando llueve mucho se hace grande (...) echa unas flores así amarillas, muchas flores amarillas, se extiende por el suelo (...) tallos largos (...) las simientes parecen arañas (...)» (Torre Pacheco).

– **Manzanilla** (*Matricaria chamomilla*)¹¹. Es una planta de tallos muy ramificados, con hojas profundamente divididas en lacinias casi filamentosas.

Las flores se agrupan en cabezas terminales, formando un característico botón de color amarillo y ligulas blancas que desprende un aroma inconfundible. Ha sido utilizada tradicionalmente en medicina popular.

– **Mohinos**¹² (*Chrysanthemum coronarium*). Se trata de plantas anuales de porte erguido que pueden alcanzar casi el metro de altura.

Lo más destacado son sus flores agrupadas en capítulos, las centrales de color amarillo y las exteriores liguladas también amarillas o parcialmente blancas (*var. discolor*).

Es una planta que crece en todo el municipio en campos de cultivo, bordes de caminos y carreteras, y en general en terrenos muy nitrificados como inmediaciones de viviendas.

– **Mohino fino** (*Anacyclus clavatus*). Es una herbácea anual de porte extendido, aunque puede llegar a alcanzar los 30 cm. de altura si las condiciones son favorables.

Presenta hojas muy divididas en segmentos lineares. Toda la planta está cubierta de pilosidad. Abunda en campos de cultivo, cunetas, y en general en ambientes muy alterados.

– **Mosquera** (*Dittrichia viscosa*). Planta de aspecto leñoso, perenne, que puede alcanzar un metro de altura. Destaca por su olor y por ser pegajosa al tacto, debido a las glándulas que recubren hojas y tallos.

Presenta abundante floración que aparece a finales de verano y durante el otoño, con flores de color amarillo dispuestas en cabezas terminales.

Es frecuente encontrarla en márgenes, cunetas, bordes de caminos, ramblas y zonas baldías.

– **Pan de pastor** (*Mantisalca salmantica*). Planta bianual o perenne, que puede alcanzar más de 1'5 m. de altura, de tallos delgados y algo ramificados. La planta se desarrolla a partir de una roseta basal de hojas muy divididas.

El aspecto más característico, junto con su porte, son sus capítulos florales¹³ globosos, recubiertos de escamas, y con un penacho de flores tubulares de color rosado.

11 Es la especie «que sale en los huertos», llamada también **manzanilla dulce**, a diferencia de otras variedades silvestres que en Santa Rosalía llaman **manzanilla borde**.

12 La terminología utilizada en las distintas pedanías incide sobre todo en el tamaño de estas plantas, en el porte, con la finalidad de establecer diferencias con especies similares en cuanto a la floración, aunque de porte más tendido. Así, en algunas localidades se establece la distinción entre **mohinos bastos** (*Chrysanthemum coronarium*) y **mohinos finos** (*Anacyclus clavatus*). *Fino* y *basto* son en este caso dos formas adjetivadoras que tienen que ver con el aspecto de la planta.

13 Los campesinos y habitantes de la zona creen que la planta produce antes el fruto que las flores. Para ellos, el capítulo floral era el propio fruto, que comparan debido a su forma, con un **garbanzo** o con una «avellana fina». Al ser éste el elemento más llamativo, se ha utilizado una terminología variada para

Es una especie que la hemos visto crecer abundantemente en cunetas, márgenes y bordes de caminos.

– ***Pelusa de las alfalfas*** (*Conyza bonaeriensis*). Planta con un tallo erecto de hasta 60 cm., pelosa y de color verde grisáceo, ampliamente distribuida. Las flores son blanquecinas agrupadas en múltiples cabezas pequeñas.

– ***Pico pájaro, cerrajón del Cabezo, achicoria*** (*Launaea nudicaulis*). Es una planta anual, comparada con un «*cerrajón fino*», con hojas pegadas al terreno que pronto adquieren una coloración marrón rojiza más o menos intensa.

Los tallos pueden alcanzar hasta 40 cm. y en ellos se disponen los capítulos florales de flores amarillas.

– ***Rascamoños, caparrillas*** (*Xanthium spinosum*). Se trata de una planta anual de tallos ramificados que pueden alcanzar los 50 cm. de altura.

Crece en zonas de cultivo muy nitrificadas, áreas baldías, bordes de caminos y cualquier lugar muy alterado por el hombre.

Presenta temibles espinas de color amarillo que surgen en grupos de tres entre el tallo y el extremo de la hoja. Éstas son de color verde con nervios blancos en su parte superior y de tono grisáceo o blanco en el envés; lanceoladas enteras o trilobuladas.

Frutos ovalados de unos 10 a 15 mm. de largo y erizados de espinas que terminan en un garfio curvado. La chiquillería se los arrojaba entre sí como forma de entretenimiento, siendo especialmente difíciles de quitar del cabello o de la ropa una vez que se habían enganchado en ellos.

describirlo. Así, se conoce como ***pelotica*** (Jimenado-Los Rocas, Roldán), ***capotica*** (Jimenado-Los Rocas), ***verruquicas*** y ***cálices*** en Roldán, ***garbanzo*** y ***bolica*** en Las Armeras.

«Es que esa se puede decir que es al revés de otra planta que echa la flor y luego cuaja la bolica. No, esta produce la bolica y luego cuando es mayor la bola, abre la punta con la florecica esa ahí, que eso se pierde pero la bola se queda ahí estabilizá. dura, dura completamente, la bola es muy dura» (Dolores de Pacheco).

La dureza de los tallos fue el rasgo por el cual la planta se utilizó para fabricar escobas destinadas a limpiar el grano durante la trilla, utilidad que también se le ha dado en otras zonas, como por ejemplo en algunas comarcas de la vecina provincia de Alicante, donde además dicho uso ha dado origen al nombre popular con el que se la conoce, ***raspallera***, término valenciano que significa cepillo, rastrillo, en alusión clara a su función como escoba. Antoni Conca Ferrús *Plantes medicinals de la Vall D'Albaida*, p. 59.

También en Salamanca se ha destinado a fabricar escobas, conociéndose como ***baleo*** y ***escobilla***. I. Granzow de la Cerda (ed.) *ETNOBOTÁNICA. (El mundo vegetal en la tradición)*, pp. 60, 61, 95.

– **Quebrarao, quiebrarao**¹⁴, **cabrarao** (*Centaurea aspera*) son los nombres de esta planta perenne, de tallos largos y extendidos o ligeramente levantados.

Las flores, de un tono rosado, se agrupan en capítulos ovalados que presentan escamas exteriores terminadas en una pequeña espina.

– **Teta de vaca** (*Scorzonera angustifolia*). También es una planta perenne, con hojas lineares muy alargadas. Los tallos pueden alcanzar hasta 40 cm. de altura y suelen presentar cierta ramificación en su parte superior.

Las flores son de color amarillo pálido y están agrupadas en capítulos alargados.

Boragináceas

Un rasgo característico es la pilosidad abundante que presentan las especies de esta familia, que resulta especialmente molesta cuando se tocan o rozan una vez secas. Es lo que en botánica se conoce como indumento hispido.

Las flores de muchas de estas plantas consisten en una corola en forma de embudo o trompeta, y suelen estar agrupadas en racimos y tallos de tipo escorpioide.

Las distintas especies presentes en nuestros campos se agrupan bajo el término de **lenguaza**¹⁵. Los géneros más importantes que podemos encontrar en campos y cunetas de todo el municipio son *Echium*, *Cinoglossum* y *Anchusa*.

Una de estas **lenguazas**, es *Cynoglossum cheirifolium*, especie común en zonas de matorral, márgenes, orillas de caminos y carreteras. Sus hojas son densamente tomentosas de color blanquecino por ambas caras. Las flores presentan una bella coloración que va del rojo al azul.

14 Antiguamente era una planta temida por los agricultores, pues aquellos ejemplares añosos y de grueso tronco que habían escapado año tras año a la reja del arado podían llegar a romper determinadas piezas de los arados más antiguos, cuando «*eran los dentales de madera, y que fuera un tronco, un quebrarao* (de tronco grueso)...*a lo mejor podía quebrar una orejera que era de madera, (...) otra cosa no*» (Roldán).

Es planta medicinal por excelencia por sus efectos hipoglucémicos.

Por otro lado, su presencia era tolerada hasta cierto punto, pues se decía que de un **quebararo** podía comer un carnero. Los pastores encontraban en ella pasto fresco para sus ganados cuando el resto de plantas se encontraban aún agostadas por los rigores del verano, pues se creía que a partir del quince de agosto, los quebraraos comenzaban a reverdecer, ofreciendo nuevo alimento para el ganado.

15 Las alusiones a estas plantas suelen contener siempre referencias a los siguientes elementos:

– Las diferencias de **forma y tamaño de las hojas** de las distintas especies llamadas **lenguaza**: «*Hay unas más finas que otras, (...) Una hoja ancha, verde*» (Dolores de Pacheco).

– El desarrollo de la planta a partir de una **roseta de hojas basales**: «*Cuando nace sale extendía por el suelo y luego echa el espigón ese...*» (Torre Pacheco).

– La presencia de **pilosidad hirsuta** sobre toda la planta, en especial en las hojas, de forma que resultan rasposas al tacto: «*Esa se engancha a la mano como si fuera un lenguao, por eso le dicen lenguaza*» (Torre Pacheco).

– **Borraja** (*Borago officinalis*). La alusión a esta especie se debe, a nuestro juicio, al conocimiento que tienen de ella como verdura disponible en comercios y mercados, o tal vez a que alguna especie del género *Echium* haya sido designada en algún momento con ese nombre.

– **Lengua de vaca** (*Echium sp. pl.*). Tallos, hojas, y cálices florales, están cubiertos de una densa pilosidad. Las flores son de color azulado y tienen forma de embudo.

– **Matas blancas** (*Heliotropium europaeum*). Es una hierba anual que puede llegar hasta los 40 cm., muy ramificada, con hojas ovaladas pubescentes y de tono verde grisáceo.

Las flores presentan corola de color blanco y están agrupadas en tallos que se enroscan como si de la cola de un escorpión se tratase.

Es una planta que podemos encontrar en los cultivos de verano, en los rastros, manteniéndose verde en una época del año en la que la mayoría de especies se han secado con el calor estival y han entrado en estado de latencia.

Brasicáceas

Familia ampliamente representada en el municipio de Torre Pacheco y en toda la comarca, donde podemos encontrar especies de los géneros *Carrichtera*, *Eruca* o *Moricandia*, entre otros.

Son plantas parientes de **rábanos** (*Raphanus sativus*), **coles** y **coliflores** (*Brassica oleracea*), o el más recientemente introducido, aunque no menos importante desde el punto de vista económico, **brócoli**.

Su porte es variable, y algunas son muy abundantes en amplios sectores del término municipal como es el caso del **collejón** (*Moricandia arvensis*), que en años generosos en lluvias despliega todo su colorido con la llegada de la primavera, inundando los campos con el color morado de sus flores.

El **collejón** es hierba anual o perenne¹⁶ de hojas algo carnosas, glaucas y abrazadoras; flores con pétalos de color morado en número de cuatro y dispuestos en cruz.

El fruto suele ser alargado, con dos carpelos separados por una membrana.

Es habitante asiduo de campos de cultivo, bordes de caminos y cunetas, siendo especialmente abundante en el sector noroccidental del municipio.

Otras especies comunes que podemos encontrar en nuestros campos son:

16 El carácter perenne de esta especie no pasa desapercibido para los habitantes de la zona, que señalan cómo un buen número de ejemplares se secan aparentemente, «pero el año que viene vuelve a salir, eso es continuo, perenne» (Jimenado-Los Rocas).

– **Lobón de huerta**¹⁷ (*Cardaria draba*). Mala hierba de carácter perenne, difícil de erradicar, que se extiende de forma subterránea por medio de estolones.

Las flores, pequeñas y de color blanco, aparecen densamente agrupadas. Es habitante indeseadamente abundante en campos de cultivo de regadío, márgenes, orillas de caminos.

– **Oruga** (*Eruca vesicaria*). Es una planta anual muy común, que crece en campos de cultivo, baldíos próximos a viviendas, bordes de caminos, etc. Las hojas son lobuladas y algo ásperas al tacto.

Las flores presentan cuatro pétalos blanquecinos o ligeramente amarillos, con líneas violetas, y se disponen formando grupos en los extremos de los tallos.

El fruto es cilíndrico y está terminado en una especie de pico aplanado en forma de hoja de cuchillo o sable. Se ha utilizado como alimento del ganado en general.

– **Oruguilla, oruga fina**, (*Sisymbrium irio*). Es una hierba anual de porte más esbelto que la anterior.

Las flores, muy poco aparentes, son de color amarillo o blanquecino y se presentan agrupadas. Es muy abundante en campos de cultivo, e inmediaciones de viviendas.

– **Prebete** (*Carrichtera annua*). Planta anual que en condiciones óptimas puede alcanzar más de 30 cm. Hojas muy divididas y pilosas.

Por lo general, esta especie es conocida como **cuchareta**.

Las flores son de color amarillento a veces con venas violetas. Es una especie muy abundante en campos de cultivo, márgenes, zonas alteradas.

– **Rabaniza, robaniza, rabaneles**. Bajo este término se designan especies como *Rapistrum rugosum* e *Hirschfeldia incana*. Ambas son plantas anuales muy abundantes en cultivos, barbechos, etc..., de ahí que se las identifique genéricamente como «*matas del campo*».

Son plantas ramificadas, de porte elevado, cuyas hojas basales presentan amplios lóbulos. Las flores, de color amarillo, se encuentran agrupadas en racimos.

Todas las especies descritas han sido utilizadas con más o menos éxito como pasto para el ganado.

17 En el resto de Murcia se denominan **floretas**, y están relacionadas con un rito de cortejo: a las doncellas se les ponían **floretas** en las ventanas para que supieran que eran pretendidas.

Capparáceas

La *alcaparra* (*Capparis spinosa*), conocida en la zona como *tapenera*, la podemos encontrar de forma aislada y escasa, en algún margen o entre las grietas del roquedo del Cabezo Gordo.

Es una especie perenne, de tallos muy largos y espinosos, en la que destacan de forma peculiar sus grandes flores muy pecioladas de pétalos blancos y estambres largos y de color rojo.

El fruto, conocido como *melón*, tiene forma ovalada, es carnoso, y muestra su contenido de semillas grises sobre un fondo intensamente rojo cuando se abre una vez maduro.

Cariofiláceas

Es la familia botánica a la que pertenecen las distintas variedades cultivadas de *clavels* (*Dianthus cariophyllus*). En las laderas del Cabezo Gordo, entre las rocas, crece una especie de clavel silvestre conocida como *clavel de monte*, *clavellina de pastor* o *clavellina pastora* (*Dianthus broteri*).

Se trata de una planta perenne de tallos leñosos y llamativas flores de color rosa pálido ligeramente jaspeado, con cuatro pétalos muy divididos en lóbulos de desigual longitud.

El fruto es una cápsula alargada que permanece en la planta durante largo tiempo. Cuando se abre esparce su contenido de semillas escamosas de color negro.

Otra especie muy conocida y utilizada tradicionalmente, es la *colleja* (*Silene vulgaris*). Planta perenne de reputada fama en toda la comarca como verdura silvestre¹⁸.

Presenta hojas más o menos lanceoladas, insertadas en tallos alargados. Crece en campos de cultivo, márgenes, en zonas donde los arados modernos no han sacado a la superficie los tallos subterráneos a partir de los cuales se renuevan anualmente las «*manchas*» de esta especie.

La especie *Paronychia argentea* se conoce como *papelillo* y *mata de la plata*. La descripción destaca su porte rastrero, «(...) una mata menuda, muy amontonaica», y el aspecto aparentemente seco de sus hojas, tallos y flores «que la tocabas y zurría a seco, estaba verde y zurría a seco» (*San Cayetano*).

También es muy conocida por su utilidad medicinal, la llamada *quebrantapiedra* (*Herniaria cinerea*), especie anual extendida, de porte muy poco aparente, con aspecto sedoso recubierta de pilosidad.

Las hojas son pequeñas, ovaladas y de un tono verde pálido.

Crece en terrenos alterados por el hombre como bordes de caminos, alrededores de viviendas, sobre suelos arcillosos o arenosos endurecidos y pisoteados.

¹⁸ Actualmente, cuando las poblaciones silvestres han desaparecido prácticamente de nuestros campos debido a los modernos sistemas de cultivo, hay quienes en algunos puntos del municipio como Torre Pacheco o Roldán, las cultivan en pequeños huertos con el fin de seguir recogiendo sus tallos y hojas con los que preparar empanadillas, tortillas, o hervidos de collejas, manteniendo así la tradición de unos platos sencillos propios de la gastronomía local.

Ciperáceas

La **junza**, **juza** o **chufas** (*Cyperus rotundus* y *Cyperus longus*), es una planta perenne con rizomas subterráneos, que crece en zonas de cultivo¹⁹, especialmente en regadíos, durante los meses de verano y otoño.

Nuestros interlocutores destacan sobre todo su capacidad de propagación y la umbela en la que se agrupan las flores, cuyos radios en número de cuatro a diez, se comparan en Dolores de Pacheco, con una «palmerica».

Cistáceas

Las especies de esta familia representadas en el municipio son pequeñas plantas, la mayoría de tallos rastreros o algo levantados, que crecen en matorrales abiertos, especialmente en el Cabezo Gordo, márgenes, etc...

En la tradición popular algunas se conocen como **matas turmeras**, pues a su alrededor se recogían en los meses de primavera, y en años de lluvias abundantes, las **turmas**, cuerpo fructífero de hongos del género *Terfezia* que forman micorrizas con estas plantas.

Son plantas pertenecientes al género *Helianthemum* (*Helianthemum almeriense*, *Helianthemum syriacum*), de tallos leñosos, pubescentes, con flores de cinco pétalos de color blanco o amarillo y numerosos estambres de color amarillo, que contrastan vivamente con los pétalos blancos en el caso de la especie *Helianthemum almeriense*.

Sin poder precisar exactamente de qué especie se trata, en Balsicas, Josefa, nos ofrece la única descripción del **ceje** recogida en el municipio. Es una plantita de porte tendido, «*es así un poco extendida (...) se extiende mucho en el suelo*», de hojas pequeñas.

Flores de color amarillento, anaranjado «*(...) así el centro le tira a anaranjado*». Es planta de lomas, propia de zonas de matorral abierto.

Posiblemente se trata de *Helianthemum cinereum* o *Helianthemum marifolium* o alguna especie del género *Fumana*.

Ha sido una planta utilizada tradicionalmente en medicina popular.

19 Se trata de una mala hierba invasora de cultivos cuya erradicación resulta especialmente complicada por la progresión con la que se multiplican sus rizomas. Es éste el aspecto que más llama la atención y al mismo tiempo preocupa, a tenor de los datos recogidos:

«La **juza** es una matica que sale, una matica fina que sale y con las mismas abajo echa como una **patata**, tres o cuatro hijos, por cada hijo echa una **patata** y esa **patata** es la simiente (...). Sale una, echa tres o cuatro, (de) esas tres o cuatro salen otras tantas (...) eso se esturrea como la lumbré (...), eso es mu malo, eso te ves negro pa quitarlo, eso se esturrea y no hay manera de quitarlo» (Dolores de Pacheco).

Convolvuláceas

Especies perennes, de llamativas flores con forma acampanada. Son plantas tapizantes y trepadoras.

Las especies más conocidas pertenecen al género *Convolvulus* y reciben el nombre de **corrigüela** añadiéndole adjetivos que hacen referencia al aspecto general de cada planta.

La **corrigüela fina** (*Convolvulus arvensis*) presenta flores con corola de color blanco o ligeramente rosado. Es planta de verano que crece en campos de cultivo, en barbechos, donde se extiende formando amplias manchas. Es considerada como una mala hierba²⁰.

La especie *Convolvulus althaeoides* se conoce como **corrigüela basta** o **campanilla**. Es una planta trepadora cuyos tallos, muy retorsionantes, pueden alcanzar más de 1 m. de longitud.

Las hojas basales son acorazonadas mientras que las superiores están muy divididas en segmentos estrechos. Las flores, muy llamativas y vistosas, presentan una corola acampanada de color rosa.

Crasuláceas

Uno de los rasgos más destacados de esta familia son sus hojas carnosas y sus flores, que aparecen agrupadas en amplias inflorescencias terminales.

Pertenece a esta familia el **crespinillo**, **corre que te pillo**, **cuchilla de monte** o **cuchilla fina** (*Sedum sediforme*).

Es una planta perenne de hojas suculentas, cilíndricas, puntiagudas, planas en la parte superior y convexas en la inferior. Crece abundantemente en suelos pedregosos del Cabezo Gordo, márgenes, e incluso sobre los tejados de viviendas antiguas.

Cucurbitáceas

Son muchas las especies cultivadas pertenecientes a esta familia, algunas de ellas muy conocidas y de larga implantación entre los cultivos locales, como es el caso del **melón** (*Cucumis melo*), que ha dado renombre a Torre Pacheco, el **pepino** (*Cucumis sativa*), la **sandía** o **melón de agua** (*Citrullus lanatus*) y la **calabaza** (*Cucurbita pepo*) en sus distintas formas y variedades.

La cucurbitácea silvestre que crece en nuestros campos es el **pepinillo del diablo** (*Ecballium elaterium*). Es especialmente frecuente en cunetas, márgenes, bordes de cami-

20 A pesar de esta consideración, la presencia de **corrigüela** en un barbecho era señal inequívoca de que éste se había realizado bien pues normalmente aparece asociada en las descripciones a terrenos muy cultivados, a «*barbechos buenos*» que permanecen uno o más años sin cultivar. Son los llamados «*barbechos dulces*», aquellos en los que se habían dado hasta cuatro rejas.

nos y baldíos del sector occidental del municipio, asociado a tierras arcillosas, de tonalidad blancuzca, conocidas como «tierras fuertes»²¹.

Es una planta perenne, de grueso tronco napiforme²², hojas acorazonadas y carnosas, ásperas al tacto²³.

Presenta flores amarillas, de un tono más pálido en la corola, de cinco pétalos, que permanece seca en el extremo del fruto. Este, tiene forma de pepino cilíndrico-oval, muy piloso, que al madurar se desprende de la planta con el más mínimo roce, dispersando su contenido de líquido y semillas a cierta distancia. Es esta característica el elemento que más se destaca en la mayoría de descripciones²⁴.

Es considerada en todo el término como planta venenosa para el ganado.

Cuscutáceas

Familia de plantas parásitas que medran sobre distintas especies tanto silvestres, como cultivadas. Por ejemplo, la especie *Cuscuta campestris* la hemos visto invadir amplias extensiones de cultivo de melonar.

En el término municipal se dan dos especies perfectamente identificadas en la tradición local²⁵. Ambas son consideradas como malas hierbas capaces de absorber la savia de otras

21 Paradójicamente y pese a ser considerada como una planta venenosa, su presencia en un campo era interpretada por los agricultores como señal de que aquella tierra «era una tierra muy buena» (*Dolores de Pacheco*), tal vez porque viendo el tamaño que alcanzaban algunos ejemplares de *pepinillos* creían que aquella tierra podía favorecer un crecimiento similar en los cultivos.

22 En este sentido, señalan que «tiene un tronco gordo (...) eso es un tronco tierno como si fuera una zanahoria» (*Jimenado-Los Rocas*).

23 «(...) y la mata era punchosilla, era áspera» (*San Cayetano*).

24 Los términos en los que se expresan nuestros interlocutores, en relación a este rasgo, son los siguientes:

«Eso te escupe a la cara (...) Es una planta que los pisabas y saltaban para arriba, reventaban (...) les tocas y saltan enseguida (...) «(...) le tocas y te da unos leznazos (...) Cuando estaba muy graná la coges así con la mano y enseguida te se revienta, te pegan en la cara (...)» (*Torre Pacheco*).

En muchas ocasiones no era sólo el roce accidental lo que provocaba que el fruto se desprendiera violentamente de su peciolo, sino que los niños, y a veces los no tan niños, pisaban como broma los frutos maduros con el fin de jugar una mala pasada al compañero despistado que se veía así sorprendido por un chorro de líquido tremendamente amargo y semillas que actuaban como proyectiles al golpear sobre la cara.

25 Algunos informantes señalan que se trata de plantas de implantación reciente. Su aparición se asocia a la llegada de las aguas del Trasvase y por tanto, con la generalización del regadío en toda la comarca.

La relación entre Trasvase y nuevas especies botánicas es una constante a la hora de comparar el tapiz vegetal de hace unas décadas con el actual. Esa relación adquiere tintes negativos en muchas oca-

plantas hasta matarlas, abrazándolas por tallos y troncos. Por este motivo reciben el nombre de **cáncer**.

La especie *Cuscuta epithymum*, de tallos rojizos, se desarrolla sobre todo en zonas de matorral abierto-tomillar, parasitando sobre las especies que lo componen.

La otra variedad, presente en cultivos y sobre otras herbáceas, es la *Cuscuta campestris* de tallos filamentosos anaranjados, que según la tradición local parasitaba sobre la «*tabla*» de **alfalfa**²⁶ (*Medicago sativa*) que había en las casas de campo para alimentar al ganado, y sobre los planteles de **pimientos** (*Capsicum annuum*).

La fijación sobre la planta que actúa de anfitriona se hace por medio de órganos especializados a manera de ganchos llamados haustorios²⁷.

Escrofulariáceas

Una de las especies más ampliamente representada en la zona es la **becerrilla** (*Misopates orontium*), popularmente conocida con el nombre de **tártagos**.

Es una hierba anual, de tallos erectos y poco ramificados. Sus hojas son alargadas con forma linear-lanceolada. Presenta llamativas flores de color rosa, con dos labios que simulan la boca de un animal.

siones: las malas hierbas, las más perjudiciales y resistentes, las más «*bordes*», son aquellas que se han desarrollado con la extensión del regadío.

Hasta cierto punto esta apreciación resulta por lo menos comprensible, aunque no sea exactamente cierta. El cambio agrícola operado con la llegada del Tránsito, significó la desaparición definitiva de un tipo de sistema de explotación agraria, el secano, que había ido perdiendo terreno progresivamente en beneficio del regadío, desarrollado en un primer momento al amparo de la explotación de los acuíferos subterráneos de la zona.

Con él no sólo muere un sistema de explotación agropecuaria, sino también, y esto es lo más importante, todo un entramado socio-cultural que se había mantenido prácticamente intacto durante siglos.

De alguna forma, la idea que subyace es la de que aun siendo *malas hierbas* las especies del secano, las de siempre, son mejores que las de fuera, vengan de donde vengan, pues también son malas aquellas que se supone proceden de la huerta (**vinagrillo**, **lobón de huerta**, **cerriche**, **junza**).

En definitiva, a nuestro juicio, lo que se plantea es la actitud de recelo o rechazo abiertamente expresado a todo lo que viene de fuera, a todo lo extraño, actitud cuya manifestación en el campo de la flora local no es sino un ejemplo de planteamientos socioculturales más elaborados, que tienen que ver con la geografía de las relaciones. Hay además, una oposición entre el campo (secano) y la huerta (regadío), paisajes humanos que representan dos modos de vida aparentemente distintos.

26 «(...) el que está en las alfalfas tira a amarillento. Eso se mete en las alfalfas y se las come» (Jimeno-Los Rocas).

La diferenciación entre ambas especies sigue criterios cromáticos derivados de su exposición a la luz del sol. Así, del primero se dice que es «*coloraujo*» porque le da directamente el sol, mientras que el segundo necesariamente ha de ser pálido, «*amarillento*», puesto que crece en la penumbra que forman los tallos de la **alfalfa**.

27 «(...) la mata que pilla se arrodea y se la come (...) tiene unas uñas que se le pegan a las plantas que hay al lao, incluso en la tierra se pegan» (Santa Rosalía).

El fruto es una cápsula muy pelosa abierta por tres poros por los que deja escapar miles de semillas diminutas.

Crece en campos de cultivo, áreas de herbáceas y anuales de todo el municipio.

Mantellina es el nombre con el que se conoce la especie *Kickxia spuria*, frecuente en barbechos y áreas alteradas.

Euforbiáceas

Una de las características más destacadas de estas plantas es la de poseer como savia un líquido lechoso de color blanco que se ha utilizado frecuentemente como remedio medicinal por sus efectos vulnerarios y cicatrizantes.

Las especies autóctonas de esta familia presentes en nuestros campos pertenecen al género *Euphorbia*, y se conocen como **lechitierna** o **rechitiernas**, derivaciones del término **lechetrezna**, nombre vernáculo utilizado en otras zonas de la Península; **rechitiernas de sombrilla** por la disposición aparasolada de su aparato floral²⁸, o simplemente **lecheras** nombre más común en todo el municipio.

La especie más abundante es la *Euphorbia serrata*, planta perenne glabra que puede llegar a los 50 cm. de altura y que es muy común en áreas de cultivo. La mayor parte de la planta es de color verde, mientras que la inflorescencia presenta una tonalidad amarillenta.

Otras especies comunes son *Euphorbia peplus* y *Euphorbia terracina*.

En algunas zonas del municipio se presenta naturalizado el **ricino** (*Ricinus communis*), especie popularmente conocida como **higuera del diablo**, **higuera del infierno**²⁹ o **higuereta infernal**.

Se trata de un arbusto o arbolillo, que puede alcanzar hasta 3 m. de altura, de tallos rojizos con hojas divididas entre 5 y 9 lóbulos.

Las flores se presentan formando racimos, las inferiores masculinas y las superiores femeninas. Los frutos son globosos, de color rojizo y erizados de espinas flexibles, en cuyo interior se disponen tres semillas brillantes de tono marrón jaspeado que llamaban la atención por su forma similar a unas «*habichuelas*». De ellas se extraía el aceite de ricino, purgante utilizado en medicina tradicional.

Es planta típica de ramblas, escombreras, proximidades de viviendas, bordes de caminos y carreteras.

28 «Echaba las flores que parecía una sombrilla. Solían tener dos o tres tallos algunas, pero uno principal siempre con una sombrilla» (San Cayetano).

29 Estos términos, son utilizados en otros lugares del Campo de Cartagena para especies del género *Datura*.

Fagáceas

Familia representada en el municipio por dos especies del género *Quercus*, ambas con una presencia muy escasa y restringida tan sólo a las laderas del Cabezo Gordo y sus inmediaciones.

Se trata por un lado de la **coscoja** (*Quercus coccifera*), conocida en San Cayetano con el nombre de **chaparra del Cabezo**. Se encuentra en la vertiente norte del Cabezo Gordo, formando pequeñas manchas arbustivas densas.

Las hojas son coriáceas, de color verde oscuro y muy brillantes, con el borde espinoso, características que nos hablan de una perfecta adaptación al clima local.

Es una de las especies que componen el llamado **matorral mediterráneo** junto con **lentiscos** (*Pistacia lentiscus*), **jaras** (*Cistus sp.*), **espinos** (*Ramnus aggr. lycioides*), **acebuches** (*Olea europaea var. sylvestris*), y otras plantas aromáticas de menor porte.

Al igual que otras especies de este género, los frutos son pequeñas bellotas picudas insertas en cúpulas con escamas muy rígidas.

La otra especie a la que hacíamos referencia es la **encina** (*Quercus rotundifolia*) especie conocida como **carrasca**.

Se trata de unos pocos ejemplares vetustos, aislados, situados en medio de campos de cultivo. Se tiene constatado el cultivo de estas **carrascas** para la obtención de bellota por ejemplo en Tallante, por lo que igual origen deben tener éstas.

Geraniáceas

Se presentan en los herbazales, cultivos, márgenes de caminos, cunetas, etc..., varias especies de los géneros *Erodium* y *Geranium* (*Erodium malacoides*, *Erodium cicutarium*, *Geranium molle*), conocidas con los nombres de **agujas**, **alfileres**, **mata de alfileres** o **espetones** debido a la forma del fruto, compuesto por cinco carpelos soldados, cada uno de los cuales está unido a un filamento que en conjunto forma un pico largo similar a un alfiler o al pico alargado de un ave³⁰.

Las flores tienen cinco pétalos de un llamativo color rosado.

Gramíneas

Es la familia a la que pertenecen cereales como el **trigo** (*Triticum aestivum*), la **cebada** (*Hordeum vulgare*) o la **avena** (*Avena sativa*).

Se trata de plantas que han tenido un papel fundamental a lo largo de la historia, como productos básicos en la alimentación de la Humanidad.

Las grandes civilizaciones del mundo han tenido como base alimenticia alguna de las distintas especies de cereales que desde época neolítica vienen cultivándose:

30 El racimo con los espetones se utilizaba en los juegos de niñas a manera de pendientes.

- En Occidente: el *trigo*.
- En Asia: el *arroz*.
- En América precolombina: diversas variedades de *maíz*.
- Y en África: el *mijo* y el *sorgo*.

Un rasgo que identifica a todas las gramíneas es la presencia de inflorescencias básicas en forma de espiguillas.

Veamos algunas de las especies silvestres más conocidas en la zona.

Albardin (*Lygeum spartum*). Se trata de una gramínea resistente a las duras condiciones de nuestro clima. Las hojas de aspecto junciforme, están enrolladas y son ásperas al tacto; pueden alcanzar más de 50 cm. de altura. Forman densas manchas de un tono gris verdoso llamadas *albardineras*, sobre las que sobresalen las vainas que protegen las flores y los frutos recubiertos ambos de pelos largos y sedosos.

Es una especie que se reproduce tanto por semillas como a través de estolones subterráneos.

Habita en todo el municipio en márgenes y áreas de matorral abierto.

Ha sido utilizada, como veremos más adelante, como *esparto*, aunque de menor calidad, de ahí que también se conozca en otros lugares como *falso esparto*.

Amor de hortelano, cerriche (*Setaria viridis*). Hierba anual que crecía abundantemente en cultivos de regadío: «*en los riegos más que ná...en los pimientos, en los tomates, en las alfalfas, en los sitios salía, pero en el campo nunca* (las tierras de secano), *si no se regaba no*» (Dolores de Pacheco).

Presenta tallos largos con hojas un poco rasposas al tacto, planas, alargadas y ligeramente rugosas. Las flores, que aparecen agrupadas en una espiguilla cilíndrica, están provistas de pelos rígidos que se enganchan en todas partes (ropa, calzado), siendo especialmente molestos.

Cañas (*Arundo donax*). Crece en proximidades de acequias, pantanos, y en cualquier zona donde el suelo presente un grado de humedad más o menos permanente³¹.

Es una planta perenne, de largos tallos simples o ligeramente ramificados con ramillas laterales en su parte superior. Se desarrolla a partir de rizomas subterráneos. El tallo, en condiciones óptimas, puede alcanzar los 6 m. de altura.

Las hojas son envainantes, terminadas en punta aguda, y pueden llegar a medir hasta 60 cm. de longitud.

³¹ Solían crecer bordeando las acequias y boqueras de riego, cerca de las norias, pozos, balsas, aljibes, e incluso en las inmediaciones de las pilas donde las mujeres lavaban la ropa, aprovechando las aguas residuales de la colada.

La inflorescencia es un «jopo» según la terminología popular, o panícula densa de forma globosa y de unos 60 cm. de longitud que se estrecha en la punta.

Es una planta introducida desde antiguo de Oriente. Aquí sólo se introdujeron los pies «machos», de ahí que su reproducción sea exclusivamente vegetativa³².

Cebailla (*Hordeum leporinum*). Hierba anual de color verde claro que crece en márgenes, terrenos incultos, proximidades de viviendas, bordes de caminos y carreteras.

Presenta una espiga que guarda cierto parecido con la de la **cebada** (*Hordeum vulgare*).

Cobula, avena borde, ballueca (*Avena* sp. pl.). Es una planta anual que crece en campos de cultivo, especialmente entre los cereales, donde era especialmente temida pues cuando un sementero se infestaba de **cobula** resultaba difícil eliminarla, por lo que una de las tareas agrícolas en cuanto se la veía aparecer, era sachar o *escardar* los sembrados para mitigar sus efectos; también aparece en márgenes y cunetas.

Lo más destacado de esta planta son sus largas espigas en las que se disponen las flores y frutos, cubiertos con pelos sedosos.

Esparto (*Stipa tenacissima*). Esta gramínea, de amplia utilización tradicional en cestería, se puede observar en los matorrales del Cabezo Gordo, especialmente en la vertiente norte.

Es una planta perenne con hojas alargadas que surgen de una base cespitosa que en Roldán y Santa Rosalía llaman **atocha** y **espartera**.

Las flores se presentan en espigas situadas sobre finas cañas que pueden sobrepasar el metro de altura.

Gramma (*Cynodon dactylon*). Especie en la que se combinan su utilidad como planta medicinal y al mismo tiempo su carácter de mala hierba tapizante, posiblemente la más difícil de erradicar³³.

Es una especie perenne que forma amplias *manchas* cespitosas de tallos rizomatosos, estirados y rastreros. Las hojas son planas y ligeramente pilosas. Se extiende a través de estolones y rizomas llamados «*nudos*».

Crece en tierras de cultivo, márgenes, cunetas de carreteras.

32 Pedro Díaz Cassou en su obra *Pasionaria murciana. La Cuaresma y la Semana Santa en Murcia*, p. 231, nos dice que «La **caña** (*Arundo donax* de Linneo) contribuyó a la irrisión que se hizo de Jesús, en las burlas sangrientas del Pretorio. Desde entonces Dios la abandonó al diablo, que la da a las brujas para que monten en ella, y ha quedado estéril: planta de España, que florece y no grana».

33 La eliminación de una de estas manchas de **gramma** era un proceso laborioso realizado con meticulosidad si se quería erradicar o disminuir su presencia. No bastaba solamente con cavar el lugar donde crecía; en muchas ocasiones se sacaba a mano con el fin de que ninguno de los rizomas quedase enterrado iniciando nuevamente su expansión. Esta labor se hacía en los meses de verano, especialmente agosto, para que el calor agostase rápidamente los tallos expuestos al sol.

Margal, amargal, ballo (*Lolium rigidum*). Herbácea anual muy apreciada como pasto para todo tipo de animales.

Presenta tallos erectos que pueden alcanzar hasta 50 cm. Como en la mayoría de las gramíneas, las hojas son largas, envainantes y con un ligero brillo en la cara superior. Flores y frutos aparecen agrupados en espigas de hasta 30 cm.

Es frecuente en terrenos de cultivo, campos de cereales, medios ruderalizados, etc... Se considera como mala hierba de difícil eliminación, pues arraiga nuevamente con una sola raíz que quede ligeramente en contacto con la tierra³⁴.

Pastillo (*Brachypodium retusum*). Hierba perenne que crece abundantemente en zonas de matorral del Cabezo Gordo.

Pelufo, triguera de amores³⁵ (*Stipa capensis*). Hierba anual que crece en campos sin cultivar, márgenes de caminos, praderas de anuales, etc...

Presenta hojas finas, de aspecto filamentosos y envainantes. Las semillas tienen aristas que una vez secas actúan como dardos que se clavan en la piel del viandante, de ahí que resulten muy molestas. Penetraba en los pantalones y calcetines de los hombres que faenaban en el campo, contribuyendo de esta manera a la dispersión de la especie.

34 En las faenas agrícolas, cuando se escardaban los cereales o se limpiaban de hierba otros cultivos, se ponía especial cuidado en arrancar bien el **amargal** para asegurar así su eliminación. Las descripciones recogidas son harto elocuentes con respecto a la capacidad de la planta para volver a arraigar una vez arrancada:

«El **amargal** (...) hay que sacarlo y ponerlo con las patas p'arriba, porque dando una chispica así en la tierra, pega (arraiga) otra vez» (Roldán).

«Tiene un defecto: que tiene mucha raíz y es muy dura de quitar de los bancales (...). No tiene la raíz muy honda, pero es que tiene una raíz que nosotros siempre que escardábamos la cogíamos y la poníamos con la raíz p'arriba, porque es que con ná s'engancha. Tiene una madeja extendida (alusión a las raíces fasciculadas propias de las gramíneas, llamadas en otros lugares «trepa» o «peya») (...) que si hay otra planta al lao, al sacarla sale la planta antes que ella» (San Cayetano).

«Tiene el defecto que tiene mucha raíz y las plantas se las come (...) el **margal** se lo come tó (...) esquilma mucho la tierra (...) se come las plantas y hay que llevar mucho cuidao porque al tirarle arrancas la mata del **pésolo**» (Santa Rosalía).

35 El término **triguera de amores** ha sido recogido en San Cayetano, y hace referencia a la querencia de las semillas de esta planta hacia los caminantes que pasan por enmedio de estas plantas, ya que «nosotros el nombre que le dábamos era **triguera de amores** (...) Porque se venía con uno, cada vez que pasaba se enganchaba y se venía con uno» (San Cayetano).

Triguera (*Piptatherum miliaceum*). Es una hierba perenne que cuenta con una amplia base de tipo rizomatoso de la que surgen anualmente los nuevos tallos.

Abunda en márgenes, cunetas, bordes de caminos, áreas próximas a viviendas abandonadas. Lo más destacado son sus inflorescencias agrupadas en una panícula amplia que puede llegar hasta los 40 cm. de longitud.

Iridáceas

Se trata de una familia cuyas especies se desarrollan a partir de bulbos y rizomas subterráneos. Lo más destacado son sus llamativas flores, por lo que muchas de ellas se emplean en jardinería.

La especie más conocida en la zona es el **azafrán** (*Crocus sativus*). Destaca su llamativa floración otoñal de color morado, con largos y brillantes estigmas rojos que, una vez secos, constituyen un cotizado condimento y colorante natural insustituible en muchos platos de nuestra gastronomía.

No era raro que en los caseríos diseminados por el campo se cultivasen pequeños trozos de tierra de **azafrán**, con el fin de abastecer a la familia de la principal especia con la que condimentar los guisos y comidas diarias. En algunos casos, cuando se disponía de un trozo o «roal» algo más extenso, se obtenía un pequeño excedente que se vendía³⁶.

También se utilizaba con fines terapéuticos, y en remedios de veterinaria popular.

Vareta o **varica de San José** es el nombre con el que se conoce en Roldán la especie *Gladiolus illyricus*. Es una planta bulbosa, de hojas alargadas, muy planas y con forma de sable.

Lo más destacado son sus flores de color rosado y con forma de embudo, dispuestas en número de tres a diez en una espiga. Es frecuente aún en la ladera norte del Cabezo Gordo, donde crece entre piedras y matorrales.

*Gynandrisis sisyrinchium*³⁷, es una plantita de hojas lineares y acanaladas más largas que el tallo floral. Es una especie propia de áreas de matorral que se encuentra en las laderas del Cabezo Gordo.

Lo más llamativo son sus flores de color lila azulado o violeta con una mancha amarilla o blanca en los tépalos externos. Suelen abrir por la tarde-noche y son de corta duración, pues normalmente quedan abiertas sólo unas pocas horas.

36 Para que el **azafrán** pesara más «se le pone en la caja donde estás guardándolo (...) un limón pa que el **azafrán** estuviera húmedo y pesara más, porque el **azafrán** es una cosa que pesa muy poco» (Las Armeras).

37 **Patita de burro**, **macuca** y **mazuca** son algunos nombres vernáculos con los que se conoce esta iridácea en otras zonas de España.

Labiadas

Es una amplia familia botánica con especies de distinto porte, propias de la región mediterránea, conocidas como plantas aromáticas. Sobre algunas de ellas recaen antiguos usos y tradiciones culinarias, y mágico-medicinales.

Un elemento peculiar de esta familia son sus flores, cuyas corolas en forma de tubo simulan dos labios, salvo el género *Teucrium* y *Ajuga* que sólo tienen un labio.

Las especies más populares en la zona son:

Hierbabuena, cirujina, turujina (*Mentha sp. pl.*) Se han cultivado tradicionalmente distintas variedades, utilizadas como condimento, en medicina popular, o simplemente con fines ornamentales por su agradable olor.

Manrubio es el término genérico con el que se conocen especies perennes del género *Marrubium*, tales como *Marrubium vulgare* y *Marrubium alysson*, así como la especie *Ballota hirsuta*, a la que denominan en algún caso **manrubio de monte**³⁸, de aspecto parecido a las anteriores, aunque de porte y floración distinta.

Todas las especies citadas presentan abundante pilosidad distribuida en hojas, tallos y flores.

Pueden llegar a alcanzar porte semiarbusivo, de base más o menos leñosa, y de característico y penetrante olor. Son muy abundantes en las inmediaciones de viviendas³⁹, márgenes, terrenos incultos, etc...

Mejorana⁴⁰ (*Teucrium capitatum*, así como otras especies próximas del mismo género). La encontramos en zonas pedregosas, márgenes poco alterados, zonas de matorral.

Se trata de una especie poco conocida que nuestros interlocutores identifican como «mata de monte y márgenes». Su conocimiento deriva del encuentro esporádico producido cuando, como nos cuentan en Dolores de Pacheco, se dirigían al Cabezo Gordo a coger **tomillo** y **rabogato** con los que preparar remedios medicinales.

38 En otros lugares de Murcia se conoce como **marrubillo**.

39 Tradicionalmente han formado parte del grupo de especies que crecían bajo las **paleras** situadas en las inmediaciones de caseríos, o en los llamados «lejíos», áreas muy alteradas próximas a las viviendas:

– «(...) nacía mucho en los lejíos de las casas, en los márgenes, en tos laos» (San Cayetano).
 – «(...) se criaba así en los lejíos de las casas, por detrás de las casas donde había **paleras**; antes en las casas de campo se criaba mucho» (Torre Pacheco).

Tal vez esa proximidad, ha hecho que desde antiguo sea una planta utilizada en determinados ritos mágico-medicinales, como es el caso de la curación del **aliacán**, nombre popular de la ictericia.

Una de las partes del ritual consistía en orinar durante nueve días (novenario), sobre un **manrubio**, práctica que debía hacerse por la mañana temprano, por lo que la planta no debía encontrarse muy alejada de la vivienda.

40 Curiosamente, el término **mejorana** se utiliza en otros lugares de la Región para designar especies del género *Thymus*, ricas en eucaliptol (*Thymus membranaceus* y *Thymus mastichina*).

Olivardilla (*Satureja ovobata subsp. canescens*). Especie comparada con el **rabogato** (*Sideritis murgetana*), que crece entre las rocas del Cabezo Gordo, utilizada ampliamente en gastronomía y medicina popular.

Rabogato (*Sideritis murgetana*) es el nombre de especies subarborescentes, de tallos leñosos y erectos. Las hojas son ligeramente dentadas y terminadas en punta aguda.

La inflorescencia tiene forma de espigastro y en ella se disponen las flores agrupadas en verticilastros, que presentan una corola bilabiada de color amarillento o blanco según la especie.

Es frecuente en márgenes y zonas de matorral del Cabezo Gordo.

Aunque no se encuentra en estado silvestre dentro de los límites del municipio, el **romero** (*Rosmarinus officinalis*) ha estado presente en muchos de los caseríos y viviendas debido en gran parte a sus múltiples aplicaciones en medicina popular. Esa proverbial capacidad sanadora ha quedado reflejada en el lenguaje coloquial en aforismos como el que señala que

«De las virtudes del **romero** se puede escribir un libro entero»

El **romero** es un arbusto de tallos leñosos y rectos que puede llegar a alcanzar más de un metro de altura. Presenta hojas lineares, coriáceas, verdes en el haz y de tonos blancuzcos en el envés, de 1 a 3 cm. de largo, con los bordes revueltos hacia abajo.

Las flores presentan una tonalidad azul pálido con estambres largos que sobresalen de la corola.

Tomillo (*Thymus hyemalis*). Son plantas subarborescentes de tallos leñosos y muy ramificados que pueden alcanzar hasta 30 cm. de altura.

Las hojas son menudas y de formas variables según las condiciones en que se desarrolle la planta.

Las flores aparecen agrupadas en inflorescencias densas situadas al final de los tallos. Presentan corola de color rosado, con cinco pequeños lóbulos dos superiores y tres dispuestos en la parte inferior.

Crece en zonas de matorral del Cabezo Gordo, destacando, como pequeños árboles, algunos ejemplares añosos de troncos retorcidos de color grisáceo.

Liliáceas

Pertenecen a esta familia algunas especies cultivadas, tan conocidas y utilizadas en gastronomía como la **cebolla** (*Allium cepa*) y el **ajo** (*Allium sativum*).

Emparentados con ellas, especialmente con los **ajos**, hay toda una serie de especies distribuidas por los campos y montes de la Región, denominados genéricamente **ajos porros** o **ajos peorros** (*Allium ampeloprasum* y otros).

Se trata de especies bulbosas, perennes, que crecen en campos de cultivo, herbazales, orillas de carreteras y caminos, matorrales.

En todas las descripciones recogidas se destacan los siguientes elementos:

- Su **floración**. Las flores se agrupan en umbelas densas, de forma globosa u ovoide, y de distinto tamaño y color según la especie, que reciben los nombres de *pelota*, *camota*, *pomo* y *madroño*.
- Su **propagación** a partir de bulbos más pequeños dispuestos alrededor de uno principal de mayor tamaño.

Azulete, moras (*Muscari neglectum*). En una especie bulbosa, perenne, con hojas basales, llamadas en Santa Rosalía «*espartillo*».

Lo más llamativo de la planta son sus delicadas y llamativas flores agrupadas en inflorescencias densas de color azul negruzco.

Crece en márgenes, áreas de matorral y herbazales y terrenos poco labrados. Actualmente se trata de una especie escasa dentro de los límites del municipio.

Del género *Asparagus* destacan varias especies que crecen en nuestros campos, todas ellas conocidas con los nombres de *esparragueras* o *esparragueras de monte*:

Asparagus albus. Presente en márgenes, lomas, etc... Es una planta leñosa, de tallos blanquecinos y espinosos, con pequeñas hojas agrupadas que pierde en los meses de verano. En esa estación la planta se llena de flores de color blanco. El fruto es una baya de color rojo.

Asparagus horridus. Es una especie más resistente que la anterior cuyos tallos se han transformado en espinas muy rígidas. Presenta flores amarillo verdosas, y frutos carnosos de color negro. Comparte hábitat con la especie anterior, y se encuentra además en zonas de matorral muy degradado y cunetas de carreteras.

El género *Asphodelus* está representado en la zona por varias especies conocidas popularmente como *cebollana*, *cebollino*, *cebollino borde* o *gamones*.

La mayor parte de los datos recogidos nos hablan del *Asphodelus fistulosus*. Planta anual o bisanual, perenne, que puede alcanzar más de 30 cm. de altura, con hojas basales, cilíndricas y huecas.

El elemento más destacado es su tallo floral hueco sobre el que se disponen las flores de color blanco con una línea marrón en los pétalos. Los frutos son globulosos y de tonalidad marrón.

Es abundante en terrenos nitrificados, áreas de matorral, y en general sobre terrenos muy alterados.

En zonas de matorral, especialmente en el Cabezo Gordo crece la especie *Asphodelus cerasiferus*, conocida en Torre Pacheco como *gamón*. En dicha localidad se indica que es planta «*silvestre que se criaba en las lomas y en los montes*». En este caso, el término establece la diferenciación respecto a aquellas especies que prosperan mejor en terrenos más antropizados.

Sus tallos florales pueden alcanzar más de un metro de altura: «*una vara alta que tiene a to alrededor madroñicos*».

Malváceas

Familia a la que pertenecen las distintas especies de *malvas*, plantas muy populares y abundantes en todo el término.

Malvavisco (*Lavatera arborea*)⁴¹. Se trata de un subarbusto sólido y erecto que puede sobrepasar el metro de altura. Los tallos se expanden de forma irregular a partir de un tronco leñoso.

Las hojas son de color verde, lobuladas, con bordes aserrados, y con un largo peciolo.

Crece cerca de viviendas, solares, y se ha mantenido en algunos casos como especie circunstancialmente ornamental, por sus llamativas flores de un intenso color violáceo.

Malva (*Lavatera cretica*). Es una planta de hojas grandes, con un peciolo largo y con cinco lóbulos. Presenta porte semiarbusivo y algo leñoso en la base.

Las flores, de cinco pétalos, son de color morado, con líneas de una tonalidad más clara.

Es frecuente en orillas de caminos y carreteras, márgenes y zonas de cultivo.

Orobancáceas

Las especies de esta familia presentes en el término de Torre Pacheco se conocen con los nombres de *jopo de zorra*.

Se trata en la mayoría de las descripciones de la *Cistanche phelipaea*, ampliamente distribuida en toda la comarca.

Parasita sobre quenopodiáceas de porte arbustivo como la *escobilla* (*Salsola genistoides*).

El *jopo de zorra* es una planta erecta, con hojas transformadas en escamas, de hermosísimo aspecto debido a su rica floración amarilla que despliega conforme va creciendo la planta.

Los frutos son cápsulas con multitud de semillas diminutas. Crece especialmente en el sector noroccidental del término municipal, en suelos arcillosos, al abrigo de márgenes donde abundan las plantas sobre las que parasita, y en campos de secano poco arados.

La otra especie constatada en el municipio es la *Orobanche amethystea*, muy abundante en la ladera norte del Cabezo Gordo. Parasita sobre el *cardo corredor* (*Eryngium campestre*), popularmente conocido como *panicardo*.

Es una planta de tallos de color marrón y flores de corola blanquecina o amarillenta.

⁴¹ Es la hermana mayor de la familia, pues en las descripciones recogidas sobre esta especie se señala que es absolutamente igual que la *malva*, la única diferencia estriba en el tamaño, pues «*la flor y tó lo echa más grande que la malva*» (*Balsicas*).

Oxalidáceas

Agrillo, vinagrillo (*Oxalis pes-caprae*). Planta que nace de un pequeño bulbo profundamente enterrado, con escamas coriáceas de color marrón oscuro.

Las hojas son trifoliadas, con forma acorazonada, de color verde con pequeñas manchas oscuras. Durante el verano su parte externa (hojas y tallos) se seca para renacer posteriormente con las lluvias otoñales.

Se trata de una especie de origen sudafricano, invasora de campos de cultivo. Aquí, al no tener polinizador, no produce semillas y tan sólo se reproduce por vía vegetativa, con gran éxito.

Abunda especialmente en regadíos y huertos de cítricos donde en algunos casos alfombra uniformemente el suelo. Es considerada por tanto, como una mala hierba difícil de eliminar⁴².

Destaca por sus llamativas flores de color amarillo intenso, que se presentan agrupadas al final de largos pedúnculos. Existe un mutante multipétalo con pétalos rizados y teñidos de marrón rojizo, más abundante en zonas próximas a la costa.

Palmáceas

Es la familia a la que pertenecen las diversas variedades de **palmeras** que vemos crecer frente a muchos caseríos de nuestros campos, en jardines públicos y privados. A ella pertenece también la única especie de palmera silvestre que crece en Europa: el **palmito** (*Chamaerops humilis*).

Se trata de una palmera de pequeño porte que en el municipio se presenta de forma escasa en la umbría del Cabezo Gordo. También hay ejemplares aislados frente a viviendas, cultivados como ornamentales, en márgenes y linderos e incluso en medio de campos de cultivo, reliquias solitarias de lo que en otro tiempo debió de ser la vegetación natural que cubría nuestros campos.

Sus hojas, desplegadas en forma de abanico, han servido como base de una actividad artesanal tradicional como es la fabricación de escobas, de la cual existen referencias para la población de Torre Pacheco.

⁴² En la siguiente descripción queda patente el carácter de mala hierba de esta especie, así como lo difícil que resulta de eliminar:

«Nosotros aquí, los pachequeros, no podemos verlo porque tiene la raíz al metro de profundidad. Se ha hecho un hoyo donde la tierra no ha sido muy dura y ha seguido la raíz p'abajo, al metro, y es imposible quitarlo (...) las he cortao a conciencia, cortarlas hondas y salen otra vez» (San Cayetano, Torre Pacheco).

Se reconoce, no obstante, que en ciertas zonas de huerta se tolera su presencia, pues se cree que ayuda a mantener durante más tiempo la humedad del riego, impidiendo además la proliferación de otras malas hierbas de peores efectos sobre los cultivos.

El fruto es un pequeño dátil de aspecto redondeado, de color rojizo oscuro una vez maduro, que aparece agrupado en racimos situados en la base de las hojas.

