

FLORA Y VEGETACIÓN EN LA COMARCA DEL ALTO PALANCIA (I)

- José Martí Coronado y María Arranz Sanz -

Con esta nueva sección, se pretende mostrar a los lectores del Boletín la importancia y la diversidad de la flora de nuestra comarca. Presentando un formato ameno y divulgativo. Debido al pretendido enfoque divulgativo, se procurará ofrecer una presentación amena con datos históricos de los diversos usos y utilidades de las plantas estudiadas, añadiendo ilustraciones que ayuden a reconocer cada una de ellas.

Bien entendido que, no es pretensión nuestra, el que sea utilizado como guía medicinal. Debemos tener presente en todo momento que incluso para las dolencias menos graves, es necesario acudir al profesional sanitario competente.

La estructuración de la sección será la siguiente (para cada planta estudiada):

- Nombre común.
- Nombre científico.
- Principios activos.
- Partes utilizadas.
- Época de floración.
- Usos, costumbres y utilidades.
- Dibujo de la planta, hojas, frutos, etc.
- Otros.

COSCOJA

Nombre científico: *Quercus coccifera*.

Otros nombres comunes: Maraña, matarrubia, chaparra, Garric, garriga, garriguella, coscoll, coscolla, coscollo rolo, reboll, coscollera, coscò, coscona, garulla. Familia: Fagáceas.

Principios activos: Taninos gálicos y flavonoides.

Partes utilizadas: Hojas (junio). Corteza ramas jóvenes (primavera). Frutos (otoño).

Descripción: Arbusto perennifolio muy ramado, de no más de 2 metros de altura. Sus hojas persistentes, verdes por las dos caras y margen denticulado y espinoso. Flores unisexuales, las masculinas agrupadas en espigas colgantes. Fruto duro, con cúpula basal hemisférica cubierta de espinas.

Ecología: Bosques y matorrales heliófilos, por toda la Comunidad Valenciana a altitudes medias y bajas, por debajo de los 800 - 1000 metros de altitud. Se cría en las laderas secas y soleadas, formando parte importante de los matorrales altos que sustituyen a los encinares quemados, talados o degradados, a los que muchas veces da nombre (coscojares, garrigas). Soporta muy bien las sequías estivales. Se asocia al espino negro, lentisco, acebuche, etc.

Florece: Los frutos comienzan su desarrollo en el primer año, después de la fecundación de las flores femeninas y continúa hasta la maduración de las bellotas, que se produce entre los meses de Agosto y noviembre del segundo año. Son de sabor amargo, malas para comer.

Usos, costumbres, curiosidades y utilidades:

El nombre científico de esta especie, *coccifera*, deriva del verbo latino *fero* (llevar) y del sustantivo *coccum* (quermes), insecto (cochinilla, *Coccus ilicis*) cuya hembra globosa se desarrolla sobre las ramas tiernas de las coscojas y produce un material tintóreo llamado Grana Kermes (grana de tintes, grama de quermes o coco de tintes). Este se empleaba antiguamente como colorante y de él deriva el color grana o carmesí (del árabe quermes y quermesí).

Ya en tiempo de la dominación romana se cobraba a España un crecido tributo anual de esta grana, que se recogía por mayo o junio en las regiones más térmicas del este y sureste, en los años secos y calientes. Se trataban con vinagre y se exponían seguidamente al sol para matar y desecar las cochinillas antes que se desarrollen los huevos que portan. Este colorante era muy apreciado en Roma y servía para teñir la púrpura más exquisita, la "bistineta", que usaban los miembros del Senado.

Los colorantes de la anilina acabaron no sólo con la grana, sino con la cochinilla que los españoles trajeron de Méjico con el descubrimiento.

La madera de coscoja es muy parecida a la de encina, pero por el poco grosor de sus troncos no permite obtener piezas de tamaño adecuado y sólo sirve como leña para quemar y para la obtención del carbón vege-

tal menudo (cisco), que es de muy buena calidad. Recordemos una antigua actividad en nuestra comarca: la realización de carboneras.

De toda la familia (coscoja, carrasca, robles, etc.) de árboles y arbustos, podemos utilizar la corteza de las ramas jóvenes (primavera), las hojas (junio) y los frutos o bellotas (otoño).

La corteza, como la mayoría de las especies de este género, es rica en taninos; se ha empleado para curtir cueros y en medicina popular como astringente.

Las bellotas pueden utilizarse para alimento de cerdos y cabras, aunque estos prefieren las de encina. Con este fruto se realizaba el café de bellotas tostadas y pulverizadas, usado contra los trastornos digestivos y para aquellas indicaciones normales de la familia *Quercus*.

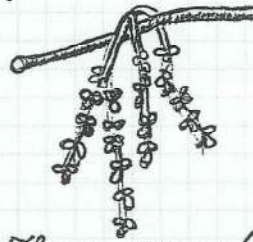
Las hojas en infuso, ricas en taninos, se emplean popularmente para tratar la enuresis nocturna de los niños y como hepatoprotector. Las hojas de las "encinas" pulverizadas finalmente se han utilizado como antisudorales, espolvoreando los calcetines y medias, disminuye considerablemente el sudor de los pies. Existe la creencia que una hoja de "encina" llevada largo rato sobre la lengua (recortando los pinchos si tiene) bien insalivada, corrige la acidez de estómago.

En España se ha utilizado como astringente (es altamente astringente por lo que debe usarse con mucha prudencia), en diarreas, sabañones y fisuras anales. En Túnez se menciona como afrodisiaco y astringente. En Chipre se ha utilizado como antirreumático y antipirético. Tradicionalmente en algunos lugares como antiinflamatorio intestinal y genital.

