

PINCELADAS DE ETNOBOTÁNICA SALMANTINA

EMILIO BLANCO CASTRO*

RESUMEN: En este artículo se presentan una serie de pequeños textos relativos al uso tradicional de plantas silvestres y cultivadas en la provincia de Salamanca. Todos ellos son fruto de la experiencia personal y del trabajo de campo del autor. Algunos de estos ejemplos se refieren a plantas tan comunes como la albahaca, el tomillo, el laurel, la zarzamora o el castaño; pero otros tratan de especies mucho menos conocidas como la “arzolla” (*Centaurea ornata*), el “espinagato” (*Ruscus aculeatus*) o la “hierba de las siete sangrías” (*Lithodora prostrata* subsp. *lusitanica*).

Con esta selección tratamos de ofrecer tan sólo una muestra de la enorme riqueza de conocimientos populares de botánica que existe en esta región, estimulando a la realización de otros estudios futuros.

ABSTRACT: In this paper, we present a selection of ten little items that deal with traditional uses of plants coming from Salamanca province (located in the mid-west of Spain). These studies come from the personal experience of the author and they are the result of field work. Some of these species are very common plants like basilicum, thyme, laurel, black berry or chestnuts. Other plants are much less known as “arzoya” (*Centaurea ornata*), “espinagato” (*Ruscus aculeatus*) or the “hierba de las siete sangrías” (*Lithodora prostrata* subsp. *lusitanica*).

With this little selection, we are introducing you only a piece of samples that show how rich is the popular botanic knowledge in this area and to encourage new studies on this field.

PALABRAS CLAVE: Etnobotánica / plantas de Salamanca / uso de plantas.

* Etnobotánico. Estudio de Botánica, c/ Pez Austral, 14 1º A. 28030-Madrid. emiliobc@teleline.es.

INTRODUCCIÓN Y ADVERTENCIAS PREVIAS

La provincia de Salamanca “tiene de todo”, con esta sencilla frase podemos resumir la gran variedad de hábitats y paisajes que pueblan este territorio, nos referimos tanto al medio físico como al poblamiento humano. Un lugar ideal para realizar estudios de Etnobiología**, que participa de casi todas las influencias ibéricas posibles, a caballo entre lo lusitano y lo extremeño, lo zamorano y galaico-leonés y, por supuesto, lo abulense y carpetano. Sorprende que no se haya trabajado más en aspectos de Etnobotánica** y Etneoecología.

Desde las zonas llanas hasta las montañas, un conjunto de comarcas naturales están esperando ser estudiadas, y mejor si no esperan mucho, pues como todos saben, en los temas relativos a la cultura tradicional todo está cambiando mucho y muy deprisa en nuestro país; no digamos que se acaba, que sería un tópico, pero sí que las nuevas generaciones de jóvenes se sienten poco atraídas por el asunto. El proceso de transmisión oral se ha roto y la mayor parte de los conocimientos se encuentran en la memoria de personas de avanzada edad.

La provincia es grande y sus límites artificiales, dentro de ella podemos enumerar una serie de comarcas (16) más o menos bien definidas y naturales, que poseen bellos nombres (tabla I):

TABLA I.—*Comarcas naturales de Salamanca*

Argañán
Campo Charro
Campo de Alba-Salvatierra
Campo de Azaba-Comarca de Ciudad Rodrigo
Campo de Ledesma
Comarca de Yeltes y Huebra
El Abadengo
Entresierras
La Armuña
Las Arribes, Arribanzos o La Ribera
Las Bardas
Sierra de Béjar-Candelario
Sierra de Francia o Comarca Serrana-Quilamas
Sierra de Gata salmantina o El Rebollar (incluida los Agadones)
Tierras de Peñaranda y Cantalapiedra (incluida La Guareña)
Tierras de Vitigudino

** *Etnobiología*: ciencia del estudio de los saberes populares sobre biología (zoología, botánica, ecología, etc.). La rama más importante es la Etnobotánica, ciencia de las plantas y la cultura de los pueblos.



FIG. 1.—*Monumento al hombre de musgo. Béjar.*

Ahora con la creación de las mancomunidades para obtener fondos europeos, también esto de las comarcas naturales está cambiando y a veces se están forzando y desvirtuando los límites naturales de las mismas. Desde el punto de vista biogeográfico estas 16 regiones se pueden agrupar en 4 grandes “ecoambientes” salmantinos, como son: las Sierras, las Dehesas dominadas por la encina, los páramos y estepas cerealistas y los valles térmicos de influencia mediterránea (Romero y Velasco, 1997).

Se puede decir que conocemos un poco por encima casi todas las comarcas de Salamanca, por eso y por ser hijo de salmantina emigrada a Madrid, me he atrevido a escribir este artículo, que es fruto de mi experiencia viajera por la provincia, realizada con ojos etnobotánicos. Presentamos un conjunto de datos y curiosidades no sistematizados tal cual nos venían a la mente, algo así como una tormenta de ideas, pinceladas o *flashbes* (como se dice ahora), casi todos ellos están sacados del cuaderno de campo personal. No se trata por tanto de un artículo científico sistematizado, sino de una pequeña contribución para dar muestra de la riqueza provincial etnobotánica y para no dejar de participar en este homenaje a Ángel Carril, persona a la que admirábamos y hacia la que sentíamos gran aprecio y en cuyo homenaje nos sentimos moralmente obligados a participar.

Los diferentes apartados se pueden leer ordenados o salteados e independientes, aunque están interconectados. Se refieren a muy diversos pueblos, como muestra de ese caleidoscopio de comarcas que es Salamanca. Pedimos disculpas por el excesivo personalismo del artículo, inevitable al ser un conjunto de vivencias, a partir de las cuales se han hecho las pertinentes comprobaciones bibliográficas, pero nunca al revés.

Plasmar la idea nos ha resultado mucho más complicado de lo esperado, ya que como es sabido matizar por escrito los datos orales memorísticos y darles forma legible es muy costoso. Pedimos disculpas por las imprecisiones que puedan existir. Al final en el Anexo I, aparecen las equivalencias botánicas (nombre científico) de todas las especies que se citan en el texto.

El uso de las plantas en la provincia parece corroborar la idea de un trasiego cultural norte-sur y/o sur-norte, siendo la provincia una verdadera encrucijada cultural, donde el Sistema Central no ha sido una barrera difícil de saltar para la cultura popular. Determinados usos y nombres de plantas como los de la albahaca, la hortelana o el poleo –usadas en el cocido o en el gazpacho– indican una clara influencia del sur y del este peninsular; mientras que tradiciones como la del ramo del laurel o la artesanía del castaño, nos transportan claramente al norte, a León, Galicia o Asturias. La Vía de la Plata y las cañadas y cordeles de occidente, con sus pastores trashumantes y arrieros, debieron jugar el papel más importante en este trasiego cultural.

