

# Usos tradicionales de las hierbas y árboles de la ribera

No hace muchos años el conocimiento de las plantas formaba parte de la vida diaria de los pueblos. Las riberas proveían de muchas especies dada su fertilidad y, en la actualidad, las seguimos encontrando al pie de ríos y arroyos.

Fue necesario distinguir la madera más adecuada para sustentar las casas o seleccionar los tallos más flexibles para elaborar cestas. En las fotografías antiguas aparecen gran cantidad de hierbas y árboles, transformadas en diferentes útiles.

Hubo un tiempo donde médicos, boticas y veterinarios escaseaban, y los dineros no daban para todo. Saber cómo sanar a los tuyos era necesario y esta práctica se extendía a los ganados, de ello dependía toda la familia.

También eran recogidas hierbas silvestres para la cocina. Algunas se siguen usando, otras muchas casi se olvidaron, aunque forman parte de la gastronomía más selecta.

No debemos olvidar los ritos, creencias y la fe. Muchas de estas plantas eran sagradas, se asociaban a los santos y formaban parte de las celebraciones y rituales. Coexistían los dogmas cristianos con los paganos, incluso en muchas ocasiones se mezclaban para llegar hasta el día de hoy como una práctica cultural.

Esta exposición es sólo una parte de la memoria de los pueblos, de sus vecinas y vecinos. Unos y otras han aportado los usos y costumbres reflejados junto a las imágenes.

Disfruta de la sabiduría popular y pregunta a las gentes de la localidad por estos conocimientos tradicionales, te contarán mucho más, de estas y otras plantas.



# Ailanto

(*Ailanthus altissima*)

“Un árbol del cielo... un tanto demoniaco”



Es original de China, donde los cultivan para alimentar a los gusanos de seda. A España llegó como árbol destinado a jardines en el siglo XIX, pero enseguida “se escapó” y empezó a colonizar riberas y otros espacios. Esto se debe a que germina con agilidad de sus múltiples semillas y se extiende con facilidad de los brotes de sus raíces.

Asentado en las orillas de los ríos, consigue desplazar a la vegetación original. Forma bosquetes de distintos tamaños donde ocupan el espacio de los fresnos y álamos, sin que ninguna especie de fauna saque beneficio de ellos.

Su eliminación presenta muchas dificultades ya que es persistente a pesar de talarlo, quemarlo o tratarlo con herbicidas. Por todo ello, evita utilizarlo como árbol en tu jardín y, si ya lo tienes, sustitúyelo por otra especie para evitar así que se propague.



Diseño: Gisela Corrales Pérez

# Álamo

(*Populus alba*)

“Los álamos del río, los álamos del amor!...”

Miguel de Unamuno

En la obra “Por tierras de Portugal y de España”, Miguel de Unamuno deja una de sus frases más evocadoras relacionadas con los ríos y los álamos:

*“¡Los álamos del río, los álamos del amor! Cuando paso por ellos y me zarandean con sus rumores, y sus hojas brillan al sol como espejuelos, y su temblor es temblor de corazón, me parece que me hablan del amor.”*



Siguiendo con esta visión cultural del álamo es necesario contar que en fiestas como las de San Juan y el Corpus, era común utilizar ramas de álamo para hacer enramadas, colocándolas sobre tejados o postigos, adornando así viviendas y calles con un toque natural y festivo.

Pero si algo llama la atención era su empleo en la elaboración de instrumentos como la matraca y los matracones, herramientas sonoras utilizadas en diversas celebraciones religiosas y populares. La madera de álamo era la preferida para estos instrumentos debido a la resonancia que proporcionaba.



Los álamos siempre han atraído por la belleza de su corteza, blanca y luminosa. Para aves como los jilgueros el atractivo se centra en sus semillas algodonosas, que recolectan con las del chopo para confeccionar sus nidos. Este material proporciona calor y aislamiento, tan necesarios para la cría. No solo nosotros los empleamos en nuestras necesidades...



