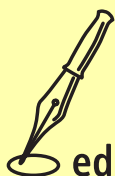


SOBRE LAS PLANTAS SILVESTRES DE CÁSTARAS

**Usos y costumbres tradicionales
en un lugar de la Alpujarra**



**Carlos Gil Palomo
José Manuel Juárez Castillo**



ediciones RaRo

Desde Cástaras, se pueden recorrer caminos y veredas de fácil encuentro con hierbas y plantas de numerosas clases. Si buscáis diversidad, aquí la encontraréis; llamativo y quebrantado paisaje, también. Tradiciones antiguas como el manejo del esparto; de las hierbas medicinales para los hombres y los animales; “la mauraca” o tostoneá de castañas; “los chiscos” de San Antón; la olvidada costumbre de “matar al diablo” ...

En un medio rural como este, aislado y montañoso, no nos ha sido demasiado difícil recoger algunos de los nombres populares, usos y virtudes, que las plantas silvestres todavía mantienen en esta región alpujarreña, dominada por una cultura asentada en el almendro, el olivo, la higuera y el huerto.

**SOBRE LAS
PLANTAS SILVESTRES
DE CÁSTARAS**

**Usos y costumbres tradicionales
en un lugar de la Alpujarra**

**Carlos Gil Palomo
José Manuel Juárez Castillo**



ediciones RaRo

ISBN: 84-609-3729-1 · Depósito Legal: J-152-2005
© ediciones RaRo, Jaén 2005 · edicionesraro@hotmail.com
Reservados todos los derechos.
Fotografías de Carlos Gil Palomo y José Pastor González.
Ilustraciones: José Manuel Juárez Castillo
Diseño del mapa central de Juan Carlos Quesada
Diseño gráfico: Thomas Donner, Almería · mail@thomasdonner.com
Impresión: Gráficas La Paz, Torredonjimeno
Impreso en España

“Todo lo que en la tierra crece espontáneamente, sin necesidad de cultivarla, es una misericordia que el señor hace a los vivientes, y se utiliza para pastos, leña, carbón, medicinas y maderas de construcción.”

**Tratado de agricultura.
Ibn Luyun. Almería (1282-1349)**

Prólogo: Posada, orujo, churrasca y demás hierbajos . . .	9
1 Introducción	13
2 Las plantas y los cultivos en la Historia	19
3 Plantas	33
Entre ellas:	
—Sobre el esparto	55
—Sobre la churrasca	75
—Sobre el silletero	119
—Fotografías	81
—Mapa de la zona	88

Carlos, el autor del libro que tienes en tus manos, llegó a Cástaras en junio del año 2004. En su Renault 11 matrícula de Valladolid trae como equipaje: una mochila con ropa, tres cajas enormes llenas de libros y 25 litros de orujo blanco para las solitarias y frías noches de invierno.

A Cástaras no viene mucha gente, salvo para pasar las vacaciones de verano, para disfrutar de algún largo puente festivo o de visita a la Pura, la curandera. Este pequeño pueblo alpujarreño que cuenta con menos de sesenta habitantes en los meses de invierno, donde no llega la Alsina (el autobús que debería comunicarlo con los pueblos de alrededor y con Granada), sin cobertura en los teléfonos móviles, sin escuela, sin chicas... puede llegar a ser un pueblo duro para todo aquél que llega de la ciudad (muchas veces también es duro para los que llevan viviendo aquí toda la vida).

Pero también tiene sus ventajas y no son pocas: mañanitas soleadas de invierno, noches silenciosas en las que destaca el rumor del agua de la fuente, cielos estrellados y limpiísimos, conversaciones lentas al calor de la lumbre, paseos otoñales, sabores antiguos, productos de la huerta, tiempo para escribir, para leer, para disfrutar... sin prisas. Cástaras es un pueblo tranquilo, que no tiene mucho turismo y que se ha ido poblando de unos cuantos extranjeros que ya forman parte de la población. No hay tiendas de *souvenirs*, ni restaurantes selectos ni hoteles con estrellas y sin embargo no falta a diario la furgoneta del panadero, el de las verduras o el que trae un poco de todo. Hay dos bares además de Posada María, el de Matea y Juan y el hogar del pensionista que lleva José Santos y entre todos se reparten los escasos habitantes del pueblo.

En Cástaras, en Posada María, Carlos se ha hecho cargo de la cocina. Entre platos alpujarreños, cafés con leche, “tapas para tres”, claretos de La Contraviesa, menús del día y bocadillos de jamón, encuentra tiempo suficiente para calzarse las botas y recorrer barrancos, ramblas, senderos, chaparrales, panderas... de los que suele regresar con bolsas de plástico repletas de hierbajos recogidos en sus caminatas.

Desde siempre, los bares, tascas, tabernas, fueron buenos lugares para beber y hablar. Y aquí, en la Posada María, es donde Carlos empieza a recoger toda una información oral (utilidades, nombres populares, chascarrillos, palabras antiguas, adjetivos poéticos...) que serán la base para un libro de etnobotánica, este que ahora mismo abres. Un libro que pretende mostrar la relación tradicional de los seres humanos con las plantas. Una relación tradicional que con la desaparición de cada uno de nuestros mayores se perderá, que ya se va perdiendo. Por ello este libro pretende recoger, recordar y mantener toda esa cultura popular relacionada con las plantas silvestres que el paso del tiempo está haciendo desaparecer. Y también queremos ofrecer un homenaje a todas y todos aquellos que durante años vivieron y mantuvieron unos pueblos, cortijos, un paisaje y una forma de vida cada vez más minoritaria y de la que los más jóvenes son los primeros en querer escapar.

Por este motivo son los habitantes de Cástaras los verdaderos autores de este libro, cada uno de ellos ha puesto un grano de arena para que “Sobre las plantas silvestres de Cástaras” sea posible. Paco hijo nos descubre el Barranco de Jubiles y las utilidades que daban los pastores a ciertas hierbas; Gabriel, entre vino y vino, nos enseña a curar la churrasca (el tabaco que se cultiva y se fuma en esta zona, de sabor áspero y fuerte olor). Con Juan, “el de Guillermo”, recorreremos el antiguo camino a Nieles y aprendemos topónimos y viejas palabras. Andrés, del Cortijo de don Juan, nos explica toda una cultura relacionada con el vino y con la vida en los cortijos. Juan y Agustina, de la Venta del Relleno, nos ofrecen buena conversa-

ción y multitud de información sobre los nombres y usos de las plantas medicinales. Paco padre nos muestra cómo se maja el esparto; Joaquín el de la Casería del Mercado, nos enseña la agricultura de secano y de los frutales... y la Posada María se convierte en una mezcla de herbolario, lugar de encuentro, taberna a tiempo completo y salón de científico loco.

Pero Carlos no sólo quiere recoger esta información, también quiere que no se olvide. Para ello además de este libro, organiza cursos y paseos botánicos que van dando a conocer Cástaras, su paisaje, paisanaje y cultura a la gente de otros lugares (normalmente de la ciudad y que saben valorar y disfrutar de ello). Pero va más allá, porque utilizando estas plantas, Carlos recurre a remedios caseros para arreglar el estómago castigado de Jose con zajareña; con hierba añadía aliviar los dolores de los huesos cansados de Guillermo; con orégano y azucena mitigar la gripe de José Santos... cataplasmas de culantrillo para Paco, aceite de hipérico (hierba de San Juan) para los espolones de Elisa, ensaladas de collejas y escobicas y potajes de hinojos para los vegetarianos que visitan Cástaras...

Y poco a poco, el libro va tomando forma y color, se va haciendo y ampliando cada día un poco más. Cada visita a la biblioteca de Órgiva añade más información, una conversación en el bar de Matilde en Nieves es un nombre popular más a añadir a una planta, un nuevo paseo, otro descubrimiento...

Hasta este otoño de 2005, que liando a amigos y conocidos (gracias Juárez, gracias Rakel, gracias Pedro...) este libro llega a la imprenta para que tú lector, disfrutes y descubras este pequeño pueblo de nombre musical, Cástaras, sus alrededores y toda una cultura popular relacionada con las plantas y la vida.

*Jose Pastor,
desde Posada María, Cástaras,
otoño de 2005.*

1

INTRODUCCIÓN

Cástaras es un pequeño pueblo de la vertiente sur de Sierra Nevada, en la provincia de Granada. Su comarca es La Alpujarra y alpujarreños son sus escasos habitantes. Para cualquier visitante que se precie, lo primero que le llamará la atención es lo quebrado de sus tierras, coronadas por tres grandes rocas calizas: el Tajo de la Hiedra, el Collaílo, (antiguamente llamado el Coladillo, en probable alusión a sus criaderos de agua) y el Cerro Mansilla. Estos bloques están rotos por dos buenas barranqueras: la de la Alberquilla, que pasa por el Barrio alto, y la del Gayumbar o barranco de Jubiles, en el Barrio medio, surtidas ambas en su mayor parte por el caudal que proviene de la Acequia Real. Por debajo del pueblo se juntan en una sola, definiendo la Rambla de Cástaras.

Los barrancos aportan frescor y permiten la permanencia de unos buenos bosques de ribera, con álamos, fresnos y almeces. Rodeando a éstos, en las laderas y los cerros, intercalados entre bancales de piedras, se sitúan los chaparros de encinas y el matorral.

Aunque el marco general sea más bien seco, típicamente mediterráneo, con la encina y los cultivos arbóreos de higuera, almendro y olivo, los barrancos permiten la presencia de algunas plantas propias de la media montaña y de ambientes más frescos.

En cuanto a su vegetación, se puede considerar que Cástaras está situada en un piso medio en la gran montaña de Sierra Nevada. A una altitud aproximada de 1000 metros sobre el mar, se pueden ver tanto especies características de las áreas litorales, como son los palaines, tomillos salseros, adelfas o *Lavandula multifida*; como también otras de montaña, como los álamos temblones, el roble de las pirinolas, rascas o la hierba

maldita. Unas y otras se encuentran muy cercanas y con un simple paseo se pueden observar.

El matorral de los suelos calizos es dominante, empujado además por el éxodo rural: abulagas, azucemas, zamarrillas, romeros, jara blanca, picajarros, etc. son especies comunes. Algunos enclaves no son tan calizos, sino más bien esquistosos y más pobres en nutrientes y en número de acompañantes, donde viven tomillos cantuesos, bolinas, matagallos o los chirrines. Otros, más reducidos, son de margas o launas (arcillas), de colores blancos, azulados o grisáceos. Allí habitan las coleccas, por ejemplo. También hay lugares pertenecientes a las antiguas ruinas y escombreras de las minas de cinabrio y de hierro, el entorno ideal para el bello rosalico, un endemismo muy delimitado a las provincias de Granada y de Almería, y que por aquí es bastante común.

Famosa y útil fue La Alpujarra por sus plantas medicinales. Antiguamente venían muchos boticarios (“los hombres de las plantas”) a recogerlas en los meses estivales y también se instalaron grandes alambiques o calderas para extraer en el terreno las esencias de los chirrines, rúas o coronicas, como en la Fuente de Solís, en la Casería del Mercado y en otros sitios más. Por esta zona son comunes y fáciles de encontrar, aunque dicen los antiguos que cada vez menos, las zajareñas, mazurquillas, la raíz de palomino, cebollas almorranas, azucemas, etc. Los curanderos y curanderas las siguen utilizando, pero ya se recetan más de la farmacia y menos las propiamente silvestres.

Los montes arbolados, que en esta región se llaman cotos, no son muy abundantes, pero en cambio sí son singulares. El chaparral de encinas es común, enclavado en laderas pobres, rocosas o en alguna rambla, y que los cultivos agrícolas o arbóreos permitieron mantener. Un rodalillo de robles de las pirinolas está presente en el Tesorillo. Este tipo de árbol es muy escaso en esta sierra. En las fresqueras de algunos barrancos, como el de Jubiles, también se pueden ver álamos temblones, que en Cástaras es llamado chopo o álamo blanco, especie muy original y más bien propia del norte de España y de Europa, que sería

digna de toda protección y estudio. Según descendemos en altitud o en los barrancos más soleados, este tipo de álamo se va paulatinamente hibridando y haciéndose peloso.

La forma y modo de los cultivos agrícolas es en bancales, aportando al paisaje un valor especial. Algunos de sus balates o paredes empiezan a desmembrarse por una falta de rentabilidad y abandono general del campo.

En definitiva, un buen lugar para ver y conocer una gran diversidad de plantas y ecosistemas. Y no sólo eso, pues todavía, en el presente, los hombres y mujeres de este pueblo y de sus cortijos las conocen y utilizan, las cultivan y las respetan.

Estas páginas quieren dar a saber algunas de ellas, las más características y que son llamadas de alguna manera, escogidas de entre las propiamente silvestres o bravías. Las cultivadas, con sus variedades y formas, las dejamos para que otro lo haga, y aquí tendrá trabajo, se lo aseguramos. Pero que no se demore en demasía, antes de que sea demasiado tarde o llegue el olvido.

2

LAS PLANTAS
Y LOS CULTIVOS
EN LA HISTORIA

Desde las primeras señales del hombre en la Península Ibérica, en Atapuerca (Burgos), de una antigüedad aproximada de 700.000 años, hasta la actualidad, ha llovido mucho, aunque por aquí no tanto. En un principio arcaico los habitantes de la Tierra se mantenían como seres cazadores-recolectores (todavía algunos pueblos del planeta viven así); los frutos y semillas silvestres (tapaculos, bellotas, lentiscos, acebuchinas...) y las piezas de los animales que cazaban suponían la base de su alimentación. La vida sería dura, en donde podías cazar o ser cazado.

No es hasta mucho después, desde hace 40.000 o 50.000 años, cuando se cree que se generalizó el uso del fuego para conducir la caza. El hombre extendió los pastizales y los bosques abiertos (las dehesas), que, con el tiempo, se mantuvieron y conservaron con el manejo del ganado doméstico.

Con **el Neolítico** (que en la Península Ibérica apareció hace unos 7.000 años), surgen las primeras culturas que ya viven principalmente de la agricultura del cereal y de la ganadería, aunque, sobre todo, en épocas de escasez, se siguen recogiendo frutos y semillas silvestres; esto siempre ha sido un recurso a lo largo de la historia, incluso de la más reciente, de comprensible olvido. Paulatinamente, se va apreciando un cambio cada vez mayor del hombre respecto a los ecosistemas en donde viven. Como la densidad poblacional era pequeña, la superficie agraria era reducida: primero itinerante y, después, sedentaria, casi siempre asociada a los fondos de valle y a la cercanía del agua.

En el sureste peninsular, en torno al 2.500 antes de Cristo, ya hay influencias notables en el paisaje debido a la presencia humana. Desde **las Culturas del Cobre** (3.000-1.800 a.C.), con la aparición de los primeros metales elaborados, se

han encontrado en los yacimientos de estas épocas restos carbonizados de:

- Trigo y cebada desnuda (variedades primitivas)
- Escanda menor
- Habas
- Lino
- Bellotas, esparto y vid silvestre

La escanda es una variedad de trigo y las habas se cultivaban con mucha asiduidad desde antiguo por esta amplia región que nos corresponde. La vid silvestre se recogía cerca de los ríos, en los bosques de ribera, como en el presente, y el esparto, que ya se encontró en la cueva de los Murciélagos, en Albuñol (3.400 a.C.), se utilizaba para lecho, vestirse, sandalias, cuerdas, antorchas, cestería, etc. Con el lino también se elaboraban vestidos y sus semillas eran alimenticias.

Los Millares es el yacimiento más importante de estas culturas, en la cercana provincia de Almería y es considerada como una de las más viejas ciudades españolas.

Todo parece indicar que por aquellos tiempos el clima era más húmedo que el de nuestros días, con un predominio claro del encinar como tipo de bosque en las áreas basales, donde ahora hay cubiertas de vegetación esteparia. Los espartales ocupaban los claros de los pinares de carrasco, en las zonas más secas o pedregosas y no estaban tan extendidos como en el presente.

Más tarde, con centro en Almería, surge una cultura que influirá decisivamente por todo el área del Mediterráneo occidental: **El Argar**, en **la Edad del Bronce** (1.800-750 a.C.). Estos pobladores: agricultores, ganaderos y metalúrgicos, son los primeros que dan el paso en serio para la utilización de los metales como instrumento de trabajo o guerrero, en sustitución de la piedra. Con la metalurgia ya se elaboraban arados que, ahora sí, ponen en cultivo las praderas con una densa cobertura de raíces.

En los yacimientos de este periodo se han encontrado:

- Cebadas y trigos vestidos
- Escañas
- Guisantes
- Lino
- Vid silvestre, acebuches, esparto y bellotas

La escaña es otro tipo de trigo antiguo, que se solía utilizar y se utiliza en algunas regiones como alimento del ganado. Con la retama y el ramaje del pino carrasco se hacían los techos de las casas y con cuerda de esparto, que se llaman “guitas”, se ataban los maderos, de la misma manera que hasta hace unas décadas en los cortijos.

La aridez se hizo a partir de estos tiempos más acusada (cambio climático) generalizándose las técnicas de riego. El lino y la cebada, por ejemplo, necesitan agua para crecer. Así pues, se establecen las bases de una incipiente agricultura que, en el sureste español se caracterizará, desde entonces, por un cultivo diverso: donde se trabaja el secano, el regadío, se explota el monte y se recogen distintas cosechas y productos de una misma parcela (policultivo).

En la **Edad del Hierro**, período que comprende del siglo VIII a.C. hasta el III a.C., que marcará el inicio de la llegada de los romanos, se introducen dos plantas que cambian el paisaje peninsular: los olivos y la vid. Como ya hemos comentado, se utilizaron con anterioridad los acebuches y las parras silvestres en la alimentación, pero no será hasta ahora, con la presencia de **los pueblos fenicios y griegos**, comerciantes, y la llegada por barco de la técnica y de las variedades orientales, cuando se realiza de una forma organizada. Estas gentes, que también trataban con los metales, tuvieron una relación frecuente con los iberos, indígenas del levante y sureste peninsular. La antigua *Abdera* (Adra) fue de fundación fenicia, igual que *Selambina* (Salobreña), centros entonces comerciales de estaño, con el que hacían endurecer el cobre. Su cultura era oriental y tenían a *betilos* como dios de la palmera. Los griegos, a su vez, llamaron *Hesperia* o “tierras occidentales” a nuestra Península

y también **Iberia**, en alusión a su río más importante, el **Iber** (Ebro).

Los íberos, junto a los tartesios, semilegendario pueblo sin demasiados restos arqueológicos, aparecen como los primeros pobladores de la Península Ibérica para las fuentes escritas griegas y latinas coetáneas, a través de las que sabemos muchos acontecimientos y formas de vida de aquella lejana época sin documentos escritos propios.

Cuando los romanos llegaron a **Hispania** (III a.C.), los pueblos que la habitaban no constituían una unidad racial ni cultural homogénea, aunque sí lo suficiente como para separarse en dos grandes grupos: los íberos, ya citados, que vivían en el sur y en el levante peninsular, orientados hacia el Mediterráneo (**Iberia**) y los celtas, del interior y la región atlántica (**Keltiké**). Parece ser que estos últimos eran un poco más bárbaros que los primeros, quizá porque no les gustaba tanto las visitas de gente extraña o, sencillamente, sus condiciones de vida eran más duras y bebían cerveza.

Por la zona que nos ocupa, en las actuales provincias de Granada, Almería y Murcia, habitaban **los bastuli (bastetani)**, íberos que tenían a la original Baza por capital y a **Bastetania** por país.

Estos pueblos indígenas tenían bosques sagrados, al cuidado de sacerdotes: acebuchales, olivares (**oleastrum**), encinares... Rendían culto a las fuerzas de la naturaleza, les gustaba la caza, el baile, el manejo del caballo y la lucha con el toro. Dejaban a sus muertos a la intemperie para que los cuervos elevasen su alma al cielo. Vestían túnicas de lino y guardaban sus cosechas en silos subterráneos con fondo de paja. La palmera, el granado, el algodón y la higuera, ya eran conocidos por los íberos antes de la llegada de los romanos, igual que la vid y el olivo, fruto del comercio marítimo, ya señalado, con los pueblos orientales. El acebuche era utilizado para injertar en él variedades de olivo más productivas.

Algunos estudiosos opinan que el topónimo de La Alpujarra es de origen prerromano y que se asociaba a las regiones

elevadas o a los pastos de altura. Se sabe que en España existieron otras regiones que se llamaron igual (Lugo, Cáceres), también escarpadas, pero, con el tiempo, sólo se conservó el de esta región andaluza. Los Alpes, con el mismo prefijo **Alp-**, podría ser de una procedencia parecida.

Los romanos cultivaron con interés los árboles frutales (cerezos, castaños, nogales, servos...), que conocían de nuevo o llevaban consigo, muchas veces, de sus campañas militares por toda su área de influencia, que por aquel tiempo era muy grande. A diferencia de lo que se ha creído hasta ahora, por estudios de polen de turberas, se ha podido comprobar como el castaño, el nogal y el plátano de sombra, habitaban en la Península Ibérica por lo menos desde hace 40.000 años, al amparo de las glaciaciones cuaternarias, en algunas regiones húmedas y cálidas del norte y levante español. El hombre extendió su cultivo y mejoró las variedades, introduciendo otras exóticas de mejor productividad, pero pudo obtener de aquí los plantones precursores, mejor adaptados a estos terrenos. La castaña era comida con mucha alegría por las tropas del ejército romano, según sus jefes, que eran los que escribían los relatos, pues daba fuerza y era nutritiva, pero al parecer no la introdujeron ellos por primera vez en **Hispania**.

Del dominio romano no parece que nos queden evidencias de ciudades como tal en La Alpujarra. O bien son pequeños poblados agrícolas o están relacionados con yacimientos minerales. En Órgiva hay restos de un poblado muy cerca del río Guadalfeo, datados desde los siglos I a.C. hasta el II d.C. y se sabe de yacimientos de explotaciones de cinabrio (mercurio) en Jubiles y Tímar. También nos queda en pie un puente en Mecina Bombarón, que comunicaba por medio de una calzada las minas de hierro de Alquife con Adra.

En las villas romanas, siempre asentadas cerca del agua y en fondo de valle, como la de Órgiva, se cultivaron los cereales, olivos y la vid, pero en el resto, en los hábitats llamados de altura y en otros terrenos no cultivados, se organizan los **saltus**, concepto amplio que abarcaba los bosques, pastizales, matorrales,

etc, y que eran aprovechados principalmente para uso ganadero (de **saltus** proviene soto). La tradición ganadera en España se inicia con los iberos y los celtas, pueblos de buenos pastores y se mantiene con los romanos. Ya se utilizaron por esa época los pastaderos de alta montaña de **Monte Solorius**, como denominaban los latinos a Sierra Nevada, complementados con los cuarteles o pastaderos de invierno del Campo de Dalías (Ejido, de **exitus** = salida, campo común para el ganado o las eras).

Se siguen conservando todavía muchas masas forestales. Según Plinio, que vivió por la **Hispania** del primer siglo de nuestra era, por la zona de Sierra Nevada y de la Contraviesa había densos bosques y corpulentos árboles, que separan la zona costera del interior. Por la misma época y como contraste, también eran famosos los extensos campos de esparto de **Cartago Spartium** (Cartagena).

Con la caída del Imperio Romano (siglo III d.C.) y la consiguiente descentralización del estado, los campesinos suben a las montañas (ruralización), manteniendo una baja densidad de población, aunque las áreas más llanas y fértiles se sigan ocupando.

Cástaras, según algunos, podría ser vocablo de origen romano y estar relacionado con un castro, es decir, una aldea o lugar fortificado; aunque hay más versiones, como la que alude a su situación quebradiza o cascajar, por estar situada entre tres grandes rocas y dos barrancos.

De los visigodos poco diremos, porque estaban tranquilos en sus aldeas. De todas formas también se pelearon entre ellos y fruto de un auxilio vinieron los siguientes y como les gustó lo que vieron, se quedaron algún tiempo.