ANTECEDENTES

Es justo reconocer que existen algunos antecedentes importantes a los escritos etnobotánicos de la provincia. El más relevante es el libro *Etnobotánica. El mundo vegetal en la tradición* del año 1993 (coordinado por Francisco Blanco y editado por Íñigo Granzow de la Cerda), un buen trabajo, que si bien no es de fácil lectura, contiene enorme cantidad de datos y es una buena base de partida para quien lo sabe utilizar, ¡ojalá hubiera una recopilación de este tipo en otras provincias españolas!

Además está el trabajo de un buen número de etnólogos, etnógrafos y antropólogos que han trabajado en la provincia, cuyas obras contienen casi siempre referencias al uso popular de las plantas; la mayoría se han interesado por aspectos como la etnomedicina, la superstición o los ritos festivos; todos ellos temas muy relacionados con nuestro trabajo. De los autores más recientes citaremos los que nosotros conocemos: Ángel Carril, Antonio Cea, José Luis Puerto, Juan Francisco Blanco y José Luis Alonso Ponga.

Aunque antigua, es excelente como obra general de referencia etnobotánica, la *Guía de la Artesanía de Salamanca*, con capítulos sobre las fibras vegetales, la madera y otros (Cea, 1993). En este sentido ha sido también muy importante la labor realizada por el Centro de Cultura Tradicional, único en su género en este país, que aunaba la investigación con la divulgación y la labor social. Un hito importante de este Centro fue la realización de un ciclo de conferencias sobre las tradiciones del entorno vegetal, realizadas a iniciativa de Ángel Carril, publicadas en el año 2000 (Blanco *et al.*, 2000).

PINCELADAS

PRIMEROS CONTACTOS CON LA ETNOBOTÁNICA SALMANTINA

Mi primer contacto con la Etnobotánica** salmantina data de la infancia, de los recuerdos y comentarios escuchados a mi madre y a mi tía Tere, naturales de Cespedosa de Tormes, pueblo que no conocí hasta mucho más tarde. Algunos recuerdos como el de echar una hoja de laurel a las lentejas (de La Armuña, por supuesto), que “al que le tocaba, no se casaba”; o el de comer las puntas de los tallos nuevos de las zarzas peladas, no los he olvidado nunca, pertenecen a lo más íntimo de mi ser. Con las cortezas de las zarzas elaboraban los escriñeros de Cespedosa sus escriños, como en otras muchas partes de Castilla, pero lo más conocido del pueblo eran sus cantareros, que todavía le dan fama.

Me crié en Madrid oyendo de mi madre muchas expresiones y palabras raras, propias del habla local de Cespedosa, que yo creía del lenguaje habitual. Entonces fue cuando descubrí, ante mi asombro y admiración, un trabajo de 1928 del lingüista Pedro Sánchez Sevilla, que cita muchos nombres y usos de plantas del pueblo, que yo ya había oído. Un trabajo muy desconocido llamado *El habla en*

Cespedosa, que considero una verdadera joya, artículo pionero de los estudios etnobotánicos en la provincia.

Las gentes del pueblo debían de ser muy supersticiosas, a juzgar por mi madre y las historias que contaba: que si tirar los garbanzos a un pozo para curar las verrugas, que si echar la sal por detrás de la espalda para prevenir desgracias, que si tener hortensias en el jardín daba mala suerte, etc.; creencias todas ellas extendidas por otras partes de la provincia.

Conocí el pueblo y sus alfareros a mediados de los años 70, en un viaje invernal con un amigo, en un Seat 127, en que recorrimos también por primera vez la Sierra de Francia y la comarca de Ciudad Rodrigo. En La Alberca quedamos atónitos al ver la esquila de las ánimas benditas al anochecer, de allí pasamos a Las Batuecas y a Las Hurdes.

Siendo todavía estudiante viajé con mi gran amigo Antonio Lorenzo Cáceres a conocer la Sierra de Béjar, para subir el pico Calvitero y la Ceja. Recorrimos los cordales de la Sierra una Semana Santa, acabando en Hervás y su barrio judío, viendo comer hornazo el Lunes de Aguas.

Ya biólogo recién licenciado, uno de mis primeros contactos serios con la botánica fue investigando sobre los musgos, por eso me llamó poderosamente la atención “el Hombre de Musgo”, tradición ancestral (o al menos así me lo parecía a mí) de la localidad de Béjar.

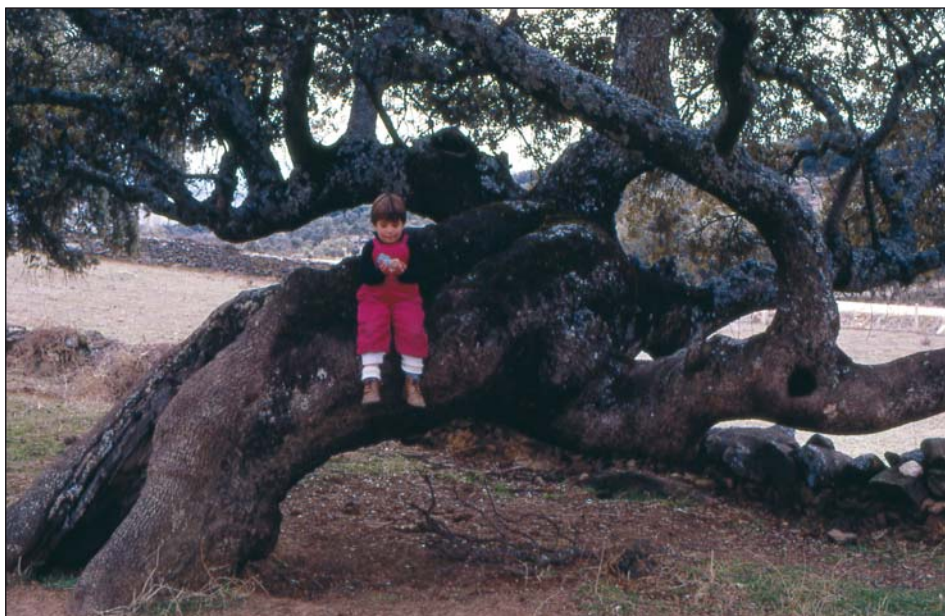


FIG. 2.—*Encina monumental de la Debesa de Cespedosa.*

Según la leyenda los musgos hicieron posible la reconquista de la ciudad, que hacia el año 1200 estaba en poder de las tropas moras. Para poder acercarse a las murallas que la rodean, los bejaranos se cubrían con unas ropas de cuero flexible sobre las que prendían céspedes de musgos (sobre todo de la especie *Hydnum cupresiforme*) hasta quedar totalmente cubiertos. Con este camuflaje natural, sus movimientos pasaban desapercibidos para la guardia mora, pudiendo llegar así hasta las inmediaciones de la ciudad. Los agarenos se vieron repentinamente sorprendidos por una horda de gigantes vegetales en movimiento, huyendo precipitadamente. Como recuerdo de esta gesta, todos los años durante la procesión del Corpus siguen saliendo dos hombres ataviados completamente de musgo. Hoy existe incluso un monumento conmemorativo al hombre de musgo situado en el Barrio de la Antigua.

