

# PLANTAS EN LA CULTURA MATERIAL DE FUENLABRADA DE LOS MONTES (EXTREMADURA, ESPAÑA)

por

EMILIO BLANCO<sup>1</sup>, CLEMENTE CUADRADO<sup>2</sup> & RAMÓN MORALES<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Titulcia, 17. E-28007 Madrid

<sup>2</sup> Ramón Pérez de Ayala, 60. E-28038 Madrid

<sup>3</sup> Real Jardín Botánico, CSIC. Plaza de Murillo, 2. E-28014 Madrid

## Resumen

BLANCO, E., C. CUADRADO & R. MORALES (2000). Plantas en la cultura material de Fuenlabrada de los Montes (Extremadura, España). *Anales Jard. Bot. Madrid* 58(1): 145-162.

Se ha recogido el uso de 67 especies vegetales en el ámbito de la cultura material y la tecnología rural de una zona del nordeste de la provincia de Badajoz (Extremadura, España) que comprende el término municipal de Fuenlabrada de los Montes. Se dan datos de formas de utilización y manejo tecnológicos.

Palabras clave: España, Extremadura, etnobotánica, plantas de uso tecnológico, cultura material.

## Abstract

BLANCO, E., C. CUADRADO & R. MORALES (2000). Plants in the material culture of Fuenlabrada de los Montes (Extremadura, Spain). *Anales Jard. Bot. Madrid* 58(1): 145-162 (in Spanish).

The uses of 67 species in the material culture and the popular technology in Fuenlabrada de los Montes, NE of Badajoz province, Extremadura, Spain, have been reported. Features of uses and technological management are given.

Key words: Spain, Extremadura, ethnobotany, plants and technology, material culture.

## INTRODUCCIÓN

Como es bien sabido, hasta hace poco tiempo la utilización directa de los recursos vegetales disponibles en el medio rural español era de gran importancia para la supervivencia. El conocimiento de todas las sociedades rurales suponía una riqueza cultural que se transmitía oralmente, como casi todo lo popular. Dado el cambio socioeconómico que ha sufrido la sociedad española, sobre todo en los últimos cuarenta años, estos conocimientos han dejado de tener importancia y apenas son conocidos por las nuevas generaciones.

Se engloban dentro de la cultura material todos aquellos usos o procesos tecnológicos encaminados a la fabricación de objetos, construcciones o artesanías implicados en la supervivencia y en la vida diaria. Constituye un aspecto poco tratado en los estudios etnobotánicos publicados en nuestro país.

En este trabajo se tratan 67 especies vegetales utilizadas en la cultura material de Fuenlabrada de los Montes, pueblo situado al nordeste de Badajoz y cuyo término municipal es de 190 km<sup>2</sup>. Se trata de un lugar de orografía suave, que se puede considerar como estribaciones de los Montes de Toledo, con al-

gunas sierras de rocas cuarcíticas o pizarras, que llegan hasta los 800 m (Sierra del Aljibe). El sustrato ácido sostiene una vegetación potencial de encinar y alcornocal, en donde domina la dehesa. El clima es mediterráneo con precipitaciones medias de unos 600 mm anuales. La población es de unos 2200 habitantes, con una media de edad de más de cincuenta años. Además de la ganadería y la agricultura, una de las actividades principales en la actualidad es la apicultura.

La información obtenida, sobre todo de personas relacionadas con la ganadería ovina y caprina, nos muestra en este lugar de España los elementos que conformarían la cultura pastoril mediterránea (GUADALAJARA, 1984), que se podría hacer extensiva a toda la región circundante, llamada la Calabria Extremeña, dada la homogeneidad geológica, geográfica, climática, biológica y cultural.

Este trabajo es parte de uno mucho más amplio, en que se incluyen en total 276 especies que son utilizadas en la zona (BLANCO, 1995). Solamente se conoce un estudio etnobotánico de Badajoz, referente a plantas medicinales de la comarca de Barros (VÁZQUEZ & *al.*, 1997), además de la obra general de PIZARRO (1988). Consideramos de enorme interés que se promovieran estudios etnobotánicos en esta provincia, dada la riqueza que se ha detectado.

#### METODOLOGÍA

Las entrevistas realizadas entre los años 1991 y 1995 fueron tomadas a mano o grabadas; después se ordenaron en fichas. El informante principal es el segundo firmante de este trabajo. Además se ha obtenido información de otros seis informantes (Manuel Aceo, Justina Horcajo, Macario Pozo, Germán Ramírez, Francisco Sánchez y Juan Vera), personas todas de más de cincuenta años. Los pliegos testigo de las especies estudiadas se encuentran depositados en el herbario del Real Jardín Botánico de Madrid (MA). También se dispone de muestras secas y otros objetos realizados con plantas o relacionados con ellas, igualmente etiquetados y pertenecientes

a la colección particular del primer firmante (EBC). La información dada para cada especie se ha transcrito literalmente. Respecto al habla local es característica la aspiración de la ese y la jota, así como la terminación en ele. Hay que tener en cuenta que en la zona se habla el dialecto extremeño o castúo con bastante pureza (VERA, 1971).

De cada especie se da la siguiente información: nombre científico, nombre popular local entre comillas, número de pliego testigo, en algunos casos información relativa al léxico, categoría de usos y explicación de éstos. En el apartado de observaciones se refieren datos etnoecológicos y otra información que creemos de interés. La ordenación del catálogo es por orden alfabético de familias y, dentro de éstas, de géneros. Se citan las plantas usadas como combustible, para leña y en la elaboración de carbón vegetal, yesqueras, en la construcción de chozos, maderas tradicionales y los objetos que con ellas se fabricaban, el corcho y su usos, las fibras vegetales y los objetos de cestería resultante, las plantas tintóreas y curtientes, y aquellas con las que se hacía jabón.

#### CATÁLOGO

##### ACERACEAE

**Acer monspessulanum** L., "azare, acere"  
(MA 566792)

Madera muy limpia, usada para hacer cucharas y morteros.

*Observaciones:* Escasa en la zona, vive solo en lugares frescos.

##### ANACARDIACEAE

**Pistacia lentiscus** L., "charneca, lentisca"  
(MA 566781)

"Buena para la lumbre. La charneca da un olor malo cuando se quema." Para hacer garrotes, al igual que la cornicabra (*Pistacia terebinthus*).

*Observaciones:* Especie termófila, tan solo presente en algunos puntos de la sierra del Aljibe y en Valmayor, sobre tierra “moliza”. En lugares próximos es mucho más abundante y forma charnecales, que fueron estudiados por PÉREZ CHISCANO (1975).

**Pistacia terebinthus** L., “cornicabra” (MA 566859)

La madera es muy dura y correosa (flexible); se usaba para fabricar garrotes y el palo de la “estezaera”, herramienta para preparar la piel para curtirla.

*Observaciones:* Estas plantas dan dos tipos de semillas, estériles y fértiles. Los cuernos son agallas producidas por la picadura del insecto *Pemphigus cornicularis* o *P. pistaciae*.

#### APIACEAE

**Ferula communis** L., “caña”

Para hacer garrotas ligeras. “Se doma bien y no pesa nada.”

*Observaciones:* También llaman caña a *Arundo donax* L., que se iba a buscar al río Guadiana.

**Oenanthe crocata** L., “acibuta” (MA 566024)

Cuando se segaba “jeno” (hierba en verde) y no se tenía bálago (caña del centeno), se ataban los haces con acibutas.

*Observaciones:* Crece en arroyos y fuentes. Son fáciles de confundir con las “fieras” o *Apium nodiflorum* (L.) Lag.

#### ASTERACEAE

**Carthamus tinctorius** L., “azafrán”

Se usó antes de que vinieran los tintes sintéticos. Los “palotes” (tallos) de esta planta se usaban para teñir de negro la ropa.

*Observaciones:* Su uso como colorante y condimentario está aún vigente en algunos puntos de Galicia y Castilla (BLANCO, 1996). Se trata de un cultivo desaparecido. *Crocus sativus* no se conocía en el pueblo.

**Centaurea paniculata** L., s.l., “pinchillo” (MA 564968)

Usada para hacer escobas de pinchillo; para barrer el corral y la calle. Son más bastas que las de palote (*Odontites tenuifolia*).

