



## FLORA Y VEGETACIÓN EN LA COMARCA DEL ALTO PALANCIA (IV) *- José Martí Coronado y María Arranz Sanz -*

### SERBAL COMÚN

**Nombre científico:** Sorbus domestica.

**Familia:** Rosáceas.

**Otros nombres comunes:** Sorbo, serbo, servera, azarollera, azarollas.

Principios activos: Ácidos orgánicos, azúcares (sacarosa), taninos, vitaminas A, B1, B2, C, E y P.

Las yemas y la corteza contienen taninos y laurocerasina. Las hojas, taninos y amigdalinas. Las flores trimetilamina. Y los frutos: taninos, destrosa, sacarosa ácidos orgánicos (málico, cítrico, subccinico, sórbico, parasórbico, este último tóxico), alcoholes, ácido sorbitánico, ácido prúsico, aceite esencial (ácido parasórbico) y carotina.

Florece: Floración en primavera. Los frutos maduran en septiembre y octubre, recolectándose en otoño.

**Partes utilizadas:** Los frutos, la madera.

**Descripción:** Árbol caducifolio de hasta 15 m de altura, aunque normalmente son ejemplares de menor talla. Tiene la copa frondosa y redondeada, y el tronco es de corteza fisurada de color pardo anaranja-

do. Las ramillas nuevas son verdosas y tomentosas.

Hojas compuestas imparipinnadas, con 6-10 pares de folíolos oblongos de 3-6 cm de longitud (más uno de nones) en disposición alterna. Son agudos, con el margen dentado y el envés tomentoso cuando son jóvenes. Las flores son de color blanco y muy olorosas, tienen un tamaño aproximado de un centímetro de diámetro. Están dispuestas en corimbos terminales. Las hojas caen en invierno y al llegar la primavera las yemas son pegajosas al tacto.

Los frutos (serbas) con forma de pequeña manzana o de pera (dependiendo de la variedad), de 2-3 cm de diámetro, son verdes de jóvenes y de rojo a castaños cuando están maduros (color chocolate). Estos frutos son comestibles cuando están bien maduros y contienen varias semillas.

El serbal común se diferencia, a distancia, del serbal de los cazadores (Serbal aucuparia) en que este último posee bayas rojas en el lado iluminado por el sol, tan grandes como cerezas.

**Ecología:** Puede encontrarse en altitudes medias y elevadas, prefiere los suelos

calizos, a pleno sol o semisombra, necesita una moderada humedad y una temperatura media entre 6 y 10º C.

Se localizan poblaciones silvestres o subespontáneas en bosques

#### **Usos, costumbres, curiosidades y**

**utilidades:** Varias posibilidades nos ofrece el origen del nombre de este arbusto o arbolillo. Los romanos le llamaban sorbus, según algunos autores derivado del verbo latino *sorbeo* (tragar, devorar) por sus frutos comestibles. Otros lo atribuyen a los celtas, creyendo que deviene de la palabra *sormel* (manzana áspera).

Coincidiendo con el origen latino también se cree que su “apellido” *domestica* que significa casa o casero, se originaría porque antes se solía plantar este árbol cerca de las casas. De cualquier modo *sorbus* hace referencia a sus frutos, denominados serbas.

Los frutos ya lo empleaban los árabes como antidiarético. Las serbas son muy ásperas por lo que se debe esperar a que estén bien maduras, una vez recolectadas se guardaban sobre un lecho de paja hasta que se volvían parduscas, teniendo un sabor ligeramente ácido. Para usarlas durante el año se dejaban enhebradas en una cuerda y colgadas al aire.

Históricamente se han considerado estos frutos, que no se deben comer en exceso ni de continuo, como una panacea para multitud de utilidades: antidiaréticos (en infusión), antiescorbúticos, para combatir las anemias (en decocción) y por su pretendido efecto “depurativo de la sangre” se ha empleado en el tratamiento del acné. Para esta última afección se usaba una mascarilla con serbas frescas, machacando-

las, después de peladas, y amasando la pulpa con un poco de harina de linaza. Este emplasto se aplicaba en el rostro durante 20 minutos.

También en las inflamaciones de garganta, se emplearon los frutos verdes picados y macerados en agua, haciendo gargarismos. En algunos lugares las mujeres creen que si toman veinte serbas “*se vuelven chicos*” y los hombres si comen siete “*se vuelven mujer*”.

Se hacían mermeladas o compotas, utilizando las bayas cocidas con muy poca agua, tras pasarlas por un colador se volvían a cocer con la misma cantidad de azúcar y un chorro de vino blanco.