Cerca se encuentra el río Cuerpo de Hombre, de enigmático nombre, allí viven los fabulosos robles (*Quercus pyrenaica*) de la Dehesa de Candelario, que ya había visitado por casualidad en mi primera estancia en la Sierra. El más grande mide casi cinco metros de perímetro (4,85) y más de un metro y medio de diámetro (1,54 m), uno de ellos alberga un pequeño serbal (*Sorbus aucuparia*) en su interior.

El roble es muy importante en toda la mitad sur de la provincia, se denomina también *rebollo*, *robledo*, *robleo* o *barda* y abunda en toda la toponimia. Forma extensos bosques, donde quedan un buen número de ejemplares de grandes dimensiones, testigos vivos de lo que debieron ser estos bosques en tiempo de los vetones. Por ejemplo el “Roble Gordo” de San Miguel de Robledo de 1,53 m de diámetro, en la comarca de Las Quilamas, o los de las dehesas de El Cerro y La Lagunilla (hoy áreas recreativas), aquí se encuentra una de las muestras de robledal mejor conservadas de la provincia. Otros grandes robles de la provincia que no hemos visitado nunca son los de Perosín y el de la Puebla de Azaba. En el término municipal de Agallas está el “Robleoredondo” que tiene de cuerda normal 4,20 m y de diámetro 1,40 m. Existe un buen libro reciente que recopila la mayoría de los robles más notables de Salamanca (Simón *et al.*, 2001).

Agallas es el nombre de un pueblo de Salamanca, situado en la zona del Alto Águeda, que presenta una bella dehesa de robles, hoy zona recreativa. El nombre procede del propio roble, de unas excrecencias que parecen frutos redondeados y que produce el propio árbol tras la picadura de puesta de unas pequeñas avispas o cinípidos del género *Andricus*; son las “agallas” y las hay de muy diversos tipos, dependiendo de la especie de insectos parásitos que piquen en determinadas partes del árbol.

Reciben muy diversos nombres en la provincia, hemos recogido los siguientes: *agallas*, *gallas*, *abollagas*, *bollagas*, *bullagas*, *bollágaras*, *bollagras*, *bullagras*, *bullágaras*, *buñácaras*, *agabanzas*, *gabanzas*; una gran riqueza lexicográfica, como puede comprobarse. Esas pequeñas bolas o verrugas vegetales eran conocidas por todos los niños, que encontraban en ella un ingenioso juguete regalado por la naturaleza. Con las pequeñas o *gallarines* (*Andricua kollari*), se hacían collares

y canicas, las grandes (*A. quercus-tozae*) servían como pelotas. Ambas a la vez servían para jugar a las vacas y a los becerros, juego que era habitual en los niños de diversas zonas ganaderas de este país y que debe venir de muy antiguo.

Los mayores las usaban para encender la lumbre y como amuleto de buena suerte. En Monforte nos contaron cómo en la guerra venían de fuera a comprarlas, “se pagaban a dos pesetas el kilo, eran para mezclarlas con pólvora”. Las agallas son muy ricas en taninos y se han usado como astringente, antidiarreico, para curtir pieles y para fabricar tinta y pólvora.

LOS ARRIBES: JARANZOS Y JUMBRIOS

De visita a Los Arribes –que también llaman Las Arribes, los Arribanzos o simplemente La Ribera–, con mi amigo Rafael Hernández, para conocer un tipo de bosques muy especiales y únicos que allí se dan –los *ojaranzales*–, tuve oportunidad de darme cuenta de la riqueza etnobotánica de aquella pequeña comarca, empezando por el léxico utilizado para nombrar a las plantas y los árboles.

Al almez (*Celtis australis*) le llaman jaranzo, ojaranzo o lodón, según los pueblos. Es un árbol muy preciado, lo usan los paisanos para múltiples fines, desde su madera, hasta sus ramas y hojas por su valor forrajero. La madera es blanca, muy flexible y bastante dura, muy apreciada para hacer los aros del queso, las horcas y los yugos; y hasta para cucharas, gaitas y castañuelas. Pero el objeto de ojaranzo más entrañable para el cabrero son los bastones o cayadas (*cayás*) que se hacen siempre de este material. Hasta sus *graninas* (frutos o almecinas), comestibles, se maceraban en aguardiente para hacer un licor digestivo, una especie de pacharán local, que podemos llamar licor de jaranzo.

El lodón forma aquí verdaderos bosques y bosquetes como árbol dominante, por ejemplo en el Pozo de los Humos y en varios puntos de la caída al Duero. Impresionantes de visitar, desde lejos parecen frondosos hayedos que crecieran en plena comarca cálida mediterránea. Decimos esto último porque como todos saben tal es el grado de termicidad de la zona, que en Las Arribes crecen naranjos, limoneros, palmeras y nísperos; así como acebuches silvestres... y hasta se comen los higos chumbos.

Tanto en Los Arribes salmantinos como en los zamoranos, al enebro llámanle *jumbrio*, nombre de clara influencia portuguesa. Un árbol muy importante en este paisaje, que forma bosquetes aclarados, llamados jumbriales. Existen diversas variantes del nombre, según los pueblos: *jimbrio*, *jimbrio*, *jimbrie* y *joimbrie*, nombre este último que ya recogió Unamuno en su visita a Los Arribes.

Las luminarias de jumbrio tienen lugar en Sobradillo (ya en el límite de la comarca de Vitigudino), el 19 de enero en honor a San Sebastián. Son éstas, grandes hogueras purificadoras en honor al santo, realizadas con leña de enebro, que desprende un exquisito aroma, que renueva el ambiente y el espíritu.

La riqueza y originalidad del léxico vegetal arbóreo es muy grande, al arce le llaman *enguelgue* o *azar* y en portugués *lodao bastardo*; a la cornicabra,



FIG. 3.—*Escriño de zarza y centeno.*

cornipedrera, jediguera o fedegosa, al acebuche llaman *zambuyo* y la *montesina* es un pequeño cerecillo silvestre (*Prunus mahaleb*) usado como portainjerto del cerezo cultivado y del guindo. En algunas zonas no son raros los alcornoques, que llaman *sobreros* o *gebreros*, y que se explotaban para corcho.