Existe la creencia de que si se llevan bellotas en los bolsillos del pantalón la ciática y otras inflamaciones reumáticas mejoran.



Arbolillo con tronco
tortuoso. De ramificación
intrincada con abundante
follaje



Flores masculinas.
Reunidas en inflorescencia
tipo amento



Fruto
Tipo nuez con cúpula
basal cubierta de escamas
pinchudas



Flojas
Coriáceas y rígidas
Verdes por las dos caras
Margen ondulado espinoso

Quercus Coccifera.
Coseoja
fam. **Fagáceas**

MADROÑO

Nombre científico: Arbutus unedo.

Otros nombres comunes:

Madroño, hierba arborçera, alborzo, arborosos, yêrbode, alborçer, arboç, cirerer d'arboç, llipotet.

Familia: Ericáceas.

Principios activos: Taninos, resina y heterósidos (arbutósido y heterósidos) que al hidrolizarse liberan hidroquinona. Contiene glucósidos taninos gálicos y flavonoides. El pigmento responsable de la coloración roja del fruto es un antocianósido.

Partes utilizadas: Hojas. Corteza. Frutos.

Descripción: Árbol o arbusto que alcanza los tres metros de altura, en nuestra comarca se pueden observar algunos de proporciones considerables. Hojas perennes, enteras y alternas, de contorno oval lanceolado y con el margen dentado. Flores blancas, con el extremo de color verdoso y pétalos soldados; están agrupadas en ramilletes terminales y pendulares. Frutos en baya carnosos (20-25 mm.), de color amarillo luego anaranjado y finalmente rojos y cubiertos de pequeñas "verrugas" o púas; contienen numerosas semillas. Las ramas jóvenes son rojas. Se multiplica por semillas, enterrándolas en enero después de haber quitado la pulpa.

Ecología: Se extiende salpicado o en pequeños rodales por las maquias de la baja montaña mediterránea. Requiere suelos frescos y profundos, prefiriendo los terrenos de naturaleza silíceas. Es especie protegida en todo el territorio de la Comunidad Valenciana (1985).

Florece: Entre los meses de octubre y enero. Los frutos maduran al año siguiente

en la misma época, coincidiendo con la nueva floración. Las flores tienen forma de capanilla.

Usos, costumbres, curiosidades y utilidades:

En farmacia se emplea como antiséptico de las vías urinarias, esta acción se debe principalmente al arbutósido que bajo la acción de las bacterias intestinales se desdobra y libera hidroquinona, de actividad antiséptica y astringente. Aunque en la actualidad se prefiere utilizar la gayuba (*Arctostaphylus uva-ursi*) con el mismo fin, pero con actividad más acentuada.

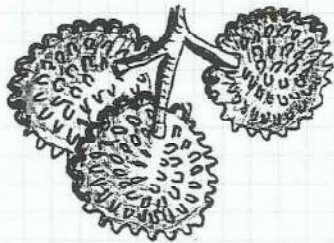
Los dos nombres que empleo Linneo para designar esta planta, *Arbutus* y *unedo*, son antiguas denominaciones romanas; el primero es un diminuto de *arbor* y significaba arbolillo, aunque algunos autores lo hacen derivar del celta *arbois* (aspero, rudo), aludiendo a la superficie de sus frutos, "unedo" según Laguna, procede del verbo latino *edo* (comer) y el numeral *unus* (uno solo), que significa "comer uno solo" debido a que pueden producir en demasía, embriaguez.

Las hojas y corteza del madroño contienen taninos y se han empleado para curtir las pieles y en medicina popular como astringente, para combatir las diarreas y disentería; también las hojas en cocimiento, como diurético y antiséptico urinario ya comentado anteriormente.

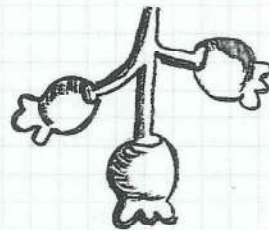
Con sus frutos se preparan bebidas (licores y aguardientes), confituras y mermeladas. Estos frutos son diuréticos y contienen ácido málico, azúcar invertido y taninos. Era conocido ya en el siglo XIV la fabricación de licores de madroño por los benedictinos, utilizándose como tónicos. Los



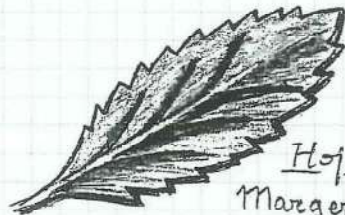
Arbolillo perenne
De copa densa y redondeada
Con hojas alternas



Fruto:
Rojo y carnosos



Flores
Blancas



Hojas
Margen aserrado y rojizo
Ambas caras glabras
Nervio central resaltado

Arbutus Unedo
Madroño
fam: Ericáceas

frutos, al madurar, fermentan los azúcares que contienen y -si se consumen en este estado- producen síntomas de intoxicación etílica.

Además, los frutos del madroño, son fuente de alimentación para muchos animales de nuestra fauna salvaje.

También se ha empleado como detoxicante, diurética, antiséptica, astringente y como alimento.

La madera constituye un excelente combustible, en otros tiempos el preferido para las casas y hornos, y sus raíces producen un magnífico carbón, especialmente empleado en las fraguas; es muy apropiada también para tornearse.

La hospitalidad es el símbolo de esta planta, ya que desde los tiempos más antiguos, en muchas regiones mediterráneas es costumbre plantar un ejemplar de madroño junto a las verjas de los jardines o de las haciendas en señal de bienvenida. También es considerado como de buen augurio porque lleva al mismo tiempo las flores del año en curso y los frutos del año anterior, característica que le ha merecido también el simbolismo de "previsión" y "ahorro".