Es frecuente el empleo del término *palmero* para referirse a los ejemplares de *Phoenix dactylifera* diseminados por nuestros campos. Se utiliza para designar ejemplares que no producen dátiles, es decir, ejemplares masculinos productores de polen, aunque también el término se aplica a aquellos que no reciben cuidados por parte del hombre, considerando que crecen asilvestrados. El término *palmera* se utiliza para referirse a ejemplares femeninos, productores de dátiles.

Su presencia a lo largo de la historia ha dado origen a gran número de topónimos distribuidos por todo el término municipal y otros puntos de la comarca⁴³, aspecto que prueba el estrecho vínculo entre esta especie y la evolución del asentamiento humano en estas tierras.

Otra especie cultivada con fines ornamentales es la *palmera canaria* (*Phoenix canariensis*), de introducción más tardía que la anterior, de la que se diferencia por presentar un tronco más grueso y menos esbelto, hojas más densas y frutos más pequeños.

Actualmente estas y otras especies de palmeras han entrado a formar parte de los nuevos cultivos de la comarca, y es frecuente ver explotaciones agrarias dedicadas al cultivo de este tipo de ornamentales arbóreas.

Papaveráceas

Esta familia está representada en el término de Torre Pacheco por los géneros *Fumaria*, *Glaucium*, *Hypecoum*, *Roemeria* y *Papaver*. Es este último el género más conocido, pues a él pertenecen las *amapolas* o *babaes*⁴⁴, como popularmente se las conoce, siendo además las papaveráceas más abundantes de nuestros campos.

Se trata de plantas anuales de llamativas flores de cuatro pétalos rojos con la base de color negro, dispuestas sobre tallos pelosos, que ponen una llamativa nota de color primaveral en los campos cerealistas de la comarca.

Las especies más comunes dentro del género son la *Papaver rhoeas* y la *Papaver hybridum*. Ambas se diferencian sobre todo en el fruto. En la primera consiste en una cápsula lisa, mientras que en la segunda tiene forma globosa y está cubierto de pelos hirsutos.

Las podemos encontrar en todo el término municipal en campos de cultivo, sobre todo entre los cereales, márgenes, orillas de caminos y carreteras.

43 Son varios los fitotopónimos que podemos encontrar en el municipio: *el albardinal*, *casa del algarrobo*, etc. En el caso que nos ocupa encontramos entre otros, *casas del palmero*, *las Palmeras*, etc.

44 *Babaol* o *ababol*, son los términos populares más empleados para nombrar a estas plantas. Se trata de nombres que, con ligeras variantes locales y regionales, se presentan en otras comunidades próximas a Murcia. En la obra de José Luis Calero *Nombres vernáculos de la flora conquense*, p. 11, se señala el origen mozárabe del término *ababol*, procedente de *habapaura* y de su transformación en *hababaura*, de donde se origina nuestro *hababol*.

Mención especial merece la *Papaver somniferum*, conocida como **cascal** o **cascals**. Se trata de una especie cultivada como planta ornamental que se ha seminaturalizado en muchos lugares, especialmente huertos, jardines e inmediaciones de viviendas.

Destaca por su porte y por su llamativa floración con tonos de color blanco, rojo o rosa pálido⁴⁵.

Todas las especies del género se han utilizado en medicina popular como tranquilizantes.

Otras especies de esta familia que podemos encontrar en nuestros campos son:

Ababoles bastos, rosetas (*Glaucium corniculatum*). Sus hojas son de color verde claro, con pilosidad abundante y muy lobuladas. El fruto es una cápsula alargada con dos valvas en cuyo interior se disponen las semillas.

Ababoles finos, ababoles lila (*Roemeria hybrida*). Es una planta que puede alcanzar hasta 40 cm. de altura, ramificada, y con hojas muy divididas en segmentos lineares lanceolados y puntiagudos.

Lo más llamativo de la planta son sus flores de color violeta. El fruto es una cápsula de hasta 10 cm. de largo, fina, vellosa y al igual que la anterior, provista de varias valvas.

Buche de paloma, cuello de paloma, zapaticos del Señor o zapaticos de la Virgen son algunos de los nombres con los que se conocen en la comarca las especies del género *Fumaria* (*Fumaria capreolata*, *Fumaria officinalis*, *Fumaria parviflora*, etc.).

Se trata de herbáceas anuales, a veces trepadoras, de porte débil, hojas muy divididas y de un color verde claro a verde azulado. La flor presenta tonos blancos, rosados o púrpuras, con un espolón posterior, se presentan agrupadas en racimos terminales. El fruto es esférico.

Pico churro (*Hypecoum imberbe* e *Hypecoum procumbens*). Especie anual de hojas muy divididas en segmentos de color verde azulado, de llamativas flores amarillas que crece en campos de cultivo, asociada especialmente según la tradición popular al cultivo de leguminosas como los **guisantes**.

45 Además de ser especie ornamental, también se ha cultivado por sus propiedades terapéuticas conocidas desde antiguo. Dioscórides en su obra *Plantas y remedios medicinales (De materia médica)*, Biblioteca clásica Gredos, Libro IV, cap. 64, p. 45 y siguientes, señala el empleo de esta especie contra problemas de insomnio.

Paladio establece como una de las tareas agrícolas del mes de septiembre, la siembra de la **adormidera**, considerándola como una hortaliza más dentro de la huerta. Hay que señalar al respecto, que las hojas y tallos tiernos de las *papaveráceas*, se han utilizado tradicionalmente como verdura silvestre.

«Era una planta con flores monisimas. Es como el **ababol**, na más que lo que echa luego (en alusión al fruto) es muy grande (...) había quien la tenía (...) la criaba y la utilizaba» (San Cayetano).

Papilionáceas

A esta familia pertenecen especies cultivadas tan conocidas como el **haba** (*Vicia faba*), el **guisante** (*Pisum sativum*), más conocido como **péssole**; o la **guija** (*Lathyrus sativus*).

Los aspectos morfológicos más destacados de estas plantas son sus flores que tienen forma de mariposa, y sus frutos, consistentes en una legumbre, conocida en toda la zona como con el nombre de **tabilla**, dividida en dos valvas que se abre longitudinalmente dejando salir las semillas.

En nuestro municipio, además de las especies domésticas, cuyo cultivo cuenta con una larga tradición, podemos encontrar una amplia variedad de especies silvestres de distinto porte.

En zonas de regadío, en barbechos y áreas de herbazales, es frecuente la **guija silvestre** (*Lathyrus cicera*), planta perenne de tallos rastreros que se enredan mediante zarzillos en la vegetación de alrededor.

Sus flores son de color rojo; frutos en forma de vaina plana con dos o tres semillas. Crece en herbazales de todo el municipio.

Gancho de romana es el nombre con el que se conoce a la especie *Coronilla scorpioides*. Es una planta anual con hojas de color verde claro, algo carnosas y de aspecto céreo; de porte extendido aunque en condiciones óptimas puede llegar a alcanzar los 40 cm. de altura.

Las flores, de color amarillo, aparecen agrupadas en número de dos a cinco. El fruto es una vaina alargada de hasta 6 cm. de longitud, arqueada como la cola de un escorpión con numerosas articulaciones que se separan cuando el fruto ha madurado.

Oreja de liebre (*Scorpiurus sulcatus*). Planta de tallos extendidos, de hojas espatuladas, con flores amarillas solitarias o formando grupos. Los frutos son legumbres curvadas en espiral cubiertas de pequeñas espinas.

Pesolillo, pesolillo borde (*Vicia sativa* y otras). Es una papilionácea abundante en los campos de cultivo, especialmente entre los cereales, márgenes, cunetas de carreteras y en general en herbazales de toda la comarca, de tallos trepadores y llamativas flores de color morado.

Retama (*Retama sphaerocarpa*). Arbusto de gran porte que puede alcanzar hasta 2 m. de altura. En la actualidad podemos encontrar ejemplares de **retama** dispersos en algunos márgenes, en muros de piedra seca que separan parcelas llamados «*calicantos*», cunetas, bordes de caminos, ramblas, y zonas de matorral abierto.

Cada ejemplar suele estar formado por varios tallos de un tono verde oliva cuando la planta es joven. Hojas filamentosas de color verde grisáceo. Las flores son de color amarillo agrupadas en racimos densos.

El fruto es una pequeña legumbre coriácea que encierra normalmente una semilla en forma de pequeña alubia de color negro.

Otra especie similar, la *Retama monosperma*, se ha cultivado con fines ornamentales. La diferencia con respecto a la anterior son sus flores de color blanco y delicadamente perfumadas.

Rudón (*Psoralea bituminosa*). Es una de las llamadas «*matas pestosas*». Se trata de una hierba perenne con base algo leñosa, tallos largos, verdes, de hasta 1 m. de altura.

Las hojas son trifoliadas unidas al tallo a través de largos peciolos. Destacan sus llamativas flores de color azul, agrupadas en cabezuelas terminales.

Es una planta asidua de bordes de caminos, cunetas, y matorrales, que hemos visto crecer abundantemente en la solana del Cabezo Gordo.

Trébol caballar (*Melilotus sulcata*). Planta anual levantada, con hojas trifoliadas que recuerdan a las de la **alfalfa**, especie con la que se la compara en todo el municipio. Las flores son de color amarillo y se presentan agrupadas en racimos alargados.

El fruto tiene forma de vaina redondeada con muchos pliegues. Es considerada como una mala hierba para los cultivos.

Trébol, trébol cochinero, pan de los conejos (*Medicago sp. pl.*). Hierba anual de tallos rateros, con hojas trifoliadas. El fruto, llamado en alguna localidad «*caillos*», es una legumbre enrollada en espiral y cubierta de pequeñas espinas.

Es frecuente en herbazales de anuales, campos de cultivo, bordes de caminos y cunetas de carreteras.

Plantagináceas

Marias, rampetes, rampeti (*Plantago coronopus*). Planta anual, extendida que crece en terrenos muy nitrificados, baldíos, orillas de caminos, lugares pisoteados próximos a viviendas. Las hojas son alargadas, con los bordes dentados y lobulados, ligeramente carnosas, glabras o algo peludas, dispuestas de forma radial en una roseta dándole un aspecto estrellado. Las flores aparecen dispuestas en espigas más o menos levantadas.

Pelosilla (*Plantago albicans*). Mala hierba perenne, de raíz leñosa, difícil de eliminar de los cultivos, de ahí que sea junto con la grama, una de las especies peor consideradas por los agricultores⁴⁶.

46 Irónicamente a la hora de señalar sus posibles utilidades indican que para lo único que servía era «*pa que no criaran los bancales cebá*» (*San Cayetano*). En todas las pedanías se hace especial énfasis en el carácter de mala hierba de esta especie, diciendo de ella que es «*una plaga p'al campo, mala p'al campo*» (*Torre Pacheco*), y en lo difícil que resultaba eliminarla de los campos. Es, junto con la **grama**,

Es una planta de hojas alargadas de tonalidad plateada debido a la abundante pilosidad que las cubre. Las flores, poco vistosas, aparecen agrupadas en una espiga sobre tallos alargados.

Forma superficies cespitosas continuas allí donde aún resulta abundante.

Pelosilla borde (*Plantago lanceolata*) Presenta una roseta basal de hojas ligeramente pecioladas, de forma ovalada o elíptica con nervios longitudinales a lo largo de la cara superior.

Las flores, pequeñas y poco llamativas, están situadas en espigas densas, cilíndricas u ovoides.

Es abundante en cunetas y campos de cultivo.

Zaragatona (*Plantago afra*). Es una planta anual, de hojas lineares.

Las flores se agrupan en cabezuelas redondeadas conocidas como «*pomos*» o «*jopicos*».

Es una especie que ocupa diversos ambientes como orillas de caminos y carreteras, campos de cultivo, áreas baldías próximas a viviendas, etc...

Poligonáceas

La especie más conocida de esta familia es la ***acelga borde*** (*Emex spinosa*). Herbácea anual, glabra, de tallos erectos o rastreros, ramificados.

Los frutos tienen forma cónica, son coriáceos, y espinosos, por lo que en algunas localidades también se conocen con el nombre de *caillos*.

Es una especie propia de cultivos de regadío y lugares antropizados.

Portulacáceas

Familia representada por la ***verdolaga*** (*Portulaca oleracea*). Se trata de una planta de hojas y tallos carnosos, de tonos rojizos y tendidos.

una de las peores plagas que podían afectar a un cultivo. Sin embargo, en otras comarcas de Murcia es muy apreciada por su valor forrajero y propiedades medicinales.

El empleo de arados tradicionales impedía su erradicación, contribuyendo incluso a su propagación:

«(...) eso no se puede quitar. Esa antes, como cosechábamos con los araos, na más que meramente hacíamos quitar la costra, pos nos comía. Los bancales les daban cuatro o cinco rejas, pero como no hacían na más que por encima, pos se encendían de ***pelosilla***» (Santa Rosalía).

Actualmente ha desaparecido como mala hierba en los cultivos, quedando reducida únicamente a orillas de carreteras, márgenes poco alterados y poco más.

Es planta de verano, que abunda en huertos y cultivos de regadío. Tiene además, gran capacidad para propagarse⁴⁷.

Tradicionalmente se ha recogido como verdura refrescante para pájaros de jaula.

Su asociación con cultivos de regadío ha hecho que se la sitúe como especie adventiza procedente de zonas de huerta.

Primuláceas

En nuestros campos prolifera abundantemente la *Anagallis arvensis*, conocida como **mata del Señor, zapaticos del Señor, o azulete**.

Es una herbácea anual, normalmente tendida, de tallos cuadrangulares y muy ramificada.

Las hojas son opuestas, ovaladas o lanceoladas. Las flores, de cinco pétalos, destacan por su corola de un intenso color azul.

El fruto es una cápsula globosa brillante cuyo hemisferio inferior se desprende una vez maduro, liberando gran cantidad de semillas diminutas de color oscuro.

Habita en campos de cultivo, márgenes, y zonas donde abundan las herbáceas anuales.

Quenopodiáceas

La denominación de algunas especies de esta familia se ajusta a criterios subjetivos y ocasionales. Ello se debe en muchos casos, a que determinadas especies tuvieron una presencia relativamente escasa en nuestros campos hasta fechas más o menos recientes⁴⁸. Su expansión se ha visto favorecida por los sistemas de cultivo actuales, de ahí que no existan nombres que sean comunes en todo el término municipal, incluso, en ocasiones, ni siquiera son conocidos entre los informantes de una misma localidad.

No obstante, en todas las poblaciones se coincide en la aversión que los agricultores manifiestan hacia especies del género *Salsola*, especialmente por su capacidad de expansión y su carácter invasor de cultivos.

47 Esta facilidad para arraigar, incluso cuando la planta lleva varios días arrancada, es lo que más llama la atención de los campesinos de la zona, no sin exagerar dicha característica:

«Esta mata, este tallo lo tienes tu quince días así en un tejao mismo pa que le de el sol bien, después la plantas y apegas, aunque no tenga raíces, entierras el rabo este y por ahí salen raíces» (San Cayetano).

En otros lugares de España es esta capacidad el motivo a partir del cual se ha originado el nombre vernáculo. Así, en la zona de Alfaro (La Rioja), a la **verdolaga** se la conoce con el nombre **nuncamuere**, como señala Aurora Martínez Ezquerro en su artículo *Denominaciones populares de plantas silvestres*, p. 136. *Revista de Folklore*.

48 En algunas pedanías sitúan la aparición de estas plantas tras el paso de una tormenta de aire procedente de África.

Genéricamente se denominan *matas pinchosas*, *matas punchosas*, *marquesas*⁴⁹, nombre particular establecido por Mariano, informante de Dolores de Pacheco. Tales denominaciones corresponden en concreto a la especie *Salsola kali*. Se trata de una planta de porte hemiesférico ligeramente apuntado, anual, muy ramificada, con hojas lineares, carnosas y con espina terminal.

Al igual que otras especies de esta familia, los frutos presentan alas membranosas que favorecen su dispersión, asegurada por otro lado porque la planta, una vez muerta, se desprende del suelo con facilidad, siendo movida de un lado a otro por el viento, repartiendo así su carga de semillas allí por donde pasa⁵⁰.

Es una planta de verano que ocupa amplias extensiones en campos de cultivo, especialmente en aquellos que permanecen en barbecho durante los meses estivales, y en general, en terrenos muy alterados.

Además de la facilidad para ser arrastrada por el viento, destaca también su parecido, en cuanto a tamaño, con el *emperador* (*Bassia scoparia*), especie perteneciente a la misma familia.

El *emperador* es una planta anual, erecta, a juicio de nuestros interlocutores «*la más levantá que hay aquí en planta, que tira ya a arbusto de grande que se hace*» (Dolores de Pacheco), pues, según nuestros informantes, podían alcanzar bajo condiciones óptimas hasta 1'5 m. de altura.

Crece en las proximidades de viviendas, donde en ocasiones se ha mantenido por su aspecto, como especie decorativa; o asociada a cultivos de regadío tradicionales como la *alfalfa*.

Otra especie muy común es la *escobilla* (*Salsola genistoides*). Es un arbusto muy adaptado a ambientes secos y esteparios, de tallos delgados estriados y erectos, que forma manchas de color oscuro, en los márgenes y taludes de toda la comarca.

Las flores aparecen en espigas terminales y son blanquecino-verdosas. El disco fructífero presenta tonalidades bastante llamativas, de color verdoso, rosado o rojizo.

49 En otros lugares de Murcia se denomina *trotamundos* por su peculiar sistema de dispersión de las semillas, y *meonas*, pues son diuréticas para el ganado que las come.

Esta especie ha proliferado desde hace unos 20 años y se cree ha venido con semillas de otros lugares. No obstante, curiosamente en las dunas se da una subespecie más robusta no introducida.

50 Su paso, arrastrada por el viento constituye una imagen típica que anuncia la llegada del mal tiempo. Concretamente, en Dolores de Pacheco asocian el movimiento de estas plantas con la llegada del *maestral*, viento de componente nor-noroeste, frío y seco.

La capacidad de moverse arrastrada por el viento está íntimamente unida a la facilidad con la que la planta se desprende de la tierra una vez que el tronco se quiebra, hecho que no pasa desapercibido para las gentes de nuestros campos:

«*Esta es una mata así redonda (...) al secarse se quiebra el tronco, sale dando vueltas con el aire y por donde quiera que pasa (...) ¡Buf!, infesta a medio mundo*» (Dolores de Pacheco).

Las hojas son muy pequeñas, casi inapreciables. Los frutos están provistos de brácteas que actúan a manera de alas que favorecen así su dispersión.

Matas salás, salás (*Halogeton sativus*). Las únicas referencias a esta especie proceden de Dolores de Pacheco, donde señalan que es una planta propia de márgenes y campos de cultivo, así como de zonas cercanas al mar.

Es una planta anual, con forma de cojín, de hojas carnosas y más o menos cilíndricas. Posiblemente proceda de antiguos cultivos como planta barrillera.

Salaos es el nombre genérico con el que se designan las distintas especies del género *Chenopodium* que crecen en nuestros campos.

De ellas, la especie *Chenopodium murale* conocida como **salao** o **salaillo**, es la más abundante y la que tiene en la tradición popular una implantación más antigua. De hecho, al término **salao** se le añaden los calificativos de **antiguo** y **moderno** cuando se quieren diferenciar especies cuya incorporación a la flora local es reciente, o por el contrario, forman parte de ella desde siempre.

Es un hierba que se desarrolla en terrenos muy alterados por el hombre: campos de cultivo de regadío, sobre todo muy estercolados; escombreras, proximidades de viviendas, etc... Se hace especial hincapié en varios aspectos:

- Su **porte**, en función de la cantidad de agua de que disponga.
- La **capacidad para generar semillas** casi desde el momento mismo en que nace la planta, convirtiéndose así en una especie prolija y de propagación abundante.
- El **tono rojizo** que presentan especialmente sus tallos.

Otra especie abundante es el *Chenopodium album*, caracterizado como una especie de porte elevado con respecto a la anterior. Es una planta anual, que suele estar recubierta por una especie de polvo harinoso de color blanco o grisáceo, que comparte idénticos hábitats que la anterior. En otros lugares es conocido como **cenizo**.

Todas las especies de **salaos** son consideradas como malas hierbas sin utilidad alguna, ni siquiera como alimento para el ganado.

Ramnáceas

Familia representada por el **azufaifo** (*Ziziphus lotus*) conocido en la zona con los nombres de **arto**, **artino** o **artinero**. Pertenecen también a ella las distintas variedades de **jínjoler** (*Ziziphus zizyphus*) cultivadas en huertos y jardines domésticos, así como el **espino** (*Rhamnus aggr. lycioides*), arbusto que crece en las laderas del Cabezo Gordo.

El **arto** es un arbusto tremendamente espinoso que en nuestro municipio se presenta de forma aislada formando manchas de tallos intrincados. Su fruto es globoso, parecido al jínjole aunque de menor tamaño, de un tono marrón claro y comestible.

Es una especie propia de ambientes esteparios que en la Península sólo se encuentra en las provincias de Almería y Murcia.

Ranunculáceas

En los matorrales del Cabezo Gordo crece *Delphinium gracile*, conocida en Dolores de Pacheco y en San Cayetano como **espuelas de caballero**, término que comparte con otras especies de carácter ornamental.

Es una planta poco aparente, de tallos delgados de hasta 40 cm. de alto. Lo más destacado son sus flores de color lila, formadas por varios pétalos, uno de los cuales presenta un largo espolón algo curvado.

Rubiáceas

La especie más abundante en la zona es la **lapa** (*Galium verrucosum*) frecuente en campos de cultivo, especialmente entre los cereales.

Es característico su fruto dispuesto en forma de bola doble muy rugosa, de color blanco.

Al igual que otras especies antes señaladas, se adhiere a la ropa por medio de unos garfios diminutos dispuestos a lo largo de los tallos.

En las paleras o entre los arbustos próximos a viviendas antiguas y abandonadas crece la especie *Galium aparine*, trepadora y de porte mayor que la anterior.

Rutáceas

El **limonero** (*Citrus limon*), el **naranja** (*Citrus sinensis*) o el **mandarino** (*Citrus deliciosa*), en sus distintas variedades, son algunas especies cultivadas de esta familia, entre cuyos miembros silvestres destaca la **ruda**⁵¹ (*Ruta angustifolia*). Se trata de un subarbusto de tallos erectos, que puede llegar a alcanzar el metro de altura.

Se caracteriza por el penetrante olor que desprende con el más leve roce, provocando además enrojecimiento e irritación de la piel si se la toca o manipula cuando está tierna.

Las hojas son de color verde-azulado, glaucas y ligeramente carnosas. Presenta flores de color verde amarillento. Los frutos son unas cápsulas de apariencia verrugosa y con forma de bulbo, con cuatro o cinco valvas puntiagudas que pasan de color verde oscuro a negro cuando maduran.

Está presente en zonas de matorral abierto, márgenes, linderos. Es habitante habitual de pedrizas y «trenques».

⁵¹ Es una de esas especies que comparten a la vez su carácter salutar y venenoso en una suerte de juego peligroso al que el hombre no ha querido renunciar. Por otro lado, ha formado parte de la herboristería particular de brujas que confeccionaban con ella pócimas y ungüentos utilizados en sus rituales.

Solanáceas

A esta familia pertenecen especies cultivadas tan conocidas como el **tomate** (*Lycopersicon sculentum*), el **pimiento** (*Capsicum annum*), y la **patata** (*Solanum tuberosum*).

Entre las especies silvestres podemos destacar las siguientes:

Beleño (*Hyosciamus albus*). Hierba anual que crece en las proximidades de casas abandonadas, escombreras, áreas cercanas a viviendas y terrenos baldíos. Puede alcanzar porte arbustivo.

Nuestros interlocutores destacan la floración y el fruto en forma de campana con el borde estrellado.

Junto con otras especies de esta familia ha sido utilizada tradicionalmente con fines mágico-medicinales, aunque las gentes de nuestros pueblos saben que se trata de una planta muy venenosa.

Cambrón (*Lycium europaeum*). Se trata de un arbusto muy resistente a la sequía que se presenta normalmente aislado junto a caminos o viviendas, donde formaba parte de setos vivos, enredado con otras especies como **piteras**, **palas** y **oroval** (*Withania frutescens*), otra solanácea también frecuente.

Presenta un aspecto muy ramificado y espinoso, con hojas pequeñas, caducas, de color verde grisáceo y de forma variable.

Las flores son de color blanquecino con líneas o motas de color lila o púrpura, con forma de trompeta de cinco lóbulos. El fruto es una baya de color negro o rojiza.

Gandul (*Nicotiana glauca*). Arbusto que puede alcanzar varios metros de altura, de porte desgarrado, muy ramificado aunque sus ramas son muy quebradizas. Es originario de América del Sur y se encuentra ampliamente distribuido por toda la Región.

Las flores aparecen agrupadas en ramilletes que destacan por su corola amarilla en forma de tubo de varios centímetros de longitud. El fruto es una cápsula ovoide encerrada en el cáliz, en la que se encuentra gran cantidad de semillas diminutas.

Podemos verlo crecer a sus anchas en ramblas, orillas de caminos y carreteras, escombreras y campos abandonados.

Tomatillo, también conocida en la zona como **planta mora** (*Solanum nigrum*). Hierba anual, ramificada, de tallos y hojas glabras, que está ampliamente extendida en zonas de regadío y áreas próximas a viviendas⁵².

⁵² Las alusiones a esta especie se centran especialmente en su origen y en los terrenos donde se desarrolla de forma óptima, destacando su estrecha vinculación con lugares donde permanece el ganado, pues es opinión común que «eso viene de la sal de los orines de los animales...ande echas estiércol de cerdo». Se indica de este modo su predilección por terrenos muy nitrificados y alterados. De hecho, en El Jimenado-Los Rocas, se dice de ella que «es una especie de **salao**», relacionándola con aquellas quenopodiáceas del género *Chenopodium* que crecen de forma óptima en terrenos similares.

Presenta flores de color blanco; los frutos son esféricos, carnosos, parecidos a un pequeño tomate, de color verde primero y negros una vez maduros.

Thymeleáceas

Familia representada por la **bolaga** (*Thymelaea hirsuta*), arbusto de hojas escamosas e imbricadas, que puede alcanzar más de 1 m. de altura. Los tallos son flexibles y se presentan ligeramente caídos. Flores pequeñas, de color amarillo o crema.

Está presente en zonas de matorral, márgenes y taludes.

Umbelíferas

Es una familia de plantas caracterizada por presentar las flores en grupos o umbelas que semejan una sombrilla. Otro rasgo que las identifica es la presencia de estrías paralelas en los tallos.

A esta familia pertenecen especies cultivadas como el **apio** (*Apium graveolens*) y el **perejil** (*Petroselinum crispum*).

Algunas especies presentan espinas, motivo por el cual se las identifica como **cardos**. Entre éstas destacan el **mancaperros**⁵³ o **perruno** (*Eryngium ilicifolium*), planta anual, extendida, de aspecto coriáceo, con hojas acabadas en aceradas espinas para quebranto y disgusto de campesinos y animales que sufrían los dolorosos efectos al pisar inadvertidamente uno de estos mal llamados **cardos**.

Es un iberoafricanismo cuya presencia en Europa se reduce exclusivamente al Sureste ibérico.

Parecido al anterior, aunque de porte más elevado, es el **cardo de sombrilla** o **panicardo**⁵⁴ (*Eryngium campestre*). Se trata de una planta perenne, «*planta de temporá (...) solían salir en el mismo sitio*», según nos comentan en San Cayetano, cuyo porte puede alcanzar el medio metro de altura. Es de un color blancuzco, con hojas inferiores muy pecioladas, muy divididas y tremendamente espinosas.

Las flores aparecen agrupadas en cabezuelas redondeadas y muy compactas.

Es muy abundante en todo tipo de hábitats, especialmente en terrenos secos y pedregosos, márgenes, bordes de caminos y cunetas. Crece profusamente en la ladera norte del Cabezo Gordo.

53 El término **mancaperro** es el concepto que se utiliza para nombrar todas las especies, independientemente de la familia a la que pertenezcan, que tienen en común la presencia de espinas que hieren a quienes las pisa, ya sea personas o animales. En Las Armeras también se conoce como **mancaperros** a la semilla de la **naba** (*Emex spinosa*).

54 En otros lugares es denominado **cardo setero**, pues vive en simbiosis con la conocida **seta de cardo** (*Pleurotus eryngii*).

De la misma familia es el *cañaheje* o *cañaheja* (*Ferula communis*). Arbusto perenne que puede alcanzar más de 1 m. de altura, con inflorescencia muy ramificada y multitud de flores amarillas.

En las informaciones recogidas destacan el tronco o «*caña*» al que comparan con «*un arzabaron borde*».

Crece en márgenes, terrenos sin cultivar, zonas pedregosas, inmediaciones de viviendas abandonadas, etc... La hemos visto crecer abundantemente en las laderas del Cabezo Gordo.

Con los términos *mazacuco* y *zamacuco*⁵⁵ se conoce en Roldán la especie *Bunium pachypodum*. Las referencias a esta especie se centran exclusivamente en dicha localidad.

Se trata de una planta con rizomas subterráneos engrosados a manera de tubérculo, con roseta de hojas basales y tallo erecto ramificado, flores de color blanco agrupadas en densas umbelas terminales⁵⁶.

Urticáceas

Familia representada por la *ortiga* (*Urtica urens*). Hierba anual muy abundante que gusta de zonas antropizadas como cultivos, alrededores de viviendas, etc...

Tradicionalmente se ha asociado su abundancia a aquellos lugares «*ande orinan los animales, las cabras y tó eso, ande hay orines (...) ahí se crían principalmente, donde los animales orinan, detrás de las palas, en las palas donde hay humedad*» (Torre Pacheco).

Sus hojas y tallos están cubiertos de pelos urticantes que provocan irritación y enrojecimiento de la piel si se las toca⁵⁷.

55 La toponimia nos aporta datos sobre la presencia del término *mazacuco* en otros puntos de la Región. Así, en la obra de A. González Blanco et al., *Repertorio Alfabético de la Toponimia de la Región de Murcia*, p. 405, se recoge en la localidad de Librilla el topónimo los *mazacucos*, referido a un bancal donde, posiblemente, esta especie resultaba muy abundante.

56 La adscripción del término a estas especies ha sido una tarea ardua, sobre todo porque no existe en la actualidad en estado silvestre en el municipio. La filiación definitiva se puede establecer a partir tanto de la descripción del tubérculo, como del porte y elementos florales de la especie, pues «*echaba un espigón p'arriba; pa simiente echaba así como el perejil*» (Roldán).

La descripción del rizoma subterráneo se refiere a ellos como «*patatas, pero así con entradas. Parecían mendrugos, sabes tú que tenían sus defectos, verrugas, y tenían hundidos (...) Es una pelota así gorda como la patata*» (Roldán).

57 Es una planta utilizada tradicionalmente con fines medicinales, por lo que necesariamente habrían de recolectarla aun sabiendo de las irritaciones que su contacto podría provocar. Enfrentarse con ella sin sufrir molestia alguna hizo que se ideasen métodos para cogerla. En toda la comarca, se creía que «*cogiéndolas de abajo p'arriba*», se evitaban los picores. En nuestra infancia si se quería tocar una *ortiga*, había que advertirla previamente diciendo:

*Ortiguica, ortiguica,
si me pinchas
te arranco una hojica.*

al tiempo que se tocaba la planta.

Zigofiláceas

Fagonia, *Peganum*, *Tribulus* y *Zygophyllum* son los géneros de esta familia que podemos encontrar en nuestros campos. La mayor parte de los representantes de esta familia proceden de zonas áridas.

Las especies pertenecientes a dichos géneros son el **abrojo** (*Tribulus terrestris*), conocido en Dolores de Pacheco como **mata punchosa**.

Es una planta anual de porte rastrero y flores amarillas que producen un fruto duro, coriáceo, erizado de espinas, temido en su momento por viandantes y ciclistas, y que en la citada localidad llaman **mina**.

La **morsana** (*Zygophyllum fabago*), es conocida en alguna de las pedanías como **tápena borde** y también como **pepinillos**, aplicando a toda la planta una taxonomía derivada de la forma del fruto. Se sabe fue introducida el siglo pasado, proveniente del Mediterráneo oriental.

La podemos encontrar en terrenos baldíos, ruinas y proximidades de viviendas.

Otra especie abundante es la *Fagonia cretica*, conocida como **rosal de la Virgen**, o simplemente **rosales**.

Se trata de una especie de tallos extendidos, finos y angulosos, y hojas divididas en tres folíolos alargados y coriáceos, acabadas en pequeñas estípulas. Las flores de color rosado y suavemente perfumadas, presentan cinco pétalos; el fruto es una cápsula que tiene forma estrellada. Crece abundantemente en el Cabezo Gordo, en zonas de matorral, márgenes, etc...

También es muy frecuente el **catarrucín**, **catarrofin**, o **catarrocin** (*Peganum harmala*)⁵⁸. A veces se nombra a la planta con el plural de los nombres vernáculos citados, debido a la asociación que se establece entre éstos y los frutos de la planta.

Es una especie perenne de hojas algo carnosas muy divididas en segmentos alargados, de flores blancas o ligeramente verdosas con corola de cinco pétalos. El fruto es una cápsula globosa de tono ligeramente amarronado, del tamaño de un garbanzo, dividida en tres compartimentos que guardan numerosas semillas de color negro.

En todas las descripciones recogidas se señalan como rasgos destacados su olor fétido, y la costumbre de los perros, tal vez atraídos por dicha olor, de orinar y defecar sobre ella.

Crece en eriales, orillas de caminos, márgenes, taludes y zonas baldías próximas a viviendas.

Carlos Mendoza en su libro *La leyenda de las plantas*, p. 106, señala que para no pincharse al coger ortigas, había que hacerlo sin respirar.

58 Además de sus conocidas propiedades narcóticas (semillas), en otras zonas del Campo de Cartagena se ha utilizado como antiséptico en las rozaduras de las caballerías o al castrar los «chinos» (Las Palas. Fuente Álamo).

DESCRIPCIÓN DE ESPECIES NO IDENTIFICADAS

En el presente apartado ofrecemos los datos de aquellas especies que se conocen, pero que no han sido identificadas con ninguna de las especies de la flora local, ni a través de fotos y diapositivas, ni con las muestras de herbario presentadas.

En algunos casos se trata de especies que han desaparecido de nuestros campos, o bien sus poblaciones han sufrido un proceso de regresión tan acusado que tal vez sólo se encuentren en algún punto aislado y marginal del municipio o de la comarca.

Las descripciones recogidas son, por tanto, los únicos testimonios actuales que permiten constatar su presencia histórica entre la flora local, y hacernos una idea de como debió de ser la planta.

Cuando existen datos suficientes se establece un intento de adscripción aventurando la especie o especies que pudieran corresponder con la planta descrita.

– La **acelga cochinera** se describe en Dolores de Pacheco como una especie de hoja más redonda y más fina. Posiblemente se trata de un nombre particular de la **acelga común** (*Beta maritima*).

– **Bejerana**: las únicas referencias a esta especie fueron recogidas en Torre Pacheco. Nuestros interlocutores destacan como rasgo esencial la abundante floración de color amarillo que despliega la planta al llegar la primavera. Podría tratarse de una especie del género *Helichrisium*, como *Helichrisium stoechas*.

– **Jazmín de monte**. Los datos recogidos en Balsicas nos hablan de una planta de porte elevado, de hojas de color verde, largas y finas.

Destaca por sus flores de color blanco desplegadas a lo largo de un tallo largo «*parecía a la varica de San José, con unas flores que se hacían muy bonicas.*»

Según la descripción, podría tratarse de *Ornithogalum narbonense* o *Narcissus serotinus*.

– **Perejil de los bancales, perejil silvestre**. Umbelífera que guarda gran parecido con el **perejil**, aunque la especie silvestre es de porte más elevado, según las informaciones recogidas en San Cayetano. Podría tratarse de *Torilis arvensis*.

– **Lobón del campo**. Es una mala hierba especialmente temida y odiada por los agricultores, como queda patente cuando hacen referencia a los efectos que producía sobre los sembrados⁵⁹. Se insiste en que no tiene nada que ver con el **lobón de huerta** (*Cardaria draba*), sino que se trata de una planta totalmente distinta.

59 El propio nombre alude a los efectos de esta planta sobre los cultivos:

«Es un **lobón** que nacía, que se comía la cosecha (...) ese **lobón** que nace en los simenteros que se come la cosecha» (El Jimenado-Los Rocas).

– **Cardos negros:** la única referencia a esta especie fue recogida en Roldán, señalando que «salían en las **cebás**».

Podría tratarse de ejemplares secos de especies como *Cynara cardunculus*, *Sylibum marianum* o *sylibum eburneum*, e incluso la espiga floral de otras plantas que nada tengan que ver con los **cardos** en sentido estricto.

– **Siempreviva:** Podría tratarse de *Helichrysium stoechas* o tal vez alguna plumbaginácea del género *Limonium* como *Limonium sinuatum*, *Limonium lobatum*, que crecen en zonas arcillosas y salitrosas de algunos puntos del municipio.

– **Gatuna:** En general, la mayoría de nuestros interlocutores nos hablan de una especie de tallos extendidos, perenne, cubierta de espigas largas, parecidas a alfileres pero más gruesas que éstos, muy molesta al tacto pues «la **gatuna** es como un cardo (...) y no había quien segara en ella, se pinchaba uno y quien andara por encima de ella», y despreciada por el ganado.

Las flores son de color amarillo y «tiene unos ganchicos como las uñas de los gatos, por eso le dicen **gatuna** (...) la **gatuna** es mala y la **madreoveja** es peor, pero la **madreoveja** se la come el ganao y la **gatuna** no (...) forma como una flor como la mano de un gato (...) no es muy alta» (Torre Pacheco).

El conocimiento que se tiene de ella deriva en gran parte del contacto que nuestros campesinos mantuvieron durante décadas con las tierras manchegas, a donde acudían a segar una vez finalizada la siega de estos campos.

Señalan que era una especie muy abundante en La Mancha, aunque también era frecuente encontrarla en nuestros campos⁶⁰.

«La mata de hierba más mala que ha existió en el campo. Donde había una mancha de **lobón** se perdía tó, toa la cosecha (...) La raíz absorbía seguramente de la tierra toa la sustancia y la planta que había al lao se moría (...) Era muy malo pa quitarlo, se desgranaba la simiente, tierna se desgranaba. Era muy malo de quitar, adonde había una mancha de **lobón** aquello se necesitaban años pa quitarlo» (San Cayetano).

«Donde hay manchas de **lobón** no había ná que hacer (...) era una planta que esquilmba. Alrededor de una planta de **lobón** cosecha no buscaras que no la dejaba salir» (Las Armeras).

«Donde sale **lobón** no crece **cebá** ni crece lo otro (en alusión a cualquier otra planta) (...) se va toa la siembra y to se lo come» (Balsicas).

⁶⁰ Su presencia dificultaba la siega, pues cuando los segadores llegaban a estas matas tenían que levantar la hoz para no rozarlas siquiera.

En San Cayetano se señala como una forma de eliminar la **gatuna** excavar alrededor del tronco y echarle un «pegote» de sal.

– **Salaos** es el nombre dado en San Cayetano a una especie de porte arbustivo que crecía en el Cabezo Gordo y sus inmediaciones, mezclada, en ocasiones, con **arzabaras** y **palas**. La única indicación que mencionan además de su porte, es su color verde, en alusión quizás a que se trate de un arbusto siempre verde.

El hecho de aparecer mezclada con otras especies comunes en la zona nos induce a pensar que podría tratarse del **oroval** (*Whitania frutescens*), **cambrón**, o alguna quenopodiácea de porte arbustivo del género *Atriplex*.

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

Las descripciones populares han sido completadas con el lenguaje propio de la ciencia botánica, para lo cual hemos acudido a las siguientes obras:

- ALCARAZ ARIZA, F. et alii (1997): *Flora básica de la Región de Murcia*. Sociedad Cooperativa Severo Ochoa.
- BURNIE, D. (1995): *Plantas silvestres del Mediterráneo*. Manuales de identificación. Edic. OMEGA.
- BUTTLER, E. et alii. (1989): *Plantas del Mediterráneo*. Editorial Blume.
- CASTROVIEJO, S., LAÍNZ, M. et alii (Eds.) (1990): *FLORA IBÉRICA. Plantas vasculares de la Península Ibérica e Islas Baleares*. Real Jardín Botánico, C.S.I.C.
- CHINERY, M. (1988): *Guía de campo de las plantas silvestres*. Editorial Blume.
- COLECTIVO PANCRATIUM (1982): *Plantas silvestres de la Región de Murcia*. Editora Regional de Murcia.
- CONESA ÁLVAREZ, A. (1998): *Hierbas y Flores de La Manga, Mar Menor, Cabo de Palos y Montes Litorales de La Unión (I)*. Edit. MIC.
- DURÁN, F. & GIL, J.R. (1992): *Guía de flores de Extremadura (dicotiledóneas)*. Fondo Natural.
- GARCÍA GUARDIA, G. (1988): *Flores Silvestres de Andalucía*. Editorial Rueda.
- GRY-WILSON, Ch. & MATHEW, B. (1982): *Bulbos. Una guía de identificación de las plantas bulbosas de Europa*. Ediciones Omega.
- KUNKEL, G. (1993): *Flórula del desierto almeriense*. Instituto de Estudios almerienses.
- LIPPERT, W. & PODLUCH, D. (1991): *Plantas del Mediterráneo*. Edit. Everest.
- POLUNIN, O. & SMYTHIES, B.E. (1981): *Guía de campo de las flores de España, Portugal y Sudoeste de Francia*. Ediciones Omega.
- SÁNCHEZ CARRASCOSA, J. (1993): *Las plantas de Cartagena*. Edita G.C.V.
- SÁNCHEZ GÓMEZ, P. et alii. (1996): *Flora de Murcia. Claves de identificación de plantas vasculares*. Diego Marín editor.
- STERRY, P. & PRESS, B. (1995): *Guía fotográfica de las flores de Europa*. EDUNSA.
- SUTTON, D. (1992): *Guía de campo de las flores silvestres*. BLUME.
- STÜBING, G. & PERIS, J.B. (1998): *Plantas silvestres de la Comunidad Valenciana*. Edic. JAGUAR.



SOBRE LOS NOMBRES POPULARES DE LAS PLANTAS DE TORRE-PACHECO

El estudio de los nombres populares que las distintas comunidades dan a las especies que conocen, ya sea porque las utilizan, o porque mantienen con ellas un contacto diario en el campo, cerca de las casas, o en cualquier otro lugar, resulta uno de los aspectos más interesantes en los trabajos de etnobotánica.

A tenor de los datos recogidos creemos que se trata de un tipo de taxonomía que responde a criterios totalmente subjetivos¹. Esa parece ser la idea que subyace en las palabras de algunos de nuestros informantes, como Remedios de Balsicas, quien nos comentaba que cuando alguien se encontraba con una planta desconocida, en aquel momento le ponía un nombre relacionado con lo primero que en ese mismo instante le recordara o con lo que tuviera cierto parecido. Desde este planteamiento, una misma especie podía denominarse en principio, de tantas maneras como personas hubiesen acertado a nombrarla. En algunos casos ha sido así, como sucede por ejemplo con la especie *Pallenis spinosa*, cuyos nombres vernáculos *mata del reloj*, *padres e hijos* y *uña de gato* sólo los conocen las tres personas que identificaron el material de herbario presentado en Balsicas, Dolores de Pacheco y Las Armeras, respectivamente.

En muchas ocasiones este principio sólo se aplica a especies «marginales», es decir, aquellas para las cuales no se conocía un uso tradicional. En general se nombra lo que se conoce, aquellas especies que forman parte de una cultura común, son más o menos conocidas por la mayoría de los miembros de la comunidad, y se han venido utilizando de forma tradicional. Sin embargo, no es sólo la utilidad práctica la razón por la cual se desarrolla el saber botánico como una forma de organización sistemática del medio. La utilización es una fase a posteriori, que está basada en un conocimiento previo de la especie².

1 A. Verde et alii. p. 32.

2 C. Levi Strauss, en el capítulo primero de su obra *El pensamiento salvaje*, titulado «*La ciencia de lo concreto*», desarrolla la idea de que la clasificación y el orden no son rasgos exclusivos del pensamiento científico, entendido éste como un tipo de pensamiento opuesto al de los pueblos primitivos o, como en el caso de nuestro estudio, al de las sociedades tradicionales. La «*exigencia de orden*» no es propia de uno u otro tipo de pensamiento, sino que «*se encuentra en la base de todo pensamiento*».

El recurso empleado para establecer esta clasificación taxonómica es relacionar toda la planta o alguno de sus elementos (tallos, flores, hojas, semillas y frutos) con objetos, cualidades, formas, etc., que resultasen familiares.

Es lo que desde el punto de vista léxico-semántico, se denomina uso metafórico de la lengua, procedimiento artístico-verbal muy arraigado en el habla popular.

Fundamentalmente, las metáforas que encontramos en nuestro trabajo hacen referencia a «mundos» irremediabilmente fusionados:

- Lo doméstico:
 - **Alfileres.**
 - **Camarroja.**
 - **Candil**
 - Cardo de **sombrilla**
 - **Cuchilla** de monte
 - Escobilla
 - Mantellina
 - Molinillos
 - **Pan** de pastor
 - Rechitierna de **sombrilla**
- El mundo animal:
 - Cuello de paloma
 - Jopo de zorra
 - Lengua de vaca
 - **Lobón** del campo
 - **Lobón** de huerta
 - **Madre oveja**
 - Mancaperros o **perruno**
 - Moco pavo

En el caso de las sociedades tradicionales, organizar los elementos que forman parte del medio, constituye una necesidad que es satisfecha con la ayuda de la taxonomía. Ésta se apoya en actitudes que son propias de la ciencia: la curiosidad permanente, la observación atenta, el deseo de conocer, etc...

No obstante, y aún admitiendo sus fallos, hay que reconocer el valor que tienen este tipo de clasificaciones, pues *«Toda clasificación es superior al caos (...). Aunque no haya conexión necesaria entre las cualidades sensibles y las propiedades, existe por lo menos una relación de hecho en gran número de casos, y la generalización de ésta relación, aunque no esté fundada en la razón, puede ser durante largo tiempo una operación fructuosa, teórica y prácticamente»*.

La propia relación entre *«cualidad sensible»* (caracteres particulares visibles) y *«propiedad»* (rasgos ocultos), aunque no se fundamente en postulados científicos, es más importante *«que la indiferencia a toda conexión; pues la clasificación, aunque sea heteróclita y arbitraria, salvaguarda la riqueza y la diversidad del inventario; al decidir que hay que tener en cuenta todo, facilita la construcción de una «memoria»»*.

- Oreja de burro
 - Oreja de liebre
 - Oruga
 - Pan de los **conejos**
 - Pescaico
 - Pico churro
 - Pico pájaro
 - Rabo cordero
 - Rabo gato
 - Rabo perro
 - Uña de gato
 - Teta de vaca
- El ser humano
- Abre**manos**
 - Amor de hortelano
 - Gandul
 - **Verruguicas**
- La religiosidad popular
- Varica de San José
 - Zapaticos del **Señor** o zapaticos de la **Virgen**

¿Se trata tan sólo de un ejercicio espontáneo de designación? Si tenemos en cuenta el resultado inmediato posiblemente tendríamos que admitir que sí. No obstante, hay que reconocer la existencia de un importante bagaje de imágenes y conocimientos acumulados a los que recurrir en un momento dado, siempre que fuese necesario y de forma casi instantánea, con el fin de establecer la asociación.

Pero tras ese primer acto casi reflejo, se esconde una formulación mucho más elaborada. Estamos hablando de nombrar, establecer una taxonomía que clasifique, ordene, y sitúe en su debido lugar, los elementos de una parte del medio ambiente con los cuales se convivía cotidianamente. Tal vez era imposible establecer un sistema distinto, una regla que cumpliera con esta función ordenadora y permitiese recordar la especie, animal o vegetal en cuestión. Por eso se recurría a reglas que dejaran la puerta abierta a nuevas incorporaciones originadas por futuros encuentros casuales, a reordenaciones más lógicas que incluyeran especies de sobra conocidas, pero a las que aún no se había dado un nombre concreto ante la falta de una asociación razonadamente válida y admisible, o simplemente porque hasta entonces no habían tenido ninguna utilidad.

Sólo si tenemos en cuenta estos planteamientos podemos entender el amplio número de términos recogidos y la diversidad de nombres con que a veces se designa una misma especie, y que más adelante reflejaremos como ejemplos de polisemia y sinonimia.

Sin embargo, a lo largo del trabajo de campo hemos podido constatar que existe una clasificación taxonómica mucho más simple, basada en adjetivaciones que tienen que ver con aspectos cualitativos más que con elementos morfológicos de las especies descritas.

Dicha caracterización puede estructurarse en los siguientes aspectos:

- El sustantivo utilizado es siempre *mata*.
- Los adjetivos *borde*, *mala*, *odiosa*, *basta*, *brusca*, *áspera*..., se añaden cuando:
 - a) La especie en cuestión no tiene utilidad alguna reconocida, ni siquiera sirve como alimento para el ganado, función básica para la cual se supone que casi todas las plantas sirven.
 - b) Además de no reconocérsele ningún uso concreto, la planta presenta una serie de rasgos morfológicos que la hacen del todo desagradable: pelos urticantes como en el caso de la *ortiga*, u hojas rasposas y ásperas como en las distintas variedades de *leguazas*.
 - c) Por su parecido podría confundirse con una variedad cultivada. En este caso el adjetivo *borde* establece la diferencia entre lo doméstico y lo silvestre.
 - d) Por ser especies competidoras con las plantas cultivadas, impidiendo el desarrollo de las mismas. El término *mala hierba*, común a casi todas las plantas locales, se enfatiza en estos casos mediante repeticiones del adjetivo *malísimo*.
 - e) Se sabe que la especie es venenosa, por lo que constituye un peligro potencial para el hombre.
 - f) Por su textura, sabor, u otros rasgos morfológicos, no puede ser aprovechada de forma óptima como pasto.
 - g) Se hace referencia al porte, al aspecto de la planta. En este caso *basto* es el término empleado para indicar que se trata de una planta de porte desgarrado, en definitiva de aspecto poco agradable.
- En sentido opuesto, llamar a una especie *mata fina*, o *mata dulce*, supone reconocer en ella
 - a) Sus cualidades como planta medicinal.
 - b) Su idoneidad como alimento para el ganado.
 - c) Poseer ciertos rasgos como buen olor, tacto agradable, aspecto apetecible, etc..., que, aunque no se le reconozca ningún uso, no sería improbable que pudiera tenerlo en el futuro.
 - d) Su pertenencia al ámbito de especies próximas al hombre, tanto aquellas que se cultivaban como las que crecían de forma espontánea en las inmediaciones de las viviendas.

Así mismo, a lo largo del proceso de ordenación y análisis de los nombres vernáculos, hemos constatado la existencia de numerosos ejemplos de **polisemia** y **sinonimia**. Veamos algunos de ellos.

Polisemia

Se utiliza para designar especies distintas, ya sea del mismo género, o de familias diferentes, que tienen el mismo nombre.

En el primer caso nos encontraríamos, entre otros, con el nombre vernáculo **rabogato**, término utilizado para designar plantas aromáticas de la familia de las labiadas, pertenecientes al género *Sideritis*, concretamente las especies:

- *Sideritis murgetana*.
- *Sideritis ibanyiezi*.

Por lo que respecta a especies de familias distintas con el mismo nombre, destacamos el término **matas blancas**, nombre popular con el que se conocen especies como:

- *Andryala ragusina*.
- *Heliotropium europaeum*.

Y también el término popular **uña de gato**, que designa las especies:

- *Calendula arvensis*.
- *Pallenis spinosa*.

Sinonimia

Sus ejemplos son más abundantes que los anteriores. Se establece cuando una especie recibe distintos nombres.

Este hecho puede deberse en ocasiones a variaciones fonéticas de nombres bien conocidos:

- **Lechitierna, rechitierna** son nombres derivados del término **lechetrezna**.

En otros casos, una misma especie recibe nombres diferentes en pueblos distintos:

- *Pallenis spinosa* **Mata del reloj** (Balsicas).
 Padres e hijos (Dolores de Pacheco).
 Uña de gato (Las Armeras. Roldán).

Sin embargo, en la mayoría de las ocasiones una misma especie recibe denominaciones totalmente distintas. No siempre la totalidad de esos nombres es conocida por todo el grupo de personas encuestadas. No obstante, suele haber un término más común que los demás y por tanto, conocido por todos o por la mayoría de los habitantes de un pueblo. Dichos términos aparecen destacados en el texto con un asterisco (*).

- | | |
|--------------------------------|---|
| – <i>Andryala ragusina</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Arjunje</i> • <i>Mata blanca.</i> • <i>Mata viscosa.</i> |
| – <i>Arisarum vulgare</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Candil.</i> • <i>Candiles.</i> • <i>Candileja.</i> • <i>Mata del candil.</i> |
| – <i>Avena sp. pl.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Avena borde.</i> • <i>Ballueca.</i> • <i>Cobula (*).</i> |
| – <i>Calendula arvensis</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Madreoveja.</i> • <i>Uña de gato.</i> |
| – <i>Coronilla scorpioides</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Bambolletas.</i> • <i>Gancho de romana (*).</i> • <i>Mata de gancho.</i> • <i>Mata reventona.</i> |
| – <i>Cuscuta sp. pl.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Azafrán borde.</i> • <i>Cáncer (*).</i> • <i>Cáncer de planta.</i> • <i>Lobón.</i> • <i>Pelillo.</i> • <i>Pelufó.</i> |
| – <i>Emex spinosa</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Acelga borde.</i> • <i>Naba.</i> • <i>Nabicol.</i> • <i>Rábano.</i> |
| – <i>Paronychia argentea</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Mata de la plata.</i> • <i>Papelillo.</i> |

- *Sedum sediforme*
- *Corre que te pillo.*
- *Crespinillo (*)*.
- *Cuchilla de monte.*

Con todo, el tipo de clasificación etnobotánica que permite apreciar de forma más extensa el amplio y rico repertorio de nombres recogidos, es aquel que está basado en la observación atenta de la planta y en todos sus elementos.

En este sentido, a la hora de abordar la clasificación taxonómica en la etnobotánica de Torre Pacheco, vamos a distinguir los siguientes apartados³:

- Plantas macho y plantas hembra.
- Aspecto general.
- Raíces, bulbos, rizomas y tubérculos.
- Flores.
- Frutos.
- Savias y resinas.
- Agallas.
- Nombres relacionados con el sabor.
- Nombres relacionados con el olor.
- Nombres relacionados con el tacto.
- Nombres relacionados con el color.
- Nombres relacionados con aspectos utilitarios.

Plantas macho y plantas hembra

En algunas ocasiones se distingue entre hierbas macho y hembra, o se otorga el género masculino a especies cuyo nombre común es siempre femenino, argumentando razones de índole morfológica.

En el primer caso tal distinción no se fundamenta en ningún aspecto concreto y parece responder más a una antigua costumbre casi olvidada, que a caracterizaciones específicas relacionadas con ambos géneros.

En este sentido en Balsicas establecen la diferencia entre *rabogato macho* y *rabogato hembra* (*Sideritis sp. pl.*).

3 A. Verde, et alii, op. cit. pp. 27-50, desarrollan un interesante capítulo titulado *Nomenclatura popular y etnotaxonomía*, que seguimos como punto de referencia en esta parte de nuestro capítulo sobre etnotaxonomía botánica. Además, existe toda una bibliografía específica que aborda el tema de la nomenclatura botánica, entre la que destacamos el trabajo de Andrés Ceballos Jiménez *Diccionario ilustrado de los nombres vernáculos de las plantas de España*, y la obra de M. Colmeiro *Diccionario de los diversos nombres vulgares de muchas plantas usuales o notables del antiguo y nuevo mundo*, de finales del siglo XIX.

Cuando la distinción de géneros aparece reflejada en el nombre popular, son razones de índole sexual las que generan tal distinción. Esto sucede con los términos **palmera** y **palmero** (*Phoenix dactylifera*), o con otros de los que sólo hemos recogido referencias al término masculino como **eucalipto macho** (*Eucalyptus sp. pl.*) y **tomillo macho** (*Thymus zygis*).