Ya más hacia la parte zamorana descubrimos añejas *moralas* (morales o more-ras enormes de *Morus nigra*, que pronuncian siempre en femenino) a la entrada de la iglesia o presidiendo las plazas de los pueblos. Resisten medio descom-puestas el paso del tiempo, son árboles sagrados, casi siempre plantados a la dere-cha de la entrada principal de la iglesia y delimitados en un recinto (Palacios, in Blanco *et al.*, 2000). Proceden de cuando el trabajo de la seda fue importante en la provincia, allá entre los siglos XVI y XIX.

Cerca, en San Felices de los Gallegos (El Abadengo, río Águeda) recogimos varias expresiones y dichos alusivos al tomillo, una planta muy reputada en todas par-tes, usada para aliñar las aceitunas y para los asados y, en infusión, para los cata-rrros. Dice así: “El tomillo salsero es muy malo de arrancar y los amores primeros son muy malos de olvidar”, expresión que no necesita comentario alguno. Este otro pareado dice así, “Tomillo salsero, date a la rama, que hay otro tomillo que a oler te gana”, nos indica que hay varias clases (especies) de tomillos. El tema es com-plejo, pues un mismo tomillo recibe muy diversos nombres según zonas y vice-versa, están por ejemplo el tomillo salsero o sansero, el tomillo fino, el tomillo can-tueso, el tomillo del Señor o tomillo borriquero, etc.

El llamado tomillo sansero o sensero, en lugar de salsero, creemos que no es una mala pronunciación, ya que puede derivar de *sansa*, en árabe, que significa hollejo de la aceituna, ya que este tomillo es uno de los más usados para aliñar las aceitunas.

El tomillo cantueso, llamado también en Salamanca tomillo borriquero, tomillo del Señor o flor del Señor, no es un verdadero tomillo, sino que se trata del can-tueso (*Lavandula pedunculata*) que se echa por las calles en la procesión del Día del Corpus o Día del Señor, el mismo que luego se usará como sahumerio (el humo de quemarlo) para proteger de las tormentas, los rayos e incluso de las brujas.

Hablando de plantas mágicas asociadas a ritos religiosos es inevitable hablar del laurel, cuya rama es la más usada en la provincia para el Domingo de Ramos. Esta costumbre del ramo protector incluye siempre la protección de las tormentas y los rayos, y por extensión, del mal de ojo y de las brujas. Curiosamente, mien-tras que la rama bendita es benefactora, el árbol entero tiene connotaciones nega-tivas en algunas partes de Salamanca, se dice de él que “trae mala suerte”.

Dice el dicho que “el laurel para la cocinera”, aparte de su uso en las lentejas y los escabechados, se usa en las patatas guisadas, en los asados y en el aliño de las aceitunas. La hoja en infusión se usaba para las menstruaciones difíciles, con ellas se hacían unos silbos o silbatos muy ingeniosos, soplando el canto de la hoja. “...en un ramito de laurel se cortaba una hendidura, se le metía una hoja también de laurel y así silbaba” (recogido por Chefi Criado en San Martín del Castañar).

LA RAÍZ DEL MORERO, LA ARZOLLA Y EL CULTO A LA CARRASCA

Volviendo a los orígenes, hablaré de la *raíz del morero* y otras hierbas de Cespedosa de Tormes. Según me comunicó Feliciano Castro, de su tío Francisco, esta raíz silvestre era muy reputada en el pueblo, así que fuimos a buscarla un día. Resultó ser una planta muy común, la cañaheja o *Thapsia villosa*, umbelífera tóxica que llama mucho la atención por su aspecto. Se usa el jugo de su raíz para la reuma, la ciática y determinadas infecciones. Parece que la planta empezó a usarse porque en otro pueblo había un curandero que la mandaba. La planta ya se cita con este nombre en 1928, en el trabajo de Sánchez Sevilla. En Segovia tenemos recogido el uso de la raíz cocida para curar las heridas de las pezuñas de los caballos y la cojera de los animales y personas (Blanco, 2000). También se usó para pescar de igual modo que se hace con los gordolobos.

Otra planta muy popular usada para desinfectar las heridas de las caballerías e incluso de las personas es la arzolla o arzoya (*Centaurea ornata*), se usaba igualmente la raíz cocida, con el agua resultante se lavaba la herida. El uso de esta raíz, que también llaman *cardo de argolla* está muy extendido por la provincia. Otros autores han recogido su uso como amuleto para las hemorroides, llevando en el bolsillo un trozo de raíz, en todo caso es planta muy interesante que debería estudiarse.

Allí, en Cespedosa, se venera el 8 de septiembre a la Virgen del Carrascal. Dice la tradición que la Virgen se apareció a unos pastores en un carrasco, dentro de una cuerna de un pastor. El tronco de esta carrasca existió hasta no hace mucho, estaba situado justo debajo del altar. Es un ejemplo clásico de integración en la vida religiosa o espiritual de un árbol que ha sido básico en la cultura de éste y otros muchos pueblos de más de media provincia, del que todo se aprovechaba y en el que estaba basada la economía local.

Extensiones enormes de dehesas salmantinas, tan bellas o más que las extremeñas, cubren grandes superficies. Se extienden hasta Peñaranda y Tamames, Vitigudino y Guijuelo, pero destaca especialmente la comarca del Campo Charro, que se puede recorrer tomando como centro el pueblo de Vecinos y donde se puede apreciar todo el esplendor de este árbol. Aparte de la bellota forrajera y comestible, la calidad de su madera y de su leña son insuperables, con sus ramas finas se hace excelente cisco y su ramón tierno es buen forraje. Hasta la corteza de su raíz se aprovechaba, era muy preciada para curtir pieles, aunque el oficio tradicional de *pielero* o *peletero* hoy está perdido. En Valdelacasa nos hablaron que quedaba uno de estos curtidores tradicionales, Esteban Iglesias, que nunca visitamos. Para curtiduría también se usó en diversos puntos de la provincia el zumaque (*Rhus coriaria*), que hoy se encuentra asilvestrado.

La bellota se usó también como alimento humano y fue importante. Se comían cocidas en agua o en leche, asadas como las castañas, incluso en forma de harina, en épocas de carencia. Como vemos la carrasca además de ser la base de la alimentación de los cerdos, ella misma ha sido en Salamanca algo así como el “cochino del reino vegetal”.