Con la llegada de **los pueblos musulmanes** desde el norte de África (a partir del año 711), comienza un período de desarrollo agrícola que durará cerca de ocho siglos, aunque con distintos altibajos y luchas internas. Se construyen fortalezas (Jubiles, Órgiva), se mantienen poblados de altura y alquerías en los valles (Cádiar, Órgiva). En el siglo XI la Alpujarra (las ásperas montañas de **Basira**, **Buxarra** o **Albuxarat**), queda inte-

grada en un estado islámico que se dividió en tahás o distritos, cada una regida por un representante de la comunidad y del poder central. Cástaras pertenecía a la tahá de Jubiles y con el pasar del tiempo se fueron perdiendo y sólo se mantuvo la de Ferreira. Por estas fechas aparece documentada una **Qasturiyuz** (más tarde **Castraros, Castares...**). A los hispano-godos que se quedaron en el territorio musulmán, que también los hubo, se les llamó mozárabes.

El florecimiento de la agricultura es espectacular, sobre todo en los tiempos de paz. Para poder cultivar en los meses estivales se crean toda una serie de infraestructuras hidráulicas como las acequias, albercas, derivaciones, etc. Y para poder aprovechar el terreno montañoso, los bancales. Era muy frecuente tener dos cosechas: una de verano, en regadío, con panizo, alcandía y alheña, y otra de otoño, con trigo, cebada y lino. Se rotaban los cultivos y la presencia del arbolado es muy importante (morales, castaños, azufaifos, olivos, nogales, manzanos...), siendo estos pueblos buenos maestros en el arte de la fabricación de muebles. Con el agua, los huertos crecen con profusión y se trabajan con esmero. Por entonces el regadío era más importante que el secano.

La densidad de la población es muy alta en torno al siglo XII. Por esas fechas se cree que la España musulmana es de los países más poblados de Europa. La seda (asociada a los regadíos de morales y moraledas) es un producto de los más afamados, pesaba poco y valía mucho, ideal para comercializarla —en las alcaicerías—, y pagar los tributos en una región tan montañosa como ésta. La ganadería estaría muy desarrollada y era muy común ver por estos montes numerosos rebaños de carneros y cabras. Los musulmanes también eran afamados artesanos de la elaboración y decorado de los cueros (emplearían zumaques, corteza de granado, de madroño y chaparro para curtir y diversas plantas tintóreas como la raíz de palomino, alheñas, rubias, etc. para dar color a sedas, lino y lana). El cultivo de alheña o henna, con el que se teñían los cabellos y pintaban el rostro, era característico de ellos y por eso los cristianos lo prohibieron

una vez realizada la reconquista. Se introduce el arroz, el naranjo, el plátano y la caña de azúcar. El maíz no se cultivó hasta después del descubrimiento de América.

Los **cristianos** comienzan su dominio a partir de la guerra de 1568 (s. XVI). Se acaba otro, el de **Yabal Sulayr** (o Sierra de la Nieve, como se llamaba a Sierra Nevada en la lengua coránica). La repoblación con gentes de Castilla, Extremadura y el norte de Andalucía, más acostumbradas al cereal, “de pan llevar” y de menos industria artesana o arbórea, extiende los secanos, pero se siguen cultivando y fomentando los morales y las huertas. Como de las huertas no se podía sacar tributo alguno por ser un producto perecedero, el realengo potenció y mantuvo la producción de la seda, de la que sí obtenía beneficio. El cerdo, alimento con un fuerte simbolismo religioso, ya podía aprovechar las montaneras de bellota de encinas y robles y las castañas. Por este tiempo y debido a los continuos ataques de los piratas berberiscos, la Contraviesa, demasiado cercana a la costa, estaba despoblada y ocupada por un denso encinar, que se utilizaba como pastadero. Poco a poco fue “rompiéndose” el monte y poniendo en cultivo. Hoy se conserva como vestigio de esas épocas el magnífico alcornocal de Haza de Lino, que es conocido porque es el de mayor altitud de España, con unos 1400 metros.

La minería ha sido desde siempre muy importante en esta región. En el siglo XIX, por ejemplo, existían muchas explotaciones en producción. Esto pudo suponer grandes cantidades de madera para los hornos y para las apeas. Un horno de fundición de hierro necesita tres toneladas de carbón vegetal por cada tonelada de metal obtenida, aunque a partir de este siglo ya se utilizaban los combustibles fósiles. En Cástaras había muchas caleras y algunas yeseras, cuando todavía no era general el uso del cemento, y de ellas se extraía la cal que se empleaba para las edificaciones de las casas y los cortijos y también se exportaba a los pueblos de más altura, donde no se producía. Las caleras utilizaban de todo: abulagas, romero, leña menuda, lo que hubiera disponible. En el cerro de San Marcos existía

una antigua mina de azogue (cinabrio) y luego estaban las del cerro Mansilla y las del Conjuero, que, aunque en el término de Busquistar, se emplazaba muy cerca y de aquí eran muchos de sus trabajadores. Éstas ya disponían de calderas de gas-oil o se llevaban en vagonetas el metal en bruto.

Con esta riqueza en metales y explotaciones, una alta densidad de población y una elevada carga ganadera, no es de extrañar que las zonas boscosas y de matorral estuvieran tan limpias: los robles quejigos, los pinos silvestres y los pinos lari-cios fueron los más buscados, sin olvidarnos de la encina. El pino uncinata y los álamos temblones se extinguieron, o casi, porque en Cástaras todavía se ve algún rodalillo de temblones. El madroño, el tejo, el abedul o el arce están presentes de una manera residual. Los veranos tan calurosos, típicos de esta sierra tan especial en Europa, hacían muy difícil la recuperación de los bosques de montaña de ambientes frescos. Los pastaderos eran regenerados con el empleo del fuego, aunque algunos pastores de toda la vida nos han comentado que por las zonas elevadas es malo para el suelo. El ganado extensivo ha sido hasta fechas muy recientes numeroso.

En los años cincuenta y sesenta del siglo pasado, el estado inicia un conjunto de repoblaciones extensas en la media y alta montaña nevadense, donde primaba más la cantidad que la calidad de lo plantado. Aunque, todo hay que decirlo, el esfuerzo repoblador fue enorme y dio muchos jornales que, en Cástaras, todavía se recuerdan; no tan bien los ganaderos.

Según el **diccionario geográfico, histórico y estadístico de España** (1845), de Madoz, en Cástaras hay una vega con producción de morales, olivos y árboles de fruta. Posee bancales que riegan del agua que traen de la acequia Real, que se toma del río Trevélez. Tiene viñas de buena calidad y abundante cosecha (15.000 arrobas). Un monte de encinas. Trigo, aceite, maíz, centeno, cebada y semillas. Produce 300 libras de seda. Posee ganados. Caza perdiz y conejo. Hay cinco fábricas de aguardiente. Dos molinos harineros y uno de aceite.

A finales del siglo XIX y principios del XX, la población

seguía siendo numerosa y los recursos estaban casi siempre controlados por unos pocos, los caciques, que forman parte del recuerdo del que todavía se habla en los corrillos. Con el paso del tiempo, las minas de cinabrio (cerro Mansilla) y de hierro (cerro del Conjuero) se cerraron; la seda, que ya llevaba tiempo en decadencia, deja de producirse y con ella se llevó la última fábrica de Ugijar, de esto ya casi nadie se acuerda. En definitiva, la agricultura no es rentable (falta de mecanización, filoxera de la vid, minifundios...). Se producen las primeras emigraciones en masa en La Alpujarra de los tiempos recientes. Una a principios del siglo XX, cuyo destino principal era América y otra, más tardía, por los años cincuenta y setenta, dirigida hacia Alemania, Barcelona, Palma de Mallorca, Navarra o la costa. Se dice que con las minas había más de mil y pico almas en Cástaras y ahora sólo pasan el invierno menos de 50.

Y en estos momentos, qué tenemos: una agricultura de autoconsumo, con el huerto como principal protagonista para el gasto de la casa y los cultivos arbóreos como la higuera, el almendro o el olivo, que en los años buenos aportan beneficio. Algo de vid y de otros frutales, y hazas o parcelas para el forraje de los animales. De algunos de los cortijos, es de donde se obtiene la mayor parte de la producción agrícola, de donde se mantienen las albercas, diversos cultivos y elaboran los vinos. Los cereales han desaparecido de los secanos y sus antiguas sembraduras o se plantaron de almendros, o están cubiertas de matorral. La ganadería es escasa, reducida a un par de buenos rebaños. El turismo podría ser una fuente de ingresos, pero con el tiempo, y, pensamos, que sería mejor si no se hiciese de una forma masificada, como en otros lugares de la región y a la larga, con seguridad, con sus mismos efectos. Los jóvenes suelen trabajar en la construcción. Los que lo hacen en el campo son los mayores. Las eras y caminos que miran hacia el valle han quedado como testigos mudos del cambio, otro más, al que sobrevivirán restauradas sin otra finalidad quizás que la de contemplar el paisaje.

3

LAS PLANTAS

Ahora puedo llegar a comprender un poco, y, no antes, por qué hubo gentes que lucharon tanto por estas tierras. Y también he sabido con certeza, que sólo estamos de paso... Como dicen por aquí a ciertas horas, nos quedaremos igual que una planta muerta.

Pido perdón por haber escrito de yerbas, saberes que en el campo, hasta hace poco, sólo se transmitían hablando.

La abulaga es un arbusto muy espinoso y ramificado. Sus flores son amarillas, que, una vez desarrolladas, ofrecen unas pequeñas legumbres secas. Florece desde enero en adelante. Los abulagares colorean en la primavera muchos campos y laderas de un amarillo continuo. De una belleza engañosa si estás perdido o tienes que andar entre estas matas pinchudísimas.

A esta planta le gustan los suelos calizos, degradados y pedregosos, sobre todo en las solanas, aunque también se ve en los más ácidos y es entonces cuando se refugia preferentemente en las umbrías. Es planta muy frecuente en esta Sierra.

Forma parte del matorral característico de los claros de muchos encinares calizos, junto a la retama, hiniestra, espino negro, coscoja o el romero. En el Conjuero se la ve acompañando al rosalico. Como es un arbusto que arde muy bien y que se extiende de semilla con fuerza después del paso de las llamas, coloniza muchos terrenos quemados; siempre que sean soleados, ya que no aguanta demasiado bien la sombra de otros arbustos.

En Cástaras hemos recogido su uso principal para quemar, en hornos, calefacción o caleras; aunque nunca era fácil trabajar con una mata tan escabrosa, apenas daba humo. La bolina era también buscada para el mismo fin, pero cada una era para una cosa: las abulagas para el horno y las bolinas para encender la lumbre. Se pudo haber utilizado como cama de las cochineras, sabiendo el gusto placentero que tienen estos animales por rascarse, igual que sus parientes salvajes. Cuando se hacían las matanzas, se chamuscaba el cerdo con abulagas. Y, en algunos casos, se han elaborado tisanas de sus flores para los resfriados.

La abulaga es fácil de encontrar en el viejo camino a Nieves y en las laderas soleadas del barranco de Jubiles y en otros muchos sitios. Es una mata abundante que se ha extendido mucho después del abandono del campo.

ADELFA, ABELFA

(*Nerium oleander*)

Este arbusto siempreverde, de hojas como el laurel, habita en las ramblas y barranqueras calurosas. Aguanta la aridez extrema siempre y cuando tenga algo de humedad edáfica en algún período del año.

En verano es cuando nos ofrece sus grandes flores rosadas, muy raramente blancas.

Aunque abunda más a menor cota (valles de Cádiz, Ugíjar), acompañada de tarajes (*Tamarix*), de cañas y de chopos (*Populus alba*), tampoco es difícil de encontrar por estas altitudes, todavía calurosas. En los Baños del Piojo se encuentran añosas adelfas de más de siete metros, dignas de ser conservadas. Como abelfas también las conocen en la provincia de Almería.

Es muy tóxica y ni las cabras la comen. Alguna vez vi una película en blanco y negro, cuyo nombre ahora no recuerdo, en la que un hombre iba matando poco a poco a su mujer con una adelfa, que colocó estratégicamente en la mesilla de su cama. Hasta que apareció un amigo de la chica, que era médico —y luego su amante—, y descubrió las oscuras intenciones del potencial asesino. Con ella se emponzoñaban, en las guerras del desierto en el norte de África, los pozos de agua. Y se sabe que si asas carne con las varillas de la adelfa puedes intoxicarte, incluso morir. Los árabes hispanos, en cambio, las utilizaban como conservantes y las echaban en el fondo de los silos de almacenamiento de las peras y otras frutas.

Los antiguos de Cástaras la empleaban como cama o “malhecho” de la launa en los “terraos” (techos). Las vigas maestras (fresno o álamo) tenían otras transversales que se llaman “alfangías” (troncos de álamo, chopo, castaño o roble), sobre estos troncos iban puestas las cañas y por encima, para tapar huecos, las abelfas, las bolinas o lo que hubiera.

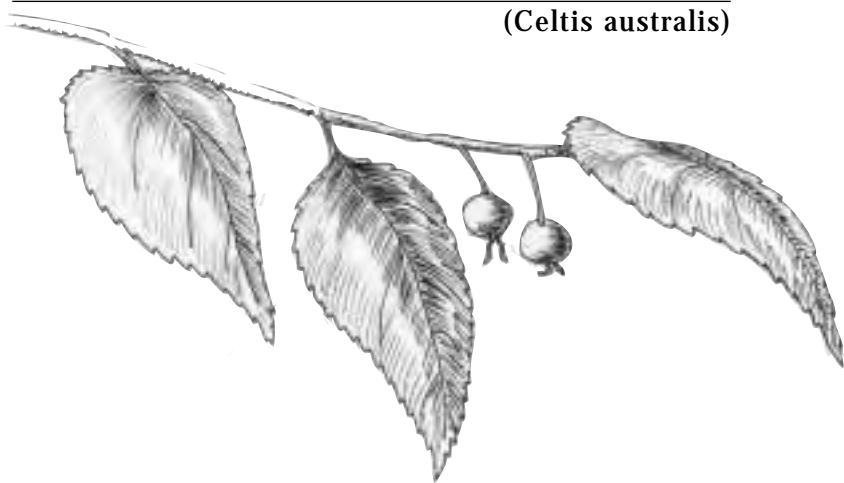
También recogimos en la venta del Relleno un antídoto contra el veneno de los alacranes. Cuando te pica uno de estos bichos y si no quieres que se extienda el veneno, coge corteza

de abelfa y te la aplicas sobre la zona del daño. El veneno es absorbido y no se extiende por todo el cuerpo, causando mayor dolor, sólo lo tienes donde la picadura. No era recomendable ponerlo mucho tiempo, porque este remedio “es muy fuerte” y ya se sabe que hay veces que es peor el remedio que la enfermedad.

Por aquí se cuenta la leyenda de que una vez una reina pidió a un vasallo una miel con todas las flores del campo y que el pobre siervo le trajo un bote de miel y una rama de adelfa y otra de ciprés, porque sabía que de la adelfa las abejas no hacen miel porque les es tóxica. Se dice también que las abejas únicamente la frecuentan por el día de San Juan, antes de la salida del sol y que ya no la tocan más, igual que se comenta de la lenchiterna borde y de otras plantas venenosas.

A L M E Z

(*Celtis australis*)



El almez es un árbol pariente cercano del olmo. El olmo antes era común y ahora casi no se ve desde que le entró una enfermedad provocada por un hongo, conocida como la grafiosis.

El almez es un árbol muy útil, pues con él se hacían bastones y otros utensilios agrícolas, se daba como ramón al

ganado y se plantaba en las linderas de las hazas para delimitar o sujetar los terrenos quebrados.

Vive en los suelos frescos, cerca de las barranqueras, junto a los fresnos, sabucos, álamos y cornicabras. También se le puede encontrar entre las rocas y los tajos calizos, y es entonces achaparrado, a la forma de un bonsái. Como se la comen muy bien las cabras monteses y el ganado, se le acrecienta este porte enano. No aguanta demasiado bien los fríos intensos y por eso no suele subir por encima de los 1500 metros de altitud.

Su corteza es gris clara y las hojas son ásperas como una lija fina. Por el otoño y mucho antes ofrece unos frutos redondos que se vuelven negros al madurar, que al principio son verdes. Tienen buen sabor y se pueden comer, aunque tienen mucho hueso. Se les llama almequinas. Almez es nombre de procedencia árabe, la etimología de procedencia castellana lo llama lodonero o latonero.

Su madera es dura y flexible y con ella se fabrican bastones o “cayaos”, igual que se hacía con los almendros, acebuches o granados. Las horcas, mangos, yugos o “uvios” para tiro, y “tarabitas” (hebillas para ajustar con guitas los manojos) también se hacían de almez. Los niños fabricaban arcos con su madera y tirachinas. Y jugaban a tirarse las almequinas, soplando con una caña hueca. En el colegio se hacían bromas cuando después de haberlas comido, con su simiente, se las colocaban en los asientos del compañero con disimulo, para formarse una buena “tostoneá”, un ruido parecido al que hacen las rosetas o palomitas de maíz. También se hacían collares con un bujerillo en las semillas. Todo esto nos lo a dicho Paquillo, uno de los últimos chavales que fueron a las escuelas de Cástaras.

Como las almequinas se mantenían tiempo en el árbol, una vez desnudos de sus hojas en el otoño, las buscan y comen con muchas ganas los pájaros, que luego diseminan por los alrededores.

Su madera no era apropiada para hacer vigas, pues se enviaba en demasía, aunque sí se colocaba en los umbrales de algunas puertas. Las horcas se iban formando en el propio

árbol, buscándose siempre las de buenas formas, que luego había que domar. Se doma en vivo, seleccionando las ramas más rectas y sin garranchos.

Se escamondaba (limpiaba) en el verano, como ramón para ovejas y cabras, que solían comerse al mismo pie, en verde. Su leña no es ni buena ni mala. Los árabes le tenían mucho aprecio, como nos ha quedado escrito en el *Tratado de Agricultura* de Ibn Luyun, en donde nos dice: entre los frutales de un jardín, además del viñedo, debe de haber almeces y otros árboles semejantes, porque sus maderas son útiles.

Como ya hemos dicho, se plantaba o trasplantaba con mucha frecuencia. Se forma por semilla, una vez que se quita la parte carnosa; se siembra en otoño y sale en la primavera. O también arraiga por estaquilla, de las varillas jóvenes.

El almez se puede ver con facilidad en el barranco de Jubiles y por el camino de Notáez.

ALTABACA, ARTABACA (*Dittrichia viscosa*)

Buen recuerdo tengo de esta viscosilla y aromática mata que crece en los bordes de los caminos y en los suelos removidos de los secanos, pues fue la primera que me enseñaron en el pueblo. —¿No conoces la altabaca? Y, al día siguiente, Juan me la trajo al bar y me dijo que con ella, en grandes manojos, se atrapaban las moscas de los establos. Para ello la colgaban del techo con la calor y dejaban que las molestas moscas se sintieran atraídas por su fragancia, cuando así ocurría y ya había muchas pegadas a la mata, iban con un saco y las atrapaban.

Esta planta tiene las flores amarillas que suelen verse al finalizar el verano, entre agosto y octubre. No se suele encontrar por encima de los 1.200 metros de altitud, pero por aquí es planta abundante.

La recomo algo el ganado, las ovejas y las cabras, cuando rebrota y también mordisquean la flor y los capullos, pero no

se desviven por ella. En épocas de escasez, una vez seca, se llegó a fumar. Se sembraba churrasca, un tabaco rústico, pero como estaba perseguido su cultivo no siempre era fácil de obtener. También era utilizada y daba muy buenos resultados, a tenor de lo que las gentes dicen, para las mataduras y heridas de las bestias de carga y tiro, y para ello se mezclaba machacada con retama y vinagre u orines, si no había lo primero. Con las personas también era útil, con los porrazos, en cataplasma o en infusión para lavar el hematoma. Se recogía y se echaba como cama del ganado.

Está escrito que en vivo atrae a las moscas, pero en sahumero (quemada) hace lo contrario, incluso con las fieras y animales dañinos. La coniza, como se llamaba en la época de Dioscórides, “de olor subido, mata las pulgas y con sus hojas se preparaba una cataplasma que es útil para las mordeduras de serpiente y las heridas. Con su zumo, aplicado, hace abortar. Con sus flores y hojas se bebe con vino para provocar menstruos y expeler los fetos”.

Por la zona de Murtas, de donde es Gabriel, utilizaron mucho esta planta en veterinaria, donde la llaman aterraga y en la vertiente norte de Sierra Nevada la conocen por alpanjiles (Guadix). Altabaca proviene del árabe.

ÁRNICA FINA

(*Staehelina dubia*)

El árnica fina es una mata leñosa baja, con vello y de aspecto grisáceo. La mejor forma de conocerla es fijándose en sus cabezuelas florales o capotas que tienen forma de un pincel fino de pintor. Las hojas tienen un ligero borde ondulado.

Es una plantita escasa que vive entre el matorral calizo de los suelos degradados.

En Cástaras se utiliza para el estómago, como digestiva. No había que abusar de ella, pues es un remedio fuerte.

Se la puede ver por el camino viejo del Cerro Mansilla,

cerca de la boca de la antigua mina de cinabrio.

La flor de árnica (*Leuzea conifera*), se diferencia de la anterior por las escamas de las flores, que tienen forma de cuchara. También es escasa.

Como la anterior, se utilizaba como estomacal, tomada en infusión.

En otras regiones de España, más norteñas, llaman árnica a otras especies muy efectivas para remediar los golpes y dolores musculares, hematomas, etc. Aunque aquí no hemos recogido tal utilidad, se podía haber empleado para estas dolencias en otros tiempos no muy lejanos. Está escrito que por flor de árnica pueden llamar a *Centaurea granatensis*.

AZUCEMA, MATA BLANCA (*Lavandula lanata*)

La azucema o mata blanca es una matilla muy aromática, de color blanco ceniciento. Las hojas tienen un tomento peloso muy abundante, que la caracteriza y que le da el nombre científico y popular. Esta protección es una adaptación hacia la fuerte insolación, que la permite transpirar menos agua. Florece en pleno verano, por julio y en adelante.

Es una especie endémica de las montañas calizas del sur de España y ocupa las áreas de matorral que en otros tiempos fueron masas forestales de encinas y robles quejigos. Con la azucema, conviven romeros, la crujía fina, abulagas, chirrines, etc.

La denominación de azucema proviene de alhucema, palabra de origen árabe. En castellano antiguo se utilizaba espliego. “Espliego y alhucema son una cosa misma”.

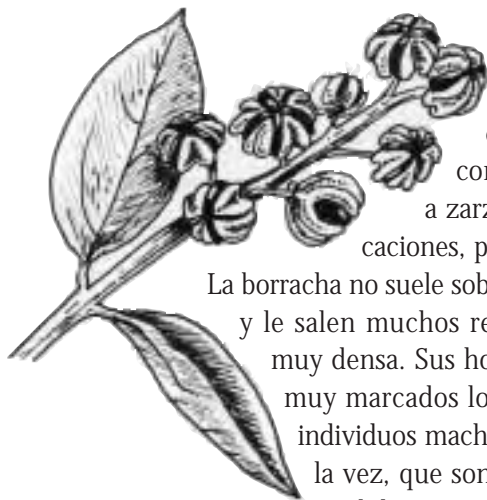
Hace tiempo la recogían y “se la llevaban muy lejos”. Esta planta y otras especies de lavandas son muy empleadas en perfumería y cosmética, en pomadas para los dolores musculares y para quemaduras leves. Se conoce sus virtudes como antipollas natural, de los mejores, y para ello la metían en los armarios roperos. También en muchos cortijos donde hacían vino,

como en el cortijo de Don Juan, se limpiaban los toneles para quitarles el mal olor con azucema, tomillo cantueso, hinojo y chirrines. Se quemaba en muchas ocasiones como leña menuda, para dar calor. Es planta melífera.

Y, para terminar, sólo nos queda recordar de buen agrado el placer que supone pasear por entre estos matorrales aromáticos, que en vivo sirven de terapia para algunas dolencias y que causan una buena sensación para los sentidos. Así lo explicaba un botánico antiguo, que decía: “El perfume de estas plantas tonifica todas las inflamaciones de las mucosas respiratorias. Así los tísicos calmarán su malestar respirando el olor de los pinos, de la lavanda, del romero, de la menta, etc.”. Otra excusa más para salir al campo, aunque no seas tísico, ni un viciado fumador, como el que os escribe. Todos pueden disfrutar de este paseo sencillo y placentero.