Aspecto General

Muchas especies reciben el nombre en función del porte o aspecto general de la planta, uno de los rasgos que en principio más llama la atención.

Hay toda una terminología adjetivadora para referirse a la altura, la frondosidad, el ramaje, la forma, o la esbeltez, de las plantas locales.

– **Emperador** (*Bassia scoparia*). **Pino** es el término con el que identifican en Dolores de Pacheco a esta quenopodiácea. El propio término **emperador**, indica el porte majestuoso, ovalado, casi piramidal, de esta planta considerada, por este motivo, casi como un arbusto.

A lo largo de su crecimiento va desplegando tallos y hojas, *pompa*, como si de un **pino** se tratase.

– **Cardo de sombrilla** (*Eryngium campestre*). El aspecto abovedado de su parte aérea ha determinado uno de los nombres con los que se conoce a esta planta.

– **Pelillo** (*Cuscuta campestre*) es el nombre que se da a esta especie parásita de tallos filamentosos semejantes a cabellos: «(...) era a especie de pelos, pero amarillos» (Dolores de Pacheco).

– **Chaparra del Cabezó** (*Quercus coccifera*). Arbusto cuyo porte achaparrado, bajo, queda patente en el nombre con el que se conoce en San Cayetano a esta quercínea.

– **Chopos** (*Cistanche phelipaea*). Su porte erecto y engrosado debe de recordar características similares en el árbol homónimo de la familia de las populáceas.

– **Trébol caballar** (*Melilotus sp. pl.*), planta de porte erecto similar al alzado esbelto y elegante de un caballo.

– **Trébol cochinero** (*Medicago sp. pl.*). Al contrario que la especie anterior, sus tallos tendidos y alargados se relacionan con el porte más bajo del cerdo.

Raíces, bulbos, rizomas y tubérculos

En general, e independientemente de la familia botánica que sea, a la hora de referirse a los órganos subterráneos de ciertas especies se recurre al término **cebolla**, aunque como

decimos, la especie en cuestión no tenga nada que ver con la familia de las Liliáceas, ni su aparato subterráneo tenga la misma estructura tunicada que la **cebolla** (*Allium cepa*).

Este es el término utilizado para designar el rizoma de las siguientes especies:

– **Candiles**. Sus rizomas reciben en El Jimenado-Los Rocas el nombre de cebolla, y son comparados con los bulbos del **vinagrillo**.

– **Esparraguera** (*Asparagus horridus*). Las gruesas raíces de esta liliácea también reciben en algunas pedanías el nombre de cebolla, así como las raíces subterráneas de las **collejas** (*Silene vulgaris*).

– **Vinagrillo** (*Oxalis pes-caprae*). En todo el ámbito municipal cuando se refieren a los bulbillos de esta oxalidácea lo hacen con el término de cebolla o con el diminutivo «*cebollica*».

En otros casos, es el término **patata** el que se utiliza. Así sucede, por ejemplo, con especies como el **zumillo** (*Aetheorhiza bulbosa*), que también se conoce como **patatilla**, en clara alusión a la forma, aspecto y tamaño de sus pequeños tubérculos subterráneos de color blanco, según la descripción recogida en Dolores de Pacheco.

La **turma** también se conoce como **patata de monte**, al comparar su aspecto externo con el referente más cercano y conocido que es la **patata**.

Patata o **patatica** es el término normalmente utilizado para referirse al rizoma subterráneo de la **junza** (*Cyperus rotundus*). En algún caso, reciben el nombre de **chufas** por el parecido que el órgano subterráneo de esta especie tiene con el de la **chufa** (*Cyperus esculentus*) propiamente dicha.

Zamacuco. La raíz engrosada de esta umbelífera se compara también con una patata de tamaño medio que reproduce su forma, aunque no su textura ni su sabor. Posiblemente el término sea una deformación de **macuca**, término con el que se conoce la especie *Conopodium majus*, utilizado también para otras plantas bulbosas⁴ recolectadas y consumidas en otras zonas.

Solamente para las liláceas del género *Allium*, sobre todo para el **ajo** (*Allium sativum*), se utiliza el término **cabeza** cuando se quiere hacer referencia al conjunto de bulbos que forma el aparato subterráneo de estas plantas.

Hojas

En ocasiones, sobre todo en especies de herbáceas anuales, es el parecido de la hoja con algún objeto o animal lo que ha servido para darles nombre.

4 **Macuca** es el término que en comarcas serranas de la provincia de Albacete, recibe la iridácea *Merendera montana*. A. Verde et alli. op. cit. p. 129.

– **Cardo zapero** es el término con el que en Santa Rosalía conocen a la especie *Silybum marianum*. Sus hojas de color verde con motas blancas profusamente distribuidas sobre su haz recuerda la pigmentación de la piel del sapo, lo que ha dado origen al nombre vernáculo⁵.

– **Lenguaza** (*Echium vulgare*). Boraginácea cuyo nombre deriva de la forma de sus hojas, parecidas a la lengua de un animal.

– **Oreja de burro** (*Echium sp. pl.*). En este caso la comparación de las mismas especies se establece con el apéndice auditivo de dicho animal.

Aparato floral

Son varias las especies cuyo nombre popular más característico recuerda el color, la forma, o el olor de la parte más llamativa de la planta.

– **Rosales** (*Fagonia cretica*). Es el color rosado de la flor, así como su suave perfume parecido al de las **rosas** (*Rosa sp. pl.*) cultivadas, lo que ha dado pie para que esta zigofilácea reciba tal nombre.

– **Candiles** (*Arisarum simorrhinum*). El nombre de esta especie está determinado por la forma de la flor, que tradicionalmente se ha asociado con un candil con todos sus elementos, identificando el espádice con la «*torcia*» o mecha.

– **Moco pavo** (*Amaranthus viridis*). Sus flores, agrupadas en una espiga al final de los tallos, recuerdan el apéndice carnoso que los pavos machos llevan sobre el pico.

Frutos

En este caso, el nombre de la planta se debe al parecido que su fruto guarda con otras especies conocidas, tanto silvestres como domésticas, o con objetos de uso cotidiano.

5 Se trata de la única acepción recogida para el **cardo mariano**, muy común y abundante en todo el municipio. Son las hojas el elemento que se destaca para nombrar a la planta:

«Por el color de la hoja. La hoja que tiene el cardo ese imita a la corteza que tiene el zapo por encima (...) con moticas blancas» (Santa Rosalía).

Otras explicaciones más poéticas hacen derivar el nombre popular de leyendas en las que se dice que las manchas blancas de las hojas del **cardo mariano** recuerdan las gotas de leche de la Virgen que premió así a la planta por haber protegido al Niño Jesús bajo sus hojas durante la huida a Egipto. A. Pizarro, op. cit. p. 267.

– **Pesolillo** (*Vicia sativa*): la vaina que protege las semillas recuerda en tamaño reducido a la del **guisante** (*Pisum sativum*).

– **Pepinillo** es el nombre genérico con el que se designa a especies como *Ecballium elaterium* y *Zigofillum fabago*, por la semejanza que guardan sus frutos con los de la especie cultivada.

El término **melón** se ha aplicado al fruto de la **tapenera** (*Capparis spinosa*), al coincidir en su forma con el fruto de la especie *Cucumis melo*.

– **Cardo de alcachofa** (*Onopordom macracanthum*). Se compara el capítulo floral de esta especie de cardo con el de la **alcachofa** (*Cynara scolymus*).

– **Mata del reloj** es el nombre dado en Balsicas a la especie *Pallenis spinosa*. La explicación aducida por nuestra informante es que los capítulos florales, una vez secos, al ser frotados recordaban el sonido de un reloj al darle cuerda.

– **Uña de gato** (*Calendula arvensis*): los aquenios arqueados y cubiertos de aguijones, en los que se guardan las semillas, recuerdan las uñas de los gatos domésticos.

– **Gancho de romana** (*Coronilla scorpioides*). La forma arqueada de sus vainas articuladas recuerdan el gancho de una romana, instrumento de hierro utilizado para pesar.

– **Mata de alfileres** (*Erodium sp. pl.*). En este caso son sus frutos puntiagudos y alargados como un alfiler los que han servido para dar nombre a diversas especies del género *Erodium*, especialmente *Erodium malacoides*, abundantes en nuestros campos.

Savia y resinas

En otras especies es la savia de la planta el elemento más destacado a la hora de clasificarla y darle nombre.

Las **lecheras** (*Euphorbia sp. pl.*) son especies que destacan en todas las localidades por su savia de color blanco similar a la leche, de donde procede su nombre más conocido.

En el caso de la compuesta *Andryala ragusina*, uno de los nombres populares recogidos es el de **mata viscosa** por el látex que exuda la planta en la base del tronco y que se ha utilizado tradicionalmente para hacer visco o liga, para cazar pájaros.

Agallas

Se trata de excrecencias de diversas formas, colores y tamaños, que producen las plantas en raíces, tallos y hojas como reacción ante la presencia de un parásito que puede ser un hongo, un insecto, un ácaro, o ante la picadura de ciertos insectos al depositar sus huevos.

En San Cayetano, Teresa nos ofrece la única referencia a estos elementos presentes en el **quebrarao** (*Centaurea aspera*), a los que se refiere como «*unas pelotas grandes así como las nueces o más grandes.*»

Nombres relacionados con el sabor

Se encuentran en esta categoría algunas especies cuyo nombre deriva directamente del sabor de hojas, tallos, o frutos, como por ejemplo el **vinagrillo** (*Oxalis pes-caprae*), cuyos largos peciolo florales se han chupado tradicionalmente por los niños por su sabor agrio, derivado del ácido oxálico que contienen.

Nombres relacionados con el olor

A esta categoría pertenecen todas las aromáticas de la familia de las Labiadas, que se crían en nuestros campos.

Es especialmente significativa la asociación que se hace entre el olor y las propiedades curativas de las plantas. En algunos de nuestros interlocutores está arraigada la creencia según la cual para que una planta sea medicinal al menos ha de oler. Se trata de una interpretación ciertamente reduccionista sobre las virtudes y propiedades medicinales de las plantas pues, como también se nos ha señalado, para que una planta cure no es imprescindible que huelga, no es éste el único requisito para su utilización con fines terapéuticos. Sin embargo, tal afirmación no está exenta de cierto sentido, si tenemos en cuenta que todas las especies aromáticas de la zona han sido y son utilizadas como plantas medicinales, añadiéndose a ese repertorio otras de similares características que se han ido incorporando a partir de consejos y prescripciones de curanderos y médicos.

Tomillo (*Thymus hyemalis*), **rabogato** (*Sideritis sp. pl.*), **romero** (*Rosmarinus officinalis*), **mejorana** (*Teucrium capitatum*), **manrubio** (*Marrubium vulgare*, *Marrubium alysson*, *Ballota hirsuta*), **olivardilla** (*Satureja ovovata*), y las labiadas cultivadas en maceta o en pequeños jardines fuera o dentro de las casas, como **hierbabuena**, **menta** (*Mentha sp. pl.*), **orégano** (*Origanum vulgare*), cumplen con estos fines.

Las especies citadas son aquellas cuya olor más agradable se interpretaba como un signo inequívoco de virtud. Otras comparten con las anteriores sus potencialidades curativas, según la tradición popular, aunque emitiendo olores totalmente opuestos. Despiden mal olor, *peste*, por lo que se conocen comúnmente con el nombre de **matas pestosas**.

Entre ellas destacan el **catarrocin** (*Peganum harmala*) y la **ruda** (*Ruta angustifolia*), cuyos efluvios no son precisamente agradables.

Nombres relacionados con el tacto

Su nombre popular está relacionado con los efectos que produce sobre la piel el hecho de tocarlas, cogerlas o simplemente rozarlas.

– **Caparrillas** (*Xanthium spinosum*). Término derivado de la persistencia con la que los frutos de esta planta se adhieren a la ropa y al cabello, de igual forma que se agarran a la piel las «caparras», nombre popular de las garrapatas.

– **Matas punchosas** (*Salsola kali*, *Tribulus terrestris*) es el nombre que reciben ciertas especies cuyas hojas o frutos acaban en agudas espinas.

En la mayoría de las ocasiones son especialmente molestas cuando la planta se seca, o bien, en el caso del **abrojo**, cuando aparecen y maduran sus frutos.

– **Amor de hortelano** (*Setaria viridis*). En todo el término municipal se define a esta especie por su capacidad de agarrarse a la ropa y a cierto tipo de calzado, por lo que su contacto con la piel resulta especialmente molesto.

– **Ruda** (*Ruta angustifolia*). Tocar esta planta provoca enrojecimiento e irritación de la piel⁶, «bufetas», según la terminología local. «Si la tocas te bufas», comentan en San Cayetano.

– **Lenguaza** (*Echium vulgare*). Sus hojas cubiertas de pequeñas espinas hirsutas, resultan rasposas y molestas al tacto.

– **Caillos** es el nombre con el que se conoce al fruto del **trébol cochinero** (*Medicago sp. pl.*), al de la **naba** (*Emex spinosa*) y al del **rascamoños** (*Xanthium spinosum*).

En el primer caso, esta papilionacea produce una legumbre que se enrolla en espiral, llena de espinas, que resultaba muy molesta cuando se metía entre los dedos o bajo la planta del pie, en una época en la que el calzado usado para trabajar en el campo era abierto (esparteñas y abarcas).

El fruto de la **naba**, de aspecto coriáceo, está protegido por una corona de varias espinas que producen el mismo tipo de molestias al ser pisadas, por lo que también se conocen como **mancaperros**, término idéntico al de la umbelífera *Eryngium ilicifolium*. Se trata de un nombre adecuado, pues su porte extendido y sus hojas erizadas de duras espinas, hacían de ella un peligro para caminantes y animales.

6 Este tipo de efecto irritante ya fue uno de los aspectos más señalados por los agrónomos latinos como Paladio, Columela y Plinio. Probablemente sea esta reacción de escozor sobre la piel humana una de las razones por la cual esta planta se ha asociado tradicionalmente a prácticas y rituales mágicos.

- **Lapa** (*Galium verrucosum*): término derivado de su capacidad para engancharse a la ropa.

- **Ortiga** (*Urtica urens*): es quizás una de las especies que mejor representa la relación entre la etnotaxonomía botánica y el sentido del tacto. Su roce con la piel produce una molesta irritación.

- **Abremanos** es el término bajo el cual se designan todo tipo de cardos, especialmente del género *Centaurea*, y plantas espinosas, que producían este efecto cuando se cogían junto con la mies durante las faenas de la siega.

Nombres relacionados con los colores

Color blanco

En unos casos se trata de especies cuya pilosidad blanquecina repartida por toda la planta hace que sea éste el rasgo que permite darles nombre. En otros, sus flores o frutos blanquecinos contribuyen a tal fin.

- **Higuera blanca** (*Ficus carica*). Variedad cultivada cuyos higos de un color verde claro, se convierten en el elemento diferenciador con respecto a otras variedades muy semejantes entre sí, en hojas y porte, aunque con frutos de color oscuro.

- **Matas blancas** es un ejemplo de homonimia común en todas las pedanías, que designa especies como *Andryala ragusina* o *Heliotropium europaeum*.

- **Tomillo blanco** (*Thymus zygis*). Sus pequeñas flores con corola de color blanco se convierten en el elemento que permite diferenciarla de otras variedades de **tomillo** que, para la mentalidad popular, son muy parecidas entre sí.

- **Cardo blanco** (*Eryngium campestre*). Nombre debido a la tonalidad blanquecina que presenta toda la planta.

Color azul, morado y violeta

- **Ababoles finos lila** (*Roemeria hybrida*). Diferenciado del resto de **bababoles** por el intenso color violáceo de su flor.

- **Azulete** (*Anagallis arvensis*). El color intenso de las flores de esta primulácea se convierte en el elemento de referencia más importante para nombrar en Dolores de Pacheco a esta especie.

– **Mata del azulete** (*Muscari neglectum*). El «jopo» que forman las florecillas de color azul casi negro de esta liliácea es el elemento básico para nombrarla.

Color negro

– **Higuera negra** (*Ficus carica*). En este caso, los higos de coloración oscura son el elemento a partir del cual se da nombre al árbol.

– **Negrillo** es el nombre que en Santa Rosalía dan a las espigas de **cebada** afectadas por ciertos hongos que las convierten en un «tizne negro (...) como el carbón».

Nombres relacionados con aspectos utilitarios

Los nombres de estas especies están asociados al uso principal que tradicionalmente se les ha dado.

– **Escobilla** (*Salsola genistoides*). Arbusto que se ha utilizado para fabricar sencillas escobas.

– **Escobilla** (*Chamaerops humilis*) es el nombre con el que se conoce al **palmito** en Santa Rosalía, pues con sus hojas, llamadas «palmas», se elaboraban escobas.

– **Cardo yesquero** término empleado para nombrar las especies *Echinops strigosus* y *Carthamus lanatus*. Ambas especies se empleaban para producir yesca con la que encender el fuego.

En el caso de plantas que se han empleado como alimento del ganado, tal uso ha quedado reflejado en el nombre con el que se conoce la especie, especificando en él la variedad de ganado a la que servía de alimento de forma más idónea.

En este sentido, podemos mencionar el llamado **pan de los conejos**, nombre dado en Las Armeras al **trebol cochinero**; la **madreoveja** (*Calendula arvensis*), o el término **cerrajones paveros** para nombrar a especies del género *Sonchus*.

Dentro del grupo de plantas utilizadas con fines medicinales, algunas han conservado como nombre principal aquel en el que aparece reflejado el tipo de dolencia contra el que se aplicaba la planta en cuestión. Así, podemos destacar la **arzabarica callera** (*Aloe saponaria*), empleada para aliviar el picor y enrojecimiento de sabañones y callos, y la **quebrantapiedra** (*Herniaria cinerea*), utilizada contra dolencias renales.

Entre los usos textiles el término **pitera**, uno de los nombres con los que se conoce a la **arzabara** (*Agave americana*), hace referencia a un tipo de fibra vegetal, la pita, extraído de sus hojas.

LAS PLANTAS EN LA GASTRONOMÍA LOCAL

En una sociedad tradicional como la estudiada, el aprovechamiento de los recursos naturales abarcaba parcelas que despreciamos en la actualidad. La necesidad en muchas ocasiones, y el sentido práctico en otras, hacía posible el empleo de ciertas hierbas de la flora local como fuente alimenticia.

La escasez secular de recursos entre amplios sectores de población campesina justificaba plenamente el empleo de estas hierbas en situaciones en las que en muchos casos ése era el único alimento que llevarse a la boca a lo largo del día.

Sin embargo, no es sólo la penuria económica la razón que explicaría el consumo de las distintas verduras silvestres. Su uso se justifica también porque los platos con ellas preparados ganaban en sabor, resultaban agradables al paladar, o porque, sin saberlo de forma consciente, constituían buenos aportes vitamínicos para complementar una dieta en ocasiones escasa y desequilibrada, o sencillamente porque, sin una razón objetiva ni concreta formaban parte de una cocina tradicional practicada desde siempre.

Distinguimos los siguientes usos básicos en este apartado:

- A) Aquellas especies usadas en la **preparación y conservación de alimentos**.
- B) El empleo de vegetales para **conservar y recuperar el agua**.
- C) Especies utilizadas como **verdura silvestre**, consumidas tanto crudas como cocidas en lo que se conoce como «*ensalada de matas*».
- D) **Otros usos culinarios**.

Especies usadas en la preparación y conservación de alimentos

En nuestra gastronomía la presencia de distintas especias en los diferentes platos ha sido y es, un elemento fundamental. Muchas de las recetas de la cocina local no se conciben sin la participación de una o varias de estas especias. Son ingredientes básicos que potencian la calidad de los productos empleados, mejorando el resultado final.

Algunas se cultivaban en el propio huerto o en el jardín familiar, o en una simple maceta o «*tiesto*», como sucedía en la mayoría de las ocasiones.

En ellos era frecuente la mata de **orégano**, de **hierbabuena** o **perejil**; el trozo de **azafrán**, del que se obtenía el «*azafrán de pelo*», colorante natural de los guisos tradicionales, o incluso algún ejemplar de **laurel** (*Laurus nobilis*), de las que se abastecía la familia y a veces también el caserío entero, pues, como sucede en la actualidad, eran habituales los viajes a casa de la vecina de al lado para pedir el tallo de **perejil** o la hoja de **laurel** con la que condimentar la comida diaria.

Otras hierbas, como el **tomillo** o el **hinojo**, se recogían en zonas de matorral, márgenes y otros lugares no muy alejados de la casa.

En la despensa familiar no faltaban especias más exóticas como el **clavillo** (*Syzygium aromaticum*) o la **pimienta** (*Piper nigrum*), así como el **comino** (*Cuminum cyminum*), los

ajos, o las **ristras** (rastras) de **pimientos** secos, con los cuales el ama de casa condimentaba potajes, estofados, salsas y otros platos.

Este repertorio de especias se completaba en épocas de matanza con todas aquellas que se utilizaban en la elaboración de los embutidos, y que se compraban en la tienda local o en establecimientos especializados de poblaciones de mayor entidad.

De algunas de las especies mencionadas destacamos los siguientes usos:

El **tomillo**⁷ se utilizaba y se utiliza aún, para aromatizar los pollos asados, introduciéndoles en su interior, antes de meterlos al horno, una rama de esta labiada junto con el aliño habitual a base de trozos de **limón**, **ajo**, **piñones**, **perejil** y manteca de cerdo.

También era condimento empleado en la elaboración de arroces, especialmente en el típico arroz y conejo, así como en el arroz y liebre. Incluso se utilizaba como leña a la hora de cocinar estos platos, pues se cree que de esta forma el arroz adquiere el aroma del **tomillo** mejorando su sabor.

En las jornadas de caza, cuando se abatía un conejo o una liebre, era habitual vaciar la pieza de vísceras e introducir una mata de **tomillo** en la caja torácica del animal. Se creía que de esta manera la carne se impregnaba de su olor y mejoraba en calidad y sabor. Así se llevaba la pieza durante el transcurso de la jornada hasta que se cocinaba.

El **orégano** además de sus usos medicinales, se utilizaba como condimento para aderezar ensaladas, especialmente la ensalada veraniega de **pepino** y **tomate**.

También es un ingrediente básico en la elaboración de las morcillas caseras y en la «**sangre frita**», plato preparado con la sangre del cerdo una vez cuajada, a la que además se añadía **cebolla** cortada en tiras finas.

En toda la zona es típico el «**mondongo**». Se trata de un guiso de garbanzos y despojos (patas e intestinos) de cabrito, cordero o vacuno.

El condimento esencial que daba al plato un aroma y sabor inconfundibles era la **hierbabuena**⁸, utilizada también en la preparación de otros guisos y salsas.

Es también muy popular el «**relleno**» o «**pelotas**», propio de las fiestas navideñas. Se trata de un plato a base de albóndigas preparadas con huevo, pan rallado, carne picada, embutido casero y **perejil**⁹.

7 **Tomillo, orégano, hierbabuena**..., son algunas de las llamadas «*plantas aromáticas*». Todas ellas han jugado y juegan un importante papel en las costumbres gastronómicas locales, sin olvidar que debido a los principios activos que contienen gozan de una amplia reputación como base de remedios medicinales caseros, empleados en un amplio abanico de dolencias.

8 El uso de esta planta con fines culinarios está atestiguado desde tiempos antiguos. Los romanos la utilizaban en diversos platos porque creían que favorecía la digestión.

Actualmente sigue siendo un condimento empleado en muchos guisos de la gastronomía regional.

9 Las amas de casa procuraban que para estas fechas no faltase la maceta, a veces un simple cubo viejo usado con esa función, con algunas matas crecidas de **perejil**, pues «*si no tenías en la casa pa Navidad tenías que estar buscando pa echarle a las pelotas*» (Balsicas).

En la preparación de las olivas encurtidas, proceso llamado «*arreglar las olivas*», se empleaban diversos ingredientes vegetales.

No podía faltar la *olivardilla*, así como otras labiadas como el *tomillo* y la *mejorana*. Todas ellas se utilizaban para aromatizar y dar buen sabor.

También se le echaban *hinojos*, tallos de *escobilla*, dato recogido exclusivamente en Dolores de Pacheco; *hojas de algarrobo* para evitar que se pusieran blandas, además de cáscara seca de *naranja*, trozos de *limón*, *ajos* y otros ingredientes variados.

La variedad y cantidad de ingredientes, así como el modo de «*arreglarlas*», dependía del gusto de cada cual, por lo que no hemos encontrado una fórmula exactamente igual a otra.

Los tallos tiernos, los botones florales o *tápenas*, y los frutos, llamados *melones*, de la *tapenera*, se encurtían al igual que las aceitunas. No obstante, no ha sido planta abundante en el término, por lo que este uso era escaso y ocasional.

En la preparación de la leche cuajada se utilizaba la flor de ciertos *cardos*, especialmente la *atoba*.

Se pelaba la cabezuela floral llamada «*alcachofa*», y todo el contenido interior se machacaba en el mortero, añadiéndose la pasta resultante a la leche, a la que servía de cuajo.

También se cuajaba la leche con la savia de las hojas o «*pampanos*» de *higuera*, o la de los propios higos aun verdes¹⁰. Entre los dos sistemas se prefería el primero, pues con la savia de *higuera* quedaba en la leche un sabor áspero, poco agradable al paladar.

Con *hinojos* se aromatizaban los higos pasos, postre típico que se consumía durante el invierno.

Una vez secos los higos, se *encofinaban*, al tiempo que se les echaban tallos de *hinojo* cortados y unas gotas de anís.

10 Este uso ya aparece recogido por Palladio, quién, retomando una tradición mucho más antigua, señala que durante el mes de mayo «*haremos el queso con leche entera y con cuajo de cordero o de cabrito, o bien con la película que está normalmente adherida a la molleja de los pollos, o con flores de cardo silvestre, o con el jugo lechoso de la higuera.*» (*Tratado de agricultura*, libro VI, cap. IX).

Esta práctica empleada en la elaboración del queso, se ha venido realizando tradicionalmente en otros puntos de España. En las Islas Canarias, J. Pérez Vidal señala que en Gran Canaria el *queso de flor* de los Altos de Guía, se diferencia del queso corriente en que la leche se cuaja con la flor de *cardos* locales. *Estudios de Etnografía y folklore canarios*, p. 207.

Conservación del agua

Según la tradición popular, en los meses que no llevan R (mayo, junio, julio y agosto) no podía entrar agua en los aljibes, o de lo contrario se corría el riesgo de que se echara a perder, comprometiendo así el abastecimiento durante los meses siguientes¹¹.

En esos meses se tenía especial cuidado en que no entrara al aljibe el agua de alguna tormenta, pues se creía que el calor que la tierra acumulaba en esa época del año producía todo tipo de agentes nocivos que eran arrastrados por la vertiente hacia el interior del aljibe.

Cuando se producía este hecho y el agua se corrompía, se hacía todo lo posible por recuperarla, ya que era la única fuente de abastecimiento a veces para varias familias.

Para «aclarar el agua», que es como se conoce este proceso, se introducía dentro del aljibe un manojo de **retama** (*Retama sphaerocarpa*), y cal viva, «cal de bolo», durante unos 30 ó 40 días.

Los resultados al parecer eran satisfactorios, sobre todo porque se eliminaban las larvas e insectos que habían aparecido en el agua.

La «ensalada de matas»

Muchas especies de la flora local han sido utilizadas tradicionalmente como verduras silvestres¹². En todos los pueblos y aldeas del municipio se nos ha hablado de las excelencias de las **acelgas del campo** (*Beta maritima*), mejores incluso que las propias **espinacas** (*Spinaca oleracea*), con las que a veces se las asocia y confunde desde un punto de vista taxonómico, aunque estableciendo siempre el carácter silvestre de las primeras.

Las verduras silvestres se consumían crudas o cocidas, aderezadas en ambos casos y según los gustos, con aceite, vinagre y sal. Con ellas se preparaba lo que genéricamente se designa con el nombre de «ensalada» o «ensalada de matas», cuando se quiere estable-

11 En este tipo de cuestiones se prestaba un especial cuidado y cuando «en tiempo malo» entraba agua en un aljibe era porque los vecinos que se abastecían de ella se habían descuidado en tapar los accesos del agua al aljibe a través de la vertiente.

12 La selección de estas especies se hizo siguiendo el principio de experimentación directa. En Santa Rosalía, nuestros interlocutores, preguntados si probaban las plantas silvestres, señalan lo siguiente:

«Hombre claro, mil veces. Nosotros estábamos por ahí con el ganao...y probábamos las matas» (Santa Rosalía).

Es tal vez una forma natural, sin una finalidad predeterminada la que determinó la selección de estas especies, a veces casi como si de un entretenimiento se tratara

«Por curiosidad, por curiosidad, vamos a ver cómo está» (Santa Rosalía).

A partir de este tipo de experimentación, se seleccionaron las más aptas para el consumo, sobre todo las de sabor más agradable, desechando otras más ásperas o amargas, de textura menos tierna, etc..

cer un matiz diferenciador en ambas formas de preparación. El elemento que permite aglutinar lo cocido y lo crudo bajo una misma denominación es, en este caso, el aliño.

Cuando se preparaban cocidas se mezclaban varias clases de hierbas, pues de esta forma el «*hervido*»¹³ sabía mejor, tal como sucede con otros guisos y platos a los que, según la experta opinión de nuestras interlocutoras, «*cuantas más cosas le echas, mejor saben*».

Posiblemente la combinación de matas distintas era la forma de contrarrestar sabores dispares y no siempre agradables. Por ejemplo el amargor de *cerrajones* y otras compuestas se contrarrestaba con sabores más dulces como el del *hinojo*.

El grupo de especies usado para este fin es amplio y abarca hierbas de familias diferentes. Así, la ensalada cocida o «*hervido*» se preparaba con las variedades que aparecen recogidas en el siguiente cuadro:

Nombre popular	Nombre científico	Familia
<i>Acelga</i>	<i>Beta vulgaris</i>	<i>Quenopodiáceas</i>
<i>Camarroja</i>	<i>Cichorium intybus</i>	<i>Asteráceas</i>
<i>Camarroja</i>	<i>Crepis vesicaria</i>	<i>Asteráceas</i>
<i>Cerrajones</i>	<i>Sonchus oleraceus</i> , <i>Sonchus tenerrimus</i>	<i>Asteráceas</i>
<i>Collejas</i>	<i>Silene vulgaris</i>	<i>Cariofiláceas</i>
<i>Hinojo</i>	<i>Foeniculum vulgare</i>	<i>Umbelíferas</i>
<i>Mohinos bastos</i>	<i>Chrysanthemum coronarium</i>	<i>Asteráceas</i>
<i>Mohinos finos</i>	<i>Anacyclus clavatus</i>	<i>Asteráceas</i>
<i>Naba, rabaniza</i>	<i>Emex spinosa</i>	<i>Poligonáceas</i>
<i>Oreja de liebre</i>	<i>Scorpiurus muricatus</i>	<i>Papilionáceas</i>
<i>Pan de pastor</i>	<i>Mantisalca salmantica</i>	<i>Asteráceas</i>
<i>Panicardo</i>	<i>Eryngium campestre</i>	<i>Umbelíferas</i>
<i>Pico pájaro</i>	<i>Launaea nudicaulis</i>	<i>Asteráceas</i>
<i>Rampetes</i>	<i>Plantago coronopus</i>	<i>Plantagináceas</i>

Figura 1. ESPECIES UTILIZADAS EN LA «ENSALADA DE MATAS».

13 Con el nombre de *hervido* se conoce no sólo a este tipo de plato hecho con verduras silvestres, sino también al preparado con hortalizas cultivadas: *acelgas*, *cebolla*, *patata*, *habas*, *guisantes*, etc..., ya de modo individual (con una sola verdura) o con varias, que se consume no sólo en determinados tipos de dietas y regímenes alimenticios, sino también como primer plato en cenas diarias.

En épocas de hambre se llegaron a consumir cocidas las vahinas de **habas** y **guisantes**.

La única condición que se tenía en cuenta era que las hierbas fuesen tiernas, recogidas en las primeras fases de su desarrollo, y no cuando éstas comenzaban a florecer y a echar frutos, momento en que la planta se ha endurecido y sabe peor.

El hecho de que fuesen mejores los hervidos con varias especies de verduras silvestres no significaba que se redujesen éstos a los momentos en los que el campo rebosaba en todas y cada una de las especies citadas anteriormente; lo más frecuente es que se preparasen hervidos con una sola verdura, sobre todo con **acelgas**, la especie consumida en mayor cantidad, por ser la más abundante y la que se encontraba con más facilidad.

También eran muy populares las ensaladas de verduras crudas. Éstas, se preparaban con asteráceas como:

- **Camarrojas.**
- **Pico pájaro.**
- **Chicorias**
- **Cerrajones.**
- **Cardo santo.**

Se trata de especies de la misma familia que la **lechuga** con la que guardan en algunos casos cierta afinidad.

Hay que insistir nuevamente en que el aprovechamiento de especies de la flora local como verduras no se llevó a cabo solamente por motivos de escasez, penuria o hambre. Ciertamente en la España de pre y postguerra, los sectores más desfavorecidos de la población recurrían a estos procedimientos, pues para las familias más pobres constituían una fuente alimenticia nada despreciable. Sin embargo, en todas las informaciones recogidas subyace la idea, abiertamente expresada en muchos casos, de que se trata de platos practicados desde antiguo e integrados en la sencilla gastronomía local.

Aún hoy, cuando la situación económica es incomparablemente mejor a la de hace varias décadas, en inviernos generosos en lluvias, se siguen recogiendo **acelgas**, **cerrajones** o **collejas**. Estas últimas incluso se cultivan en pequeñas parcelas, pues cada vez es más difícil encontrarlas en el campo.

Si embargo, casi todas han sido desplazadas de la dieta local por especies domésticas más apetecibles por su aspecto, aunque posiblemente menos nutritivas.

Otros usos culinarios

Además de las «**ensaladas de verduras**» había otras formas de cocinar especies silvestres.

Las **collejas**, previamente hervidas, servían de ingrediente para preparar riquísimas empanadillas y tortillas.

Del **hinojo** se aprovechaban las hojas basales, los tallos y brotes tiernos para cocinarlos con judías y arroz.

Las **acelgas** se utilizaban en guisos y potajes, y también para preparar empanadillas.

Con los brotes tiernos de la **esparraguera**, los llamados «**espárragos trigueros**», se preparaban sabrosas tortillas, o simplemente se consumían fritos o hervidos y aderezados con aceite, sal y un poco de vinagre o limón¹⁴.

El capítulo floral, las «**cabezas**», de algunas especies de **cardos** se pelaban y se añadían a los guisos como si de alcachofas se tratara¹⁵.

El fruto de las **palas**, el **higo chumbo** o **higo de pala**, constituía una de las frutas más apreciadas del verano¹⁶.

14 Para forzar la aparición de **espárragos** se cortaban o quemaban los tallos de la **esparraguera**, favoreciendo con ello que aumentase la producción y que fuesen mejores al salir con más fuerza.

Por otra parte, las propiedades diuréticas de los **espárragos** son conocidas desde antiguo, empleándose como remedio en fitoterapia popular.

P. Font Quer, en su obra *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*, p. 899, señala los componentes y elementos contenidos en esta verdura, así como el olor que imprimen en la orina después de haberlos comido. Es éste, precisamente, el aspecto que más se destaca en algunas informaciones, considerándolo como un inconveniente, a pesar de lo apetitoso de esta verdura.

«Y cuándo comías tortilla de **espárragos**, ¿cómo se oían los orines? (...) muy mal, muy mal. Echaban los orines una olor muy fuerte» (Santa Rosalía).

15 Este uso, más o menos ocasional, se realizaba sobre las especies *Onopordon macracanthum* y *Silimum marianum*. En algunos casos, dicho consumo se hacía en el propio campo, pues era casi una distracción coger la cabezuela del cardo, quitarle las espinas exteriores, y una vez limpia comerse el centro.

En otros lugares y épocas, las hojas de *Silimum marianum* y *Silimum eburneum* han sido consumidas como «pencas».

16 Referencias a la recolección del higo de **pala** y otros frutos del campo, para el área de Andalucía, aparecen recogidas en el libro de Antonio Limón Delgado *La artesanía rural. Reflexiones sobre el cambio cultural*, Editora Nacional, Madrid 1982.

La recolección de este fruto se realizaba casi como si de un ritual se tratara: se recogían por la mañana temprano, pues se creía que con la humedad de la noche las espinas largas de las hojas o las cortas que cubren el fruto apenas saltaban; se buscaba siempre cogerlos en la dirección del viento, con el fin de que éste se llevase la nube de espinas que se desprendían del higo una vez que se agarraba para cogerlo; después de barrerlos con una escoba o con cualquier matojo al alcance, se colocaban en un cubo y se metían en el aljibe o en una acequia para que estuvieran bien frescos a la hora de comerlos.

Normalmente se cogían con unas tenazas de hierro, casi siempre las que se tenían en el hogar para atizar el fuego o recoger las brasas en el rescoldo. Pero cuando se estaba en el campo, o sencillamente no se disponía de este utensilio, se recurría a cualquier medio con el fin de acceder al preciado y dulce fruto. Veamos algunos de ellos recogidos en Balsicas:

- Con una pala que tuviese pocas pinchas, doblarla para que tomara la forma del hueco de la mano y utilizarla como un guante o unas improvisadas tenazas. Para que fuese más flexible, se dejaba un rato al sol para que se pusiera un poco mustia.

- Con una caña rajada por la punta cuyos trozos se separaban con alambres de forma que entre ellos quedase el hueco suficiente para insertar el higo y con unas pocas vueltas arrancarlo de la pala. En ocasiones, entre los trozos de la caña se colocaba un bote.

En caso de necesidad extrema y en familias paupérrimas se consumían también palas asadas (Información recogida en 3, y en 1 también se dice que se consumían palas asadas antes de la guerra. Tomar con recelo esta información. Ponerlo?).

En los años de lluvias abundantes y en terrenos sin arar, se recolectaban *turmas*, hongo subterráneo de aspecto similar a la patata, muy apreciado por su textura y sabor.

La forma más común de prepararlas era hechas tortilla, aunque también se comían simplemente fritas, y guisadas con arroz.

Las *guijas* o *almortas* (*Lathyrus sativus*) se consumían en guisos con *arroz* o *acelgas*, como si fuesen legumbres. Lo más frecuente sin embargo, era molerlas una vez secas y preparar sémolas con su harina.

En Roldán se recogía el *zamacuco*, que se cocinaba como las patatas, con las que presentaba sin embargo, notables diferencias en textura, «tenía más hebra», y sabor, pues «era muy dulzón»¹⁷.

En Las Armeras se señala que con la harina de las semillas del *pan de pastor* se preparaba una especie de torta de pan. Información que recogemos con bastante cautela, ya que

Quando se pelaban, sobre todo si se comían a pie de pala, era costumbre recitar la siguiente estrofa como pidiendo permiso y perdón al mismo tiempo que se hacían las incisiones pertinentes. Presentamos las versiones recogidas en Balsicas, las dos primeras, y en Las Armeras.

Buenos días *higos chumbos*.
Aquí presento mi navaja.
Le corto cabeza y culo
enmedio le hago una raja
y lo mando al otro mundo.

Buenos días *higos chumbos*.
Parientes de mi navaja.
Le quito corona y culo,
y enmedio le hago una raja
y enseguida lo consumo.

Buenos días *higos chumbos*.
Parientes de mi navaja.
Les corto corona y culo,
enmedio le hago una raja
y lo echo al otro mundo.

Diego Rivera, Concepción Obón y Francisco F. Cano, op. cit. pp. 626-627, recogen otras versiones de ésta breve estrofa popular.

17 Además de los datos recogidos en capítulos anteriores, el hecho de tener un sabor dulzón ratificaría la pertenencia de ésta especie al género *Bunium*. P. Font Quer, op. cit. p. 493, señala al respecto que especies como *Bunium incrassatum* presentan un sabor dulce que «(...) recuerda el de la *castaña* y el de la *avellana*». Así mismo, indica que la especie *Bunium bulbocastanum* se cultivó en Europa antes de que se cultivara la *patata*.

En lo que a nomenclatura botánica se refiere, estas apiáceas se conocen con el nombre de *macucas*, término que, como indicamos más arriba, comparten con otras especies bulbosas de diferentes familias, consumidas por el hombre.

También quedó señalada la ayuda que la toponimia nos ha prestado para encontrar paralelos del término *zamacuco* en otros puntos de la Región, constatando así que no es un término exclusivo del área estudiada. Sin embargo, la relación con el nombre vernáculo *macuca* presentaba serias dudas. Gracias a los datos que amablemente nos ha proporcionado Pedro Sánchez Gómez, hemos podido saber que en Andalucía se consumen los bulbos agri dulces del *Biarum carratricense*, arácea que en la zona de Loja (Granada) conocen con el nombre de *hamacuca*, del cual derivaría nuestro término *zamacuco*.

Queda clara por tanto la relación entre los términos señalados y sus derivaciones locales, con plantas rizomatosas y bulbosas de distintas familias, consumidas tradicionalmente por las comunidades del sur y sureste de la Península.

no ha sido contrastada en otras pedanías ni existen, que conozcamos, paralelos en otros lugares de España.

Posiblemente el empleo de sus hojas tiernas como verdura silvestre se haya tomado como base para ampliar su utilidad gastronómica también a las semillas. Por otro lado, el nombre popular ha podido condicionar los datos de nuestro informante. En todo caso, creemos que el término es un eufemismo: es una planta de tallos largos, sin apenas hojas con lo cual poco alimento ofrece al ganado, y mucho menos al hombre¹⁸.

En los otoños lluviosos solían recogerse distintas variedades de *setas*, para las cuales no podemos establecer una clasificación precisa por especies. Posiblemente se trate en la mayoría de las ocasiones de *setas de cardo* (*Pleurotus eryngii*), pues en muchas de las informaciones recogidas se señala que aparecían cerca del *panicardo* (*Eryngium campestris*).

Las formas de preparar estos productos temporales del campo era asándolos en las brasas del hogar o como un ingrediente más de los arroces.

En Balsicas, se consumían también la base de las flores de la *teta de vaca* (*Scorzonera angustifolia*), y casi como un entretenimiento infantil, se chupaba el néctar dulce de las flores de las *palas* y, de forma más generalizada, los tallos florales del *vinagrillo*.

La mayoría de nuestros interlocutores han oído hablar del empleo de las *algarrobas* en la elaboración del chocolate, dato que nos refieren siempre que hemos recabado información sobre las utilidades que tenía el fruto del *garrofero*. También se ha comentado frecuentemente que se utilizaba como parte del abastecimiento de las tropas en la Guerra Civil, consumo que de ser cierto, hay que situar convenientemente en el contexto socioeconómico del momento, y siempre a nuestro juicio, entendido como algo ocasional.

Cuando la cosecha de *brevas* había sido abundante, se secaban algunas y se comían en las tardes que duraba la trilla, una vez que se había concluido la tarea asignada para ese día. Siempre se acompañaban con unos tragos de «anís matarratas, que era un reconstituyente». Reciben el nombre de *macocas*, y en alguna que otra ocasión afirman que estaban mejor que los *higos secos*.

En toda la comarca es muy típico y popular el *arrope*. Se trata de un postre de laboriosísima elaboración hecho a base de diversos componentes vegetales.

El líquido denso y oscuro que forma el cuerpo de este plato, se obtenía de la larga cocción del *mosto* recién sacado del lagar, antes que fermentase. También se obtenía de cocer *higos*, aunque según nuestras informantes el mejor arrope era el de mosto.

Una vez cocido el mosto se le añadía el calabazate, compuesto por trozos de diversas frutas y verduras, que previamente se habían tenido durante un tiempo en un recipiente con agua y cal viva para endurecerlas un poco. En San Cayetano los ingredientes de este

18 En localidades próximas como Balsapintada, perteneciente al municipio de Fuente Álamo, el nombre vernáculo con el que se conoce esta especie es el de *engaña pastor*, por la razón antes señalada, lo cual de algún modo vendría a justificar ese sentido eufemístico e irónico que a nuestro juicio tiene el nombre.

calabazate estaban formados por *melón*, *calabaza*, *almendras*, «*cerolas*» (*acerolas*)¹⁹ *enteras, con el rabito*», *cáscara de naranja*, *berenjena*, «*moniato*» y *jinjoles*.

Una vez que había hervido nuevamente y tras comprobar que tenía la textura y el espesor adecuados, ya estaba listo para consumirlo.

PLANTAS FUMABLES

La especie cultivada destinada a satisfacer este hábito era el llamado *tabaco verde* (*Nicotiana rustica*), variedad de la que se plantaban algunas matas en las proximidades de las casas, en el huerto, junto a la noria, o en algún trozo de tierra regable.

Las hojas una vez recogidas, se secaban a la sombra o bien se tostaban en el horno o en el fuego del hogar.

Sin embargo, era frecuente el uso de sucedáneos de este tabaco ante la falta de dinero para comprarlo. Muchas de las plantas empleadas pertenecen, al igual que la especie anterior, a la familia de las solanáceas. Entre ellas destaca la hoja de *tomatera*, mezclada con hojas de *pelosilla* «*porque era suavica*»; las hojas secas de la *patata*, solas o mezcladas con *tabaco verde*, especialmente cuando se fumaba en pipa «*porque salía más fuerte*».

Otras especies fumables eran las hojas de *higuera*, los pámpanos de *vid* y las hojas de *haba*, consideradas por muchos de nuestros interlocutores, como las más suaves para fumar, comparándolas con marcas actuales de rubio americano. También se fumaban las flores secas del higo de pala.

En Las Armeras, nos comentaban que algún vecino, fumador empedernido capaz de liar y prender cualquier cosa con tal de que echara humo, llegó incluso a fumar hojas de *cardo yesquero*, tal vez con la idea de aumentar lo más posible el conjunto de especies con las que satisfacer el hábito de fumar.

La lista debía ser más amplia, aumentando según el momento y ocasión, según parece desprenderse de expresiones y comentarios, según los cuales «*una mata cualquiera que se había seco, que tenía las hojas finicas que pudiesen liarse con papel, se liaban y se fumaban*».

ALIMENTACIÓN DEL GANADO

Gran número de especies ha servido tradicionalmente como pasto a la ganadería local. Bien en fresco o secas, directamente en el campo o suministradas en el interior de corrales y establos, el hombre ha utilizado estos recursos vegetales para desarrollar a partir de ellos las distintas cabañas ganaderas que le han asegurado el sustento, le han ayudado en el trabajo diario o en sus desplazamientos.

¹⁹ Se trata del fruto del *acerólo*, arbusto o árbol espinoso de la familia de las Rosáceas, perteneciente al género *Crataegus*.

Debido a las características climáticas de la zona, hemos de considerar un elemento que ha condicionado este aprovechamiento: la estacionalidad. Según los ciclos vegetativos de las plantas de la comarca, los pastos sufrían sensibles modificaciones a lo largo del año. Éstos eran especialmente abundantes desde otoño hasta primavera, siempre que las lluvias llegasen en su momento y fuesen lo suficientemente generosas; los rigores del verano agostan la vegetación, en especial las herbáceas anuales, otras entran en un estado de latencia hasta la llegada de las nuevas lluvias. Se aprovechaban entonces las rastrojeras de los cereales y las plantas de verano que crecían entre las cañas secas de la *cebada*, la *avena* o el *trigo*.

También hay que considerar el aprovechamiento como pasto de las hierbas que crecían en aquellas parcelas llamadas «*barbechos dulces*», en las que con un laboreo adecuado, habían crecido tiernas y jugosas especies como *corrígüela*, *amapolas*, *chicorias*, *grama*, *oreja de liebre*, etc...; o las que cubrían los bancales que llevaban algún tiempo sin cultivar, llamados en Santa Rosalía «*bancales que estaban de bandido*»; o aquellas que se desarrollaban en los espacios de matorral abierto llamados «*lomas*»; terrenos incultos y baldíos, ramoneando aquí y allá las especies propias de estos lugares, muchas de ellas asociadas a ambientes muy alterados próximos a viviendas.

Para combatir la escasez de pasto durante ciertos periodos, las *pajeras* cuadras y otras dependencias de las casas de campo se llenaban de «*forraje*» recogido en los meses de abundancia, especialmente en primavera²⁰.

Se aseguraba así la alimentación del ganado en los periodos de escasez, o cuando por razones meteorológicas debían permanecer varios días sin salir a pastar.

Resulta difícil establecer especies usadas para alimentar cabañas concretas. En general, la mayor parte de ellas han servido de alimento a lo que genéricamente se denomina «*ganado*», o «*animales*», aludiendo a todo tipo de herbívoros domésticos. A modo de ejemplo, ofrecemos el siguiente repertorio de especies:

- | | |
|---------------------------------|---|
| – <i>Collejones.</i> | – <i>Floreta.</i> |
| – <i>Pelosilla.</i> | – <i>Lapa.</i> |
| – <i>Oruga.</i> | – <i>Cobula.</i> |
| – <i>Oruguilla, oruga fina.</i> | – <i>Pico churro.</i> |
| – <i>Cuello paloma.</i> | – <i>Lobón del campo.</i> |
| – <i>Malva.</i> | – <i>Lobón de huerta, lobón huertano.</i> |
| – <i>Mohínos finos.</i> | – <i>Oreja de liebre.</i> |
| – <i>Rabaniza.</i> | – <i>Margal, amargal.</i> |
| – <i>Lechera.</i> | – <i>Zaragatona.</i> |

20 En aquellas parcelas donde había crecido hierba en abundancia, se segaba y se secaba para guardarla como forraje. Las especies más frecuentes eran *collejones*, *amargal*, *orugas*, *rabanizas*, *babaoles*...

No obstante, a la luz de las informaciones recogidas se puede establecer cierta especificidad alimenticia relacionada con cada cabaña, sin menoscabo de que puedan ser aprovechadas por otra u otras cabañas distintas.

El criterio seguido está determinado por la consideración de que algunas hierbas son más aptas para unos animales que para otros. No hay una razón objetiva concreta para esta relación, sólo se justifica por la práctica ganadera desarrollada a lo largo del tiempo y las técnicas usadas tradicionalmente para alimentar y criar a los animales que comparten el mismo espacio con el hombre.

A su vez, no todas son igualmente adecuadas. Se establece una cierta clasificación entre aquellas idóneas y muy nutritivas, o aquellas otras que de forma ocasional ramoneaban cuando no había otro tipo de pasto. En este caso, nuestros interlocutores, especialmente aquellos que han trabajado como pastores, atribuyen a las plantas cualidades de olor, sabor, textura, etc... propias de los alimentos humanos, revalorizando el paladar de los animales. De algún modo, se trata de una valoración del animal mucho más cercana, más próxima al hombre, considerándolo como una parte del grupo familiar.

Ganado ovino

Es el ganado por antonomasia, la base de la ganadería extensiva de la zona, de ahí que cuando los habitantes de la comarca se refieran a él lo hagan siempre con el sustantivo de «*ganao*», o el plural «*los ganaos*».

Se trata de la cabaña que fomaba las concentraciones mayores (manadas, «*puntas*» o «*puntarrón*» cuando la manada era muy numerosa) y que de una forma más amplia y general aprovechaba los distintos tipos de pastos existentes.

Prácticamente todas las plantas de la flora local conocidas se mencionan como alimento para el ganado. Para no enumerarlas todas, presentamos a continuación una selección de aquellas por las que este tipo de animales manifestaba un mayor interés:

- **Gatuna**, especialmente los tallos florales.
- **Emperador**, buen pasto para el ganado cuando está tierno.
- La **mata de los molinos** (*Sisimbrium irio*) era también un buen alimento de ovejas.
- **Corrigüela** sobre todo la especie *Convolvulus arvensis*.
- **Salaos**. Sólo cuando tiene mucha hambre, o de forma esporádica, ramonean los tallos más tiernos de las distintas variedades de **salaos**.
- **Trébol**. Pasto extraordinario para el ganado, «*se lo bebían*» cuando estaba tierno, según afirman algunos de nuestros informantes.
- **Cebailla**, sólo cuando la mata estaba tierna.
- **Oreja de liebre**. Una de las mejores hierbas para el ganado, especialmente cuando la planta se había llenado de las vainas espinosas que encierran sus frutos.
- **Amargal**, otra hierba excepcional para ovejas, así como para todo tipo de animales.

- **Arzabara**, cuyas hojas se empleaban como alimento del ganado en años de escasez de pastos.
- **Robaniza**, definida como un buen pasto para el «*ganao de rumeo*».
- Las distintas variedades de **cerrojones** se definen como «*matas finas*», muy adecuadas como pasto para el ganado.
- **Palas**. Recurso alimenticio al que se acudía cuando había escasez de pastos en el campo. También se aprovechaban como pasto cuando periódicamente se realizaba una limpieza del trozo de **palas** que rodeaba las casas²¹.

Ganado caprino

Cabaña muy bien adaptada a las condiciones medioambientales de la zona. Su nivel de exigencia alimenticia les permite aprovechar cualquier tipo de vegetación independientemente de su textura, sabor, etc..., como parece deducirse de la expresión popular «*tener un paladar de cabra*».

A la hora de alimentarse no dudaba en morder aquellos vegetales que incluso les estaban vedados, pues era frecuente que ramoneasen, acción conocida popularmente como «*faldear*», las ramas más bajas, las «*faldas*», de **algarrobos**, **olivos**, **almendros** e **higueras**²². Tal vez sea ésta una de las razones por la cual la cabra fuera animal de clavo y alrededores de la casa, y que las grandes manadas estuviesen formadas casi exclusivamente por ovejas, mucho menos dañinas para el arbolado.

El ganado caprino siente una debilidad particular por especies como:

21 De la limpieza de las **palas** se encargaban los propios pastores, quienes encontraban en ellas una fuente de alimentación nada despreciable para sus ganados, sobre todo si tenemos en cuenta que todos los caseríos diseminados por nuestros campos contaban con un trozo de **paleras** más o menos extenso.

A este respecto, Alfonso, informante de Dolores de Pachecho y pastor de profesión, nos comentaba lo siguiente:

«¡Pocos carros de **palas** que he cortao yo! (...) y los ganaeros venga. «El roal de **palas** este no tocarle que es pa mí» (...). Las escardaban y las dejaban limpias. Sí los de los ganaos, y se las llevaban pa los ganaos (...) los pastores escardaban las **palas**, por llevárselas las escardaban, les quitaban lo viejo y se dejaba lo nuevo, lo tierno. Se le decía al pastor:

«– Oye, corre y dale una pasá a las **palas**».

Y te metías ibas cortando las viejas y to eso (...), (el interés era mutuo) el uno porque las aprovechaba, y el otro porque te las limpiara».

22 Para evitar que cabras y ovejas mordieran las ramas bajas del arbolado, pastores y agricultores embadurnaban los troncos de los árboles con **perruna**, mezcla hedionda hecha a base de agua y excremento de perro.

También era común «*engarronar*» (trabar una pata delantera y otra trasera, del mismo lado, con una cuerda) a los animales con el fin de que no pudieran alzarse sobre sus cuartos traseros y acceder así a los brotes tiernos situados a media altura.

- *Panicardo*, especialmente cuando están tiernos.
- *Cuello de paloma*.
- *Lobon del campo*.
- *Corrigüela*.
- *Emperador*.
- *Quebrarao*.
- *Cobula*.
- *Palas*.
- *Hojas de arzabara*.

Sin embargo, la especie óptima para las cabras era la *lechera*, pues con este alimento «la leche les aumentaba mucho. Con las *lecheras* las cabras hacían unos tetones de leche...», según nos indicaban nuestros interlocutores de Santa Rosalía²³.

Conejos

Denominados «*ganao fino*». El hoyo de conejos solía ser una dependencia que no faltaba en muchas casas de nuestros campos. En ellos, o en corrales integrados en la propia estructura arquitectónica de la vivienda, e incluso bajo los montones o «*garveras*» de leña, se criaban estos animales que servían para abastecer de carne a la familia, sobre todo en celebraciones, en fechas señaladas o sencillamente como comida de fin de semana. De hecho, era y sigue siendo típico en la zona celebrar el domingo con la comida, en familia, del llamado arroz y conejo.