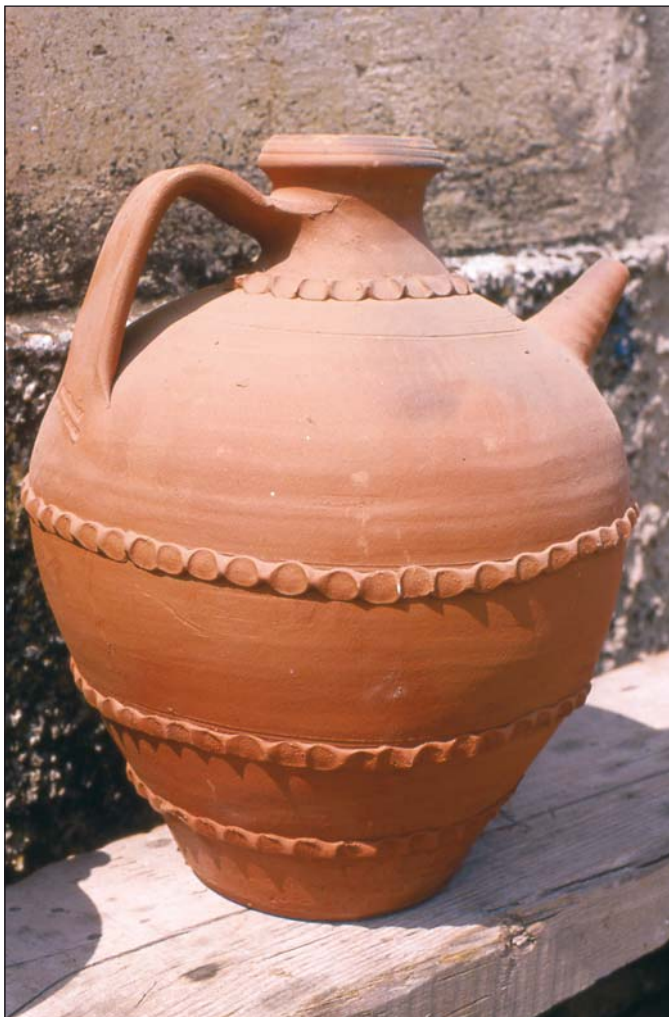


FIG. 4.—*Cerámica de Cespedosa de Tormes.*

De las muchas encinas y carrascas enormes que quedan, en el Campo Charro destacaremos la de la Marquesa o de los Arévalos, en Tejada y Segoyuela –pueblo famoso por su torre defensiva–, que con sus 4,83 m de perímetro o cuerda normal es una muestra de la potencialidad real de este árbol, verdadero símbolo de Salamanca.

Carrascas monumentales son también las del convento de clausura de Santa Clara, en la misma capital. Dice la leyenda que esta encina brotó de forma natural en lo que era el sitio más alto de la ciudad, en cuyo lugar se decidió erigir el convento en 1220. La otra encina, la más joven, nació de bellota cuando existía ya el convento, cuenta por tanto con más de 700 años (Orea *et al.*, 2000). El jardín del claustro, donde se encuentran las encinas, no es accesible a las visitas, sólo se pueden ver los árboles de lejos, a través de los cristales. Son quizás las únicas “encinas de clausura” de este país.

LA SIERRA DE FRANCIA

En la Sierra de Francia es obligado detenernos, la comarca serrana es rica como ninguna en usos tradicionales y costumbres en relación a las plantas. Desde hace más de cuatro años venimos colaborando con Chefi Criado, originaria de Miranda del Castañar, en un estudio etnobotánico detallado de esta región.

Hemos recogido hasta ahora un registro de usos referidos a unas 300 especies de plantas, de las que más de 200 son silvestres. En primer lugar nos ha llamado mucho la atención los extraños nombres que reciben algunas plantas en la localidad, tales como *bojillao* u *bojilladro* para el durillo (*Viburnum tinus*), *vetronera* para el lúpulo (*Humulus lupulus*) o *espinagato* para el rusco (*Ruscus aculeatus*). Con este último arbusto pinchado se hacen en Miranda los arcos vegetales de la ofrenda a la Virgen el 8 de septiembre.

Al madroño en Valero le llaman *cádaba*, insólito nombre para un arbusto abundante en este pequeño enclave cálido de la Sierra, verdadero trocito extremeño incrustado en Salamanca. Pueblo de colmeneros, la miel es la actividad más importante de toda la población; unas mieles de color castaño, algo rojizas y de alta calidad. Antiguamente, para “castrar las colmenas” (sacar la miel de los panales), se utilizaba la manzanilla colmenera (*Helichrysum stoechas*), para ello se quemaba esta aromática planta, que emite un humo denso que confunde y apacigua a las abejas. La expresión “pasar por la miel de Valero” ha quedado en la memoria colectiva para expresar un punto de referencia obligado, también se dice “ser más tuerto que el camino Valero”; por lo intrincado del terreno.

Al carballo de los gallegos y asturianos, *Quercus robur*, de cuya presencia existe una pequeña muestra natural en San Martín del Castañar, le llaman *quejibo*, nombre que recuerda al de la especie en Cantabria, que es *cajiga*. Este bosque es una verdadera joya botánica de la Sierra y está plagado de plantas raras para esta latitud.

Al gordolobo le llaman *gordilobo*, *guardilobo* o *patilobo*, se usaba para “embeleñar” (bello verbo que viene del beleño, planta narcótica) las aguas y poder pescar a mano los peces. En las alboradas (enramadas en otras zonas) a las mozas, el gordolobo tenía un significado negativo para la chica, indicando claramente que era antipática y no correspondía al mozo. Por el contrario las enramadas de cerezo y guindo eran las más valoradas, eran las que ofrecían los novios ya consolidados a sus novias.

Cerezos, guindos, olivos y todos los frutales de huerta se *empreñan* simbólicamente en Nochebuena, es decir, se vuelven fecundos, ello se consigue haciendo intenso ruido nocturno por las huertas, golpeando cacerolas o cacharros de metal, para que despierten los árboles esa noche especial. Esta bella tradición de empreñar los árboles la recoge José Luis Puerto (1992) de Madroñal y nosotros también la hemos recogido en Sotoserrano.

Sorprende la importancia de la albahaca en la Sierra de Francia y sur de la provincia, una especie traída a España por los árabes y que es usada sobre todo en el sur y en el levante peninsular, por lo que su uso en Salamanca indica cierta influencia extremeña o andaluza (¿árabe?). La denominan indistintamente albahaca o albehaca. Es una planta que goza de la simpatía y el aprecio de las gentes, donde un ramito de albahaca “da buena suerte, adorna y da buen olor”. Se colocaba en la solapa o en el sombrero, con cierto significado de cortejo, incluso se usa en el traje de charro.



FIG. 5.—Los Arribes. Fuente.

En Miranda del Castañar, en el baile de las fiestas, tanto el hombre como la mujer portan una ramita de albahaca, los danzarines la sujetan a la cabeza con un pañuelo y las mozas del ramo, vestidas con el traje de manteo o de sayas, llevan la ramita en la mano. Ni que decir tiene que su uso ornamental está muy extendido, tiene fama de ahuyentar moscas y mosquitos... “dicen que ahuyenta los mosquitos, para que no entren en las casas”.