La madera del serbal es blanca o pardo-rosada, tiene una textura fina, compacta y de gran dureza, por lo que ha sido muy apreciada para tornear: mangos de herramientas y figuras talladas (santos). También para la realización de piezas expuestas a un roce frecuente: puntas de molino, usos y tablas de “atablar”, con las que se alisa la tierra después de labrar porque no se pegaba la tierra a ellas.

### **CARDO MARIANO**

**Nombre científico:** *Silybum marianum*.

**Familia:** Compuestas.

**Otros nombres comunes:** Cardo lechero, cardo mariá, cardo de María, cardo pinto, cardo manchado, cardo borde, cardoncha, cardigaza.

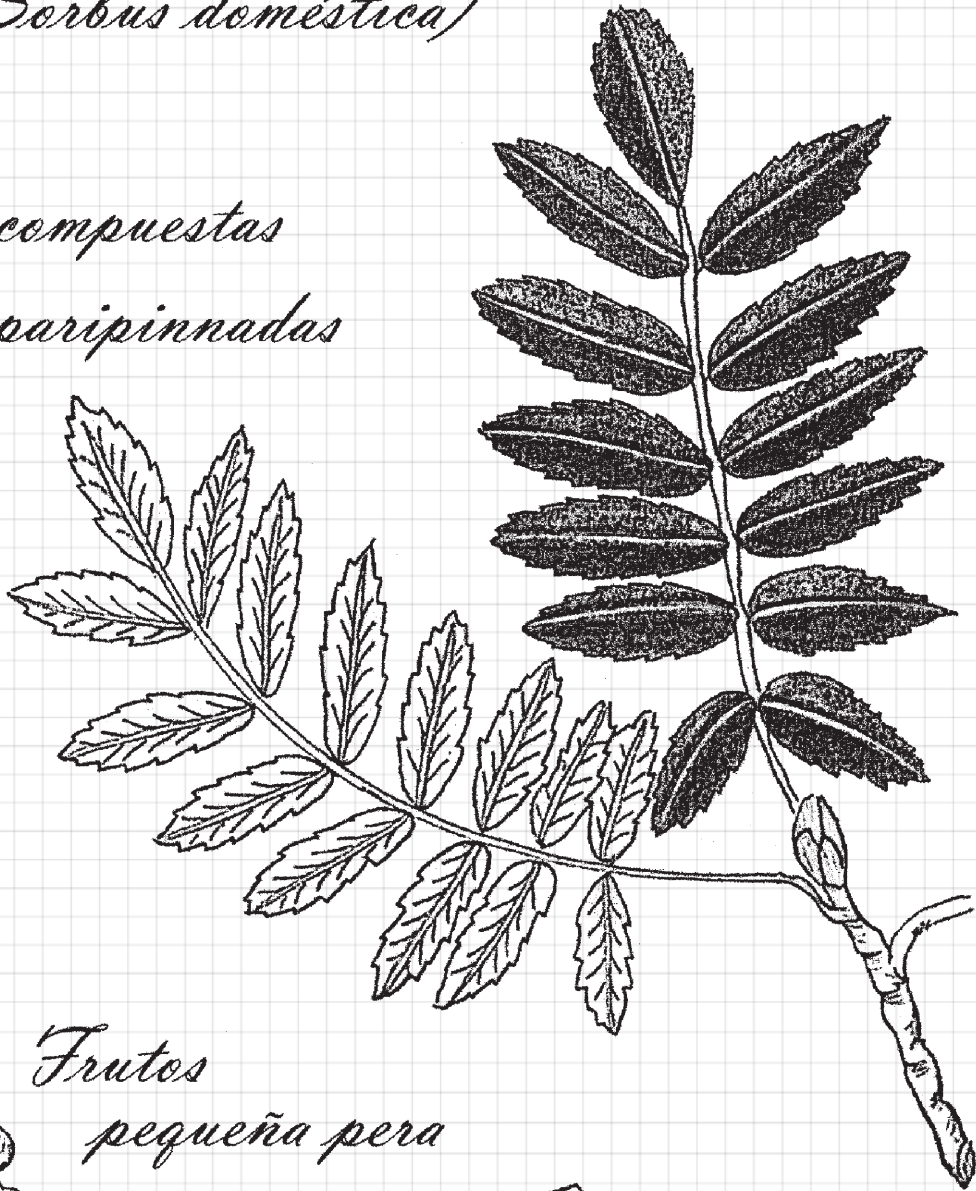
**Principios activos:** Silimarina, un potente hepatoprotector, compuesto de silidianina, silicristina y silibina.