Por otro lado, su venta a los recoveros que recorrían periódicamente los caseríos de nuestros campos, proporcionaba dinero para que el ama de casa comprara ropa, zapatos y otros enseres necesarios para el hogar y sus moradores.

Si se disponía de una «*tabla*» o «*pará*» de *alfalfa*, se tenía asegurado el alimento, tanto para ellos como para los demás animales, aunque lo más común era recoger en el campo la hierba que diariamente se les suministraba, tarea de la que se encargaba la mujer o los hijos al volver del colegio.

Entre las especies más aptas para este tipo de animales se encontraban la *madreoveja* o *uña de gato*, *chicorias*, *pesolillo*, *prebetes*, *mata de alfileres*, *rabaniza*, *pelosilla*, *floretas*, *oruguilla*, *zaragatona*, *grama*, tanto los tallos como las raíces y rizomas; *oreja de liebre*, *cerrajones* de varias clases; *cebailla* tierna, antes de echar la espiga; *triguera*,

23 Subyace en este caso el principio de similitud (*Similia similibus*) que rige en otros campos de la cultura tradicional, como por ejemplo en medicina popular: lo semejante produce lo semejante. El látex abundante y de aspecto lechoso que fluye de un tallo de *lechera* al ser cortado se interpreta que ha de producir el mismo efecto en aquel animal que come esta planta. Y no en cualquier animal, sino específicamente en la cabra, especie destinada básicamente a la producción de leche para la familia, pues no olvidemos que la cabra era la vaca de los pobres.

rapachochos, sobre todo hojas y tallos; **trébol cochiner**, también muy apreciado y conocido además como **pan de los conejos**. El nivel de aceptación hacia ellas era diverso.

No obstante, las mejores para estos animales, aquellas por las que mostraban especial predilección, eran el **amargal**, indicada como la mejor hierba para todo tipo de animales, y los **babaos** que, al parecer, les hacían olvidar otros manjares herbáceos.

Ganado de cerda

El engorde de un cerdo suponía no sólo proveerse de carne y embutidos para buena parte del año, sino que además era el indicador más preciso de la prosperidad familiar. Todas las familias, por humildes que fueran, ponían su empeño en la cría del *gorrino*.

Esa crianza era un proceso lento que abarcaba todo el año, estando establecidos los periodos idóneos para su sacrificio, así como también las distintas fases de engorde y los productos que se le debían suministrar en cada una de ellas.

La alimentación solía ser variada: se le echaban los desperdicios y restos de la comida familiar; no podía faltar el «*berbaje*», mezcla muy líquida de agua y harina de cebada o harinilla; **habas** y **guisantes** secos; **higos**, con cierta moderación, pues, al parecer, administrados en grandes cantidades producían borrachera en los animales debido al alcohol que, según dicen, llevan los **higos**. También se empleaba como pienso para cerdos, los restos prensados de molturar la **aceituna**.

Alimentación de aves de corral

Independientemente del alimento que conseguían en el campo o en los alrededores de la casa, dentro del corral se complementaba la alimentación de la abundante avifauna doméstica, suministrándoles grano (**cebada** o **panizo**) además de ciertas hierbas.

Especialmente indicadas para los pavos eran:

- **Orugas blancas, oruguilla, oruga**, partidas y amasadas con harina de cebada, mezcla conocida como *amasijo*.
- **Ortigas** cocidas y amasadas con harinilla «*para darles fuerza*».
- **Cerrajones paveros**. Nombre dado a diversas compuestas del género *Sonchus* utilizadas en la alimentación de pavos y gallinas.
- También se les daban «*higos verdosos de las higueras, partir los higos y echárselos a los pavos, y enteros, cogerlos de las higueras y ponérselos en las manos y empezar a comer*», práctica recogida en Balsicas.

Los restos de pensar la **aceituna** servían también como alimento de gallinas.

La bandada de palomas que ocupaba el palomar de la casa, o criaba en el interior de cuartos y demás dependencias para el ganado, solía encontrar un buen alimento en los oscuros granos de **pesolillo**, en los herbazales donde esta leguminosa solía ser abundante.

En otro orden de cosas, señalar que era costumbre administrar un grano de *pimienta* o un *piñón* a los polluelos recién nacidos, creyendo que de este modo el animal adquiriría la fuerza necesaria en las primeras horas de vida.

Ganado equino

En la alimentación de esta cabaña ganadera se empleaba un amplio abanico de recursos, con el fin de tener a estos animales siempre fuertes para los duros trabajos en los que se empleaban.

A este grupo de animales se les conoce con el nombre genérico de «*bestias*», y en su alimentación se empleaban entre otras, las siguientes especies:

Uno de los alimentos más importantes era el «*pienso*», compuesto por paja de cereales y un «*esturreo*» de *cebada* encima, y administrado frecuentemente de madrugada.

También era un pasto básico el llamado «*verde*». Se trata de *cebada* que se sembraba y se segaba para las caballerías cuando estaba en «*pelechón*», es decir, cuando comenzaba a despuntar la espiga.

Otros forrajes frescos utilizados eran la *alfalfa*, y el *pasto* llamado también *pasto Sudán* y *alcandía*, gramínea de introducción más tardía de la cual corría el siguiente dicho:

«Alcandía, pero no en tierra mía».

Con ello se aludía a los efectos que indirectamente causaba sobre la tierra donde se cultivaba, pues esquilma la tierra, «*(...) la deja frita*», según nos comentaban en Las Armelas. Todos ellos se producían al socaire del pozo y la noria, a cuyo alrededor se cultivaban éstos y otros cultivos de regadío.

Las *garrofas* han sido tradicionalmente un buen pienso para caballos, pero había que administrarlas con cierta precaución, pues se creía que en cantidades excesivas producían locura en los animales. En opinión de nuestros informantes de Santa Rosalía, la razón se encuentra en el alto contenido de alcohol que contienen las garrofas. Normalmente se suministraban junto con *cebada* o *avena*.

En cuanto a especies silvestres empleadas en la alimentación de estos animales, podemos destacar las siguientes:

- *Albardín*, cuando está tierno.
- *Cobula*. Se entresacaba de los sembrados y se empleaba como pasto de caballerías, sobre todo para las mulas y especialmente en épocas de escasez.
- *Triguera*, particularmente indicada como alimento de asnos.
- *Trébol caballar*. En las zonas donde crecía abundantemente se segaba para los caballos.

Especies perjudiciales para los animales domésticos

Algunas de las plantas señaladas anteriormente bajo condiciones determinadas podían convertirse en alimento dañino para los animales domésticos. Otras lo eran en sí mismas y constituían un peligro para el ganado del tipo que fuera.

Se creía que muchas especies son dañinas en las primeras fases de su crecimiento, produciendo en los animales dolencias intestinales, diarreas e hinchazones de barriga, e incluso la muerte, porque *«tenían mucha savia»*²⁴.

En otros casos, la maduración de los frutos también podía constituir un potencial peligro. Por ejemplo se insiste en la peligrosidad de los granos de *cobula* y de otras gramíneas silvestres, e incluso de las *«raspas»* de las espigas de *cebada*, pues podían atragantar al animal produciéndole asfixia.

Normalmente, se consideraba que la hierba mojada por el rocío era dañina para los animales, así como también aquella que había permanecido amontonada y que, debido a la transpiración de las hojas, se había calentado²⁵.

Por otro lado, es frecuente considerar que la *«malicia»* de una determinada planta procede del exterior, a través de un proceso de contaminación externa, cuyo origen se encuentra en ciertos animales. En este sentido, se consideraba, y aún se sigue creyendo, que una planta impregnada con el orín de un erizo era mortal para aquel animal que la comiera. La hierba fresca babeada por caracoles durante la noche, también era perjudicial para el ganado.

24 Una de las especies que en las primeras fases de su desarrollo podía provocar trastornos en los animales, era el llamado *trébol caballar*:

«En el ganao cuando estaba pequeña, se hinchaban las ovejas con esa mata» (Roldán).

En Santa Rosalía confirmaban ésta aseveración, señalando que la hierba tierna es perjudicial, *«es dañina. La hierba dura es mejor, cuanto más dura es mejor»*.

Otra planta dañina para los animales, si comían mucho de ella, era el *lobón del campo*. También en Roldán, nos indicaban que en un lugar *«que le decían la laera de las cebollanas, había mucho lobón. las cabras cuando se metían en lobón se emborrachaban»*.

25 Sobre los efectos de la hierba húmeda nos comentaban en Santa Rosalía lo siguiente:

«Bueno, cuando tiene rocío por la mañana pos produce luza (...), basquilla. es igual basquilla que luza. Siempre por las mañanas a primera hora está la hierba mojada y no es conveniente dejarlas que muerdan».

El calor que se genera cuando la hierba está amontonada *«y se calienta (...) es malo pa los animales, tampoco es bueno (...), eso es malo porque tiene fogosidad y los animales cogen ellos aire en la barriga y se mueren. Eso es malo (...), suelen hincharse»*.

Entre las cabañas ganaderas, las más proclives a sufrir estos efectos eran el ganado caprino y el caballar. En este caso, se afirma que el caballo es un animal más delicado y *«curioso»*, es decir, más selectivo y limpio a la hora de pastar, pues rechaza cualquier hierba que no sea de su agrado.

Uno de los cuidados esenciales de la ganadería local consistía en seleccionar el alimento, no coger aquellas especies que se creía podían resultar dañinas, desechándolas como forraje e impidiendo que los animales las consumieran frescas, pues podían provocar trastornos transitorios, e incluso la muerte del animal. Se tenía un especial cuidado cuando había que suministrar alimento a los animales que estaban encerrados en corrales y que dependían del aporte diario de hierba para su alimentación. Así, por ejemplo, a los conejos no se les podía echar *lechera* «*porque se hinchaban*»; ni *salaos*, en ninguna de sus variedades, pues se decía que se morían con esta hierba; ni *cuello de paloma* ni *gancho de romana*.

TECNOLOGÍA

Con algunas especies de la flora local se elaboraban sencillos instrumentos de trabajo que ayudaban a hombres y mujeres en sus quehaceres cotidianos, tanto en la casa como en el campo.

Se trata de utensilios que, como bien señalan los propios informantes, son sencillos y fáciles de elaborar, hechos con materiales que se encontraban en el entorno más cercano. Al mismo tiempo, resultaban eficaces en los trabajos para los que habían sido creados, pues se ponía especial cuidado en seleccionar la especie que se adecuara mejor a la función que se le iba a dar²⁶.

Fabricación de instrumentos de trabajo

Son una muestra importante del ingenio y del sentido práctico desplegado para mejorar las difíciles condiciones de trabajo de antaño.

Veamos algunos ejemplos.

El *albardín*, entonces muy abundante en todo el término, se utilizó entre otras cosas, para hacer «vencejos», «guita», cuerdas con los que atar las «gavillas» de cereal durante

26 Entre los trabajos sobre tecnología popular destaca la obra ya clásica de Julio Caro Baroja *Tecnología popular española*, publicada en 1983 por la Editora Nacional.

En su introducción, Caro Baroja señala que a lo largo de la historia el hombre ha empleado para realizar sus trabajos herramientas y aperos, usando además «*conocimientos de carácter mecánico, conocimientos de procesos biológicos y conocimientos de procesos químicos; sólo un error de perspectiva nos puede hacer creer que ha habido épocas en que de ninguna forma aprovecharon alguno de ellos*».

Señala más adelante, que en el estudio de la tecnología han de distinguirse dos funciones:

- La **utilitaria**, la que tiene que ver con el desempeño de la función, con la aplicación concreta de la herramienta, la máquina, o el producto animal o vegetal.
- La **función técnica**, entendida «*desde el punto de vista mecánico, químico, etc..., de la τεχνη en sí, del «arte» o el «modo*».

Ambas están presentes en las descripciones que nuestros interlocutores hacen de los sencillos elementos y formas de uso, que hemos agrupado bajo el epígrafe **TECNOLOGÍA**.

la siega, las ramas cortadas a los árboles tras la poda o «*escarda*», o para hacer los pajares en los que se guardaba el grano.

También se utilizó para preparar pantallas, llamadas «*albardas*», «*almajaras*» y *bardizas*, con las que proteger los planteles de *tomateras*, *pimientos* y otras hortalizas de verano.

A diferencia del *esparto*, especie con la que guarda cierto parecido, los tallos se trenzaban en fresco, recién cortados, sin «*cocerlos*» ni dejar que se secaran pues, de este modo, resultaban más consistentes.

Para limpiar los residuos, llamados «*granzones*»²⁷, de los montones de cereal, se utilizaba una pequeña escoba elaborada con los tallos del *pan de pastor*, idónea para este uso tanto por su resistencia, como porque con ella se conseguía sacar los granzones sin arrastrar al mismo tiempo el grano.

Con el *arzabaron*, tallo floral de la *arzabara*, se levantaba en la propia era la *antena*²⁸, rudimentaria pero eficaz grúa con la que subían la paja de la mies una vez trillada, a lo alto de pajares y «*pajaras*».

En Santa Rosalía señalan que los arzabarones servían también como guías en las norias.

Con *cañas* y con los tallos florales del *cañaheje*, se levantaba el almacén de las «*barracas*» de *tomateras* que se cultivaban en las pequeñas parcelas de riego que existían cerca de los pozos diseminados por nuestros campos.

Las *cañas* más largas y gruesas, llamadas *liceras*, servían para coger brevas e higos, así como para varear almendra y garrofa.

También con trozos de *caña* se preparaban los *dediles*, complemento que llevaban los segadores para protegerse los dedos de la mano izquierda.

Otros usos relacionados con la tecnología

Con ramas y troncos de *bolaga*, especialmente los vástagos más desarrollados y rectos, se tallaban bolos, piezas usadas en el típico juego de bolos cartageneros. En Torre

27 Se trata de restos de paja, piedrecillas, fragmentos de espigas, etc..., que por su peso o tamaño no habían sido desplazados por el viento durante la fase de aventar el grano.

28 El ingenioso aparato consistía básicamente en un par de palos, uno de ellos fijo y el otro con capacidad de movimiento, dispuestos vertical y horizontalmente.

Como eje se utilizaba una madera presente en muchas de las casas de labor: la llamada «*tabla de atablar*». Con ella, los campesinos estrujaban los terrones de tierra que surgían tras el arado, alisando así la superficie del bancal. Esta pieza, al llevar dos anillas, una en cada extremo aproximadamente, permitía la conexión de otras piezas, de forma que pudiesen girar a voluntad sobre ella.

Una vez plantada en el suelo la *tabla de atablar*, se enganchaba el *arzabarón* (eje horizontal) en la anilla, de forma que pudiese girar y desplazar la carga de paja al lugar donde se estaba levantando el pajar. En el extremo más fino del *arzabarón* se enganchaba, con unos ganchos de madera de *olivo*, la *sarria*, especie de red de *esparto* destinada a cargar y transportar la paja. El extremo más grueso, la base, quedaba con una cuerda atada para poder levantar y girarlo donde se quisiera. De esta forma ya estaba preparada la antena. Así se subía la paja al lugar donde se estuviese «*gastando*» para hacer el pajar.

En este artilugio se aprovechaba no sólo la longitud y por ende la capacidad de abarcar un espacio amplio, sino también la flexibilidad, resistencia y ligereza del *arzabarón*.

Pacheco nos comentan que se utilizaban las ramas de este arbusto por su gran resistencia, pues *«eso no se rompe nunca»*.

Con los *«brazos»* de los **arzabarones**, ramas distribuidas a lo largo de todo el tronco, se preparaban *«calcañetas»*, especie de juguete infantil que la chiquillería de nuestros pueblos hacían sonar de forma insistente.

Los tallos florales del **cañaheje** se utilizaban para fabricar molinillos.

La base abombada del **alzabarón** se empleaba con distintos fines:

- Se partía en dos y una vez extraído el contenido interno llamado *«zuro»*, cada una de las partes se empleaba como recipiente, llamado *gamella* o *camella*, para dar de comer a cerdos y gallinas.
- Estas mitades colocadas boca abajo servían como madriguera para que criasen los conejos.

Las agudas espinas terminales de las hojas de la **arzabara** servían como palillos para comer caracoles. Las amas de casa las utilizaban también en las labores de bordado para hacer ojetes.

Con manojos de **albardín** trenzados se fabricaba el cuerpo cilíndrico de las colmenas.

También con **albardín**, tallos florales de **cañaheje** e **hinojos** se preparaban *zarzos* para secar higos.

Las cañas secas de los cereales, sobre todo **cebada**, y de la **cobula** se utilizaban para crear el relleno del bolo, pieza cilíndrica forrada de tela sobre la cual se realizaban las labores del encaje de bolillos.

Los pajares que se levantaban en las eras solían forrarse con **albardín**.

En las jornadas de matanza se empleaban manojos, hachos, de **albardín** para chamuscar la piel del cerdo una vez muerto²⁹.

Los frutos de la **adormidera**, se utilizaban como sonajero ocasional, aprovechando el sonido que producían las semillas al moverlos. De hecho, **cascabeles**, es uno de los nombres populares con los que se conoce a esta especie.

En Dolores de Pacheco nos informaron del uso de las semillas del **prebete** para fabricar pólvora, uso que remontan a los años de la Primera Guerra Mundial.

29 Al parecer, según nos comentaba Mariano en Santa Rosalía, suministrar manojos de **albardín** al matachín, era una tarea que se encomendaba a los niños de la casa:

«(...) manojicos, manojicos, dándole al carnicero manojicos de albardín (...) Los zagales nos ponían, mi padre nos ponía a hacer, cuando estaba de matanza de cochino, a hacer puñaicos de albardín pa dárselo al matachín. Lo hacíamos puñaicos pa que él no perdiera tiempo, y así lo chuscarraba».

Creación de setos y «bardizas»

Cuando se quería cercar un huerto, proteger un viñedo o frenar la violencia del agua, se recurría a determinadas especies vegetales.

Sin duda, la más utilizada para estos fines era la **arzabara**. Se empleaba como barrera natural en *trenques*, márgenes y cañadas con el fin de frenar el impulso del agua de avenidas, impidiendo así que con su fuerza arrastrara el suelo fértil y rompiera los bancales que de forma escalonada se distribuían por las cañadas.

Se trataba de la única especie que podía cumplir esta función debido, sobre todo, a su capacidad de propagarse rápidamente por medio de estolones subterráneos.

Las **arzabaras** también se utilizaban para flanquear caminos y accesos a viviendas y caseríos.

Otro arbusto muy empleado para proteger huertos, viñedos y cultivos, de los amigos de lo ajeno era el **arto**. Incluso se colocaban sobre las paredes de patios y viviendas para evitar robos.

CONSTRUCCIÓN

Durante mucho tiempo los **arzabarones** constituyeron buenos elementos sustentantes que hacían las funciones de las vigas o «colañas» de madera. Se empleaban en las casas más modestas, en dependencias destinadas a animales, o bien cuando se quería levantar una nueva sala, un cobertizo, u otra dependencia que ampliase el espacio de la vivienda.

Su utilización es un ejemplo de aprovechamiento de los recursos naturales más cercanos, aplicados en este caso a la arquitectura popular de la zona. Las razones son obvias: se trataba de un material abundante, barato y muy duradero.

Para que los arzabarones fuesen más resistentes y pudiesen cumplir durante mas tiempo su función, había que cortarlos, según la tradición, en el mes de enero, cuando ya habían perdido su savia.

Sobre el entramado de vigas de madera o **arzabarones** que sostenía la techumbre, se colocaban planchas de *cañizo*, hechas con **cañas** de diámetro más reducido.

PLANTAS TEXTILES

El aprovechamiento textil de ciertas especies de la flora local se llevó a cabo de forma masiva después de la Guerra Civil. La falta de materias primas, el aislamiento de España y el régimen de economía autárquica impuesto por el gobierno de Franco, propició el aprovechamiento de fibras vegetales alternativas conseguidas a partir de especies locales.

El **albardin** se recogía en grandes cantidades³⁰ y se enviaba desde la estación de Torre Pacheco a Barcelona y a otros puntos, donde se procesaba para extraer de él distintos tejidos, en especial la pana.

Muchos de nuestros informantes recuerdan cómo en la recogida de **albardin** ganaron sus primeros jornales.

De la **pitera** se extraían fibras, llamadas **pita**, para trenzar cuerdas que más tarde se emplearían en distintas actividades.

La abundancia de esta agavácea que formaba amplias manchas en los alrededores de muchos caseríos de toda la comarca, hizo que en determinados lugares, se instalasen aparatos donde se procesaban las hojas y se extraían las hebras de pita.

El procedimiento de extracción consistía en cocer las hojas: «*cocían las **arzabaras** y luego sacaban la pita y la colgaban al sol*» (San Cayetano). Nuestro interlocutor nos comentaba que en su casa «*tó el huerto estaba rodeado de **piteras** y ahí venían y compraban las **arzabaras** y sacaban la pita*»; machacando las hojas y extrayendo las hebras mediante unos peines especiales con los que formaban madejas de pita³¹.

El proceso solía realizarse a pie de **arzabara**, siempre y cuando hubiese las suficientes para que su explotación fuese económicamente rentable.

PLANTAS PARA CAZAR PÁJAROS

La resina que produce el **arjunje**³² se empleaba para fabricar liga para cazar pájaros. El producto se preparaba cociendo dicha resina con pez griega y aceite. Con él se impregnanaban tallos de **esparto** que se colocaban en los puntos de agua a donde acudían los pájaros a beber.

En las noches sin luna del invierno se salía a cazar gorriones, aprovechando que se refugiaban en los huecos de las paredes de los pozos. Para hacerlos salir de sus agujeros se introducía en el interior del pozo un hacho de **albardin** ardiendo, de forma que las aves asustadas por la luz, salían despavoridas hacia la boca del pozo donde quedaban atrapadas en la red que la cubría.

30 El dueño de la finca cedía la explotación de las **albardineras** a aquellos jornaleros que se lo solicitaban, a cambio de un porcentaje que se estipulaba en función de la cantidad de **albardin** estimada.

Hay que tener en cuenta que solían ser familias con pocos recursos las que se dedicaban a la recogida del **albardin**, por lo que en muchas ocasiones se condonaba el porcentaje acordado, de forma que al final de la campaña el sueldo fuese algo mayor.

Quienes al parecer si obtuvieron pingües beneficios durante el tiempo en que el **albardin** tuvo aceptación, fueron aquellos que lo enviaban a los centros de procesado industrial.

31 El sistema de extracción descrito en Santa Rosalía consistía en eliminar la pulpa de las hojas machacándolas con mazos, con el fin de romper la molla y dejar las fibras de pita más limpias.

32 Esta exudación o resina aparece, según Paco, informante de El Jimenado, «*entre la raíz y lo que es ya la mata*», y la produce «*un gusanico que le hace provocar una resina (...) como una goma, como si fuera el caucho*» (caucho).

HIGIENE Y ESTÉTICA

Agrupamos en este apartado todos aquellos usos relacionados con el aseo doméstico y personal, o con útiles destinados a la limpieza del hogar aunque se usaran también en ciertas labores agrícolas.

Elaboración de escobas

Se trata de especies que, por su porte, se han utilizado tradicionalmente para fabricar sencillas escobas para barrer dependencias destinadas al ganado, como patios, cuadras, pocilgas, etc...; los exteriores de la vivienda, o para limpiar el grano durante la trilla.

– **Bolaga:** con este arbusto se preparaban las «*baleas*», escobas utilizadas para barrer la puertas de las casas, y sobre todo, las distintas dependencias destinadas al ganado.

Para hacer una buena balea había que seguir los siguientes pasos:

– En primer lugar, se elegía en la loma o margen más cercano un ejemplar de ***bolaga*** lo suficientemente grande y tupido. Se cortaba y se unían las ramas por medio de un «*vencejo*» o cuerda que se entrelazaba entre ellas.

– Una vez sujetas las ramas y más o menos configurada la forma que se le quería dar, se mojaba durante unos días.

– A continuación se colocaba peso encima, normalmente una o varias piedras grandes, de forma que las ramas se aplastaran formando una especie de pala. Al cabo de ocho días, ya estaba lista para barrer.

Este proceso solía hacerse en el mismo lugar donde se había cogido la ***bolaga***, incluso se llevaba a cabo sin necesidad de cortar la planta en ese momento. Simplemente se colocaba una gran piedra encima para que las ramas tomaran la forma deseada. Después se cortaba. De esta manera, no perdía ni una sola hoja durante el proceso y podía cumplir mejor su función.

En otoño e invierno, cuando llovía, se enganchaba un buen ejemplar o una «*garba*» de ***bolagas*** con peso encima (piedras o el propio labrador), a un tiro de mulas que daba vueltas a la era para «*retrillarla*», es decir, limpiar y endurecer el suelo con el fin de crear un firme idóneo para la trilla próxima.

– El ***emperador*** era una especie ideal para hacer escobas, dada la altura que suele alcanzar esta quenopodiácea.

Se cortaban cuando la planta estaba «*graná*», esto es, cuando había alcanzado su madurez y por consiguiente, los tallos eran más resistentes al rozamiento. Se utilizaba para

barrer la puerta de las viviendas, los establos y cuadras, para barrer las eras, y también para sacar los granzones del grano durante la trilla³³.

– **Escobilla:** su empleo como escoba se fundamenta en la dureza de sus tallos.

– **Pan de pastor:** como ya quedó dicho, se empleaba para sacar los «granzones» o «granzas», que no habían sido extraídos por el aire al aventar el grano. Al parecer, era la especie que mejor se adaptaba a esta función.

– **Retama:** con las ramas mas frondosas de este arbusto también se preparaban ocasionalmente baleas para barrer, aunque este uso era excepcional y siempre que no se tuviese a mano alguna de las especies mencionadas.

En cuanto a la escoba tradicional, la *escoba de palma*, se elaboraba utilizando como mango una *caña licera*, las más gruesas y por tanto más resistentes, a la que se sujetaba mediante una soga de *esparto* un manojo de hojas de *escobilla* (*Chamaerops humilis*).

En Torre Pacheco se señala a cierto vecino de El Pasico que hacía escobas con palma de *palmito*, que al parecer traía de lugares donde era abundante.

Higiene y estética personal

En todos los pueblos y aldeas del municipio hemos constatado el uso de la *zaragatona* (*Plantago afra*) como fijador para el cabello, en un tiempo en que casi no existían lacas, gominas ni otros productos de la cosmética moderna, por lo que a la hora de componer el aspecto externo se echaba mano de este recurso circunstancialmente cosmético.

No parece sin embargo, que fuese un uso arraigado en la juventud de la mayor parte de nuestras interlocutoras. Ellas hablan de ello, refiriéndose a las ancianas que hacían este uso, cuando las encuestadas eran jóvenes.

Los capítulos florales de esta planta, llamados *pomos*, se cocían y el líquido resultante, de textura espesa, se aplicaba una vez frío directamente sobre el pelo³⁴.

33 El *emperador* tenía que cortarse cuando la planta «*está bien curá*» y además, para que cumpliera bien su función como escoba, había de secarse a la sombra pues el sol quema y deshace la planta, según nos comentaban en Santa Rosalía.

34 Los datos recogidos sobre este particular en Balsicas ilustran de forma clara el modo de aplicación, e incluso las distintas posibilidades de moldeado (ondulaciones, rizos, y arabescos) que permitía hacerse en el pelo.

«Echaba unos jopicos y esos jopos (...) cogías y le cortabas los pomos esos que echaba y los cocía y los hacía como fijador p'al pelo (...) Se cocía pa peinarse. Se quedaba el pelo apretaico a la cabeza. Entonces ya está, y a hacer las ondas, que se hacían ondas (...). Echaba una simiente muy chiquitica (...) y eso se cocía, se ponía muy espeso, muy espeso, y con un cepillo de esos de los dientes mismo, se echaba así en el pelo» (Balsicas).

Con fines similares, «*para no desgreñarse, entonces te echabas zumo de limón pa llevar el pelo tieso*» (Balsicas).

Plantas usadas para elaborar jabón y para hacer la «colada»

Un apartado importante dentro de la higiene doméstica era el lavado y conservación de la ropa. Los ajuares, especialmente los de cocina y alcoba, estaban formados básicamente por prendas en las que predominaba el color blanco, por lo que el ama de casa, como un símbolo de pulcritud y limpieza, ponía todo su empeño en que la ropa de su casa luciese un blanco inmaculado, causando así admiración entre las vecinas.

Por otro lado, hay que tener en cuenta que la renovación de la ropa se hacía únicamente cuando la necesidad obligaba a ello, cuando a la prenda se le había sacado todo el partido posible, pues las precarias economías domésticas no podían destinar recursos para comprar ropa con mucha frecuencia.

Para lavar y blanquear la ropa se realizaba la *colada*. Se trataba de un proceso que consistía en someter las prendas durante unas horas a la acción de la lejía que se obtenía de las cenizas³⁵ de diferentes especies de plantas. Entre ellas destaca sobre todas las demás la *barrilla*³⁶, pero también se utilizaba la ceniza de *escobilla*, de *cáscara de almendra*, y de hojas secas de *arzabara*.

El proceso era el siguiente: la ceniza disuelta en agua se hervía en una caldera o recipiente suficientemente grande. Se dejaba reposar y cuando los sedimentos se habían depositado en el fondo del recipiente, el agua ya aclarada y con los componentes de la ceniza disueltos, se echaba al cocío³⁷, donde previamente se había puesto la ropa. El agua iba pasando por ésta impregnándola, y la sobrante salía por el «*pitorro*» del cocío.

Así se dejaba la ropa durante toda la noche, y a la mañana siguiente cuando se tendía «*salía blanca, blanca*» (Torre Pacheco).

La información tiene un doble valor, pues se trata de datos contados en primera persona, es decir, la informante utilizó el líquido de *zaragatona*.

35 Las cenizas solían guardarse tanto para hacer la colada, como para utilizarla como abono o insecticida en los bancales de *cebollas*, *ajos* y otros cultivos.

Las razones aducidas para este tipo de práctica de agricultura tradicional, era que la ceniza constituía un buen abono para dichos cultivos, al tiempo que favorecía un mayor crecimiento de la cabeza de ajos porque «*con eso no se les apretaba la tierra (...) se hacía la cabeza más gorda porque no se les apretaba la tierra*».

Muchos de nuestros interlocutores señalan que la mejor ceniza para hacer la colada era la que producía la cáscara de almendra, por ser la que más contenido en sosa tiene.

36 Sobre el aprovechamiento de plantas barrilleras pueden consultarse los artículos de E. Giménez López «Auge y ocaso de las plantas barrilleras en el Mediterráneo», *Canelobre*, nº 11, pp. 51-56; A. Gil Oleña «Explotación y cultivo de las plantas barrilleras en España», *Estudios geográficos*, nº 138-139, 1975; J. Gris Martínez «La barrilla del campo de Lorca en el siglo XVIII», *Revista Áreas*, nº 2, pp. 25-42.

37 Se trata de un recipiente realizado en barro cocido, cuya boca es más ancha que la base. Antigüamente era utilizado para lavar la ropa.

Son frecuentes las alusiones a estructuras más o menos complejas, llamadas «hornos» u «hoyos» de barrilla, donde se llevaba a cabo la combustión de estas plantas. Algunos de ellos se adscriben a periodos históricos legendarios, considerándolos ¡cómo no! obras de moros³⁸.

Otra de las utilidades de la ceniza de **barrilla** era la de emplearse para hacer jabón sustituyendo a la sosa³⁹.

LAS PLANTAS Y EL FOLCLORE

Son numerosas las especies que aparecen en juegos infantiles, en rituales adivinatorios de adolescentes preocupadas y preocupados por conocer al futuro/a pretendiente, en canciones, trovos y otras muestras de folclore oral, o simplemente en bromas con las que entretener y hacer más llevaderas las largas jornadas de trabajo en el campo, o las interminables noches invernales en casa.

Con ellas o en virtud de ellas, los hombres y mujeres de estos campos han construido formas de distracción y de relación social que acrecentaban los lazos de unión entre los miembros de la comunidad.

La imaginación puesta al servicio del entretenimiento sin más, ha dado como resultado una serie de manifestaciones que complementan otras actividades lúdicas más institucionalizadas que se llevaban a cabo coincidiendo con fiestas patronales, romerías, o los distintos momentos del calendario festivo, así como aquellas que, de forma espontánea, se celebraban en casas particulares, como bailes, «juegos de cuadra», etc...

Los datos recogidos podemos agruparlos en los siguientes apartados:

38 La información recogida en Las Armeras (Roldán) resulta interesante por la descripción del horno, que nuestro informante conoció personalmente.

*«Hacían como una calera y le metían fuego por bajo. Claro el horno arriba muy bien hecho, con forma cilíndrica (...) de tierra. Y eso es obra de los moros, que era donde quemaban **barrilla** de esa».*

39 *«(...) con la **barrilla**, ya ves si sería fuerte que hacían hasta jabón. En vez de sosa, de piedra sosa, gastaban la **barrilla**» (Balsicas).*

El alto contenido en sales orgánicas sódicas que tienen las llamadas plantas barrilleras, las hacía idóneas para obtener lejías ricas en sosa con las que fabricar jabón.

La fabricación de jabón casero era una práctica desarrollada desde antiguo, para lo cual se empleaban diversos productos. Los ingredientes básicos eran los *turbios*, aceites viejos, los posos que quedaban en los depósitos de las almazaras o en el fondo de las tinajas de las casas; grasa de cerdo, tocino rancio; ceniza de **barrilla**, cuya utilización sigue una larga tradición como parece deducirse de algunas expresiones como la recogida en Las Armeras: *«Se utilizaba para hacer jabón pero mucho más atrás de la era esta mía, mucho más atrás».*

Prácticas y rituales para saber de amores

Son abundantes las prácticas realizadas con alguna planta para saber si el chico o la chica se vería correspondida/o por la persona que le gustaba.

Una de estas prácticas, recogida en Balsicas, se realizaba con una espiga de *cebailla* como protagonista. En principio se alude a ella como un simple juego o entretenimiento infantil.

Consistía en lo siguiente: se tomaba una espiga de la planta y se partía por la mitad. Posteriormente, el extremo superior volvía a insertarse en el resto de la espiga sujeta por una mano. Después, con la mano libre se daba un golpe sobre la mano que sostenía la espiga, al tiempo que se pronunciaba la siguiente frase:

«Salta Perete, que son las siete».

De esa forma el extremo superior se desprendía del resto o permanecía insertado en la espiga⁴⁰.

También de Balsicas es la práctica que consistía en dormir con un *haba* de siete gajos⁴¹ bajo la almohada.

Se creía que el *haba* favorecía soñar con el chico deseado. No obstante, la chica debía quedarse durmiendo intentando conciliar el sueño con la imagen del mozo en cuestión. Si se producía el sueño, el amor era correspondido, si no, debía buscar otro pretendiente.

Encontrar un *trébol* de cuatro hojas era señal de buena suerte, especialmente a la hora de conseguir novio o de recuperar una relación perdida. Por este motivo se guardaba como un preciado tesoro, prensado entre las páginas de algún libro, diario o cuaderno.

No podemos establecer para la zona la relación exacta entre la noche de San Juan y esta planta. A lo sumo, se recuerda de forma muy vaga y fragmentaria la canción que se entonaba en esta noche mágica mientras que en todos los caseríos y aldeas, *«de sierra a sierra»*, ardían los *«hachos»*:

40 Lo que en Balsicas constituía un simple divertimento infantil, desprovisto de otra significación, se practicaba en otras zonas del Mediterráneo como un ritual de tipo adivinatorio cuyo fin era saber si la chica se vería correspondida por el chico que le gustaba.

Así, Carlos Mendoza en su obra *La leyenda de las plantas*, p. 108, nos cuenta, citando a A. De Gubernatis y su libro *Mythologie des plants*, que en la comarca de Bolonia (Italia) las jóvenes desprendían espigas de gramíneas *«(...) de su tallo, se la corta en dos y se la vuelve a poner enseguida en su lugar, de manera que no se note que está rota. Con dos dedos de la mano izquierda se coge la espiga por la parte inferior y se la sostiene, con la mano derecha se da un golpe en el brazo izquierdo. si la parte superior de la espiga se cae, es buena señal, el amor es vivo, pero si permanece intacta, el novio o enamorado es indiferente»*.

41 Nuestras interlocutoras justifican la participación de un *haba* de siete gajos en el hecho de que se trataba de ejemplares excepcionales, muy raros entonces en este tipo de cultivo, *«ahora sí porque hay reguero y tó, pero antes, como era de secano, habas con siete gajos pues había que encontrarlas»*.

*A coger el **trébole**, el **trébole**, el **trébole**
A coger el **trébole** la noche de San Juan*⁴².

Con el capítulo floral de la *atoba* (*Onopordum macracanthum*) y de otras especies de *cardos*, las jóvenes desarrollaban el siguiente ritual en la noche de San Juan: varias muchachas se juntaban y cada una quemaba ligeramente una cabezuela de este cardo, al tiempo que pensaba en el muchacho deseado. La flor que a la mañana siguiente hubiera brotado nuevamente, indicaba que su dueña «se arreglaba novio» con el chico deseado.

También en la noche de San Juan si una chica quería conocer la posición económica de su futuro novio o marido, cogía tres *patatas*, una la pelaba totalmente, otra la mondaba sólo a medias y la tercera la dejaba sin pelar. Las colocaba bajo su cama y a la mañana siguiente, sin mirar, cogía una de las tres. Si sacaba la que estaba pelada, mala suerte, pues se creía que el futuro marido sería pobre, si por el contrario cogía la que estaba a medio pelar, el chico tendría una posición intermedia, y si sacaba la que estaba sin pelar, el novio o marido sería rico, considerando que la peladura, en su mayor o menor cantidad, indicaba los recursos económicos del varón y su familia⁴³.

Esta misma práctica la hemos recogido también Torre Pacheco, con la diferencia de que en lugar de ser *patatas* eran *almendras verdes* lo que se ponía debajo de la cama⁴⁴.

42 En la zona castellano-leonesa, J.L. Alonso Ponga, en su libro *Tradiciones y costumbres de Castilla y León*, p. 91, señala cómo en la mañana de San Juan las jóvenes solteras consultaban al *trébol* si iban a tener un buen casamiento o no. Para ello buscaban un *trébol* de cuatro hojas, símbolo de la felicidad, mientras cantaban la típica canción.

*«A buscar el **trébole**, el **trébole**, el **trébole**
a buscar el **trébole** la noche de San Juan.
A coger el **trébole**, el **trébole**, el **trébole**
A coger el **trébole**
las treboleras van».*

43 Se trata de una práctica agorero-amorosa muy extendida en toda España, incluso en puntos tan alejados de la Península como las Islas Canarias. J. Pérez Vidal la recoge en los mismos términos en su libro *Estudios de etnografía y folklore canarios*, ACT., Museo Etnográfico, Tenerife 1985, p. 244. También J.L. Alonso Ponga, op. cit. p. 91, hace alusión a ella en Castilla y León.

44 El ritual consistía en colocar bajo la cama tres *almendras verdes*, una pelada, sin cáscara, otra sin pelar y una tercera con la mitad de la cáscara; y tres papeles con un nombre en cada uno.

*«A otro día con los ojos cerraos, cogías una **almendra** y cogías un papel. Entonces te salía si el chico iba a ser rico o pobre, y el nombre del chico (...). Las echabas con los nombres que tuvieras de pretendientes o amigos (...) o con los chicos que te gustaran, y las tirabas, y luego por la mañana con los ojos cerraos cogías una **almendra** y cogías el papel, sacabas el nombre y sacabas la **almendra**».*

Nuestra interlocutora realizó el ritual, señalando con una gran dosis de conformismo, que ella sacó la almendra «medio pelá», coincidiendo que su futuro marido ni era rico ni pobre.

Con intencionalidad similar y también en la noche de San Juan, se colocaban bajo la cama tres **pámpanos**, de **higuera** o **parra**, que previamente se habían chamuscado un poco. Si a la mañana siguiente al mirar bajo la cama alguno o algunos habían reverdecido, era señal que alguno de los chicos relacionados con los pámpanos, estaba enamorado de la joven.

Chicos y chicas indistintamente utilizaban la **alacranera** (*Coronilla scorpioides*), conocida popularmente como **bambolletas** y **mata reventona**, para saber si su amor era correspondido.

La fórmula consistía en coger hojas de esta planta, picarlas un poco con los dedos o con las uñas, y colocar este «pegao» sobre el dorso de la mano, envolviéndola posteriormente con un pañuelo⁴⁵. Para que el remedio surtiera efecto, al mismo tiempo había que recitar el siguiente ensalmo:

*Si me quiere mi novio,
que me salga una rosa
y si no me quiere
que me salga una bombolla
como una olla.*

Al parecer era frecuente que se acabase con un enrojecimiento del dorso de la mano, cuya piel había estado en contacto con el «pegao» de **alacranera**.

45 Prácticas similares con idénticos fines, aunque utilizando especies distintas, se han realizado en otros puntos de España. Así por ejemplo, en Salamanca se colocaba en la muñeca un pegao de **hierba lacólica** al tiempo que se recitaba la siguiente estrofa:

*«Que si me quiere bien,
que me salga un clavel.
Y si me quiere mal
que me salga una borja,
que me haga rabiar».*

Granzow, I. (ed.) *Etnobotánica. El mundo vegetal en la tradición*, pp. 42 y 44.

En comarcas más próximas de la vecina provincia de Albacete, según A. Verde et alii, op. cit. p. 75, las jóvenes utilizaban los **mayos** para saber si su amor era correspondido. Mientras se tenía la planta en la mano se recitaban los siguientes versos:

*«Si me quiere mi amor
que me salga una flor,
y si no un puparrón»*

En San Cayetano recuerdan que los jóvenes se arrojaban entre sí los frutos de la llamada **triguera de amores** (*Stipa capensis*) y de la **cobula** (*Avena barbata*)⁴⁶, práctica que también realizaban los niños de otros caseríos cuando iban a la escuela:

«¿Pues si que tienes novias? Mira ¿Ves las novias que tienes?».

considerando que cada fruto que se quedaba enganchado a la ropa o al pelo se correspondía con un amor.

Sin duda, deshojar la **margarita** ha sido la práctica más utilizada por los jóvenes enamorados para saber si su amor era recíproco. Se utilizaban los capítulos florales del *Chrysanthemum coronarium*, margarita silvestre muy abundante, conocida en la zona como **mohino** o **mohino basto**⁴⁷. Este tipo de prácticas ha dado origen a una forma concreta de adivinación⁴⁸ de amplio arraigo entre los jóvenes.

Se trataba de adivinar si el amor era correspondido arrancando los pétalos de estas flores al tiempo que se realizaba la consabida pregunta de

«¿Me quiere?», «¿No me quiere?»; «Sí», «No»,

aunque también había quienes pretendían llevar su intento de adivinación hasta extremos más concretos por medio de preguntas como:

«¿Me caso?», «¿No me caso?»

En Santa Rosalía señalan que se trata de la **mata de los amores**. En dicha localidad, al mismo tiempo que se arrancaban los pétalos de la flor se recitaba la siguiente estrofa:

46 La **triguera de amores** es conocida en pueblos limítrofes como **pelote**, tal vez deformación fonética del nombre vernáculo **peluje**.

Presenta frutos muy puntiagudos con aristas retorcidas en espiral que actúan como flechas y se adhieren a la ropa con facilidad, clavándose incluso en la piel.

La **cobula** es una gramínea anual abundante en todo el municipio, que también queda prendida en la ropa con facilidad.

47 Se establece así una diferenciación con el llamado **mohino fino** (*Anacyclus clavatus*), cuyos capítulos también se utilizaban para estos menesteres.

Algunos de nuestros interlocutores, cuando se les presentaban los materiales de herbario de estas especies, acudían inmediatamente para nombrarlas a las expresiones del ritual adivinatorio, y no a sus nombres vernáculos conocidos; se dice «*eso es me quiere, no me quiere, me caso, no me caso*», es, por tanto, su función lo que sirve en un primer momento para identificar la especie distinguiéndola de otras similares.

48 Margarita Candón y Elena Bonnet en su libro *¡Toquemos madera! Diccionario e historia de las supersticiones españolas*, p. 313, señalan que la adivinación que se realiza con flores se denomina **apantomancia** y consiste en averiguar la respuesta a una pregunta dependiendo de que sean pares o nones los pétalos de una margarita.

«Me quiere mucho, poco, ná.
En Argel, en Orán,
en la cama acostá».

Si al arrancar el último pétalo coincidía con la última frase del breve ensalmo, es que la joven quería mucho al muchacho que había realizado el rito⁴⁹.

Las plantas y los cuentos de tradición oral

En el presente capítulo, presentamos algunos cuentos de tradición oral recopilados por el Equipo de Investigación Etnográfica de Torre Pacheco. En la selección que ofrecemos, una determinada especie vegetal se convierte en elemento importante en el argumento del cuento. En algunos casos, la presencia del vegetal en este tipo de relatos populares guarda una estrecha y profunda relación con una serie de arquetipos que forman parte de la estructura interna del cuento de tradición y que sobrepasan las fronteras culturales, étnicas o religiosas de los pueblos, para convertirse en modelos de valor y extensión universales, que forman parte del acervo común del pensamiento y psicología humanos.

La presencia del elemento vegetal se distribuye por cuentos de temática muy variada. Uno de estos ejemplos lo constituye el caso que tiene como protagonista a un campesino tacaño, en alguna pedanía identificado con un vecino concreto, que intentó enseñar a su burro a no comer nada más que *trigueras*⁵⁰, con la mala suerte para él, que cuando ya creía haberlo logrado el burro murió.

El cuento sería una recreación fabulada de una determinada práctica ganadera consistente en emplear *trigueras* como alimento propio, aunque no único, de las cabañas mular y asnal.

Otro ejemplo interesante, por la simbología que encierra el elemento vegetal dentro del cuento, es la presencia de la *caña* en cuentos como **La flor del lilolá**⁵¹. A juicio de algunos

49 Para las sierras de Alcaraz y Segura A. Verde et alii, op. cit. p. 75, recogen una estrofa que se cantaba al tiempo que se quitaban los pétalos a la flor, y que es muy similar a la documentada por nosotros en Santa Rosalía:

«Te quiero mucho, remucho,
poquito y nada
aquí, en Aragón y en la cama».

50 La relación entre esta gramínea y el ganado asnal está extendida en otros puntos de la Región. F. Alcaraz Ariza et alii, op. cit., p. 164, señala como uso de esta especie su empleo como alimento para burros.

51 Ante la desconocida enfermedad que sufre la reina, sus hijos, con el consentimiento del rey, su padre, parten de palacio en busca de un mítica y lejana flor sanadora llamada la *flor del lilolá*.

Mientras que sus hermanos mayores pierden el tiempo dilapidando el dinero que su padre les había dado para el viaje, el más pequeño consigue llegar hasta donde se encontraba la flor. Tras cogerla inicia

autores⁵², se trata de un papel a la vez funerario y antropogónico, que permite al héroe del cuento salir triunfante de una difícil prueba, o resarcirse de una injusticia cometida hacia él.

Tan popular y conocido como la planta que aparece mencionada en él, es el cuento titulado *La mata de albahaca*, recogido en San Cayetano.

Se trata del tema del burlador burlado. Un mozo de familia acomodada, es rechazado por una joven a la que pretendía. Con el fin de reírse de ella, le pregunta un día que pasaba frente a su casa:

*«— Señorita que riega la albahaca.
¿Cuántas hojas tiene la mata?»*

el camino de vuelta, pero al intentar vadear un río se encuentra con sus hermanos quienes, con el fin de obtener los favores del rey, matan y roban la flor al hermano, arrojando su cuerpo en la orilla del río, quedando cubierto por la maleza y las *cañas*.

Un día, un pastor que apacentaba sus ovejas cerca del cañaveral, cortó una de sus *cañas* para hacerse una flauta. Cual no sería su sorpresa, cuando en lugar de notas era la voz del joven muerto la que salía de la flauta diciéndole:

*«—Pita, pita pastorcillo
y no dejes de pitar.
Me mataron mis hermanos
Por la flor del Lilolá».*

La acción de tocar la flauta se repite sucesivamente en el cuento por parte del rey, la reina y uno de los hermanos asesinos, descubriéndose así su malvada acción:

*«— Hermano mío pita, pita,
y no dejes de pitar.
Tú y mi hermano me matásteis
Por la flor del Lilolá».*

52 Este sería uno de los cuentos pertenecientes a ese grupo de relatos en los que en cierto lugar se comete un asesinato en el que posteriormente nacen *cañas* que, convertidas en flautas mágicas, revelan la circunstancia del crimen. C. Mendoza, op. cit. pp. 104 y 120.

Mircea Eliade, en su libro *Tratado de historia de las religiones*, p. 309, señala que este tipo de cuentos, perteneciente al grupo de aquellos en los que se produce la transformación de un ser humano vilmente asesinado en flor o en árbol, recogen planteamientos antropológicos en los cuales existe un «circuito de vida» entre dos niveles: el vegetal y el humano. Entre ellos se produce un intercambio continuo, considerando al nivel vegetal como fuente inagotable de vida. De este modo, la muerte no es sino el elemento que permite el paso de uno a otro nivel, «(...) la reintegración a la matriz universal. Si la realidad y la vida se formulan en términos vegetativos, la reintegración se efectúa por una simple modificación formal, de antropomorfo, el muerto pasa a ser dendromorfo».

a lo que ella contesta también con una pregunta:

«— *Señorito que sabe leer y escribir,
¿Cuántas estrellitas tiene el cielo
y arenita tiene el mar?»*

En casi todas las pedanías se conoce el relato, mitad leyenda mitad cuento de terror, conocido como *El olivar de la cabra*. En algunas de ellas se insiste en que se trata de un suceso acaecido a un vecino concreto, situando además la acción en un olivar determinado de los muchos que por entonces rodeaban algunas de nuestras poblaciones.

La acción discurre en la noche de Todos los Santos, un momento del ciclo festivo nefasto para salir de casa, pues se creía de forma generalizada que en esa noche los caminos estaban llenos de corderos, erizos, lluecas con sus polluelos, cabritos, objetos diversos como «*bolas rulando*», y toda una serie de manifestaciones diversas llamadas «*visages*», que bajo apariencia animal escondían al Maligno y a las almas penitentes.

No era por tanto noche para salir de casa⁵³, ni mucho menos deambular por los caminos. Al incauto u osado que, ignorando la tradición, salía esa noche, podía sucederle lo que a un cierto viandante, que al pasar por el «*olivar de la cabra*» se encontró con un desvalido «*chotico balando*». Contento por su buena suerte, se echó al animal al hombro. Al cabo de un rato fue notando que el peso que llevaba sobre la espalda iba en aumento. Extrañado, giró su cabeza, contemplando con horror que el animal que el había recogido se había convertido en un horrible monstruo al que le habían crecido los dientes y las patas, al tiempo que le decía:

— «*¿A que tú no tienes los dientes más largos que yo?»*

53 Se trataba de una prohibición tácitamente aceptada por toda la comunidad, y mantenida a lo largo del tiempo, no sólo por el hecho de guardar un riguroso y respetuoso silencio hacia los familiares difuntos. Prueba de ello, es que en las casas se celebraban durante esos días las «*tostonás*», motivo de reunión y fiesta que frecuentemente acababan en borrachera: se tapaban los cerrojos de las puertas de las casas en las que vivían chicas en edad de tener novio; se colocaban también en las puertas objetos diversos, obstruyendo la salida de los que vivían en la casa, y se gastaban otras bromas más pesadas, pero siempre dentro de los límites del vecindario, nunca aventurándose en el campo en medio de la oscuridad de la noche y en fecha tan señalada.

En todas las pedanías se insiste en este aspecto. Valga como ejemplo lo que nos contaban en Las Armeras al respecto:

«*Esa noche, no salir de la casa (...) porque salían las ánimas benditas (. . .). Es que no se podía salir, el día de Todos los Santos no era día de salida, pero aunque fueran novios, novios hechos viejos ya, novios de verdad, el día de Tos Santos no había ná que hacer (...). no había que salir. Eso era un sagrao*».

Corrían de boca en boca dos breves relatos relacionados con la Virgen y el episodio bíblico de la huida a Egipto. Ambos, intentan explicar rasgos singulares de dos especies conocidas en la zona: la **palmera** y la **retama**.

El primero lleva por título *La O del hueso del dátil*. Acosados por sus perseguidores, la Sagrada Familia pide amparo y protección a la **palmera**, quien solicita, cubre a los tres con sus palmas. En agradecimiento, la Virgen concede al fruto del árbol la «O» como elemento de distinción con respecto al resto de árboles⁵⁴.

En el caso de la **retama**, la acción discurre en los mismos términos, sin embargo el soberbio arbusto se niega a cobijarlos. Por este motivo, la Virgen lo maldice diciéndole:

«¡Pues que te veas tan amarga como yo me veo!».

Eran muy conocidos una serie de relatos, en alguna ocasión convertidos en dicterios hacia el pueblo vecino, en los que un agricultor que ha vendido o cedido un tronco seco para tallar un santo para la iglesia, pone en duda los milagros que la imagen pueda hacer, pues siendo árbol no le conoció fruto alguno.

Los tipos de árboles son diversos⁵⁵, como distintas son también las estrofas que forman parte de cada uno de estos cuentos:

*«—El que te conoció **ciruelo**,
y ciruelas no comí,
los milagros que tú hagas
que me los pasen por aquí».*
(San Cayetano)

También con un **ciruelo** como protagonista, aunque no aparezca en la estrofa, es esta otra versión:

54 En otra versión de este breve relato popular recogida en Yecla por nuestro compañero y amigo Anselmo Sánchez Ferra, a quién agradecemos esta información, no es una O el premio adjudicado por la Virgen al fruto de la **palmera**, sino un diente de leche del Niño Jesús, que corresponde con el germen del hueso de este fruto, cuadrado y de color blanco, como se puede observar al partir por la mitad un hueso de dátil.

55 **Ciruelo**, **naranja**..., son algunos de los árboles protagonistas de las estrofas de este tipo de cuento popular. También aparece la **higuera**, como recoge C. Mendoza, op. cit. p. 225, aunque su madera no sea precisamente la más idónea para tallar figura alguna.

*«Santo que fuiste **higuera**,
yo de tus higos comí:
los milagros que tú hagas
que me los planten aquí».*

«— *Glorioso San Sebastián
que en mi huerto te crié.
Tu fruto no conocí.
Los milagros que tú hagas
Que me los cuelguen aquí».*
(San Cayetano)

«— *En mi huerto te criaste,
naranja te conocí.
Los milagros que tú hagas
Que me los traigan aquí».*
(Dolores de Pacheco)

En el último ejemplo, el árbol protagonista es un **pino de Canadá**, madera que tradicionalmente ha sido muy estimada. El destino del tronco era hacer un pesebre para un burro, aunque su dueño accede a que de él se extraiga también un santo para la iglesia del pueblo. Al verlo exclama:

«— *¡San Cayetano bendito
que estás al pie del altar
del pesebre de mi burro
eres hermano carnal!».*
(Torre Pacheco)

Éstos son algunos ejemplos del folclore oral en los que el vegetal aparece, bien desde un punto de vista simbólico de connotaciones psicológicas, o como parte integrante de un discurso mucho más costumbrista y popular.

Refranes, dichos y expresiones coloquiales que tienen a las plantas como protagonistas

Muchas de las plantas de la flora local han servido como fuente de inspiración de expresiones, refranes, dicterios, y otras muestras de folclore oral, que a través del uso han entrado a formar parte de nuestro lenguaje coloquial.

En su momento tuvieron una vigencia y aceptación de las que ahora carecen muchas de ellas, pues ha desaparecido el modo de vida para el que fueron creadas y en el cual tenían sentido. En ocasiones, la expresión ha desaparecido al mismo tiempo que se ha extinguido la planta a partir de la cual fue creada.

Es frecuente oír decir de alguien que «*es más pegajoso que la lapa*», refiriéndose a aquella persona que por su modo de hablar o actuar se hace pesada para los demás. La expresión se ha acuñado teniendo en cuenta el sistema que tiene esta rubiácea de engan-

charse a la ropa por medio de minúsculos ganchos situados en sus tallos, siendo difícil desprenderse de ella.