# Aliso

(*Alnus glutinosa*)

“Al aliso ni el diablo lo quiso”



Pese al desdén que sugiere este contundente refrán, la madera de aliso ha tenido distintos destinos. Cucharones, tenedores y morteros fueron algunas de las tallas a la que dieron forma. Cuando crecían rectos daban lugar a las pértigas de carros y yuntas, o se integraban en las casas en forma de vigas.

Este árbol, a su vez, ha dejado su huella en el patrimonio musical popular. Dentro del folclore existe un instrumento de percusión, el pandero cuadrado, cuyo armazón podía elaborarse con roble, castaño, cerezo o aliso.

Llama la atención que “su cáscara”, la corteza, cocida junto con caparrosa (sulfato de hierro), se utilizaba como tinte para el lino, obteniendo tonalidades rojizas o azuladas, una práctica que nos habla de un conocimiento empírico del color y la química vegetal.

Un fin, ya casi en desuso, es la recolección de las semillas que se agrupan en sus piñas para alimentar los lúganos que se crían en cautividad por su canto. Aunque mejor oír sus trinos, libres, sobre las ramas del aliso.



En el río Francia hay una aliseda llamada *La Isla*. En ella, los vecinos de Miranda del Castañar cortaban un árbol, y así, por San Juan, se colocaba un tronco de aliso con unas viandas en la parte superior (un tostón, por ejemplo), y los mozos subían a buscarlo. En Juzbado se preparaba la cucaña de modo semejante durante las Fiestas Patronales de San Miguel, en el mes de septiembre.



# Azolla

Helecho de agua  
(*Azolla filiculoides*)

“Una amenaza silenciosa en los ríos”



Esta planta es originaria de zonas tropicales y templadas de América, Asia y África, y fue introducida en Europa —incluida España— principalmente por su uso como fertilizante natural en los huertos, debido a su capacidad para fijar nitrógeno atmosférico.

La podemos reconocer en el agua primero como una mancha roja o rosada que poco a poco alcanza un color verdoso. Genera problemas por su capacidad de cubrir rápidamente la superficie del agua. En condiciones favorables —como aguas con exceso de nutrientes— se multiplica formando una alfombra densa que bloquea la luz solar, reduce el oxígeno del agua y afecta a peces, plantas y otros organismos.

La acumulación de grandes masas de la planta puede generar daños en infraestructuras hidráulicas, dificultar el riego, la pesca o el uso recreativo del río. Su expansión descontrolada muestra los riesgos de introducir especies fuera de su hábitat natural. Controlarla es esencial para proteger la biodiversidad y la salud de nuestros ríos.



# Carrizo

(*Phragmites australis*)

“Cuando no había otra cosa las cabras lo comían, iban al tallo tierno”



Años atrás, cuando no existían piensos ni otra forma de alimentación del ganado que no fuera los recursos del monte, el conocimiento de las plantas aprovechables era básico para los pastores. Aun cuando determinadas plantas no fueran del todo “agradables” para los rebaños, si venía el año seco se recurría a especies como el carrizo. Las cabras lo comían, preferían el brote tierno, ya que dicha planta aumenta las fibras duras al madurar (además, se segaba para otras ganaderías).

No lejos de estas tierras el carrizo se ha cortado y dejado secar para elaborar con sus tallos persianas (Castilla la Mancha). Aunque no lo recuerdes los has visto en los cuadros de Vicent van Gogh, donde aparecen casas tradicionales con la techumbre elaborada con haces de carrizo. Aún hoy las puedes ver en la comarca de la Camarga y en nuestros pueblos, formando parte de techumbres de los corrales y chozas de pastor. Se recolectaba a finales de otoño y se vendía para la construcción. Formaban haces con los carrizos secos que se colocaban entre las vigas y se fijaban con yeso para construir los techos de las casas.

Como recuerdo singular están las escobas para barrer sin levantar polvo, arrastrando el serrín húmedo que se echaba previamente.



# Chopo

(*Populus nigra*)

...“Estos chopos del río, que acompañan con el sonido de sus hojas secas, el son del agua cuando el viento sopla”...