BORRACHA

(*Coriaria myrtifolia*)



Este arbusto aunque no es abundante se debería de conocer bien porque cuando se comen sus frutos, que se parecen a zarzamoras, pueden causar intoxicaciones, principalmente a los niños.

La borracha no suele sobrepasar los dos metros de altura y le salen muchos renuevos del suelo, haciéndose muy densa. Sus hojas van de dos en dos y tienen muy marcados los tres nervios principales. Hay individuos machos, y otros hembras y machos a la vez, que son los que producen el fruto que es dulce y, como dijimos antes, se parece a una zarzamora. Tiene forma de estrella, con bandas de color negro y rojo, que al final son todo negras. Maduran, como las moras, en el verano.

Vive en los suelos frescos de setos y linderas, en los terrenos algo húmedos y soleados de Cataluña, Valencia y Andalucía. Como en estos sitios abundan las zarzas, tapaculos y otras trepadoras hay que fijarse algunas veces para encontrarla. En el camino a los Baños del Piojo, en alguna rambla fresca es común y fácil de reconocer.

Se dice en Cástaras que cuando las cabras comían las hojas y los frutos se quedaban como tontas, miraban al cielo y se tumbaban. Les salía baba por la boca, pero con tiempo se les pasaba. Cuando la comían las ovejas lo pasaban peor y se hinchaban; para evitarlo había que ponerles un palo en la boca, a modo de bocado, hasta que soltaran la baba y se les pasara el embotamiento. En otras zonas se la llama por este motivo emborrachacabras.

Alguien me dijo que la comió alguna vez para probarla y que sólo notó un cierto dolor de cabeza, pero los libros dicen que puede ocasionar la muerte.

También cuando se deseaba hacer un abono fuerte, se echaba como monte o cama del ganado en los establos, junto a manzanillas, chirrines, zarzas o bolinas.

En otros sitios de la sierra la emplean contra las almorranas, en uso externo, haciendo una infusión de hojas y empapándolas con un algodón. En otros tiempos las hojas se molían, una vez secas, y las empleaban los curtidores de cueros, siendo muy apropiadas para curtir suelas de zapatos.

En la Edad Media, tanto los cristianos como los árabes la conocían bien, y la llamaban la sana (de saña), porque, aunque dulce, podía matar con presteza.

BURRIQUERAS,

HIERBA DE LOS CONEJOS, HEDIONDA
(*Psoralea bituminosa*)

La burriquera es una mata alta, de hasta un metro de altura, con las hojas en forma de trébol que desprenden un



Burriquera

característico mal olor a alquitrán o a betún, según narices. Sus flores, de color azul violeta, también son parecidas a las del trébol. Esta leguminosa florece desde abril en adelante.

Vive en los bordes de caminos, secanos y pedregales nitrogenados por los excrementos de los ganados o los abonos. Unos, en Cástaras, la buscan con interés como alimento nutritivo de los conejos; otros, en cambio, nos dicen que no se la darían nunca porque pasaría a la carne de los animales su desagradable olor alquitranado. Pensamos que sus nombres populares la señalan una utilidad real como forrajera.

En la provincia de Almería, antiguamente, la freían en aceite de oliva, lo mezclaban con cera y, el ungüento resultante, se lo echaban para tratar las pupas y las heridas infectadas. Tiene una actividad antimicrobiana reconocida. Para los galenos (médicos) griegos y romanos tenía virtud contra los mordidos por animales, como antídoto. También se utilizó para las heridas de arma que tocaban el pulmón, entre otras dolencias. Para las mordeduras de serpiente se machacaban las hojas trituradas con sal.

BOLINAS

(*Genista umbellata*)

Mata común, con preferencia por los terrenos esquitosos. Este arbusto tiene una forma esférica y está más pegado al suelo que la hiniestra o los palaínes. Sus flores se agrupan en cabezuelas o manojos que salen de la terminación de algunas ramillas. Como hemos dicho, le gustan por estas alturas los suelos sin mucha caliza, en compañía de los tomillos cantuesos, chirrines, matagallos y otras más.

Las bolinas forman parte de las plantas que de una manera constante se buscaban como monte o camas de los establos para el ganado, al igual que la manzanilla, chirrines y algunas otras. La mezcla de las boñigas y estos vegetales, junto con el pisoteo de los animales, daba más tarde un abono de

excelente calidad que era muy útil e imprescindible para las huertas y las hazas. Las bolinas, como leguminosa, aportaban la fuerza de la mezcla y las aromáticas servían un poco a la manera de insecticidas o antisépticos. También se quemaba y, como no pinchaba, algunas veces era preferida a las abulagas, sobretodo para encender la lumbre. La recombe bien el ganado, a los que les gusta mucho las flores y las vainas. También se utilizó para hacer escobas resistentes en los cortijos y las eras.

Es una planta que se puede ver fácilmente en el chaparral del Coto, ocupando las solanas, así como en el camino hacia las Ramblas, o en el de Notáez y en otras laderas.

CABRAHIGO, HIGUERA LOCA

(*Ficus carica*)

El cabrahigo es la higuera silvestre, que no está injertada y que crece de manera espontánea entre las rocas, barrancos y alguna ladera, diseminada por las aves. Los higos de esta higuera no se comen porque son duros y están secos, pero presentan una virtud destacada: en ellos se cría un mosco (mosquito) que poliniza las higueras cultivadas, siendo muy útil en los árboles que producen pocos higos o si éstos se caen pronto. Por junio, se cuelgan tres o cuatro sartas o ristras por higuera, de siete u ocho cabrahigos cada una. Otras veces se plantaba una higuera loca en medio del plantío de las cultivadas.

Estos métodos de polinización se empleaban de una forma manual con la parra bravía, haciendo “escarpes” con estos racimos, que nacen en las barranqueras, en los otros injertados.

Los higos más suculentos son los de patamula o calabacilla, otros son los blancos. También hay brevas e higos-brevas (brevales). Las brevas salen por julio y sólo se pueden comer en fresco. Los higos, en cambio, se venden frescos o secos, puestos al sol en cañizos. De los higos se sabe que son ligeramente laxantes y que también son buenos para los catarros y las toses en general.

De la misma familia de las higueras son el moral (*Morus nigra*) y la morea o morera (*Morus alba*). Los morales son todavía comunes, de sabrosos frutos, ya no las moreas, que hace unos siglos o no hace tanto serían muy habituales en esta zona porque de ellos se recogían sus hojas para dar de comer a los gusanos de seda, famoso producto del que La Alpujarra fue una destacada región, estando en Ugíjar la que fue la última fábrica de sedas. Alguna morea se puede ver todavía por el vecino pueblo de Nieles.

C A R D O C U C O

(*Eryngium campestre*)

El cardo cuco es el cardo más común por estos parajes. Es una mata baja, que se seca en el invierno para brotar con el buen tiempo. Como aguanta muy bien la sequía y los terrenos removidos, abunda. Es conocido principalmente porque de sus raíces muertas le salen las ricas setas de cardo cuco (*Pleurotus eryngii*), que, en los otoños lluviosos, cada vez menos habituales, proliferan con mucha fuerza y que por aquí recogen. De los mismos terrenos son:

El **Cardo burriquero** (*Ptilostemom hispanicus*), de los bordes de caminos y entre el matorral calizo; produce una roseta de hojas con espinas amarillas. De unos largos tallos blancos le salen unos manojillos de flores rosadas. Florece en el verano, desde julio. Se lo daban a los burros, cortado y chamuscado un poquillo, para quitarle los pinchos. Se dice que cuando el burro olía este humo, levantaba las orejas y se relamía de gusto.

Chicorias, onjeras (*Chondrilla juncea*), también de bordes de camino. Los brotes tiernos, en la primavera, se comen y con “mojo” están muy buenas. Para algunos son mejores que las lechugas. Con la punta de los brotes de las ramas, una vez tostadas, se hacía una especie de café. Les gusta mucho a los mulos. Se parece al moquillo, pero las chicorias tienen las flores amarilla y el moquillo azules.

Cenaorias silvestres, cenoira (*Daucus carota*). El

antecesor silvestre de la zanahoria es inconfundible porque en el verano ofrece una especie de parasol de florecillas blancas, que se ven cerca de los caminos y de otros lugares baldíos. Se echan los tallos tiernos y picados a algunos pucheros, dándoles muy buen sabor.

Verdelobo, verdologo, gordolobo (*Verbascum sinuatum*). De bordes de caminos, baldíos y escombreras. Esta mata tiene las hojas aterciopeladas, blanquecinas y sus flores, que son amarillas, se pueden ver cuando está bien metido el verano. Se utiliza para curar heridas y “escarcías”, cogiendo cuatro hojas, a modo de paños, algo machacadas y colocándolas en el lugar malherido. También se puede usar la raíz.

Hierba de San Juan (*Hypericum perforatum*). Es una hierba inconfundible, que florece en pleno verano, tiene flores de un amarillo chillón y, si miramos a través de sus hojas, se aprecian unas cuantas punteaduras traslúcidas, de donde le viene el nombre científico. Vive, como las anteriores, en los bordes de caminos y en las hazas, en este caso más frescos. Se utiliza en Cástaras para las heridas, quemaduras y escoceduras. Se la echa en aceite y con esto se utiliza. Algunos dicen que para este fin es incluso mejor que la zajareña. También se sabe que es adecuada para estados de ansiedad, en infusión de sus flores, pero que también puede provocar taquicardias. Aunque es de virtud reconocida, no es de las más conocidas y mucha gente no la nombra de ninguna forma.

C A S T A Ñ O

(*Castanea sativa*)

El castaño no está pasando por un buen momento. En su día fueron muy famosas las castañas de La Alpujarra, aunque todavía se recogen y hay destacados rodales de buena condición. Por ejemplo, se conocía un castaño en Lanjarón que producía más de 500 kilogramos de castañas casi todos los años y se conocía otro en la época de la reconquista que albergaba a una

familia morisca en su interior, con su telar incluido, por el barranco de Poqueira.

Ahora existen castaños en Busquístar, Trevélez, Bérchules y en otros sitios más, preferentemente entre los 1.200 y los 1.600 metros de altitud. Mejor sobre los suelos ácidos o, mucho menos, en los calizos con posibilidad de riego y no demasiado ricos en cal. Como en la actualidad los riegos ya no abundan tanto, llueve bastante menos y una enfermedad conocida como *la tinta* los mata poco a poco, sobreviven por bosquetes puntuales castaños demasiado añosos y con escasa regeneración.

“Agua y frío requiere”, y por ello se suelen encontrar en los barrancos húmedos, de orientación a la umbría, no estando muy lejos el nogal (noguera), de parecidas apetencias.

En Cástaras se pueden ver en el barranco de la Calera (Casería del Mercado), en el Molino de la Rambla, alguno en el cortijo de Don Juan y por el Portichuelo. Los mejores rodales se encuentran situados cerca de la Acequia Real, en dirección hacia Trevélez (Barranco de los Castaños).

Su madera, como la de toda planta que crece en la umbría, no levanta llama y por aquí dicen que sus vigas son traicioneras, porque crujen de golpe, sin avisar, aunque de algún escritor antiguo hemos leído precisamente lo contrario. Con su madera se hacían cubas de vino (Casería del Mercado), arcones para la ropa, muebles, estacas y los bellos artesonados de los techos de las iglesias.

Por la víspera del día de Todos los Santos (1 de noviembre), se suelen comer castañas asadas, la Mauraca. Estos sabrosos frutos se comían, se daban a los cerdos y se llegaron a vender. Las hojas sin erices (erizos), que pinchan, se utilizaron como monte de los establos.

Hay diversas variedades; por aquí se citan tres principales: las mandarinas o castaño blanco, las perrunas y las del terreno. Las primeras se pelan muy bien. Cuando uno estaba suelto del estómago, se le daban castañas, bellotas o una simple infusión de edrea o tapaculos.

CEBOLLA ALMORRANA

(*Urginea maritima*)

Conocidísima es esta bulbosa ya desde antiguo en el ámbito de los países mediterráneos, que en los textos viene escrita como cebolla alborana o albarrana. Los egipcios, los griegos, los romanos, los árabes... todos la utilizaron para diversos fines mágico-curativos y así hasta nuestros días. En ganadería también tuvo su función protectora.

Esta cebolla primero echa unas anchas hojas en un manojo que sale del suelo y que después, una vez que se secan, por agosto o septiembre, produce un tallo florífero a la manera de bohordo o vara. Crece en los suelos arenosos de naturaleza caliza, desnudos de otras hierbas y entre el matorral. Su adaptación a los climas secos la consigue acumulando el agua del año anterior con su gran bulbo subterráneo.

Virgilio, poeta latino que vivió por el cambio de era, ya escribió en sus *Geórgicas*, que los pastores romanos curaban la sarna de sus ganados con ungüentos de cebolla albarrana, éliboro fétido y betún o resina. Según Plinio, se empleaba en su época para los dolores de los dientes cariadados, con una decocción de raíz de moral en vinagre de escila, como estos pueblos llamaban a esta cebolla. Un poco más tarde, la vieja y algo bruja Celestina, para elaborar sus pócimas del amor y para reconstituir virgos... “tenía colgadas raíces de hojaplasma y fuste sanguino, cebolla albarrana y cepacaballo”. Como dice Dioscórides sólo es útil asada, pues si no se asa es nociva cuando se digiere y entonces se utilizaba para ablandar el vientre, provocar la orina, y como expectorante. En ungüento, como aquí, se empleaba contra las verrugas y los sabañones. Por aquella época, hace 2.000 años, se colgaba entera en los umbrales de las puertas como remedio preventivo de enfermedades. Si no se quería que las granadas se abrieran en el propio árbol, por entonces se solía plantar debajo de estos frutales.

En Cástaras y en los cortijos han utilizado la cebolla almorrana contra los sabañones. También se echaba en los cul-

tivos, en trozos y esparciéndola, para que murieran las plagas del campo. En la provincia de Almería está recogido que con ella, hace años, restregaban con los bulbos las maderas de las camas contra las chinches y, a la manera de los pastores romanos, la cocían en aceite y agua para curar la sarna de los ganados. En el valle de Lecrín también está escrito que curan las hemorroides echando tres bulbos debajo de la cama y según se van secando, con el paso de los días, así se van curando las almorranillas. Según la ciencia moderna, sus efectos más destacados son los cardiotónicos y que es tóxica. Para terminar con tan larga lista de virtudes, sólo me queda decir que en el norte de África se llegó a sembrar para utilizarla como raticida y ahuyentar a los ratones, y por eso quizás se la llamó en castellano antiguo cebolla de ratón. Que cada cual elija.

C E R V E R O

(*Brachypodium retusum*)

El cervero es una gramínea abundante, que puede llegar a tapizar el suelo. El ganado se la come muy bien en el campo y sale en los secanos y en el monte. En los lugares más soleados se refugia a la sombra de otras matas.

El **cerrilejo** (*Hyparrhenia hirta*), también forrajera y de los secanos, tiene tonalidades rojizas y da una buena otoñada.

El **avenate**, en cambio, es una avena pratense que ya se cultiva y que necesita de tierras más frescas. Se recoge y se guarda por septiembre para forraje de los animales de carga, a los que les gusta mucho.

La **triguera** o **triguera basta** (*Piptatherum miliaceum*), es una bonita gramínea que también se emplea para dar de comer a las bestias. Es frecuente en los herbazales húmedos y bordes de caminos, de donde se recoge.

La **triguerilla** o **triguera fina** (*Dactylis glomerata*), sirve para que los conejos hagan sus camas de cría y también se da para que coman los animales.

El **lastón** (*Festuca sp.*) es común en los suelos secos. Se echaba algunas veces de cama y como alimento del ganado. Otras hierbas de esta familia son la **pegajosa** (*Setaria sp.*), y el **espartín**, más fino que el esparto. Por lo visto hasta ahora, el cervero es la gramínea forrajera más importante en el campo y el avenate la que más se recoge.

CIEGABURROS

(*Andryala integrifolia*)

El ciegaburros es una hierba muy pelosa, de tono verde-amarillento. Sus flores tienen el aspecto de una margarita, más rústicas, de color amarillo.

Se la suele ver en los secanos, en bordes de camino y sitios abiertos.

En Cástaras se la conoce bien porque cuando se segaba a mano y topaban con ella, provocaba irritaciones en los ojos muy molestas, de esto le viene su nombre.

Otro pariente, de flor parecida, pero un poco más ramosa y con aspecto general grisáceo-plateado inconfundible, es la **liria** o **lirio** (*Andryala ragusina*). La liria también vive en los secanos.

Con la raíz de liria se hacía antes una liga para cazar pájaros. Para ello se limpiaba, la majaban y la calentaban suavemente con aceite o pez y algo de suela de neumático. Este empleo cinegético se llama enviscar, de la palabra latina *viscum*, que quiere decir liga. En otras parte de España se han utilizado otras especies, como el acebo, el muérdago o, incluso, la que aquí llaman chicoria. La goma que se extrae de las raíces se forma en unas agallas que producen, se cree, unos insectos. Se conoce la liria por su propiedad para hacer estornudar para el que la toca o trabaja en su presencia. Se la come bien el ganado.

Según dicen los mayores, la liria ahora no es tan abundante como lo era antes; aún así, por el camino que nos lleva a Notáez se pueden ver fácilmente las dos.

COLECICAS

(*Moricandia moricandioides*)

Llamativa planta anual de hojas verdes azuladas, carnosas, como reserva de agua, y de flores de un morado intenso. Vive en los suelos más desnudos con las margas (arcillas carbonatadas), en taludes y cunetas. Le gusta los veranos calurosos. La gente de esta zona define muy bien su ecología: “las colecicas se pegan a las tierras blanquillas”. Florece pronto, pues por abril ya se la ve en todo su esplendor.

Hay algunas especies vegetales que se especializan mucho más en un determinado tipo de suelo que en el clima u otros menesteres. Este es nuestro caso, y allí donde están estos substratos especiales, está ella. Igual en las tierras yesosas castellanas, de intenso frío, donde la llaman collejones, como en las más meridionales, muy cerca del mar. Es un endemismo hispánico.

Se la comen mucho las cabras.

En algunos lugares de la Alpujarra la utilizan directamente para la piel, para limpiar los granos y forúnculos, aunque aquí no hemos recogido ningún aprovechamiento especial.

En Cástaras abunda en el camino que baja a las Ramblas. Estas poblaciones se pueden considerar las más altas de España y, por ser un endemismo de nuestro país, del mundo; pues siempre se la sitúa en los manuales botánicos a 700 metros como altura máxima y por estos parajes habita en torno a los 1000.

CORNICABRO

(*Pistacia terebinthus*)

El cornicabro es un arbusto gomoso que no alcanza grandes tamaños en estas tierras, salvo casos especiales. Sus hojas se parecen a las del algarrobo y se pierden en el invierno. Como son compuestas, cada una está formada por varias hojuelas, que en este caso tienen un número impar. El lentisco, en cambio,

pariente cercano, las tiene en número par y las conserva verdes todo el año.

Hay individuos machos y otros hembras, que son los que en el otoño dan los frutos. El fruto presenta la curiosidad de ser de dos tipos: uno rojo, sin semilla, y otro verde azulado, con semilla viable. Las aves son atraídas por los rojos, pero luego comen los más nutritivos que son los verdes.

Tienen unas agallas en forma de cuerno, que se pone coloradas cuando envejecen. En este cuerno viven unos pulgones en el verano. En el otoño se pueden distinguir las cornicabras desde lejos porque se tornan rojizas toda ellas, un poco a la manera del servo.

Vive en las barranqueras y en las linderas de los bancales, o en los chaparrales de no demasiada altitud. Algunas veces se presenta en los suelos frescos y es entonces cuando se la ve acompañando al almez. En otras ocasiones nace de los mismos tajos de roca, con la crujía o los durillos. Sin ser abundante, no es difícil de encontrar desperdigada. Las más añosas y gruesas las hemos visto bajando a los Baños de Piojo.

La cornicabra se usa como patrón de injerto del pistacho o alfónsigo, fruto seco que gustaba mucho a los musulmanes hispanos. Sus hojas no son muy apreciadas por el ganado, quitando a las cabras, pero en cambio sí lo son sus frutos, que aportan mucho alimento en forma de grasa (comicabras). Son famosas las dehesas de cornicabras de la sierra Mágina, en la provincia de Jaén, donde la llaman corneta. Los mamíferos salvajes rompen sus semillas cuando los digieren y no los diseminan, pero las aves sí lo hacen. En nuestra zona llaman a un tipo de pimienta "cornicabro".

Para los pueblos antiguos del mediterráneo, los frutos del terebinto, como lo llamaban, eran excelentes afrodisíacos. Utilizaban también la resina o trementina que sacaban de la corteza haciendo pequeñas incisiones, como medicinal, para ceremonias y embalsamamientos. Con la ceniza de su madera los romanos elaboraban la tinta negra con la que escribían. Hace un par de siglos los pobres de esta sierra y de otras partes de España recogían cargas de leña de cornicabras, aulagas, retamas, etc. para el refinado de la pólvora de su majestad.

SOBRE EL ESPARTO

Sobre el esparto (*Stipa tenacissima*) habría que decir muchas cosas, pues en esta región tan agrícola y autosuficiente se elaboraban muchos utensilios, aparejos y otras cosas para distintos fines. El esparto crece en los suelos calizos degradados. Como le gusta el calor, no asciende demasiado la sierra y es difícil de encontrar por encima de los 1300 metros, aproximadamente.

En los meses de calor, por agosto, se iba a arrancar y siempre antes de que se abrieran las puntas, pues ya no sirve. Abunda en las laderas del Conjuero, por el cerro de San Marcos, en el cerro Mansilla y por los Baños del Piojo. En general, no solían venir de otras zonas a recogerlo, ni se vendía, Su uso era más bien de carácter local. Una vez arrancado el esparto, se dejaba secar al sol y después se curaba o “cocía” en agua unos 20 ó 25 días. Para ello, se mete en una alberca o pilón con piedras encima para que estuvieran los manojos siempre mojados; o se hervía en agua con fuego en un bidón, no demasiado tiempo, se dice que el que tardan unas patatas en hacerse. El esparto cocido es más fuerte que el que no lo estaba, pero también en vivo o “crudo” se hacían pleitas y otros objetos sencillos y de peor calidad.. Después se “majaba” o machacaba con una maza alargada de encina y una piedra fija o “majadera”, para que se hiciera más flexible. Una vez majado se elaboraba la “cosera”, ramales y guitas. Las pleitas son bandas anchas de distintos ramales, entre cinco y trece, siempre un número impar.

Los objetos que utilizan el esparto para su fabricación son muy variados, desde sencillas cuerdas o guitas, para atar; hasta serones y herpiles, para el transporte con las bestias de la paja, hojas y matas para “el monte” de las cuerdas, etc., y espuestas o capachos, para llevar frutas o lo que fuera, agarradas esta vez mediante asas. Los aparejos y cinchos de las bestias eran también de este material, que se tensaban con una “tarabita” de almez. En los suelos de las casas y los cortijos se colocaban esteras como

aislante, y el calzado: agobias y esparteñas, también llevaba esta fibra. Para hacer los quesos, se tenían unas pleitas especiales que los daban forma. Los mejores “paneros” de los carneros, una especie de mandiles para que no cubrieran a las ovejas, eran de pleita de esparto y, para andar por los caminos en la oscuridad o entrar en las cuevas, se hacían unas antorchas o “manchos”, bastante compactos para que no ardieran demasiado rápido y duraran lo suficiente. También se recuerdan los abanicos para atizar la lumbre; para el mismo fin se utilizaba un canuto de caña, en este caso soplando.

CORONICAS, OMBLIGO DE REINA

(Santonina chamaecyparissus)

Las coronicas o coronillas son unas matas aromáticas de hojas estrechas y de borde hendido a la manera de las hojas del ciprés. De unos tallos erguidos salen las flores en botones de un amarillo muy intenso. Florece en el verano o un poquito antes.

El ombligo de reina vive en los terrenos de monte que fueron rotos para el cultivo, preferentemente en los de naturaleza caliza. Junto a ella no se encuentra muy lejos la manzanilla basta, ni el tomillo zancareño, a los que también les gusta los terrenos removidos.