El orégano u *oriégano* es otra de las plantas silvestres importantes en la provincia. Se usa mayoritariamente en la matanza tanto a nivel familiar como industrial, interviene en los chorizos y en los adobos principalmente. También se usa mucho en el aliño de las aceitunas, por ejemplo en toda la comarca de El Rebollar. Como medicinal, el orégano es bastante valorado para las afecciones de la garganta, afonía, tos y catarro en general. Estaba muy extendida la elaboración de un preparado para los catarros a base de orégano e higos secos, cocidos con vino y manteca de cerdo, existiendo diversas variantes de preparación.

El orégano se recoge y se siega en pleno verano, en concreto por San Lorenzo (10 de agosto) fecha clave en que se le atribuyen más propiedades que cogida en otra fecha. Este día, y no San Juan, tiene una importancia especial para la recogida de hierbas en la Sierra de Francia. Fue en esta comarca serrana donde nos hablaron de un uso mágico del orégano, para evitar que se incendiara la casa, “se coge un ramo en San Lorenzo, antes de salir el sol, se cuelga en lo alto en la cocina y allí permanece todo el año”. Otra variante de este rito dice que “para evitar el fuego se colocan nueve hojas en la ripia del tejado” (Granzow de la Cerda, ed., 1993). El temor al fuego está muy asociado al día de San Lorenzo, fecha en el que se cree que hay mayor riesgo de que se incendie una casa, por eso ese día nunca se encendía el horno.

Varios pueblos de la Sierra de Francia se apellidan “del Castañar” y apenas hay grandes castaños, pero los hubo, desaparecieron por las enfermedades del chancho y la tinta. Pero este árbol todavía es fundamental en otras partes de la provincia, como en la comarca de Béjar-Candelario, donde nos iremos a continuación.

LOS BANASTEROS DE MONTEMAYOR

El castaño junto con el roble y la carrasca son los tres árboles básicos de la cultura de Salamanca. El castañar ocupa lugares propios del roble, donde ha sido favorecido. Como ocurre con la encina, del castaño todo se aprovecha, aparte del uso de su fruto asado (los populares *calvotes*, *calboches* y *magostos*) o bajo otras formas de alimentación, se usaba mucho su madera para todo tipo de objetos y muebles, su hoja es buena como forraje y para la cama del ganado. Todo en esta comarca, incluso el paisaje, nos recuerda al ambiente gallego y leonés.

Como era de esperar, la patrona de Béjar es Nuestra Señora del Castañar, que, ¡cómo no! se apareció a unos pastores en un castaño. En Candelario está la Virgen de la Candelaria, la patrona; como nos indicó una señora del pueblo que tiene la llave y abre la iglesia, cabe la posibilidad de que el nombre de la Virgen



FIG. 6.—*Banastero de Montemayor.*

proceda del de la flor del castaño (la masculina), llamada candela o candelilla, que destaca en primavera con su color encendido amarillento y su olor seminal inconfundible. La palabra debe proceder a su vez de candela, lumbre. La Virgen de Candelaria pasó a Centro y Sudamérica y allí es hoy una de las más veneradas.

La miel que da esta flor de candela es muy apreciada en Galicia, pero aquí no se le presta mucha atención.

El oficio de banastero (cestería con tiras de castaño) no parece extinguirse en Montemayor del Río, es un milagro que esta localidad haya mantenido esta artesanía tan pujante, que sigue siendo básicamente manual, aunque con algunas modificaciones. Ahora se usa molde y una sencilla máquina de hender la madera, inventada por un ingenioso banastero del pueblo, D. Víctor Jimeno, ya fallecido.

En la actualidad trabajan unos 35 artesanos en el pueblo, casi el único en que queda esta artesanía. Todos ellos elaboran la banasta original, sin asas, y distintos tipos de cestos y cestas, como el *asturiano* o la *cesta esparraguera*. Es toda una experiencia entrar en sus, desordenados a la vez que confortables, talleres y charlar con los artesanos al ritmo frenético de su trabajo. Como únicas herramientas se usan la *corvilla* y el cuchillo de banastero. Próximamente se va a inaugurar en el pueblo el Centro de Interpretación del Castaño.



FIG. 7.—*La yerba de las siete sangrías.*



FIG. 8.—*Tomillo del Señor* o *tomillo burrero*, *Lavandula pedunculata*.

Por indicación de los banasteros de Montemayor visitamos el “Castaño de la Moza”, en la carretera de El Cerro a Lagunilla, de bello nombre y elegante porte. Otros castaños sobresalientes existen en el bosque de la Honfría (Linares de Riofrío), pero los más viejos ya murieron. Allí mismo existe un cerezo silvestre que probablemente sea el más grande de toda España y Europa.

LA COMARCA DE EL REBOLLAR O SIERRA DE GATA SALMANTINA

Hace años me mandó un compañero –José Gabriel González, Gabi– una muestra de la hierba o *yerba de las siete sangrías*, con la indicación de que era planta usada para bajar la tensión en la Sierra de Gata salmantina, comarca que llaman también de El Rebollar. Unos años más tarde fui a Navasfrías, a ver a la señora que se lo había contado, María Alfonso, una encantadora persona que refleja en sus ojos el brillo de la inquietud y el ansia de saber, curiosa e interesada por todo, me contó otras muchas cosas de hierbas y de no hierbas.

La enigmática planta la iban a coger antiguamente las mujeres a la vertiente extremeña de la Sierra, pues en la parte de Salamanca no crece espontánea. Se trata de *Lithodora prostrata*, una planta con una bellísima flor de color añil intenso, cuya efectividad para purificar la sangre y “rebajarla” era segura si se tomaba durante siete días nones seguidos, en ayunas, de ahí le viene el nombre de hierba de las siete sangrías. No hay que confundirla con las sanguinarias o hierbas de la sangre (*Paronichia argentea* y otras).

De esta hierba ya nos habla Font Quer, aunque refiriéndose a la especie *Lithodora fruticosa*, de la que dice gozaba de gran prestigio desde Cataluña hasta Andalucía y Portugal, donde la denominan *erva das sete sangrias*. Uno de los pocos sitios donde se usa todavía es en la comarca de El Rebollar, aunque muy poco, las señoras mayores todavía la conocen y la nombran. Se da el curioso hecho de que esta especie no se usa ni se conoce en otras zonas de Salamanca donde crece de forma natural, como por ejemplo en la Sierra de Francia. Es una de esas muchas plantas que están esperando ser estudiadas y que pueden deparar sorpresas en cuanto a su contenido en principios activos terapéuticos.