(Antonio Machado)



El chopo está asociado a la tradición de plantar *el Mayo*, celebración que aún se mantiene en numerosos pueblos. A principios del mes de mayo los quintos del pueblo cortaban una ejemplar espigado y alto al que dejaban unas hojas en la punta. Es una festividad ancestral de origen pagano y precristiano, relacionada con rituales antiguos de fertilidad y cultos a la naturaleza.

En muchas ocasiones el chopo del Mayo se subastaba y era utilizado como viga para la casa. En esta línea constructiva se empleaban las bardas de chopo. La “barda” era el ramaje que se colocaba en los tejados, bajo las tejas, como relleno y aislante. Su empleo se llevaba tanto a las viviendas como al portalón de los carros para su protección,



Existen hábitos que se mantienen. Las ramas largas de la poda sirven de varal para los fréjoles, aunque la madera es débil y se pierde cada año. Lo mismo ocurre con los puntales con horquilla, aún hoy sujetan las ramas de manzanos y perales que están cargados de fruta.

Un último detalle, estas varas largas, en algunos pueblos, son los palos donde duermen las gallinas y reciben el curioso nombre de “aseladeros”.



# Espadaña

enea, bayón, morones  
(*Thypha latifolia*  
y *T. domingensis*)

“Según temblequea, así llueve”

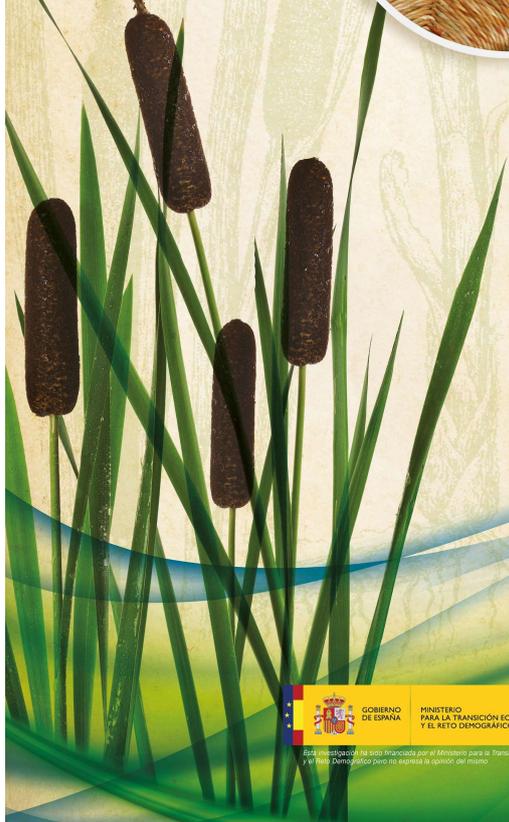


El señor Donato, molinero y carpintero de la finca de Olmillos de Santa Teresa, decía esta frase cuando veía moverse las espadañas de un modo especial, como si saludaran: “Según temblequea, así llueve”. Era muy frecuente que acertara en su pronóstico.

Quizás sea la enea una de las pocas plantas que tenga un toque propio de campana. En Torresmenudas, el 24 de junio se llamaba de este modo a los vecinos para que el pueblo “se echara a espadañas”. Se vendían al Sr. Vicente, el sillero o se vendían para fuera.

En otros pueblos se cortaba en verde en agosto y se extendía para que blanqueara, dándole la vuelta para que quedara igual de los dos lados. Con ellas se hacían los hondones o asientos de las sillas, abundantes en las casas de los pueblos.

La gente más necesitada del pueblo rellenaba el colchón de la hoja de la espadaña, juncos y la paja del maíz. Hoy en día, los pájaros moscones siguen levantando su nido con las semillas plumosas de chopos, espadañas, lana de oveja y telarañas.





# Hiedra

yedra  
(*Hedera helix*)

“Quisiera volverme hiedra y enredarme en tu cintura”



Sus hojas eran conocidas por su capacidad para sanar. En infusión, se aplicaban sobre heridas y llagas, y combinadas con laurel y aceite de oliva se preparaba una pomada eficaz para las quemaduras. Como remedio para las durezas y callos de los pies era cocinada con ajo y aceite, o se aplicaban directamente en forma de cataplasma.