La floración de la **camarroja** o **chicoria** en los meses de verano, indicaba que la siega llegaba a su fin y que era el momento en que las cuadrillas de jornaleros que se desplazaban de nuestros campos a los llanos manchegos volviesen a casa. Este ciclo socioeconómico quedó reflejado en su momento en la siguiente expresión, de la cual hemos recogido las siguientes variantes:

*«Cuando la **chicoria** veas en flor, a tu casa segador».*

*«Cuando la **chicoria** tiene flor, a tu casa segador».*

*«Cuando la **chicoria** echa flor, a tu tierra segador» (Santa Rosalía).*

En las pedanías más próximas al Mar Menor era costumbre llevar pjaras de cerdos a la Marina, zona próxima a la costa, con el fin de alimentarlas con **zumillo** (*Aetheorhiza bulbosa*), al parecer muy abundante en dicho lugar.

Los animales hozaban en el suelo y extraían el bulbo de la planta, que les servía de alimento.

Esta práctica ha permanecido en expresiones usadas con un claro sentido hiriente como

*«Vas a sacar **zumillo** con los dientes»,*

o bien,

*«Vas a sacar **zumillo** con el morro»,*

o esta otra, no menos ofensiva y en tono de maldición,

*«Te vas a ver peor que un cochino en la Marina sacando **zumillo**».*

Se trata de ejemplos menos amables del folclore local relacionado con una determinada especie botánica.

Para referirse a la maldad humana se utilizaban especies consideradas en la zona como las más venenosas o las más perjudiciales para los cultivos:

*«Eres peor que la **ruda**».*

*«Eres mas malo que el **baladre**».*

*«Eres peor que la **pelosilla**».*

La pedanía cartagenera de Perín y sus habitantes han sido desde tiempo inmemorial objeto de todo tipo de dicterios por parte de las gentes de los pueblos del Campo de Cartagena.

Uno de ellos, arraigado en todas las pedanías del término de Torre Pacheco, tenía como protagonista al *cambrón* o *cambronera*, arbusto espinoso cuyas ramas huecas se utilizaban para confeccionar sencillas pipas⁵⁶. Tal era la simpleza de su fabricación que, eufemísticamente, dio pie a coplillas populares, con un claro sentido irónico acerca de la inteligencia de los habitantes de Perín.

Se recitaba la siguiente estrofa conocida con alguna variante en todas las pedanías del término:

*«En Perín de las Canteras
ha nacido un inventor
que hace pipas de latón
con canutes de **cambronera**».*
(Dolores de Pacheco)

*«De Perín de las Canteras
nació el primer inventor
que hacía pipas de madera
forradas de latón
y canute de **cambronera**»*
(Santa Rosalía).

*«De Perín de Canteras
salió el primer inventor
con las pipas de madera
forradas de latón
con canute de **cambronera**».*
(Santa Rosalía)

En la noche de San Juan, al tiempo que ardían los hachos eran frecuentes las exclamaciones alusivas al fuego y a las *brevas*. Tal vez en ellas subyace la idea de favorecer la maduración de lo que se consideraba como la primera fruta del año.

56 Era frecuente el uso de estas pipas, como así queda señalado por parte de algunos de nuestros informantes, alguno de los cuales indica que siempre llevaba una consigo, «y el canute era de *cambrón*», según la información recogida en Dolores de Pacheco.

*«Hachos de San Pedro y de San Juan,
que están las **brevas** ya rayás»*

*«Vivan los hachos de San Juan,
que las **brevas** ya están rayás»*

O aquellas otras en las que se mencionaba expresamente las **higueras** de un determinado propietario, acaso con la intención de avisar al resto de adolescentes del lugar donde ya estaban maduras y dispuestas para sufrir el asalto de los jóvenes.

*«Hachos de San Pedro y de San Juan,
que las **brevas** de la caña del tío (...) fulano ya están rayás».*

No era eso precisamente lo que esperaban aquellos que tenían **higueras**, quienes cada año al llegar San Juan debían guardar de día, y a veces también de noche, los preciados frutos. No obstante, por mucho que se afanasen, era una tarea en vano, según se desprende de los siguientes versos:

*«En el cielo manda Dios,
en Murcia el gobernador,
en El Palmar los Bernales,
y en las **brevas** los zagales».*

O este otro no menos popular:

*«La **brevilla** pa quien la pillá».*

Fruta tan dulce, delicada y de duración tan breve en el árbol era siempre un premio adecuado para aquellos que, de una u otra forma, podían acceder a ella, sobre todo los niños y adolescentes, para los que ir a coger **brevas** era uno de los entretenimientos más comunes de las tardes de comienzos del verano.

La **malva** ha sido considerada en la zona como una especie de «*curalotodo*». Se aplicaba de distinta forma en gran número de dolencias, aunque el tratamiento a base exclusivamente de malvas despertaba ciertos recelos, cuando no un abierto escepticismo, como así parece desprenderse del juego de palabras:

*«Si con **malvas** te curas, mal vas».*

O esta otra forma recogida en Santa Rosalía:

*«Mal va el que con **malvas** se cura»*

Forma parte también del lenguaje coloquial de la zona decir que algo es más amargo que la **tuera** (*Citrullus colocynthis*), aunque no se conozca en la zona dicha planta.

Con un tono irónico se aconsejaba, como remedio de medicina popular, «*tomar pegaos de pelosilla*» (*San Cayetano*). Durante la siega, cuando alguien, especialmente algún joven o aquellos para los que no estaba hecho el trabajo, se quejaba de la dureza del mismo, cuya manifestación más palpable eran agudos dolores de espalda, los segadores más experimentados solían dar como consejo tomar «*pegaos*» de **pelosilla** (*Plantago albicans*):

«Eso es un pegao de pelosilla lo que le hace falta» (Santa Rosalía).

Se quería destacar así que la mejor forma para que no dolieran los riñones era estar tumbado en un terreno tapizado por esta plantaginácea, es decir, no hacer nada.

En este mismo tono se alude a la desaparición de los sabañones, dolencia tan molesta como común entre muchos de los habitantes de estos campos, cuando se afirmaba que la única forma de eliminarlos era dándoles con «*ungüento de mayo*» y/o de **breva** (o con pellejo de **breva**), queriendo significar así que la única forma para que desaparecieran ese tipo de molestias era ser paciente y esperar a que llegara el buen tiempo.

Adivinanzas

- «¿Qué es una cosa que en el monte verdea y en la casa culea?»
LA PALMA DE **PALMITO**, verde mientras está en el monte y moviéndose de un lado a otro al barrer, una vez convertida en escoba.
- «¿Qué es una cosa que corre y vuela y no se menea de su sitio?»
LA CORRIGÜELA.
- «Cama me llaman por nombre
y roja por apellido.
Aquél que no me la acierte
será tonto perdido».
LA CAMARROJA.
- Una vieja jorobada,
cría un hijo enredador,
una hija buena moza
y un nieto predicador.
LA PARRA.

Cada frase de esta estrofa es en sí misma una pequeña adivinanza, que tiene:

- *Una vieja jorobada*: la cepa llena de nudos por el paso de los años.
- *Cría un hijo enredador*: tallos y zarcillos que se enredan al emparrado.
- *Una hija buena moza*: el racimo de uva.
- *Y un nieto predicador*: el vino, que suelta la lengua de quien lo bebe.

Bromas, juegos y otras manifestaciones de folclore

En Balsicas nuestras interlocutoras nos indicaban que se utilizaba la espiga de la **cebaila** para gastar bromas durante la realización de determinadas faenas agrícolas, como por ejemplo, en la recolección de **péssoles**, y sobre todo en cuadrillas formadas mayoritariamente por mujeres.

Se trataba de asustar al compañero o compañera más cercano introduciéndole a través de la ropa una espiga de esta gramínea, haciéndole creer de forma ostentosa y ruidosa que se trataba de un insecto, de un «*bicho*». La sorprendida y asustada víctima intentaba rápidamente a base de manotazos, deshacerse del intruso, con el consiguiente alboroto y regocijo de la cuadrilla cuando comprobaba que no era tal bicho, sino una espiga de esta planta.

Era costumbre entre los mozos y mozas de pueblos vecinos, boicotear, «*esfaratar*», los bailes que se hacían en las fiestas del pueblo de al lado. Se trataba de un signo de rivalidad comarcal que afloraba a través de este tipo de actitudes, las cuales escapaban en muchas ocasiones del ámbito estricto de la broma juvenil.

Uno de los sistemas empleados era echar semillas de **tártagos** (*Misopates orontium*) en la cántara o botijo del agua. Al parecer el efecto era inmediato, pues los que bebían sentían irrefrenables deseos de ventosear, devolver, en general, sentían ligereza de cuerpo y ganas de hacer de vientre.

Esta práctica la hemos constatado en Balsicas y también fue recogida en Los Rocas-Jimenado.

Cuando se segaba en verano, en los periodos de descanso o durante la siesta, los jóvenes, chicos y chicas que formaban parte de la cuadrilla se entretenían untándose unos a otros con espigas de **negrillo**, persiguiéndose entre sí; o se pintaban la cara dibujándose en ella barba y bigote.

El **hinojo** y el **perejil** no sólo son dos especies utilizadas en la gastronomía local, sino que han servido también como base de un pareado de carácter jocoso y sentido equívoco.

El juego se establece entre dos personas, una tiene que decir al **perejil**

«Estuve toa la noche de ronda. **Perejil** di»,

mientras que la otra se dirige al **hinojo** en los siguientes términos:

«Estuve toa la noche de ronda. **Hinojo** di».

Coplas populares

En Las Armeras (Roldán) recogimos la siguiente coplilla referida al **collejón** (*Moricandia arvensis*):

*«De la flor del **collejón**
saco una copla si quiero,
que para salir la flor
sale el **collejón** primero».*

De Roldán es esta otra copla:

*«Sale el segador segando
con su zurco mu parejo,
y en llegando a la **gatuna**
se va a Los Artillejos⁵⁷».*

Con el fin de evitar los tallos erizados de «*pinchas*» de la **gatuna**, el segador tenía que levantar la hoz, rompiendo así el nivel que había traído desde el comienzo del surco.

O esta otra que alude a los efectos perjudiciales para la campaña de la siega si un segador se pinchaba con **gatuna**:

*«Una pincha de **gatuna**
me he clavado en una mano,
si no me la sacas pronto
voy a perder el verano».*

También relacionado con las faenas de la siega en tierras manchegas es el siguiente dicitio sobre Carrizosa, localidad de Albacete, que se decían los segadores de nuestros campos y que recogimos en la localidad de San Cayetano:

*«¿Qué has traído de Carrizosa?
Como no hayas traído **caillos**,
no hay otra cosa».*

A las malas hierbas no había que darles tregua si se quería sacar algo de cosecha. Sin embargo, y pese a los esfuerzos, siempre solían vencer al agricultor, como así parece desprenderse de la siguiente estrofa:

57 Se trata del nombre popular de la constelación de la Osa Menor.

*«A la **oruga** y al **prebete**
buen picazazo y buen palo,
mas, trabaja cuñaete,
que han malvado al tío Gonzalo,
Ambrosio y Simonete».*

El sabor amargo de la **retama** ha dado pie a todo tipo de leyendas y coplas populares, algunas reflejadas en relatos de tradición oral, que relacionan dicho sabor con situaciones de amargura y dolor⁵⁸, como se puede apreciar en la siguiente coplilla:

*«Yo le mordí a la **retama**,
también le mordí al **baladre**;
no hay cosa más amarga
que decir «No tengo madre».*

Del **paraíso** (*Elaeagnus angustifolia*), árbol ornamental muy popular y apreciado por sus aromáticas flores, corrían los siguientes versos:

*«Bendita sea esta casa
y el albañil que la hizo
que dentro está la Gloria
y por fuera el **paraíso**».*
(Santa Rosalía)

LAS PLANTAS Y EL CALENDARIO FESTIVO

La asociación entre el mundo vegetal y los distintos momentos del calendario festivo ha sido un elemento común del hecho religioso⁵⁹ a lo largo de la historia del hombre.

⁵⁸ También aparece en otras manifestaciones orales de tono más alegre y festivo como son las canciones de trilla, como la recogida en Balsapintada:

*«Dime tortolica, dime,
¿Dónde tienes la cama?
Allá arribica en el monte
debajo de una **retama**».*

⁵⁹ La sacralización de árboles y plantas es una constante presente en todas las religiones, convirtiéndose en protagonistas de ritos y celebraciones que hunden sus raíces en los orígenes de la cultura. Desde una perspectiva antropológica, y tomando como base el estudio comparado de las religiones, Mircea Eliade abordó en su momento de forma magistral, la relación existente entre el mundo vegetal y el hecho religioso como manifestación cultural y elaborada de lo sagrado, en obras como la ya mencionada *Trata-*

Ya hemos señalado con anterioridad la existencia de ancestrales cultos de carácter dendrolátrico que se esconden en rituales practicados hasta hace pocas décadas, como el rito de la curación de la hernia infantil. Son restos de un paganismo que el Cristianismo ha transformado bajo la celebración de un determinado santo, en este caso el nacimiento de San Juan Bautista. Sin embargo, aun siendo ésta la festividad que mayor relación guarda con el mundo vegetal, no es la única, como veremos a continuación.

Las plantas sagradas

Lo mismo que ocurre con ciertos animales, sobre todo, aves, determinadas plantas y árboles se han asociado tradicionalmente a algunos personajes de la Historia Sagrada, convirtiéndose así en especies que la propia tradición popular ha sacralizado por estar bendecidas desde el momento en que se produjo ese encuentro mítico con la Divinidad. Algunas incluso, adquirieron su capacidad sanadora a partir de dicho momento, mientras que otras la consiguen o renuevan en momentos concretos del ciclo festivo.

Dicha relación se establece de dos modos:

- A. Haciendo coincidir su aparición, o floración con una determinada festividad.
- B. Relacionando la especie con algún episodio de la vida de Cristo y la Virgen.

Veamos algunos ejemplos:

Las plantas y San José

- El cultivo de las *alábegas* se ha asociado tradicionalmente con esta festividad.
- Diferentes especies (*Narcissus tazetta*, *Gladiolus illiricus*) reciben el nombre de *varicas de San José* porque desarrollan sus flores coincidiendo con esa festividad.

Las plantas y Cristo

En Santa Rosalía, Gregorio, nos contaba que el árbol llamado *paraíso*, debe su nombre a una leyenda según la cual este árbol cubrió a Jesús cuando fueron a prenderlo al Huerto de los Olivos.

El texto es el siguiente:

«(...) decía que la Virgen cuando los judíos fueron a matar al Señor, le dijo la Virgen (a Jesús):

– Corre y bajo una mata y escóndete porque van a matarte.

do de las religiones. Morfología y dialéctica de lo sagrado, e Historia de las creencias y de las ideas religiosas, ambas publicadas en Ediciones Cristiandad.

En el caso del Cristianismo, se adoptaron muchos de estos rituales, que se han mantenido inalterados durante siglos.

*Y entonces se metió debajo del **paraíso**, y por eso le dicen el **paraíso**. Contaban los viejos (...)».*

En la mentalidad popular existe la creencia de que el Nacimiento y la Muerte del Salvador confieren a las plantas una serie de virtudes que las convierten en aliadas del hombre. Así, en todo el municipio, las **malvas** que se arrojaban en la mañana del Sábado Santo como muestra de júbilo por la Resurrección de Cristo, se recogían después para utilizarlas con fines medicinales; las hierbas empleadas con esos mismos fines también se recogían el día de Viernes Santo; los vegetales participantes en la procesión del Domingo de Ramos eran útiles aliados contra las tormentas, así como los restos del tronco quemado en el hogar en Nochebuena.

En el caso de la **pasionaria** (*Passionaria caerulea*), su flor es en sí misma una interpretación popular del enfrentamiento cósmico entre el Bien y el Mal, que subyace en todo este proceso sacralizante.

Las partes más llamativas de la flor de ésta enredadera se han asociado a algunos elementos de la Pasión. Esas partes florales son:

- Las **hojas** o **brácteas exteriores**, cuyos extremos ligeramente curvados como una pequeña garra, se han identificado como las uñas del demonio.
- Tres **estigmas** de color oscuro situados en el centro de la flor, son los clavos que sujetaron a Cristo en el madero.
- Una **corona de filamentos** alrededor, que representan la corona de espinas.

La descripción se la debemos a Remedios, informante de Balsicas, y en ella es importante destacar cómo el elemento botánico se ha utilizado para simbolizar el fin mismo de la misión salvífica de Cristo hacia la Humanidad: con su pasión y muerte, representada por algunos elementos del martirio –corona y clavos–, vence al mal, a la muerte, identificada con el demonio y representado, cuando la flor aún está cerrada, por las hojas externas, cuyos picos se relacionan en la tradición popular con las garras del mal, con la opresión que supone el pecado original.

San Antonio Abad (17 de enero)

Era costumbre generalizada salir a merendar al campo con motivo de esta festividad. En todas las pedanías había un lugar determinado donde tradicionalmente se acudía para celebrar estas comidas en las que participaban la familia, vecinos y amigos.

En Balsicas, por ejemplo, se iba al pinar de la Maraña; en Roldán el lugar frecuentado era la loma de los Peruchos, situada en las inmediaciones del pueblo.

Las laderas del Cabezo Gordo era otro de estos lugares de reunión, completando la jornada festiva con la celebración de improvisados bailes.

Era costumbre en este día consumir troncos tiernos, llamados «*cogollos*», de **palmito**.

El día de la Encarnación (25 de marzo)

En todas las pedanías se conoce la tradición que afirma que en este día se cruzan las hojas de los *olivos*.

El ciclo de Semana Santa

La procesión del Domingo de Ramos marcaba el comienzo de la semana de Pasión. En todos los pueblos, los asistentes a esta ceremonia llevaban ramos de *olivo* y *palmas*, que eran portadas sobre todo por los hombres. Los niños solían llevar palmas más pequeñas con las hojas trenzadas formando filigranas de motivos diversos, e incluso para realzarlas más solían llevar atado un pañuelo bordado.

Cuando acababa la procesión, las *palmas* se colgaban en el exterior de la vivienda, en la reja de alguna ventana o balcón, y los *ramos de olivo* se dejaban en el interior de la casa sobre algún mueble, cuadro o espejo, e incluso también se ponían en el exterior de la casa.

Se guardaban estos ramos y palmas porque estaban bendecidos, y se creía que protegerían a la casa de cualquier mal.

El Jueves Santo se preparaba el Monumento en el que la comunidad velaba a Cristo muerto. La decoración del Monumento se realizaba aportando las vecinas macetas y flores diversas cultivadas en las casas, o recogidas en el campo, como por ejemplo *mohinos*. No había otra cosa ni se podían comprar *claveles* que, por otra parte, no abundaban tanto como en la actualidad.

En San Cayetano se colocaban sobre todo *lirios* y distintas variedades de *rosas* cultivadas en los huertos y jardines de la aldea y caseríos próximos. También se llevaban macetas de *esparragueras*, *lirios blancos* y *moraos* (*Iris albicans* e *Iris germánica*, respectivamente), macetas de *begonias*, *hortensias*, etc...

En Balsicas todas esas macetas y ramos de flores se colocaban escalonadamente, por pares, formando así el Monumento o catafalco propiamente dicho, en cuyo centro se ponía un cojín con un crucifijo encima.

Viernes Santo era uno de los días mágicos del año en el que se recogían *malvas*, *malvavisco* y otras plantas utilizadas en remedios caseros de medicina popular.

El Sábado Santo o Sábado de Gloria, a las diez de la mañana «*cuando estaba resucitando el Señor (...) se tiraban p'arriba malvas, manojos de malvas*» al tiempo que repicaban las campanas y las calles se llenaban de ruido al romperse todo tipo de objetos de cerámica como muestra del júbilo, tradición que se practicaba en todas las pedanías⁶⁰. Posteriormente esas *malvas* se recogían y se guardaban para preparar con ellas remedios medicinales caseros.

60 En Las Armeras además, el acto de arrojar *malvas* se acompañaba con el siguiente ensalmo:

«Aleluya, aleluya, Virgen María,
que ya ha resucitado nuestra alegría».

En algunas localidades se relaciona la aparición de las *turmas* con la llegada de la Semana Santa.

«Los mallos»⁶¹ de Semana Santa

Con el nombre de «mallos» se conocen en todo el municipio unas macetas en las que se plantaba *trigo, lentejas, garbanzos, cebada, avena*. La expresión «*se plantaban toa clase de cosas*» dejaba abierta la posibilidad para que cualquier semilla fuese válida para plantar mallos, aunque eran los cereales los que daban mallos más vistosos y lucidos.

Estas macetas acompañaban en algunas localidades del municipio a toda la decoración vegetal que decoraba el Monumento a partir de Jueves Santo.

Una vez sembrados, se colocaban bajo algún recipiente de mayor tamaño como una tinaja, un cocio, una olla grande, e incluso bajo la cama, para que las plantas creciesen en una oscuridad absoluta. De este modo, adquirían un tono amarillento muy llamativo y característico.

Se plantaban entre veinte y veinticinco días antes de Jueves Santo, momento en el que veían la luz y se llevaban al Monumento junto con otras plantas.

Alcanzaban una altura considerable, si tenemos en cuenta el tamaño normal de algunas de estas especies en condiciones de crecimiento al aire libre.

Cultivar con éxito estas macetas constituía un pequeño reto, pues al parecer no todas las mujeres que lo intentaban conseguían sacar el mallo adelante. Por eso, constituía todo un orgullo mostrar a la comunidad en la fecha indicada uno o dos de estos jardines en miniatura, sobre todo si tenemos en cuenta además, que habían de lucirse durante el velatorio del Salvador, preparando así el momento glorioso de la Resurrección. Se trataba de la contribución de la comunidad a la regeneración cósmica de la Naturaleza.

En todas las localidades donde se ha recogido esta tradición eran las mujeres, símbolo de fertilidad y portadoras de la vida, las encargadas de preparar la maceta, plantar las semillas, cuidarlas con riegos periódicos durante el crecimiento de las plantas y presentarlas en el Monumento.

Existía cierta competencia entre ellas, «*había mucha etiqueta*» nos decían en Santa Rosalía⁶², por ver quién sacaba el mejor mallo.

61 Se trata de «*jardines de Adonis*» en miniatura, reminiscencias cristianizadas del culto al dios Adonis, deidad relacionada con la vegetación y los cereales.

La práctica no es exclusiva de España. J.G. Frazer en su obra *La Rama Dorada*, pp. 399-401, señala cómo esta tradición se celebraba en las mismas fechas y de la misma forma en Sicilia. Cristo en este caso se convierte en dios de la vegetación que muere y resucita anualmente al igual que Adonis, lo mismo que la vegetación con la llegada de la primavera.

62 En esta localidad los mallos no se sacaban con motivo de la preparación del Monumento, sino el día 1 de mayo, celebrándose una fiesta en la que se elegía el mejor mallo de entre los presentados.

En este sentido, no existía una uniformidad local en cuanto al rito, pues en otras localidades, como más adelante veremos, los mallos se cultivaban para presentarlos el día de Nochebuena durante la misa de

Mayo, mes de María

Durante este mes, en Balsicas, las niñas iban todos los domingos a la iglesia a ofrecer un ramo de flores a la Virgen y a recitarle una oración versificada en el momento de la ofrenda.

Las flores que componían estos ramos se recogían en muchas ocasiones en el campo, sobre todo *margaritas silvestres* o *mohinos*, y en la mayoría de los casos, *geranios*. En definitiva, «*de lo que había en la casa*».

Como ejemplos de las oraciones recitadas cuando se ofrecían las flores, destacamos las siguientes:

*«Vengo triste ante tu altar
pues no he podido encontrar
ni una rosa, ni un clavel,
ni un jazmín ni un alhelí.
Nada tengo en mi pobreza,
nada descubren mis ojos,
pero postrada de hinojos
vengo a ofrecerte mi amor.
Y un beso también ¿Lo quieres?
Mi corazón te lo envía,
recíbelo Madre mía
como mi ofrenda mejor».*

O esta otra recitada entre dos niñas:

*«— ¿Dónde vas con tantas flores
y con esa alegría de ruiñeñores?
— A ver a María, que llegó mayo,
y a llevarle las flores de cada año.
¿Tú no le llevas?
— Si yo no tengo flores.
— Sí que eso es pena.*

Gallo. Incluso, en San Cayetano, este tipo de práctica ritual propiciatoria no se llevaba a cabo, conociéndose únicamente por referencias de personas mayores.

Por otra parte, el término *mallo* se empleaba para designar aquel sembrado cuyas plantas habían nacido muy juntas. Cuando se veía uno de estos sembrados se exclamaba:

«¡Vaya mallo que ha nacido aquí!, ¡vaya mallo! ¡Vaya cebá, vaya trigo!» (Santa Rosalía).

También se empleaba cuando se quería destacar no sólo el espesor del cereal, sino además su aspecto lozano y saludable.

*¿Quieres que de las mías haga dos ramos
y verás que alegría da llevarlos?
Pues toma y vamos,
que sin duda ansiosa
nos está esperando».*

O esta, más popular y conocida

*«Venid y vamos todas
con flores a porfía,
con flores a María
que madre nuestra es».*

También en este mes, en Roldán, se trasladaba de casa en casa una imagen de la Purísima. El traslado se llevaba a cabo por la tarde y la imagen permanecía un día en cada hogar. En él, y según las posibilidades de la familia, se «*arreglaba*» un pequeño altar con colchas, macetas y flores que había en la casa.

Festividad de la invención de la Santa Cruz (3 de mayo)

Con motivo de esta festividad, las mozas y mozos de Balsicas *enramaban* una cruz de hierro en el Cabezo Gordo.

La participación de unas y otros en este ritual estaba perfectamente organizada:

- Los chicos, en la noche anterior, colocaban hojas de *palmera* formando una especie de arco en el lugar donde se colocaría la cruz al día siguiente.
- Por la mañana, las chicas se encargaban de enramarla, recogiendo por los caseríos de los alrededores flores variadas: *geranios*, *rosas* de varias clases, etc.

Actualmente se mantiene esta tradición, decorándola con *claveles*. Este proceso se conoce como «*enramar la cruz*» o «*el enrame de flores*».

Una vez llena de flores, se llevaba al lugar de costumbre donde permanecía todo el día, celebrándose a su alrededor una romería con música, baile, etc... En definitiva, un día de fiesta y convivencia entre los vecinos de las pedanías y caseríos más próximos al Cabezo Gordo.

Al parecer era costumbre que el joven pretendiente colocase una cruz de flores en la puerta o en alguna ventana de la casa de la novia. Esta tradición ya no se realizaba cuando nuestras interlocutoras de Balsicas eran jóvenes, aunque Antonia, nos comentaba que aún guarda una cruz pequeña de madera que le enmararon a una de sus abuelas, colocándola en una ventana de su casa.

En Las Armeras la tradición es recordada de forma más vívida, señalando que era frecuente que los novios o futuros pretendientes aceptados, pusieran cruces de flores en las puertas o ventanas de sus novias y pretendidas.

Por el contrario si el joven era rechazado, pintaba la cruz en la fachada de la casa, o colocaba un tronco o cualquier otro objeto en la puerta de la vivienda, manifestando así su disgusto por el rechazo.

En San Cayetano la víspera del día de la Cruz, por la noche, se colocaban dos cruces enramadas, una en la puerta de la iglesia y otra en el Cabezo Gordo.

En algunos pueblos, la víspera de este día, los mozos solían colocar en la puerta de las casas de las mozas, todo tipo de objetos y aparejos de labranza. Entre éstos se encontraban carros, «*pencones*» de *paleras*, o el tronco de *palmera* que servía como tope para detener la bola, en el juego de bolos.

La Ascensión

Se creía que ese día, uno de los más importantes del calendario festivo⁶³, las hojas de las *oliveras* se cruzaban, se unían unas a otras, tal vez en actitud de reverencia hacia Cristo⁶⁴.

El día del Corpus

En la localidad de Torre Pacheco se extendía *junco* a lo largo del trayecto por donde discurría la procesión con el Santísimo. También se colocaban macetas y flores en los lugares donde descansaba la custodia.

San Juan Bautista (24 de junio)

Ya hemos señalado anteriormente algunas prácticas adivinatorias que se celebraban en esta noche mágica. Sólo son una pequeña muestra de un amplio folclore que desde campos muy diversos se asocia con esta festividad próxima al solsticio de verano.

63 Es muy popular y conocida la copla con la que se quiere resaltar la grandeza de este día cuando se afirma que:

*«Tres jueves hay en el año
que relumbran más que el sol:
Jueves Santo, Corpus Christi,
y el día de la Ascensión.»*

64 Una vez consolidada la primavera y con ella la regeneración de la vegetación, toda la creación se paraliza para agradecer a Cristo su ayuda. En todos los pueblos se dice que ni siquiera las *churras*, nombre dado a la totovía, movían los huevos, hecho que consideraban de una gran trascendencia, si tenemos en cuenta lo necesario que es el calor para los huevos durante el proceso de incubación.

El día de la Ascensión era, junto con Viernes Santo, uno de los pocos días del año en el que no se realizaba ninguna actividad, en el que los hombres y mujeres de estos campos «*no movían ni un esparto*», sumándose así a ese parón reverencial de toda la Naturaleza.

En Balsicas nos comentaban que el amanecer del día de San Juan era el único momento del año en el que las abejas podían libar el néctar de las llamativas flores del **baladre**, planta considerada como venenosa por antonomasia.

El día de San Juan era costumbre quitar higos a las **palas**, pues se creía que quitándolos en esa fecha producirían una nueva cosecha en Navidad, menor en cantidad, pero sin embargo más gordos y de mejor calidad, más dulces.

Era también una costumbre muy extendida, plantar **higueras**⁶⁵ el día de San Juan. Lo que resulta más curioso para nuestros interlocutores es que algunos ejemplares arraigaban aún estando «*movidas*» desde hacía meses, es decir, con savia, hojas y tallos nuevos, y con las brevas maduras: «*aunque estuviera movía pegaba*».

El fuego es otro elemento relacionado con esta festividad. La práctica de encender hogueras constituía un rito de carácter purificador, al tiempo que, desde un plano simbólico, intentaba ayudar al Sol a seguir manteniendo su luz, cuando la duración de los días comenzaban a acortarse tras el solsticio de verano.

En todos los caseríos y pueblos de la comarca se levantaban «*hachos*» en la noche de San Juan, que en algunos lugares volvían a repetirse sólo unos días después, coincidiendo con la festividad de San Pedro.

Durante los días anteriores al día de San Juan la chiquillería de los caseríos y aldeas, e incluso los no tan críos, iba acumulando en los «*ejíos*» e «*iriazos*» próximos a las viviendas todo tipo de materiales como **albardín**⁶⁶, **cardos** de porte elevado como la **atoba**, **paja de cereales** de los bancales próximos, **leña**, y algún que otro mueble viejo. Encima, coronando la pira, se colocaban dos muñecos que simbolizaban un Juan y una Juana.

Todos los Santos (1 de noviembre)

En la víspera de Todos los Santos se juntaban varias familias, o un grupo de jóvenes para hacer las «*tostonás*», palomitas de **panizo** acompañadas con algún que otro trago de anís.

La **cresta de gallo** era la flor que se cultivaba en las casas, destinada a decorar esos días las tumbas de los seres queridos.

65 En otros puntos de España, estos árboles quedaban vinculados de forma muy particular con el santo. En Torre Pacheco no hemos recogido datos que permitan constatar dicha vinculación desde el punto de vista taxonómico, aunque sí tenemos constancia de ella en el vecino municipio de San Javier, donde «*había la tradición de plantar árboles como higueras*», a las que se distinguía con el nombre de «*la sanjuanera*».

66 En Santa Rosalía nos indicaban que era éste el material más importante a la hora de levantar los hachos. Se recogía sobre todo en **albardineras** viejas porque estaban más secas y ardían mejor. Era así mismo, una forma de limpiarlas y favorecer la aparición de brotes nuevos.

La Purísima (8 de diciembre)

En Balsicas existía la llamada *Asociación de las Hijas de María*, integrada por muchas del pueblo. Entre sus actividades se encontraba la de limpiar semanalmente la iglesia a lo largo del año, y decorar los altares con toda clase de flores.

Remedios, señala que se recogían «*flores de los campos*», es decir, aquellas que aportaban las jóvenes que vivían en caseríos de los alrededores⁶⁷.

El ciclo de Navidad

En Las Armeras y en El Jimenado-Los Rocas la práctica de plantar mallos se realizaba coincidiendo con la llegada de la Navidad. Se presentaban el día de Nochebuena, en la misa de Gallo, y permanecían expuestos hasta el día de Reyes, formando parte de la decoración del belén que se montaba en la iglesia.

En el Jimenado-Los Rocas hemos recogido la descripción más pormenorizada de todo el ritual. Algunos elementos son comunes a otras localidades, otros son detalles nuevos que aportan datos interesantes sobre la plantación y cuidados de estas plantas.

Se plantaban en una taza grande, en la que «*se echa estropajo de **esparto** (...), se pone así atestao, y se le echa simiente de **trigo**, de **lentejas** o de lo que quieras, (...) Las **lentejas**, de las **lentejas** es lo que más bonico sale. Y eso se echa ya a remojo y se riega todas las noches. Se pone en una habitación oscura (...) y hay que regarlo toas las noches con agua tibia*».

La plantación se realizaba al día siguiente de la Purísima, festividad en la que se nombraban a los mayordomos y mayordomas que habían de presidir las fiestas navideñas. Ellas eran las encargadas de plantarlos y llevarlos a la iglesia el día de Nochebuena.

Fina, una de nuestras informantes en esta localidad, insistía en las características del recipiente donde se sembraban los mallos: «*Las tazas de esas grandes, antiguas, que llevaban unas flores grandes, que eran de nuestras agüelas. Ésas se dejaban descubiertas porque eran vistosas*». La descripción indica que existía un recipiente específico para esta función, que además se heredaba de madres a hijas o de abuelas a nietas, pues siempre eran las mujeres las encargadas de este cultivo ritual, existiendo además como en otros lugares, cierta competencia por ver cual de las mayordomas conseguía el mejor mallo.

Para aumentar la vistosidad de estos recipientes, a veces se forraban con papeles de colores. Cuando los mallos se hacían altos, de estos mismos papeles se confeccionaba un lazo que se colocaba hacia la mitad de las plantas, con el fin de sostenerlas y de que luciesen más.

67 «*(...) se cogían flores por los campos (...) en las casas que tenían **geranios**, porque entonces rosas eran las menos que había, y vestíamos (...) los altares. Se les ponían flores de las que se cogían de las casas que tenían su (...) siempre había **claveles**, había eso que tan bien huele (...) el **árbol del Paraíso**, de **rosicas de Borneo**, íbamos a los Cipreses a coger, a traernos flores*» (Balsicas).

LAS PLANTAS Y LA METEOROLOGÍA POPULAR⁶⁸

En una sociedad agropecuaria como ésta, anticipar la evolución del tiempo atmosférico constituía un aspecto básico para la comunidad. A través de la experiencia, el campesino ha escrutado el medio en el que vive intentando extraer señales que, adecuadamente interpretadas, le permitan conocer con anticipación los caprichos climáticos e incluso dominarlos.

Téngase en cuenta que en una agricultura de secano como la practicada en estos campos hasta hace unas décadas, el campesino miraba más al cielo que a la tierra, buscando siempre cualquier indicio que le permitiese barruntar los distintos fenómenos atmosféricos, en especial la lluvia.

El conjunto de conocimientos y prácticas de meteorología popular se centra especialmente en dos campos, sobre los cuales se han desarrollado toda una serie de usos y costumbres:

68 Uno de los aspectos más interesantes en los estudios etnográficos es el del **tiempo**, tanto en su acepción atmosférica como cronológica.

Se trata de un campo que ha sido estudiado ampliamente por los etnógrafos de toda España. De la amplia bibliografía existente destacamos los trabajos del Seminario de Folklore y Cultura Tradicional de la Diputación de Salamanca sobre *El tiempo. Meteorología y cronología populares*, dirigido por Juan Francisco Blanco; los de Frances Llop i Bayo *Campanas y campaneros*, en la citada colección; «Toques de campanas y otros rituales colectivos para alejar las tormentas», *Fiestas y liturgia*, Casa de Velázquez, Edit. Universidad Complutense, Madrid 1988, pp. 121-134; el artículo de A. Carril Ramos «Etnometeorología en Castilla y León (acercamiento a los conocimientos populares a través de la previsión del tiempo, su mundo y contexto cultural)», *RDTP*, XLIII, 1998, pp. 119-131; o el artículo de J.A. Alonso Ramos «Supersticiones y creencias en torno a las tormentas» *Cuadernos de Etnología de Guadalajara*, nº 25, 1993, 143-182.

A nivel monográfico, destaca la obra de Manuel Toharia *Manual de meteorología popular*. El Observatorio Ediciones, Madrid 1985.

En relación a zonas geográficas más próximas, cabe citar el trabajo de Alfredo Ramón Morte *Clima y tradición oral en Alicante*, en el que se recogen muchos usos y costumbres de meteorología popular similares a los existentes en nuestra comarca; o los datos recogidos por Juan Jordán y Aurora de la Peña Asencio en la Sierra de Albacete en su libro *Mentalidad y Tradición en la serranía de Yeste y de Nerpio*. Albacete, 1992.

En el ámbito murciano destaca la obra de principios de siglo de P. Díaz Cassou *Topografía, geología, climatología de la Huerta de Murcia*, ed. facsímil. G. García Herrero, J.F. Jordán Montes y A. Sánchez Ferrá desarrollan un interesante capítulo sobre astronomía y meteorología populares en su libro *La Memoria de Caprés*. Número monográfico de la *Revista Murciana de Antropología*. Murcia 1997.

No existen, que conozcamos, para la comarca del Campo de Cartagena estudios que aborden en profundidad las costumbres y tradiciones de astronomía y meteorología populares. Algunos dichos sobre la luna y las estrellas aparecen recogidos como apéndice en la obra de J. Ortega *La Resurrección mágica y otros temas de los cuentos populares del Campo de Cartagena*. Col. Mayor, 60, Murcia 1992.

Actualmente, nos encontramos en fase de preparación y estudio del amplio material de etnometeorología recogido en el municipio de Torre Pacheco y que esperamos poder sacar a la luz próximamente.

- A. Establecer **métodos de predicción** que permitieran anticipar el tiempo atmosférico a corto o medio plazo.
- B. **Influir sobre determinados fenómenos meteorológicos** una vez que éstos se producen o están a punto de hacerlo, con el objetivo de mitigar sus efectos sobre la aldea, los campos, los animales y el hombre. Este tipo de prácticas está basado en la creencia de que el hombre puede intervenir directamente sobre los fenómenos atmosféricos. Concretamente, se trata de reducir los efectos destructivos de tormentas y rayos, ayudándose para ello de distintos elementos reales o virtuales.

La predicción meteorológica se centra en pronosticar la lluvia, su abundancia y periodicidad, pues es el elemento base del que dependían los cultivos de la zona, y por tanto los recursos de su población.

En relación a ellos, presentamos algunas costumbres que tienen como protagonistas a ciertos vegetales.

En todas las pedanías se recuerda la práctica de predicción meteorológica realizada a media noche del día de San Juan, que consistía en colocar «*al relente*» doce cascos de **cebolla** con una pizca de sal⁶⁹; cada uno de ellos se correspondía con un mes del año cuyo nombre se escribía en un papel que se colocaba junto al trozo correspondiente. A la mañana siguiente se revisaban y si la sal se había deshecho formando una gota, se interpretaba que el mes correspondiente a ese casco sería lluvioso. Por el contrario, los meses en cuyos cascos permanecía la sal seca, se interpretaba que serían secos.

En El Jimenado-Los Rocas el primer casco de **cebolla** correspondía al mes de agosto, orden idéntico al seguido en otro de los grandes sistemas de predicción meteorológica: las Cabañuelas, cuya previsión mensual comenzaba también en el mes de agosto.

El predominio o no de los cascos humedecidos sobre aquellos en los que la sal permanecía seca, establecía si el año en su conjunto iba a ser lluvioso o seco, lo que equivalía para las gentes de la zona a decir si sería un buen o mal año.

Prácticas similares, tal vez deformaciones de la anterior, se llevaban a cabo en las diversas pedanías y caseríos. Así, en Roldán en lugar de doce cascos de cebolla colocaban sólo dos o tres sobre la mesa, considerando que resultaban suficientes para la predicción del tiempo venidero.

En otras ocasiones, se empleaban *pámpanos*, hojas de **parra** o de **higuera**, en lugar de cascos de **cebolla**.

69 En algunas localidades, se señala que era sólo un grano de sal el que se colocaba sobre el casco de **cebolla**. En otras, como Santa Rosalía, eran doce los granos de sal que se ponían sobre el trozo de **cebolla**.

Esta costumbre se realizaba también en otras comunidades españolas. En Cataluña la recoge M.A. Bonet i Galobart en el libro *Etnobotánica a la Vall del Tenes*, p. 201, aunque en esta ocasión no se llevaba a cabo la noche de San Juan, sino el 31 de diciembre.

En Santa Rosalía, Pedro nos comentaba que se colocaban doce hojas de **higuera**, cada una con el nombre correspondiente al mes que representaba y también con su pizca de sal. La comprobación se realizaba exactamente igual que en el caso anterior.

A veces con un solo pámpano con sal bastaba, realizando la misma comprobación al día siguiente.

Uno de los recursos empleados contra las tormentas era exponer el llamado «*nochebueno*»⁷⁰, costumbre recogida en Balsicas. Se trataba de los restos de un gran tronco que se había puesto a arder en Nochebuena y que no había llegado a consumirse en su totalidad.

Los restos del tronco se guardaban y se sacaban cuando había tormenta, acompañando dicha exposición con oraciones y conjuros que reforzaban la acción del madero santificado en la festividad cristiana que celebra el nacimiento de Jesús.

En Las Armeras cuando había tormenta se sacaba a la calle un ramo de **romero** con el fin de que esta planta sagrada, asociada con la Virgen, «*partiera la nube*»⁷¹.

La abundancia de **matas blancas** durante el verano, indicaba que el otoño sería seco, «*barruntaban*» por tanto un mal año agrícola.

Cuando el ganado se comía los **gamones**, plantas que de ordinario despreciaban, se consideraba como un presagio inequívoco de que el año sería malo para todos, que habría escasez de pastos.

En Roldán se observaba la **paja de cereales** en el amanecer del día de San Juan. Si se encontraba humedecida por el rocío de la mañana, se estimaba que sería un año prolífico en lluvias; si por el contrario estaba seca, la predicción auguraba un año seco.

Ver despuntar sobre las puntiagudas hojas de las **arzarabas** una buena cosecha de **arzarabones** presagiaba un año de lluvias abundantes.

70 La costumbre de las hogueras de Navidad en las que se quemaba el llamado *nochebueno*, estuvo arraigada en toda España, así como en gran parte de Europa. M^a Elisa Sánchez Sanz en su artículo «El ciclo festivo en la provincia de Teruel», n.º 1 de la revista *Kalathos*, pp. 113-132, hace referencia a dicha práctica, interpretándola como un ritual que tiene por objeto reanimar la luz solar, en una estación del año como el invierno en la cual los días se acortan hasta alcanzar el 22 ó 24 de diciembre su cénit en la noche más larga del año.

En algunos casos, los restos carbonizados de este tronco de árboles y arbustos distintos en toda nuestra geografía, se guardaban como amuleto contra las tormentas y los fenómenos asociados a ellas, en especial el rayo y el trueno, y se exponían cuando hacían su aparición. En otras zonas, sus cenizas se mezclaban con estiércol y se esparcían por los campos para fertilizarlos.

71 Se trata de la única referencia recogida en el municipio sobre esta práctica muy extendida en otros puntos de la Península.

Está vinculada a la costumbre de guardar en casa los ramos de **olivo** y las **palmas** utilizados en la procesión del Domingo de Ramos, aunque la planta en cuestión difiera de los vegetales tradicionalmente utilizados en dicha celebración.

En varias pedanías, afirman guardar estos ramos y palmas colocándolos en las ventanas o en el interior de la vivienda para protegerla de cualquier mal al estar bendecidos.

Cuando el viento del otoño arrastraba por los campos y caminos ejemplares secos de **matas punchosas** (*Salsola kali*), también se consideraba como una señal que auguraba un año seco.

Sobre la influencia de la luna en la vegetación existe una amplia serie de manifestaciones folclóricas, distribuidas por toda España, algunas de las cuales se remontan incluso a épocas prehistóricas.

La influencia de la luna sobre los vegetales se centra en creencias como éstas:

- La poda de las **parras** (*Vitis vinifera*) se realizaba en creciente «*pues así luego crecen más*» (Santa Rosalía).

- La poda de árboles y arbustos debía hacerse en menguante. Para el caso de **viñas** y **parras**, era conveniente podarlas el veinticinco de enero, pues se creía que de esta forma las avispas y demás insectos no picarían las uvas.

En Santa Rosalía sin embargo, señalan que podar las parras había que hacerlo en creciente, «*pues así luego crecen más*».

- Los **rosales** se podaban en menguante «*porque así no se sangran*» (Santa Rosalía).

- Injertar los árboles era una labor que debía hacerse en creciente para que el injerto «*agarrara*» y el nuevo brote saliera con más fuerza.

- Sembrar los **cereales** era una actividad que debía hacerse en creciente, con el fin de favorecer su germinación y crecimiento, aunque como reconocen nuestros informantes, no siempre era posible al no coincidir los periodos de lluvia con esta fase lunar.

- Encofinar **higos** era mejor hacerlo en menguante, pues se creía que de no ser así se corría el riesgo de que se agusanaran.

ESPECIES USADAS COMO COMBUSTIBLE

El material utilizado para calentar el hogar durante el invierno, cocer el pan o preparar los alimentos diarios se obtenía de todos aquellos recursos vegetales capaces de producir calor. Por este motivo, una parte importante de los esfuerzos diarios de muchas familias, sobre todo entre los sectores sociales más pobres, se centraba en la búsqueda y recogida de leña. Aquellas familias con status social más elevado utilizaban fogones de carbón alimentados con carbón vegetal que hasta mediados de siglo se producía en toda la comarca, aprovechando la madera del abundante arbolado que por entonces cubría grandes zonas de nuestros campos.

La leña no era abundante y solía reservarse para las carboneras, por lo que las familias suplían su carencia con el aprovechamiento de otros recursos vegetales de porte y poder calorífico menor, aunque igualmente aprovechables para esas funciones domésticas que comentábamos.

Según su idoneidad y destino, podemos establecer los siguientes usos⁷²:

- Para echar **calda en los hornos**.
- Plantas que se utilizaban **en el hogar para cocinar**.
- Especies arbóreas maderables con las cuales se hacía **carbón vegetal**.

Para echar calda en los hornos

La mayor parte de casas y caseríos disponía de un horno donde cocer pan. Era una pieza importante de la casa y solía estar situado en la cocina o en dependencias anexas. Normalmente la boca del horno se encontraba dentro de la propia cocina, bajo la campana del «*caramanchón*», de forma que el proceso de preparación de la masa y la cocción posterior no sufriese demora por un desplazamiento a otra parte de la vivienda.

Era una actividad doméstica fundamental para la familia, que requería del aporte permanente de leña para producir el calor necesario, pues normalmente se amasaba y se cocía para una semana. Estos recursos se obtenían de los arbustos y plantas anuales que crecían en el campo.

La lista de especies destinadas a este fin debía ser extensa a tenor de comentarios como el siguiente:

*«Cualquiera de los **cardos** y otras cosas se recogían pa leña, pa caldear el horno, porque no había leña» (San Cayetano).*

No obstante, con los datos recogidos en todo el municipio, se conforma un conjunto de especies especialmente adecuadas para este fin:

- **Bolaga** (*Thimelaea hirsuta*): aunque era una especie abundante en lomas y márgenes de nuestros campos, cuando faltaba o escaseaba se traían de otras zonas.

72 Se trata de una clasificación establecida por nuestros interlocutores. Gregorio, en Santa Rosalía, señalaba sobre el empleo de las plantas como leña y su dedicación para proveerse de las mismas:

*«Hice muchos **cardos** (...) hacíamos una garbera de **cardos** pa las caldas, y las ramas de los árboles esas eran p'al logar(...) y la leña recía pa luego pa la matanza y pa calentarte en el invierno».*

No sólo era la mejor leña para caldear el horno⁷³, sino que además su crepitar violento indicaba al ama de casa que el horno había alcanzado la temperatura idónea y que por tanto estaba listo para iniciar la cocción del pan. El sistema utilizado para tal comprobación consistía en lo siguiente:

*«Pa ver si estaba el horno bien, la **bolaga** se amarraba en un palo y se metía en el horno, y entonces, al meterse en el horno aquello zurría mucho y decías: «el horno está fuerte, ya se puede echar el pan» (Balsicas).*

- **Cañaheje**: se aprovechaban para calda los tallos florales de esta apiácea.
 - **Atoba**. Todos los tipos de cardos eran adecuados para caldear el horno, aunque éstos por su tamaño y consistencia ofrecían una mayor duración.
 - **Escobilla**: también era una especie idónea para este fin debido, al parecer, a dos razones:
 - * Liberaba mucho calor.
 - * Producía poca ceniza, lo cual facilitaba la posterior limpieza del horno.
 - El **artino** (*Ziziphus lotus*) era también buena leña para calda por el enorme calor que desprendían sus tallos.
 - **Lentisco** (*Pistacia lentiscus*). Su aprovechamiento sería escaso dada la práctica ausencia de este arbusto en nuestro municipio, quedando su uso prácticamente reducido a los caseríos y pedanías del norte del municipio, limítrofes con las sierras del norte del Campo de Cartagena, donde era y sigue siendo un arbusto abundante.
- Sobre el **panicardo** (*Eringium campestre*) nos comentaban en Santa Rosalía que su uso fundamental era *«pa la garba, pa la garba de la leña»*.
- Para la *«lumbre»* del hogar con la que se cocinaba diariamente, se utilizaban además de algunas de las especies señaladas:
- **Arzabara**. Las hojas secas constituían un buen combustible para el fuego doméstico.
 - **Palas**. Los troncos gruesos, llamados *«pencones»*, una vez secos se empleaban como leña, sobre todo para *«hacer rescoldo»*. El tronco, por su peculiar configuración en forma de planchas paralelas de aspecto reticular, iba ardiendo lentamente, casi sin llama; el ama de casa colocaba cerca la olla con la comida, de manera que ésta se iba cocinando a fuego lento.

⁷³ Es una opinión muy extendida entre muchos de nuestros interlocutores que la **bolaga** era un arbusto idóneo *«para hacer la calda»*, pues *«daba una fuerza enorme»*.

Para encender el fuego se utilizaban diversos elementos, entre los que destaca el **cardo yesquero** (*Echinops strigosus*), empleando para ello piedras de pedernal y un eslabón de hierro llamado yunque.

Las **ramas** que se cortaban a los árboles en la poda se guardaban para que, una vez ramoneadas las hojas y tallos tiernos por el ganado, se usaran en la cocina o en la chimeña.

Especies utilizadas para hacer carbón

En todo el municipio se utilizaba la leña del arbolado existente para fabricar carbón que era vendido en las ciudades, o destinado a familias de mayor poder adquisitivo.

Sobre la calidad de la leña para carbón, se consideraba que la de **higuera**, no servía, pues al ser casi hueca no produce prácticamente calor, ni brasas duraderas, pues se quema enseguida y echa mucho humo.

Las más idóneas para éste fin eran la leña de **almendro** (*Prunus dulcis*), la de **algarrobo** (*Ceratonia siliqua*), y sobre todo la de **olivera** (*Olea europaea*). También se realizaban carboneras con cepas de vid, coincidiendo con el declive de este cultivo en el Campo de Cartagena y su sustitución por otros más rentables.

JARDINERÍA POPULAR EN TORRE PACHECO

Prácticamente en la totalidad de las viviendas tanto del campo, como de los núcleos mayores de población, contaban con pequeñas superficies frente a la casa dedicadas a huerto-jardín⁷⁴, además en macetas y «*tiestos*» de todo tipo distribuidos por ventanas, pa-

74 Muchos de nuestros informantes señalan que «antes en tó las casas había huertos» frente a la vivienda en los que se distribuían árboles frutales, especies ornamentales como **rosales**, y otras empleadas en la cocina o en la preparación de sencillos remedios caseros de medicina popular.

«Sí, sí, muy frecuente, más grande o más pequeño pero un trozo de huerto con el **limonero** pa los limones del gasto de la casa, con dos o tres **naranjos**, un **peral**, un **abercuero**» (Santa Rosalía).

Aún hoy es posible ver frente a algunas viviendas estas pequeñas parcelas rodeadas como entonces por un muro de piedra y argamasa que delimitaba su perímetro y lo protegía del asalto de niños y adolescentes para robar la fruta.

El cultivo de plantas ornamentales en estos pequeños espacios mitad huerto, mitad jardín, es una práctica constatada desde la Antigüedad. En muchos casos, al uso estrictamente ornamental, se unían otros culinarios y medicinales.

La costumbre de cultivar jardines llegó a Roma procedente del mundo griego. Paladio, en el libro III, cp. XXI de su *Tratado de agricultura*, ofrece toda una serie de indicaciones sobre el cultivo de **lirios**, **rosas**, **azafrán** y **violetas**. En este sentido, no hace sino recoger una tradición de jardinería doméstica tratada en los escritos de autores como Varrón, Columela y Plinio el Viejo. En la nota 42 de la edición de la editorial Gredos, la traductora Ana Moure Casas, señala cómo éstos autores habían abordado el

tios interiores, etc..., abundaban toda una serie de especies que aportaban aromas y colores variados a los distintos rincones de la casa y su entorno.

El cultivo de muchas de estas especies se ha venido realizando de forma tradicional desde siempre; otras se han incorporado en fechas más recientes al grupo de plantas ornamentales propias de nuestras viviendas.

En ocasiones su cultivo está sometido a una especie de ritual, si podemos llamarlo así, como por ejemplo en el caso de la *alabega* o *albahaca* (*Ocimum basilicum*)⁷⁵.

Frecuentemente, a la función estrictamente ornamental o decorativa se unían otras utilidades no menos importantes, como las medicinales⁷⁶. En este sentido, no podían faltar especies a las que recurrir cuando se presentaba cualquier dolencia en algún miembro de la familia⁷⁷.

La terminología popular aplicada a estas especies sigue pautas semejantes a las utilizadas para designar a la flora silvestre, aunque en función de los datos recogidos, se ajusta en mayor medida a una nomenclatura que podríamos llamar académica desde el punto de vista de la jardinería convencional.

Siempre solían estar presentes una serie de especies que podemos calificar como fijas, aquellas que no faltaban en estos pequeños jardines.

Árboles de hoja perenne

Ha sido una práctica común plantar frente a las casas de campo árboles que ofrecieran sombra en la que tanto personas como caballerías pudiesen resguardarse de los rigores del calor veraniego.

cultivo de plantas de jardín utilizadas con fines aderezantes y aromáticos. En otras obras, se menciona el cultivo de *rosales*, árboles y otras variedades de ornamentales.

75 Para su cultivo se buscaba afanosamente estiércol de caballería. Era frecuente ver a las mujeres salir de su casa con la escoba y el recogedor para barrer los excrementos, las «*boñigas*», que había dejado alguna caballería al pasar, con los que plantar la maceta de *alabegas*.

Carlos Mendoza, op. cit. p. 285, se hace eco de la «*significativa afición que tienen las mujeres a la albahaca*», señalando que se trata de una planta con una gran significación erótica.

Sobre su cultivo, Pío Font Quer, op. cit. pp. 713 y 714, como si de un experto jardinero se tratara, da una larga serie de indicaciones para obtener una buena maceta de *alabegas*, entre las que destaca por su singularidad, la de poner caracoles dentro de la maceta. La razón se encuentra en que de este modo la planta desarrolla un sistema de raíces mayor, para que «*cada rama de las mismas, embutida en una concha, tenga siempre a su disposición cierta cantidad de agua de los respectivos pocitos caracoleros*».

76 Una de ellas era el *doncel* (*Artemisa arborescens*), arbusto muy decorativo de tonos plateados, que se ha utilizado tradicionalmente para combatir el sarampión.