Otras muchas plantas de uso vigente aprendí de esta mujer maravillosa, como la hierba *coliquera*, una *Coronilla* muy reputada para los problema del estómago, también llamada *yerba del cólico*. El té burrero (*Chenopodium ambrosioides*) es también muy valorado en la comarca como digestivo, crece junto a las casas y en los corrales, es especie alóctona que vino de América. La *chaguarcina* o chaguarcilla se usa cocida para las heridas y cortaduras, tanto de los animales como de las personas, la *cebolla berrinche* se sigue poniendo debajo de la cama para curar las almorranas, ella la tiene desde hace años porque se la trajeron de la parte de Cáceres. La *hierba del contrillo* (*Asplenium trichomanes*) es un pequeño helecho que se cocía para las vacas cuando no echaban la placenta, también valía para normalizar la regla de las mujeres. De la verbena afirmó: “Si tu marido es celoso dale verbena con clara de huevo y aceite”. Se hacía una cataplasma de verbena para el pecho.



FIG. 9.—*Gordolobo o guardilobo, Verbascum pulverulentum, usado para embelear.*

Me mostró su caja de hierbas secas, a modo de botiquín casero: con la flor de carquesa se combate el dolor de cabeza, dijo; la tila se recoge para tomar del gran tilero (*Tilia tomentosa*) que hay en el pueblo, verdadero árbol emblemático de la localidad; la menta poleo (*Calamintha nepeta*) no es lo mismo que el poleo aquí; el tomillo salseiro es para las aceitunas. Por un momento me parecía estar en Galicia.

Las mostajas, frutos del mostajo (*Sorbus latifolia*) maduran para Los Santos, en que toman su color amarillo intenso... “era la fruta de antes, de cuando se hacía serano, a veces se asaban un poco antes de tomarlas y se decía: *por cada pipa siete peos*”, lo cual indica claramente que las semillas producen gases.

Dejamos para otra entrega otras muchas *pinceladas* relativas a temas etnobotánicos salmantinos, como las escobas vegetales, los carros de madera, los mayos de los Quintos o la peonía, llamada en la comarca de Béjar, *duelecabezas*.



FIG. 10.—*Albahaca o alhebaca, Ocimum basilicum.*

AGRADECIMIENTOS

A todos los informantes y a todas las personas que me han tratado bien en el trabajo de campo. Han sido los informantes más importantes:

- Céspedes de Tormes: Feliciano Castro y Teresa Castro
- Mieza: Rafael Hernández
- Miranda del Castañar: Chefi Criado
- Montemayor del Río: hermanos Fernández (Adrián y Ángel) y José Luis Rodríguez
- Navasfrías: María Alfonso
- San Felices de los Gallegos: Francisco Ramos Santos (a través de Andrés Revilla)

A las personas que han revisado el texto: Chefi Criado, Juan Manuel Velasco, Ignacio Abella y Raúl Tapia. Además a Ángel Carril (†), a Jesús Martínez y a José Gabriel González. A Esperanza.

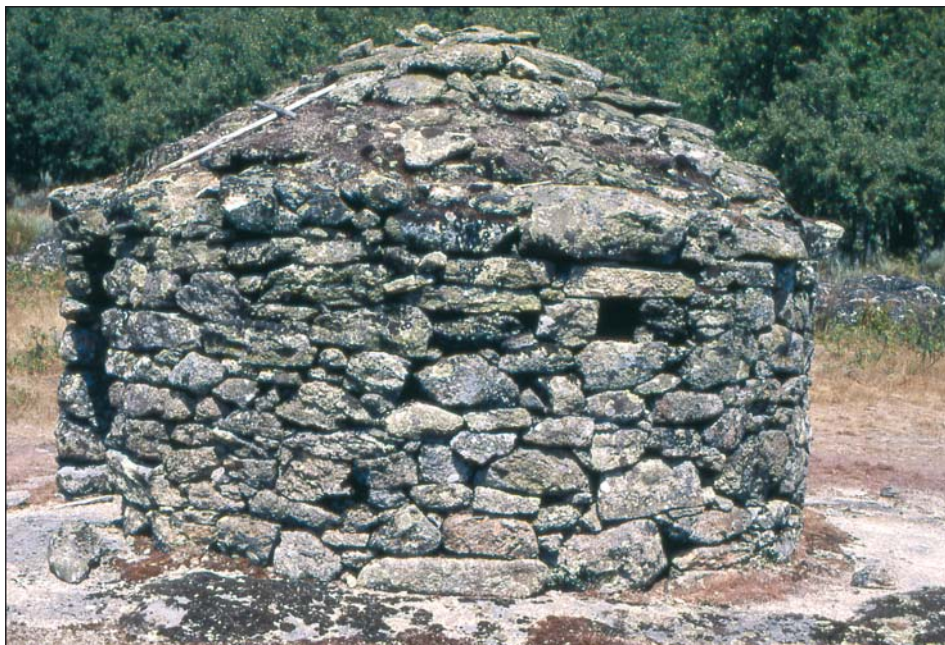


FIG. 11.—*El Rebollar, chozo de piedra tradicional.*

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

- ANTIGUEDAD, F. *Primera serie incompleta de Plantas de la Tierra de Béjar*. Béjar, 1932.
- BLANCO, E. y CUADRADO, C. *Etnobotánica en Extremadura. Estudio de La Calabria y La Siberia extremeñas*. Ciudad Real, Madrid: Centro de Profesores y Recursos "Pintor Ortega". Alcoba de los Montes, 2000.
- BLANCO, E. y SIXTO, H. "Divulgación sobre musgos y hepáticas". En *Quercus*, 7, 1982, pp. 24-25.
- BLANCO, E.; TOMÉ, P.; PALACIOS, C. J.; CALLEJO, J. y RODRÍGUEZ, F. *La Naturaleza. Tradiciones del entorno vegetal*. Salamanca: Centro de Cultura Tradicional. Diputación de Salamanca, 2000.
- BLANCO, J. F. *Brujería y otros oficios populares de la magia*. Valladolid: Ed. Ámbito, 1990.
- (ed.). *Prácticas y creencias supersticiosas en la provincia de Salamanca*. Archivo de Tradiciones Salmantinas, 2. Salamanca: Centro de Cultura Tradicional. Diputación de Salamanca, 1987.
- CARRIL, Á. *Medicina y veterinaria populares en la provincia de Salamanca*. Archivo de Tradiciones Salmantinas, 1. Salamanca: Centro de Cultura Tradicional. Diputación de Salamanca, 1987.
- *Etnomedicina. Acercamiento a la terapéutica popular*. Colección Nueva Castilla. Valladolid: Castilla Ed., 1991.
- CEA, A. *Guía de la artesanía de Salamanca*. Madrid: Diputación de Salamanca. Ministerio de Industria y Energía, 1993.
- CRIADO, M. J.; BLANCO, E. y CANET, R. *Etnobotánica de la Sierra de Francia*. Borrador inédito, 2003.
- FONT QUER, P. *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*. Barcelona: Ed. Labor, 1961.
- GRANZOW DE LA CERDA, I. (ed.). *Etnobotánica. El mundo vegetal en la tradición*. Archivo de Tradiciones Salmantinas, 4. Salamanca: Centro de Cultura Tradicional. Diputación de Salamanca, 1993.
- HERNÁNDEZ, R. "El almez como especie dominante en una formación forestal". En *Medio Ambiente en Castilla y León*, 11, 1999, pp. 11-16.
- MARCOS CASQUERO, M. A. *El habla de Béjar. Léxico*. Salamanca: Centro de Estudios Salmantinos. CSIC/Caja Salamanca, 1991.
- OREA J. C. et al. *Guía de Encinas Singulares de Castilla y León y Extremadura*. Salamanca: Ed. Conaima/Caja Duero, 2000.
- PUERTO, J. L. *Guía de la Sierra de Francia*. Col. El Buho Viajero, 65. Madrid: Ed. Penthalon, 1992.
- ROMERO, T. y VELASCO, J. M. *Árboles y bosques de Salamanca*. Salamanca: El Adelanto de Salamanca/Agedime S.L. Ed. Mediterránea, 1997.
- SÁNCHEZ BARBUDO, M. C. *Guía de plantas con flores de La Armuña (Salamanca)*. Salamanca: Ed. Diputación de Salamanca, 1991.
- SÁNCHEZ SEVILLA, P. "El habla de Cespedosa de Tormes (en el límite de Salamanca y Ávila)". En *RFE*, XV, 1928.
- SIMÓN J. C. et al. *Guía de Robles Singulares de Castilla y León y Extremadura*. Salamanca: Ed. Conaima/Caja Duero, 2001.