*Observaciones:* “Nacen donde no se are mucho”.

**Helichrysum stoechas** (L.) Moench, “manzanilla de la sierra, manzanilla de pastor, manzanilla” (MA 566101)

Se utilizaba para acompañar a la yesca (*Phagnalon saxatile*) al encender fuego. Primero se chisqueaba la yesca, y después se ponía entre la manzanilla para que prendiera.

**Phagnalon saxatile** (L.) Cass., “yesca, mata de yesca” (MA 566800)

Se utilizaba para prender la chispa y para encender la lumbre. Para preparar la yesca se corta la planta en verde, en primavera, que es cuando más yesca tiene. Después hay que encenarla (mezclarla, amasarla y envolverla con ceniza viva recién apagada de la lumbre de carrasca, junto con barro y agua). También se podía hacer sin ceniza, pero ardía peor. Después secar y machacarla con una piedra o con un palo que no tuviera corte. Así se separaban las pajillas y quedaba solo la yesca, con la que se hacía un bolo, que era guardado en un sitio sin humedad para cuando hubiera que encender. El palote (tallo) tiene lanilla o pelillo, que es la yesca propiamente dicha. La bolsita de los “chisques” contiene todo lo necesario para encender: el “deslabón” (eslabón), la piedra blanca, y el bolo de yesca, que se llevaba siempre encima. Si era el cigarro o pipa, se hacía directamente con un mechón de yesca. Si era para encender la lumbre se mezclaba un mechón de yesca con manzanilla (*Helichrysum stoechas*). La yesca coge la chispa y la manzanilla ayuda a iniciar a prender (por ser una planta muy lanosa también). Si era una época del año en que no había manzanilla, se usaba esparto u otro matorral menudo, como bereza o tomillo. Este modo de encender fuego, al ser más seguro cuando llovía que las cerillas, prevaleció hasta los años sesenta.

*Observaciones:* RIVAS GODAY (1964) recoge el nombre de manzanilla yesquera. Crece abundante en los muros y entre las piedras.

**Pulicaria paludosa** Link, "poleo, poleo amarillo" (MA 566165)

"Se hacían escobas para fuera de casa."

*Observaciones:* Su olor es muy desagradable, aunque no para todas las personas.

#### BORAGINACEAE

**Echium plantagineum** L., "argamula" (MA 566089)

De mayo a agosto, cuando no había yesca verdadera (*Phagnalon saxatile*), se usaba como yesca. Se cogía la flor seca caída en el suelo y los pelillos de las hojas cercanas, es decir, flor seca y tomento de las brácteas y cáliz.

#### CAPRIFOLIACEAE

**Viburnum tinus** L., "durillera, durillo" (MA 566791)

La madera es muy dura; la vara de durillo se usaba para varear aceitunas y para hacer los zurriagos de varear las bellotas, o para limpiar el arado.

*Observaciones:* La flor del durillo huele muy bien.

#### CARYOPHYLLACEAE

**Spergularia purpurea** (Pers.) G. Don, "jaboncillo, jabón de la gitana" (MA 568380)

Salía jabón al frotar con el agua; hacía "pompones" (pompas).

*Observaciones:* Se ha comprobado que esta planta hace espuma al frotar.

#### CISTACEAE

**Cistus ladanifer** L., "jara"

A la flor se la denomina rosa de la jara; al fruto, trompo. A la resina o ládano le llaman

meloja. Los cogollos son los brotes terminales de la planta. Al polen se le denomina sarro. Mangala, al exudado del tallo de aspecto de saliva.

De la jara todo se aprovecha. Como leña es la mejor para cocer el pan; es la que más calentaba. Da gusto al pan. También se usaba para las caleras (hornos de cal).

Para hacer picón, carbón muy menudo para braseros. Se rozaba la jara con un "caraguezo" (especie de hoz de punta roma) y se preparaba la piconera amontonando los "brazos" de ramas de jara, sin raíz. Se encendía y se añadía agua poco a poco de modo que "jume" (hume), pero que no se formen cenizas, sino tizones. Si se echa mucha agua "se emborracha". El proceso tarda dos horas, pudiéndose completar en un día siete u ocho sacos. La época idónea era invierno o primavera. Todavía lo hacen algunas personas, aunque esporádicamente.

La madera es muy dura; al cortarla hace saltar el hacha. Cuando se astilla, se clava como una lanza; si te clavabas un "garrancho" (astilla) de jara era peligroso, pues no salía. Se usaba para hacer los cabrios de los tejados, los bolillos, los viros (clavos) de unir las piezas de los corchos (colmenas) y corchuelos, y los bozos de los chivos. Estos son unos palos de jara cortados a la medida de la boca, que se les ponía para redrarlos (que no mamaran, pero que sí pudieran comer), con el fin de que no dejaran sin leche a la madre, hasta que se ordeñara. También se hacían punzones de jara y agujas para coser los aparejos. Las varetas o variles de jara son muy rectas y se usaban para hacer las perchas (trampas de caza) para las perdices.

En los hastiales o muros de las casas se colocaban cogollos o tillos de jara bajo la teja. Aísla del frío y del calor y hace sentar bien a la teja. Los cabrios de los tejados de las casas eran de madroña, pero a veces eran de jara. En las "paeres" de los toriles (paredes de los cercados para ganado) se ponía jara seca atravesada en el remate. La cama de pastor se hacía habitualmente con cogollos de jara.

La jara también se cocía para obtener la meloja (ládano, una oleoresina). Para ello se echaban los manojos sin raíces en calderas es-

peciales. A los cinco minutos de estar cociendo empezaban a echar espuma, que se iba recogiendo con una paleta. Cuando se enfriaba la espuma se hacían unas bolas negras, que decían que valía para hacer el alquitrán de las carreteras. En Herrera del Duque ponían estas calderas todos los años. Lo hacían los mismos que venían a destilar el poleo (*Mentha pulegium*) y la ruda (*Ruta montana*).

*Observaciones:* Cuando se recogía leña de jara para las panaderías, se manchaba de meloja la ropa (las mangas del camión de tela especial que se usaba para ello). Esto se quitaba con aceite u orín.

“La rosa de jara tiene cinco llagas (manchas)”. Se refiere a la var. *maculata*. Los esquejes puestos por los Santos (1 de noviembre) prenden, si viene el otoño lluvioso. Donde había piconeras salían muchísimas jaras, debido a su pirofilia; era como un semillero. “La jara, si se roza, se pierde”.

**Cistus populifolius L., “jogarzo, ogarzo”**  
(MA 566786)

Se usaba para curtir pieles como complemento del carrasco, alcornoque o coscoja; rara vez se usaba solo.

*Observaciones:* “Hay muchos jogarzos”. Este nombre también designa diversas especies de los géneros *Cistus* (p.e., *C. crispus*) y *Halimium*.

**CUCURBITACEAE**

**Lagenaria siceraria (Molina) Standl., “calabaza de agua, calabaza de beber”** (cultivada)

Como en muchas otras partes, se usaba el fruto como recipiente de agua; ésta conserva su sabor y frescura. Antiguamente no había otros cacharros para agua.

Había dos maneras de “calar” o curar una calabaza. Se podía enterrar en un pequeño barranco en septiembre, y se sacaba en marzo. Después se corta el “rabo” o pedúnculo del fruto, y se hace un pequeño “bujero” (agujero). Con un tizón encendido se redondea y agranda. Para curarla por dentro, una vez abierto el orificio, se meten unos “chinatos” o piedras

pequeñas, y se llena de agua; agitando fuerte. Una o dos veces al día durante cuatro o cinco días se cambia el agua y se agita con ayuda de un palo. Otro método era dejarla secar simplemente; tarda más tiempo en curarse.

Eran delicadas de preparar y frágiles; con un golpe se podían estropear, por lo que a veces se forraban. Eran también “golosas”, en el sentido de codiciadas, porque escaseaban. Las grandes se usaban siempre para agua. “Las chiquitinas se solían forrar con la piel de la chola o turma (escroto) de un macho de cabra, y se usaban para vino o vinagre. Para vinagre eran muy buenas; se ponían coloradas como la sangre; se iba añadiendo más agua para hacer más vinagre.