En el ámbito veterinario, tenía un papel destacado. Cuando las vacas parían, se les daba una infusión de hojas de hiedra para que se “limpiaran por dentro”, es decir, para favorecer la expulsión de la placenta. Un tratamiento externo: cocida y aplicada en vahos servía para aliviar malestares en las cabras.

Otro uso tradicional era el cuidado de las ubres: las hojas se freían en aceite y se aplicaban sobre las grietas para calmar y cicatrizar. Y si se trataba de diarrea, el remedio pasaba por una mezcla sencilla: agua, aceite y hojas de hiedra en una botella.



Y tenía su lugar en los juegos infantiles: con un trozo leñoso en forma de Y, pelado y unido a dos tiras de goma y una badana, se fabricaban tirachinas caseros.



# Junco

Varias especies:  
(*Juncus acutus*, *Scirpus holoschoenus*,  
*Scirpus lacustris*)

“Con los juncos hacíamos combas y collares”



Los juncos, gracias a su tallo resistente y flexible, permitían múltiples aprovechamientos. Uno de los más singulares era la elaboración de una cesta-red utilizada para colgar melones durante el verano y conservarlos hasta el invierno. De igual modo servía para enristrar peces por el ojo tras las faenas de pesca, en lo que se conocía como “ir a embeleñá”.

Era frecuente su aplicación en creencias populares: se clavaban juncos en la tierra, uno por cada clavo que se quería eliminar del cuerpo, y, tras pronunciar un conjuro, al secarse los juncos, se creía que también se secaban los clavos.

En el ámbito doméstico fue el relleno en jergones o colchonetas, junto a la estopa del lino, aportando firmeza y un poco de comodidad.

Para la fabricación de cortinas eran cortados los tallos en trozos de unos tres centímetros, ensartados en hilos o alambres en forma cruzada, para crear originales cortinas.

Por último, el junco tenía su lugar incluso en los pequeños detalles del día a día: servía para colgar los churros en forma de lazada o se trenzaban para fabricar combas, juegos sencillos que aprovechaban la flexibilidad natural del material.

Además, los tallos, una vez remojados y secados, se volvían manejables y se utilizaban para tejer los asientos de sillas.



# Menta

(*Mentha sp.*)

“Del guiso al remedio: aroma, sabor y cura”



“Crece en regatos y prados húmedos llamados bonales”, nos dicen en muchos de nuestros pueblos. Su valor ha sido doble: en la cocina y en la botica casera. Era ingrediente esencial en las llamadas “patatas de pueblo”, donde se machacaba junto al ajo y el perejil antes de añadirse al guiso con chorizo o tocino. O se incorporaba al gazpacho, aportando un toque fresco y fragante.



Como infusión ha sido uno de los remedios más socorridos. Se tomaba con azúcar para “asentar el estómago” después de las comidas. Aliviaba a su vez los catarros: se cocía en agua o vino tinto con orégano, hierbabuena e higos secos y se tomaba con miel o con manteca.

No faltaba en las casas, pues en los armarios servía para perfumar la ropa y ahuyentar insectos. Y en el corral tenía un provecho: esparcida por el suelo quitaba los piojos a las gallinas.

Curioso es el uso tradicional ligado a la infancia: para curar la ictericia en los niños, se hacía que orinasen durante dos o tres mañanas seguidas sobre una misma planta. El ganado también se beneficiaba del poleo: cocido y administrado en el agua de bebida, servía para eliminar lombrices intestinales.



# Nabo del diablo

Ambuera, berraza, cañageja, cañajerra, cañasierra, canijecha, embude, embudera, embúdeles, embudo, pistonera  
(*Oenanthe crocata*)

## “Enverbascar el río... y maldecir la tierra”



Esta planta, conocida como “embude”, ha sido tan temida como utilizada. En los saberes populares se la tiene por una especie maldita: se decía que crecía en las tierras de los malqueridos, y su presencia era sinónimo de peligro. No era solo superstición: su raíz, de un tono rojizo y con forma de dedos, es altamente venenosa. Si el ganado la ingería, sobre todo tras las crecidas de los ríos, podía morir en pocas horas. Las ovejas se “himplaban” —se hinchaban— hasta reventar. Por ello, los pastores llevaban siempre aceite de oliva consigo, como remedio desesperado si alguna oveja se intoxicaba.