En Cástaras la llegaron a recoger. Se segaba a hoz la flor y la parte superior de la mata, por mayo o junio, según el año y se la llevaban a Sevilla posiblemente para hacer perfumes por su riqueza en esencia. Para recogerla había que utilizar guantes porque salían llagas en las manos. También se utilizó, picada junto a las zancareñas, como cama del ganado, a modo de insecticida. En las eras era muy socorrida para emplearla como escoba, y para ello se cogía un poco seca.

Está escrito que por esta sierra se utiliza como anticatarral.

En la antigüedad clásica era reconocida como *habrotonon*

(abrótnano hembra) y estos pueblos la tomaban como estomacal, y en aceite para unguentos para la fiebre. Bebida con vino era un antídoto de los venenos y, según ellos, era una planta que ahuyentaba a las serpientes y a los insectos.

Las coronicas son fáciles de ver por las laderas soleadas del barranco de Jubiles, por el Conjuro y en otros sitios más.

C R U J Í A

(Bupleurum gibraltarium)

La crujía es una umbelífera que está asociada a los suelos pedregosos, tanto calizos como esquistosos, siempre que tengan algo de humedad y no estén demasiado secos. Algunas veces habita en los mismos tajos y paredes de roca, sin apenas suelo y por eso algunos botánicos la han llamado **Bupleurum verticale**. Florece en pleno verano.

De la misma manera que la crujía fina, se ha utilizado contra el dolor de muelas y con este fin se cocía con agua para enjuagues, que no hay que tragar debido a que su sabor no debe de ser de los más apreciados. Si no es tóxica, poco le falta, pues ni las cabras la comen mucho.

Abunda en el barranco de Jubiles, también se la puede ver, más difuminada, en el camino del cementerio, en este caso en compañía de los chaparros.

Otra especie emparentada con la anterior, aunque de distinta ecología y que algunos también llaman crujía es **Bupleurum fruticosum**, de hojas como la adelfa y con éstas que le llegan hasta la misma flor (en la crujía el tallo florífero no las presenta). Tiene buen tamaño y vive en las umbrías de los bosques de ribera, muy cerca del agua, con gayumbas, zarzamoras, el sau, etc. Está en el barranco de la fuente Solís a su paso por el Barrio medio.

Se sabe que en el pasado, según Dioscórides, el séseli que así se piensa que llamaban a **B. fruticosum**, provocaba los menstruos y los partos y que sus frutos bebidos en vino eran útiles

para las fiebres y contra los fríos del camino, añadiendo pimienta. Se daba a las cabras y a los otros ganados para que parieran fácilmente.

El pendejo (*Bupleurum spinosum*), en cambio, matilla baja y pinchudísima, lo hace en los matorrales calizos secos, siendo escasa. Por ejemplo, nosotros la vimos por el Portichelo de Cástaras.

CHAPARRO DE LA DISIPELA,
CHAPARRO BRAVÍO, COSCOJO
(Quercus coccifera)



Este pequeño arbolillo se diferencia de la encina o chaparro común, del que es pariente, por tener las hojas de igual verdor por ambas caras, sin los pelos típicos de la encina por el envés; siendo muy pinchudas como defensa hacia los herbívoros. Además, el coscojo tiene las escamas del sombrerillo de las bellotas que le sobresalen como garfios que miran para atrás.

Está asociado a la encina y se presenta en los lugares más soleados y cálidos, aguantando mejor la sequía que su congéner. No huye de los suelos margosos ni de las launas, es decir, de las arcillas calizas o magnésicas.

Con el chaparro bravío conviven espinos negros, lentiscos, enebros, encinas, tapaculos, cornicabros... No suele ascender de los 1000 metros de altitud y, si lo hace, como en nuestro caso, casi siempre busca ya las solanas y está diseminado.

Plinio, el gran naturalista romano, recogió, entre otras muchísimas cosas de lo por entonces conocido, que con la encina pequeña se daba un grano tintóreo llamado **cusculium** (de donde procede coscoja), y que los pobres de nuestra península (celtíberos), cubrían una mitad de sus tributos con este producto, que era muy apreciado para teñir de rojo los mantos de los generales romanos y de las gentes de clase. A principios del siglo XIX, todavía se recordaba cuando los valencianos recogían esta grana tintórea de los territorios del Cabo de Gata, en la provincia de Almería.

La grana del **cusculim** es un tinte de origen animal que procede de las hembras de una cochinilla que parasita a la coscoja (no es una agalla), luego se mezclaba con vinagre y se dejaba secar. Más tarde ésta se dejó de recoger con la llegada de América de la cochinilla de la chumbera.

Lo de chaparro de la disipela le viene dado por el amargor de sus bellotas. En la venta del Relleno nos comentaron que los antiguos del lugar creían que si te comías sólo dos te podías quedar sin pelo, a la manera de la enfermedad contagiosa (erisipela). Era pues, una forma práctica de decir lo incomibles que eran este tipo de bellotas, aunque sabemos que asadas fueron aprovechadas en épocas de hambre. La coscoja ofrece buena leña y con su casca o corteza se podían curtir cueros, arte en el que fueron los árabes destacados maestros.

Podemos encontrar este tipo de chaparro en el viejo camino a Nieves, desde el Barrio medio, y de la piedra Horadá, por el barranco de Jubiles, hacia el este; igual que en el Collaílo. Sin ser abundante, está desperdigada de aquí para acá, mirando al mediodía.

CHAPARRO, ENCINA

(Quercus ilex subsp. rotundifolia)

La encina es el representante arbóreo más característico de los ecosistemas mediterráneos, es decir, de las regiones con sequía prolongada en los meses estivales. Es dura y bravía como ninguna, aunque como luego comentaremos, el hombre ha ido seleccionando paulatinamente por interés los árboles que daban los frutos más dulces y de mejor tamaño.

No pierde la hoja en el invierno, las va renovando poco a poco cada tres o cuatro años. Produce bellotas que fueron de gran importancia en otras épocas, para la alimentación de los hombres y de sus ganados. Las montaneras o cosechas de bellotas no son iguales todos los años, unos años dan más y otros son escasas, es decir, son árboles veceros. Se cree que esto es así, entre otras cosas, para evitar que se desarrollen de una manera desorbitada los comedores silvestres de estos frutos tan apreciados, que supondrían a la encina con el correr del tiempo una reducción notable de su alcance reproductor. Con sus leñas, excelentes, se calentaron nuestros antepasados. Afortunado eras cuando lo hacías con leña o carbón de encina. Este carbón, de muy buena condición, se utilizaba para las fraguas, braseros y planchas. Para el brasero también era común emplear las cáscaras de almendra y el orujo de la aceituna.

En Cástaras está todavía presente el chaparral del Coto, uno de los principales productores de leña de chaparro, aunque existían otras manchas dispersas. Se hacían suertes y se “floreaban” o cortaban, según parece, los mejores. Esto a la larga siempre ha sido perjudicial para la masa que quedaba, porque las bellotas de los árboles raquíuticos tienen más papeletas para producir otros de igual condición; a este hecho se le denomina en genética selección negativa. Los encinares que se han conservado hasta nuestros días por esta zona, suelen estar asentados en los terrenos esquitosos, ya que los suelos calizos eran más apetecidos por su riqueza en nutrientes y mejor clase para su puesta en cultivo. Cuando se roturaba un encinar se decía en

la época de la reconquista que se “rompía el monte”. Esto no siempre estuvo como ahora, y en el siglo XVIII el monte donde Cástaras recogía sus leñas y bellotas estaba en la Contraviesa. Dos siglos antes, como decíamos, por los tiempos de la reconquista, se sabe que por estos terrenos habitaba un gran monte de encinas, muy cercanos ya al mar y por ello frecuentado por ataques de los piratas berberiscos. No se cultivaba y sólo servía de pasto. Poco a poco, se fue “rompiendo” el monte y se levantaron cortijos como los actuales. Quedan residuos interesantes de esta vegetación en alguna rambla. De la Contraviesa nos han comentado que queda alguna “encina de corcho”, que no es ni encina ni alcornoque, es decir, un híbrido de los dos.

Las bellotas dulces (porque otras son amargas), se siguen buscando y recogiendo entre noviembre y octubre, aunque cada vez menos. En algunas barranquillas, entre los secanos, se mantienen las mejores manchas de grandes encinas que casi siempre suelen ser dulces. Estos árboles singulares la gente los conoce y, en algunos casos, tienen hasta nombre propio, como la de Joaquín Socorro, descomunal árbol que aparece entre Notáez y Cástaras. En otros casos servían como mojones y deslindes de suertes y términos, como viene recogido en los libros de apeo; una de éstas está situada cerca de la Casería del Mercado, que se cuidó por la dulzura de sus frutos. En épocas más recientes, cuando se dejó de sembrar los cereales, se cortaron encinas, que servían para dar sombra durante la siega o para comer y se suplantaron por almendros o higueras.

Así pues, la encina se consideraba de los árboles más útiles en estas regiones, pues ofrecía ramón, tanto en invierno como en el verano, madera y buen pasto a su sombra. Sin embargo, ya casi no hay ganado, la calefacción es eléctrica y las vigas son de hormigón. La bellota engorda a los cerdos, ovejas y cabras y llegó a valer dinero. Por eso los mejores montes de encina, las dehesas, están asentados en regiones ganaderas o de caza; en los montes productores de leñas, a monte bajo, los portes suelen ser achaparrados (chaparral).

La fauna silvestre aprovecha la presencia de este árbol,

que ofrece cobijo y alimento. En otoño buscan con mucha dedicación los jabalíes, las palomas torcaces, arrendajos, etc, sus nutritivos frutos.

La corteza o casca de encina se utilizó en muchas regiones como curtiente o secante de cueros y pieles, de los que los árabes (que la llamaban bullut) eran destacados artesanos, y con sus cenizas, igual que las del roble, que se obtenían de las cocinas y braseros, se hacía un sustituto de la lejía para blanquear la ropa. La hojarasca se empleó, en algunas ocasiones, para abonar los cultivos.

En Cástaras conocen muy bien las virtudes de su corteza que, en cocimiento, se utilizaba contra las diarreas difíciles. En los inviernos más duros, no solía haber leña para todos y en los casos extremos había que ir a “pedirla prestada” a los pueblos de la sierra, más forestales. Como estaban muy bien guardados, era muy apropiado hacerlo la misma Nochevieja y dejar la celebración para otro día, pues con frío ya se sabe que la fiesta no es lo mismo. Con su madera se hacían algunas de las lengüetas de los cencerros del ganado y otras piezas duras, como la maza para majar el esparto. Se hacía carbón de encina, de olivo, rasca, madroño y retama (cepas), en carboneras o “boliches”.

Los primitivos pueblos iberos, pobladores indígenas de la región mediterránea de la Península, según parece, llamaban a este árbol **arte**, y tenían un **arte deo**, o “dios encina” al que venerar. Existían por aquellas épocas montes sagrados de encinas donde hacían sus ofrendas. Un poco después, los romanos llamaban **ilicetum** a estos bosques (**ilex** a la encina y **quercus** a los robles; **ilicina** = encina) y muchos escritores latinos consideraron a la bellota como uno de los primeros alimentos de la humanidad. Tanto es así que los mismos griegos, de los que los romanos copiaron muchas cosas y nosotros a los dos, creían que la misma agricultura surgió cuando las bellotas empezaron a escasear de los bosques sagrados y la diosa Madre de la Tierra (que luego se llamó Ceres), enseñó a los hombres el cultivo del campo. Cuando las cosechas eran escasas o se plagaban de tizón, se volvía a la bellota. El pan de bellota se conservaba largo tiempo y no era tan malo cuando el ergotismo estaba ace-

chando. La festividad que luego pasó a ser de San Marcos, originariamente, era celebrada por los romanos para complacer a los dioses malignos que producían el tizón de sus cosechas. Como decíamos, para hacer este pan se secaban estos frutos, se mondaban y se hacían harina. Este recuerdo arcaico, salvando las distancias, se mantiene en Cástaras cada vez que asamos bellotas en la estufa. Larga vida a Ilex.

CHOPO BLANCO,
ALAMO BLANCO, ALAMILLO
(Populus tremula)

Existen unos escasos rodalillos de este interesante álamo de montaña por el barranco de Jubiles, las Ramblas y otros lugares. Decimos interesante porque es muy escaso en Sierra Nevada, abundando en el norte de España y Europa, pero es excesivamente raro por estas latitudes calurosas. Se puede considerar especial y digno de protección. Su presencia nos indica que estos territorios son intermedios entre las áreas basales mediterráneas y las propias de la alta montaña; por ello esta zona es tan rica y diversa en plantas de todo tipo, con influencias de ambas. En muchos libros no viene tan siquiera citada su presencia por estas tierras, en las que quizás se busque con más dedicación el pequeño endemismo, en el que se indican tipos, subvariedades o patrias. Algo parecido le pasó al abedul en la parte norte de esta sierra, al que los paisanos llaman aliso; que, hasta hace relativamente poco, casi nadie se percató de su presencia y se creía extinguido, salvo por los que vivían en esas comarcas ganaderas y por eso lo llamaban de alguna forma, aunque sólo fuera porque es de las pocas cortezas que aún húmedas pueden arder o por otros motivos que sólo ellos saben.

Vive este árbol cerca de los cursos de agua, en las barranqueras y en las linderas de las hazas húmedas. Puede llegar a ser bastante alto. Sus hojas, que son verdes por ambas caras, no tienen pelos y tienen una forma bastante alargada para lo

normal a la especie, más redondeada. El rabito de éstas es largo y plano, como si colgaran de las ramas. A una ligera brisa, temblequean, por eso en algunas partes de España lo llaman álamo temblón o temblones. Su corteza es blanca y a los individuos más viejos se les suele ver hongos de pudrición de la madera. Gracias a su presencia y a la degradación que provoca, los pájaros carpinteros realizan con menor trabajo su casa, o perforan con mayor facilidad el lugar donde buscan su sustento: si se ahorra energía o trabajo se puede sacar con más facilidad una prole adelante. El chopo blanco tolera bastante bien los suelos encharcados y los fríos más intensos. Cuando se abandonan los prados o las hazas y está este chopo cerca, los coloniza con fuerza, sacando muchos brotes de raíz que son difíciles de eliminar. Por eso casi siempre está presente por rodalillos.

En los terrenos más bajos aparece otra especie que domina en los valles y barrancos más calurosos, el chopo (**Populus alba**). Por Cástaras también se puede encontrar algún individuo de este tipo, de hojas vellosillas y de peciolo redondo y no plano. Pero lo normal es ver el híbrido entre este chopo y el chopo blanco (**Populus x canescens**), de hojas intermedias con peciolo plano y ligeramente vellosas. Este chopo híbrido se puede ver por el barranco de los Olivos y por el Puente Quemado, junto a hiedras y fresnos. De la misma manera está bien representado por unos añosos ejemplares en el Baño del Piojo, dignos de conservación y respeto.

La madera del chopo era dura y se utilizaba para hacer techumbres y vigas largas. En otras épocas y en otros lugares, con su carbón se fabricaba pólvora y se sabía que su leña ofrece poco calor. Por Castilla era muy típico hacer con él las cribas y los cedazos.

El **álamo (Populus nigra)**, también era cultivado y cuidado como un árbol útil para la construcción y para otros menesteres. Hay unas cuantas hazas y terrenos plantados de álamos, que en otros lugares llaman chopo. En Jubiles hacían con esta madera las cajas de la fruta, que desde aquí subían en caballerías de no sé cuantas arrobas. La gran mayoría de las vigas y

techumbres de las casas son de álamo, que, junto con el fresno, el roble y el castaño, cuando los había, pues eran más raros, se utilizaron en la construcción. Lo normal era cortarlos en el menguante de agosto, cuya fase terminaba a principios de septiembre, o en el de enero.

El álamo se “escamondaba” o limpiaba todo él a finales del verano, a mediados de agosto o septiembre y se ofrecían sus hojas y ramillas como alimento para el ganado. Con el fresno, igual o mejor forrajero, más bien se limpiaba sólo lo “acobardao”, pues por estas alturas eran más apreciadas sus vigas. También se echaba el álamo a las camas de los establos, es decir, como “monte”. Los antiguos decían que las pulgas morían con las ramas de este árbol.

En el otoño se buscan con muchas ganas las setas de álamo (**Agrocybe aegerita**) en los troncos viejos y tocones. En los años secos también se recogían, ya que el ambiente de las barranqueras sigue siendo fresco. Desde los tiempos demasiado antiguos, desde los romanos, que lo llamaban **Populus**, se sabía que echando trozos de su corteza picada a los campos estercolados se podía recoger después alguna que otra cosecha de setas comestibles, como ahora hacen algunos con las pacas de paja.

DURILLO

(*Rhamnus alaternus*)

El durillo es un arbusto de hojas brillantes, que no las tira en el invierno, con el borde con algunos dientes. Hay durillos machos y otros hembras. Las hembras dan unos frutillos redondos, pequeños, rojos al principio, negros en la madurez.

Forma parte de los matorrales de los encinares y alcornoques mediterráneos. Aguanta muy bien la sequía de estos climas tan especiales para las plantas.

Se dice que su madera es muy dura, de esto le viene su nombre. Sin embargo nos ofrece una pequeña cantidad y con ella no se hacían más que pequeñas piezas, como las lengüetas

de los cencerros o alguna cuchara. También aporta buena leña.



Durillo

Otra especie muy parecida, pero más rústica y que nace en los tajos y rocas calizas es la **carrasquilla** o **durillo** (**Rhamnus myrtifolia**), de hojas más chicas y con el borde sin apenas dientes.

Esta mata es muy recomida por la cabra montés, que la tiene mucha estima y, que además, como no tira la hoja en el invierno, la ofrece alimento.

La carrasquilla es propia del sur peninsular y fue citada por primera vez por el botánico Willkomm, que conoció muy bien La Alpujarra, incluida las tierras de Cástaras, y diversas sierras de Andalucía.

En Cástaras no hemos recogido ningún uso en especial, pero sabemos que en otras zonas de España, con sus hojas y

ramillas, que son ricas en taninos, se ha usado para hacer gargarismos contra inflamaciones de la boca y las anginas, y, como dice Font Quer en su insuperable libro sobre plantas medicinales, en Cataluña, Valencia y Aragón, tiene fama para “rebajar la sangre”. Los frutos son venenosos para el hombre, no, en cambio, para los pájaros y otros animales. Por ejemplo, a las currucas les encanta y luego dispersan con sus excrementos estas bonitas matas por los alrededores.

El durillo se puede ver en el barranco de Jubiles o del Gayumbar, y por el cerro de San Marcos.

EDREA

(Satureja obovata)

La edrea es un arbusto leñoso bajo y aromático. Tiene unas flores rosadas que se ven bien entrado el verano, con unas características marcas violáceas.

Vive esta planta en los matorrales de los suelos más secos, principalmente en los calizos. No es rara tampoco verla en las rocas, en compañía, en este caso, del té pegatoso, rompedro, de la hierba yesquera o de la flor de los santos. Es endémica del sur y del este de España.

Su fragancia atrae con furia a las abejas, siendo melífera. Virgilio, en sus **Geórgicas**, ya la cita. En este libro desarrolla un extenso capítulo para el cuidado de estos animales. Para los antiguos, desde Aristóteles, la miel era considerada como un don divino, una especie de rocío celeste que caía sobre las plantas y que éstas recogían luego. Por esos tiempos era muy frecuente, como antídoto de enfermedades contagiosas, hacer sahumeros a las colmenas con plantas aromáticas y agallas de roble machacadas.

La edrea en Cástaras puede formar parte de los aliños de las aceitunas, junto al hinojo, chirrines, ajo, tomillo blanco y el limón o la naranja. También se echa en los platos de caza o con carnes rojas, al tomate, etc. En infusión se utiliza para atajar las diarreas.

Está escrito que se ha utilizado en otras zonas con miel contra la tos y los pulmones, en infusión. En cataplasma para las hinchazones, y sola, como té, para las diarreas.

Es abundante en el viejo camino a Nieves y también vive por las laderas soleadas del barranco de Jubiles o en el cerro de San Marcos y por las laderas del Conjuro. Es una mata abundante.

Una especie emparentada con la anterior es **Micromeria graeca**, aromática y tenue en tamaño. Le gusta la proximidad a los matorrales pedregosos y las matas de chaparro. También se la puede echar a las aceitunas, aunque casi no sea conocida por la mayoría.

Otra más, de apariencia próxima al té de la sierra (**Acinus alpinus**), famosa en las zonas altas por su frecuente uso y disfrute de los pastores como digestivo, que aquí no se suele ver, pues crece a partir de los 1500 metros de altitud, es la **Acinus rotundifolius**. Citada por Wilkomm como **Calamintha rotundifolia var. exigua**, también es aromática, escasa y, como indica su nombre, muy chica. La **Calamintha sylvatica**, de caminos empedrados frescos, la hemos visto en el Barranco del Gayumbar.

ESCOBICAS

(Mantisalca samantica)

La escobica es una hierba común y conocida. Vive varios años; en el primero le sale una roseta de hojas muy divididas y peludas. A partir del segundo florece en muchos tallos con las flores rosas. En la base de las flores existen algunas escamas blanquecillas con la punta negra. Las hojas de estos tallos son distintas porque no están divididas. Florece en el verano.

Esta hierba vive en las hazas y los bancales de cierta humedad. En los campos de cultivo abandonados y es frecuente en los bordes de los caminos.

En Cástaras se comen. En primavera la buscan y se recogen los manojos de hojas tiernas. Se cuecen con hinojos y se

echan a los pucheros. Como son amargas es mejor cocerlas. Con los tallos se hacían escobas que se utilizaban en los cortijos y las eras.

La ciencia actual dice de ellas que son muy buenas para rebajar el nivel de azúcar en la sangre, como hipoglucemiantes para los que padecen de diabetes. Para ello se toman las flores en infusión, aunque por aquí no hemos recogido tal uso. De igual virtud, o mejor, es **Centaurea aspera**, propia de algunos bancales y terrenos baldíos.

Otra hierba que se consume en primavera es el **cardo santo (Scolymus hispanicus)**, este cardo se recoge muy tierno y se puede echar también al potaje con lechuguitas, las escobicas, moquillo o hinojo. Se utiliza la penca que se corta en trozos pequeños: con garbanzos está muy gustoso. El cardo santo se puede ver por las Ramblas y algunos terrenos bajos del cerro de San Marcos.

ESPINO NEGRO

(Rhamnus lycioides)

El espino negro es un pariente cercano de los durillos. La más común es la que indicamos arriba. Son arbustos bajos, enmarañados y muy espinosos. Tienen las hojas muy estrechas y alargadas, sin dientes. El fruto es redondo y se pone negro al madurar.

Vive en los suelos calizos, pedregosos y de preferencia secos.

Otro espino negro mucho más escaso es el **Rhamnus oleoides**. Es parecido al anterior, pero sus hojas se ensanchan hacia la mitad. Su fruto cuando madura se torna amarillento. Se puede ver por el barranco de Jubiles, cerca de los álamos.

El nombre científico le proviene del que utilizaban los antiguos griegos, que llamaban rhamnos a estas plantas espinosas. Los galenos de entonces utilizaban sus hojas en cataplasma para tratar la erisipela y las herpes. Por entonces se colgaban en las ventanas para ahuyentar los maleficios. Estos espinos tienen

cortezas de fuertes efectos purgantes. En algunas barranqueras húmedas de La Contraviesa se ha encontrado algún rodalillo de **Frangula alnus**, arbustillo de esta misma familia.

El también **espino (Berberis hispanica)**, ya es distinto y de otro parentesco. Pincha como un demonio y ofrece unos frutillos ácidos y de muy buen sabor refrescante cuando están maduros. Se empleaba en Cástaras para teñir con su corteza algunos tejidos de un bonito amarillo, que podemos apreciar descortezando un poco este arbusto. Es una mata escasa por los terrenos secos, que busca con más dedicación los sitios frescos y de más altitud. Pero ya se la puede ver por el Conjuero o por el barranco de Busquístar, cerca de la venta del Relleno. En el área norte de la sierra, donde abunda más se la suele llamar espino arro o arera en lengua árabe, haras.