*Observaciones:* Había de varios tipos: “calabaza, cojombro” y “coco”. El tipo calabaza era para casa o el chozo. El tipo cohombro era el más adecuado para llevar en el zurrón de los pastores; esta última había que ponerla en el hombro para beber; había que saber beber en ella. El coco “hacía el mejor agua”, porque era más gruesa.

Se sembraba a primeros de mayo o finales de abril, en las orillas de los “canteros. Tardan mucho en nacer. Tienen que pasar tres vírgenes hasta que está lista. La mata está seca y lista por San Miguel”.

**CUPRESSACEAE**

**Juniperus oxycedrus L., “nebro, enebro”**  
(MA 565572)

La madera es muy dura y buena para hacer cucharas y morteros. Se decía que, si se comía con una cuchara de madera de enebro, no te dolían las muelas.

Para obtener miera o resina se cuecen unos trozos de ramas y astillas de troncos de enebro durante diez o quince minutos. De ello resulta un líquido o caldo, oscuro y retinto, que es la miera.

**CYPERACEAE**

**Cyperus longus L., “juncia”** (MA 566109)

Usada para hacer la “tomiza” o cuerda fabricada entrelazando los tallos floríferos de sec-

ción triangular, que podían ser de dos o tres cabos. También se usaba para coser aparejos. Las sogas de juncia eran muy utilizadas por los pastores, sobre todo para "legar" las ovejas o atarles las cuatro patas para esquilarlas.

La juncia se segaba en verano, se secaba y se guardaba hasta que fuera necesario fabricar una soga. Entonces había que "echarla en calor" (remojarla) para trabajarla. La soga redonda se realizaba con dos ramales de varios cabos. Con esta cuerda se cosía, se ataba y se usaba también a modo de "sogajo". Con tres o cuatro juncias se hacía un ramal, con dos ramales se hacía la cuerda.

En una época se hicieron cestillos de coser y merenderas de juncia con tomiza de siete u ocho cabos.

**Scirpus holoschoenus** L., "junco churrero, junco"

var. **macrostachyus** Husnot, "junco basto" (1077EBC)

var. **australis** (Murr.) Koch, "junco negro" (MA 564962)

Los juncos bastos se ponían en los chozos (para cubrirlos), sobre todo en los de monte; también en los sombrajos, y en los chozos "viniñeros".

Se usaban como cama de pastor, a modo de colchón, para poner encima de los cogollos de jara: "debajo unos cogollos de jara y en lo alto unos juncos".

*Observaciones:* Popularmente se distinguen dos variedades: una robusta, dura y alta (juncos bastos), y otra más pequeña y grácil (juncos negros). Afirman que las dos variedades crecen juntas, pero no hay individuos intermedios: "los pequeños no se hacían nunca grandes". Esta información apoyaría la existencia de dos variedades en esta especie tan variable en cuanto a talla y porte. Aquí nos hemos basado en MAIRE (1957), que distingue cuatro variedades.

A la formación de juncos le llaman "junquera".

**Scirpus lacustris** L., "junco de enea" (MA 564971)

Se utilizaba para hacer los mismos objetos

que la enea (*Typha domingensis*): culos de sillan, serones, serillos, albardas, alfombrillas y espuestas.

*Observaciones:* Crece en las tablas (remansos de agua), como la tabla de la Marihueta.

En Almagro y Daimiel le denominan "bon".

#### ERICACEAE

**Arbutus unedo** L., "madroña" (MA 564818)

La flor la llaman "campanita", al fruto "agarullo"; a los inmaduros "chonchos", término usado en general para los frutos verdes.

Es considerada una madera limpia y fácil de trabajar, aunque se abre fácilmente. Con ella se elaboraban cucharas, morteros, machotes. Este último es un tipo de mortero más robusto, especial para el gazpacho y el ajo blanco.

Los cabrios de los techos tradicionales de las casas eran de palos finos de madroña, sobre los que se ponían barro o adobe y las tejas.

Alguna vez se usó para hacer picón, pero no era bueno, porque daba mucha ceniza.

**Erica arborea** L., "berezillo blanco, berezillo castellano" (MA 566788)

Los cabreros antiguamente tallaban la madera de brezo para realizar cucharas y otros objetos. Era muy utilizada para hacer cachorras o cachimbas (pipas de fumar).

Existe en el pueblo un último artesano que talla brezo. Macario Pozo (unos ochenta años) aprendió a trabajar el brezo "de chaval, de los pastores y la gente mayor". Desde que se jubiló ha vuelto a trabajar la madera. Él mismo recoge los troncos, y realiza todo el trabajo a mano, con gubias, cuchillas, navaja y otras herramientas. Su especialidad son las cucharas decoradas con tenedores engarzados, todo de una pieza. Talla también saleras, morteros, botijos y bellotas de madera para adorno. Los motivos de decoración siempre son geométricos y de creación propia, pero afirma que se parecen a los antiguos que él veía. Algunas otras personas realizan esporádicamente cucharas de madera.

*Observaciones:* Planta cuya flor da olor muy bueno y miel. Este brezo es el menos abundante. Se encuentra en las umbrías de las sierras y crece sobre “tierra fuerte”.

**Erica australis** L., “berezo colorao, bereza colorá” (MA 566787)

Para hacer el carbón de fragua se recogían las cabezas (cepas o parte basal engrosada subterránea del tronco, unida directamente a la raíz). El carbón de brezo se usaba casi exclusivamente para las fraguas y es el único que vale para “abuzar” (afilarse) las rejas o “cavaeras” (tipo de azadones), debido a su alta capacidad calorífica. En general el carbonero se lo vendía a los herreros, o también para los motores de las fábricas de Siruela. A veces el carbón lo hacían los propios herreros. La carbonera se elaboraba haciendo un pequeño hoyo o “joya” en el suelo al aire libre, en un lugar que tuviera algo de pendiente. Se limpiaban bien los alrededores y se colocaban las cabezas amontonadas, y se echaba tierra encima, tierra menuda limpia que no tenga “chinatos”. Se prendía la carbonera, y se mantenía en combustión lenta durante dos o tres horas. Acabado de hacer el carbón, se “esparramaba”, valiéndose de un palo o gancho ahorquillado de madera de carrasco llamado “jurga”. La bereza ardía muy mal; tardaba en quemarse de dos a tres horas y una media hora en enfriarse.

Las ramas se utilizaban para socarrar el guarro. Se buscaba la raíz para hacer “cachorras” o pipas de fumar.

*Observaciones:* “Donde más sale esta planta es en las rañas medio de solana”.

**Erica tetralix** L., “mogariza” (MA 566797)

En el cercano pueblo de Fontanarejo (Ciudad Real) le llaman “berecebo” y lo usan para los mismos fines que la anterior.

Se hacen unas escobas duras y resistentes, que duran mucho. Son altas para barrer la puerta o el toril. Para hacerla, se cogía un manojo de mogariza, se secaba y se metía en una lata hueca.

*Observaciones:* Esta planta se criaba en los

humedales o reajos (lugares húmedos, pero sin agua superficial); por ejemplo, entre los pajonales de mansiega (*Molinia coerulea*), en el Puerto del Carnero. Se trata de un elemento atlántico, que ha quedado como reliquia en lugares turbosos de estas sierras, junto con otras especies de similar ecología. Son comunidades escasas y amenazadas en la región.

#### EUPHORBIACEAE

**Flueggea tinctoria** (L.) Webster, “tamuja” (MA 565566)

*Securinega tinctoria* (L.) Rothm.

Para hacer vallas o setos de los corrales, se colocaban las ramas en verde y luego se secaban puestos. Para hacer “escobaeras” o escobas largas que se manejan con las dos manos, como las de layerna (*Phillyrea angustifolia*).

#### FABACEAE

**Cytisus striatus** (Hill) Rothm., “apiorno” (MA 564966)

Se usa la madera del tallo para hacer badajos. Es más duro que la retama; es duro lo mismo que el hierro. Los badajos se hacían de raíz de retama, de tronco de apiorno o de corazón de carrasco, y alguna vez de jara, pero ésta se abría.

