

Nunca un libro puede pretender confinar entre sus tapas el conocimiento de aquellas personas que fueron capaces de obtener su sustento labrando las tierras o pastoreando los ganados. No es posible meter los campos entre sus hojas, ni sus vidas entre líneas. Pero el simple tránsito por la oralidad que ofrece esta obra nos da la oportunidad de acercarnos de manera más sensible a un territorio por el que discurrimos, normalmente, sin rumbo.

USOS CULTURALES DE LAS YERBAS EN LOS CAMPOS DE LANZAROTE

Bases orales para la reconstrucción del conocimiento etnobotánico tradicional

# USOS CULTURALES DE LAS YERBAS EN LOS CAMPOS DE LANZAROTE

Bases orales para la reconstrucción del conocimiento etnobotánico tradicional



USOS CULTURALES DE LAS YERBAS EN LOS CAMPOS DE LANZAROTE  
Bases orales para la reconstrucción del conocimiento etnobotánico tradicional

Volumen 1

Publicado por: ADERLAN

1ª Edición, 2009

© del texto

Jaime Gil González  
Marta Peña Hernández  
Raquel Niz Torres  
ADERLAN

© del prólogo

Águedo Marrero

© de las fotografías

Marcial Medina  
Jacob Morales Mateos  
Servicio de Patrimonio del Cabildo de  
Lanzarote  
Marta Peña Hernández  
Raquel Niz Torres  
Jaime Gil González  
Manuel Gil González  
Yuri Millares  
Kenin Rouston

Reservados todos los derechos de ésta y sucesivas ediciones para ADERLAN  
(Asociación para el Desarrollo Rural de Lanzarote)

C/Dr. Ruperto González Negrín, 10–2ºC  
35500 Arrecife – Lanzarote  
Tel.: 928 800553 / Fax: 928 803081  
e-mail: [aderlan@arrakis.es](mailto:aderlan@arrakis.es)  
web: [www.aderlan.org](http://www.aderlan.org)

Maquetación: Patricia de Pablos del Castillo – [patriciadepablos@gmail.com](mailto:patriciadepablos@gmail.com)

Impresión: Nueva Gráfica S.A.L.  
[nuevagrafica@nuevagrafica.e.telefonica.net](mailto:nuevagrafica@nuevagrafica.e.telefonica.net)

ISBN: 978-84-613-1895-7

DEPÓSITO LEGAL: TF-1477/2009

### **ADVERTENCIA**

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN ESTE LIBRO RELATIVA AL USO EN LA MEDICINA TRADICIONAL DE LANZAROTE DE MÚLTIPLES ESPECIES VEGETALES NO DEBE SER UTILIZADA EN NINGÚN CASO POR LOS LECTORES PARA SU PROPIO TRATAMIENTO; TAMPOCO LA REFERIDA A OTRAS CULTURAS. EN CIERTAS ESPECIES EL UMBRAL ENTRE EL BENEFICIO Y EL DAÑO ES TAN REDUCIDO QUE SIEMPRE Y AUNQUE SE TRATE DE REMEDIOS ANCESTRALES O TRADICIONALES HA DE MEDIAR LA CONSULTA AL MÉDICO ANTES DE SU UTILIZACIÓN.

Los autores.

USOS CULTURALES DE LAS YERBAS EN LOS CAMPOS DE LANZAROTE  
Bases orales para la reconstrucción del conocimiento etnobotánico tradicional

Volumen 1

POR

JAIME GIL GONZÁLEZ  
MARTA PEÑA HERNÁNDEZ

Y

RAQUEL NIZ TORRES

CON LA CONTRIBUCIÓN  
DE

ÁGUEDO MARRERO RODRÍGUEZ  
Herbario – Jardín Botánico Canario Viera y Clavijo

ALFREDO REYES BETANCORT  
Unidad de Botánica – ICIA

Y LA COLABORACIÓN  
DE

PACHI ARTACHO BLANCO  
RICARDO MESA COELLO  
JACOB MORALES MATEOS  
LORENA RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ

ADERLAN  
ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL DE LANZAROTE  
ARRECIFE DE LANZAROTE  
2009



*«No todo debe ser útil en la vida,  
lo importante es que sea hermoso»*

M.Mejía Vallejo<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Mejía Vallejo, M. (1964). El día señalado. Ediciones Destino. Barcelona.



A decorative background featuring several thin, light green stems that curve upwards and outwards. Each stem is topped with a small, stylized tulip bud or flower, also in a light green color. The overall aesthetic is minimalist and elegant.

