

Documenta oficios relacionados con su aprovechamiento

Vicente Consuegra rescata la sabiduría popular sobre las plantas de La Mancha

A. Ruiz - 28/09/2009

Primero, un gesto como de esfuerzo al recordar; después, la cara iluminada y orgullo al contar cómo vivían antes rememorando con cariño episodios y datos; y para acabar, la invariable frase: "¡Ay, hijo, qué hambre hemos pasado!"

Agricultores, pescadores, pastores y amas de casa, "el 99 por ciento muy mayor y algunos octogenarios", son las personas que guiaron a Vicente Consuegra Coello en la elaboración del libro La cultura de las plantas en La Mancha, publicado por la Biblioteca de Autores Manchegos y en el que rescata el rico patrimonio etnobotánico sobre el conocimiento popular del entorno natural.

Las Tablas de Daimiel es el epicentro de su estudio y de los pueblos del entorno recoge información que refleja la relación del hombre con la naturaleza y el uso de los recursos para curarse, protegerse, alimentarse, desarrollar actividades productivas y sobrevivir.

Natural de Carrión de Calatrava, farmacéutico y profesor de Biología del IES Peñalba de Moral de Calatrava, Consuegra Coello ha trabajado durante cinco años en la parte del libro dedicada a la catalogación de las plantas y unos dos años en la investigación etnobotánica, y asegura, recién aparecido este estudio, querer elaborar una segunda entrega que complemente la amplia información reunida y desarrolle algunas de las aportaciones etnobiológicas.

"Larga y enmarañada como un sogá, tiene dientes como una loba". Esta adivinanza sobre la zarza es una de las múltiples que aparecen, junto a refranes, dichos y citas del Quijote, en el libro que se abre con un completo estudio del medio natural en el entorno de las Tablas de Daimiel y una descriptiva relación fotográfica de las plantas silvestres con el propósito de que sirva de guía visual de la comarca para "reconocer las especies que pueden hallarse en cualquier falda de la cuneta o cerro y disfrutar así de lo que tenemos más a nuestro alcance".

Cualidad y característica

En el capítulo dedicado a las plantas en la cultura manchega, se indican los sugerentes nombres que tradicionalmente reciben y que hacen alusión a sus usos como el rosal silvestre denominado 'tapaculos' por su utilidad en las diarreas, la 'cebolla almorraña' empleada para tratar hemorroides o la 'hierba sanguina' que mejora la circulación de la sangre, también llamada 'rompepiedras' porque se confiaba en sus propiedades para quitar cálculos renales. Tampoco olvida a la 'jabonera', rica en saponinas y usada directamente como jabón, y la 'rubia de

tintes', de cuya raíz se obtenía colorante rojo.

El nombre vernáculo también puede referirse a su parecido a objetos y, entre otras, están la ‘hierba de Santa Lucía', por asemejar sus frutos a unas gafas o anteojos; los ‘alfilericos', por la forma larga y puntiaguda de sus frutos; y los ‘anzuelos', en su caso retorcidos como los de pescar; además del descriptivo nombre elegido por su similitud a órganos de animales como ocurre con la ‘cornicabra', la ‘gallocresta' y los ‘ombligos'.

El color es el que nomina a las ‘malvas' y los ‘nazarenos' y respecto al sabor dicen mucho los nombres de ‘hiel de tierra' -empleada como aperitivo en infusión- y ‘vinagreras' -consumidas en ensaladas-. En cuanto a la fragancia, hay plantas como la ‘hierba limonera' o la ‘retama de olor'; denominaciones como ‘jara pringosa' y ‘lechitreznas' hablan de su secreción de sustancias; mientras que del porte dan pistas los nombres de ‘cardillo', ‘olivilla', ‘chaparro', ‘jarilla' y ‘pinillo'.

Consuegra también describe las plantas que destacan por sus órganos subterráneos, tallos, espinas, toxicidad y frutos, así como por sus flores como las orquídeas silvestres que, por ejemplo, crecen en la Atalaya, además de aquéllas identificadas por la época de floración o de maduración de los frutos como el cardo uvero -que florece en época de vendimia- y las peras sanmigueléñas -recolectadas para la festividad de San Miguel-. Uso tradicional Múltiples son los usos de las plantas, desde la alimentación humana y de animales a la cestería, como combustible, medicina, para la pesca, caza, matanza, curtir pieles, construcción de viviendas y de muebles, herramientas y aperos. Son muchas las plantas que se comían en la postguerra como el ‘pan y quesillo', las ‘espinacas silvestres', las ‘orugas', la ‘verdolaga' y las ‘romanzas'.

Algunas como las ‘collejas' "las comíamos porque no había otra cosa pero es que además estaban muy buenas", le aseguraron varias personas a Consuegra, que resalta que entre las pocas que se siguen consumiendo están los ‘cardillos', las ‘criadillas de tierra' y los espárragos trigueros, además de las sumamente apreciadas setas de cardo y trufas.

En medicina, la planta reina es la ‘malvavisco' que, junto a paloduz, hierba limonera, higos y azúcar, se cocía para curar el ‘constipao'; mientras que como insecticida se empleaba, entre otras, la ‘belesa' para repeler pulgas en cuadras y corrales. En épocas de carestía, "se fumaba todo": Hojas de parra, las raíces de chopo, la hoja de la patatera o el ‘pié o piel de león', comenta Consuegra, quien ha descubierto, entre otras curiosas utilidades y actividades, que las porras de brezo se llevaban a Barcelona para fabricar cachimbas y que en Piedralá se destilaba ‘mejorana' cuya esencia se utilizaba en Murcia para fabricar colonia.

Propiedades mágicas se le atribuyen, por otra parte, al ‘torvisco' del que se ataba una correa en el rabo de los animales para cortar la diarrea; en cestería, además de esparto y enea, se utilizaban las

hojas de la mazorca de maíz para forrar botellas y confeccionar esteras; y para curtir pieles el ‘zumaque'.

Así mismo, Consuegra desarrolla 19 monografías etnobotánicas, se detiene en árboles singulares de la zona y explica la estrecha relación de determinadas plantas con tradicionales oficios, algunos de ellos perdidos. Así, habla de los barreros, caleros, bataneros, cordeleros, guarnicioneros, cardadores -que utilizaban cardos para sacar el pelo al paño- y yeseros -que se valían de la ‘masiega' como combustible-, además del agrodimensor - que medía las fincas y la distancia de las cepas en los plantíos- y los curanderos que usaban, entre otras plantas, ‘marrubio', ‘mejorana', ‘ruda', ‘salvia' y ‘té de cerro'.

Aparte de ofrecer un listado de interesante