Mientras las ramas eran consumidas por ovejas, vacas o cabras sin consecuencias, la raíz suponía un riesgo letal. “Les gustaba mucho —decían—, se iban como lobas a buscarla”. El peligro era tan conocido que, cuando los arroyos traían crecida, se organizaban peonadas para arrancar las raíces antes de que el ganado las encontrara.



Pero el embude tenía su utilidad. Sus raíces se machacaban, se dejaban fermentar durante varios días y, metidas en sacos, se lanzaban a los remansos del río. El agua se “envarbascaba” —se enturbiaba con una sustancia narcótica que atontaba a los peces— y así se facilitaba su captura. En las pozas del Huebra, bajo las peñas donde se ocultaban los barbos, el señor Albino Muñoz empleaba este método para pescar en verano, atando la bolsa con embude a un palo curvo y largo desde su barca.

El término “enverbascar” utilizado como sinónimo de envenenar, procede del nombre de otra planta *Verbascum pulverulentum*, llamada gordolobo, que tenía el mismo uso, hoy prohibido.



# Negrillo

olmo, álamo  
(*Ulmus minor*)

“Olmo viejo, sombra segura”



El olmo, conocido como *negrillo*, formaba en los pueblos paseos arbolados conocidos como alamedas (de donde procede el nombre del Parque de la Alamedilla de Salamanca). Su presencia, presidiendo las plazas, le dotaba la función de árbol de juntas, donde se tomaban decisiones del pueblo por el conjunto de vecinos y sus representantes.

A la vez proporcionaba una buena sombra para las gentes del pueblo, como dice el refrán.

La madera del olmo era muy apreciada por su resistencia y versatilidad para la fabricación de diversos elementos del carro tradicional: la *viga* y el resto del chasis solían ser de *negrillo*.

Participaba en la elaboración de yugos, timones de arado, husos y ruecas, todos ellos elementos fundamentales en las labores agrícolas y domésticas. Se fabricaban *tajos* y *tajas*, taburetes de ordeño y cocina a la lumbre que se diferenciaban por la forma de su base: redonda en el caso del *tajo*, y cuadrada en la *taja*. Además, para construir *cigüeñales*, mecanismos que permitían extraer agua de los pozos.

Curiosamente, las raíces del olmo tenían un uso singular: se pelaban y se encendían para ser fumadas, práctica que evidencia el aprovechamiento integral del árbol.



Duarte Gervás Correas Pérez

# Sauce

zahoz, mimbrera,  
mimbral, mimbrón  
(*Salix sp.*)

“El que hace un cesto hace ciento,  
si le dan mimbre y tiempo”



Las mimbreras tuvieron mucha presencia en la vida diaria de las casas y hoy en día su presencia sigue viva. Con las ramas cortadas en verde se hacían cestas y cestos, según el tamaño. Unos y otros eran las bolsas de la compra diaria, los recipientes para todo uso. Había que recortar la planta todos los años para que las ramas salieran finas; de lo contrario, iban engrosando y ya no servían.



Los nasones de pesca (trampas) se elaboraban, de igual modo, con mimbral. Tan versátil era este arbolillo que, además, servía para forrar garrafas de cara a proteger el vidrio de los golpes. Los arrieros aprovechaban las propiedades del sauce en las cantimploras de caballería. Las llenaban de vino y al hincharse la mimbre, e ir cubierta de pez en su interior, no se perdía una gota.



Había escobones de sus ramas para barrer el cisco, y con un manojo de ocho o diez mimbres se batían las yemas de los huevos cuando se preparaban roscones y mantecados.



# Saúco

sagüero, sabuco,  
saugo, canillero  
(*Sambucus nigra*)



“Planta sanjuanera”, por ser recogida  
en la noche de San Juan



Observar la naturaleza en las riberas lleva asociados numerosos aprendizajes. De este modo se aprendió cómo el color morado intenso de sus frutillos permitía elaborar un tinte para decorar las peonzas.