El **majoleto o majuleto (Crataegus monogyna)**, también pincha y es el más común de todos los espinos. Se le puede encontrar en cualquier sitio diseminada por las aves y otros animales. Aquí algunos recogen un “puñaillo” de sus flores cuando la ven porque saben de su virtud para rebajar la tensión y para tranquilizar el corazón. En él se injertaban los nísolos de invierno, también llamados del terreno (**Mespilus germanica**).

GAYUMBA

(Spartium junceum)

La gayumba es una mata leguminosa que puede alcanzar los tres metros. Las ramas no tienen muchas hojas y los tallos son huecos, como los juncos, que crujen cuando se aprietan. Las flores son grandes, amarillas y muy olorosas. Tiene una floración bastante prolongada (abril-septiembre). La nieve y el viento las castiga mucho y racha con mucha frecuencia sus ramas.

Vive en los suelos calizos, mejor con algo de humedad. Fertiliza y fija el nitrógeno atmosférico al suelo, como otras leguminosas. Por estas latitudes se asocia con bastante frecuencia a

las barranqueras y los bosques de ribera. No suele ascender por encima de los 1300 metros.

La planta es algo tóxica. Se utilizó como combustible, siendo apreciada para los hornos de pan. En los “chiscos” de San Antón, el 16 de enero, fiesta originaria para proteger y bien criar a los cerdos domésticos, los solteros recogen y apilan en grandes galveras la gayumba y se hacen hogueras por la noche. Cuando arde crepita mucho, siendo conocida la celebración que se hace en Torvizcón. En Cástaras todavía se realiza, según las ganas que tengan los mozos. En el día del Corpus se decoran las calles con ramas y jumas floridas de gayumba. Con sus ramas, una vez secas al sol para que después no se partieran, se hacían ristras o sartas de cebollas y ajos. De la misma manera, servían para hacer “ataeros” para el trigo o la cebada.

En otras zonas de España se utilizaba para hacer cestos y para atar sarmientos y por ello se plantaban cerca de los viñedos. Los antiguos griegos llamaban **spartion** a las plantas de donde sacaban fibra para atar.

En el Barranco de Jubiles, desde el Barrio medio, nace la fuente del Gayumbar y por este motivo también se llama con este mismo nombre. Esta fuente es conocida por la calidad y dulzura de sus aguas, muy apropiadas desde hace tiempo para curar las diarreas o “curvas”.

HIERBA AÑADÍA,
EÑEDÍO, COLICAS DE CABALLO
(Equisetum ramosissimum)

Las colicas de caballo es una planta conocida por todos, que crece en los bordes de las acequias, en los caminos encharcados y en los suelos húmedos en general.

Su nombre común alude a que los canutillos de las ramas y de los brotes se pueden quitar o poner uno a uno (se añaden).

Es planta de buena virtud medicinal, utilizada para limpiar

la sangre (gota) y el riñón. También algún curandero la recomienda para tratar la osteoporosis y la artrosis, en este caso como remineralizante. Se la come muy bien el ganado.

La hierba añadía abunda en la senda que discurre por el viejo molino de la luz.

Otras especies citadas por esta zona y que se llaman popularmente de la misma manera son: **Equisetum arvense** y **E. telmateia**.

Está escrito cómo en algunos sitios la empleaban a modo de estropajo fino para limpiar los objetos de cobre, hojalata, etc.

HIERBA MALDITA

(Helleborus foetidus)

Mata de inconfundible mal olor, con hojas palmeadas como las del cañamo, y flores de color verde blanquecino, que cuelgan en ramilletes terminales que se dejan caer, a la manera de un grifo de ducha. Florece desde el invierno hasta la primavera, un poco a contracorriente, y es fácil de encontrar en los bosques y matorrales de montaña, bordes de camino de las barranqueras y en los suelos frescos, no demasiado soleados.

Esta planta forma cortejo con los castaños, robles marojos y de las pirinolas, y con los chaparrales de encinas de más altitud. Con ella suele haber lenchiternas, gayumbas, oréganos, tapaculos, etc. Así pues, va siendo más numerosa según ascendemos hacia la sierra.

Es tóxica y su nombre vulgar nos lo recuerda. Tiene venenos cardíacos (como la **Digitalis purpurea** o la adelfa), muy similares a los que poseen unos sapos de China y Japón, famosos por su extrema toxicidad. Siendo prácticos, la tradición oral en muchas ocasiones es clara y precisa, pues no es conveniente cometer errores. Con este mismo nombre sabemos que denominan a las peonías en la sierra, también tóxica, pero como por estas alturas no es demasiado común, se lo apropió para sí el eléboro. En otras zonas de Sierra Nevada la llaman garbanzicos del demonio.

No la come el ganado, aunque curiosamente parece que sí que la frecuentan las abejas, que disponen de pocas flores en el invierno.

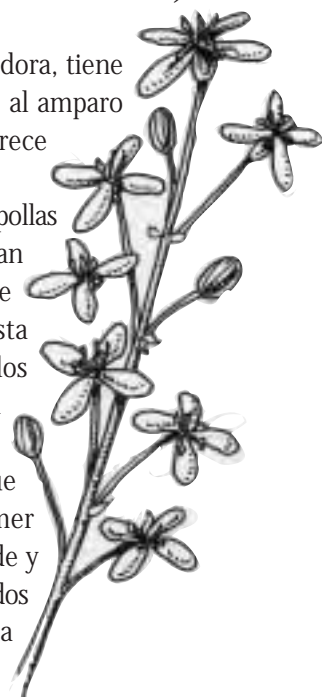
Con el eléboro fétido, había otros como el verde, el negro y el blanco que desde la antigüedad fueron utilizados en los ungüentos de las brujas, para los aojamientos (males de ojo) y en diversos ritos ocultos. En Cástaras no hemos recogido ninguna utilidad, pero en otras partes del país, como en Galicia, se quemaba en verde o en seco para purificar los establos y ahuyentar los roedores. En la Edad Media era habitual envenenar las flechas con raíces de eléboro. También era usada como remedio de la epilepsia y la lepra. Curaba la sarna de los ganados.

La hierba maldita es muy común en el barranco de Jubiles y en otras barranqueras umbrosas y arboladas.

HIERBA MORMERA, MATAPULGA (*Clematis flammula*)

La hierba mormera es una mata trepadora, tiene las flores blancas y busca los sitios soleados, al amparo de algún árbol o arbusto al que subirse. Florece en el verano, por julio y agosto.

Es una planta irritante, que levanta ampollas si se toca en verde. Algunos vecinos comentan la pícara costumbre de haberse librado de hacer el servicio militar untándose con esta planta; el oficio era duro, pues, según ellos, los efectos sobre la piel llegaban a durar hasta un par de años. Su nombre común, suponemos, algo tiene que ver con el hecho de que las caballerías únicamente la pueden comer cuando está bien seca, siendo tóxica en verde y dando “muermo” a las bestias que la den bocados en esta condición. El muermo se caracteriza por la aparición de úlceras y hemorragias



nasales, aunque el verdadero muermo es contagioso. Según parece las ovejas y las cabras la comen sin problemas. Cuando se segaba a mano para limpiar las linderas provocaba dolor de cabeza y alguna irritación. Se echaba debajo de las gallinas que estaban incubando, para que se alejaran de ellas los piojos y otros parásitos.

Otra especie muy parecida, también trepadora, pero de hojas más anchas y que busca la sombra y el frescor con mayor interés que la primera es **Clematis vitalba**. Se la llama de la misma manera y abunda en el barranco de Jubiles.

HIERBA YESQUERA

(Phagnalon saxatile)

La hierba yesquera es una matilla baja y muy ramosa. Tiene la apariencia blanquecina y se cubre toda ella de mucho tomento. Las hojas son finas, verdes por arriba y blancas por abajo. Las flores son de color amarillo que cuando se secan se abren como si fueran una estrella.

Hay dos especies por esta zona, las dos muy parecidas: **Phagnalon saxatile**, más cerril, propia de rocas. Sus flores tienen las escamas salientes y recurvadas hacia atrás, y **Phagnalon rupestre**, del matorral calizo y también de rocas. Con las escamas de sus flores pegadas al cuerpo, no salientes.

Se utilizaron por esta zona y en otras regiones para hacer yesca, encender los cigarrillos o hacer fuego. Para ello se cocía con ceniza y se dejaba secar. Con este fieltro vegetal, que se llevaba en una bolsita y que prendía muy bien, se hacían encendedores rústicos con eslabón (hierro) y pedernal. Luego fueron sustituidos por los mecheros de cordel, que en mi tierra se llamaban “jodevientos”.

Se suele decir que la cogen con mucho interés los pájaros para hacer sus nidos.

En la provincia de Almería la utilizan para el mismo fin, de la misma manera que la boja yesquera, aquí llamada tomillo blanco.

SOBRE LA CHURRASCA

El tabaco churrasco es una mata que se sigue cultivando por gran parte de La Alpujarra. Después de la guerra se perseguía con mucha saña su cultivo, debido a que el Estado tenía la potestad de éste y el cobro de impuestos. Todavía se recuerda cuando los carabineros o la misma guardia civil venían a por ella. Si te la encontraban, y era probable pues ya estaban avisados de quién la tenía, la hacían quemar y te sancionaban con la correspondiente multa, que para aquel tiempo era fuerte.

La simiente de este tabaco (*Nicotiana rustica*), se sacaba de la capota de la del año anterior y se sembraba en la almánciga (semillero), o directamente en la tierra, aproximadamente por últimos de marzo. Si se siembra temprano se la pueden hacer dos cortas. Cada ocho días se la riega.

Es planta dura, que no requiere mucha atención ni es atacada por plagas.

Se corta cuando a la capota se le empieza a caer la flor. Ofrece mucha simiente y para obtenerla se dejaban dos o tres matas, hasta que se volvieran “pajizas”. Después de cortada se cuelga donde no le dé el sol. Se picaba el tronco y las hojas aparte. Luego se cribaba y con un cedazo se la quitaba el polvillo y otras cosas que siempre llevaba consigo.

Para darla mejor sabor y aroma, se la podía mezclar con tabaco rubio, habano o, incluso, con coñac o anís. Hay churrasca muy fuerte y no es raro ver en algunos bares el cartel: prohibido fumar churrasca. Una vez elaborada, se guarda en un lugar seco y puede durar unos cuantos años así; se dice que con el tiempo, bien guardada, está mejor y gana, como los buenos vinos y, como éstos, el dueño de una buena churrasca la ofrece con orgullo a los demás.

HINIESTRA

(Genista cinerea)

Agrupamos en este apartado a dos arbustos leguminosos que viven en el sur de España y, que por estas latitudes, son comunes y muy conocidos.

La **hiniestra** es una mata bastante erguida, parecida a la retama, pero más verde y pequeña, con la legumbre (fruto) plana y no redondeada. Tiene las ramillas (jumás) con muchos nudos. Es bastante abundante.

Los **paláines (Genista spartioides)**, más escasos, en cambio poseen sus ramas abiertas, no tan hiniestas, angulosas respecto al tallo principal. Tampoco tiene tantos nudos en sus jumás. Su flor, que en las dos es de un color amarillo, es un poco más grande en los paláines, además de presentar una floración más temprana. La hiniestra enseña sus flores por los meses de verano.

La hiniestra ocupa de forma natural los claros de los encinares y quejigales calizos, en los suelos que todavía no están muy degradados. Algunas veces, incluso, se la puede ver habitando los suelos más pobres en caliza y es entonces cuando busca con más dedicación las umbrías, como hacen de la misma manera la abulaga y la jara blanca.

Los paláines tienen preferencia por los ambientes más calurosos y no suele subir tanto a la sierra como la hiniestra. Esta escoba es muy común en las zonas cercanas a la costa, acompañante habitual de las coscojas y los acebuches. En la provincia de Almería abunda y quizá por ello la conocen tan bien los ganaderos que trabajaron por aquellas tierras. Por aquí se la suele encontrar en los llanos soleados de arenas dolomíticas (degradación de las calizas ricas en magnesio).

Con las hiniestras y los paláines se hacían los techados de los cortijos de campo y de los establos. Las recomen algo el ganado, sobre todo las cabras. Con el corazón de la raíz de los paláines, de color chocolate, se hacían algunas lengüetas de los

cencerros de los animales. También se podían quemar, como combustible. Algunos que fueron pastores nos comentaron que cuando se mojaba la flor por el rocío o la lluvia, el ganado se embotaba y llegaban a enfermar.

A las dos se las puede ver por los alrededores del cerro de San Marcos. La hiniestra un poco por todos los lados.

HINOJO

(Foeniculum vulgare)

Del hinojo vamos a decir poco, no porque no se conozca o emplee, sino porque es mejor comerlo. Estas son las bases de la receta del potaje de hinojos:

En una olla llena de agua hirviendo se echa un vasito de aceite de oliva y las habichelas secas (unos 300 gr. para 5 personas), que se han dejado a remojo la noche anterior; se cuece lentamente. Algunos ya le echan lo hinojos tiernos, cortados en pequeños trocitos que se pueden ir a buscar desde enero; los trozos son del tallo y las hojas. Otros, en cambio, los cuecen más tarde. Si éste no es tierno, es mejor cocerlos o “sancocharlos” aparte. Cuando están cocidas las habichuelas, se añade la sustancia, es decir, las patatas, un par de pimientos secos majados, unos ajos, etc. El hinojo hace muy gustoso el plato.

El puchero es una cosa y el potaje otra. En el puchero se incluye tocino, un hueso de jamón, morcilla, chorizo, etc. La sal se suele echar al final porque según dicen se endurecen las habichuelas. Con los hinojos se pueden añadir otras hierbas como son el moquillo, escobicas, collejas, acelgas, coles, etc. Todo está muy “comeero”. Se deja reposar media hora.

Con hinojo también se aliñan las aceitunas y otros platos culinarios. Vive en los bordes de los caminos y en los secanos, siendo una planta muy común.

Otra hierba destacada que se recoge en primavera son las collejas (**Silene vulgaris**).



Collejas

Son buenos comestibles una vez que se cuecen con un poco de sal. Sirven para revueltos con huevo o en tortilla. Y también están muy buenas mareadas en aceite con jamón y ajillo, o en una sencilla ensalada. Se echan al puchero y las ollas, y con ellas se hacen hasta buñuelos. Hay que “florearlas” o segarlas antes de que echen la flor, pues luego están duras. Las collejas salen en las hazas frescas, como las de las Ramblas, en linderas y bordes de caminos. Algunos las llaman ardehoras, porque se comen a todas horas.

JARA BLANCA, ESTEPA

(*Cistus albidus*)

La jara blanca es una mata muy conocida, quizá por su destacada belleza cuando está en flor. Toda ella tiene un aspecto blanquecino, que se lo produce el terciopelo que la cubre, que la sirve para perder una menor cantidad de agua por transpiración en los meses de más calor. Las flores son rosas, grandes y en el centro están bordadas de estambres amarillos. Florece en primavera o a principios de verano.

Vive en todo tipos de suelos, tanto calizos como en los más pobres esquitosos, aunque abunda más en los primeros. Cuando habita en los más ácidos, busca la sombra, como se puede ver en el Coto, junto a las abulagas y las hiniestras. Necesita de algo de sustrato y no le gustan los suelos demasiado degradados, como por ejemplo los del juagarzo. Es muy común verla por rodalillos, cuando aparece, lo hace en compañía.

No hemos recogido ninguna otra utilidad que la de quemar, como combustible y sabemos que el ganado recome algo las flores y los capullos.

En otras zonas la utilizan como antiinflamatoria del hígado y para depurar la sangre, en infusión de hojas y flores.

En Cástaras el nombre más utilizado es el de jara blanca, por su colorido; el de estepa es más raro, aunque es común por el resto de España. Este último es de procedencia prerromana



Jara blanca

y **stepa** la llaman los bereberes y los pueblos del norte de África.

Como curiosidad sólo nos queda decir que en algunos de estos jarales calizos,

nacen las conocidas y tan buscadas trufas de

tierra, hongos subterráneos que alcanzan en el mercado

precios exorbitantes. Ahora, incluso,

las cultivan en asociación a encinas, robles

y las jaras.

La jara blanca se puede ver

por el barranco de Jubiles o del Gayumbur, y por el Collaílo.

También vive en el Coto, junto a los chaparros. Como norma no suele estar por encima de los

1400 metros, pues no resiste bien los fríos intensos.



Cástaras y en el fondo El Coto



Vista de Cástaras



El conjuro



De ladrillos



Bosque de ribera en los Baños del Piojo



Hacia Nieves



En la Venta del Relleno



Manuel silletero



Paquillo en la Posada María



Juan, Gonzalo, Paquillo y Carlos



Recojida de avenate



Curso de plantas. Notáez



Álamos blancos





Mapa de la zona



Almez domados para cayaos



Borracha



Altabaca



Sarta de cabrahigos



Cebolla almorrana



Esparto, en tierra de esparto de pan no se muere harto



Cornicabra



Hierba mormera



Hierba maldita



Petitre



Raiz de palomino



Rosalicos



Mirando el infinito de la Contraviesa



Paisaje alpujarreño

J U A G A R Z O ,
F U A G A R Z O
(*Cistus clusii*)

Esta pequeña jara de florecillas blancas y de hojas parecidas a las del romero se presenta, y cuando lo hace abunda, en las laderas más soleadas, al abrigo de los fríos, en los suelos más pedregosos y degradados de naturaleza calcárea. En muchas ocasiones, habita en lo que fueron los antiguos cultivos de secano del cereal. Florece por abril y mayo. Igual que otras jaras, le favorecen los incendios forestales, que eliminan la competencia de otras plantas, para después germinar con mucha fuerza de semilla.

También en primavera y como curiosidad, se suele ver pegada al suelo unos manojillos de una vistosa flor de color amarillo chillón. Esta plantita (**Cytinus hypocistis**), cuyo nombre local no he recogido, es conocida por los pastores por su dulzura en el sabor y se puede chupar como un caramelo. Esta especie es parásita del juagarzo y crece en sus raíces. También lo puede hacer a expensas de la jara blanca y entonces sus flores son más rojizas. **Hypocistis**, de origen griego, significa literalmente “que nace bajo los citos (jaras)”. Los médicos de la antigüedad la secaban, la majaban, se remojaba y se cocía hasta que se obtenía un brebaje de consistencia como la miel. Se utilizaba contra las disenterías, esputos de sangre, flujos de la mujer, paperas, incluso la gota; para ello la mezclaban con sebo de oso y de toro, cera y agallas de roble.

Los mismos pastores que la chupan son los que en sus ratos libres hacían con la madera de fuagarzo alguna que otra lengüeta para los cencerros. Se utilizaba para quemar, siendo muy apreciada para los hornos de pan, por ejemplo.

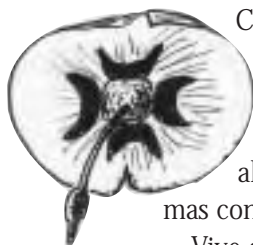
Si queréis verla, pasearos por la ladera que hay encima de la Ermita, lo que era el antiguo camino a Nieves (cerro Mansilla). También es frecuente en las solanas pedregosas del barranco de Juviles, desde el Barrio medio. Por el Conjuro convive esta cistácea con el rosalico y el esparto. En el cerro

Mansilla, al amparo de las minas de cinabrio, ya abandonadas, vive un matorral típicamente característico de los suelos calizos soleados, con romero, abulaga, espino negro, rúa, edrea, durillo, té pegatoso (**Jasonia glutinosa**), hierba de los santos (**Anthyllis vulneraria**), etc. Otras especies de la misma familia que se observan en estos mismos ambientes son **Fumana ericoides** y **Fumana procumbens**, la primera más pina y la segunda tumbada.

En la provincia de Almería, también muy abundante, llaman al juagarzo, quebraollas, porque al quemarla chisporrotea muchísimo. Juagarzo es palabra de procedencia árabe.

LENCHITERNA,

LECHITERNA BASTA, DEMONIOS (*Euphorbia characias*)



La lenchiterna es una mata de un metro o poco más.

Con las hojas parecidas a las del torvisco, pero más grandes y anchas. Si se corta el tallo o una hoja, le sale una leche blanca, de propiedades irritantes para la piel. Las flores se agrupan en las partes más altas. Si nos fijamos bien, cada flor tiene cuatro escamas con forma de riñón de color rojo oscuro.

Vive al abrigo de los chaparros, robles de las perinolas o del roble marajo. También es común en las barranqueras, cerca del bosque de ribera, o en algunas linderas o bordes de camino. La gayumba y esta planta están muy asociadas. No la come demasiado bien el ganado, porque es tóxica.

En Cástaras la han utilizado algunas veces para cortar las heridas que se hacían en la siega o trabajando en el campo. En San Marcos, el 25 de abril, se “mataba al diablo”. Para ello un vecino recorría las calles de Cástaras con un buen puñado de lenchiternas atadas con una guita (cuerda). Los chavales perseguían al diablo dando palos a las matas hasta que se cansaban. Después se bebía vino y se calentaba el cuerpo otra vez. Puede que esta tradición tenga algo que ver con una, mucha

más antigua, que se celebraba desde los tiempos de los romanos. Para estas gentes el tizón o el cornezuelo de los cereales se achacaba a una divinidad maligna, a la que ofrecían ceremonias propiciatorias el 25 de abril. La cristianización de esa fiesta es San Marcos. El tizón hasta hace poco tiempo, sobre todo en los años lluviosos, provocaba epidemias y enfermedades graves llamadas popularmente fuego de san Antón (ergotismo) También se conoce la virtud, no muy difundida, para prolongar la erección del miembro viril restregándole con un poco de su leche. Los pastores curaban los “empeines” de las cabras, cuando se pelaban la cara y las espaldas, con esta hierba.

En otras zonas se utiliza para quitar las verrugas, echándola en fresco repetidas veces.

Otra especie común por nuestro territorio es **Euphorbia nicaeensis**, un poco más pequeña y sin las escamas rojas, propia del matorral calizo. Es más escasa que la especie anterior. Con una lechiterna fina, que crece en los secanos, se quitaban las manchas de la cara. Se dice que de las lechiternas bordes las abejas sólo sacan miel el día de San Juan y que de las finas, en cambio, se la pueden “comer” todo el tiempo que está en flor.

De la misma familia, sin nombre vulgar recogido, es la **Mercurialis tomentosa**. Es una planta algo escasa y que vive entre el matorral calizo de secano. Sólo sabemos que si se hierve se vuelve azul. Antiguamente se utilizó como viene recogido contra las enfermedades venéreas, quizá por la forma de sus frutillos, que asemejan dos testículos. También era recurso para la rabia. En algunas zonas de Andalucía la llaman carra. Nosotros, curiosamente, la hemos visto por el cerro de San Marcos.

LENGUAZA BORDE (*Anchusa azurea*)

La lenguaza es una hierba áspera, que crece en dos años. En el primero produce la roseta de hojas largas, a la manera de

una lengua, que pinchan cuando se tocan. En el segundo ya le salen los tallos floríferos. Las flores son de un azul intenso o lilas, con una banda blanca en la garganta.

Vive en los secanos, en las viñas y bordes de caminos y balates.

En Cástaras se sabe que sus hojas son comestibles, cuando están tiernas, y se las cuece como las de la borraja, verdura que ahora tiene poco uso. Con la savia que se extraía al quitarle la corteza se curaban las heridas de la piel, y decían los antiguos de aquí que cuando se estaba trabajando en el campo y se veía una lenguaza borde, se la cortaba y se tapaba un poquillo en tierra y que después se sembraba a la vez una simiente de calabaza, pepino o melón a su lado. Con lo que sangraba esta hierba ya era suficiente para mantener y criarse los manjares de la tierra.

Otra especie de lenguaza borde es la **Anchusa undulata**, de hojas con el borde más ondulado, también ásperas al tacto.

La **lenguaza fina**, en cambio, ya no pincha, más bien al contrario, pues son aterciopeladas. Hay dos especies principales: **Cynoglossum cheirifolium**, blanquecina, y **Cynoglossum creticum**, de flores con venas violetas. Ambas están en los bordes de caminos y en otros lugares de influencia humana, no demasiado secos. Florecen a principios de verano.