**Genista hirsuta** Vahl, “arbulaga, albulaga” (MA 565208)

Era buena leña para los hornos de cal o caleras, porque coge alta temperatura. Se necesitaban 60 cargas de leña cada veinticuatro horas para mantener el calor. Los “caleros” colocaban las piedras calizas formando una bóveda, de modo que dejaran huecos entre sí.

También se usó para socarrar los guarros en la matanza.

**Retama sphaerocarpa** (L.) Boiss., “retama” (MA 566846)

La leña de retama calentaba mucho. Con la raíz de retama se hacían badajos muy duros y resistentes.

En los hastiales, chozos y cobertizos, había costumbre de cubrir el adobe de las paredes que daban al suroeste, por donde vienen los frentes lluviosos, con retama o bálago (*Secale cereale*). Se colgaban con las ramas finas hacia abajo, para que escurriera el agua y se protegiera el adobe.

*Observaciones:* La retama da muy buena hierba, un pasto muy fino. Se crían de solana, donde es "tierra caliente".

#### FAGACEAE

##### **Castanea sativa** Miller, "castaño" (cultivado)

La madera se consideraba muy buena. Las varas se usaban para hacer los "zurriagos, hijas" y garrotes. Los zurriagos son los palos de varear bellotas o aceitunas. Las hijas eran las varas usadas para llamar y manejar a las vacas. A veces también se hacían cucharas. El barzón o pieza curva del arado era siempre de castaño, porque se domaba muy bien.

*Observaciones:* Árbol muy escaso; hay cerca de sesenta ejemplares plantados en el término, en La Presa y El Morro. "Unos años daban las castañas más gordas y otros más chicas."

##### **Quercus coccifera** L., "coscoja, coscojo, chaparro coscojo" (MA 596119)

La raíz se usaba para el curtido de pieles, pero era más costoso de sacar que el curtido de corteza de carrasco. Sin embargo, era de calidad y de color muy colorado. Se recogía solo la corteza de la raíz y las raíces finas que no tuvieran tierra.

*Observaciones:* "La bellota es muy amargosa, la comen los jabalines". Planta muy escasa en la zona, que solo se encuentra en el paraje de Valmayor y otras localidades aisladas. En las umbrías de las sierras se han observado formas de coscoja de grandes hojas, lustrosas, muy diferentes al tipo habitual, que deberían ser mejor estudiadas taxonómicamente.

##### **Quercus faginea** subsp. *broteroi* (Coutinho) A. Camus, "quejiga, quejigo" (MA 566793)

Llaman quejigo al árbol grande y quejiga a

las "matoqueras" o matas chicas. El valle de los Quejigos o de los Quejigales era un quinto o finca.

La leña era más floja que la de carrasco; se pasa antes. Los palos derechos se usaban para hacer los chozos; también para fabricar garrotes y estacas, aunque eran broncos y se rompían pronto.

*Observaciones:* Crece en las "casqueras" o canchales de las sierras, en umbrías. En solana hay alguno.

##### **Quercus ilex** L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp., "carrasco, encina" (MA 564812)

Carrasco era el nombre más usado; también se decía "chaparro" o "chaparra". La "matajarda" es la mata rastrera que no crecía, que no tenía fuerza. Sin embargo, la "mata" era el matorral de carrasco cuando se rozaba y crecía muy deprisa. Llaman "carrasco mesto" al híbrido de encina y alcornoque (*Quercus × morisii* Borzy), popular en la zona. Cuando eran muy grandes se las denominaba "carrasca". Fueron famosas la carrasca del Tío Sandalio, la carrasca de las Mozas o el carrasco de los Médicos; ninguna de los tres viven.

Es sin duda el árbol más importante, ya que de él se hacía un aprovechamiento integral, tanto de la raíz como del leño, corteza, ramas, hojas y frutos. La madera de carrasco es muy dura y apreciada, y aunque difícil de trabajar, se usa para todo: para hacer determinadas piezas, como cazuelas (platos de madera para comer), machotes (morteros), los dentales y la esteva de los arados, los yugos de las bestias (no de las vacas), los "rayos" (radios) del carro, los tacos de madera para sujetar los palos de la red del redil, y para hacer mangos y astiles. Los badajos también se fabricaban con el corazón de carrasco o "racha".

Aparte de su valiosa madera y leña, el picón de tarama se elaboraba con las ramas finas y hojas; salía muy menudo y se usaba para braseros, al igual que el picón de jara.

El carbón de encina no se empezó a hacer hasta 1946, en que vinieron carboneros de Villanueva de la Serena. Algunos se quedaron a vivir en el pueblo. El término encina la introdujeron éstos. Se vendían las encinas a los

carboneros y ellos se llevaban el carbón para venderlo fuera. Muchas encinas grandes cayeron en esa época. Supuso una gran pérdida de encinar y dehesas que había en la zona. Se estuvo obteniendo hasta los años sesenta. El carbón de encina era más costoso y lento de elaborar que los de berezo o jara. El proceso de "cocción" venía a tardar unos quince días y se realizaba en el verano y al principio del invierno, en época en que no lloviera.

Las carboneras eran de gran tamaño; las había de dos tipos: "redondas" y "con rabo". Las primeras llevaban una "estronera", piqueta o hueco central, que sirve de tiro o respiradero; se encendían por arriba. Las segundas tenían tres estroneras, y se encendían por el extremo del rabo. Para preparar la carbonera se "picaban" o preparaban los gruesos trozos de tronco o "tueros" para ser convertidos en carbón. El "encañado" era la colocación de los troncos; los gordos en el centro ("bajeros") y delgados arriba ("cimeros"). El "enchascado" consistía en recubrir toda la carbonera de taramas de encina o ramas con hojas finas. También se colocaban cogollos y ramas finas de jara. Era importante que no quedaran huecos. "Aterrear" era echar la tierra por encima. Ya no quedaba más que encender la carbonera. Las carboneras tenían vigilancia constante, por lo que los carboneros dormían en chozos junto a ellas. De cuando en cuando había que refrescarlas, o abrirlas un poco y ver cómo iban.

El uso de este carbón no era doméstico ni se quedaba en el pueblo. Se lo llevaban para vender fuera. Era más caro que el carbón de picón. Con los "tizos" o trozos no quemados del todo se hacía la "ticera" o carbonera más chiquita, en donde se terminaban de quemar estos trozos.

La cáscara o corteza se usaba como "curtío" o materia curtiente. En este proceso intervenían varias plantas.

Con las cenizas de carrasco, junto con aceite y cal, se preparaba jabón. Se trataba de un jabón pastoso que se llevaba en un trapo. Fue anterior a la llegada de la sosa, y en la posguerra, cuando no se disponía de ésta. Las cenizas también se usaban para colar el lienzo o lino. Se pone la ceniza en agua cociendo, se deja

reposar y se sumerge el lienzo un tiempo. Luego se aclaraba. El agua de cocer las cenizas se pone muy clarita, transparente.

### **Quercus suber L., "alcornoque" (MA 564826)**

Alcornoque casquizo es aquel al que no se le ha extraído la corcha o corcha casquiza. Corcho es la colmena hecha de corcha.

La extracción de corcha es una actividad importante en la zona. Se trata de un trabajo temporero que se realiza de mayo a septiembre. El proceso de obtención de la corcha se denomina "escorchar", una operación especializada y delicada. La única herramienta que utiliza el corchero es el hacha, que tiene un mango especial curvado hacia dentro, de zauze (*Salix atrocinerea*) o carrasco.

El corcho pelado se pesaba en la romana en arrobas (1 arroba = 11,5 kg), y se sacaba a lomos de burro en rollos para vender. "En los años cuarenta a cincuenta se pagó muy caro, a cuatro o cinco duros la arroba, y hasta fueron las mujeres a trabajar".

La corcha tenía múltiples usos: para tapones, corchuelos, cucharros, paneras, "corchos" (colmenas), saleras, jerrás (cubo para ordeñar las ovejas), y sillas, que eran muy calientes. Muchos de estos objetos eran realizados por cabreros y pastores como artesanía pastoril; algunos se decoraban exteriormente.

El cucharro es una gran cuchara que se hacía de una verruga del árbol y en las fuentes había siempre uno para beber. La panera era un recipiente grande formado por tres piezas, un semicilindro de corcho y dos "témpanos" o medias tapas, tenía múltiples usos, como por ejemplo para lavar la ropa, para la matanza o, incluso, como cuna de niño.