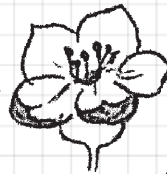
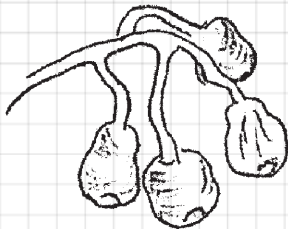
# Serbal común

(*Sorbus doméstica*)

*Hojas compuestas  
imparipinnadas*



*Frutos  
pequeña pera*



*Flores blancas*

**Florece:** A partir de mayo

**Partes utilizadas:** Los frutos secos (aquenios), la raíz, el tallo y las hojas.

**Descripción:** Se trata de un cardo muy vigoroso que puede alcanzar la altura de un hombre, vive dos años luego se seca y muere. “Echa” un rosetón enorme de grandes hojas verdes manchadas de blanco, dentadas y espinosas.

Las hojas del tallo, sin rabillo, tienen un par de orejuelas en la base que lo abrazan. En el extremo de los tallos se disponen los capítulos florales. La cabezuela es grande como una pequeña alcachofa, pero con las brácteas u hojas externas rematadas en una recia espina reflexa.

Las flores tienen color rosa o púrpuro. De la inflorescencia fecundada se desarrollan frutos, de 6 a 7 mm de tamaño, con cáscara dura provistos de una corona sedosa de pelos de las que pronto se desprenden.

**Ecología:** Se cría en lugares incultos, al borde de caminos y carreteras, al pie de los muros, por lo común donde medran las ortigas y otras plantas típicas de las tierras intervenidas por el hombre.

En general, medios nitrificados no demasiado secos, tales como alrededores de los pueblos, escombreras, corralizas, márgenes, etc.

**Usos, costumbres, curiosidades y utilidades:** El nombre del cardo mariano, procede de la leyenda medieval referida a la virgen María. Estando ésta dando de mamar a su hijo Jesús, tuvo que esconderlo de los soldados de Herodes, lo ocultó bajo

las anchas hojas de un cardo, pero en su precipitada huida dejó que algunas gotas de leche cayeran sobre las hojas del cardo, origen (según la leyenda) del jaspeado de sus hojas.

La parte más interesante desde el punto de vista farmacéutico son sus frutos, *semen cardui Mariae*. Se recogen a mano las cabezuelas enteras a medida que van madurando. Se dejan secar perfectamente, al aire, y se hacen caer luego los aquenios mecánicamente o a mano.

Aunque los frutos se consideran tóxicos, sus semillas contienen silimarina, con acción directa sobre las células del hígado, regenerándolas y combatiendo las sustancias hepatotóxicas. En manos de los expertos sanitarios, estos productos constituyen remedios eficaces contra las afecciones de la vesícula biliar, son colagogos y como dijimos con anterioridad, regeneradores del tejido hepático lesionado.

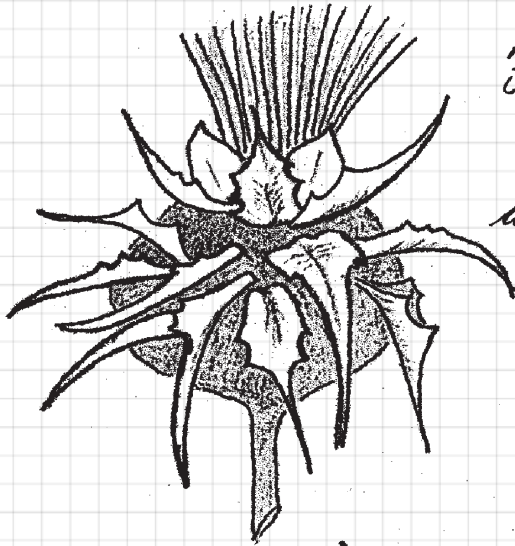
La medicina popular empleaba los aquenios para la preparación de una decocción al 2%, que se dejaba hervir durante ocho minutos y que se tomaban en dosis precisas a lo largo del día. Esta decocción estimula la función hepático-biliar y es al mismo tiempo febrífuga. El consumo de frutos molidos (polvo), e incluso la masticación episódica de frutos enteros, decían producir los mismos efectos. Por ello se creía que era eficaz en las graves intoxicaciones faloidínicas por ciertas setas del género Amanita (*A. phalloides*, *A. verna* y *A. virosa*).