En otras regiones de España, las lenguazas finas las utilizan de la misma manera que aquí, como cicatrizante y para impurezas de la piel.

Por las cercanías de Cástaras, en las linderas, huertas abandonadas y caminos se asilvestra una hierba que es una verdura de consumo en regiones como Aragón, Castilla, etc. A la **borraja** en nuestro pueblo no la hacen mucho caso, quizás debido al cambio de costumbres o por la gran cantidad de alternativas que poseen. Sólo sabemos que cocidas con patatas, aceite, vinagre y sal están muy buenas. Su presencia nos señala que se utilizó en tiempos pasados. Algo parecido pudimos ver en Fregenite, aldea de La Contraviesa, hoy casi abandonada, invadida por un apio que llaman caballar (**Smyrniolum olusatrum**),

que se comía antes y que hoy queda como testigo fuera de los huertos.

Por otras regiones emplean la infusión de borraja para curar los catarros, las inflamaciones de las vías respiratorias y purificar la sangre.

Para los clásicos antiguos las flores de la lenguaza y de la borraja, tomadas con vino son “cordiales” y vuelven alegres a las personas melancólicas. El zumo desde entonces ya era un recurso para cicatrizar las heridas. Ya no nos vale la borraja, como dice el refrán, que ni su agua nos sirve.

LENTISCO

(Pistacia lentiscus)

El lentisco es otro arbustillo también gomoso cuando envejece, un poco más bajo que la cornicabra y que conserva la hoja en el invierno. Se puede hacer árbol, pero como fue muy buscado por su buena leña y crece lentamente, casi nunca se le ve sobrepasando el par de metros.

Los individuos hembras dan unos frutos globosos como un guisante, primero verdes, después rojos y, en la madurez, negros.

El lentisco vive en los sitios calizos y calurosos, soportando peor el frío que la cornicabra. Por eso en la sierra no sube tanto como ésta y se asienta con preferencia en las laderas soleadas que miran al mediodía.

Sus frutos aparecen en los yacimientos neolíticos de la Península Ibérica; eran consumidos y se buscaban junto a las bellotas, tapaculos y otras semillas silvestres. Con sus semillas también se hacía aceite. Rojas Clemente, en un viaje por la Sierra de Gata hace dos siglos, decía: “todo animal come sus frutos y la cabra también sus hojas. Hay personas que comen su fruto que llaman lentisquina y gusta mucho a las perdices. Otras sacan de él aceite para comer en los años escasos. Es una excelente leña, también para carbón”.

En la antigüedad, por lo menos desde hace dos mil años, con su resina a la que llamaban almánciga, se preparaban diversos unguentos medicinales muy reconocidos para los cólicos, disenterías y en cosmética. Esta resina era mascada, como un chicle, y llegó a ser el mejor dentífrico de los romanos y de los árabes. Da buen sabor a la boca. Con sus ramillas los romanos hacían sus mondadientes. De igual manera se empleaba el enjuague de las infusiones de sus hojas o con su zumo exprimido. Columela señalaba como cuando los bueyes se indigestaban o tenían fiebre, se les recomendaba dar una mezcla con puntas de lentisco, acebuche, miel y agua, haciéndosela tragar. Para que las cabras dieran más leche también las recogían cogollos de lentisco. Con el aceite de sus semillas se curaba la sarna de los ganados y de los perros. Los árabes hispanos con la ceniza del lentisco y de la adelfa hacían jabón.

Hay lentisco en las escuelas y alguno más por el barranco de Jubiles, por la piedra Horadá. La cornicabra es más numerosa y se la ve por el Tesorillo, junto a los robles de las perinolas y por los bancales.

MANRRUBIO

(Ballota hirsuta)

El manrrubio es una mata muy conocida y abundante. Tiene un aspecto grisáceo y sus hojas son redondeadas y con los nervios muy marcados. Le gustan los terrenos secos humanizados, ricos en nitratos y amoníacos; está, pues, muy asociada a la presencia de ganado.

Se dice de ella que es buena para rebajar el colesterol en la sangre y otros nos dicen que lo hace de la misma manera con el azúcar.

En otras regiones se emplea para regenerar los hígados dañados y para los resfriados y catarros.

Con el mismo nombre común se describe a la parecida **Marrubium vulgare**, bastante más escasa que la anterior y con

los mismos fines terapéuticos.

La *Ballota nigra*, en cambio, crece en los lugares frescos y húmedos de las barranqueras.

MANZANILLA BASTA (*Helichrysum italicum*)

En esta zona hay dos especies diferentes de manzanilla basta, a saber: *H. italicum subsp. serotinum*, propia del sur de España, y la *H. stoechas*, más general.

Las dos son unos arbustillos leñosos aromáticos, de olor característico, como a caldo. Tienen un aspecto muy tomentoso y blanquecino. Algunas ramillas se empinan y del final les salen un penacho de flores amarillas agrupadas en grupos muy prietos. Cada flor de la *H. italicum* tiene forma de copa de vino fino, alargada. En cambio, la de *H. stoechas*, es más bien como una copa de coñac. Florece a partir de mayo y la primera un poco más tarde.

Esta manzanilla vive en los suelos degradados, en los terrenos que se cultivaron alguna vez. Las preferencias son distintas, pues mientras que la italiana siente predilección por los suelos ácidos, la *stoechas* se apega por los calizos. Las dos se pueden hibridar entre sí cuando se juntan. Cuando el matorral es muy denso la manzanilla se pega a los bordes de los caminos, pues tiene apetencia por el sol. Según nos dijeron, antes se recogía mucho y era más frecuente que ahora, de la misma manera que le ocurre a la zajareña.

En Cástaras las utilizaron para los dolores de muelas, como nos comentaron en la venta del Relleno, para hacer enjuagues de boca con la infusión de sus flores. También era común recogerla y echársela picada a los animales en los establos, era esponjosa y aportaba un efecto desinfectante.

En otros lugares se utiliza como digestiva, aunque amarga y no tiene buen sabor. Es una planta con virtudes antibacterianas y antisépticas. Se utiliza en la industria para el proceso de la obtención del regaliz.

del sur y este de la península. Como se puede hibridar con otras especies próximas hay muchas variantes en formas y tamaños. Este matagallos es el más escaso y únicamente la hemos visto por el Conjuero y el Portichelo.

El matagallos chupadados es común en el Coto, al refugio de los chaparros; en el camino viejo al Portichuelo, como también por la senda de Notáez y hacia los Baños del Piojo. El real, en cambio, vive en las laderas soleadas del Collaílo, cerro de San Marcos y otros sitios secos.

MATAGALLO PICOSO,
ROSALICO
(Lavatera oblongifolia)

Endemismo del sureste de la Península Ibérica, que sólo se puede encontrar en algunas sierras de la provincia de Granada y Almería. Esta mata, de color blanquecino y de flores rosas con la base teñida de púrpura, vive en los matorrales típicamente calizos o dolomíticos (con riqueza en magnesio), gustándole el rezume de cierta humedad. En Cástaras abunda por los alrededores de las minas del Conjuero, en las terrazas y laderas, junto a retamas, jara blanca, romero, enebro, etc. Es una planta que creció y se desarrolló en los suelos con abundante presencia de metales (hierro, magnesio), muy asociada a las minas y a otros terrenos pedregosos.

Los pastores de esta zona conocen muy bien este tipo de matagallos, porque dicen que al pasar por un rodalillo te pica la piel (dermatitis). No se utiliza para otro menester, a parte de su belleza singular cuando florece, en los meses de julio y agosto. Como adaptación hacia la fuerte insolación y a los ambientes calurosos, el rosalico tiene sus hojas vestidas de una pelosidad abundante, que es lo que produce las alergias. Hacia finales del verano las hojas se van cayendo gradualmente del tallo.

Podría utilizarse como ornamental, muy apropiada para los sitios secos y soleados, con poca necesidad de riego.

MATAGALLO

(*Phlomis purpurea*)

Son tres las especies principales que pertenecen a este género: el matagallos chupadedos (*Phlomis purpurea*), el matagallos real (*P. lychnitis*), y la *Phlomis crinita*, de la que no hemos recogido ningún nombre en especial.

Las tres son matas leñosas con tallos bastante lanosos. Sus flores, muy llamativas, tienen un labio superior en forma de casco.

El matagallos chupadedos o matagallo, a secas, tiene la flor rosada y es la más grande de todas. Por nuestra zona, se suele dejar ver por los terrenos esquistosos, en compañía de las bolinas, tomillos cantuesos, chirrines y de otras especies a las que no les gusta la caliza o son indiferentes edáficas.

Su flor es dulce como la miel, de donde proviene lo de chupadedos. No la utilizan de una manera especial, alguna vez como estropajo, aunque sabemos que en otras zonas la emplean como diurético y para los cálculos urinarios. En la provincia de Almería, en donde la llaman matagallos o melera, Rojas Clemente, escribió que la quemaban como combustible, que comían sus flores las vacas y las cabras, y que las abejas se deleitaban con ella, aunque muchas se morían dentro de la flor porque se cerraban sus labios. Se puede fumar.

Del matagallos real se distinguen muy bien sus flores amarillas. Las hojas son muy estrechas y alargadas. Se cría, a diferencia de la anterior, en los terrenos calizos degradados. En Cástaras la conocen como digestiva, tomada en infusión después de las comidas y también la utilizan para las heridas, como cicatrizante. La recomendaban cuando estabas mustio, cansado... y te quedabas fino como un reloj. Era habitual en algunas regiones hacer con sus hojas, enrollándolas, torcidas o mechas para los candiles de aceite, pero aquí no hemos recogido tal uso.

La *Phlomis crinita* tiene las flores naranja y las hojas bastante anchas y cortas. Es indiferente respecto al tipo de suelo, siempre que sea degradado y de matorral. Es endémica

En la provincia de Almería llaman también rosalico a una especie emparentada, *Lavatera maritima*. Como vemos, muchas plantas de nuestra zona tienen nombres comunes con los de la provincia de Almería, fruto de un intercambio cultural de los pastores trashumantes, arrieros o trabajadores agrícolas.

Algunos botánicos proponen esta planta como emblema y símbolo de la Alpujarra; muy apropiada, por lo menos, en las zonas calizas y de menos de 1400 metros de altitud. Es muy bella, aunque donde abunda pica. Ya lo decía Edmund Spencer, a finales del siglo XVI en un libro de poemas llamado *Amoretti*, apropiado para el caso:

Dulce es la rosa, pero crece en un espino,
Dulce es el junípero, pero aguda es su rama,
Dulce es la eglantina, pero profundo hierre,
Dulce la flor del pino, pero sus ramas toscas.

Dulce es el ciprés, pero su corteza dura,
Dulce es la nuez, pero su cáscara amarga,
Dulce es la flor de hinojo, pero agria en demasía,
Y dulce es el moly, pero su raíz maligna.

Así cada dulzura con acritud se temple,
Que hace que aún más esté escondida;
Porque las cosas sencillas que a voluntad se consiguen,
La mayor parte de los hombres no guarda sino pequeño acopio.

Por qué, entonces, he de tener de poco daño,
Lo que deleite sin fin ganar me puede.

MAZURQUILLA

(*Prunella vulgaris*)

Esta labiada es una matilla que se llega a secar en el invierno y que sale cada año de raíz. Las flores se ven al final del tallo, a la manera de un penacho compacto. Son azules o

moradas y florece bien entrado el verano, como buena planta de lugar húmedo. Las hojas van de dos en dos.

Vive la mazurquilla en los prados y bordes de caminos de los barrancos y bosques de ribera, en los suelos húmedos y algo umbrosos. En algunas ocasiones se la ve pegada a las alberquillas y acequias.

En Cástaras tiene un reconocido efecto “sacapincho”, pues se utiliza para expulsar de la piel o la de la propia carne espinas, astillas y demás objetos que se puedan introducir, llegando a ser molestos y con posibilidad de infectarse. Para ello se aplica directamente a la piel, mejor con la hoja un poco majada y se tapa con un trapo. Se cambia la cataplasma de vez en cuando hasta que se desprende lo ajeno.

En los países del norte, donde abunda más por ser más lluviosos, la han empleado desde la Edad Media para la inflamación de la garganta, cicatrizar heridas y úlceras de pulmón. Además la buscaban para todo tipo de hemorragias. En algunos casos, incluso, se ha llegado a afirmar que comida en crudo, como una ensalada, curaba las hemorroides. Como aviso sólo me queda comentar que los efectos de las plantas no tienen la misma virtud de una latitud a otra del planeta, pues los componentes activos pueden modificarse por los efectos del clima, el suelo o con el pasado genético de los vegetales. Siempre es muy socorrido el ejemplo de la *Amanita muscaria*, un hongo que en Siberia los pueblos indígenas utilizaron como alucinógeno y que por nuestras tierras sólo se podría utilizar en el caso de que no quisieras demasiado a alguien.

La mazurquilla es fácil de ver por el chorreón del viejo molino de la luz o por las zonas bajas de la Rambla o en la alberca de la Torna y otros lugares húmedos.

MOQUILLO

(*Lactuca perennis*)

Es una hierba alta que vive dos años. En el primero desarrolla una roseta de hojas, que son las que se comen; en el

segundo se secan y les sale el tallo florífero que tiene diente-cillos en la base, y al que se le ve leche si se corta. Sus flores son azuladas y florece en el verano.

El moquillo crece en los balates (paredes de los bancales), barbechos y secanos.

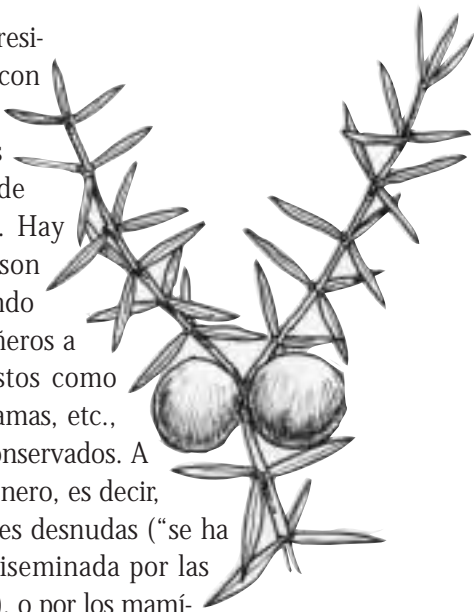
Es una planta conocida y utilizada en Cástaras. Se recogen en primavera los rosetones de las hojas tiernas para echar en el puchero (con tocino) y potajes (sin tocino) con habichuelas y otras hierbas como hinojo, escobicas, collejas, etc. También se puede comer con las migas. Cruda, en ensalada, es algo amarga y entonces hay que comerla con vinagre. Es una planta muy saludable, muy apropiada para las ensaladas primaverales depurativas, después de un largo invierno escaso en verduras frescas. También se la da de comer a las perdices y a los conejos. En los establos se la echan a los chotillos junto la **albahaquilla** (*Parietaria diffusa*), hierba de sitios frescos, de muros y paredes, que produce un polen muy alérgico; las **cerrajas** (*Sonchus sp.*) y la **hiedra** (*Hedera helix*), que también se empleaba para ciertos bultos malignos, con su cocción y dándose con un paño en su agua. Las cerrajas y los cerrajones son comestibles.



NEGRO,

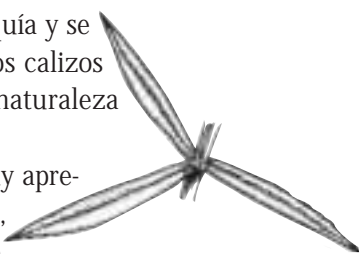
NEGRILLO, ENEBRO
(*Juniperus oxycedrus*)

El enebro, es un arbusto resinoso, de madera aromática con olor parecido al del incienso, de hojas pinchudas con dos bandas blancas en la cara superior y de rojo fruto en forma de bolita. Hay matas macho y hembras, que son las que portan los frutos. Cuando los encinares tienen de compañeros a los enebros, entre otros arbustos como son las coscojas, majoletos, retamas, etc., se consideran que están bien conservados. A la vez, puede tener carácter pionero, es decir, que pueden colonizar superficies desnudas ("se ha vestido el monte con ella"), diseminada por las aves (zorzales, mirlos, currucas), o por los mamíferos como el zorro, tejón o la garduña, que se comen sus frutos y no rompen apenas las semillas.



Aguanta muy bien la sequía y se la puede ver tanto en los suelos calizos como en los esquistosos o de naturaleza ácida.

La leña de enebro es muy apreciada, olorosa y arde muy bien, aunque abusando de ella puede levantar dolor de cabeza. Por esta zona, con sus bolitas o frutos se hacían infusiones para limpiar la sangre y el riñón (diurética). También se la hacían tomar a las personas nerviosas, para tranquilizarlas.



Desde la época antigua ya eran reconocidas estas mismas virtudes, que hasta hoy han llegado a nosotros en forma de tradición oral, pues ya el mencionado Dioscórides, comentaba que los *juniperus*, como llamaban a los enebros los romanos,

”calientan y adelgazan, siendo diuréticos. Sahumados (quemados), ahuyentan las fieras venenosas. Y que con sus frutos, bebidos en infusión, son eficaces para las toses y el pecho, como estomacales y para los espasmos y convulsiones“. Los árabes creían que las palmeras y los enebros se repugnaban si convivían demasiado próximas.

El nombre original de enebro, ha dado derivaciones paulatinas hacia los de nebro, utilizado hoy en esta Sierra y en la provincia de Ávila; negro y negrillo, recogidos estos últimos en Nieleles y en Cástaras.

En las laderas que miran al mediodía del Conjuero es abundante, de carácter pionero y con un desarrollado rebrote de cepa tras los incendios que, cuando son muy frecuentes, acaban por matar a la planta. Igualmente, se la ve desde la carretera que va de Nieleles hasta Jubiles, en compañía de la salvia borde y en el camino que nos lleva a los Baños.

PELITRE

(*Peucedanum hispanicum*)

El pelitre es una hierba parecida al apio, que crece de forma silvestre cerca de los arroyos, chorreones, acequias y bordes de las huertas húmedas. La flor es parecida a la del **hinojo de burro** (*Thapsia villosa* o *Ferula communis*), que se asienta en un tronco largo y hueco, que nos recuerda al que solían utilizar los maestros antiguos para enseñar a los pequeños cuando no eran buenos. Florece entre agosto y septiembre.

Se conoce muy bien porque cuando está con el rocío o se toca mojada, provoca irritaciones y se dice que se come la piel. Salen ampollas en algunos casos graves.

Está escrito que en otras zonas de esta sierra, la utilizan en infusión como purgante y que, aunque es urticante, se puede comer.

Del hábitat del pelitre son los **salaos, salaicos o melo-**

sas (*Dorycnium rectum*), mata grande que, cuando florece, es muy buscada por las cabras. No la muerden mucho tiempo, porque se empachan de ella, pero sí con ganas.

PICAJARROS,

CRUJÍA FINA
(*Digitalis obscura*)

Esta matilla es una dedadera (flores en forma de dedal) de hojas muy finas, duras y recurvadas, de un verde oscuro. Sus flores son rojas, también muy oscuras, con algún matiz amarillo, de aquéllo su nombre científico. Su floración es temprana, de mayo en adelante.

Vive en lugares pedregosos, no tan secos ni degradados como los del juagarzo. Muchas veces se la ve en compañía de los chaparros y de otros matorrales de muy distinto tipo, porque puede vivir tanto en los suelos calizos como los esquistosos o más ácidos.

Es especie muy conocida por las gentes del campo, y como crujía se refieren a ella en la provincia de Almería, en la de Jaén, en la de Granada y en más sitios. Sus virtudes son muy populares y eficaces, por esta zona sobretodo como cicatrizantes. En Cástaras la freían con aceite de oliva, en una sartén tapada y se la aplicaban a las heridas y mataduras de las bestias. También se empleó para el dolor de muelas, se cocía en agua y se enjuagaba la boca sin tragarse el líquido, igual que con el vinagre común que se utilizaba de la misma forma. Su efecto es tan fuerte que en Jaén dicen que puede llegar a romper el diente dañado y por ello se la llama así, crujía. Es una planta tóxica, aunque no es tan fuerte ni parece que tenga los venenos cardiotónicos de su pariente *Digitalis purpurea*, que aparece a mayor altitudes, por la cota de Bérchules. Estos venenos, en pequeñas cantidades, todo hay que decirlo, ya no son tales y pueden salvar la vida a las personas con enfermedades del corazón.

En otras partes de España, como en Castilla, la llaman hierba de las úlceras y la emplean para sanar los tejidos gangrenados, para paliar su dolor y desinfectar la zona muerta de la piel de los animales y, antiguamente, de las personas, cuando no existían los antibióticos. En otras regiones de Sierra Nevada la denominan con el nombre de crujetes. Aquí dicen, en cambio, que se llama crujía porque cuando se quema en verde crepita con mucha fuerza.

A *Bupleurum gibraltarium*, algo parecida sin fijarse mucho y con los mismos fines terapéuticos, también la llaman crujía.

Es abundante en las laderas del barranco de Jubiles o del Gayumbar y, en compañía de algunos chaparros, en el camino que va hacia Notáez.

RAIZ DE PALOMINO

(Alkanna tintorea)

Lo bueno de esta pequeña matilla de flores lilas y de ramaje pegado al suelo está en su raíz. Esta parte posee un colorante rojo-sangre que se utiliza para dar color a los alimentos, a diversas pomadas y preparados de laboratorios y como medicinal. Se recoge en la zona.

Nace en los lugares arenosos, algunos “cejones” (esquinas de cultivos) y bordes de caminos, donde florece en primavera.

Su curioso nombre, le viene del árabe, quienes la llamaban, traducido al castellano: pata de paloma o pie de palomino, en alusión a su color, también rojo y en árabe *al-hamami*, de donde se obtuvo el del nombre científico. Se piensa que la pudieron traer los musulmanes, que la empleaban frecuentemente como colorante y que luego se asilvestró. Es difícil de saber.

En la antigüedad viene escrito que con ella se teñía de rojo las lanas, se daban colorete las señoras y, en la Edad Media, se coloreaban las barbas los guerreros y las crines de los caballos,

un poco para asustar al enemigo o porque, simplemente, les gustaba.

En algunos cortijos de Cástaras la recogen y la meten en un bote, después de haberla echado unas gotas de alcohol para desinfectarla, con aceite de oliva (no se disuelve en agua), que se vuelve roja, y la echan en heridas o quemaduras, dando, según estas buenas gentes, un excelente resultado como cicatrizante. No abunda demasiado.

R A S C A

(*Adenocarpus decorticans*)

Matorral leguminoso que a nuestra altitud (sobre los 1.200 metros) crece en las umbrías, abundando más a medida que ascendemos hacia la sierra, del Portichuelo hacia Trevélez. En Sierra Nevada habita en los suelos esquistosos (ácidos) y es propia de los claros que deja el encinar, el robledal y los castaños. Su presencia caracteriza a los encinares y robledales acidófilos nevadenses (propios de Sierra Nevada), respecto a los del resto de la península ibérica.

Este bello arbusto de hojas muy estrechas y de flores amarillas que salen en penachos terminales, es endémico del norte de África y del sur de España (Cádiz, Málaga, Almería y Granada).

Su nombre latino, puesto por Boissier, le viene porque su corteza se desgarran en tiras a lo largo del tronco. A través de sus raíces fija el nitrógeno del aire en el suelo y fertiliza la tierra, como otras muchas leguminosas, mejorando los pastos en las cercanías de esta mata. Las legumbres son comidas por las cabras, monteses y domésticas, y las ovejas.

Como muchas de las plantas que crecen en las umbrías arde mal y no da mucha llama, pero, en cambio, era muy apreciada y buscada para hacer carbón vegetal menudo, pagándose a buen precio. Otro arbusto que fue muy buscado para tal fin por estas montañas y que hoy casi no se encuentra fue el



Rasca

madroño. La madera de la rasca, poco pesada y dura, se empleaba para hacer astiles y mangos de herramientas. Con su ramaje se hicieron cestos, según dicen muy resistentes; para ello se pelaban y se dejaban secar al sol para que se le fuera el verdín. Se trabajaba mojada. Donde la había, se cortaba y se echaba a los conejos que comían con muchas ganas su corteza.