El corchuelo (fig. 1) es el popular taburete de corcho, que todavía se hace y se usa, ya que es muy cómodo, práctico e impermeable al exterior.

La colmena tradicional o "corcho" la fabricaban los propios corcheros. Para ello se elegían las mejores piezas. El corcho se cocía en una caldera para darle la forma. Constaba de una, dos o tres piezas, más la tapa o "témpano"; se cortaban con el "cuchillo de corchero". La "cobija" es una tapa grande que cubre

varias colmenas. Los clavos para unir las piezas o clavar la tapa eran siempre de jara (*Cistus ladanifer*) y se llaman "viros". Se fabricaban con azuela pelando a cuatro caras una rama gorda de jara. Se clavaban con la corcha caliente para que entraran bien. Para ello se utilizaba una herramienta especial llamada "buyón". La corcha de los alcornoques quemados era la mejor, no tenía colenes, agujeros o poros que se producen cuando crece mucho o muy deprisa, lo que le comunica mala calidad. El último corchero que fabricó "corchos" fue hace unos veinte años. Ahora se utiliza la colmena de cuadros de madera.

Como curtiente se usaba el "casquizo", o corteza interior de la zona no "escorchada", que se obtenía también en primavera o en septiembre. Para obtener el "curtío del casquizo" se quitaba primero la corcha; lo que aparece inmediatamente debajo es el "curtío", entre la madera y la corcha; que se recogía y se ponía a secar. Por donde se extraía el curtío, el árbol o la rama se secaban.

*Observaciones:* Crece en zonas más altas y algo húmedas, siempre en las umbrías y aga-

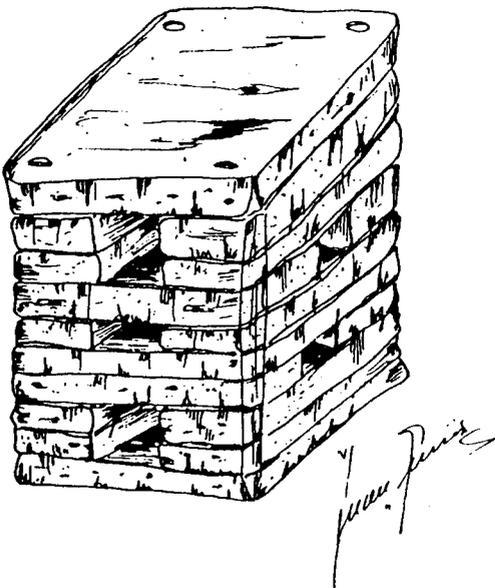


Fig. 1.—Corchuelo para sentarse, fabricado con corcha y viros o clavos de jara.

rrado a las sierras. Se hicieron algunas plantaciones en los años cincuenta. Existe en el término un alcornoque monumental que llaman "El Morrillo".

#### *HYPOLEPIDACEAE*

#### ***Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn., "jelecho" (1310EBC)**

Se usaba para los sombrajos y los chozos de los "hortolanos y los viñeros" (hortelanos y labradores de las viñas).

También se usaba para "enchascar" las carboneras de monte. Esto era poner hojas de helecho antes de "aterrear" o echar tierra, para que no se colara la tierra al apagar la carbonera.

*Observaciones:* Crece en gargantas y tierras frescas. Es escaso, pero no hay quien lo "escaste" (erradique).

#### *IRIDACEAE*

#### ***Iris germanica* L., "lirio de las parmas, parma, parmito" (MA 565199)**

Cuando se hacía tinta cociendo los pétalos de las amapolas (*Papaver rhoeas*), también se podían añadir pétalos de estos lirios.

*Observaciones:* Los informantes afirman que es planta espontánea, pero al parecer es naturalizada.

#### *JUGLANDACEAE*

#### ***Juglans regia* L., "nogal" (cultivada)**

Las mejores culatas de las escopetas se hacían de nogal.

*Observaciones:* Había muy pocos, solo en el arroyo de los Quejigales; se respetaban mucho. Hubo dos enormes que se cortaron.

#### *JUNCACEAE*

#### ***Juncus inflexus* L., *J. maritimus* Lam., "junco merino" (MA 566182, 566975)**

Con estas plantas se hacía la "empleita", pleita o tira trenzada con varios ramales, con la

que se fabricaban diversos objetos, tales como serones, aguaderas, aparejos o albardas. Estos objetos se preferían a los realizados con enea (*Typha domingensis*), porque no se los comían los burros, aunque se trabajaban peor. La empleita se hacía de siete o cinco ramales o cabos; cada ramal constaba de tres a cinco juncos.

#### LAMIACEAE

#### *Mentha pulegium* L., “poleo, poleo blanco” (MA 565450)

Se recogía para destilar en calderas y obtener la esencia. Venían “los de los poleos”, que instalaban las calderas para destilar y luego se llevaban la esencia de poleo. No sabían para qué se usaba. Mucha gente del pueblo, niños y mayores, recogían poleo porque lo pagaban bien, a unos “cuatro duros la arroba hace más de cuarenta años”. Duró cinco o seis años. Se le echaba una gota de esencia al tabaco para aromatizarlo.

*Observaciones:* Crece en los regajos y zonas frescas.

La infusión de poleo no se tomaba ni se toma.

#### LILIACEAE

#### *Asphodelus aestivus* Brot., *A. ramosus* L., “gamón, gamonita” (MA 568378, 566011)

Llaman “gamón” o “gamonito” al tallo florífero de la planta que sale en primavera, y “gamonita” a la planta vegetativa con sus hojas basales, que es como se encuentra en invierno. Al fruto le llaman “bola”. “Caña” es el tallo florífero seco.

La caña arde muy bien y se usaba para encender el candil. En la cocina se tenía una caña seca larga de gamón para encenderla y ver quien venía por la noche a casa. Se decía Ave María Purísima. La caña de gamón, al igual que la paja de centeno o el carrizo, se usaban para el palo de la zambomba.

La caña seca del gamonito se usaba para dirigir el cohete (cartucho) que se compraba suelto con el fin de espantar a los lobos por la noche. Esto se hizo hace cuarenta años, cuando no había escopetas. Se hacía atando con un “cacho cuerda el gamón a modo de rabo del cohete”.

#### LINACEAE

#### *Linum usitatissimum* L., “lino” (cultivada)

Planta textil de gran importancia cultivada hasta los años cincuenta.

Un dicho popular de la zona dice “lleva tantas manos como el pan”, expresando muy acertadamente lo laborioso que resultaba la preparación del lino para ser tejido.

Se sembraba “a manta”, como los cereales, en torno al día de los Santos, quince días antes o después. Se arrancaba en abril o mayo, como la cebada. Después se agrupaba en gavillas llamadas “manás”.

El proceso de obtención de la fibra era trabajo exclusivo de hombres y había que enriarlo o sumergirlo bajo el agua sujeto con unas piedras, durante siete días. Se llevaba a la Tabla del Enriadero –tabla es un remanso de agua–; se vigilaba de vez en cuando. Después había que machacarlo allí mismo, con piedras y unos palos aplastados. A veces se juntaban veinticinco o treinta personas enriando o machacando. Había que espararlo para quitar la estopa, lo basto. Sobre un banco especial de tres patas, se le daba con la espada (herramienta de madera con forma de espada) en el corte. Luego se rastrillaba y con una especie de rastrillo de tabla con “pugas” o púas o clavos de metal se iba peinando. Después ya estaba listo para su hilado y tejido. Primero se elaboraba el lienzo o tela con la que se fabricaban camisas, sábanas, etc. Este era trabajo exclusivo de mujeres.

Con las bolas de lino (frutos) se hacían collares y rosarios. Se iban metiendo, ya vacíos, en un hilo y en agua se cerraban.

*Observaciones:* Para limpiar la semilla de lino se utilizaban las gallinas que, como nunca la comen, la dejaban limpia.

#### MORACEAE

#### *Ficus carica* L., “higuera, higo” (MA 565439)

La variedad silvestre la llaman higuera silvestre o higuera loca, que da unos higos chiquitos que no se comen; no maduran. La hoja es la “pámpana”.