FIG. 12.—*Encinas del convento de las Claras. Salamanca.*

ANEXO I.—ESPECIES DE PLANTAS CITADAS EN EL TEXTO

Albahaca, albehaca	<i>Ocimum basilicum</i> L. y <i>Ocimum minimum</i> L.
Arzolla, cardo de argolla	<i>Centaurea ornata</i> Willd.
Beleño	<i>Hyoscyamus albus</i> L., <i>Hyoscyamus niger</i> L.
Cádaba, madroño	<i>Arbutus unedo</i> L.
Candela, candelilla	flor macho de <i>Castanea sativa</i> Miller
Carquesa	<i>Pterospartum tridentatum</i> (L.) Willk.
Carrasca, encina	<i>Quercus ilex</i> subsp. <i>ballota</i> (Desf.) Samp.
Castaña	<i>Castanea sativa</i> Miller
Cebolla berrinche	<i>Urginea maritima</i> (L.) Baker (= <i>Drimia maritima</i> L. Stearn)
Cerezo silvestre	<i>Prunus avium</i> L.
Chaguarcina, chaguarcilla	<i>Xolantha tuberaria</i> (L.) Gallego, Muñoz Garm. & C. Navarro (= <i>Tuberaria lignosa</i> (Sweet) Samp.)
Coliquera, hierba coliquera, hierba del cólico	<i>Coronilla repanda</i> (Poiret) Guss. subsp. <i>dura</i> (Cav.) Coutinho (= <i>Coronilla dura</i> Boiss.)
Cornipedrera, fedegosa, cornicabra	<i>Pistacia terebinthus</i> L.
Duelecabezas, peonía	<i>Paeonia broteri</i> Boiss. & Reuter
Enguelgue, azar	<i>Acer monspessulanum</i> L.
Espinagato	<i>Ruscus aculeatus</i> L.
Fresno	<i>Fraxinus angustifolia</i> Vahl
Garbanzo	<i>Cicer arietinum</i> L.
Guardilobo, patilobo, gordilobo	<i>Verbascum thapsus</i> L., <i>Verbascum pulverulentum</i> Vill.
Guindo	<i>Prunus cerasus</i> L.
Hierba del contrillo	<i>Asplenium trichomanes</i> L.
Hierba de las siete sangrías	<i>L. prostrata</i> (Loisel.) Griseb. subsp. <i>lusitanica</i> (Samp.) Valdés (= <i>Lithodora diffusa</i> (Lag.) I. M. Johnston subsp. <i>lusitanica</i>)
Higos chumbos	<i>Opuntia maxima</i> Miller (= <i>Opuntia ficus-indica</i>)
Hortelana	<i>Mentha</i> sp.
Hortelana de burro	<i>Mentha suaveolens</i> Ehrh.
Hortensia	<i>Hydrangea macrophylla</i> (Thunb.) Ser.
Jumbrio, enebro	<i>Juniperus oxycedrus</i> L.
Laurel	<i>Laurus nobilis</i> L.
Lenteja	<i>Lens culinaris</i> Medicus
Manzanilla colmenera	<i>Helichrysum stoechas</i> (L.) Moench.
Menta poleo	<i>Calamintha nepeta</i> (L.) Savi
Montesina	<i>Prunus mahaleb</i> L.
Morala, morera	<i>Morus nigra</i> L.
Mostajo	<i>Sorbus latifolia</i> (Lam.) Pers.
Musgos	<i>Hydnum cupresiforme</i> y otros
Ojaranzo, jaranzo, lodón, almez	<i>Celtis australis</i> L.
Ojillao, ojilladro	<i>Viburnum tinus</i> L.
Orégano, oriégano	<i>Origanum virens</i> Hoffmanns. & Link
Poleo	<i>Mentha pulegium</i> L.



FIG. 13.—Recogiendo patata “espinta” con María Alfonso, en Navasfrías.

Quejibo, carballo	<i>Quercus robur</i> L.
Raíz del morero, morero	<i>Thapsia villosa</i> L.
Roble, rebollo, robledo, robledo o barda	<i>Quercus pyrenaica</i> Wiild.
Sanguinaria	<i>Paronichia argentea</i> Lam.
Sobrero, gebrera, alcornoque	<i>Quercus suber</i> L.
Té burrero	<i>Chenopodium ambrosioides</i> L.
Tilero	<i>Tilia tomentosa</i> Moench.
Tomillo del Señor, flor del Señor, tomillo borriquero	<i>Lavandula pedunculata</i> Cav. (= <i>Lavandula stoechas</i> L. subsp. <i>pedunculata</i>)
Tomillo salsero, sansero, senserio, salseiro, tomillo fino	<i>Thymus zygis</i> Löfl. ex L.
Verbena	<i>Verbena officinalis</i> L.
Vetronera, lúpulo	<i>Humulus lupulus</i> L.
Zambuyo, acebuche	<i>Olea europea</i> L. var. <i>sylvestris</i> Brot.
Zarza	<i>Rubus ulmifolius</i> Schott.
Zumaque	<i>Rhus coriaria</i> L.