Sus tallos huecos sirvieron para fabricar gaitas sencillas (flautas), algo habitual con plantas que resultan fáciles de ahuecar. Llama la atención la cantidad de lugares donde se empleó como juguete, los conocidos “peloteros”. El proceso era el siguiente: se extraía la médula, el tuétano del interior, para dejar el tallo completamente hueco. Luego se hacían bolitas de tela que eran introducidas por un extremo del canutillo. Por el otro extremo se empujaban con un palo, y las bolitas salían disparadas con fuerza, haciendo ruido: ¡PAM! Cuanto más estrecho era el orificio, mejor, porque el chasquido era más fuerte.



Y sí, las flores se recogían en la noche de San Juan, y eran secadas a la sombra. Se colgaban para conservarlas durante todo el año, cubiertas con un trapo para que no cogieran polvo. Su destino era lavar los ojos irritados o tomarse en vahos para aliviar los catarros.



# Lúpulo

vetronera  
(*Humulus lupulus*)

“Se cría en el río, acarreábamos  
banastos para el churro”



La “vetronera” se conoce comúnmente como lúpulo. En la actualidad esta planta es muy conocida, dado el uso que se hace de sus flores en la elaboración, tanto de las cervezas artesanas, como de las habituales.

En San Martín del Castañar es fácil verla en el Canderuelo, arroyo que recorre los huertos de la vega y que pasa bajo el puente medieval. Crece sobre los sauces y fresnos junto al agua, enredándose y girando siempre en el sentido de las aguas del reloj (de derecha a izquierda). Llega a trepar trenzándose con los tallos secos de años anteriores.

Ya casi está olvidado su uso en el pasado para la alimentación de los churros. Se recogían en gran número a ser un forraje tierno y nutritivo para el ganado.



Hoy se recogen en algunas localidades como espárragos silvestres, muy apreciados por su sabor y textura. Forman parte de los ingredientes de las tortillas de espárragos. En este caso no son espárragos trigueros, sino que se refiere a los brotes jóvenes del lúpulo.



Domingo Gual, Coruña (Ayer)

# Zarzamora

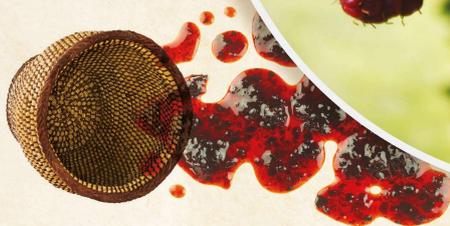
carne de toro, carnizuelo, carnero, espino macho, mora, silvar, zarza, zarza fina, zarcera (*Rubus ulmifolius*)

“Si me cortas me podas, si me quemas me abonas”



Los tallos tiernos, pelados, se comían directamente en el campo, como entretenimiento de niños y pastores. El *pámpano de la zarza* era la punta fresca del brote joven, suave y sabrosa. Era buscada como una curiosidad singular: la *chicha*, una sustancia dulce que dejaban las avispas en los tallos secos tras hacer sus nidos.

Pero el fruto, sin duda, el más codiciado. Las moras, recogidas a mano, son hoy comidas crudas o se emplean en mermeladas o tartas. Algunos las usaban incluso como conservante digestivo: “se metían en aguardiente para la tripa”. En infusión, aliviaban problemas de garganta, y con los brotes jóvenes se preparaban tisanas contra la diarrea, tanto en personas como en el ganado.



En la vertiente más práctica, la zarza era una materia prima. De sus tallos se sacaban largas “tiras” que, peladas y abiertas por la mitad y combinadas con los tallos del centeno, permitían confeccionar los escriños. Allí se guardaban diversos alimentos, como el pan o la harina. Muchos la recuerdan como cuerda para atar escobas, y en algunos casos, para entablillar patas rotas del ganado, a modo de férula vegetal.

Después del desbroce, las ramas se aprovechaban para cerrar boquetes en tapias y cercas, y también para hacer cisco, un tipo de carbón vegetal muy utilizado. Hasta ha sido utilizada en seco como sustituto del tabaco o mezclada con la picadura cuando escaseaba.