RETAMA

(*Retama sphaerocarpa*)

La retama es un arbusto leguminoso que puede llegar a alcanzar los tres metros de altura, tiene un color general verde-azulado y sus frutos presentan una característica forma de bola. Estas bolitas, cuando se secan, suenan con el viento como un sonajero.

Este arbusto se asocia al hábitat de los encinares, tanto de los suelos calizos como de los esquistosos. Vive en los terrenos no muy degradados ni empobrecidos todavía, mejor de textura arenosa. Es propia de la baja y media montaña, no subiendo a más de los 1400 metros de altitud.

Como fijan el nitrógeno del aire a través de unas bacterias que viven en sus raíces y dan sombra al pasto en los veranos calurosos, se dice de siempre que a su alrededor se cría un buen pasto para el ganado.

El nombre botánico en este caso, delicadeza de Boissier que se dio cuenta, fue tomado del nombre popular que esta planta tiene en muchas regiones de España, peculiaridad que no es frecuente en los ámbitos científicos y que se repite sólo en unas cuantas ocasiones. Retama, como tantas otras en nuestro país (azucema, raíz de palomino, almez, etc.), es una denominación de procedencia árabe (*ratam-a*).

Con su ramaje se techaban, junto con la hiniestra y los paláines, los cortijos de campo, igual que se hacía desde la edad del Bronce. Es buena como leña, una vez seca, para hornos de

pan, igual que la gayumba. Y se conoce que con sus ramas peladas se hacen unas fundas para las botellas con las que tomar las aguas medicinales de Lanjarón.

El ganado recome los brotes tiernos de la retama, pero sin muchas ganas por ser planta amarga; más bien son las cabras las que buscan con mayor avidez sus frutos esféricos. Es melífera y las abejas producen una buena miel con ella.

En Cástaras es muy reconocida la virtud de curar las quebraduras de los huesos de los animales. Para ello se machacaba la juma (hoja y ramillas verdes) bien, se echaba sal y vinagre u orines, se tapaba con un trapo y se entablillaba la fractura. A esta cataplasma curativa, se le podía añadir altabaca. Con una mezcla de retama picada y mastranzo, se hacía una cama en los establos que ahuyentaban las pulgas (venta del Relleno). También se dice por estas tierras que cuando la retama está fondona, es decir, cuando florece y saca muchas semillas, está la lluvia cerca y que también la cosecha de aceitunas será buena ese año. Y la retama no miente, eso esperamos.

Todavía se mantiene muy arraigada la creencia de que si haces un nudo a una rama de retama y te restriegas a él una verruga, cuando otra persona toque ocasionalmente el nudo o, mejor aún, lo quite, automáticamente desaparecerá la verruquilla a la primera y se lo pasará al ingenuo paseante. Las raíces de la retama se utilizaron para hacer carbón vegetal. Su presencia es general por estas tierras, viéndose las más grandes en el camino que baja a los Baños del Piojo.

El **mastranzo** o **mastronzo** (*Mentha suaveolens*) crece en los bordes de arroyos y acequias; algunos lo llevan colgado en la oreja, porque dicen que da buen olor y ahuyenta los mosquitos, como también hacen con la albahaca, que algunas veces se planta entre los pimientos, por costumbre. Hemos recogido el curioso empleo de manojillos de mastranzo en los "sau" y mimbreras cuando se va a pescar para espantar a estos molestos insectos. Con esta menta se restregaban las colmenas de corcho para que fueran atractivos a los enjambres de abejas. Algunos dicen que cuando los conejos se la comen mueren.

De lugares frescos son también propias las **sombrillicas**

(*Trachelium caeruleum*), que tienen una bonita y llamativa flor violeta. Son frecuentes en las paredes de las acequias de piedra, con mucha humedad permanente, y que algunas veces las mujeres recogían para decorar los jarrones. Esta planta es inconfundible por el color y forma de sus flores, con forma de parasol en pleno verano, y por su hábitat.

ROBLE DE LAS PIRINOLAS (*Quercus faginea*)

El roble de las pirinolas o quejigo no suele formar bosques actualmente en Sierra Nevada, sus masas arbóreas fueron muy explotadas desde antiguo para leñas y madera de buena calidad y sus terrenos originales, donde se asentaban, se cultivaron por su buena aptitud agrícola. Sustituye a la encina en las umbrías y laderas más frescas de los suelos calizos, aunque también puede vivir en los más ácidos, soportando mejor los fríos que el chaparro.

En la vertiente sur es muy escaso, salvándose algún rodalillo, por ejemplo, en el barranco de Bérchules, en compañía de alisos, fresnos, castaños, almeces, pino laricio... En Pitres se la puede encontrar con la encina. En la cara norte es más común, sin ser nunca abundante.

En Cástaras hay un rodal muy interesante con algunos árboles grandes y añosos. Es el Tesorillo, situado entre el Barrio medio y el Barrio alto. En este espacio, los grandes bloques de piedra caliza no han permitido cultivar este terreno y su propietario, con muy buen interés, lo ha conservado hasta nuestros días. En un inventario somero encontramos: cornicabra, espino negro, zarzamora, cervero, hierba maldita, hiedra, hierba mormera, almez, lenchiterna, y otras trepadoras como las zarzaparrillas y candilicos: *Aristolochia baetica*, *Asparagus acutifolius*, *Tamus communis* y *Smilax aspera*. Los árboles fueron escamondados (limpiados) para ramón, leña o madera, pero ante el abandono algunos están rachados por la nieve de este pasado invierno, que fue muy intensa. Sería este paraje un

buen lugar a conservar por la escasez de este roble en La Alpujarra. La poda de rejuvenecimiento, al contrario de lo que se piensa, si se hace bien, permitiría sanar algunos árboles. Con su madera y la de castaño se hicieron cubas de vino; para construir las venía gente especializada a algunos cortijos, como a la Casería del Mercado.

También se puede ver algún arbolillo diseminado entre los bosques de ribera, en los suelos frescos, perdido entre los almeceos y los álamos, olvidado muchas veces por el arrendajo, que entierra sus bellotas como reserva de invierno y que no se acuerda de recoger. Los jabalíes, los lirones caretos, palomas torcaces, aves nocturnas, tejones y garduñas, son animales que habitan y comen en el robledal. La montanera o cosecha de bellotas del roble quejigo suele ser más temprana que la de la encina y amplía las posibilidades alimenticias de los animales. De la misma manera las comerían los cerdos domésticos, cuando los hubo.

Este roble pierde la hoja muy lentamente y forma suelos de gran calidad edáfica, porque tiene una hojarasca muy nutritiva que actúa como abono natural. Sólo tenemos que ver el abundante número de lombrices que viven en su mantillo.

Producen unas agallas que se forman en las yemas de las hojas, cuando una avispa coloca sus huevos en ellas. La gente de Cástaras las conoce muy bien y las llaman “pirinolas”. Los chicos iban a buscarlas y como eran redondas y lisas servían como peonzas rústicas, a las que insertaban un palito (hierba triguera) en el agujerillo por donde había salido el bicho que comió y se crió en su interior.

Como medicinal, y más bien como curiosidad recogida en un vademecum antiguo, se sabe que en los casos de envenenamiento por cornezuelo del centeno (tizón), una enfermedad grave que antes era muy abundante, se trataba, como remedio de primera mano, con infusiones de agallas de roble o encina (ácido tánico). Con las agallas majadas, se curtían las carnes desgarradas, los humores de las encías y las aftas (úlceras) de la boca. Con agua o vino y agallas se curaban las disenterías y los cólicos.

SOBRE LOS SILLETEROS

De vez en cuando, cada vez menos, aparece un silletero en Cástaras que arregla los culos de las sillas de anea en una sombra de la plaza, y en los “tinaos” en otros pueblos, pues aquí no hay ninguno que se precie como tal. Este oficio está en trámites de desaparición, ya que ahora casi nunca se hacen de esta materia. Por ejemplo, Manuel, de El Ejido, que aprendió este arte de los gitanos que eran los verdaderos especialistas en la realización de algunas manualidades como son los cestos de rasca y de mimbre.

Con la **anea** (*Thypha latifolia*), se elaboraban también los aparejos, las albardas de las bestias y se forraban algunas espuestas de esparto para llevar la uva. Según él, antes había más de esta planta, que se recogía en las albercas y en algunos ríos, como el de Órgiva. Era bueno cortarla, porque luego salía con más fuerza, y se cuidaba de que no la invadieran otras especies. Como ahora está prohibido cortarla, hay que asegurarse un poquillo de que no te vean. Se cortaban las largas hojas, por el verano, y luego se dejaban secar al sol, una vez rachadas. De secas, ya toman el color amarillento y, antes de trabajarlas, se tenían que mojar en agua para que se tornaran flexibles. Para hacer una silla, se van haciendo tiras entrelazadas entre sí, es decir, las “enrea”, para luego irlas tensando en el propio marco del asiento. Suele tardar una media hora por silla, más o menos, y Manuel viene a cobrar unos 18 euros por cada una.

Las aneas producen como un “puro” terminal, de donde sale la simiente, que se convierte en plumón que se lleva el viento. Este plumón, para algunos, pica como un demonio. Del palo de estos puros se han hecho cohetes, igual que con la carricera.

ROMERO,

ROMERO BLANCO

(*Rosmarinus officinalis*)

Quién no conoce el romero, se planta en jardines, se utiliza en cocina (pollo, platos de caza...), se emplea para friegas y dolores musculares, etc. En esta región nace espontáneo, en los suelos degradados del encinar o en los pinares de carrasco, principalmente en los suelos calizos. Suele estar acompañado de juagarzos, matas blancas, enebros, chirrines, abulagas... Los fuegos forestales la ayudan a perpetuarse en un territorio, eliminando competencia con otras plantas.

Los romanos la llamaban *rhusmarinus*, casi como en Portugal, aunque aplicado en este país a nuestro cantueso, al que llaman rosmariño. Como decía, los viejos latinos hacían con ella coronas y se la daban a sus ejércitos para mejorar sus fatigas y fortalecerles.

La comen las ovejas y las cabras y tiene un alto valor apícola, siendo muy apreciada por las abejas. En algunos lugares, incluso, la plantan cerca de las colmenas para su alimento debido a su larga floración. La miel de romero es de color claro y muy estimada. La de esta zona suele ser de este tipo y de flor de almendro y, si se castran las colmenas más tarde, también de retama.

En Cástaras dicen que hay tres variedades: una de flores blancas, otra morada y otra azules. Como medicinal es buscada la de color blanca, una variedad albina, pero también la más escasa. Como los antiguos magos existe la creencia de que ciertos tipos especiales y raros de plantas tienen efectos más potentes en el organismo. Así ocurre por ejemplo con este romero, los clavelitos blancos o, por su escasez, con la misma manzanilla de la sierra.

Se utiliza para rebajar los resfriados y para ello nada mejor que este remedio: una infusión de hojas y flores de orégano, mejorana, tomillo y romero blanco. Se la puede echar al aliño de las aceitunas y antiguamente se quemaba, junto con

otras, para las caleras. También se dice de ella, incluso, que potencia el apetito sexual. Con ramillas de romero, de olivo y anís el curandero Juan Salas cura los males de ojo, entre otras virtudes sanatorias.

En los años treinta, según un viajero alemán llamado Voigt, en un interesante libro *La Alpujarra y Sierra Nevada*, nos comenta que era habitual en estas tierras emplear la hornija (leña menuda) de romero y de otras matillas para los hornos de pan y que también se hacían escobas con su ramaje, aunque por aquí para tal menester hemos visto que se buscan otras.

R Ú A

(Ruta angustifolia)

“Más conocida es esta vieja que la ruda”, dice Lucrecia hablando de la Celestina, y así es desde los tiempos remotos, pues es una de las yerbas más citadas por los autores clásicos, cuando las plantas entraban en la literatura y en la vida en general.

La rúa es una mata algo leñosa, con las hojas divididas de un verde muy azulado característico. Antes de verla, en muchos casos, se huele, sobre todo en los días de más calor. Florece en el verano y las semillas las guarda en unas cápsulas secas que se ven en las partes altas de los tallos.

Vive en los matorrales calizos, no muy densos, donde solea con fuerza.

Existen dos especies principales por estos parajes, muy parecidas: la *Ruta angustifolia* y la *Ruta chalapensis*. La primera se diferencia por unas glándulas o pelillos en las partes superiores de los tallos. La segunda es completamente lampiña.

En Cástaras se emplea para echar en los gallineros, para alejar los piojos de las aves. De la misma forma, se recogía y se esparcía cerca de los pimientos, cuando se secaban, con la función de que no los atacara ningún gusanillo y también para repeler a los ratones. Cocida, se daba al ganado para que soltaran

la paria (placenta). Se recogió durante algún tiempo para vender a los de la caldera de la Fuente Solís, junto a los chirrines y las coronillas. Algunos curanderos antiguos de la zona la han recomendado para úlceras fuertes de estómago y existe la creencia de que cuando andas entre ellas y la hueles, tanto en la mujer como en el hombre, se te quitaba el apetito sexual.

En otras regiones se empleaba para calmar los dolores de oídos (en gotas), y como antivariicoso (fricciones). Sus infusiones trataban la erisipela y, en alcohol, como antirreumático. Es planta que no deben de tomar las embarazadas, pues, en dosis elevadas, es abortiva, aunque en pequeñas cantidades regula el menstruado. La ciencia moderna la considera con poderes antimicrobianos reconocidos. Se llegó a utilizar para curar aojamientos o males de ojo.

Para los galenos clásicos era muy útil contra los retortijones de tripa, y para ello se echaba con aceite hervido. Expulsaba las lombrices intestinales y era un componente principal de diversos antídotos para venenos y ungüentos para los dolores de las articulaciones y caderas. Las úlceras y ataques de íleo, eran tratados con rúa. Herpes, erisipelas y otras afecciones cutáneas también eran tratadas con esta hierba. Por aquella época gustaba mucho su sabor y la echaban a los salazones. Los árabes la echan a las aceitunas, como algunas veces hacen aquí.

Como decían los antiguos: la ruda silvestre comida en gran cantidad mata. Pero un poco, y eso lo dice un servidor, refresca y quita la sed de los caminos calurosos; aunque cuando está en flor, que es cuando más fuerte está, con olerla puede bastar.

SALVIA BORDE,

MATAGALLOS MACHO

(Salvia candelabrum)

Esta bella salvia es inconfundible porque sus anchas hojas las tiene situadas en la base y en las ramas floríferas, que son altas, no hay casi ninguna. Las flores con matices blancos y



Salvia Borde

morados, están situadas a la manera de un candelabro y de esto le viene su nombre científico, que lo puso por primera vez el bueno de Boissier, como tantas otras del sur de España.

El matagallos macho, de olor fuerte, nace en las solanas calizas con algo de humedad de la que disponer en los tiempos de calor. Es un endemismo del sur peninsular, habitando únicamente en algunas montañas de las provincias de Málaga, Jaén, Granada y Almería.

Según dicen en Cástaras es buena para limpiar la sangre tomada en infusión, y es melífera.

En la antigüedad las salvias eran plantas indicadas para temblores, vértigos y trastornos nerviosos. Con su decocción, según los remedios de Dioscórides, se provocaba la orina, los menstruos y los partos; suelda heridas, restaña la sangre, se ennegrecen los cabellos, etc.

Por aquí se la puede encontrar entre el barranco de Jubiles al Barrio alto, antes de llegar a la alberca de la Torna (el Collaílo) y en la carretera que sube de Nieves a Jubiles.

Otras salvias que crecen por estos parajes son la **cresta-gallo** (*Salvia verbenaca*), común en los caminos y que antiguamente (s. XIX) la llamaban hierba de los ojos. Su aspecto general es verde oscuro y se utiliza la hoja picada para atajar moratones y golpes. La más rara y bonita *Salvia sclarea*, también asociada a los caminos de cierta frescura, posee un verde blanquecino característico.

S E R V O

(Sorbus domestica)

El servo es un bonito árbol frutal cada vez más escaso, cultivado desde antiguo por sus frutos, las servas, una especie de perilla de color amarillo-rojiza, que oscurece al madurar, allá por octubre. Como sólo se pueden comer muy maduras, si no están agrias, se colgaban en verde en cuerdas al fresco hasta su consumo, o se dejaban en el árbol hasta que helara o se pasaran

por sí solas. Los romanos, a los que les gustaba mucho, las conservaban en pequeñas orzas que sellaban con yeso y los enterraban bajo tierra. Aquí también las metían entre paja.

Es un árbol muy duro y resistente, al que no hace falta injertar para que salga cosecha. Tampoco exigía un trabajo especial de mantenimiento. Por lo que se ve en el campo, los hay plantados y también bravíos, diseminados, en este caso, por los pájaros y por tejones, garduñas, zorros y jabalíes. Las semillas que no son comidas por los animales germinan con dificultad.

Su madera, maciza y de un bello color rojizo, era muy apreciada en general para hacer pequeñas piezas de molinos, prensas, etc. Decían los antiguos de la Alpujarra que quien cortara un servo se moría.

Las servas se empleaban en Cástaras para asentar el cuerpo, contra diarreas y disenterías, de beneficio garantizado; aún maduras (casi se sorben), este remedio era muy conocido por todos.

Los autores clásicos decían que tanto secadas al sol, como con su harina una vez molidas, con la que hacían tortas, o en decocción, bebida, se cerraban los vientre. Plinio nos da un remedio que llamaba *saprum* para las diarreas y los cólicos digestivos: queso triturado con vino y sal y frutos secos del serval.

Queda algún arbolillo aislado por el camino del cementerio, también por el cerro de Pedro Jiménez; por los cortijos, como en el de Don Juan y cerca de Jubiles, en la carretera que va al Portichuelo. Como bravíos existe un rodalillo de ellos en las grietas calizas del cerro de San Marcos, al amparo de los fuegos que se provocan para regenerar el pasto.

Debería de plantarse con más dedicación este bello árbol que en el otoño torna las hojas de un rojo intenso muy singular, como las cornicabras. Se podría utilizar en las linderas, como árbol de sombra en los caminos y para sujetar bancales. Es muy fácil obtenerlo de cepa o de la raíz de otro ya arraigado, mejor de árboles padres de la zona pues ya están adaptados a estos suelos y clima. Nosotros lo hemos escrito con v sabiendo que

en muchos textos viene con b por el viejo recuerdo de los escritos antiguos, por ejemplo el buen libro de Tomás López “*Diccionario Geográfico de Andalucía: Granada*”, escrito del siglo XVIII.

TAPACULOS

(Rosa sp.)

Los rosales silvestres son matas espinosas. Existen unas cuantas especies, algunas de ellas con las hojas con olor a manzana o pera; unas viven entre el matorral, bordes de caminos y lugares secos, otras son de las barranqueras y de sitios más húmedos. El tapaculos es el fruto de este arbusto, en otras ocasiones llamado escaramujo. Se sabe que se consumían desde épocas prehistóricas. Tienen un gran contenido en vitamina C, de los que más, incluidas las naranjas o los limones, siempre que no se hiervan, pues se pierde. Sin embargo, como su nombre indica, hay que comerlos sin las semillas interiores, pues tienen unos pelos urticantes que son muy difíciles de expulsar. Ya lo decía un antiguo: “el fruto seco de la rosa, sin su fleco interior, que es dañoso a la tráquea, hervido en vino y bebido, restraña el vientre”. Se pueden comer crudos o hacerlos en mermelada.

En infusión, de muy buen sabor, se utilizan para controlar las diarreas. El zorro da buena cuenta de los escaramujos, como se puede apreciar en los excrementos que se ven en los caminos y piedras que le sirven para delimitar su territorio.

En otros lugares está escrito que con las infusiones de las hojas, tallos y frutos, también se hacían remedios para las diarreas y, cociendo sus frutos, contra los catarros y gripes.

TOMILLO BLANCO,
TOMILLO PESTOSO,
ZANCARAÑO BORDE
(Artemisia herba-alba)

El tomillo blanco es una pequeña mata leñosa de color blanquecino y de aspecto algodonoso. Es aromática. Tiene las hojas divididas, como las patas de una araña. Florece en el otoño.

Vive en los suelos calizos, “blanquillos”, en los taludes y laderas secas. Es una planta bastante común.

En los lugares secos son muy comunes las hierbas aromáticas. En estos ambientes se transportan por el aire con mucha facilidad las esencias que, curiosamente, tienen la virtud oculta de impedir la germinación de otras plantas, reduciéndose así competencia. Las artemisas y las salvias utilizan sus fragancias para quitarse algunos vecinos de encima.

Otra especie cercana es la *Artemisia barrelieri*, endemismo del sur de España, más alta, también aromática y que se inclina hacia el suelo cuando florece.

El tomillo blanco se podía echar como aliño de las aceitunas. En la provincia de Almería la llaman bojantina o boja yesquera, porque con ella hacían yesca para quemar, aunque por aquí se usaba la hierba yesquera. La comen muy bien las ovejas. En otros lugares se utilizó para matar las lombrices intestinales y los árabes aromatizan algunas infusiones con esta mata.

El **tomillo zancareño** o **tomillo negro** (*Artemisia campestris*), en cambio, ya no huele y es algo viscosilla. Es alta y tiene un aspecto verde oscuro. Esta hierba es muy común en los bordes de los caminos y en algunos secanos.

La echaban picada para la cama del ganado, en los establos, a la manera de insecticida. Se llegó a fumar.

Lo de zancareña le proviene por la forma de sus hojas, zanca de araña o pata de araña.

TOMILLO CANTUESO, CANTIGÜESO (*Lavandula stoechas*)

El cantueso, de olor aromático, tiene unas flores amaratadas que se recogen juntas en una espiga, en la que sobresalen un penacho de unas vistosas e inconfundibles hojillas florales violetas, que, precisamente, son estériles (como las orejas de una liebre).

Forma parte del matorral de los suelos ácidos (esquistos, cuarcitas, etc.) o neutros (descarbonatados), degradación de los montes de roble marojo, del encinar o del alcornocal, que también había alguno. Se la ve acompañada de matagallos, chirrines, bolinas, manrubio... Como estos tipos de suelos son más pobres en nutrientes, el cortejo y abundancia de plantas también es más limitado.

El tomillo cantueso es una mata muy vistosa para las abejas y es melífera. Suele florecer en primavera, de abril en adelante, y, como las abejas, la miramos y nos detenemos ante su belleza.

Este tomillo se utilizaba en Cástaras para limpiar y desinfectar toneles de vino. Con la flor, tomada en infusión, se trataban las dolencias del riñón. En otros lugares de la Alpujarra, además, la utilizan para las afecciones de hígado. La *stoichás* de los griegos era útil para las enfermedades del pecho y formaba parte de distintos antídotos para neutralizar los venenos.

El cantueso se puede ver en el camino que baja hasta la Rambla; en el Coto, monte de chaparro; o por el camino que nos lleva a Notáez.

Una especie emparentada con la anterior es *Lavandula multifida*, cuyo nombre local desconocemos pues es muy escasa, pero que sabemos que en la limítrofe provincia de Almería llaman cantueso, quizá por no disponer de la *L. stoechas*, que no vive en los terrenos calizos. Esta lavanda o azucema se diferencia de las otras por sus hojas muy divididas. Con mucha frecuencia está cerca del mar, aunque aquí está presente a 1000 metros

de altitud. Abunda en el norte de África, siendo de floración muy temprana (enero). Con esta planta, algunas gentes del sur de Túnez se lavan el pelo, utilizándola a la manera de un champú. Nosotros sólo la hemos encontrado por la Ermita, muy cerca del pueblo, en las solanas, posiblemente traída al azar de semilla en la suela de los zapatos o en los neumáticos de los coches por las gentes que provienen de Almería, esperando ver a la Pura, la afamada curandera de Cástaras.

TOMILLO CHIRRINO,
CHIRRINES
(Thymus zygis)

Son unos cuantos los tomillos que se pueden ver por esta zona. Vamos a intentar describir los más importantes:

El **chirrín** o **tomillo chirrino** es una matilla con la base leñosa, muy aromática, que se puede conocer por las cerdas o pelillos que posee en la base de sus hojas. Sus flores están colocadas como en pisos o verticilos y son de color blanco.