La madera era mala, pero se usaba a veces para hacer cachimbas, que duraban poco. Al quemar leña de higuera dolía la cabeza; por quemar mucha te ponías medio tonto; se decía "estar modorro".

*Observaciones:* La higuera se plantaba a partir de brotes de raíz o de la base del tallo, llamados chupones. Lo mejor era a partir de un brote con dos chupones, uno de ellos se enterraba y el otro se sacaba por fuera. Si el brote era de un solo chupón, se enterraba en tierra. La higuera apenas se podaba.

#### MYRTACEAE

##### *Myrtus communis* L., "arraiján" (MA 565197)

Nombre generalizado por toda la zona, hasta Sierra Morena. En otros pueblos le dicen "arrajanes".

La rama de esta planta se usaba para tinter la ropa; se echaba que se cociera durante poco tiempo. Da un color oscuro, pero no negro del todo, como color café.

*Observaciones:* Planta poco abundante, que se cría en "pollares" o barrancos sin salida o desagüe, joyas o barrancos que bajan de la sierra con desagüe, pero sin agua, y lugares especiales de umbría.

El comentario sobre la heterocarpia del mirto (dos tipos de frutos) es muy interesante, ya que no se ha encontrado en las referencias bibliográficas.

#### OLEACEAE

##### *Fraxinus angustifolia* Vahl, "fresno" (MA 564828)

Su madera es de las más usadas y útiles. Se usa como la de carrasco y es más fácil de trabajar que éste. Los pastores hacían cazuelas (platos para comer), machotes (morteros), morterillos. También para hacer las horquillas de la matanza de colgar los chorizos. Eran muy valoradas las varas de fresno para varear las aceitunas o para la "hijas" (jigas), vara de unos 2 m para limpiar el arado y para pinchar a las vacas.

##### *Olea europaea* L. var. *europaea*, "olivo" (MA 565440, cultivada)

"Oliva" es un olivo especial que da dos clases de aceitunas, unas pequeñas y otras gordas, de tipo manzanilla.

No se solía usar ni apreciar como leña; cuando se podaba o cortaba, se solía quemar rápido, porque se decía que si no salía mucha "palomilla", plaga común del olivo. Daba mucha ceniza.

Cuando había poca "brimbe" (*Salix fragilis*), se usaban para cestas y espuestas los mamonos de olivo (varas finas nuevas de la base del tronco).

*Observaciones:* Para plantar un olivo se cogen dos varas de aproximadamente 1 m y 4 cm de grosor, se hace en el suelo una "joya" (hoyo) de unos 75 cm de ancho y otro tanto de profundo; poner la tierra cimera en la parte baja de la joya, y la tierra de abajo arriba. Colocar las dos estacas, con las yemas hacia arriba, en uve invertida, dejando unos 20 cm por fuera de la tierra. Al poco tiempo brotaba a rape de la estaca. Si era tierra fuerte (arcillosa), se ponía primero azuchera (*Olea europaea* var. *sylvestris*) a raíz desnuda. Ésta agarraba muy bien, y a los cuatro o cinco años se injertaba con pugas (púas) de olivo.

La poda del olivo se hace cada tercer año, en febrero o marzo; se hace por entresaca. Los olivos nunca se dejan mochos, porque es muy malo. Se quitan los "renovizos" o tallos nuevos del año y se forma un "espampano" de ramas por abajo.

El injerto se puede hacer sobre olivo o sobre azuchera (*Olea europaea* var. *sylvestris*). Hay dos maneras de hacerlo: rajando la rama a injertar al medio e incrustando las púas; o abriéndolo de los lados. Después siempre se le daba arcilla y se ataba con torvisca (*Daphne gnidium*) o con un trapo.

La mayoría de estas labores agrícolas con el olivo se hacen actualmente.

##### var. *sylvestris* Brot., "azuchera" (MA 565441)

La madera se ha utilizado en utillería. Los mangos de los porrillos de los almendrilleros (mazos de los hombres que picaban la piedra

para hacer el firme de las carreteras) eran de azuchera, porque no vibraba. Los almendrillos venían de Córdoba.

Los mamones (brotes de la base del tronco) de azuchera eran uno de los materiales usados para elaborar cestos, cuando no había brimbe (*Salix fragilis*).

*Observaciones:* Según un dicho popular, la azuchera es hija de la tierra, y el olivo, hijastro. Los frutos son muy buscados por los pájaros. Existen dos topónimos, sierra de Azuche y Azuche, que es la zona de huertas.

**Phillyrea angustifolia** L., “layerna, lantisca” (MA 566863)

En el pueblo de Villarta llaman lantisca a la charneca (*Pistacia lentiscus*).

Madera considerada muy dura y buena, ya que no se abre. Usada específicamente para mangos de herramientas, sobre todo los de las leznas. También para los palillos de los bolillos (de hacer encajes).

Con la raíz entera, que es aplanada, se hacían las burras (unas banquetas rústicas). La propia raíz hace de una pata, se hacen dos bujeros (agujeros) y se ponen otras dos patas clavadas.

Se hacen escobas fuertes para barrer al exterior y garrotes.

#### PAPAVERACEAE

**Papaver dubium** L., **P. rhoeas** L., “amapola, mapola, apajico” (MA 566862)

Se llama “apajicos” a las hojas y a la flor “amapola” o “mapola”.

“Con lo colorado de la mapola (los pétalos) se hacía tinta para la escuela”. Para ello se cocía en una lata y salía un líquido muy oscuro. A veces se cocía también con pétalos de lirios de las parras (*Iris germanica*).

#### PINACEAE

**Pinus pinaster** Aiton, “pino de aire” (cultivada)

El nombre le viene de los piñones, que tienen un ala muy grande. RIVAS GODAY (1964) recoge el nombre “pino volador”.

A veces se usaban como palos en la construcción de los chozos, y para las techumbres. También para las vigas de los tejados de las casas.

*Observaciones:* Antes se encontraba alguno suelto, pero se plantaron masivamente entre 1940 y 1950.

**Pinus pinea** L., “pino de piñón gordo” (cultivada)

La madera tenía fama de dura. Tarda muchos años en curarse.

#### POACEAE

**Aira caryophyllea** subsp. **uniaristata** (Lag. & Rodr.) Maire, “limpiaplatos” (MA 565201)

Se elaboraban unas delicadas escobillas para limpiar el polvo.

**Panicum miliaceum** L., “maíz de las escobas, maíz” (MA 564956)

Se hacían escobas con la espiga ramificada. Recién hechas eran muy suaves y se usaban para dentro de casa; cuando estaban muy gastadas o eran muy gordas se usaban para fuera de casa. Se cultivó de siempre. Este uso está extendido al menos por toda La Mancha y provincia de Cáceres. Existe incluso una producción semiindustrial (por ejemplo en La Solana, Ciudad Real) de estas escobas, que se comercializan en todos los puntos del país y en el extranjero. Se suelen llamar escobas de mijo, escobas de huerta o escobillas.

*Observaciones:* A *Zea mays* se le denominaba “roseta” o “panizo”, pero nunca maíz.

**Phragmites communis** L., “carrizo”

Se usaba para hacer el palo de las zambombas; para ello se iba a buscar al Guadiana.

**Secale cereale** L., “centeno” (MA 564956)

La paja larga o bálago en manojos se usaba para impermeabilizar la techumbre de los chozos. El adobe, muy usado en construcción

y en los techos de las casas para adherir las tejas, se prepara con barro, agua y paja de centeno. Con el bálago se hacían aparejos para las bestias y relleno de colchones. La “jerga” o colchón del camastro de pastor se rellenaba con bálago. Los colchones de las casas llevaban abajo una jerga de bálago y encima el propio colchón de lana. La paja también servía para hacer la caña de la zambomba. El bálago es la paja de centeno machacada; con ella se hacían aparejos. “Baleo” es la paja de cualquier cereal.