La mayor parte de la producción del cardo mariano es aprovechada por la industria farmacéutica que la transforma en

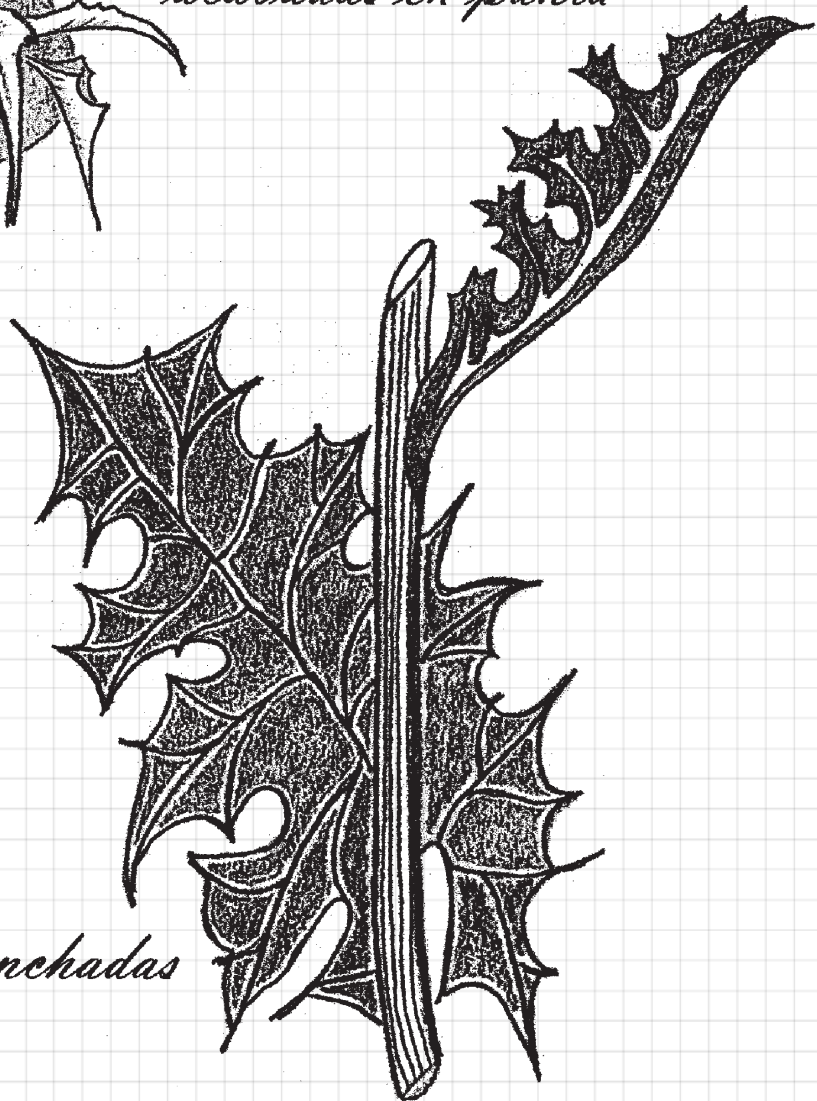


# *Cardo mariano*

*(Silbyum marianum)*



*Flores*  
*púrpuras con brácteas*  
*acabadas en punta*



*Hojas*  
*espinosas manchadas*  
*de blanco*

tintura, gotas, pastillas, etc. las cuales presentan un contenido en materias activas conocidas con precisión.

Se ha empleado también, por su acción hemostática, en reglas abundantes y hemorragias nasales. Para este caso se usaba el cocimiento de los frutos administrando una cucharada cada hora. Esta contraindicada en casos de hipertensión arterial y puede producir reacciones inmunológicas de tipo eccemas.

La raíz y el tallo así como sus hojas se utilizaron también para combatir las “congestiones” del hígado; generalmente, el zumo de las hojas frescas o el cocimiento de cualquiera de las partes nombradas. Hay quien prefería comer las hojas en ensalada, recortando las espinas.

Otra aplicación en medicina popular era su uso contra las úlceras varicosas de las piernas, aplicaban polvo de semillas o internamente en polvo de té. El té se realizaba vertiendo 2 de litro de agua hirviendo sobre una cucharada pequeña de sus frutos tomándolo en ayunas y media hora antes de la comida y por la noche, media hora antes de acostarse. Se le mezclaba también con *menta piperita*, pues mejoraba su sabor y aumentaba su eficacia. Este té se aplicaba también mediante apósitos sobre las úlceras varicosas.

Para combatir las hemorroides se hervían la cantidad precisa de raíz y hojas en agua, se dejaba reposar aplicándose en compresas. Para la tos se troceaba la raíz, las hojas y las flores, exprimiendo el compuesto mezclándose con la misma cantidad de miel, haciéndolo hervir. En el asma, se vertía una cierta cantidad de semillas en

agua hirviendo, dejándose en reposo.

Por su contenido en nitratos la parte aérea ha causado intoxicaciones en el ganado vacuno. Sin embargo, la mata cocida se le daba de comer a los cerdos y la raíz a los cerdos jóvenes para que no se “empacharan”.

Las flores se emplean para cuajar la leche.