La variedad que se da por aquí es *T. zygis var. gracilis*, y la citamos esta vez porque se sabe que este tipo en concreto es de los mejores para producir esencias aromáticas por destilación. Esta forma es un endemismo del sureste de la Península Ibérica.

Los chirrines no tienen preferencia por ningún tipo de suelo, siempre y cuando sea seco. Florece entre mayo y julio.

En Cástaras es una planta muy nombrada, que se recogió mucho porque se pagada bien para llevarla a la caldera que todavía conserva algún resto de la Fuente de Solís y a otras como a la de la Casería o la de Lobras. Para ello se arrancaba de raíz y se decía que esto no la perjudicaba, pues la simiente caía en el terreno removido y al año siguiente germinaba. Esta caldera era una parte del alambique original que destilaba in situ, con vapor de agua, las esencias (timol) utilizadas en perfumería y cosmética. La campaña solía durar tres o cuatro meses, según como viniera el año. Al ser una planta desinfectante,

también se limpiaban con ella los toneles usados de vino, junto con otras aromáticas, como nos dijo Andrés, del cortijo de don Juan. Por esto mismo suponemos que se empleaba como cama en los establos o “monte” para las bestias. Ningún buen aliño de aceitunas que se precie debe de faltarle el tomillo chirrino. Da buen sabor a las carnes fuertes y a muchos guisos.

En las conversaciones se habla muchas veces del chirrín macho o del chirrín hembra, y creemos que no existe una diferenciación clara entre dos especies distintas, sino que más bien se trata así por el período de la floración: las matas que florecen antes, entre mayo y junio, se las llama hembras, y las que lo hacen después, con un mes aproximadamente de diferencia, por julio, son los machos. También puede que le digan chirrín hembra al que más adelante nombraremos como basto y que el macho sea específicamente esta especie, más apreciada para su recolección. Es una planta abundante y apreciada.

La **mejorana** (*Thymus mastichina*), es la más alta de todas, con un aspecto general blanquecino. Las flores están colocadas en cabezuelas muy plumosas y son de color blanco.

Suele vivir la mejorana en los suelos silíceos o descarbo-natados. Es un endemismo ibérico, bastante común por estas tierras, y que puede formar parte tanto del matorral que acompaña a los castaños, como a las encinas, o ser parte integrante de los matorrales pedregosos secos.

En Cástaras se utiliza para los constipados y la fiebre, en infusión; sola, o con otras hierbas como el orégano o el romero.

La **mejorana roja** o **tomillo** (*Thymus longiflorus*), es el más llamativo de todos, siendo una matilla de flores rosas que tienen unas corolas muy largas, a la manera de una trompeta. Éstas se presentan en la parte más altas de los tallos, todas juntas agrupadas en forma de cabeza. Florece de mayo a julio.

Vive en los terrenos calizos, no subiendo mucho en altitud. Es un endemismo del sur de España, siendo de una belleza muy destacada.

Y, para finalizar nos queda el **tomillo basto** o **tomillo pelotero** (*Thymus sp.*), también aromática, bastante difícil de

determinar porque se híbrida con facilidad. Florece un poco antes que los chirrines.

Algo tendrán los tomillos cuando los romanos utilizaban estas insignificantes matas para hacer coronas.

TORVISCO

(Daphne gnidium)

El torvisco es una mata que no suele pasar del metro de altura, de hojas siempreverdes, parecidas a las de la lenchiterna, pero de flores muy distintas. Éstas son blancas, saliendo en el verano y el otoño; a la vez, van desarrollándose poco a poco unas bayas redondas, primero verdes y, al final, de color rojas o anaranjadas.

Se cría en el entorno de los encinares y de otros árboles, o en su matorral, siéndole indiferente la naturaleza del terreno. Es una planta común.

No la come el ganado porque es tóxica. En Cástaras la conocen muy bien los pastores, pues se utilizó con garantía para que el ganado soltara la paria o “segundinas” (placenta) cuando no lo hacían de manera natural, después del parto. Con la corteza del torvisco, que se desprende muy bien, se hacía un collar que se colocaba sobre la piel del animal y en 24 horas como máximo expulsaban la paria.

Es planta irritante, purgante muy fuerte y que en algunas regiones se echaba al agua de los ríos y charcas para pescar, por intoxicación y emponzoñamiento de los peces.

En la antigüedad remota, hace más de 2000 años, ya se utilizaba el aceite de grano de *cnidio*, como la llamaban los griegos. Este aceite tenía una virtud purgante. Mucho más tarde, hace sólo dos siglos, Rojas Clemente, botánico ilustrado español, por tierras almerienses señala que “con el torovisco, que a las perdices gusta su fruto, teñían de amarillo y, (con hierro), de negro las lanas, para ello utilizaban las hojas. Quitaba el mal de ojo”.

El cercano pueblo de Torvizcón, según creen los propios vecinos, no proviene de esta planta, sino, según ellos, de un marqués o conde de Torvizcón, que era dueño y señor de estas tierras en los tiempos de la repoblación, aunque según otros autores es de origen prerromano.

El torvisco se puede ver en el camino de las Ramblas, o en el barranco de Jubiles, también llamado del Gayumbar.

UÑA DE GATO

UÑA DE LAGARTO

(*Sedum sediforme*)

Esta plantita crasulácea tiene las hojas muy carnosas, verdaderas reservas de agua, de color azulado y que terminan en punta. Los pétalos de sus flores son amarillos o blancos. Florece en el verano.

Nace en las rocas, en los muros de los balates en los bancales, en los tejados. Es muy frecuente. Hay veces que se la puede ver entre el matorral.

Está escrito que se podía comer en las épocas de más hambre y su sabor no es desagradable, y que se ha utilizado en estas montañas como cicatrizante, para ello se freía en aceite de oliva y se aplicaba sobre la piel herida o magullada. Podía utilizarse directamente.

Un pariente cercano, menos fácil de ver es *Sedum album*, de hojas carnosas mucho más pequeñas y florecillas blancas; y *Sedum dasyphyllum* var. *glandifolium*, parecida pero con las hojas muy vellosas y glandulitas. Las dos están en rocas.

Sobre estas plantas decía Columela, en su *Tratado sobre el campo*: “ciertas plagas subterráneas de las simientes, destruyen también, royendo las raíces, las mieses ya crecidas. El remedio para que esto no suceda es mezclar con agua el jugo de una planta que los agricultores llaman sedo (*sempervivum*): remojadas las semillas durante una noche con esta pócima las

Se la suele ver cerca de los caminos.

Se recoge en flor y se cuelga en manojos hasta su consumo. Es planta melífera.

En Cástaras la utilizan como digestiva y antiulcerosa. Para lo primero, a la manera de té después de las comidas. Para las úlceras de estómago mejor en ayunas tres veces al día. Como cicatrizante, externamente, también se solía utilizar, de la misma forma que la hierba de San Juan o la raíz de palomino.

Zahareña es palabra de procedencia árabe, y viene a significar “lugar rocoso”. De la misma forma se empleaba para designar todo aquel animal o planta salvaje que habita en las cimas de los acantilados y rocas, por tanto, difícil de domesticar. Es una palabra de raigambre antigua que ya viene utilizada en la Celestina o en el Quijote. Y así dice Celestina: “de esta manera me he habido con las zahareñas razones y esquivas de Melibea”.

Tiene efectos antiinflamatorios, antirreumáticos y protectores de la mucosa gástrica. En algunas zonas de España es un componente de los buenos orujos de hierbas y también se emplea como cicatrizante.

Se la puede encontrar por el cerro Quemado, o por algunas laderas del Conjuero y de aquí para allá, sin ser en estos momentos planta abundante, porque cada vez escasea más. Más al este, por el puerto de la Ragua, la llaman garranchuela, donde vive a más altitud y en los territorios ácidos.

Otra especie emparentada es *Sideritis romana*, que no huele, es más pequeña y con unos desarrollados dientes en el cáliz.

ZAMARRILLA

(Teucrium polium)

La zamarrilla es una mata blanquecina a la que gusta vivir en las laderas soleadas y secas, con el matorral degradado del encinar, con romero, tomillo blanco, chirrines, etc. Esta

confían a la tierra”. Este tratamiento contra los insectos que atacan a las plantas cultivadas era eficaz, pero como “no hay mucha abundancia de esta hierba, utilizamos con más frecuencia el hollín y el polvo que se pega en los techos encima de los fogones”.

De esta familia es *Umbilicus rupestris*, con hojas carnosas pero redondas, a la manera de un sombrerillo, también de paredes, rocas umbrosas y tejados. Es una planta muy abundante y que se utilizó como la primera, para la piel, directamente aplicada.

ZAJAREÑA

(Sideritis hirsuta)

La zajareña es muy conocida por toda Andalucía y La Alpujarra. Tanto es así que el herbolario que está en Cádiar se llama con el nombre de esta planta. Cuando el río suena, es que algo lleva y, sin duda, con la zajareña pasa lo mismo, pues sus reputadas virtudes son reconocidas tanto por los habitantes del campo, como por la ciencia moderna.

Es una planta leñosa, de tallos cuadrados muy pelosillos, con un olor fuerte a limón. Las flores van colocadas en verticilos o “haciendo peldaños”. Son inconfundibles porque su corola tiene dos labios; uno, el superior, más largo y de color blanco y el inferior, más pequeño y amarillo. Las hojas van de dos en dos. Florece en el verano, por junio y julio, según como venga el año.

Vive la zajareña al abrigo del matorral calizo, con la edrea, la zamarrilla, el romero, la mata blanca, la abulaga o la crujía fina. Cuando este cortejo se va haciendo cada vez más denso, desaparece gradualmente y por eso se dice que ahora es difícil de ver. Los fuegos forestales de regeneración de los pastaderos mejoran sus poblaciones. Tras el fuego se solían encontrar rodalillos que de lo numerosos que eran se podían segar a hoz y ahora eso ya no ocurre, pues son matas sueltas.

planta desprende un aroma especial y, cuando florece, es muy buscada por las abejas.

Conocida por muchos, la recuerdan como digestiva. Tomada en infusión, aunque de cierto mal gusto, es buena para las tripas, para las digestiones difíciles y también bebida se dice que limpia la sangre (gota). Si se toma antes de las comidas abre el apetito, por eso es habitual que la tomen muchas veces las personas mayores.

En la antigüedad fue utilizada y reconocida, “el polio bebido en decocción socorría a los mordidos por fieras venenosas, a los hidrópicos (retención de líquidos), a los ictericos, (hígado) y bebida con vinagre a los enfermos del bazo. También decía que producía dolores de cabeza y que es perjudicial para el estómago. Quemada ahuyenta a las serpientes y aplicada en cataplasma, cicatriza las heridas”.

Como es abundante se la puede encontrar en muchos sitios, pero en el cerro Mansilla es fácil de ver, o del barranco de Jubiles a la alberca de la Torna, por el Collaílo. Predomina en los suelos calizos.

Otras especies emparentadas, que ya no huelen y que habitan por estos terrenos son (*Teucrium rotundifolium*), a la que en la Alpujarra almeriense llaman rompepedras o riñoneras por salir de la misma roca, aunque en esta zona denominan con este mismo título a otras tantas diferentes, por ejemplo a una de grandes flores blancas y algo viscosilla (*Antirrhinum hispanicum*). Si hacemos caso a donde viven, ya nos están indicando para que se emplean: para curar las piedras en el riñón. Estos remedios de semejanza o similitud, llamados académicamente principios de simpatía o antipatía, son tan antiguos como la humanidad. Se suponía que las cosas no son semejantes por azar y que significaban algo. En algunos casos, incluso, con buenos resultados, que posiblemente son los que han perdurado hasta nuestros días..

Y, por último, *Teucrium compactum*, de suelos degradados pero de substrato ácido, como por la pindia ladera que hay de Jubiles a Trevélez.

Z A R G A T O N A

(*Plantago sempervirens*)

La llamada zargatona es una matilla menuda, algo ramosa, con la base leñosa, igual que su pariente *Plantago albicans*. Las hojas son estrechas y de las axilas de las ramas le salen sus flores poco aparentes. En cambio, las otras *Plantago* que se crían por estos terrenos tienen una apariencia de hierba, con las hojas en forma de roseta, creciendo todas de una cepa. Las flores de este grupo, que se dan en espigas para todas, terminan de un bohordo o tallo de baja estatura, que también le surge de la misma base del suelo.

De las primeras, algo leñosas, que crecen en los suelos secos, son:

—*Plantago albicans*, de hojas blanquecillas, de taludes soleados y desnudos calizos de los bordes de los caminos.

—*Plantago sempervirens*, la **zargatona**, a la que le gusta los suelos de monte que se han roturado en algún tiempo (antiguos cultivos), ahora ocupados por el matorral.

De los caminos y en los suelos con frescura, viven los denominados **regañanes**, **zurragañanes** o **arregañanes**, (*Plantago coronopus* y *P. lanceolata*), la primera con las hojas en forma de una corona dentada, la segunda a la manera de unas orejas de liebre. Con *Plantago major*, la que presenta una mayor predilección por las umbrías y la humedad, se cierra el conjunto de estas plantas bien conocidas por las gentes de Cástaras.

Su nombre vulgar alude, posiblemente, a la dificultad de exterminar estas malas hierbas de los prados y hazas. Tanta era su fama que se decía que ni una pareja de bueyes podía con ellas.

En nuestro pueblo son reconocidas sus virtudes antidiarreicas, de la misma manera que la casca de encina, tomada en infusión. Con los baños de asiento, o utilizadas en cataplasma fresca, también eran útiles para las almorranas.

Sus buenos principios ya eran reconocidos por los anti-

guos pueblos griegos y romanos, que recomendaban los regañanes para todo tipo de llagas, para atajar hemorragias y cicatrizarlas, porque constriñe y seca. Con su cataplasma se hacía la cura para los mordidos por perros. Cocida como una hortaliza, con sal y vinagre era empleada para las disenterías y los cólicos. Según ellos, era más efectiva la de hojas más grandes. Tiene propiedades antibacterianas reconocidas en nuestros días, lo que las hacía muy útiles en los tiempos donde todavía no se conocían los antibióticos. Se llegaron a comer cocidas, quitando sus nervios carnosos.

La zargatona se puede ver por el Coto y sus proximidades, cerca del monte de chaparros y también por la venta del Relleno. *P. albicans*, en los taludes de la Calera, en el camino que nos lleva a Notáez. *P. Major*, por el chorreón del molino de la luz, a la sombra de los álamos, y, las demás, paseando por el barranco de Jubiles o desde el Barrio alto hacia el Portichuelo de Cástaras.

ZARZAMORA

(Rubus ulmifolius)

- Decid, hija garrida, ¿quién os manchó la camisa?
- Madre, las moras del zarzar.
- Mentir, hija, mas no tanto, que no pica la zarza tan alto.

Todo el mundo la conoce y ha comido sus gustosos frutos, como la madre celosa (y la hija) de este viejo romance castellano medieval. Las moras de mata hay que buscarlas en los setos de los barrancos, en las linderas de las hazas húmedas y en los bordes de caminos y sotobosques de alamedas y bosques de ribera; aunque para que produzcan abundante fruto necesita más bien de los sitios soleados, como los bordes de los caminos. Se propaga y crece con gran intensidad y por ello se suele quemar periódicamente para controlarla. Antes se cortaba con una hoz y con una horca, un palo en forma de v en un extremo. No todas las zarzas vistas pertenecen a esta especie concreta, pero

como son difíciles de determinar sólo lo apuntamos.

Algún curandero, como Juan Salas del Barrio alto, cura las “quebrancías” o hernias con ramas de zarzamora. Para ello antes de la salida del sol en el día de San Juan y con la presencia de cuatro personas que se llamen Juan, rachaba con una navaja un extremo, de manera longitudinal y hacía pasar al enfermo desnudo por encima de la rama abierta, recitando unas frases; después ataba la rama con guita, juntando de nuevo ambas partes y si la zarza volvía a brotar se decía que se curaba el enfermo, como así nos han comentado que pasó alguna vez.

Con las ramas de zarza se hacían cestos y con sus hojas y tallos, en infusión, se curaban las diarreas. También se recogía como cama del ganado o “monte” en los establos, dando, una vez curado, un abono bastante fuerte.

Con sus sabrosos frutos estivales, además del hombre se alimentan los zorros, tejones, garduñas, ratones de campo y diversas aves como los zorzales, mirlos, petirrojos, perdices, etc. No hay que confundirla con la borracha, que es tóxica.

ZARZAPARRILLA BORDE,

ENREDAHERAS

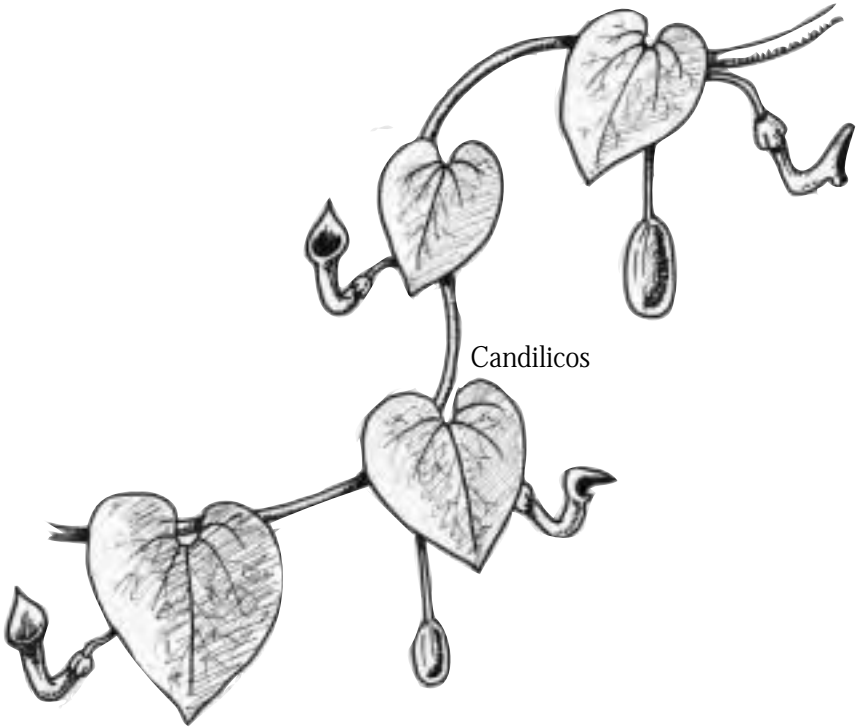
(*Smilax aspera*)

Es un mata trepadora muy común, propia de los encinares y del matorral de ambientes cálidos. Está verde todo el año y sus ramillas son espinosas y pueden colgarse de los árboles; de esto le viene su nombre común de zarza parrilla, o parra espinosa. Lo de borde se lo añaden para diferenciarla de otras que no pinchan. Los frutos están en racimos y son unas bolitas de color rojizo. Se encuentra con facilidad por el Tesorillo, junto a los robles de las pirinolas y en otros lugares. Con las infusiones de las hojas y de la raíz se han tratado en Cástaras casos de impotencia y de próstata.

Otra **zarzaparrilla** es *Tamus communis*, que se diferencia de la anterior porque pierde la hoja, que echa todos los años de

una gran raíz y porque no es pinchuda. Los frutos también son redondeados y de color rojo. Vive agarrada a los setos y árboles de las barranqueras.

Los **candilicos** son dos especies distintas: *Aristolochia baetica*, mata que también trepa por otras plantas leñosas, en los restos del bosque o los setos. De ambientes cálidos, se cría en el sur de España, Portugal y norte de África. Tiene las flores curvadas, de tonalidad encarnada, que se asemejan a un candil de aceite. Se la puede ver por el molino de la luz. La otra, más pequeña, es *Aristolochia paucinervis*, con las flores amarillentas y más bien rectas. Ésta vive en los bordes de caminos, como el que enlaza el Barrio medio y el Barrio alto. Ambas dan un fruto que parece un farolito, colgante, que se abre cuando está maduro.



En Cástaras no hemos recogido ninguna utilidad aparente, pero para los clásicos antiguos las aristoloquias eran las que mejor socorrían el parto. El significado de la palabra de origen

griego *Aristolochia* es ese, y la recomendaban, bebida, para expulsar la placenta, los menstruos y los fetos. Todo dependía de la dosis que se utilizara.

Las **campanicas** (*Convolvulus althaeoides*), son unas corrigüelas que se enroscan en otras hierbas y que presentan una flor muy decorativa de color rosado. Es propia de los caminos y de las linderas.

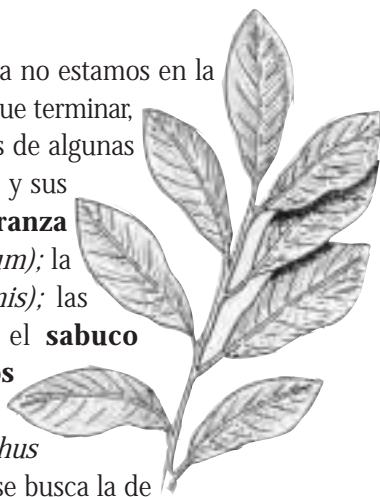
Por estas tierras no hemos recogido ninguna utilidad concreta a parte de la forrajera, pero sabemos que en otras regiones se emplean las campanicas, en infusión de sus hojas, como purgantes. Con la raíz de alguna parecida los pueblos mediterráneos de la época antigua envenenaban sus flechas.

Los **espárragos campesinos** o **trigueros** (*Asparagus acutifolius*), se recogen por la primavera para comerlos. Son muy comunes debajo de los olivos; con la sombra, crecen más. Los tallos verdes cocidos, tienen mucha fibra y provocan la orina. La *Asparagus stipularis*, es más rara y tiene espinas más grandes. A esta última se la puede ver por la Ermita, a la anterior por muchos sitios.

Y la *Vincetoxicum nigrum*, que tiene unas hojas como de pimienticas, florece en el verano, por julio y que sus flores casi no se ven. Es venenosa y la hemos visto por la Piedra Horadá.

Y, como dicen por aquí, “como ya no estamos en la flor del berro” y en algún momento hay que terminar, sólo nos queda citar los nombres locales de algunas plantas silvestres recogidos en Cástaras y sus cortijos, como son: la **flor de la esperanza** (*Lonicera periclymenum* y *L. xylosteum*); la **flor de los muertos** (*Vinca difformis*); las **rasericas** (*Capsella bursa-pastoris*); el **sabuco** (*Sambucus nigra*); la **flor de los santos** (*Anthyllis vulneraria*), que es buena para el estómago; los **clavelitos** (*Dianthus malacitanus*, *D. hispanicus*), de la que se busca la de flor blanca, escasísima, albina, como medicinal para la tos; la **gatuna** (*Ononis spinosa*), cuyo pincho no se pudre; la **berra** (*Nasturtium officinale*), que es la buena y se come, pero de la que no es aconsejable abusar; la **caña** (*Arundo donax*), para hacer cañizos en los techos, tutores de tomateras y judías, secaderos, etc.; las **vinagreras** (*Rumex sp.*), que se comen crudas, con las migas y en otros platos; los **juncos o huncos**, cuya base blanquecina también se puede comer, y que se cocía en un “guisopo” con manteca sin sal y con miel para curar el resfriado de las bestias; la **alfuncia** (*Cyperus sp.*); la **carricera** (*Phragmites australis*); los **bleos** (*Amaranthus sp.*); el **sau**, la **sarga** y la **mimbre** (*Salix atrocinerea* o *S. pedicellata*; *S. purpurea*; *S. fragilis* o *S. viminalis*), con los que se elaboraban cestos; los parásitos **jopos de San Benito** (*Orobanche sp.*); los **tarajes** (*Tamarix sp.*), que se emplearon para hacer abortos; la **malva** (*Malva sylvestris*), que servía para el estómago, haciendo emplastes; el **orégano** (*Origanum virens*), un buen condimento de muchos platos y productos de la matanza; el **granado** (*Punica granatum*), cuya presencia indicaba la proximidad de un pueblo y que con su raíz de la variedad amarga, se eliminaban las lombrices intestinales; **yerba de la sangre** o **sanguinaria** (*Paronychia suffruticosa*) que se utiliza como depurativa para rebajar las picaduras de abeja, sin abusar...

Y con esto, por ahora, ya vale.





Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía
Sitio Histórico de la Alpujarra Media y La Tahá