*Observaciones:* El centeno se trilla muy mal, por eso se machacaba con “un zurriago con cimbra como el de vearar bellotas, pero más pequeño”. Aquí no le llaman mayal como en el noroeste de España (MINGOTE, 1990). Cuando se iba a usar para los techos de los chozos, se machacaba a mano. Sin embargo, para obtener el grano se machacaba entre dos personas, dispuestos los centenos en montones lineales con todas las espigas dispuestas al mismo lado. El proceso de machacar centeno es similar al del norte de España, donde recibe el nombre de mallar o majar.

**Stipa tenacissima** L., “esparto” (comprada)

Venía un espartero de Campanario, que lo traía y lo trabajaba. Hacía “aguaeras”, espuestas y cinchos (para el queso). Las sogas que se usaban de esparto las traía ya hechas y las vendía. También se usaba para encender el fuego.

*Observaciones:* Campanario era un importante centro de esparto, aunque allí no existe espontánea la planta. Se traía de La Mancha o de Murcia. El esparto se usó mucho hasta los años cincuenta.

**POLYGONACEAE**

**Rumex pulcher** L., “arromanza, arromaza, romanza” (MA 566015)

Con el tallo seco de la arromanza se hacía una escoba especial aplastada llamada balea, usada para barrer las espigas que no se lleva el aire, donde se acumulaba el grano; en la balea. Se llama balea tanto a la escoba como a la actividad, el aventado. Para usarla con este fin había que mojarla un poco.

**PUNICACEAE**

**Punica granatum** L., “granada”

Bueno para curtir, pero apenas se usaba, porque había muy pocas granadas en el pueblo y porque “suelta un negror muy fuerte” y mezclado con otro curtiente daba manchas negras. El uso como curtiente es habitual hoy día en Marruecos.

*Observaciones:* “Cuando se calan se abren”.

**ROSACEAE**

**Crataegus monogyna** Jacq., “espino, espino blanco, flor de espino, flor de tila, tila de espino” (MA 566853)

La madera era muy buena, se podían hacer cucharas o machotes (morteros).

**RUTACEAE**

**Ruta montana** L., “ruda” (MA 566098)

Hace unos treinta años se destiló ruda en calderas. Lo hacían los mismos que venían a destilar el poleo blanco. En las mismas calderas se destilaba primero el poleo (*Mentha pulegium*) y luego la ruda.

*Observaciones:* Para recoger ruda para destilar había que hacerlo por la noche o de madrugada, porque si no daba alergia a la piel.

**SALICACEAE**

**Populus alba** L., “álamo, álamo blanco” (MA 565438)

Es madera muy recta, blanca y fácil de cortar; por ello era muy usada para las vigas de los tejados de las casas, sobre todo para los “caballetes” o viga central principal, sobre la que apoyan los cuartos o vigas laterales. Para hacer las vigas había que guiarles rectos y que no quedaran heridas. Para ello se les podaba; esta labor la realizaban hombres valientes, ya que estos árboles alcanzaban alturas de 50 m.

*Observaciones:* Crecía en las huertas y en los regajos; ya casi no hay. Se secaban si no te-

nían agua. Los temporales de aire los tumbaban, ya que tienen raíz “somerita” y abundantes brotes de raíz.

**Salix atrocinerea** Brot., “zauce” (MA 564824)

Algunos objetos que se hacían con esta madera eran los garrotes, asas para las saleras de corcha y astiles para las hachas. La madera se calentaba y se domaba como se quería. Si los palos estaban secos se echaban en “calo” o a remojo, para trabajarla. Las cazuelas también se podían hacer de un nudo de zauce.

Las varas de zauce eran bastante apreciadas para hacer los chozos, porque son muy largas, ligeras y fáciles de transportar. Venían incluso de Cabeza del Buey a buscarlas. Las varetas valían igual que las de brimbe para hacer cestos y espuestas.

*Observaciones:* Crece en gargantas o tram-pales, de solana o umbría, pero siempre donde hay mucha agua. Frecuentemente se quemaba, pero volvía a crecer en pocos años.

**Salix fragilis** L., “brimbera, brimbe” (MA 564823)

La mata es la brimbera, las varas de hacer los cestos son las brimbres. Se usaba para obtener varetas para cestas, espuestas y “covani-llos” (fig. 2) o cestos. Los tallos jóvenes de zauce (*Salix atrocinerea*) también valían, pero eran más costosos de recoger y trabajar.

La brimbe es el material básico utilizado. Los árboles se “cautivaban” (cultivaban) junto a arroyos y ríos; se podaba dos veces al año, en primavera y en otoño. Había que podarlos muy bien y a rape; si no, echaban tallos largos que engrosaban y se perdían. El árbol adquiere un porte característico de “porra”, con un gran tronco del que parten las varas o brimbres, a 1 m de altura o menos.

Los cesteros eran personas especialmente mañosas, que tejían en días de lluvia o en los que no se podía trabajar en otra cosa. El último, Timoteo, “el tío Cestero”, murió en 1993. Había cesteros especialistas que incluso vivían de esto en invierno. Los cestos se solían hacer de brimbe pelada en primavera y de brimbe sin pelar en otoño.

*SCROPHULARIACEAE*

**Odontites tenuifolia** (Pers.) G. Don, “palote, escoba de palote” (555EBC)

Se fabricaban escobas de palote, usadas para barrer el interior de la casa. Todavía se hacen. Se recogía la planta seca en agosto, se hacía un manajo y se ataba con una tomiza de juncia (*Cyperus longus*). Para atar se rociaba un poco con agua para que no se tronchara. El atado era especial, sin nudo, para que no se hiciera bolo. Estas escobas daban incluso mejor resultado que las de palma o palmito (*Chamaerops humilis* L.), que se vendían en las tiendas y que eran caras. Estas escobas son frecuentes en toda la zona con diferentes nombres.

*Observaciones:* Nace entre la jara, donde no se labra. En Retuerta de Bullaque las llaman escobas de algarabías.

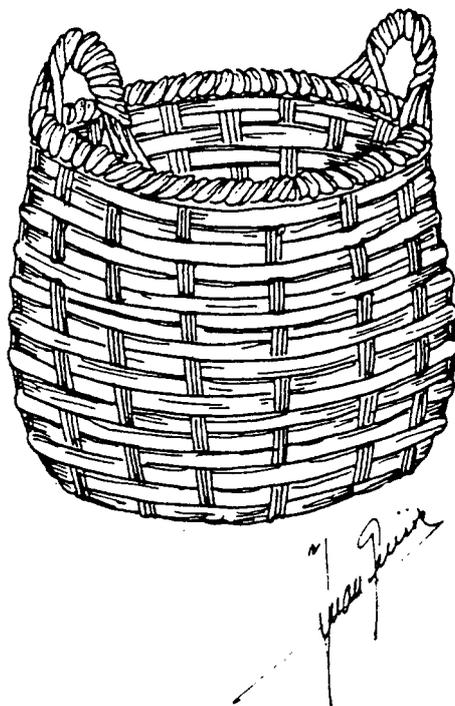


Fig. 2.—Covanillo de brimbe.

## THYMELAEACEAE

**Daphne gnidium** L., "torvisca" (MA 565559)

Se sacaba una "correa" o corteza de torvisca y se hacían tomizas o cuerda de atar de ésta (fig. 3).

Se usaba también para fabricar una "percha", mecanismo o trampa para cazar perdices. La percha se hace con cerda de yegua bajo una torvisca; y como reclamo se usaba el fruto rojo de torvisca, que gusta mucho a las perdices. Esto se hacía en verano y en otoño.

Cuando se anda con la correa da picor a la garganta y produce mucha saliva.

*Observaciones:* Es la planta que brota primero. Las raíces son larguísimas, con la "cavaera se estoñaba" (con la azada se arrancaba) la raíz; a los quince días volvía a brotar muy rápido.



Fig. 3.—Muestra de cómo se hace una tomiza de torvisca.

## TYPHACEAE

**Typha domingensis** (Pers.) Steudel, "enea" (MA 564951)

Se hacían unos garrotes doblando el jopo, pero no valían; era solo para entretenerse.

Con las hojas de esta planta se elaboraban sillas y se hacía pleita (tira o cinta trenzada) para fabricar espuelas, aparejos o albardas, y serones. Los hombres que hacían estos objetos se llamaban silleteros. Ya nadie lo hace. Los objetos fabricados con enea se los comían los burros y los conejos cuando se descuidaba uno. Se iba a coger al Guadiana, porque en el pueblo no había.