77 En este sentido destacan especies como la *arzarbarica callera* (*Aloe saponaria*), liliácea de hojas carnosas, que formaba manchas de variada extensión en ejidos y al pie de los muros que cerraban los huertos domésticos. Todavía hoy se pueden ver estos grupos de «*estrellas*» apiñados en algunos caseríos en ruinas de nuestros campos, desplegando cada primavera sus vástagos de flores tubiformes de color anaranjado.

El árbol más utilizado para este fin ha sido el **pino** (*Pinus halepensis*), cuyos ejemplares más viejos siguen actualmente ofreciendo su refrescante sombra frente a muchas viviendas. En algunos casos, especialmente en casas de labradores, se han empleado especies de pinos más exóticas, conformando pequeñas arboledas que flanquean el acceso a dichas propiedades. En menor medida se han plantado también **eucaliptos** (*Eucalyptus camaldensis*, *Eucalyptus globulus*).

También destaca la presencia de ejemplares de **aromo** (*Acacia farnesiana* sub. *farnesiana*), pequeño arbolillo o arbusto de flores amarillas, redondas y muy perfumadas.

Se ha cultivado como árbol ornamental y para formar setos, aprovechando las agudas espinas distribuidas por sus ramas. Es un árbol de origen sudamericano que se ha naturalizado en diversos puntos como ramblas, cunetas y bordes de caminos.

Sobre la planicie de nuestros campos destacan aquí y allá los troncos erguidos de un buen número de **palmeras**. Se disponen de forma aislada, frente a la vivienda, formando grupos de varios ejemplares, o pequeñas avenidas flanqueando el acceso a la casa.

Era y es frecuente la presencia de **laureles** (*Laurus nobilis*), ejemplo de árbol en el que se combinan su utilidad ornamental, medicinal y gastronómica.

Árboles de hoja caduca

Frente a alguna vivienda aún es posible ver ejemplares de **tarays** (*Tamarix sp. pl.*) de grueso y retorcido tronco. No obstante, las frondosas más cultivadas han sido la **morera** (*Morus alba*, *Morus nigra*) y el **olmo** (*Ulmus minor*). Ambas especies se plantaban sobre todo cerca de los antiguos molinos, balsas y aceñas que salpicaban el campo de Cartagena, conformando espacios umbrosos, frescos y agradables en relación con la temperatura del entorno cercano.

Frecuentemente formaban un intrincado cerco vegetal en el que se mezclaban con **cañas**, alguna **palmera**, **higueras** y otros árboles frutales como **granados** (*Punica granatum*) o **jinjoler**os, aprovechando la humedad de estos lugares. Aún hoy es posible encontrar en medio del campo las ruinas de estos ingenios y depósitos hidráulicos en cuyas cercanías sobrevive a malas penas un **olmo** o alguna de estas **moreras**.

Paraíso (*Elaeagnus angustifolia*). Es un árbol o arbusto, muy común, de ramas oscuras que contrastan con sus atractivas hojas plateadas. Se cultivaba frente a las casas por el aroma que despiden sus flores.

Arbustos

Baladre (*Nerium oleander*). Las referencias como planta silvestre la sitúan en las ramblas de la sierra del Puerto de la Cadena y zonas próximas.

Tradicionalmente se ha considerado como planta venenosa cuya presencia ya era suficiente, según se decía, para producir dolor de cabeza.

Es también medicinal, utilizada tradicionalmente por sus propiedades cardiotónicas, siempre administrada de forma adecuada. Nuestros interlocutores destacan en ella sus llamativas flores de color rosado.

Desde el punto de vista ornamental, su cultivo es reciente, desarrollándose distintas variedades de jardinería de floración variada en cuanto a color (rosa, blanco, granate, anaranjada, etc.) y forma (flores simples y dobles); hojas verdes o variegadas, y tamaño, con la presencia de variedades enanas.

Higuera del infierno (*Ricinus communis*). A veces, si nacía algún ejemplar en las inmediaciones de las viviendas se dejaba como especie decorativa por su porte, sus hojas palmeadas, sus flores y frutos.

Heliotropo, leotropo (*Heliotropium peruvianum*). En San Cayetano destacan su abundante floración de color morado. En otras zonas del Campo de Cartagena ha sido utilizada en medicina popular.

Malvavisco (*Malva arborea*). Cuando aparecía algún ejemplar cerca de una vivienda, se solía mantener sobre todo, por su utilidad medicinal, pero también por sus llamativas flores de un intenso color rosa.

Aromáticas, condimentarias y medicinales

Cirujina, turunjina, o hierbabuena son los nombres recogidos en Las Armeras para designar especies de labiadas del género *Mentha*. Todas ellas han sido muy utilizadas en medicina popular y como plantas condimentarias.

Bulbos y rizomas

Bajo el nombre popular **amariles** se conocen plantas de la familia de las amarilidáceas *Amarillis belladonna* e *Hippeastrum hybridum*, muy populares y cultivadas tradicionalmente tanto en el suelo como en maceta.

Lo más destacado son sus espectaculares flores con forma de trompeta dispuestas en número de dos a cinco al final de tallos de unos 50 cm.

Las variedades en cuanto a color van del rojo intenso, a una tonalidad ligeramente jaspeada de blanco y rosa con tenues líneas rojizas.

Cañas es el nombre dado a plantas «de cebolla», muy probablemente *Canna indica*, cultivadas en variedades de floración amarilla, roja, etc...

Dalias, adalias (*Dhalia sp. pl.*). Es una especie que se reproduce mediante rizomas que crecen pegados al tronco de la planta. Se ha cultivado tradicionalmente tanto en mace-

ta como en el suelo, en variedades de flor blanca, amarilla y granate, según nos señalan en Roldán.

Fresilla de monte es el nombre con el que se conoce en San Cayetano la iridácea *Iris germanica*, de espectaculares flores violetas. Se trata de una planta rizomatosa frecuente en muchos jardines domésticos.

Aún hoy en casas abandonadas o en estado ruinoso es posible ver estos **lirios** tapiando pequeñas superficies al amparo de algún muro, o cerca de algún aljibe o pila.

Hortensias (*Hydrangea sp. pl.*). Grandes macetas de hortensias de tonos rosados, azules o blancos, solían decorar las entradas de las viviendas.

Lirios (*Zantedeschia aethiopica*). Tradicionalmente se han cultivado estas rizomatosas tanto en suelo como en macetas, por sus bellas flores blancas en forma de embudo, con un espádice de color amarillo en el centro.

Lirios del campo. Bajo este término se designan iridáceas como *Iris albicans* e *Iris germanica* que en San Cayetano califican de blancos y «*moraos*». Abundaban en los márgenes, junto a alguna boquera de riego, en vertientes de aljibes, e incluso rodeando el muladar donde se arrojaba el estiércol y la basura.

Varica de San José es el término utilizado para designar tanto especies silvestres como ornamentales. Así, en Balsicas, distinguen entre **varicas de San José** de monte (*Gladiolus illyricus*) y de jardín (*Narcissus tazetta*). En el segundo caso, se trata de un **narciso** de implantación muy antigua en los jardines locales. Forma densos manojos de hojas lineares, entre las que destacan los tallos florales con varias flores de color blanco o ligeramente amarillo y suavemente perfumadas. Existe una variedad de flor doble también de implantación antigua.

Plantas crasas y cactáceas

La **arabara** o **pitara** se ha cultivado tradicionalmente cerca de viviendas con el fin de crear cercas o setos alrededor de las mismas. La variedad *marginata*, cuyas hojas presentan bordes blanco-amarillentos, se ha utilizado con un sentido más ornamental, plantándose sobre todo por la contrastada coloración de sus hojas.

En Las Armeras recogemos la descripción de la asclepiadácea *Stapelia variegata*, conocida con el nombre de **flor del lagarto**⁷⁸. Se trata de una planta de tallos carnosos, verde

⁷⁸ La descripción que de esta especie nos hace Carmen, informante de Las Armeras, es bastante significativa y nos permite determinar sin género de dudas la especie en cuestión.

grisáceos o ligeramente rojizos si está expuesta al sol. Puede alcanzar hasta 20 cm. de altura.

La especie *Kalanchoe daigremontiana*, conocida en Balsicas con el nombre de **castro**, es una planta suculenta de larga implantación en la zona.

El rasgo más destacado es que en los bordes de las hojas presenta pequeñas plantitas con raíces, que al caer arraigan con facilidad contribuyendo a su expansión.

El **crespinillo** (*Sedum sediforme*) es una crasulácea mediterránea de hojas carnosas, que crece abundantemente en zonas de matorral. En alguna pedanía como Roldán, se ha cultivado como planta ornamental.

Cuchilla, flor del cuchillo (*Carpobrotus edulis*). Planta tapizante, de tallos rastreros, con llamativas flores de color lila, originaria de Sudáfrica⁷⁹ al igual que otras especies de aizoáceas tapizantes utilizadas en jardinería.

Se utiliza como planta de jardín y para fijar taludes de tierra en pantanos y pasos elevados en autovías. También se ha plantado para fijar dunas costeras, por lo que se encuentra ampliamente naturalizada.

Nácar o mata de nácar son los nombres con los que se conocen en la zona la especie *Hoya carnosa*. Es una enredadera de hojas carnosas, cuyo rasgo más destacado son sus flores de aspecto céreo, dispuestas en densas umbelas y muy perfumadas.

Omblico de la reina (*Mesembryanthemum cordifolium*). Al igual que *Carpobrotus edulis*, es también una planta tapizante de crecimiento rápido de la familia de las aizoáceas, empleada en jardines públicos y para fijar taludes de pantanos y carreteras.

El **pulpo** (*Aloe arborescens*) es una liliácea de hojas suculentas que puede llegar a convertirse en arbusto si se la guía convenientemente. Es una especie prácticamente fija dentro de los pequeños jardines domésticos.

Otras suculentas de las que no hemos recogido nombre popular son *Austrocylindropuntia subulata*, empleada en algunos casos para formar setos mezclada con *Agave americana* y *Opuntia microdasis* y *Opuntia maxima*. Se ha naturalizado en muchos puntos del municipio, tanto cerca como alejada de casas más o menos en ruinas.

A nuestra interlocutora le sorprende cómo una planta que «echa una peste que eso no hay quien lo resista», haya podido ser seleccionada como ornamental. Ella misma nos da la explicación señalando que su flor, que «forma así como una estrella (...) es caprichosa porque sí (...) con unas pinticas como si fueran las conchas (escamas de la piel) de los lagartos». De este modo, se convierte en «una monería de planta (...), en una mata caprichosa».

⁷⁹ En su zona de origen, las poblaciones indígenas recogen sus frutos, que consumen bajo el nombre de «higos». Estos frutos son muy suculentos y tienen un sabor azucarado. J. Riha y R. Subík *Enciclopedia de los cactus. Cactus y otras plantas suculentas*, p. 326.

Una especie conocida desde antiguo para la cual no hemos recogido nombre popular alguno es *Aeonium arboreum* en su variedad de hojas de color verde, y la subespecie *rubrotictum*, de hojas de color rojo casi negro.

Enredaderas y trepadoras

Caracola. Se trata de una especie por la cual sienten especial predilección, debido sobre todo al perfume de sus originales flores. Por este motivo, en todas las descripciones recogidas se le atribuyen calificativos como «*preciosidad, divinidad*»...

Es una leguminosa con una peculiar floración formada por retorcidas y arracimadas flores de tonalidad diversa: marrón amarillento, violeta, en gradación de colores o tonos más o menos intensos, de agradable aroma.

Los ejemplares adultos pueden alcanzar grandes dimensiones tapizando amplios lienzos de pared o enredándose de forma tupida en verjas y vallados.

Esparraguera (*Asparagus setaceus*). Liliácea de la familia de los espárragos, cultivada normalmente en una maceta o tiesto con alambres en forma de arco donde la planta se enrollaba. En ocasiones se dejaba crecer y enredarse libremente en las rejillas de una ventana o en una valla.

Jazminero (*Jasminum fruticans*). Posiblemente sea la trepadora de mayor difusión en toda la comarca. En ocasiones, en patios interiores, e incluso en el exterior de las viviendas, suele formar pérgolas o «*emparrados*», que dan agradable y perfumada sombra.

Parras (*Vitis vinifera*). No eran infrecuentes los emparrados frente a las casas o en patios interiores, en los que aparte de recoger sabrosas uvas, refrescaban el ambiente y permitían pasar bajo ellas los rigores del verano. Solían disponerse también en otros lugares algo más alejados de la casa: cerca del aljibe donde estaba la pila, en la vertiente que recogía el agua de lluvia, etc.

Algunas de las variedades que se utilizaban en este aspecto eran *valencín duro*, *valencín tierno*, *cresta de gallo*, etc...

Pasionaria (*Passiflora caerulea*). Al igual que se hacía con otras trepadoras, era planta que se «*emparraba*», formando pérgolas tapizadas con los tallos de esta enredadera de espectaculares flores.

Herbáceas anuales y bianuales

Alábegas (*Ocimum basilicum*). Especie de cultivo generalizado en toda la comarca, especialmente apreciada como planta aromática.

Alélises (*Mathiola incana*). Es una planta de rica floración variada en cuanto a tonos y colores (morada, rosa, blanca, amarilla, etc...), que se cultivaba no sólo en maceta, sino también en el suelo, bajo algún árbol o arbusto, o en el cerco de algún limonero de los que había y hay en muchos patios de nuestros pueblos.

Cascales (*Papaver somniferum*). Además de su valor como planta usada en medicina popular, sus flores rizadas y de llamativos colores, hacían de ella una especie idónea desde el punto de vista ornamental.

Crestas de gallo (*Amaranthus sp. pl.*). Se ha cultivado tradicionalmente para llevarla al cementerio el día de Todos los Santos. Además, se trata de una especie de floración llamativa tanto por su forma y tamaño, como por su color intensamente rojo y tacto aterciopelado.

Espuelas de caballero (*Consolida ajacis*). De esta especie se cultivan variedades con flores de coloración diversa (rosa, azulada o blanca).

Suele aparecer de forma subespontánea cerca de muchas viviendas.

Malva loca (*Alcea rosea*). Es una planta de llamativas flores de forma acampanada y de colores variados. Su facilidad para propagarse y asilvestrarse es tal que en algunas pedanías afirmaban que no es planta de jardín en el sentido de que no había que plantarla, sino que cada año salían en el mismo sitio.

Herbáceas perennes

Begonia (*Begonia sp. pl.*). Se trata de una especie muy conocida, cultivada y apreciada por sus flores dispuestas en «chorretes», de colores rosa y rojo. En Balsicas distinguen entre la variedades tradicionales, de tallo, y otras más actuales que se plantan de «patata», aludiendo así a especies tuberosas.

Dondiego (*Mirabilis jalapa*). Lo más destacado de esta planta son sus flores de colores variados (blanco, rosa, rojo, amarillo), con forma de trompeta; así como su capacidad de propagación, naturalizándose fácilmente en escombreras, bordes de carreteras, proximidades de viviendas, etc...

Todas las especies de **geranios** son plantas muy populares que se han conocido desde siempre en los distintos pueblos y caseríos del municipio. Como nuestras interlocutoras afirman, «Todas esas clases de **geráneos** se han conocido aquí toda la vida».

Entre esas variedades destacan las siguientes:

– **Geranio hortensia** (*Pelargonium hortorum*). Es el más común en toda la zona, presentándose con flores de color blanco, rojo, rosa, simples o dobles. Algunos ejemplares convenientemente guiados pueden alcanzar porte arbustivo.

– **Geranio mariposa** (*Pelargonium grandiflorum*). Especie de hojas de color verde, dentadas, «como si estuviera arrugadas»; de rica floración que se presenta en una amplia variedad de colores; de flores simples y dobles.

– **Gitanilla** (*Pelargonium peltatum*), planta de tallos rastreros, hojas sin pilosidad, estrelladas y un poco carnosas. Guarda un gran parecido con las demás especies, pero la **gitanilla** presenta hojas más finas, es de porte más menudo y tiende a enredarse, a diferencia de las demás especies cuyo porte es más elevado.

Sus flores se presentan agrupadas en umbelas, en una amplia gama de llamativos colores.

– **Malvarrosa** (*Pelargonium odoratissimum*). Es una especie de hojas muy divididas y pilosas, que tanto en Balsicas, como en San Cayetano, únicos lugares donde hemos recogido referencias de esta especie, destacan por sus flores «rosica» y lila, de intenso y agradable aroma.

La multiplicación de estas especies se efectuaba mediante esqueje. Para favorecer el enraizamiento del tallo, había que machacar ligeramente el extremo de éste, de forma que quedase partido en varios trozos.

En ambos pueblos se señala que en Avileses, localidad cercana, existió una plantación de esta geraniácea cuyas flores se recogían para hacer perfumes y esencias⁸⁰.

Asociaciones de plantas en la jardinería tradicional

El cultivo de algunas especies se realizaba siempre asociado a otra u otras plantas, en la misma maceta. En este sentido destacan dos ejemplos:

En el mismo tiesto, cubo, maceta u otro recipiente, solían cultivarse **fresillas** (*Freesia refracta*) y **galanes** (*Gladiolus tristis*). Estos últimos se cultivaban por su fino perfume, cuya intensidad inundaba toda la casa.

La otra asociación está formada por **alábegas** y **adornos**, nombre popular con el que se conoce la especie *Impatiens balsamina*.

80 Su uso en perfumería se justifica por su aroma similar al de las rosas. Para la Región de Murcia existe un interesante trabajo sobre las plantas como fuente de esencia y perfumes realizado por Diego Rivera y Concepción Obón de Castro titulado *Las plantas, las esencias y los perfumes. Introducción al conocimiento de sus tradiciones, cultivo y aprovechamiento en Murcia*, editado por la Concejalía de Sanidad y Medio Ambiente del Ayuntamiento de Murcia, 1995.

ESPECIES UTILIZADAS PARA AHUYENTAR INSECTOS

La existencia de dependencias destinadas a las distintas especies de animales domésticos (establos, pocilgas, gallineros, palomares, etc...), bien como piezas insertadas en la estructura de la vivienda o situadas en las inmediaciones de la misma, favorecía la proliferación de un amplio abanico de insectos, que se volvían especialmente molestos con la llegada del calor y el buen tiempo.

Muchos de ellos como pulgas, garrapatas y piojos, parasitaban sobre los animales y constituían un peligro potencial para las personas por ser vehículo transmisor de diversas enfermedades. Otros, menos agresivos como moscas, mosquitos y avispa, eran con demasiada frecuencia «huéspedes» abundantes, molestos e indeseados de los que era difícil desembarazarse.

A falta de insecticidas químicos, se utilizaron algunas plantas cuyo efecto repelente o excesivamente atrayente, pretendía liberar a la familia, aunque fuese momentáneamente, de las molestias de estos bichos.

La **ruda**⁸¹ se colocaba en el interior de gallineros para eliminar la «*miseria de las gallinas*», es decir, parásitos que escondidos entre su plumaje, se alimentaban con la sangre de estas aves de corral. Se trata de ciertas variedades de piojos popularmente conocidos con el nombre de «*caparrilla de las gallinas*»⁸².

También se colocaba en las pocilgas para ahuyentar las moscas y otros parásitos, aunque, al parecer con el fin añadido de proteger al animal de un posible ahogamiento.

Manojos de **cardo zapero** se colocaban en el interior de los gallineros con la misma finalidad que la **ruda**, impedir la proliferación de parásitos. Para que su efectividad fuera mayor, debían coger los cardos el día de San Juan.

El **tomillo** se utilizaba como repelente contra las pulgas, colgando manojos de esta labiada en distintos puntos de la casa.

De esta virtud participaba también el **catarrocin**, eficaz repelente antipulgas.

Como ya hemos indicado, en muchas viviendas era frecuente la presencia de un **jazminero**, cuya función principal era la de perfumar la vivienda y su entorno, aunque también se le atribuía la capacidad de repeler a moscas y mosquitos colocando un puñado de sus flores en un platillo o papel sobre la mesilla del dormitorio u otro mueble de la casa.

Las macetas de **alábega**, también servían como repelente antimosquitos. Además de su función insecticida se cultivaba también para perfumar la casa.

81 El empleo de la **ruda** con fines medicinales o mágicos está constatado desde la Antigüedad. La tradición ha mantenido muchos remedios en los cuales se empleaba esta planta. Por ejemplo, su uso como insecticida, ya lo recoge Palladio, op. cit. p. 114, cuando señala que «*deben colgarse en muchos sitios ramas de ruda contra los bichos perjudiciales*».

82 En otras localidades de la Región como Archena, la **ruda** se utilizaba también con la misma función, matar el piojo de las gallinas. Diego Rivera, op. cit. p. 104.

Contra las moscas la especie más utilizada era la llamada *mata mosquera*. En los techos de las habitaciones se colgaban manojos de esta planta, para que las moscas quedasen pegadas a ella. Tanto en Las Armeras como en Torre Pacheco, se metía el manojito en un saco y se golpeaba varias veces, para asegurar así la muerte de las moscas que habían quedado pegadas en él.

En Santa Rosalía nos indicaban que la mejor especie para atraer a las moscas era la *alfalfa*. Aprovechando dicha atracción, se colgaban manojos de *alfalfa* en las cuerdas; por la noche se le ponía un saco al manojito y posteriormente se sacudía para matarlas o se dejaba tapado para que muriesen.

La *bolaga* se ha empleado para eliminar la «*caparrilla*» de las *higueras*, parásito con forma de caparazón de color marrón adherido a la corteza del árbol. Para ello se colocan manojos de esta planta distribuidos por las ramas del árbol.

ETNOVARIEDADES DE PLANTAS CULTIVADAS

Hasta este momento nos hemos ocupado de aquellas tradiciones, costumbres y usos relacionados con las especies de la flora silvestre, pero no hemos de olvidar el conjunto de plantas cultivadas que a lo largo del tiempo han supuesto la base de la economía local.

No se trata de recrear el sistema agrícola existente hace unas décadas, sino dejar constancia de aquellas especies sobre las que se han centrado los desvelos de nuestros agricultores durante generaciones.

El tema cobra un mayor interés si tenemos en cuenta que muchas variedades han desaparecido de nuestros campos, o están a punto de hacerlo, desplazadas por nuevos tipos de cultivos. Nuestros informantes han sido testigos de la transformación que ha supuesto el paso de la agricultura de secano que ellos practicaron a la explotación intensiva de la tierra por medio del regadío, con una mecanización creciente, y con variedades de cultivos desconocidas hasta hace unos años. Además, han visto cómo el espacio agrario en el que se desarrollaron y trabajaron se ha modificado sensiblemente: se ha reducido el poblamiento disperso característico de la zona, el proceso de concentración parcelaria ha transformado las formas y el tamaño de las parcelas y explotaciones tradicionales, ha quedado en desuso o ha desaparecido la red de caminos rurales que comunicaban caseríos y aldeas, siendo sustituidos por un entramado de carreteras que facilitan los desplazamientos y la salida de los productos agrícolas hacia las empresas de transformación agropecuaria, mejorando así los rendimientos de las explotaciones, y por lo tanto, también el nivel de renta de los campesinos de la zona.

Con todo, la fisonomía del paisaje agrario que ellos conocieron ha desaparecido, quedando únicamente viva en el frágil archivo de su memoria.

Centrándonos en los tipos de cultivos tradicionales podemos distinguir las variedades siguientes:

Cereales

* **Cebada** (*Hordeum vulgare*). En la mayor parte de las poblaciones no diferencian variedades. Sin embargo, en Balsicas se conoce la etnovarietad **corona**, y en Santa Rosalía la variedad **caballar**, cuya característica más destacada es la de tener dos hileras de grano. Esta misma variedad recibe en Las Armeras el nombre de **dos carreras**.

* **Centeno** (*Secale cereale*). Su cultivo estaba poco extendido y su producción se destinaba sobre todo a pienso para los animales.

* **Maíz** (*Zea mays*), cuyo nombre común en la zona es el de **panizo**⁸³.

Las variedades de las que hemos recogido información son:

- **Panizo tostonero**, utilizado para hacer palomitas, «*tostones*», en las noches cercanas al día de Todos los Santos, especialmente en la víspera⁸⁴.

Esta variedad presenta mazorcas o «*panochas*», de granos pequeños, algo picudos, de color amarillo o morado. En ocasiones, ambos tipos de granos se mezclaban en la misma *panocha*.

- **Panizo gordo** o **panizo basto**, variedad empleada como alimento de animales, sobre todo, aves de corral.

* **Trigo** (*Triticum aestivum*). **Candeal**, **duro** y **raspinegro** son las variedades conocidas en Balsicas y en Las Armeras. Todas ellas se caracterizan porque «*mateaban mucho*», es decir, una misma planta podía desarrollar varios tallos cada uno con su correspondiente espiga.

La variedad **candeal** es considerada la mejor, pues de ella se obtenía la harina de mayor calidad.

83 Su cultivo era escaso, y se destinaba exclusivamente «*para el gasto de la casa*». Se plantaba en las boqueras maestras de los **melonares** y otros cultivos de verano.

Las **panochas**, una vez secas, se guardaban en manojos en la despensa o en la sala –dependencia situada en la parte alta de algunas casas, a la que se tenía acceso desde el interior de la propia vivienda–.

84 El consumo de *tostones* la víspera de Todos los Santos, tiene a nuestro entender, un componente funerario que escapa al simple carácter de velada festiva. En la reunión familiar o vecinal alrededor de la *tostonada*, no sólo se estrechan los lazos sociales de los vivos, sino también, las relaciones entre éstos y el más allá.

En estos días, en toda la casa se hace patente el culto a los difuntos a través de distintas prácticas, muchas de ellas desarrolladas durante todo el año, como por ejemplo la costumbre de poner luz encendiendo velas o mariposas en tazas llenas de aceite, en el domicilio o en el cementerio; poniendo flores sobre las tumbas, preparando las camas para el descanso de las almas de los familiares, e incluso no encendiendo fuego en el hogar creyendo que era allí donde se establecían en estos días.

La *tostonada*, es uno más de esos elementos culturales en torno a los muertos con el **maíz** como protagonista de esa comida funeraria, al igual que en otros lugares son las **castañas** u otros productos del campo los que cumplen esa función.

La variedad *sin raspa*, recogida en Las Armeras, es un tipo de trigo más moderno y de mayor rendimiento.

Legumbres

- * *Guisantes* (*Pisum sativum*), cultivados en las siguientes variedades:
- *Haberos*, también llamados en Santa Rosalía *tres reyes*. Se trata de una variedad caracterizada por sus «*tabillas*» largas, grandes, con corteza parecida a la de las *habas*. En definitiva, un tipo de guisante «*basto*», según la terminología local, por su aspecto.
- *Moros*. Variedad mencionada en Las Armeras⁸⁵. Se caracteriza por presentar vainas anchas, de cinco o seis granos.
- *Nanos*. A diferencia de los anteriores, sus vainas son de longitud más corta, de ahí el nombre popular.
- La variedad de mayor renombre corresponde al llamado *péssole negrel*. Se trata de una variedad de «*tabilla larga*», ligeramente curvada hacia arriba, y granos de sabor dulce, que se ha venido cultivando tradicionalmente en estos campos.

En algunas poblaciones, nos indicaban que su cultivo se centraba en las pedanías más próximas al Mar Menor, aprovechando una mayor pluviosidad, pues era la zona de la comarca que antes se beneficiaba de la llegada de los llamados «*temporales*», lluvias de levante que cuando llegaban regaban generosamente durante varios días todo el Campo de Cartagena. Por este motivo, los agricultores de esta parte del municipio sacaban un rendimiento a sus campos algo mayor, por los ingresos que la venta temprana de esta leguminosa les proporcionaba durante los meses de invierno y primavera, siempre que no sufriera heladas.

- *Pequeñicos* es el nombre con el que se conoce la variedad que se destinaba a la conserva.

En Santa Rosalía la forma de identificar las distintas variedades se basa en la observación de la piel del *guisante* una vez seco⁸⁶: el fruto de la variedad *negrel* suele ser verde y tiene la piel arrugada, mientras que en otras especies el color es blanco y la piel, lisa.

- *Péssole borde* es una variedad trepadora, de flor morada, cuya semilla solía ir mezclada con la de las especies cultivadas. También se conocen con el nombre de *péssoles gitanos*.

85 La descripción se refiere a ellos como una especie cuya «*mata era igual que la de los nanos*», aunque de hojas más anchas y de tronco algo más grueso que éstos.

Se utilizó como legumbre seca en diversos platos de la gastronomía local, sustituyendo a los populares *garbanzos*.

86 Este tipo de clasificación también la hemos constatado en Las Armeras, aplicada a la variedad *moros*, con granos de color verde una vez secos.

- **Péssoles cuarentenos.** Es una variedad más moderna, cuya floración comenzaba a los cuarenta días de nacer. Nuestros interlocutores se refieren a ella como una variedad de frutos desabridos.
- * **Garbanzos** (*Cicer arietinum*). Legumbre cuyo cultivo⁸⁷ se realizaba para el abastecimiento familiar.

Hortalizas

* *Ajos:*

Normalmente se cultivaban pequeñas superficies destinadas a proporcionar los **ajos** necesarios para el consumo doméstico.

Las especies de **ajos** conocidas en la zona son:

- El **ajo sanjuanero**, de cabeza gorda y una sola hilera de dientes todos iguales en tamaño y grosor.
- El llamado **ajo diego**, variedad que se sembraba a primeros de septiembre cuyos dientes, de distinto tamaño, se presentan distribuidos en varias hiladas.

* *Calabazas.* Las especies conocidas en la zona son fundamentalmente dos:

- **Calabaza cochinera**, también llamada **calabaza totanera**, de frutos alargados de color verde oscuro. Los frutos tiernos, llamados **calabacines**, se consumían de diversas formas.
- La llamada **calabaza de la olla** o **verrugosa** es la que se empleaba en distintos guisos, como parte del calabazate del arropé, e incluso, cuando estaba muy madura, para elaborar cabello de angel.

* *Melones.* Las etnovariedades de ésta cucurbitácea se centran en dos tipos:

- El llamado, en toda la comarca, **melón de agua**, término con el que se hace referencia a la **sandía** (*Citrullus lanatus*).
- El **melón de año** (*Cucumis melo*), del que destacan dos variedades:
 - El **melón amarillo**, de piel lisa o ligeramente arrugada.
 - El **melón negro**, de corteza muy verrugosa.

Ambos se guardaban colgados hasta Navidad, momento en que empezaban a consumirse.

⁸⁷ Su cultivo fue siempre una actividad característica del mes de marzo, reflejada en refranes tan populares y conocidos como el siguiente:

En marzo, la pepita y el garbanzo.

Por otro lado, era un cultivo que, a juicio de los agricultores, también esquilma la tierra.

Posteriormente han ido llegando sucesivas variedades, una de las cuales, el llamado **melón zapo** o **pinta zapo**, debe su nombre a la corteza de color verde salpicada de pintas más oscuras, parecida por tanto, a la piel de un sapo.

- **Patatas** (*Solanum tuberosum*). Las variedades conocidas eran **blanca** y **colorá**, de las cuales se obtenían dos cosechas.

* **Pimientos** (*Capsicum annuum*). El llamado **pimiento de bola** ha sido uno de los cultivos de verano tradicionales en algunas zonas de la comarca. Su producción se destinaba a la elaboración del pimentón.

La variedad de fruto más grande y carnoso era el llamado **pimiento gordo** o **morrón**.

Ñoras o **cornetas** eran los nombres con los que se conocían dos variedades de fruto alargado y punta ligeramente curvada, diferenciadas en su sabor, pues unos eran picantes y otros no.

- * **Tomates** (*Lycopersicum esculentum*). Las variedades tradicionales de éste cultivo son:
- **Tomate gordo** de aspecto macizo, achatado y de piel lisa.
- **Tomate de cera**, variedad de piel brillante que «*reluce como la cera*», según nos comentaba Luciano en Las Armeras.
- **Tomate de pera**, nombre debido a la similitud que guarda ésta variedad con una pera.
- **Tomate de suelo**. Se trata de una variedad menos común que las anteriores, aunque muy productiva. Las plantas se desarrollaban tendidas sobre el suelo, por lo que insectos como grillos, *cochinetas*, saltamontes, etc..., podían acceder más fácilmente a los frutos.
- **Tomate verrugoso**. El rasgo más importante de ésta variedad, es la presencia de pliegues y prominencias más o menos marcadas, dispuestas de forma radial a partir de la unión del fruto con el peciolo.

Árboles

Las diferencias entre las distintas variedades de un mismo tipo de cultivo arbóreo se establecen a partir del tamaño, aspecto, forma, color o sabor del fruto, o del origen de la especie en cuestión. De estos elementos derivan los nombres populares.

* **Almendro** (*Prunus dulcis*). Su cultivo estaba muy extendido en toda la comarca en variedades como:

- **Alicantina**. El rasgo que diferenciaba esta variedad del resto, era el hecho de tener siempre dos gajos o pepitas.
- **Blanqueta**. Variedad definida en Santa Rosalía también como mollar, «*pero un mollar duro*».
- **Cartagenera**.

- **Colorá.** Esta variedad debe su nombre al tono rojizo de la cáscara externa cuando aún está tierna.
- **Del alto o fina.**
- **Hormiguera.** Variedad de cáscara blanda que se podía partir con las manos. Incluso las hormigas accedían al fruto horadando la comisura de las dos partes de la cáscara.
- **Marcona o benita,** como también se la conoce en Santa Rosalía. Variedad redonda y dura.
- **Mollar.**
- **Planeta,** nombre que hace referencia a su forma aplanada.
- **Sotera o basta.** Variedad de frutos más alargados y gruesos.

* **Garrofero** (*Ceratonia siliqua*). Las variedades conocidas eran la **mollar**, de garrofas planas, alargadas y difíciles de desprender de las ramas. Se trata de la variedad más antigua, así como la más dulce.

La variedad llamada de **ramillete**, se caracteriza por sus algarrobas más cortas, más gordas y arracimadas en torno a un peciolo central del que se separan con mucha facilidad.

* **Granado** (*Punica granatum*). Su cultivo se centraba sobre todo en los huertos domésticos, cerca de las casas, a la orilla de alguna boquera o acequia, en márgenes de separación de parcelas, etc...

Las variedades descritas son:

- **Agrios**⁸⁸ y **mollar**, conocidas en Las Armeras, Santa Rosalía y Balsicas.
- **Albar, alvarés.** Es la variedad más abundante, así como la más apreciada.
- **Cagines.**
- **De pasa,** conocida en Santa Rosalía.
- **De piñón tierno.**
- **Piñonenca,** de granos con mucho piñón y por tanto, menos apreciada.

* **Higuera** (*Ficus carica*). Constituía uno de los cultivos arbóreos más importantes de estos campos.

Algunas variedades cultivadas en la zona eran las siguientes:

- **Añoral, eñoral, iñoral, ñoral.** Es la especie de mayor implantación pues producía dos cosechas: brevas en junio e higos en agosto-septiembre.
- **Higuera valenciana.** Higos grandes de color verde claro, muy llamativos por su aspecto, pero de sabor menos agradable que las variedades locales de «**higos verdales**»⁸⁹.

⁸⁸ Se creía que golpear a una caballería con una vara hecha con el *chupón* o *pollizo* de un **granado agrio**, provocaba la inflamación de la zona donde el animal había recibido el palo.

⁸⁹ En Santa Rosalía nos indicaban que su fruto «no es como el **verdál** de aquí, que es un higo fino (...) echa gusto a **pala**, No tiene sabor ninguno, no echa gusto a ná». Por ello, este tipo de higos «se guardan solos», nos dicen, en alusión a los desvelos que algunos propietarios mantenían hacia sus higueras para evitar el pillaje de los niños, sobre todo en época de **brevas**.

- **Napolitana.** Es una variedad muy apreciada, de higos extraordinarios por su sabor, a juicio de nuestros interlocutores de Santa Rosalía.
- **Negra.** Variedad que también echaba dos cosechas, brevas e higos, por lo que era muy apreciada.
- **Pajarera.** Sus higos pequeños, con un largo peciolo y de un color verde amarillento eran los más idóneos para encofinar, «*una cosa especial, eran buenísimos*», nos decía Mariano de Santa Rosalía.
- **Pellejo toro o torera.**
- **Rojeta.**
- **Verdal,** cuyos higos de color verde, dulces y gordos, permanecían en las ramas hasta bien entrado el otoño, incluso cuando el árbol ya había perdido sus hojas.

* **Oliveras** (*Olea europaea*). Junto con **almendros**, **higueras** y **garroferos**, constituía el cultivo arbóreo de mayor extensión en toda la comarca.

Las variedades conocidas en todo el municipio son:

- **Cendrana.** Variedad de aceitunas redondas utilizadas tanto en la elaboración de aceite, como encurtidas.
- **Cornicabra**⁹⁰. Variedad cuyas aceitunas se empleaban tanto para hacer aceite, como para echar encurtidas.
- **Manzanilla.** A juicio de muchos informantes es la más sabrosa, pero al ser la variedad de aceituna más pequeña «*tiene poco que comer*».
- **Morrocotua o morrua.** Conocida en Santa Rosalía como de **ramillete**.
- **Pinta zapo y pinta lagarto** son dos variedades poco comunes, caracterizadas «*por las pintas*» grandes y pequeñas, que cubrían los frutos.
- **Sevillana.**

En los pequeños huertos situados en las inmediaciones de las viviendas solían plantarse una serie de árboles frutales cuya producción servía para abastecer de fruta a la familia. Muy habituales en esas superficies que eran mitad huerto mitad jardín:

* **Abercoqueros** (*Prunus armeniaca*). Dos variedades se cultivaban en los pequeños huertos familiares: la variedad **mayero**, de frutos jugosos y dulces, «*más fino*»; y la variedad **sanjuanero** de fruto más alargado, más grande, no tan dulce, más soso, en definitiva «*más basto*».

* **Manzanos, manzaneros** (*Malus silvestris*). Se cultivaban dos variedades diferenciadas según su porte: **manzano de mata**, de porte bajo, destinado en muchos casos a formar un seto alrededor del huerto, y la variedad llamada **de árbol** o **manzano de árbol**, de porte arbóreo.

90 Luciano en Las Armeras distingue entre **cornicabra de agua**, de menor rendimiento para producir aceite, y **cornicabra de aceite** propiamente dicha.

- * **Cirueleros** (*Prunus domestica*). Las variedades conocidas en Santa Rosalía son:
 - **Huevo toro**, cuyos frutos de color verde, «*la planta lo dice*», se parecen a los testículos de ese animal.
 - **Ciruela negra** redonda.
 - **Ciruela amarilla**.
 - **Ciruela morá**.

* **Parras.**

En la mayoría de las casas, en la puerta, en algún patio interior, o incluso cerca de algún aljibe, solía haber un pequeño emparrado de dos o tres **parras**, que además de dar sombra fresca en verano proporcionaban sabrosas uvas.

La **parra** tradicional de uva de mesa es la variedad **valencín** en dos modalidades: **valencín tierno** y **valencín duro**.

Otra variedad de uva de mesa conocida en Santa Rosalía, es la llamada **cresta de gallo**.

La variedad de **vid** más conocida es la **meseguera** o **merceguera**, como también se denomina. Su producción se destinaba a la elaboración de vino.

FITOTERAPIA POPULAR EN TORRE PACHECO⁹¹

Nos ocupamos en este capítulo de todos aquellos remedios medicinales en los que, desde planteamientos diversos con respecto a la concepción de la enfermedad y al método de curación a aplicar, se emplea una o varias especies de plantas.

Frecuentemente, ha sido este uno de los temas que la etnobotánica ha abordado de forma más prolija, considerando de forma generalizada que era este el campo fundamental de la etnobotánica.

91 La medicina popular ha sido una de las ramas de la etnografía que mayor interés ha despertado entre los folcloristas españoles. Muchos de ellos, han centrado su campo de estudio en los remedios populares preparados con plantas consideradas tradicionalmente como medicinales.

Un intento de recoger los estudios de medicina popular y fitoterapia hasta 1988, es el artículo de Pilar Montero Curiel «Medicina popular y plantas curativas. Bibliografía crítica (1883-1988)». *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, XLV, 1990, pp. 89-101.

Entre las publicaciones que se ocupan de este tema en provincias y regiones vecinas, en las que podemos encontrar remedios similares a los existentes en nuestro ámbito de estudio, podemos señalar el monográfico de la revista *Zahora*, nº 28, *Plantas medicinales en la provincia de Albacete. Usos, creencias y Leyendas*, de A. Verde López et alii., pp. 119.

Para la Región de Murcia, aparte de las menciones en publicaciones de etnografía general, hay que destacar el libro de Concepción Obón de Castro y Diego Rivera Núñez *Las Plantas medicinales de nuestra Región*, Editora Regional, pp. 156.

Plantas perjudiciales para la salud

En la tradición médica popular se ha considerado que la sombra de ciertos árboles era perjudicial para la salud, produciendo diversas patologías, en ocasiones simple malestar general, o incluso locura, dependiendo de la especie. Era esta la razón por la cual no era aconsejable dormir bajo determinados árboles, y por supuesto en ningún caso resguardarse de una tormenta bajo ellos.

En pedanías como Balsicas y San Cayetano, se creía que no era aconsejable quedarse dormido bajo un *pino*, sobre todo después de un esfuerzo y con el cuerpo empapado en sudor, pues la brisa fresca que produce su densa sombra podía provocar enfriamiento en la persona que durmiera o descansara bajo él.

Había que guardarse especialmente de la procesionaria del pino. Su caída sobre una persona era temida, pues se creía que provocaba irritación en la piel, «*te bufabas*» según la expresión popular, y sobre todo, producía lesiones oculares, «*se ponían los ojos malos*».

Sin embargo, el árbol que mayores trastornos podía producir si se dormía bajo él, era la *higuera*⁹². Dormir bajo una *higuera* provocaba vómitos, mareos, dolor de cabeza, en definitiva «*te ponías malo*», en sentido amplio.

Usos mágico-curativos de las plantas

La curación de hernias o «quebrancías» infantiles

Se trata de uno de los *rituales de identificación*⁹³ más importantes, realizado en toda España.

92 La consideración de la *higuera* como árbol proscrito es común en otras partes de España. En Canarias, A. Elsa López Rodríguez, en su artículo «*La simbología en la medicina popular canaria*», *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, XLII, 1987, pp. 117-139, señala que en La Palma «*es frecuente oír que después de correr o sudar no se debe sentar uno a la sombra de una higuera. Y cuando alguien tiene «mala sombra» dicen que «tiene mala higuera» (...)»*».

En términos parecidos se expresaba finales del siglo XIX Pedro Díaz Cassou op. cit., pp. 229-231, cuando afirma, recogiendo una tradición extendida, que «*Higuera y algarrobo tienen mala sombra. la primera porque de ella se ahorcó Judas; el segundo porque a él se subió el falso apóstol, para ver pasar sin ser visto, el entierro del Señor. Las caídas de ambos árboles son. por la misma razón, peligrosas. tienen mala caída*».

93 Seguimos en este sentido, los modelos terapéuticos que Josep Martí i Pérez establece en su trabajo «*La medicina popular catalana*» *ANTHROPOLOGICA. Revista de etnopsicología y etnopsiquiatria*. Instituto de Antropología de Barcelona, 3 (separata), 1998, pp. 69-89.

El ritual de identificación, forma parte del llamado «*modelo expresivo*». En este modelo la eficacia del acto terapéutico recae en una acción ritual de carácter simbólico, que en el caso de la curación de la hernia infantil, se fundamenta en el principio de identificación, por medio del cual «*la enfermedad se «identifica» con determinado elemento de manera que la destrucción de éste implicará por «similia similibus» la desaparición de la dolencia.*» J. Martí i Pérez, op. cit. pp. 77-78.

El ritual se conoce en todas las localidades del término municipal y se ha practicado en todas ellas con algunas diferencias de detalle.

Las descripciones que presentamos a continuación fueron recogidas en Balsicas. Son las que describen con mayor exactitud todo el proceso; relatadas por personas que participaron en él, bien como actantes o como testigos del mismo.

En la noche de San Juan, madrugada del 23 al 24 de junio, un Juan y una María⁹⁴ «pasaban» a una criatura aquejada de hernia inguinal por la rama hendida de una *higuera*, preferiblemente *negra*. Mientras pasaban al niño de un lado a otro de la hendidura, acto que realizaban tres veces, debían recitar un ensalmo⁹⁵.

La ceremonia concluía atando las partes desgajadas con un cordón o cinta de la joven actuante, tapando posteriormente la herida con barro y *albardín*.

«Es que verdaderamente San Juan⁹⁶ para mí, yo no sé para quién será, pero para mí tiene mucha gracia⁹⁷. Yo he tenido un hijo quebrao con cuatro meses y me recogí una María, que la tenía en mi casa, y un Juan, ve-

94 En el relato del paso de la higuera recogido en Roldán, los actantes, a diferencia de lo que ocurre en el resto de localidades del municipio, no son un Juan y una María, sino un Juan y un Pedro.

95 Castillo de Lucas, en su *Hagiografía folklórico-médica de San Juan. Remediador popular en la misteriosa noche de su festividad*, indica que se trata de una «*formulilla de toma y daca*» que pertenece al ámbito del cómo ha de realizarse el ritual.

96 La celebración de esta festividad coincidía en el tiempo con la cercanía del solsticio de verano. En el trasfondo de la misma se encuentran tradiciones y ritos que relacionan los ciclos solares con los ciclos que rigen el ritmo de la vida.

Las virtudes y acciones prodigiosas atribuidas a San Juan se centran básicamente en tres aspectos:

- Los ritos de adivinación con fines amorosos.
- «*Los sortilegios que proporcionan la fortuna*».
- Las tradiciones médicas, tanto desde un punto de vista preventivo, como estrictamente curativo.

El comienzo o final de las estaciones, ha coincidido en muchas culturas, con manifestaciones de lo sagrado, constituyendo momentos propicios para llevar a cabo ritos de fertilidad, adivinación y prácticas curativas, como en el caso de la noche de San Juan.

97 Entre las sociedades tradicionales, existe una concepción mágica de la naturaleza, que se exterioriza considerando que todo el universo y sus elementos gozan de una «*eficacia terapéutica excepcional y prodigiosa*». Este planteamiento ha sido investigado en Extremadura por Yolanda Guío Cerezo en su artículo «*Gracia y naturaleza en el discurso extremeño. Volviendo sobre Mauss y el concepto de «maná»*» *ANTROPOLOGÍA. Revista de pensamiento y Estudios Etnográficos*, nº 1.

En el caso de la festividad de San Juan, se trata según la autora, de la virtud, gracia o mérito que tiene el tiempo con respecto a ciertas horas, partes del día, días enteros e incluso meses. En función de esa gracia, se establece el rito de curación de la hernia infantil, mérito que la iglesia católica se apresuró a adjudicar al Santo. La propia autora señalando las palabras de una de sus informantes, alude a que «*San Juan tiene mucha gracia*.»

Por similitud de planteamientos antropológicos en el grupo de edad que ocupa nuestro estudio etnográfico, esa actitud es perfectamente extrapolable al territorio analizado aquí, a tenor de expresiones como las que siguen:

*cino, y a las doce de la noche en cuereticos vivos, lo pasamos por una higuera negra*⁹⁸ (...), *tenía las brevas negras, tiene que ser negra.*

*Le esjajaron la rama y esa María, era tía mía, llevaba en el pelo un cordón puesto*⁹⁹. *Esjarró la rama, cogieron al chiquillo, lo voy a decir tó:*

*«Tómalo María.
Dámelo Juan.
Quebrao te lo doy.
Sano me lo has de dar*¹⁰⁰ ».

«Es que verdaderamente San Juan para mí, yo no se para quien será, pero para mí tiene mucha gracia» (Balsicas).

En relación al cultivo de **higueras** el día de San Juan: *«El día de San Juan tiene que tener algún mérito (...) yo he cogido una rama y me la lleve y las puse (...) dos higueras, una blanca y otra negra, y pegaron las dos (...) tiene que tener algo, alguna cosa, algún mérito» (Roldán).*

«Pero es que resulta que la higuera esa (plantada el día de San Juan) cogía gracia también».

98 En toda la comarca el árbol era una **higuera negra**. Otros árboles o arbustos con el calificativo negro o negra, se han utilizado en esta práctica terapéutica en otros puntos de España. Por ejemplo en Galicia Víctor Lis Quibén en su libro *La medicina popular en Galicia*, p. 261, señala que en localidades de Pontevedra se utilizaba un **roble «negral»** para llevar a cabo el rito.

El árbol o arbusto empleado en cada región suele ser representativo de la misma. A. Castillo de Lucas op. cit. p. 17, señala algunos de ellos: *«el roble en Galicia, el mimbre en Canarias, el pino en Tarragona, el rosal en Reus, el junco en Levante, el fresno en Guadalajara, las encinas y robles en Extremadura y Portugal, el álamo en Salamanca, el guindo en La Alberca.»* No cita sin embargo, la **higuera**, árbol sobre el que también recaía este ritual en Cataluña, en el Sureste y otros puntos del Levante.

99 La unión de los dos trozos de la rama, debía realizarse con un cordón, una cinta, etc.... que perteneciera a la actuante femenina, o que hubiese estado en contacto con ella.

Este mismo matiz lo recogimos en San Cayetano, precisamente de una informante llamada María, que participó en el rito siendo una adolescente, y que al respecto nos contaba que había tenido que dormir la noche anterior con la cinta con la que, a la mañana siguiente, se ataría la rama desgajada una vez pasada la criatura. *«Tenía que sudar la cinta, una cinta blanca»*, nos dice María.

En algunos pueblos de Extremadura la unión de ambas partes del árbol se llevaba a cabo en los mismos términos que los descritos en San Cayetano, uniendo fuertemente los dos ramales con una liga de María, según leemos en el artículo de José María Domínguez Moreno *La medicina popular en Extremadura. La curación de la hernia (peculiaridades y particularidades)*, publicado en la *Revista de folclore*.

100 En otras pedanías, el ensalmo se conoce con ligeras variaciones:

*«Tómalo María.
Dámelo Juan.
Quebrao me lo has dado.
Sano me lo tienes que dar».*
(Roldán)

*Así lo pasaron tres veces, con esas palabras, y apenas que lo pasaron entonces yo lo cogí (...) Entonces se quitó mi tía el cordón, se lo liaron a la rama entre los dos, allí no podía tocar nadie, ¡eh!, él le cogió la rama así p'arriba pa sujetarla, le liaron el cordón, le echaron barro, le pusieron **albardín** y lo liaron con una sogá y la higuera sanó y mi hijo también. Que no podían tocar la rama, no, nadie (...) los dos na más.*

«Cuando pasaron el chiquillo me lo dieron a mí y yo allí con él, lo tapé y hasta que no liaron la rama no nos fuimos, pero la rama no la podía tocar nadie».

La narración, excepcional desde el punto de vista de la precisión y claridad del relato, se la debemos a Antonia, informante de Balsicas.

En la misma localidad otras informantes que también participaron en el paso de la **higuera**, precisan que los dos jóvenes que pasan al niño por la rama desgajada *«tienen que ser vírgenes (...) Entonces yo tenía, no sé si era quince o dieciseis años y el muchacho también, es decir, estábamos los dos (...) y entonces lo pasamos (...). Se pasa tres veces. Eso a la salida del sol (...) después se amarra, y conforme se va juntando la rama ahí, va curándose el crío¹⁰¹»*.

O como en esta otra versión recogida en Balsicas:

«Toma este niño María.

Dámelo Juan.

Quebrao te lo doy.

Sano me lo has de dar».

La variación de la fórmula ritual, del elemento vegetal sobre el que se realiza la acción, e incluso de los nombres de los actuantes (Juan y María, dos Juanes, un Juan y un Pedro, un Juan y una Juana), son aspectos que se verifican en todos los puntos de España donde se llevaba a cabo este ritual.

101 De alguna forma a través del ritual quedaban unidas las vidas del niño y del árbol, de modo que la cicatrización de la hendidura hecha en éste y de la hernia de aquél, quedaban inseparablemente vinculadas, siendo imposible la una sin la otra. Se creía que si la rama de la higuera se unía nuevamente al tronco, al niño también se le cerraría la hernia. Es, según Frazer, *La rama dorada*, p. 761, un ejemplo de lo que él llama *«el alma externada en las plantas»*, teoría según la cual el alma de un individuo, a través de un acto de magia homeopática o imitativa, *«puede quedar depositada por un tiempo más o menos largo en algún sitio seguro fuera del cuerpo»*.

Para M. Eliade, op. cit. p. 277 y siguientes, en la experiencia religiosa arcaica los árboles representaban un poder, por lo que fueron considerados como objeto religioso debido a dicho poder, que se manifiesta en su capacidad de regeneración periódica (muere y resucita infinitas veces). Si existe una vinculación entre niños enfermos y árboles, se debe a que la vegetación en general, y los árboles en particular, *«encarnan siempre la vida inagotable (...) El cosmos está simbolizado por un árbol: la manifestación de la divinidad es dendromorfa, la fecundidad, la opulencia, la suerte, la salud (...) están concentradas en las hierbas o en los árboles (...) en una palabra, todo lo que es, todo lo que está vivo y es creador, está en estado de continua regeneración, se expresa por símbolos vegetales»*.

Estamos ante un ejemplo de árboles o plantas a los que se les supone dotados de fuerzas divinas. Se trata de una constante cultural común en muchos pueblos y culturas primitivas, conocida como dendrolatría. Son árboles totems que personifican y encarnan esas fuerzas, y que en la zona mediterránea recaen, entre otros, en la **higuera**.

El ritual puede descomponerse en una serie de elementos:

- El **tiempo**, en sus tres vertientes:
 - **Festivo** en el calendario cristiano: la festividad del nacimiento de San Juan Bautista.
 - **Astronómico**: la proximidad del solsticio de verano (21 de junio).
 - **Dial**: practicado en la noche-madrugada, o amanecer del 23 al 24 de junio.
- Los **elementos vegetales** participantes:
 - La **higuera**, una **higuera negra**, como elemento principal.
 - El **albardín**, elemento vegetal complementario.
- **Elementos de la naturaleza**:
 - **Tierra, agua**, y el producto resultante de la mezcla de ambos, el **barro**, que con su capacidad regeneradora ha de contribuir a cerrar la herida.
- Los **participantes**:
 - **Protagonistas**:
 - A) *Doliente*: niño o niña quebrado/a.
 - B) *Actuantes*: Juan y María, en algunos casos adolescentes y vírgenes.
 - **Pasivos**: madre de la criatura y testigos.
- **Otros elementos** del rito:
 - Cuerda, cordón, cinta, etc., impregnados de la pureza que el contacto con la actuante virgen le confiere.
- **Profilaxis** del rito: sólo pueden tocar la criatura los actuantes, Juan y María. Una vez acabada la ceremonia se le entrega a su madre.

Quemaduras

Otro ejemplo de remedio de carácter homeopático se llevaba a cabo en Balsicas, y consistía en aplicar el polvo resultante de moler corteza de **granada** quemada. Por este motivo, se guardaban en casa algunas cáscaras para este menester «y esas cortezas las sacaban y luego las estrujaban».

Dolor de cabeza

Era costumbre generalizada en toda la comarca guardar las *almendras siamesas*¹⁰² que se encontraban durante la recolección en el campo, o cuando se procedía manualmente a descascarar la almendra.

Se consideraba que servían para eliminar el dolor de cabeza. Para que actuase debía llevarse en el bolsillo. En el caso de las mujeres, que habitualmente llevaban la cabeza cubierta con un pañuelo, la solían llevar bajo el mismo, o incluso entre el pelo del moño¹⁰³.

También se utilizaban contra el dolor de muelas, para lo cual se llevaban en el bolsillo.

Dolencias intestinales

En Dolores de Pacheco recogemos un rito mágico curativo para tratar dolencias del aparato digestivo, sobre todo en niños. Según palabras de nuestro informante Fabián, el remedio consistía en colocar sobre el vientre de la criatura dos hojas de *beleño* cruzadas, con un poco de *aceite*.

Como vemos, se combina el empleo del aceite, que es un producto muy utilizado en una amplia variedad de enfermedades, pero que no tiene nada de mágico, con el hecho de colocar dos hojas cruzadas formando una cruz, símbolo mágico sanador. Además, se trata de hojas de *beleño*, planta que posee propiedades medicinales sabiamente utilizadas desde antiguo¹⁰⁴, y que también se ha empleado en rituales de magia negra o hechicería.

102 Las expresiones con las que se designa a estas almendras son variadas: almendras dobles, almendras del dolor de cabeza, almendras de la jaqueca, almendras de dos puntas o de dos picos, y almendras merguiceras.

103 La descripción del remedio recogida en El Jimenado-Los Rocas es muy clara sobre cómo había de llevar puesta la *almendra*:

«Las mujeres, como llevaban su moño, se metían así por debajo del pelo (...) se metían la almendra porque eso les quitaba el dolor de cabeza (...). Como llevaban el pañuelo a la cabeza se lo ponían así en el pañuelo, para quitar el dolor de cabeza con la almendra esa de dos puntas».

104 Pese a sus virtudes como planta medicinal, no son muchos los remedios recogidos en los que participe esta solanácea, por otro lado muy abundante en las inmediaciones de las casas. Incluso en algunas pedanías sólo conocen la planta por referencias. Sin embargo, en la mentalidad colectiva parece que aún pervive su uso ancestral y su aplicación incluso en casos de enfermedad grave, como parece desprenderse de la expresión recogida en Dolores de Pacheco:

«¿Tienes a tu hijo muerto, teniendo beleño en el huerto?».

La expresión debió ser aplicada no sólo al *beleño*, sino también a otras plantas medicinales de uso tradicional, tanto en el resto de España como en otros países. Así, en C. Mendoza, op. cit. p. 331, encontramos una expresión similar que se decía en Italia con respecto a la *salvia*:

Escoceduras, rozaduras

Cuando aparecían molestias de este tipo, sobre todo en verano, debidas al sudor, se colocaba en el sombrero una hoja de *panicardo*. Para que tuviese efecto, dicha hoja había de colocarse en el lado del sombrero opuesto a la axila donde se había producido la escocadura¹⁰⁵.

Rito de curación del «aliacán»

Enfermedad cuyo síntoma más destacado es la coloración amarillenta de la piel, producida por niveles de bilirrubina en sangre superiores a los normales. Es un síntoma de trastornos hepáticos, biliares y ciertos tipos de anemia.

El «aliacán» recibe también otros nombres populares como «tericia» o «tiricia», deformaciones fonéticas del término médico **ictericia**.

Entre el amplio número de personas entrevistadas no hemos recogido el ensalmo que se recitaba cuando se acudía a orinar sobre un *manrubio* en un acto de medicina transferencial, cuyo objetivo era transmitir la enfermedad a la planta¹⁰⁶.

*«¿Por qué ha de morirse el hombre a quien le crece **salvia** en el huerto?»*

En la Región de Murcia encontramos una expresión parecida a la recogida en Dolores de Pacheco. En el libro de Pascuala Morote *La medicina popular en Jumilla*, p. 138, se señala, en relación al *apio*:

*«¿Cómo tienes a tu hijo muerto teniendo **apio** en el huerto?»*

Expresión conocida en zonas tan alejadas de Jumilla como la Sierra de Huelva, donde se dice:

*«Tienes el niño muerto teniendo **apio** en el huerto»*.

Según recogemos en la obra de Rodolfo Recio Moya *Antropología de la Sierra de Huelva*, p. 294.

105 Esta aplicación estaba extendida en otros puntos de España. Doroteo Sánchez Mínguez la recoge en la comarca de La Alcarria (Guadalajara), señalando que «*Los labradores de la comarca, en los afanosos días de la siega, se ponían en la gorra, en el sombrero, e incluso en la camisa, junto a la axila, una hoja de este cardo (cardo setero, Erygium campestre) para evitar las escoceduras producidas por una excesiva sudoración y por el roce continuo*». Datos que aparecen recogidos en su artículo *Medicina y veterinaria popular. Plantas medicinales alcarreñas*, publicado en *Cuadernos de Etnología de Guadalajara*, nº 27, pp. 9-64.

106 Para Martí i Pérez, op. cit., p. 78, el tratamiento de ésta dolencia formaría parte del llamado «*modelo expresivo*», en el cual la eficacia del remedio empleado recae «*en una acción ritual de contenido simbólico o bien en el poder de la palabra*» recitando, al tiempo que se realiza el ritual terapéutico, un ensalmo que refuerza dicha acción.

A. Verde et alii, op. cit. pp. 27 y 28, recogen algunos de estos ensalmos en la provincia de Albacete, similares, especialmente el segundo, a los que vagamente recuerdan algunos de nuestros interlocutores:

El ritual se conoce, e incluso fue practicado por alguna de nuestras informantes, como Soledad de Las Armeras, cuando, según su propia experiencia: *«iba a hacer pipí en él pa que se me quitara el aliacán»*. Sin embargo, la mayoría de los datos recogidos pertenecen a noticias que nuestros informantes oyeron en su juventud en boca de sus mayores.

Verrugas

El remedio mágico consistía en salir a la calle con los ojos cerrados, la noche de San Juan, antes del amanecer, agacharse y restregarse las verrugas con *cualquier mata* que hubiera en ese lugar¹⁰⁷.

En Torre Pacheco, respecto al mismo ritual, se menciona un detalle distinto, y es que una vez rozada/s la/s verruga/s con la primera planta *«entonces ya volvía uno la cabeza (e) iba andando»*. Esta parte del ritual creemos que tiene que ver con otros métodos de curación como, por ejemplo, arrojar tantas piedras o granos de sal a un pozo como verrugas se tuviesen y salir corriendo sin mirar antes de oír caer los objetos.

*«Amigo mío, **manrubio**,
yo te vengo a convidar,
con una poquita orina
y unos granitos de sal».*

*«Buenos días señor **manrubio**.
aquí te vengo a visitar,
con unas gotas de orina
y unos granicos de sal».*

No son muy distintas a la recogida por nosotros en otros puntos del Campo de Cartagena, como la pedanía de Perín, en la cual al tiempo que se orinaba sobre el **manrubio**, en este caso un **manrubio negro** (*Ballota hirsuta*), se decía:

*«Buenos días señor **manrubio**.
Aquí le traigo de almorzar
Orines y sal».*

En la cura del *aliacán*, la mentalidad popular concibe la enfermedad como un *«ente, más o menos autónomo, al que no se destruye sino que sencillamente se hace pasar de un cuerpo a otro»*.

107 En Santa Rosalía este tipo de práctica mágico medicinal llevada a cabo al amanecer del día de San Juan, se realizaba no sólo para curar las verrugas, sino también para tratar otras dolencias cutáneas de aspecto y naturaleza diversa como granos, forúnculos, o rozaduras, *«cuando tenías una cosa, un mal o algo»*.

REMEDIOS MEDICINALES¹⁰⁸

Acidez

«*Acedía*» es el nombre popular que designa la sensación de ardor que se produce cuando el ácido CLH (clorhídrico) sufre alguna alteración en su cantidad o cuando pasa al esófago.

Tomar infusión de *manzanilla* era el remedio más empleado contra esta molestia.

Almorranas

Se trata de varicosidad que se produce en la zona inferior del recto o en el ano, debido a una congestión de las venas del plexo hemorroidal.

El tratamiento se basa en la medicación tópica cuyo objetivo es lubricar la hemorroide, o bien en tomar baños de asiento. Veamos un ejemplo de ambos tipos de tratamiento.

Uno de ellos consistía en aplicar sobre la zona inflamada, una pomada casera hecha con *berenjena* (*Solanum melongena*), frita en cera virgen¹⁰⁹ y *aceite*.

Antonio, informante de Torre Pacheco, nos relataba que un remedio infalible y de resultados espectaculares es tomar un baño de asiento con el vapor del agua donde se ha cocido *pelosilla* (*Plantago albicans*), planta considerada antihemorroidal.

Alopecia

Uno de los tratamientos utilizados para combatir la caída del cabello consistía en lavarse la cabeza con agua de cocer *ortigas*. En días posteriores y hasta el siguiente lavado, había que seguir aplicando esta infusión con un algodón, humedeciendo el cuero cabelludo.

Otro remedio que se aplicaba en los mismos términos era el agua resultante de cocer *perejil*.

También se combatía esta enfermedad aplicando sobre la cabeza alcohol de *romero*, o bien el agua de la decocción de dicha aromática.

¹⁰⁸ Para tener un conocimiento más preciso de las diferentes enfermedades, hemos consultado el *Diccionario de medicina* Océano-Mosby, Océano Grupo Editorial, Barcelona 1996.

¹⁰⁹ La eficacia terapéutica del elemento vegetal se refuerza en muchos remedios con la participación de otro producto que se destaca en el lenguaje común añadiéndole el adjetivo *virgen*.

En toda la información recogida sobre medicina popular, sólo la cera, entendida como la primera cera que sale del panal, se acompaña de esa adjetivación, aunque no es improbable que bajo la expresión *aceite crudo*, se encuentre esa misma apreciación simbólica de lo puro, lo virgen, aplicado en diversas terapias de medicina popular.

Artrosis, dolores articulares, dolor de huesos

El remedio más común para este tipo de patologías óseas era dar fricciones con alcohol de **romero** sobre la zona dolorida. Este ungüento se preparaba introduciendo en una botella con alcohol, unas ramas «*florías*» de **romero**, dejándose «*dormir*» durante un cierto tiempo.

En algún caso de secuelas de poliomielitis, e interpretando la enfermedad como una dolencia de huesos, se aplicaba sobre el miembro afectado alcohol de flores de **gandul**.

«Asientos de estómago»

El remedio más empleado, aunque no el más deseado, era someterse a irrigaciones con agua de **malvas**.

Bronquitis

El tratamiento más usual para ésta y otras enfermedades que afectaban a las vías respiratorias, era tomar vahos de **malva**, sobre todo por sus efectos expectorantes.

Callos

Para aliviar esta molesta dolencia se colocaba sobre el callo un «*pegao*» de **tomate** con sal, o la hoja de una planta conocida con los nombres de **mata callera**¹¹⁰ y **callicida**.

«Ceguera infantil»

Enfermedad ocular frecuente, al parecer, entre la población infantil. Posiblemente bajo este término se haga alusión a patologías oculares de origen y sintomatología diversas como conjuntivitis, síntomas de procesos alérgicos, etc... Nuestros informantes no son muy locuaces en lo que se refiere a la descripción de la enfermedad. Sólo resaltan, como hemos indicado, que era sobre todo una enfermedad de niños.

Como en otras dolencias que afectan a la vista, el remedio más inmediato era lavarse los ojos con infusión de **manzanilla**.

¹¹⁰ En otras zonas próximas, el nombre vernáculo **mata callera** corresponde a la crasulácea *Sedum spectabile*. No es, sin embargo, una especie que hayamos observado en la zona, ni de la que tengamos descripciones, por lo cual no podemos afirmar que se trate de la misma especie.

La forma de aplicación de la planta, señala que «*hay una mata callera que le dicen. Otra hermana mía que tenía un callo, estaba siempre con la hoja poniéndosela en el dedo pequeño. Ahí se la ponía luego con esparadrapos, se dejaba la hoja ahí pegá*» (Las Armeras).

Colitis, «diarreas»

Trastorno que consiste en la eliminación frecuente de heces sueltas y acuosas. Siempre es síntoma de enfermedades subyacentes: disentería, intolerancia a la lactosa, enfermedad intestinal inflamatoria, etc.

La terapéutica más popular para cortarlas era dar al enfermo *«sustancia de arroz»*, que podía prepararse de dos formas:

- Hirviendo el **arroz** en agua, y administrando el líquido resultante.
- Poniendo en remojo un puñado de **arroz** durante unas horas. Posteriormente se picaba y se pasaba por un colador o por el tamiz de un paño. El líquido espeso resultante se calentaba un poco y se daba al enfermo. En ocasiones se añadían unos trozos de **canela** en rama y un trozo de **corteza de limón**, administrándose como una bebida refrescante.

Otras veces se preparaba una papilla de **harina de garrofas**.

Cuidados en el puerperio

La mujer recién dada a luz había de someterse a irrigaciones de agua de **malvas** y **aceite**; una de las *«judiás»* que se cometían *«con las recién parías»*, opinión generalizada en la mayoría de nuestras interlocutoras.

Dolor de cabeza

Tomar un **café** muy cargado, sin azúcar y con **zumو de limón** es el remedio recogido en Dolores de Pacheco.

Dolor de muelas

Son varias las especies vegetales que se utilizaban contra este dolor, como variados son también los métodos de aplicación de las mismas.

Uno de los remedios consistía en enjuagarse la boca con agua de cocer **mancaperros** (*Eryngium ilicifolium*), o con agua de hervir **manrubios**.

Nicolasa, informante de San Cayetano, nos hablaba de las excelencias de la **olivardilla**, a la que ella misma denomina **jadrea**, puesto que tomar infusiones de esta labiada hacía desaparecer el dolor de muelas de tal forma que *«se caen luego las muelas a trozos y no te vuelven a doler»*.

Las semillas del **catarrocin** (*Peganum harmala*) se fumaban, manteniendo durante un rato el humo dentro de la boca sin tragarlo. En Dolores de Pacheco, comentan que también se enjuagaba la boca con el agua de cocer esta misma planta.

Otro remedio citado en Dolores de Pacheco, era masticar **ajos**, tratamiento que recuerda a otros similares utilizados en otras partes de la provincia o en provincias limítrofes¹¹¹.

También solían llevarse en el bolsillo, raíces de **bolaga** que se masticaban cuando aparecía el dolor.

Dolencias del aparato digestivo

La terminología para referirse a una serie de trastornos, algunos transitorios producidos por malas digestiones, otros más crónicos como procesos de gastritis, etc... es variada. «*Empacho, estómago sucio, dolor de barriga o de estómago*» son algunas de las expresiones empleadas.

La mayoría de las terapias se basan en tomar infusiones y decocciones de diversas especies, sobre todo aromáticas.

Infusiones de **rabogato**, de **orégano**, de **tomillo** o de **rudón** (*Psolarea bituminosa*), para cuando se tenía el «*estómago sucio*» o sensación de «*empacho*» eran los remedios más inmediatos.

También se aplicaban emplastos, como la receta recogida en Torre Pacheco, que consistía en colocar sobre el vientre una cataplasma preparada con **cebolla** y **ruda** machacadas. Este remedio se aplicaba sobre todo a niños de corta edad y lo llevaban a cabo mujeres que ejercían de improvisadas curanderas.

De manera más drástica, se ingerían líquidos purgantes, sin duda nada apetecibles. El más temido era el aceite de **ricino**, que se extrae de las semillas del *Ricinus communis*, euforbia arbustiva llamada **higuera del infierno**. Era un producto que se adquiría en las boticas locales.

También se utilizaba como purgante tomar **aceite** en ayunas, según nuestros interlocutores de San Cayetano.

En algunos lugares se menciona como un buen purgante tomar una infusión de **manzanilla**.

En Santa Rosalía se tomaba un novenario¹¹² de agua de **cabrarao** contra las molestias y dolores de estómago.

Mariano, informante de esta misma localidad, señala como remedio para el dolor de estómago tomar una infusión de **catarrocin**.

111 C. Obón de Castro y d. Rivera Núñez, op. cit. p. 45, señalan que en Sierra Espuña uno de los usos medicinales del **ajo** es contra el dolor de muelas.

112 Frecuentemente hemos oído que tal o cual remedio se administraba en novenarios o en novenarios alternos. El número nueve tiene un gran valor simbólico, que también está presente en otros números impares. Son ellos, los impares, los que se encuentran asociados a ensalmos, rituales, remedios caseros, y otras prácticas de medicina popular.

Los ámbitos de la medicina popular en los que se manifiesta la influencia del nueve y del número tres, quedan recogidos y sistematizados por E. Gavilanes en su artículo «*El número nueve en la medicina popular*», *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*. t. L, 1º, 1995, pp. 243-261.

Pero posiblemente el recurso más empleado para este tipo de molestias era tomar una infusión de **manzanilla**, de la que siempre había un manojo colgado en la despensa de la casa.

Problemas intestinales en lactantes

Este tipo de problemas se asocian con el rechazo del bebé hacia la leche materna, lo que en medicina se conoce como intolerancia a la lactosa de la leche materna.

En esos casos se administraba agua de cocer **avena** mezclada con leche de cabra hervida varias veces para eliminar posibles agentes patógenos como el virus de las llamadas fiebres maltesas, enfermedad muy común entonces.

En San Cayetano, a la **avena** se le añadía **jopo de zorra** (*Cistanche phelipaea*) para que la criatura «(pudiera) hacer mejor de vientre».

Son varias las informantes que afirman haber utilizado el remedio para sus hijos, señalando la rápida mejoría que experimentaban los niños a este tipo de tratamiento, apoyado a veces por algún médico.

Dolores, inflamaciones

Para este tipo de dolencias se empleaba el **rabogato** como antiinflamatorio, lavando la zona afectada con agua de cocer esta planta; poner paños humedecidos con agua de **catarrocin** era un recurso muy conocido y utilizado.

También era muy común ante cualquier tipo de dolor, sobre todo dolores musculares, masajear la zona dolorida con alcohol de **romero**.

«Empeine»

Nombre popular dado a un tipo de afección cutánea, caracterizada por escamación abundante de la piel, enrojecimiento y picor intenso. Se trataba aplicando en la zona una mezcla de **aceite** y **zumو de limón**.

Estreñimiento

A lactantes y niños de corta edad que tenían este problema se intentaba estimularlos introduciéndoles por el ano el peciolo de una hoja de **malva**.

Ginés, informante de Lo Ferro, aunque afincado en Santa Rosalía, señala que también se utilizaba, en lugar de la **malva**, el tallo de una hoja de **candileja**.

A nivel general, el remedio más usual era tomar un novenario de agua de **avena**, por ser una planta muy refrescante para el organismo. No obstante, nuestros interlocutores señalan que no era un trastorno frecuente entonces, debido en parte al régimen alimen-

ticio predominante, basado en el consumo abundante de distintos tipos de verdura y legumbres¹¹³.

En Las Armeras señalan como remedio tomar por la noche un vaso de infusión de **manzanilla**.

La irrigación era un remedio muy corriente. Contra el estreñimiento se administraban irrigaciones con agua de cocer **manzanilla** y **malvas**, mezclada con **aceite crudo**, remedio conocido en Las Armeras.

Gases

En Dolores de Pacheco, nos indicaban como tratamiento para esta molestia intestinal beber una infusión hecha con **semillas de hinojo**, por sus efectos carminativos.

Golpes, contusiones y magulladuras

Cuando los niños jugando se golpeaban en la cabeza, se colocaba el «culo», «pezón» o extremo de un **pepino** o de un **melón**. La intención era rebajar la hinchazón aplicando algo fresco.

Lavar la zona contusionada con agua de **catarrucines** empleados como antiinflamatorio. Se trataba de un remedio muy utilizado, incluso en veterinaria, pues se aplicaba en dolencias similares producidas en el ganado mayor.

Granos

Los remedios tradicionales para curar estos «males» se aplicaban de distintas formas:

- Colocando sobre el grano hojas de determinadas especies consideradas como emolientes, porque, según se cree, con ellas el grano «*se chupaba enseguida, el grano se salía estupendamente*».

Así, en Dolores de Pacheco, ponían una hoja de **collejón** sobre el grano. Este remedio se utilizaba en aquellos granos que se habían infectado. También se ponía un poco de **malva** picada sobre el grano.

- Lavando la zona afectada con el agua resultante de cocer ciertas plantas como las **malvas** o los **catarrucines**. La infusión de **rabogato** se aplicaba con un paño sobre los

¹¹³ El comentario de Soledad, informante de Las Armeras, ilustra sobre la mejor manera de combatir el estreñimiento:

«Antes como se comía tanta verdura, no había tanto estreñimiento (...) se comían tantas **acelgas** y **habas** y de tó.»

granos. En Dolores de Pacheco, señalaban que había que sumergir toda la zona afectada en un recipiente con dicha infusión.

– Preparando emplastos con tallos y hojas de ciertas especies.

Se colocaba sobre el grano una cataplasma compuesta por un trozo de *tomate* y una hoja de *gandul* a la que previamente se le había quitado la piel de su cara superior.

También en San Cayetano se utilizaban hojas de *gandul* y manteca con el fin de preparar un «pegao» que se aplicaba sobre el «tumor».

Otro remedio de este tipo aplicado en granos que se habían infectado, consistía en colocar un «pegao» de *malva* picada con manteca sobre el grano, pues «decían que reventaba antes el grano: como (la *malva*) era fuerte, llamaba el humor y reventaba el grano antes» (San Cayetano).

– Tomando en ayunas la infusión de una determinada planta.

Durante la adolescencia, «cuando tenía una persona que le salían muchos granos, cuando éramos nuevos pos salen muchos granos», los problemas de acné juvenil se trataban tomando un novenario de agua de *mancaperros*, que llegaba a ser tan eficaz como los modernos preparados que acaban con las espinillas.

Por las mañanas y en ayunas, se tomaban infusiones depurativas de *rabogato* y de *mancaperros*, remedio empleado en Torre Pacheco para curar los llamados «avisperos». Este cocimiento también se aplicaba de forma tópica sobre la zona donde estaba el mal.

Grietas

Aplicar sobre talones o manos *aceite crudo*.

Con *beleño* y *ceje* fritos en cera, se preparaba una pomada casera llamada «ungüento de ceje», que se aplicaba sobre la piel agrietada, especialmente en las manos.

Heridas y hemorragias

Las heridas más frecuentes solían ser el resultado de un accidente o un traumatismo producido por objetos punzantes en las faenas del campo o en el hogar. Cuando se producían se atajaban con los recursos que había más a mano.

Cuando eran heridas domésticas o producidas en los juegos infantiles, se recurría al *pimentón* o *pimiento molido*, aplicándolo por sus efectos vulnerarios.

Para favorecer la cicatrización se lavaban las heridas con agua de cocer *romero* o de *rabogato*.

El sistema empleado cuando la herida se producía en el campo, con una hoz o una corvilla, era utilizar tallos de *lechera*. Se cortaban tallos de esta planta y se echaba sobre la

herida la savia de color blanco que desprendían¹¹⁴. En Balsicas se empleaba también la savia de las hojas de *higuera* recién cortadas.

No sólo cortaba la hemorragia, sino que además favorecía la cicatrización de la herida.

Hernias

En Roldán recuerdan que aquellos «*que tenían quebrancia*», se colocaban un «*pegao*» de *quebrarao* sobre la hernia, o bien se administraba un ungüento hecho con la misma planta.

«Las toses»

Son un problema en sí mismas, aunque en muchos casos pueden ser la manifestación de otro tipo de enfermedades más graves.

En Balsicas, Filiberta, nos comentaba que tomaban infusión de *manrubio* para calmar las «*toses rebeldes*»:

«*Está muy amargo, pero calma la tos*». Tal vez se recurría a este remedio cuando la tos se hacía tan persistente que ya no se sabía con qué calmarla.

Algo muy casero era beber una *naranjada caliente* endulzada con azúcar tostada, pues eso «*calma mucho la tos*», según nuestras informantes de Las Armeras. En Balsicas se administraba *azúcar tostada* rebajada con un poco de agua, así como *vino caliente*.

Lombrices

En Santa Rosalía cuando los niños se veían afectados por estos parásitos intestinales, se les administraba en ayunas el líquido resultante de hervir raíz de *granado agrio*.

En Balsicas se le ponían al niño unas gotas de *aceite* en el ano, con el fin de favorecer su expulsión.

«Mareos»

Cuando aparecía alguno de estos trastornos transitorios, se tomaba un vaso de agua con *zumو de limón*.

Orzuelos

El remedio fitoterapéutico más común, era lavarlos con agua de cocer *rabogato*.

114 C. Obón de Castro y D. Rivera Núñez, op. cit. p. 25, señalan usos análogos de la *lechera* en otros puntos de la Región.

Otitis

Enfermedad conocida popularmente como «*dolor de oído*». Se trata de una inflamación o infección del oído causada por agentes diversos (virus, bacterias, hongos, etc.). El tipo más frecuente era la otitis media, que se presentaba sobre todo en niños de corta edad.

Para aliviar el dolor se aplicaba generalmente calor local. En Balsicas se freía **ruda** en **aceite de oliva**, aplicando posteriormente unas gotas tibias de ese ungüento dentro del oído.

Paperas

Es una enfermedad caracterizada por la hinchazón de las glándulas parótidas, producida por un virus. Suele presentarse en niños de edades comprendidas entre cinco y quince años.

Enfermedad considerada muy peligrosa para los varones, pues según se decía podía bajarse a los testículos, provocando la impotencia del individuo.

Los tratamientos recogidos consistían por un lado en aplicar lo que se conoce como pegaos de **belladona**¹¹⁵, producto que se adquiría en la farmacia, así como cataplasmas hechas con **malvas** y manteca.

Parásitos

Los piojos, parásitos muy abundantes entonces, se combatían aplicando sobre la cabeza agua de cocer **hiel de la tierra**¹¹⁶.

«Piedra», dolor de riñón, «mal de orina»

El toda la zona se tiene una fe ciega en las cualidades medicinales de la especie llamada **quebratapietra**. Son muchas las personas con dolencias renales, que nos han hablado de las bondades de esta planta, de su consumo masivo cuando aparecían las molestias, así como de su eficacia probada para expulsar los cálculos renales, las «*piedras de riñón*».

115 La aplicación de este remedio de botica se hacía del siguiente modo:

«Eso se derretía con un misto o en la lumbre, y se ponía un pegao ahí de belladona (...) Por detrás de la oreja donde tenías el bulto, donde tenías la inflamación, ahí le ponías el pegao ese hasta que llegaba a desaparecer. Se ponía varias veces» (San Cayetano).

116 Se trata de una planta sin identificar, de la que se dice que es una «*planta finica, pegá así al suelo (...) era así como esta que se usa p'al riñón, la quebrantapiedras, pero otra clase de mata más verde*» (San Cayetano). Según R. Morales et al., op. cit., p. 237, el nombre vernáculo **hiel de la tierra** correspondería a *Centaurium erythraea* y *Centaurium quadrifolium*. En nuestro caso podría tratarse de las especies señaladas, o bien de alguna cariofilácea del género *Spergularia*.

La forma de preparación consistía en hacer un cocimiento con tallos de esta planta y tomar un novenario de esa infusión.

Contra el dolor agudo producido por el cólico nefrítico, se tomaba infusión de rizomas de *grama*. En ocasiones el cocimiento se preparaba mezclando varias hierbas como *pelo de pancha*, *raíz de caña* y *flor seca de higo de pala*.

En Torre Pacheco y Santa Rosalía, insisten en que el mejor remedio para las dolencias renales era la infusión de *pelo de pancha*.

Picaduras de insectos

El desarrollo de un buen número de actividades al aire libre aumentaba el riesgo de que se produjeran picaduras de arañas, avispa, alacranes y otros insectos, especialmente durante los meses de verano.

Los tratamientos tenían una clara función paliativa: reducir la inflamación y el enrojecimiento provocados por el veneno. Por eso se trata de remedios aplicados directamente sobre la zona afectada.

En el caso de la picadura de avispa, se frotaba la zona con un *ajo*. También se aplicaba *aceite*.

La picadura de alacrán, la más dolorosa de cuantas podían recibirse, se aliviaba entre otros remedios, colocando sobre el picotazo *ajo* picado, remedio conocido en Las Armeras y en San Cayetano.

Potenciador de la actividad sexual del hombre

En Santa Rosalía recogimos una curiosa receta destinada a aumentar la capacidad genésica en el varón, que consistía en tomar un novenario de infusión de raíz de *cañaheje*.

Prácticas abortivas

En situaciones de embarazos no deseados, se llevaban a cabo abortos inducidos utilizando remedios de medicina tradicional que en algunos casos suponían un grave riesgo para la mujer.

Los métodos abortivos recogidos consisten en introducir en la matriz objetos extraños al organismo.

Tallos de *enebro* y de *perejil*, se introducían hasta el cuello del útero para provocar contracciones y la expulsión del feto. Ambos remedios fueron recogidos en Roldán.

Tomar infusiones de *artamisa* se consideraba como un buen remedio para abortar.

En Dolores de Pacheco señalan, sin especificar el tratamiento ni la forma de ingestión, que la *ruda* también se empleaba para abortar.

Problemas de metabolismo: «azúcar en la sangre»

El remedio natural más extendido en la zona para rebajar los niveles de glucosa en la sangre ha sido tomar infusión de *quebrarao* por sus efectos hipoglucémicos. Ha de tomarse por las mañanas, en ayunas, y también antes y después de las comidas.

Pulmonías

Los remedios caseros empleados antes de recibir tratamiento médico, consistían en aplicar cataplasmas de *salvao* y *mostaza*, así como aplicar sobre el pecho el calor de una *pala asada* envuelta en un trapo.

Quemaduras

Se trata de lesiones producidas por la exposición al calor, en este caso, fruto de accidentes domésticos acaecidos en la cocina.

El remedio más común era restregarse un trozo de *patata*, por sus efectos refrescantes, para que no se «bufe» la zona quemada.

Aplicar sobre la zona quemada un trozo de *tomate* «*porque quita el dolor enseguida (...), el tomate desde luego es buenísimo pa la quemadura*».

Echarse *aceite*, «*aceite crudo*», era un remedio conocido en Las Armeras y Torre Pacheco.

En San Cayetano señalan que la ceniza de *pino* era adecuada para las quemaduras y otras dolencias de la piel.

Resfriados y gripe

El resfriado es una de las enfermedades más frecuentes, producida por la acción vírica sobre las vías respiratorias, con síntomas, por todos conocidos, como el malestar general, febrícula, rinitis, lagrimeo...

Uno de los remedios más usuales era preparar jarabes caseros¹¹⁷ en los que participaban varios componentes vegetales.

En Balsicas recogimos como remedio para el resfriado: tomar un cocimiento preparado con *sarmientos de vid*, *malvas*, *higos secos*, *garrofa* y *corteza de naranja*, posiblemente

¹¹⁷ La preparación de estos jarabes era una práctica de medicina casera muy generalizada en toda la comarca, con combinaciones e ingredientes muy diversos.

Además de las dos recetas señaladas, en otros pueblos próximos se hacía el jarabe con *higos secos*, *sarmientos* y un trozo del *tronco de la uva de plátanos*, es decir, del tallo central donde van adheridos los plátanos, fruta que, por otro lado, sólo se consumía cuando había algún enfermo en la casa.

con algún ingrediente más que en su momento no recordaba nuestra informante, endulzado con azúcar tostada.

También de Balsicas es otro remedio similar, elaborado con *tomillo*, *hoja de laurel* y *hoja de naranjo*, entre otros ingredientes.

Otro tratamiento muy extendido consistía en tomar vahos de *malva*. Su finalidad era «*blandear el pecho*», y se preparaba añadiendo además semillas de *malvavisco*.

En Santa Rosalía también señalan como remedio tomar vahos de *hojas de eucalipto*, por sus efectos balsámicos, que aliviaban la tos.

También se tomaba infusión de *jopo de zorra* contra el resfriado.

En resfriados de larga duración o en procesos gripales acompañados de tos persistente, se solía administrar infusión de raíz de *grama*.

Contra el resfriado se tomaba también la infusión de un cóctel de plantas diversas entre las que se encontraba la *mata de la plata*.

Retención de orina

Es una acumulación de orina en la vejiga, de carácter anormal e involuntario, debida a causas diversas como obstrucción de la uretra, disfunciones neurológicas, etc.

Se tomaba infusión de *pelo de pancha* e infusión de *tomillo*, remedio conocido en Balsicas.

Para favorecer la eliminación de líquidos se tomaba infusión de *mancaperro*, considerando que se trataba de un buen diurético.

Reumatismo, dolores de espalda

Aplicar calor en la zona dolorida era el recurso más conocido. Las formas de hacerlo eran muy variadas: por ejemplo se calentaba un ladrillo colocándolo posteriormente liado en un paño o en una manta, donde se concentraba el dolor.

El remedio de fitoterapia conocido consistía en asar *palas* y aplicarlas de igual modo que el tratamiento anterior. No sólo se empleaba para dolores reumáticos, sino también contra el dolor del nervio ciático, dolencia conocida como ciática.

Así mismo, un remedio muy popular consistía en masajear la zona dolorida con alcohol de *romero*.

En San Cayetano señalan que el secreto para mitigar los dolores reumáticos, era comer *ajos* crudos diariamente.

Sabañones

Dolencia producida por la excesiva exposición de ciertas partes del cuerpo (orejas, manos y pies) al frío. Suelen producir enrojecimiento de la piel, sensación de dolor y picor intenso, pudiendo evolucionar hacia ampollas y úlceras similares a las provocadas por una quemadura térmica. Son por tanto tremendamente molestos, así como difíciles de eliminar.

Todos los remedios consisten en la aplicación de la savia de ciertas plantas y frutos sobre la zona afectada.

Se frotaban con *garrofas verdes*, con la savia espesa y transparente de las hojas de la *arabara dulce*, o *arzararica de sabañones*, y también con el tubérculo de la *mata del candil*.

Otro remedio consistía en lavar la zona dolorida con el agua resultante de cocer *ortigas*.

Cuando aparecían en los pies se aconsejaba meterlos en agua de cocer ramas de *cambrónero*, pues se decía que aliviaba los picores. En Balsicas se cocían los rizomas de la *mata del candil*, introduciendo el pie o los pies, en el agua resultante de esa decocción.

Restregar *ajo* o *cebolla*, era también un remedio muy socorrido en los momentos de máximo picor.

Sarampión

Se trata de una enfermedad de origen vírico que afecta a las vías respiratorias y suele ir acompañada de abundante erupción cutánea.

Los remedios populares que se aplicaban contra esta enfermedad tenían como objetivo ayudar a que aflorara el sarampión, a que «*rompiera el sarampión*», según la terminológica médica popular.

Con un claro sentido homeopático se utilizaba la *ortiga*, relacionando el picor que producen las hojas de esta planta, con el de las erupciones que caracterizan la fase más virulenta de la enfermedad. Rozarse con tallos de *ortiga* sería el medio para acelerar ese afloramiento de la enfermedad.

Uno de los remedios empleados era pasar por la cara del enfermo tallos de *doncel*. Se rozaban los ojos, pues se creía que con esta planta se evitaba la ceguera, uno de los efectos más temidos de esta enfermedad. Este remedio lo hemos recogido en el Jimenado-Los Rocas, San Cayetano y Santa Rosalía, aunque tal práctica debió estar extendida en otras zonas del campo de Cartagena, como así hemos podido constatar personalmente¹¹⁸.

118 Se trata de una especie cultivada con una finalidad ornamental y medicinal a la vez, pues a su función como planta de jardín que destaca por sus hojas plateadas de agradable aspecto, y por su olor, se une su utilidad terapéutica en la curación del sarampión.

No debía de ser una especie muy abundante, pues de uno de estos arbustos solía abastecerse todo el vecindario en momentos de necesidad, como así parece deducirse de los datos recogidos en El Jimenado-Los Rocas:

«Tenía yo un *doncel* mu grande y cuando había sarampión iban tóas a por *doncel*».

Particularmente, el que esto escribe recuerda que en casa de sus abuelos paternos había un vetusto ejemplar de *doncel*, bajo un *limonero* no menos viejo, que llamaba la atención por el penetrante aroma que desprendían sus hojas al tocarlas.

Un remedio de trasfondo evidentemente homeopático consistía en administrar al enfermo el agua de cocer **lentejas**. La intención era favorecer que la enfermedad aflorase al exterior, «*pa que saliera con más fuerza*» (*San Cayetano*), una vez que había sido incubada.

Tensión arterial

En caso de hipertensión, en Dolores y Santa Rosalía señalan como terapia tomar infusiones de **cabrarao**.

En Santa Rosalía se tomaba una infusión de hoja de **olivera borde** como hipotensor, señalando que era el mejor remedio para este tipo de enfermedad.

Trastornos del sistema nervioso

Las manifestaciones que podemos incluir en este tipo de afecciones tienen que ver con trastornos del sueño más o menos puntuales, o generalizados según la circunstancia que los producen.

El nivel de actividad desarrollado a lo largo del día, propiciaba que el cuerpo, una vez llegada la hora del descanso, se entregase a un reparador y merecido sueño durante toda la noche, de ahí que no podamos hablar de insomnio como una enfermedad.

En cualquier caso, cuando se alteraba el sueño se recurría a tomar una infusión de **tila**, adquirida lógicamente en tiendas, pues no existe este árbol en la zona.

En trastornos del sueño en niños de corta edad, incluso también en personas adultas, se administraba una infusión de semillas de **cascales**, o de **babaoles** «*y dormían como lirones*».

Era un remedio utilizado, a veces de forma casi desesperada, cuando los niños lloraban desconsoladamente sin saber la causa que motivaba tal estado.

Tuberculosis

Se trata de la enfermedad socialmente peor considerada. A lo largo del proceso de recopilación de datos, hemos recogido situaciones de rechazo y aislamiento hacia éstos enfermos. Por esta razón, las terapias indicadas, sólo al alcance de unos pocos, llevaban implícito el aislamiento en lugares apartados, señalando que lo mejor era el «*aire de monte, el pino y el monte. La olor de pino es muy buena pa los tuberculosos, el pino y el monte. Por eso en Sierra Espuña estaba el sanatorio*» (*San Cayetano*).

«Úlceras varicosas»

En Torre Pacheco, recogimos un remedio para este tipo de dolencias que, según opinión masculina, era una enfermedad propia de mujeres.

Para ello se limpiaba la herida y se aplicaba posteriormente un ungüento resultante de un frito de cera virgen y **planta mora** (*Solanum nigrum*).

Úlceras

El remedio de fitomedicina recogido consiste en tomar diariamente por las mañanas y en ayunas, una taza de infusión de **tomillo**.

En Torre Pacheco precisan que esa infusión de tomillo ha de tomarse en novenarios alternos, nueve días sí-nueve días no, y vuelta a empezar. Se trata según los propios informantes, de remedios prescritos por médicos.

Verrugas

Es un tipo de lesión cutánea, de origen vírico, muy frecuente entonces, a tenor de las múltiples referencias personales que hemos recogido.

Muchos de los remedios empleados consistían en la aplicación externa de plantas irritantes, como por ejemplo, restregarlas con **garrofas verdes** o echarles la savia lechosa de una hoja de **higuera** o de un tallo de **rechitierna**. También se aplicaba la savia que fluía al cortar una **pala**, e incluso se restregaban con **ajos**.

En Balsicas se utilizaba como remedio frotarse las verrugas con un ungüento elaborado disolviendo un botón de nácar en **zum de limón**. Había que tenerlo al sereno y aplicarlo el día de San Juan.

VETERINARIA POPULAR

El cuidado de los animales domésticos no sólo se ceñía a alimentarlos del modo más adecuado, suministrándoles la comida en el momento adecuado, y en cantidades suficientes, también había que curarlos si enfermaban o sufrían golpes o heridas. Estos cuidados fueron prácticamente simultáneos al propio proceso de domesticación.

En la mayoría de las ocasiones y a falta de veterinarios, fueron los propios pastores los que los aplicaron. Otras veces, cuando la enfermedad era más grave, se recurría al herrador que a los efectos hacía las funciones de veterinario, como buen conocedor de los animales que era.

Los remedios de fitoveterinaria que presentamos a continuación, coinciden en algunos casos con terapias empleadas en el ser humano, pensando tal vez que dolencias parecidas o similares en los irracionales y el hombre podrían curarse de la misma forma.

Aparato urinario

Para eliminar la retención de orina se administraba agua de **azafrán**.

Celo, partos y abortos

La expulsión de las «*parias*» o «*segundinas*» tras el parto era un proceso muy importante, pues de lo contrario se corría un grave riesgo para el animal «*porque al retenerse eso se corrompe, dentro eso se corrompe y le cuesta la vida al animal.*» Para favorecer su expulsión se utilizaron distintos remedios basados en bebedizos de carácter purgante.

Lo más usual era administrar el agua de hervir **ruda**, al ser considerada como uno de los purgantes más fuertes.

Otro recurso consistía en administrar con una botella, directamente en la garganta¹¹⁹ del animal, agua de **azafrán**.

También se empleaba la **ruda** con fines abortivos para facilitar la expulsión del feto¹²⁰ de una cabra u oveja, cuando se sabía que venía muerto.

Para favorecer el celo de una cerda, «*pa que saliera en celo*» que es como así se llamaba, se suministraba **cañaheje**. En concreto, se cortaba el tallo floral, la caña, de la planta y se dejaba secar unos días. Posteriormente se ponía en agua y con ella se preparaba el «*berbajo*», comida diaria del ganado de cerda¹²¹.

Cuidados en la incubación

Para dar fuerza a las pavas y lluecas que estaban empollando y para que aumentase el calor sobre los huevos, se les daban **ajos** crudos.

Enfermedades del aparato digestivo

Cuando se «*retiraba el rumeo*» en una oveja o en una cabra, el remedio más empleado era colocar al cuello del animal una trenza o un collar de **bolaga**.

En Santa Rosalía, especifican que dicho collar ejercía mejor su función si se hacía de la corteza de los tallos y ramas, de aspecto más flexible y correoso.

Este remedio tenía como finalidad ayudar al animal a «*traerse el rumeo a la boca*».

En otras ocasiones también se utilizaba este recurso contra la diarrea.

119 «*Engargarar una botella de medio litro de agua de azafrán para echar las parias*», era la dosis que nos comentaba Luciano en las Armeras.

120 La descripción del remedio, recogida en Balsicas, señala que en estos casos las propiedades abortivas de la **ruda** servían para que el animal «*echara to lo del cuerpo malo.*»

121 Independientemente de que la **cañaheja** pueda o no favorecer la aparición de hormonas sexuales en el animal, pensamos que tal y como se plantea el remedio, subyace un importante elemento de magia simpática tras él: la vara floral del **cañaheje** simbolizaría el elemento fálico que ha de despertar en la hembra el instinto sexual.

«(...) cuando le habia echao unos cuantos dias, ya sabes que la cochina salia (...) yo lo hice con la caña (...) seco, yo lo he comprobao seco (...)» (Santa Rosalía)

Cuando un animal se «*enluzaba*»¹²² se le administraba lo más rápidamente posible *aceite crudo* en una botella, con el fin de eliminar la congestión.

Fracturas

Tanto en fracturas cerradas como abiertas, se colocaba un «*pegao*» de *retama* picada, envuelto en sucesivas capas de vendaje que quedaban sujetas a la pata del animal mediante un entramado de cañas e hilos¹²³.

Resfriado y enfriamiento

Solían ser enfermedades muy frecuentes en muchas cabañas ganaderas, sobre todo entre el ganado caballar, asnal y mular. En alguna ocasión, informantes que ejercieron de pastores durante toda su vida nos señalaban que, en concreto, las ovejas parecía que siempre estaban resfriadas.

Por otro lado, se ponía especial cuidado en cubrir a las mulas y caballerías en general, cuando acababan la jornada de trabajo, para que no se enfriaran.

Al igual que sucedía en los seres humanos, este tipo de patología se combatía administrando al animal vahos de *eucalipto*.

Si además aparecía la tos como parte de la sintomatología de la enfermedad, se administraba *olva*, según nos comentaban en Torre Pacheco.

122 La *luz* se define en todas las pedanías como una congestión intestinal que afectaba a cabras y ovejas cuando comían hierbas muy tiernas, o mojadas por el rocío.

Se consideraba como una enfermedad que, de no ser tratada con rapidez, degeneraba en la muerte del animal.

En Santa Rosalía se conoce también como *basquilla*.

123 En todas las pedanías hemos recogido esta práctica veterinaria. Sin embargo, ofrecemos la que Luciano nos contaba en Las Armeras, por ser la más completa y la que describe con más detalle todo el proceso curativo:

«Cogías y la retama la picabas verde, se cogía y se picaba muy bien picá. Se ponía primero un trapo mu suave en la quebrancia (...) un trapo muy finico, muy finico y como es natural, limpio (...). Luego se ponía la retama, (...). Luego otro trapo ya pero más gordo, manta, (...) un pedazo de cofio, eso de las bestias, y luego al final se cogía un trozo de saco, y ya entonces las cañas».

Las propiedades que se le atribuían a la *retama*, sobre todo en el caso de fracturas abiertas, era la de desinfectar e impedir cualquier infección.

En Balsapintada recogimos un remedio similar en algunos aspectos, aunque el elemento esencial, la *retama*, es sustituida por la *alfalfa*:

- El emplasto se hacía con *alfalfa*. Se picaba y se colocaba sobre la piel del miembro fracturado. Posteriormente se cubría con un trozo de odre, de «*pellejo*», de vino que llevase pez.
- La sujeción se realizaba, igual que en el remedio anterior, con un entramado de *cañas*.

Viruela

Enfermedad que afectaba a las aves de corral, especialmente a las gallinas.

En Santa Rosalía recogimos como remedio contra el «*mal de viruela*» poner unos tallos de *taray* en el recipiente del agua donde bebían las gallinas.

Parásitos

Se embadurnaba al animal con una mezcla de *aceite* y azufre.

Este remedio también se usaba en la afección conocida como «*usagre*», enfermedad cutánea que aparecía sobre todo en las orejas de cerdos y conejos.

«Pepitilla»

Enfermedad propia de gallinas. Se le quitaba con una horquilla de las que usaban las mujeres para sujetarse el moño. Posteriormente, se le echaba un poco de *aceite* y un trozo de *cebolla*.

BIBLIOGRAFÍA

- ALCÁNTARA MONTIEL, J.F. (1990): *La medicina popular en la comarca del alto Guadalhorce*. Biblioteca popular malagueña. Secretariado de Publicaciones de la Diputación Provincial de Málaga.
- ALONSO PONGA, J.L. (1982): *Tradiciones y costumbres de Castilla y León*. Castilla ediciones. Col. Nueva Castilla.
- BARRIOLA, I.M. (1979): *La medicina popular en el País Vasco*. Ediciones Vascas.
- BLANCO, J.F. (Dir.) (1985): *Medicina y veterinaria populares en la provincia de Salamanca*. Seminario de Folclore y Cultura Tradicional. Archivo de tradiciones salmantinas.
- BLANCO, J.F. (Dir.) (1987): *Prácticas y creencias supersticiosas en la provincia de Salamanca*. Seminario de Folclore y Cultura Tradicional. Archivo de tradiciones salmantinas.
- BAYER, E. et alii. (1989): *Plantas del Mediterráneo*. Guías de naturaleza Blume. Edit. Blume.
- BONET I GALOBART, M.A. *Etnobotànica de la Val de Tenes (Vallés Oriental)*. Biblioteca de cultura popular Valeri Serra i Boldrí, nº 4. Publicaciones de l'Abadía de Montserrat.
- CALERO, J.L. (1988): *Nombres vernáculos de la flora conquense*. Excmo. Ayuntamiento de Cuenca.
- CANDÓN, M. & BONNET, E. (1995): *¡Toquemos madera! Diccionario e historia de las supersticiones españolas*. Anaya & Mario Muchnik.
- CARO BAROJA, J. (1983): *Tecnología popular española*. Editora Nacional.

- CASTILLO DE LUCAS, A. *Hagiografía folklórico-médica de San Juan Bautista*. Separata de la *Revista de Etnografía*, nº 2, Museu de Etnografia e Historia.
- CASTROVIEJO, S. et alii (editores) (1986): *Flora Ibérica. Plantas vasculares de la Península Ibérica e Islas Baleares*. Real Jardín Botánico, C.S.I.C.
- CAVERO SANCHE, LUIS. (1995): *Parajes naturales del municipio de Torre Pacheco. Un sistema de micropaisajes insertados en un medio rural hipertransformado*. Consejería de Medio Ambiente y Ayto. de Torre Pacheco.
- CLIMENT I GINER, D. (1992): *Les nostres plantes (una aproximació multidisciplinar al món vegetal de les nostres terres)*. Edit. Aguacleara, col. Amalgama.
- COLECTIVO PANCRATIUM (1982). *Plantas silvestres de la Región de Murcia*. Editora Regional de Murcia. Cuadernos Populares 4. Serie Ecología.
- CONCA FERRÚS, A. (1996): *Plantes medicinals de la Vall d'Albaida*. Caixa d'Estalvis d'Ontinyent.
- CONCEPCIÓN, J.I.. (1996): *Remedios medicinales canarios. Vol II, Plantas curativas*. Asociación Cultural de las Islas Canarias.
- CONESA ÁLVAREZ, ANTONIO (1998): *Hierbas y Flores de La Manga, Mar Menor, Cabo de Palos y montes litorales de La Unión (I)*. Editorial MIC.
- DÍAZ, CASSOU, P. (1980): *Pasionaria murciana. La Cuaresma y la Semana Santa en Murcia*. Reimpresión de la 1ª edición de 1897. Biblioteca murciana de bolsillo. Academia Alfonso X el Sabio.
- DOMÍNGUEZ MORENO, J.M.: «La medicina popular en Extremadura. La curación de la Hernia (peculiaridades y particularidades)». *Revista de Folklore*.
- ELIADE, M. (1981): *Tratado de Historia de las Religiones. Morfología y dinámica de lo sagrado*. Edic. Cristiandad.
- FERRÁNDIZ ARAUJO, C. (1974): *Medicina popular en Cartagena*. Ayto. de Cartagena.
- FLORES ARROYUELO, F.J. (1987): *El ocaso de la vida tradicional*. Academia Alfonso X El Sabio. Biblioteca murciana de bolsillo.
- FONT QUER, P. (1995): *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*. Edit. Labor.
- FRAZER, G. (1993): *La rama dorada. Magia y religión*. Fondo de Cultura Económica.
- GARCÍA HERRERO, G., SÁNCHEZ FERRA, A.J. y JORDÁN MONTES, J.K. (1999): *La memoria de Caprés*. Monográfico de la *Revista Murciana de Antropología*.
- GAVILANES, E. (1995): «El número nueve en la medicina popular». *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*.
- GEORGE BLACK, W. (1982): *Medicina popular. Un capítulo en la historia de la cultura*. (Ed. facsímil de la edición de 1889), Edit. Alta Fulla.
- GONZÁLEZ ALCANTUD, J.A. & RODRÍGUEZ BECERRA, S. (Eds.) (1996): *Creer y curar: la medicina popular*. Biblioteca de Etnología. Diputación Provincial de Granada.
- GONZÁLEZ BLANCO, A. y GARCÍA GARCÍA, I. (1998): *Repertorio alfabético de la toponimia de la Región de Murcia*. Edit. KR.
- GRANZOW DE LA CERDA, I. edit. (1993): *Etnobotánica. El mundo vegetal en la tradición*. Archivo de Tradiciones Salmantinas. Centro de Cultura Tradicional. Diputación de Salamanca.

- GUIO CEREZO, Y. (1991): «Gracia y naturaleza en el discurso extremeño. Volviendo sobre Mauss y el concepto de «mana». *Antropología. Revista de pensamiento y estudios etnográficos*. N° 1.
- GUIO CEREZO, Y. (1992): *Naturaleza y salud en Extremadura: los remedios*. Asamblea de Extremadura.
- JORDÁN MONTES, J.F. y DE LA PEÑA ASENCIO, A. (1992): *Mentalidad y tradición en la Serranía de Yeste y Nerpio*. Instituto de Estudios Albacetenses.
- JUNCEDA AVELLO, E. (1987): *Medicina popular en Asturias*. Instituto de Estudios Asturianos.
- KUSCHICK, I. (1995): *Medicina popular en España*. Siglo Veintiuno de España editores.
- KUNKEL, G. (1993): *Flórula del desierto almeriense*. Instituto de Estudios Almerienses. Serie ecología y medio ambiente. nº 5.
- LEBLIC GARCÍA, V. (1994): *Medicina popular en la provincia de Toledo*. Instituto provincial de Investigación y Estudios Toledanos. Temas Toledanos, nº 78.
- LERA DE ISLA, A. (1983): «Supersticiones campesinas en torno a la luna». *Revista de Folklore*, vol. 3.
- LIMÓN DELGADO, A. (1982): *La artesanía rural. Reflexiones sobre el cambio cultural*. Editora Nacional.
- LIPPERT, W. y PODLECH, D. (1991): *Plantas del Mediterráneo*. Editorial Everest.
- LIS QUIBÉN, V. (1980): *La medicina popular en Galicia*. Akal editor, col. Arealonga.
- LÓPEZ MEGÍAS, F.R. (edit.): & ORTÍZ LÓPEZ, Mª. J. (1997): *Tratado de las cosas del campo y vida de aldea. El Etnocuentón*.
- MARTÍ I PÉREZ, J. (1998): *La medicina popular en Cataluña*. Separata del número 3 de la revista ANTHROPOLOGICA. *Revista de etnopsicología y etnopsiquiatría*. Instituto de Antropología de Barcelona.
- MARTÍN HERRERO, J.A. (1990): *El curandero y su herbolario*. Col. «Páginas de Tradición». Centro de Cultura Tradicional. Diputación de Salamanca.
- MARTÍNEZ ABELLÁN, R. y CONESA ÁLVAREZ, A. (1985): *Estudio didáctico de la flora y fauna de una comarca. Jumilla-Yecla*.
- MARTÍNEZ EZQUERRO, A. «Denominaciones populares de plantas silvestres». *Revista de Folklore*.
- MARTÍNEZ RUIZ, J. (1999): *De boca a oreja. Cultura oral de los pueblos del Segura*. Edición del propio autor.
- MARTÍNEZ TEJERO, V. (com.) (1991): *Botánica popular aragonesa*. Diputación General de Aragón.
- MENDOZA, C. (1993): *La leyenda de las plantas. Mitos, tradiciones, creencias y teorías relativos a los vegetales*. Editorial Alta Fulla.
- MONTERO CURIEL, P. (1990): «Medicina popular y plantas curativas. Bibliografía crítica (1883-1988)». *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*.
- MORALES, R., MACÍA, M.J. Et alii (1996): *Archivos de Flora ibérica. Nombres vulgares, II*. Real Jardín Botánico. CSIC.

- MORETA LARA, M.A. & ÁLVAREZ CURIEL, F. (1993): *Supersticiones populares andaluzas*. Editorial Arguval.
- PALADIO. *Tratado de agricultura. Medicina veterinaria. Poema de los injertos*. Traducción, introducción y notas de Ana Moure Casas. Biblioteca Clásica Gredos, nº 135.
- PÉREZ VIDAL, J. (1985): *Estudios de Etnografía y folklore canarios*. ACT: Museo Etnográfico.
- POLUNIN, O. y SMYTHIES, B.E. (1981): *Guía de campo de las flores de España, Portugal y Sudoeste de Francia*. 2ª edic., Ediciones Omega.
- RECIO MOYA, R. (1995): *Antropología de la sierra de Huelva. Aproximación a su sistema simbólico*. Diputación Provincial de Huelva.
- RÍHA, J. y SUBÍK, R. (1979): *Enciclopedia de los cactus. Cactus y otras plantas suculentas*. Edic. Susaeta.
- RIVERA NÚÑEZ, D., OBÓN DE CASTRO, C. ET ALII. (1994): *Introducción al mundo de las plantas medicinales en Murcia*. Ayuntamiento de Murcia. Concejalía de Sanidad y Medio Ambiente.
- RIVERA NÚÑEZ, D. & OBÓN DE CASTRO, C. (1995): *Las plantas, las esencias y los perfumes. Introducción al conocimiento de sus tradiciones, cultivo y aprovechamiento en Murcia*. Ayuntamiento de Murcia. Concejalía de Sanidad y Medio Ambiente.
- RÚA ALLER, F.J. & RUBIO GAGO, M.E. (1990): *La medicina popular en León*. Ediciones Leonesas. Biblioteca leonesa de bolsillo, nº 5.
- SÁNCHEZ CARRASCOSA, J. (1993): *Las plantas de Cartagena*. Edita G.C.V.
- SÁNCHEZ GÓMEZ, P., GUERRA MONTES, J. ET ALII (1996): *Flora de Murcia. Clave de identificación de plantas vasculares*. Diego Marín, librero-editor.
- SÁNCHEZ GÓMEZ, P., GUERRA MONTES, J. ET ALII (1998): *Flora de Murcia. Claves de identificación e iconografía de plantas vasculares*. Diego Marín, librero-editor.
- SÁNCHEZ MÍNGUEZ, D. (1995): «Medicina y veterinaria popular. Plantas medicinales alcarreñas». *Cuadernos de Etimología de Guadalajara*. Instituto provincial de cultura «Marqués de Santillana». Exema. Diputación de Guadalajara.
- SÁNCHEZ SANZ, M^ªE. (1981): «El ciclo festivo en la provincia de Teruel». *Kalathos*, 1, pp. 113-132.
- SUTTON, D. (1992): *Guía de campo de las flores silvestres*. Edit. Blume.
- TEOFRASTO *Historia de las plantas*. Introducción, traducción y notas por José María Díaz-Regañón López. Biblioteca Clásica Gredos, nº 112.
- VERDE LÓPEZ, A., RIVERA NÚÑEZ, D. y OTROS (1998): *Plantas medicinales en la provincia de Albacete. Usos, creencias y leyendas. Monográfico de la revista ZAHORA. Revista de tradiciones populares*. (nº 28). Edita la Diputación de Albacete.
- VERDE LÓPEZ, A., RIVERA NÚÑEZ, D. y OBÓN DE CASTRO, C. (1998): *Etnobotánica en las sierras de Segura y Alcaraz: las plantas y el hombre*. Instituto de Estudios Albacetenses. Diputación Provincial de Albacete.
- VV.AA. (1995): *Gran enciclopedia de la Región de Murcia*. 8 vols. Edit.
- VV.AA. (1986): *Historia de Cartagena. Vol. I El medio natural*. Ediciones Mediterráneo.