## ULMACEAE

**Ulmus minor** L., "álamo negro" (MA 564811)

Árboles muy valorados antiguamente por su madera; "todos tenían amo".

Se utilizaban para hacer garrotes y fabricar piezas de carros, sobre todo la rueda. "Prácticamente todo el carro era de álamo negro. Para hacerse un garrote, se cortaba sin que te vieran."

*Observaciones:* "Hoy están echados a perder". La grafiosis, a la que se refiere, nunca se conoció hasta ahora.

## DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

En la zona estudiada se utilizan en total 23 especies como madera tradicional: para construcción (*Arbutus unedo*, *Pinus pinaster*, *P. pinea*, *Populus alba*, *Quercus ilex*), para cubiertas vegetales (*Cistus ladanifer*, *Retama sphaerocarpa*, *Scirpus lacustris*, *Secale cereale*), para construcción de carros (*Populus alba*, *Quercus ilex*, *Ulmus minor*), para la elaboración de pequeños objetos artesanales, como cucharas o morteros (*Acer monspessulanum*, *Arbutus unedo*, *Castanea sativa*, *Crataegus monogyna*, *Erica arborea*, *Fraxinus angustifolia*, *Juniperus oxycedrus*, *Salix atrocinerea*), badajos (*Cistus ladanifer*, *Cy-*

*tisus striatus*, *Quercus ilex*, *Retama sphaerocarpa*), clavos de madera (*Cistus ladanifer*), garrotes (*Castanea sativa*, *Ferula communis*, *Phillyrea angustifolia*, *Pistacia lentiscus*, *P. terebinthus*, *Quercus faginea*, *Salix atrocinerea*, *Typha domingensis*, *Ulmus minor*), varas (*Castanea sativa*, *Cistus ladanifer*, *Fraxinus angustifolius*, *Viburnum tinus*) y otras herramientas (*Castanea sativa*, *Juglans regia*, *Olea europaea*, *Phillyrea angustifolia*, *Pistacia terebinthus*, *Salix atrocinerea*).

Las especies utilizadas como combustible son ocho como leña (*Cistus ladanifer*, *Ficus carica*, *Genista hirsuta*, *Olea europaea*, *Pistacia lentiscus*, *Quercus faginea*, *Q. ilex*, *Retama sphaerocarpa*), cuatro para fabricar carbón vegetal (*Arbutus unedo*, *Cistus ladanifer*, *Erica australis*, *Quercus ilex*) y seis como yesca o para encender (*Asphodelus aestivus*, *A. ramosus*, *Echium plantagineum*, *Helichrysum stoechas*, *Phagnalon saxatile*, *Stipa tenacissima*).

Se utilizaban 11 especies para cestería dura (*Olea europaea*, *Salix atrocinerea*, *S. fragilis*), cestería blanda (*Cyperus longus*, *Juncus inflexus*, *J. maritimus*, *Scirpus lacustris*, *Stipa tenacissima*, *Typha domingensis*), para atar y elaboración de cuerdas (*Cyperus longus*, *Daphne gnidium*, *Oenanthe crocata*, *Stipa tenacissima*), y el lino como fibra para tejidos (*Linum usitatissimum*). Nueve especies intervienen en la elaboración de escobas (*Aira Caryophylla*, *Centaurea paniculata*, *Erica tetralix*, *Flueggea tinctoria*, *Odontites tenuifolia*, *Panicum miliaceum*, *Phillyrea angustifolia*, *Pulicaria paludosa*, *Rumex pulcher*), cinco se usaban como cortientes (*Cistus populifolius*, *Punica granatum*, *Quercus coccifera*, *Q. ilex*, *Q. suber*), cinco como tintóreas o para fabricar tinta (*Carthamus tinctorius*, *Iris germanica*, *Myrtus communis*, *Papaver dubium*, *P. rhoeas*), tres especies se destilaban (*Cistus ladanifer*, *Mentha pulegium*, *Ruta montana*), de *Juniperus oxycedrus* se obtenía resina, una se utilizaba como sucedáneo de jabón (*Spergularia purpurea*), las cenizas de *Quercus ilex* para hacer jabón con grasa y una para hacer recipientes (*Lagenaria siceraria*).

Para la construcción del chozo (fig. 4) se clavaban ocho o diez estacas de *Quercus ilex*

en redondeles, que luego se quitaban. A continuación se colocaban apoyadas sobre las estacas cuatro o cinco varetas de *Salix atrocinerea* o, en su falta, de *Pinus pinaster* o de *Quercus faginea*, que se ataban por la parte superior. Sobre éstas se colocaban, paralelos al suelo, unos "aros", fabricados uniendo tres o cuatro varetas de *Fraxinus angustifolia*, *Salix atrocinerea* o *Viburnum tinus*. Sobre este entramado se colocaba la techumbre, los manojos de bálago de *Secale cereale* en capas superpuestas. A veces la techumbre era de *Typha domingensis* y en la parte superior se ponía *Scirpus holoschoenus*, formando tres "ruedos". La puerta se hacía como pieza aparte. El atado de los manojos con "sogajos" o cuerdas de esparto era difícil, para evitar que quedaran huecos. El chozo medía 3 x 2,5 m, aproximadamente. Resultaba bastante ligero y podía ser transportado entero. La cama se hacía con cogollos de *Cistus ladanifer*, o paja de *Scirpus holoschoenus* o *Secale cereale*. GUADALAJARA (1984) describe un proceso parecido.

El corcho, materia prima importantísima para la elaboración de múltiples objetos de uso diario, hace del alcornoque (*Quercus suber*) una de las especies más importantes, después de la encina (*Q. ilex*) y la jara (*Cistus ladanifer*). Entre las cultivadas, las que se pueden considerar como más importantes son el centeno (*Secale cereale*) y el olivo (*Olea europaea*).

Gran parte de estos usos no han perdurado, al menos en la región. Es el caso de la elaboración de carbón vegetal. El corcho sigue



Fig. 4.—Chozo de pastor.

siendo un producto de gran importancia, aunque actualmente no tanto, para la elaboración de productos de artesanía. La construcción de chozos, vital en otros tiempos, ya que los pastores vivían en ellos gran parte de su vida, se puede decir que está olvidada. Las plantas curtientes, yesqueras o tintóreas no se utilizan actualmente. Si la cestería casi ha caído en desuso, no ocurre lo mismo con la manufactura de escobas. También perdura la utilización de madera tradicional.

#### AGRADECIMIENTOS

A Juan José Quirós, autor de los dibujos, y a todos los informantes.

#### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BLANCO, E. (1995). *Investigaciones etnobotánicas en la Sierra del Caurel (Lugo) y en la Calabria Extremeña (Badajoz)*. Tesis doctoral. Universidad Autónoma de Madrid.
- BLANCO, E. (1996). *El Caurel, las plantas y sus habitantes*. Fundación Caixa Galicia. La Coruña.
- GUADALAJARA, S. (1984). *Lo pastoril en la cultura extremeña*. Institución Cultural El Brocense. Cáceres.
- MAIRE, R. (1957). *Flore de l'Afrique du Nord 4. Monocoryledonae*. Paris.
- MINGOTE, J.L. (1990). *Mayales y trillos en la provincia de León*. Diputación Provincial de León.
- PÉREZ CHISCANO, J.L. (1975). *Vegetación arbórea y arbustiva de las sierras del noreste de la provincia de Badajoz*. Tesis doctoral. Facultad de Farmacia. Madrid.
- PIZARRO, A. (1988). *Plantas medicinales en la provincia de Cáceres*. Mérida.
- RIVAS GODAY, S. (1964). *Vegetación y flórua de la cuenca extremeña del Guadiana*. Diputación de Badajoz. Madrid.
- VÁZQUEZ, F.M., M.A. SUÁREZ & A. PÉREZ (1997). Medicinal plants used in the Barros Area, Badajoz Province (Spain). *J. Ethnopharmacology* 55: 81-85.
- VERA, J.P. (1971). *El habla y los juegos típicos de la Siberia Extremeña*. Badajoz.

Editado por Santiago Castroviejo  
Aceptado para publicación: 15-VI-2000