ETNOBOTÁNICA Y BOTÁNICOS EN MURCIA¹

No abundan en la bibliografía murciana trabajos de Etnobotánica que se ocupen de los usos y costumbres relacionados con el mundo vegetal. En el mejor de los casos, las referencias existentes a otros usos que no sea el empleo de ciertas plantas con fines medicinales, se limitan a algunos capítulos, o a pequeñas citas sobre ciertas utilidades recogidas en obras de botánica general.

Es en el campo de la medicina popular donde encontramos algunos trabajos más amplios. Sin embargo, los usos y tradiciones ligados al tratamiento de enfermedades que se han curado aprovechando los principios activos de ciertas plantas, son mínimos comparados con el conjunto de utilidades que el hombre ha sacado de las plantas silvestres de nuestros campos y montes.

Se hace difícil por tanto establecer una línea de continuidad entre nuestro trabajo y obras anteriores, nada raro por otra parte si tenemos en cuenta que en el ámbito de la etnografía y el folclore murcianos, los estudios globales sobre amplias parcelas de la cultura popular aún están por realizar.

No obstante, una región con una flora tan rica en especies como la nuestra, no podía pasar desapercibida para botánicos de todas las épocas, muchos de ellos procedentes del extranjero, capaces de admirar las plantas y árboles de nuestros paisajes, ávidos por conocer su variedad y su distribución por las tierras del Sureste de la Península, y en particular por las de Murcia.

Muchos de los estudios realizados sobre la flora murciana son el resultado de viajes llevados a cabo por botánicos e investigadores atraídos por la riqueza florística del Sures-

1 Una buena parte de los datos recogidos en esta breve reseña sobre la botánica en Murcia, en especial todo lo relacionado con la evolución histórica de los estudios botánicos hasta mediados del siglo XX, ha sido extraída del capítulo «Aspectos Botánicos», publicado por Diego Rivera Núñez y Francisco Alcaraz Ariza en el volumen primero de la *Historia de Cartagena. El medio natural*.

Otras referencias de carácter bibliográfico sobre autores murcianos que a lo largo de la historia se han ocupado por la botánica, en cualquiera de sus vertientes, las hemos recogido a partir de la lectura de la obra de José Pío Tejera *Biblioteca del Murciano o Ensayo de un Diccionario biográfico y bibliográfico de la literatura en Murcia*, obra publicada en Murcia en 1922.

te. De su labor, fundamentalmente recolectora, han quedado colecciones y herbarios distribuidos por museos y universidades de toda Europa.

Las referencias botánicas más antiguas corresponden a Plinio quien, en su *Historia Natural*, menciona la riqueza del Sureste en *esparto*, acuñándose desde entonces la expresión *Campus spartarius* como sinónimo de esta zona geográfica y en particular de la provincia romana Cartaginense.

Durante la Edad Media las referencias a estudios botánicos de la región son escasas. No obstante, existen algunas obras de autores judíos y musulmanes dedicadas a los usos medicinales de las plantas. Entre estos autores podemos citar a Abran-Musa-Phia (siglo XII), judío natural de Murcia a quien se le atribuye una obra sobre el uso de las plantas en medicina. Probablemente el interés por las plantas medicinales en escritores y médicos de Al Andalus se debiera a su conocimiento directo del Dioscórides.

Ya en la Edad Moderna, Charles de l'Écluse (1525-1609) visita la Península en 1564 acompañando a los banqueros Fugger. El resultado de ese viaje es la obra *Rariorum aliquot stirpium per Hispanias obseruatarum Historia*, publicado en 1576. Muchas de las plantas que componen los doscientos treinta y tres grabados de que consta la obra, corresponden a especies recogidas en el Sureste.

Joseph Pitton de Tournefort (1656-1708), en su segundo viaje a la Península, realizado según diversas fuentes entre 1685 y 1689, recorrió localidades como Lorca, Totana, Murcia y Cartagena, recogiendo plantas que aparecen incluidas en su obra *Institutiones Rei Herbariae*.

En noviembre de 1717, los hermanos Antoine y Bernard Laurent, recalán en Cartagena en su periplo botánico por la Península.

En el siglo XVIII destaca la presencia en nuestras tierras de varios botánicos españoles de gran renombre.

A mediados de siglo llega a tierras murcianas José Quer, director del Jardín botánico de Madrid y autor de una *Flora española*.

Miguel Barnadés recorrió en 1785 los reinos de Valencia y Murcia, con el objetivo de confeccionar una memoria sobre la vegetación de las zonas visitadas.

Gregorio Bacas, catedrático de botánica en Cartagena desde 1787 hasta finales de siglo, estudió las plantas de la comarca según nos cuenta M. Colmeiro². Según este autor, también escribió una apología de la Botánica recogida en la *Oración inaugural pronunciada en el Jardín Botánico de Cartagena*³, publicada en noviembre de 1787 en el Memorial Literario de Madrid.

2 La obra de M. Colmeiro *La botánica y los botánicos de la península hispano-lusitana. Estudios Bibliográficos y Biográficos*, publicada en Madrid en 1858, contiene numerosas referencias a obras y autores murcianos relacionadas con el campo de la botánica.

3 La creación del Jardín Botánico de Cartagena pudo haber significado un punto de partida importante para incentivar y promover los estudios botánicos en tierras murcianas.

Fue fundado bajo el reinado de Carlos III, por orden real de noviembre de 1785, siendo Gregorio Bacas su primer director. La permanente escasez de agua que sufría Cartagena y el abandono en que cayó bajo el reinado de Carlos IV, fueron las razones fundamentales de su desaparición.

Antonio José Cavanilles (1745-1804). Buen número de plantas de su herbario corresponden a plantas murcianas, recolectadas en los años en los que ejerció como profesor de filosofía en el Colegio San Fulgencio de Murcia.

Entre 1811 y 1812, Mariano Lagasca recorrió tierras murcianas, especialmente la comarca entre Sangonera y Lorca, como médico militar de las tropas que combatían los ejércitos napoleónicos.

Otros botánicos extranjeros recorrieron el Sureste y sur de España a lo largo del siglo XIX: Pourret, Edmond Boissier, Miguel Funk, a quien Cosson le dedicó la especie de *tomillo* *Thymus funkii*.

Destaca entre todos el viaje de Eugène Bourgeau (1815-1877), uno de los recolectores de plantas más conocido. En 1850 recorrió, entre otras localidades del Sureste, Cieza, Murcia y Cartagena, recolectando plantas para el Museum National d'Histoire Naturelle. Posteriormente en 1851 y 1852 volvería a recorrer nuestras tierras.

El alemán Rosmaessler llevó a cabo algunas recolecciones por tierras murcianas a lo largo del año 1854.

A mediados de siglo algunos botánicos locales realizaron trabajos botánicos de carácter estrictamente recolector. Entre ellos destacamos a Cánovas, médico lorquino, cuya actividad se centró en Lorca, Puerto Lumbreras, Alhama y Totana. Ángel Guirao también realizó una importante labor recolectora entre los años 1850 y 1875. Mantuvo contactos con destacados botánicos extranjeros de la época, a los que enviaba pliegos de especies recolectadas por él. En reconocimiento a su labor, Cosson, botánico francés, le dedicó el género Guiraoa que lleva su nombre.

Auguste Coincey (1837-1903) realizó estudios botánicos en la Sierra de Cartagena y en la comarca del Noroeste. Sus investigaciones sobre la flora murciana quedaron recogidas en la obra *Ecloga Plantarum Hispaniarum*, publicada en varios volúmenes entre 1893 y 1901.

Georges Rouy (1851-1924) recorrió en 1882 las comarcas del litoral murciano y las sierras en dirección a Albacete.

Algunos años después, en 1890, P. Porta, botánico italo-austríaco, recorrió junto con Rigo, el Sureste de España.

Entre 1885 y 1890 Francisco Antonio Ibáñez investigó la flora de Cartagena. En 1902 Francisco Jiménez Munuera, farmacéutico cartagenero, Carlos Pau y el propio Ibáñez, llevaron a cabo la exploración botánica del litoral cartagenero, cuyo resultado fue la publicación del catálogo titulado *Las plantas de Cartagena* (Memorias de la Sociedad Española

Sus objetivos básicos fueron:

- Convertir la institución en centro de enseñanza de la botánica.
- Preparar un herbario, ampliado de forma permanente por una red de recolectores y colaboradores, que fuese la base a partir de la cual realizar una *Flora Cartaginense*.
- Desarrollar líneas de investigación relacionadas con la aclimatación de especies tropicales, traídas de ultramar por la Marina; y con los usos medicinales de las plantas.

de Historia Natural de 1903)⁴. El mismo Carlos Pau a partir de dicho viaje, dio a conocer algunas plantas desconocidas en su artículo «*Plantas nuevas para la flora de España procedentes de Cartagena*», publicado en el Boletín de la Sociedad Aragonesa de Ciencias Naturales.

Michel Gandoger (1850-1926) también estuvo por tierras del Sureste. Uno de sus logros más destacados es haber descrito numerosas especies de esta zona.

Eduardo Reyes Prosper en su libro *Las estepas de España y su vegetación*, describe lo que para él es la «estepa litoral murciana». Su obra es rica en referencias a usos y aprovechamientos ganaderos de algunas especies propias de estas estepas.

José Cuatrecasas recogió un buen número de plantas en el viaje que realizó a Murcia en 1935.

Pío Font Quer (1888-1964), se interesó especialmente por las especies de *rubogato*, labiadas pertenecientes al género *Sideritis*, de las cuales Murcia cuenta con un buen número de especies utilizadas en medicina tradicional. Viajó a Murcia y Albacete en 1919.

Emilio Huguet del Villar recorrió Murcia en busca de *tomillos*, descritos y publicados en 1934.

E.M. Grenier Blanc, Frère Sennen, entre los taxones nuevos que estableció, más de un centenar correspondían a plantas murcianas y cartageneras.

Carlos Vicioso recorrió la región en 1943, recogiendo gran número de especies en Sierra Espuña. También ejerció una importante labor recolectora Jerónimo Coste Coste, siendo especialmente intensa en la zona comprendida entre Lorca y Puerto Lumbreras.

En 1948 Carlos Bas, publicó un artículo sobre las plantas de Cartagena.

Salvador Rivas Goday se trasladó a Cartagena en 1952 para dirigir los estudios que por esas fechas estaba iniciando Fernando Esteve sobre la flora y vegetación del litoral murciano, trabajos que culminaron en 1973 en el libro *Vegetación y flora de las regiones central y meridional de la provincia de Murcia*.

H. Freitag llevó a cabo también excursiones por el Sureste peninsular.

En 1982 la Editora Regional de Murcia, en la serie Cuadernos Populares, publicó un cuadernillo titulado *Plantas silvestres de la Región de Murcia*, obra del «Colectivo *Pancratium*» al que pertenecía Antonio Conesa Álvarez. En ella se presentan algunas especies de nuestra flora indicando en algún caso, propiedades y usos de carácter medicinal.

La misma Editora Regional publicó en 1988 el trabajo de F. Baraza Martínez y J. Guirao Sánchez *Los árboles en nuestra Región*.

En el mismo año, F.J. Alcaraz Ariza, Pedro Sánchez Gómez y E. Correal Castellanos a través del Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias, organismo dependiente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, publican un *Catálogo de las plantas aromáticas, condimentarias y medicinales de la Región de Murcia*. En él se recoge la riqueza

4 En 1908 se publicó un suplemento a este catálogo en las Memorias del Congreso de Naturalistas Españoles, bajo el título *Plantas de Cartagena. Adiciones y rectificaciones*.

de nuestra Región en plantas aromáticas nativas pertenecientes a la familia de las Labiadas, y las posibilidades económicas de su cultivo.

Mario Honrubia García, Manuel Botías Pelegrín y Rafael García Ruiz publicaron en 1991 *Las setas en nuestra región: catálogo fúngico*, que conozcamos una de las pocas obras de referencia para la Región de Murcia este curioso grupo del reino vegetal.

En 1993 Jesús Sánchez Carrascosa, publicó *Las plantas de Cartagena*, trabajo de carácter divulgativo con un capítulo dedicado a algunas plantas del Campo de Cartagena de interés farmacéutico o medicinal.

Más recientemente, Antonio Conesa Álvarez ha publicado una obra titulada *Hierbas y Flores de La Manga, Mar Menor, Cabo de Palos y Montes Litorales de La Unión (I)*. Destaca especialmente el capítulo dedicado a mostrar a través de una serie de experiencias, cuarenta en total, las posibilidades didácticas del estudio de las plantas.

Ese mismo planteamiento didáctico-pedagógico, es el que subyace en un trabajo publicado en 1985 por R. Martínez Abellán y el propio Antonio Conesa Álvarez titulado *Estudio didáctico de la flora y fauna de una comarca. Jumilla-Yecla*⁵.

En 1995 J.M. Sánchez de Lorenzo publicó el libro *Árboles ornamentales de la Región de Murcia*, una de las pocas obras editadas en la Región sobre flora ornamental.

La creación del Departamento de Botánica de la Universidad de Murcia, abrió nuevas perspectivas a los estudios e investigaciones sobre la flora murciana. Estos trabajos han cristalizado a lo largo de los años en una serie de publicaciones que constituyen referentes obligados para todo aquel que desee conocer la vegetación de nuestra Región, bien desde una perspectiva estrictamente divulgativa o con un interés más especializado.

Una de las líneas de estudio, es la encabezada por Pedro Sánchez Gómez y su equipo de colaboradores. Entre las publicaciones más importantes destacamos en primer lugar la *Flora de Murcia. Claves de identificación de Plantas Vasculares*, y su continuación *Flora de Murcia. Claves de identificación e iconografía de plantas vasculares*, publicadas en 1996 y 1998 respectivamente. Ambas constituyen en la actualidad los compendios de flora murciana más completos.

Entre sus trabajos podemos destacar los siguientes:

- *Flora murciana de interés nacional y europeo. Protección y legislación.*
- *Flora selecta de Murcia. Plantas endémicas, raras o amenazadas.* Obra de carácter divulgativo sobre un selecto grupo de plantas de nuestra flora.
- *Árboles y arbustos de la Región de Murcia.* Breve catálogo de árboles, arbustos y lianas leñosas autóctonos, naturalizados o tradicionalmente cultivados de nuestra Región. En algunas especies, se ofrecen los usos tradicionales que han tenido.

5 En el prólogo a su *Hierbas y flores de La Manga...*, el autor señala que «Fue éste un libro divulgativo, didáctico, ameno, ilustrado e ilustrativo, se agotó pronto. Estudiantes de biología lo adquirieron, algunas mamás lo emplearon como regalo festivo de primeras comuniones».

Cuenta con un breve pero interesante capítulo sobre árboles singulares distribuidos por distintos puntos de nuestra comunidad.

- *Orquídeas de Murcia*. Trabajo en el que se describen las orquidáceas presentes en nuestra Región.

Francisco Alcaraz Ariza encabeza otra línea de trabajo dentro del Departamento de Biología vegetal. Su tesis *Flora y vegetación del N.E. de Murcia*, fue publicada en 1984 por el Servicio de Publicaciones de la Universidad de Murcia.

Posteriormente en colaboración con otros autores, publicó *Datos sobre la vegetación de Murcia*.

En 1996 salió a la luz la *Flora de las riberas y zonas húmedas de la cuenca del río Segura*, publicada en colaboración con Segundo Ríos Ruiz y Francisco Cano Trigueros, trabajo que pertenece a la colección *Cuadernos de Botánica*.

Destaca el capítulo ocho, titulado Etnobotánica, dedicado a recoger los usos tradicionales de las plantas de la zona estudiada.

De Segundo Ríos es el estudio dedicado a la flora ribereña del río Segura, titulado *El paisaje Vegetal de las Riberas del río Segura (S.E. de España)* publicado, como el anterior, por la Universidad de Murcia.

Junto a Manuel Botía Pelegrín, Rafael García Ruiz, Segundo Ríos Ruiz, Diego Rivera Núñez y Antonio Robledo Miras, publicó en 1997 *Flora Básica de la Región de Murcia*. Es una selección de 300 especies, cuyo rasgo más destacado es la presencia de fotografías que ayudan a identificar con facilidad cada especie descrita. Incluye un glosario ilustrado de términos botánicos.

Uno de los primeros trabajos en el campo de la etnobotánica, centrado en los usos medicinales de las plantas, es el de Manuel de Alarcón. Pío Tejera recoge como referencia la obra *Avisos importantes que sobre la adulteración de los polvos de las viboreras dan a las Juntas Provincial y Municipal de Sanidad de Murcia, los facultativos vocales de las mismas. Y segunda edición al manifiesto que circularon el cinco de agosto anterior, sobre la virtud anticolérica de aquellos; y del método de administrarlos que se publicó en diez y ocho del propio mes. 1834*.

El laboratorio de Etnobotánica del Departamento de Biología Vegetal de la Universidad de Murcia, viene realizando una interesante labor, cuyo objetivo es la recuperación de los usos y tradiciones relacionados con el mundo vegetal en nuestra Región.

Diego Rivera Núñez y Concepción Obón de Castro⁶, como responsables de dicho laboratorio, han publicado una serie de trabajos, entre los que destacamos *Las Plantas medicinales de nuestra Región*, publicado por la Editora Regional en 1991.

6 En la serie de Guías Incafo publicaron en 1991. *La Guía Incafo de las plantas útiles y venenosas de la Península Ibérica y Baleares (excluidas medicinales)*.

Ambos son autores, junto con Alonso Verde, de un completo estudio etnobotánico realizado en la vecina provincia de Albacete, titulado *Etnobotánica en las sierras de Segura y Alcaraz, las plantas y el hombre*. Publicado en 1998 por el Instituto de Estudios Albacetenses de la Excm. Diputación Provincial de Albacete.

Posteriormente, en 1994, en colaboración con Francisco Cano y Antonio Robledo, salió a la luz el trabajo *Introducción al mundo de las plantas medicinales en Murcia*, editado por la Concejalía de Sanidad y Medio Ambiente del Ayuntamiento de Murcia.

Un año más tarde, auspiciados por la misma institución, publican *Las plantas, las esencias y los perfumes. Introducción al conocimiento de sus tradiciones, cultivo y aprovechamiento en Murcia*. Se trata de un interesante trabajo sobre las utilidades de las plantas aromáticas por sus propiedades farmacológicas y medicinales, o por su importancia en la obtención de materias primas vegetales utilizadas en perfumería.

En el ámbito estrictamente docente y como apoyo al alumnado que cursa la asignatura optativa «Etnobotánica» dentro de la licenciatura de Biología, se encuentra la *Guía de teoría y prácticas de Etnobotánica*, publicada en la Colección Textos Docentes.

Dentro del campo de la agricultura tradicional destacan sendos trabajos publicados en 1997 y 1998, que llevan por título *Las variedades tradicionales de frutales de la Cuenca del río Segura. Catálogo Etnobotánico. 1*, editado por la Universidad de Murcia, y un segundo volumen de igual título editado por Diego Marín.

Los siglos XVIII y XIX ven la aparición de diversas obras de agronomía⁷ que hablan sobre el cultivo de determinadas especies, sobre todo foráneas, cuya importancia en la economía murciana, ha quedado reflejada en diversos estudios y trabajos de carácter histórico.

Destacan en primer lugar por su importancia en la economía huertana, los trabajos que versan sobre el cultivo de la **morera**, tales como:

- De 1786 es la obra de Cayetano García Navarro titulada *Resumen del modo de cultivar las moreras y de criar los gusanos de seda*, publicada en Madrid.
- Gonzalo Martínez-Fortún. *Observaciones sobre la aclimatación en este país de la morera de la China o sea de muchos tallos*. Trabajo presentado en la Sociedad Económica de Murcia en abril de 1840.
- Antonio Elgueta Vigil fue autor de la *Cartilla de la Agricultura de Moreras y Arte para la cría de la seda: sus reglas y varias observaciones para el mejor modo de practicarlas*.
- José Echegaray *Memoria sobre el cultivo de la morera de Filipinas o de muchos tallos y de sus ventajas para la cría del gusano de seda*, publicado en 1841.
- Sobre las vicisitudes del cultivo de la **morera** nos habla el informe emitido al Gobernador de la Provincia por la Real Sociedad de Amigos del País de Murcia en 1871.

7 No se trata de realizar una exhaustiva relación de tratados sobre el cultivo de especies agrarias desde el siglo XVIII hasta nuestros días, sino ofrecer algunos apuntes de lo que ha sido esta parcela de la botánica aplicada en nuestra región. Es por otra parte, uno de los aspectos más interesantes a tratar en posibles estudios sobre la agricultura tradicional en nuestras tierras.

Estas obras, ya fueron recogidas en su momento en el *Diccionario de Bibliografía Agronómica de toda clase de escritos relacionados con la Agricultura*, publicado por Braulio Antón Ramírez en 1865. Recoge una serie de noticias sobre varios escritores murcianos y sus obras.

En lo que respecta a otros cultivos, podemos destacar la traducción del francés de un tratado del **cáñamo**, al que van añadidos otros trataditos sobre el **algodón** y el **lino**, realizada por Manuel Rubín de Celis en 1774.

Pedro Fernández Quevedo publicó un tratado sobre *Cuales son los medios de adelantar los pastos en un país sin perjudicar la labranza, contrayendo principalmente el discurso a los aprovechamientos que necesita el labrador, y distinguiendo las diferentes clases de pastos naturales o espontáneos, los de riego o artificiales, los que resultan del rastrojo y barbecho y los que de cada una de estas tres clases convienen a las diferentes especies de ganados*. Trabajo presentado en 1777, publicado en 1787 por la Sociedad Económica Matritense.

La *Cartilla Rustica sobre el cultivo del Nopal y cria de la Cochinilla de América*, de Manuel Roda, publicada en 1827.

En 1832 se publica la *Instrucción para el cultivo del Arroz, nombrado de Secano, por criarse sólo con el auxilio de Riegos periódicos, con los cuales se ha aclimatado ya en Sevilla, y en esta Ciudad de Murcia*.

Somos conscientes de que muy probablemente hayan quedado fuera obras importantes que no han sido reflejadas en estas páginas. Hemos obviado deliberadamente todos aquellos trabajos de menor extensión publicados en revistas especializadas, relacionados con géneros y familias de plantas, hábitats y distribución de las mismas, variedades e hibridaciones, taxonomía, etc., considerando que su lenguaje y contenido va dirigido a la comunidad científica y no al gran público, al lector profano que sienta curiosidad por conocer algo más del mundo vegetal que le rodea.

APÉNDICES

Listado de especies que aparecen mencionadas en el texto. No se recogen las variedades existentes dentro del apartado de plantas cultivadas.

Nombre científico	Nombre/s local/es	Familia botánica
<i>Acacia farnesiana</i>	Aromo	
<i>Aeonium arboreum</i>		Crasuláceas
<i>Aetheorhiza bulbosa</i>	Patatilla, zumillo	Asteráceas
<i>Agave americana</i>	Arzabara, pitera	Agaváceas
<i>Agave americana</i> <i>var. marginata</i>	Arzabara	Agaváceas
<i>Alcea rosea</i>	Malvaloca	Malváceas
<i>Allium ampeloprasum</i>	Ajos peorros, ajos porros	Liliáceas
<i>Allium cepa</i>	Cebolla	Liliáceas
<i>Allium sativum</i>	Ajo	Liliáceas
<i>Aloe arborescens</i>	Pulpo	Liliáceas
<i>Aloe saponaria</i>	Arzabara dulce, arzabarica callera, arzabarica de sabañones	Liliáceas
<i>Amaranthus blitoides</i>	Bleo, moco pavo	Amarantáceas
<i>Amaranthus hybridus</i>	Bleo, moco pavo	Amarantáceas
<i>Amaranthus muricatus</i>	Bleo, moco pavo	Amarantáceas
<i>Amaranthus viridis</i>	Bleo, moco pavo	Amarantáceas
<i>Anacyclus clavatus</i>	Mohino fino	Asteráceas
<i>Anagallis arvensis</i>	Azulete, mata del Señor, zapaticos del Señor	Primuláceas
<i>Andryala ragusina</i>	Arjunje, matas blancas, mata viscosa	Asteráceas

<i>Apium graveolens</i>	Apio	Umbelíferas
<i>Artemisia arborescens</i>	Doncel	Asteráceas
<i>Artemisia sp. pl.</i>	Artamisa	Asteráceas
<i>Arundo donax</i>	Caña	Gramíneas
<i>Asparagus albus</i>	Esparraguera, esparraguera de monte	Liliáceas
<i>Asparagus horridus</i>	Esparraguera	Liliáceas
<i>Asphodelus fistulosus</i>	Cebollana, cebollino, cebollino borde, gamones	Liliáceas
<i>Asphodelus cerasiferus</i>	Gamón	Liliáceas
<i>Avena barbata</i>	Cobula	Gramíneas
<i>Avena sativa</i>	Avena	Gramíneas
<i>Avena sp. pl.</i>	Avena borde, ballueca, cobula	Gramíneas
<i>Ballota hirsuta</i>	Manrubio, manrubio de monte, manrubio negro	Labiadas
<i>Bassia scoparia</i>	Emperador	Quenopodiáceas
<i>Beta maritima</i>	Acelgas del campo	Quenopodiáceas
<i>Beta vulgaris</i>	Acelga	Quenopodiáceas
<i>Biarum carratracense</i>	Hamacuca	Aráceas
<i>Borago officinalis</i>	Borraja	Boragináceas
<i>Brachypodium retusum</i>	Pastillo	Gramíneas
<i>Brassica oleracea</i>	Col, coliflor	Brasicáceas
<i>Bunium bulbocastanum</i>	Macuca	Umbelíferas
<i>Bunium incrassatum</i>	Macuca	Umbelíferas
<i>Bunium pachypodium</i>	Mazacuco, zamacuco	Umbelíferas
<i>Calendula arvensis</i>	Madreoveja, uña de gato	Asteráceas
<i>Capparis spinosa</i>	Tapenera	Capparáceas
<i>Capsicum annuum</i>	Pimiento	Solanáceas
<i>Cardaria draba</i>	Lobón de huerta	Brasicáceas
<i>Carpobrotus edulis</i>	Cuchilla, flor del cuchillo	Aizoáceas
<i>Carrichtera annua</i>	Prebete	Brasicáceas
<i>Carthamus lanatus</i>	Cardo matutero, cardo santo, cardo yesquero	Asteráceas
<i>Centaurea aspera</i>	Cabrarao, quebrarao, quiebrarao	Asteráceas
<i>Centaurea melitensis</i>	Abremanos, cardo abremanos	Asteráceas

<i>Ceratonia siliqua</i>	Garrofero	Cesalpiniáceas
<i>Chamaerops humilis</i>	Escobilla, palmito	Palmáceas
<i>Chenopodium album</i>	Cenizo, salao	Quenopodiáceas
<i>Chenopodium murale</i>	Salaillo, salao	Quenopodiáceas
<i>Chrysanthemum coronarium</i>	Mohinos	Asteráceas
<i>Chrysanthemum indicum</i>	Crisantemos	Asteráceas
<i>Cichorium intybus</i>	Camarroja	Asteráceas
<i>Cicer arietinum</i>	Garbanzo	Papilionáceas
<i>Cistanche phelipaea</i>	Chopos, jopo de zorra, rabo cordero, rabo perro	Orobancáceas
<i>Citrullus colocynthis</i>	Tuera	Cucurbitáceas
<i>Citrullus lanatus</i>	Melón de agua, sandía	Cucurbitáceas
<i>Citrus deliciosa</i>	Mandarino	Rutáceas
<i>Citrus limon</i>	Limonero	Rutáceas
<i>Citrus sinensis</i>	Naranjero, naranjo	Rutáceas
<i>Conopodium majus</i>	Macuca	Umbelíferas
<i>Consolida ajacis</i>	Espuelas de caballero	Ranunculáceas
<i>Convolvulus althaeoides</i>	Campanilla, corrigüela basta	Convolvuláceas
<i>Convolvulus arvensis</i>	Corrigüela, corrigüela fina	Convolvuláceas
<i>Conyza bonaerensis</i>	Pelusa de las alfalfas	Asteráceas
<i>Coronilla scorpioides</i>	Bambolletas, gancho de romana, mata de gancho, mata reventona	Papilionáceas
<i>Crocus sativus</i>	Azafrán	Iridáceas
<i>Cucumis melo</i>	Melón	Cucurbitáceas
<i>Cucumis sativa</i>	Pepino	Cucurbitáceas
<i>Cucurbita pepo</i>	Calabaza	Cucurbitáceas
<i>Cuminum cyminum</i>	Comino	Umbelíferas
<i>Cuscuta campestris</i>	Azafrán borde, cáncer, cáncer de planta, lobón, pelillo, pelufo	Cuscutáceas
<i>Cuscuta epithymum</i>	Cáncer, cáncer de planta, pelillo, pelufo	Cuscutáceas
<i>Cynara scolymus</i>	Alcachofa	Asteráceas
<i>Cynodon dactylon</i>	Gramma	Gramíneas
<i>Cynoglossum cheirifolium</i>	Lenguaza	Boragináceas
<i>Cyperus esculentus</i>	Chufa	Ciperáceas

<i>Cyperus longus</i>	Chufas, juza, junza	Ciperáceas
<i>Cyperus rotundus</i>	Chufas, juza, junza	Ciperáceas
<i>Daucus carota</i>	Zanahoria	Umbelíferas
<i>Delphinium gracile</i>	Espuela de caballero	Ranunculáceas
<i>Dianthus broteri</i>	Clavel de monte, clavellina de pastor, clavellina pastora	Cariofiláceas
<i>Dianthus cariophyllus</i>	Clavel, claveles	Cariofiláceas
<i>Ditrichia viscosa</i>	Mata mosquera, mosquera	Asteráceas
<i>Ecballium elaterium</i>	Pepinillo del diablo	Cucurbitáceas
<i>Echinops strigosus</i>	Cardo yesquero	Asteráceas
<i>Echium sp. pl.</i>	Lengua de vaca, oreja de burro	Boragináceas
<i>Echium vulgare</i>	Lenguaza	Boragináceas
<i>Elaeagnus angustifolia</i>	Árbol del Paraíso, paraíso	Eleagnáceas
<i>Emex spinosa</i>	Acelga borde, naba, nabicol, rábano	Poligonáceas
<i>Erodium cicutarium</i>	Mata de alfileres	Geraniáceas
<i>Erodium malacoides</i>	Agujas, alfileres, mata de alfileres, espetones	Geraniáceas
<i>Eruca vesicaria</i>	Oruga	Brasicáceas
<i>Eryngium campestre</i>	Cardo blanco, cardo corredor, cardo de sombrilla, cardo setero, panicardo	Umbelíferas
<i>Eryngium ilicifolium</i>	Mancaperros, perruno	Umbelíferas
<i>Eucalipto sp. pl.</i>	Eucalipto macho	Mirtáceas
<i>Euphorbia peplus</i>	Lechera	Euforbiáceas
<i>Euphorbia serrata</i>	Lechera, lechitierna, rechitierna, rechitierna de sombrilla	Euforbiáceas
<i>Euphorbia terracina</i>	Lechera, lechera basta	Euforbiáceas
<i>Fagonia cretica</i>	Rosal de la Virgen, rosales	Zigofiláceas
<i>Ferula communis</i>	Cañaheja, cañaheje	Umbelíferas
<i>Ficus carica</i>	Higuera	Moráceas
<i>Foeniculum vulgare</i>	Hinojo	Umbelíferas
<i>Freesia refracta</i>	Fresilla	Iridáceas
<i>Fumana sp. pl.</i>	Ceje	Cistáceas
<i>Fumaria capreolata</i>	Buche de paloma, cuello de paloma, zapaticos del Señor, zapaticos de la Virgen	Papaveráceas

<i>Fumaria officinalis</i>	Buche de paloma	Papaveráceas
<i>Fumaria parviflora</i>	Buche de paloma, cuello de paloma	Papaveráceas
<i>Galium aparine</i>	Lapa	Rubiáceas
<i>Galium verrucosum</i>	Lapa	Rubiáceas
<i>Geranium molle</i>	Alfileres	Geraniáceas
<i>Gladiolus illyricus</i>	Vareta de San José, varica de San José	Iridáceas
<i>Gladiolus tristis</i>	Galán, galanes	Iridáceas
<i>Glaucium corniculatum</i>	Ababoles bastos, rosetas	Papaveráceas
<i>Gynandris sisyrinchium</i>	Macuca	Iridáceas
<i>Halogeton sativus</i>	Matas salás, salás	Quenopodiáceas
<i>Helianthemum almeriense</i>	Mata turmera	Cistáceas
<i>Helianthemum cinereum</i>	Ceje	Cistáceas
<i>Helianthemum marifolium</i>	Ceje	Cistáceas
<i>Helianthemum syriacum</i>	Mata turmera	Cistáceas
<i>Heliotropium europaeum</i>	Matas blancas	Boragináceas
<i>Herniaria cinerea</i>	Quebrantapiedra	Cariofiláceas
<i>Hirschfeldia incana</i>	Floreta, floreta de huerta, rabaneles, rabaniza, robaniza	Brasicáceas
<i>Hordeum leporinum</i>	Cabailla	Gramíneas
<i>Hordeum vulgare</i>	Cebada, cebá	Gramíneas
<i>Hoya bella</i>	Mata de nácar, nácar	Asclepiadáceas
<i>Hoya carnosa</i>	Mata de nácar, nácar	Asclepiadáceas
<i>Hydrangea macrophylla</i>	Hortensia	
<i>Hyosciamus albus</i>	Beleño	Solanáceas
<i>Hypocoum imberbe</i>	Pico churro	Papaveráceas
<i>Hypocoum procumbens</i>	Pico churro	Papaveráceas
<i>Impatiens balsamina</i>	Adornos	
<i>Ipomoea batatas</i>	Moniato	
<i>Kalanchoe daigremontiana</i>	Castro	Crasuláceas
<i>Kickxia spuria</i>	Mantellina	Escrofulariáceas
<i>Lactuca sativa</i>	Lechuga	Asteráceas
<i>Lathyrus cicera</i>	Guija silvestre	Papilionáceas
<i>Lathyrus sativus</i>	Almorta, guija	Papilionáceas
<i>Launaea nudicaulis</i>	Achicoria, cerrajón del Cabezo, pico pájaro	Asteráceas

<i>Launaea sp. pl.</i>	Cerrajón basto	Asteráceas
<i>Laurus nobilis</i>	Laurel	Lauráceas
<i>Lavatera arborea</i>	Malvavisco	Malváceas
<i>Lavatera cretica</i>	Malva	Malváceas
<i>Lens culinaris</i>	Lentejas	Papilionáceas
<i>Lolium rigidum</i>	Amargal, ballo, margal	Gramíneas
<i>Lycium europaeum</i>	Cambrón, cambronera	Solanáceas
<i>Lycopersicum sculetum</i>	Tomatera	Solanáceas
<i>Lygeum spartum</i>	Albardín, albardinera	Gramíneas
<i>Malus domestica</i>	Manzanero, manzano	Rosáceas
<i>Mantisalca salmantica</i>	Engaña pastor, pan de pastor	Asteráceas
<i>Marrubium alysson</i>	Manrubio	Labiadas
<i>Marrubium vulgare</i>	Manrubio	Labiadas
<i>Matricaria chamomilla</i>	Manzanilla	Asteráceas
<i>Medicago sativa</i>	Alfalfa	Papilionáceas
<i>Medicago sp. pl.</i>	Pan de los conejos, trébol, trébol cochineró	Papilionáceas
<i>Melilotus sulcata</i>	Trébol caballar	Papilionáceas
<i>Mentha sp. pl.</i>	Cirujina, hierbabuena, turujina	Labiadas
<i>Merendera montana</i>	Macuca	Iridáceas
<i>Mesembryanthemum cordifolium</i>	Omblico de la reina	Aizoáceas
<i>Mirabilis jalapa</i>	Dondiego	Nictagináceas
<i>Misopates orontium</i>	Becerrilla, tártagos	Escrofulariáceas
<i>Moricandia arvensis</i>	Collejón	Brasicáceas
<i>Morus sp. pl.</i>	Morera	Moráceas
<i>Muscari neglectum</i>	Azulete, mata del azulete, moras	Liliáceas
<i>Narcissus tazetta</i>	Varica de San José	Amarilidáceas
<i>Nerium oleander</i>	Adelfa, baladre	Apocináceas
<i>Nicotiana glauca</i>	Gandúl	Solanáceas
<i>Nicotiana rustica</i>	Tabaco verde	Solanáceas
<i>Ocimum basilicum</i>	Alabega, albahaca	Labiadas
<i>Olea europaea</i>	Olivera, olivo	Oleáceas
<i>Olea europaea var. sylvestris</i>	Acebuche	Oleáceas

<i>Onopordon macrocanthum</i>	Atoba, cardo blanco, cardo de alcachofa	Asteráceas
<i>Opuntia maxima</i>	Pala, palera	Cactáceas
<i>Origanum vulgare</i>	Orégano	Labiadas
<i>Oriza sativa</i>	Arroz	Gramíneas
<i>Orobanche amethystea</i>	Jopo de zorra	Orobancáceas
<i>Oxalis pes-caprae</i>	Agrillo, vinagrillo	Oxalidáceas
<i>Pallenis spinosa</i>	Mata del reloj, padres e hijos, uña de gato	Asteráceas
<i>Papaver hybridum</i>	Amapola, ababol, babaol, babaoles	Papaveráceas
<i>Papaver rhoeas</i>	Ababol, babaoles	papaveráceas
<i>Papaver somniferum</i>	Adormidera, cascal, cascabeles, cascales	Papaveráceas
<i>Paronychia argentea</i>	Mata de la plata, papelillo	Cariofiláceas
<i>Pelargonium grandiflorum</i>	Geranio mariposa	Geraniáceas
<i>Pelargonium hortorum</i>	Geranio hortensia	Geraniáceas
<i>Pelargonium odoratissimum</i>	Malvarrosa	Geraniáceas
<i>Pelargonium peltatum</i>	Geranio gitanilla	Geraniáceas
<i>Peganum harmala</i>	Catarrocín, catarrucín, catarrofin	Zigofiláceas
<i>Petroselinum crispum</i>	Perejil	Umbelíferas
<i>Phagnalon saxatile</i>	Boja	Asteráceas
<i>Phoenix canariensis</i>	Palmera	Palmáceas
<i>Phoenix dactylifera</i>	Palmera, palmero	Palmáceas
<i>Pinus halepensis</i>	Pino	Coníferas
<i>Piper nigrum</i>	Pimienta	
<i>Piptatherum miliaceum</i>	Triguera	Gramíneas
<i>Pistacia lentiscus</i>	Lentisco	Anacardiáceas
<i>Pisum sativum</i>	Guisante, pesole	Papilionáceas
<i>Plantago afra</i>	Zaragatona	Plantagináceas
<i>Plantago albicans</i>	Pelosilla	Plantagináceas
<i>Plantago coronopus</i>	Maria, rampete, rampeti	Plantagináceas
<i>Plantago lanceolata</i>	Pelosilla borde	Plantagináceas
<i>Pleurotus eryngii</i>	Seta de cardo	
<i>Portulaca oleracea</i>	Nuncamuere, verdolaga	Portulacáceas
<i>Prunus armeniaca</i>	Abercoquero	Rosáceas
<i>Prunus domestica</i>	Ciruelero	Rosáceas
<i>Prunus dulcis</i>	Almendro	Rosáceas

<i>Psoralea bituminosa</i>	Rudón	Papilionáceas
<i>Punica granatum</i>	Granao, granado	Punicáceas
<i>Quercus coccifera</i>	Coscoja, chaparra del Cabezó	Fagáceas
<i>Quercus rotundifolia</i>	Carrasca, encina	Fagáceas
<i>Ramnus aggr. lycioides</i>	Espino	Ramnáceas
<i>Raphanus sativus</i>	Rábano	Brasicáceas
<i>Rapistrum rugosum</i>	Floretas, rabaniza	Brasicáceas
<i>Retama sphaerocarpa</i>	Retama	Papilionáceas
<i>Retama monosperma</i>	Retama	Papilionáceas
<i>Ricinus communis</i>	Higuera del diablo, higuera del infierno, higuera infernal, ricino	Euforbiáceas
<i>Roemeria hybrida</i>	Ababoles finos, ababoles lila	Papaveráceas
<i>Rosa sp. pl.</i>	Rosica de Borneo	Rosáceas
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Romero	Labiadas
<i>Ruta angustifolia</i>	Ruda	Rutáceas
<i>Salsola genistoides</i>	Escobilla	Quenopodiáceas
<i>Salsola kali</i>	Marquesas, matas pinchosas, matas punchosas, meonas, trotamundos	Quenopodiáceas
<i>Satureja ovovata</i> <i>subsp. canescens</i>	Olivardilla, jadrea	Labiadas
<i>Scorpiurus sulcatus</i>	Oreja de liebre	Papilionáceas
<i>Scorzonera angustifolia</i>	Teta de vaca	Asteráceas
<i>Secale cereale</i>	Centeno	Gramíneas
<i>Sedum sediforme</i>	Corre que te pillo, crespín, cuchilla fina, cuchilla de monte	Crasuláceas
<i>Sedum spectabile</i>	Callicida, mata callera	Crasuláceas
<i>Setaria viridis</i>	Amor de hortelano, cerriche	Gramíneas
<i>Sideritis ibanyiezi</i>	Rabogato	Labiadas
<i>Sideritis murgetana</i>	Rabogato	Labiadas
<i>Silene vulgaris</i>	Colleja	Cariofiláceas
<i>Sisymbrium irio</i>	Mata de los molinos, oruga fina, oruguilla	Brasicáceas
<i>Solanum melongena</i>	Berengena	Solanáceas
<i>Solanum nigrum</i>	Planta mora, tomatillo	Solanáceas

<i>Solanum tuberosum</i>	Patata	Solanáceas
<i>Sonchus oleraceus</i>	Cerrajón, cerrajón de ensalá, cerrajón pavelo	Asteráceas
<i>Sonchus tenerrimus</i>	Cerrajón perdicero	Asteráceas
<i>Spinaca oleracea</i>	Espinaca	Quenopodiáceas
<i>Stapelia variegata</i>	Flor del lagarto	Asclepiadáceas
<i>Stipa capensis</i>	Pelote, pelufo, triguera de amores	Gramíneas
<i>Stipa tenacissima</i>	Atocha, espartera, esparto	Gramíneas
<i>Sylibum eburneum</i>	Cardo zapero	Asteráceas
<i>Sylibum marianum</i>	Cardo mariano, cardo zapero	Asteráceas
<i>Syzygium aromaticum</i>	Clavillo	Mirtáceas
<i>Tamarix sp. pl.</i>	Taray	Tamaricáceas
<i>Terfezia sp. pl.</i>	Patata de monte, turma	
<i>Teucrium capitatum</i>	Mejorana	Labiadas
<i>Thymelaea hirsuta</i>	Bolaga	Thymeleáceas
<i>Thymus hyemalis</i>	Tomillo	Labiadas
<i>Thymus mastichina</i>	Mejorana	Labiadas
<i>Thymus membranaceus</i>	Mejorana	Labiadas
<i>Thymus zygis</i>	Tomillo macho	Labiadas
<i>Tribulus terrestris</i>	Abrojo, mata punchosa	Zigofiláceas
<i>Triticum aestivum</i>	Trigo	Gramíneas
<i>Ulmus minor</i>	Olmo	Ulmáceas
<i>Urtica urens</i>	Ortiga	Urticáceas
<i>Vicia faba</i>	Haba	Papilionáceas
<i>Vicia sativa</i>	Pesolillo, pesolillo borde	Papilionáceas
<i>Vitis vinifera</i>	Parra, vid	Vitáceas
<i>Withania frutescens</i>	Oroval	Solanáceas
<i>Xanthium spinosum</i>	Caparrillas, rascamóños	Asteráceas
<i>Zantedeschia aethiopica</i>	Lirio	Aráceas
<i>Zea mays</i>	Maíz, panizo	Gramíneas
<i>Ziziphus lotus</i>	Artinero, artino, arto, azufaifo	Ramnáceas
<i>Ziziphus zizyphus</i>	Jinjolero	Ramnáceas
<i>Zygaphyllum fabago</i>	Morsana, pepinillos, tápena borde	Zigofiláceas

ANEXO FOTOGRÁFICO



Arzabara (Agave americana).



Arzabara (Agave americana var. marginata).



Moco pavo (Amaranthus viridis).



Lentisco (Pistacia lentiscus).



Mata del candil (Arisarum simorrhinum).



Molinillos. Nombre dado al Vilano de diversas especies de asteráceas.



Cardo abremanos (Centaurea melitensis).



Atoba (Onopordon macrocanthum).



Cardo matutero (Carthamus lanatus).



Cardo yesquero (Echinops strigosus).



Cardo zapero (Silybum marianum).



Arjunje (Andryala ragusina).



Cerrajón (Sonchus oleraceus).



Madreoveja (Calendula arvensis).



Manzanilla (Matricaria chamomilla).



Mohino basto (Chrysanthemum coronarium).



Mohino fino (*Anacyclus clavatus*).



Pan de pastor (*Mantisalca salmantica*).



Pelusa de las alfalfas (*Conyza bonariensis*).



Quebrarao (*Centaurea aspera*).



Teta de vaca (Scorzonera angustifolia).



Lenguaza (Echium sp. pl.)



Mata blanca (Heliotropium europaeum).



Lobón de huerta (Cardaria draba).



Rabaniza (Hirschfeldia incana).



Tapenera (Capparis spinosa).



Tapenera (Capparis spinosa). Detalle de los frutos.



Collejas (Silene vulgaris).



Papelillo (Paronychia argentea).



Junza (Cyperus rotundus).



Corrigüela (Convolvulus arvensis).



Corrigüela basta (Convolvulus althaeoides).



Crespinillo (Sedum sediforme).



Pepinillo del diablo (Ecballium elaterium).



Cáncer de planta (Cuscuta epithymum).



Pelillo (Cuscuta campestre).



Lechera (Euphorbia serrata).



Higuera infernal (Ricinus communis).



Alfileres (Erodium malacoides).



Cebailla (Hordeum leporinum).



Albardín (Lygeum spartum).



Cobula (Avena sp. pl.).



Esparto (Stipa tenacissima).



Grama (Cynodon dactylon).



Amargal (Lolium rigidum).



Varica de San José (Gladiolus illyricus).



Macuca (Ginandiris sisyrinchium).



Manrubio (Ballota hirsuta).



Manrubio (Marrubium alysson).



Manrubio (Marrubium vulgare).



Ajos porros (Allium ampeloprasum).



Moras (Muscari neglectum).



Esparraguera (Asparagus albus).



Esparraguera (Asparagus horridus).



Cebollana (Asphodelus fistulosus).



Malvavisco (Lavatera arborea).



Malva (Lavatera cretica).



Vinagrillo (Oxalis pes-caprae).



Palmito (Chamaerops humilis).



Babaoles (Papaver rhoeas).



Buche de paloma (Fumaria sp. pl.).



Guija silvestre (Lathyrus cicera).



Gancho de romana (Coronilla scorpioides).



Oreja de liebre (Scorpiurus muricatus).



Pesolillo (Vicia sp. pl.).



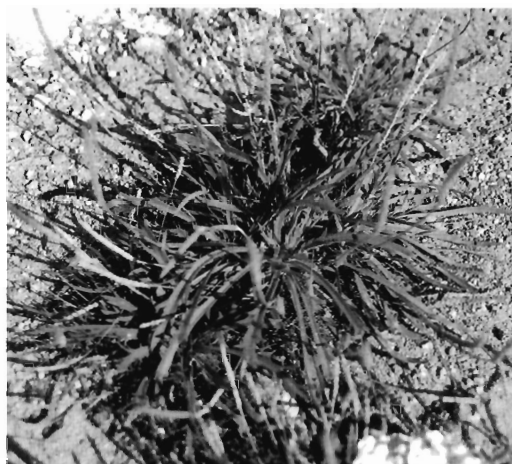
Retama (Retama sphaerocarpa).



Rudón (Psoralea bituminosa).



Trebol caballar (Melilotus sulcata).



Rampetes (Plantago coronopus).



Pelosilla (Plantago albicans).



Naba (Emex spinosa).



Verdolaga (Portulaca oleracea).



Emperador (Basia scoparia).



Escobilla (Salsola genistoides).



Arto (Ziziphus lotus).



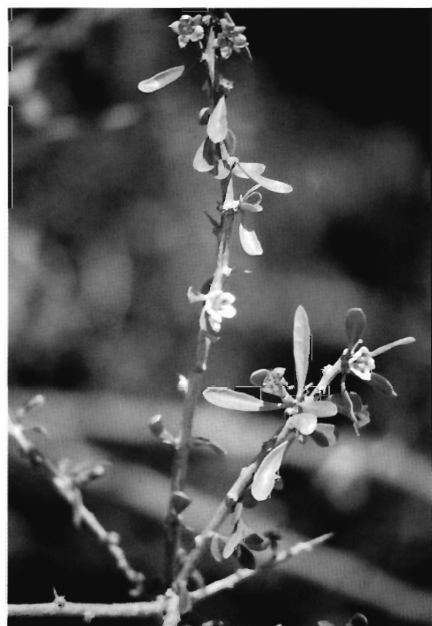
Lapa (Galium verrucosum).



Ruda (Ruta angustifolia).



Beleño (Hyoscyamus albus).



Cambronera (Lycium barbarum).



Gandúl (Nicotiana glauca).



Mata mora (Solanum nigrum).



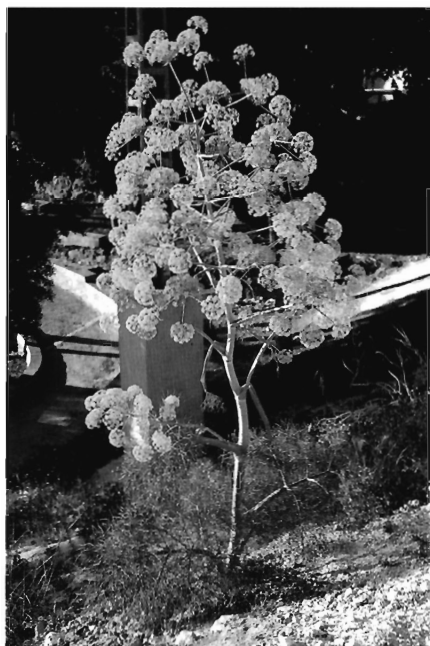
Bolaga (Thymelaea hirsuta).



Mancaperros (Eryngium ilicifolium).



Panicardo (Eryngium campestre).



Cañaheje (Ferula communis).



Hinojo (Foeniculum vulgare).



Ortiga (Urtica urens).



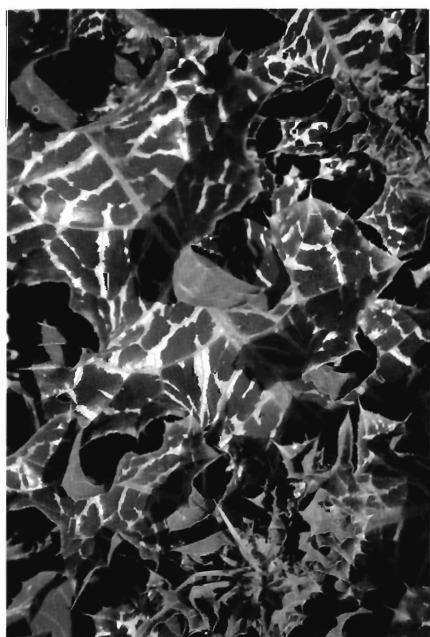
Pepinillos (Zygophyllum fabago).



Catarrucines (Peganum harmala).



Padres e hijos (Pallenis spinosa), ejemplo local de polisemia.



*Hoja de Sylibum marianum llamado **cardo zapero**.*



***Sapo**, anfibio común en la zona con cuya piel se comparan las hojas del **cardo zapero**.*



Aguenios de Calendula arvensis, conocida también como uña de gato y arañas.



Orégano (Origanum vulgare). Labiada muy empleada en nuestra gastronomía.



Higos de pala, frutos de la cactácea Opuntia maxima.



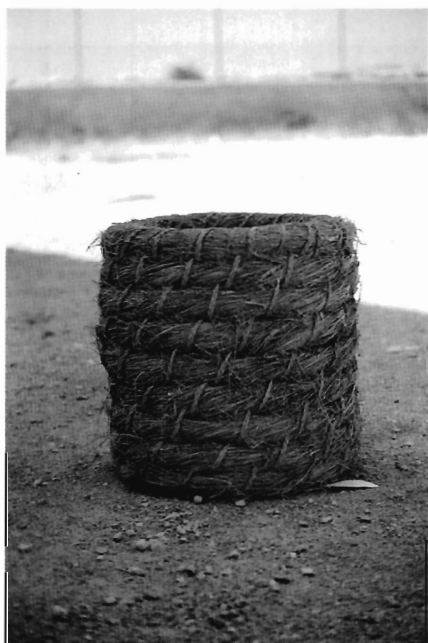
Margal (Lolium rigidum), buen pasto para todo tipo de animales.



Oruga (Eruca vesicaria). Hierba muy utilizada como alimento de animales.



Espina terminal de una hoja de arzapara, empleada en diversos usos domésticos.



Cuerpo de una colmena hecho con albardín trenzado.



Balea realizada con un buen ejemplar de bolaga.



*Escobilla de **emperador**.*



Cocio para hacer la colada.



*Tronco seco de una **palera**. Se utilizaron como combustible en el hogar.*



*Flor de baladre (*Nerium oleander*).*



Amariles de color rojo



Amariles de color rosa y blanco. Se conocen también como flor de la suegra.



Lirios (Zantedeschia aethiopica).



Flor blanca de Iris germanica.



Grupo de lirios junto a un muro en un caserío abandonado.



Varica de San José (Narcissus tazetta).



Stapelia variegata, conocida popularmente como flor del lagarto.



Flor del cuchillo (Carpobrotus edulis).



Ombligo de la reina (Mesembryanthemum cordifolium), planta tapizante muy popular.



Aeonium arboreum.



*Vetusto ejemplar de **parra** (Vitis vinifera), en las proximidades de una balsa.*



Flor de pasionaria (Passiflora caerulea).



Malva loca (Alcea rosea).



Dondiego de noche (Mirabilis jalapa).



Flor de geranio (Pelargonium hortorum).



Vara floral de galán de noche (Gladiolus tristis).



*Capullo floral de **pasionaria**, cuyo contenido simbólico destacan algunas informantes de Balsicas.*



Flor de higo de pala. Una vez secas, se emplean para ciertas dolencias del aparato urinario.



***Quebrantapiedra** (*Herniaria cinerea*), utilizada en dolencias del riñón.*



***Romero** (*Rosmarinus officinalis*), labiada muy utilizada en medicina popular.*



Arzabarica callera (*Aloe saponaria*), empleada contra los sabañones.



Garrofas verdes. Su savia se ha utilizado tradicionalmente contra las verrugas.



Rabogato (*Sideritis leucantha*).



Elementos empleados en veterinaria popular para curar el miembro quebrado de una res.