# PRESENTACIÓN





## Presentación

La Asociación para el Desarrollo Rural de Lanzarote, Aderlan, viene trabajando desde 1996 en proyectos que contribuyan a conservar y mejorar nuestro medio rural, que acoge buena parte de los atractivos de la isla.

Con esta publicación, Aderlan quiere ofrecer a la población de la isla el conocimiento de los recursos, en este caso vegetales, que albergan nuestros campos y que son grandes desconocidos para la mayor parte de la misma, con el fin de contribuir a su conservación y valorización. La puesta en valor de alguno de estos recursos puede ser un proceso interesante en el que igualmente deben participar las administraciones públicas y otros colectivos sociales.

La Isla no disponía de un trabajo de estas características y a través de la financiación de la Iniciativa Comunitaria Leader + esto ha sido posible.

Se ha intentado aglutinar en estas páginas todas las hierbas que existen en nuestros campos, pero eso es tarea difícil. Sus autores han sabido plasmar lo esencial a través de un texto ameno y rico en detalles que no recoge la totalidad de las especies existentes en los campos de Lanzarote pero sí un importante grupo, a falta de un segundo volumen.

Este libro es un paso más en nuestra andadura. Año tras año se ha ido haciendo camino. En esa tarea el paso del tiempo ha traído consigo la necesidad de visualizar determinados recursos que están olvidados y que forman parte desde hace siglos de nuestra naturaleza.

Deseamos con sinceridad que esta obra contribuya a divulgar la enorme riqueza del patrimonio natural que atesoran nuestros pueblos y nuestros espacios rurales.

Agradecemos la colaboración de todas aquellas personas que de forma desinteresada han contribuido a que este proyecto haya salido adelante y, de forma relevante, a todos los que nos han aportado los conocimientos atesorados a lo largo de su vida, fruto de la observación y el trabajo.

*ADERLAN*



The background of the page is a light, pale green color. It is decorated with several thin, dark green lines that curve and cross each other, resembling stems of plants. At the end of these lines are small, stylized tulip buds, also in a dark green color. The buds are scattered across the page, with some pointing upwards and others downwards. The overall aesthetic is clean, minimalist, and naturalistic.

# PRÓLOGO



## Prólogo

Hacia mediados del pasado siglo XX se va fraguando la conciencia global del agotamiento de los recursos de La Tierra, lo que se manifiesta en principio y sucesivamente en aspectos como: contaminación ambiental; pérdida de biodiversidad y extinción de especies; deforestación y desertización; reducción de la capa de ozono o el calentamiento global por efecto invernadero, al cual se asocia más recientemente la toma de conciencia sobre el cambio climático generalizado.

A lo largo de los años 70 del mismo la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN) ya se hace eco de esta problemática editando la primera Estrategia Mundial para la Conservación (1981). En el Punto 14 de La Estrategia, “Un desarrollo rural basado en la conservación”, dedica algunos párrafos a los conocimientos tradicionales, no sólo de los conocimientos sobre el medio natural y el uso sostenido de sus recursos sino también sobre la importancia de los policultivos, los cultivares autóctonos o los conocimientos tradicionales sobre los mismos.

Desde distintos ámbitos se advierte sobre la erosión o pérdida de los conocimientos tradicionales sobre el medio natural y sobre las plantas en concreto. A modo de ejemplo lo enfocaremos desde algunos ámbitos.

Así, desde la agrobiología se anunciaba del fracaso de la llamada “revolución verde”, que consistía en reemplazar los policultivos tradicionales por monocultivos de tipo zona templada. En la medida que se implantaban estos monocultivos, en general más productivos, pero controlados por los países más ricos y por las multinacionales, los cultivos tradicionales van quedando relegados a cultivos marginales. Esto es así en todos los países más pobres del mundo pero también en las áreas rurales de los países industrializados. En esta marginalidad no se descartan muchas veces las represiones económicas, culturales, políticas o incluso religiosas. Esta “occidentalización” de las sociedades primitivas ha llevado a una rápida aculturación y pérdida del conocimiento de la íntima relación entre planta-hombre, que se venía transmitiendo de padres a hijos.

Desde al campo de la medicina se vuelve otra vez la mirada hacia la medicina tradicional. Con la teoría iatroquímica, postulada por Paracelso en el Renacimiento (primera mitad del s. XVI) y basada en las experiencias de los alquimistas, se asume que la actividad de un remedio se incrementa notablemente si se procede a la purificación química hasta la extracción de la quintaesencia. A partir de aquí se da un distanciamiento entre la llamada medicina convencional basada en la química y la medicina tradicional, basada en los saberes populares, y transmitida de generación en generación. Esta disrupción se acentúa a finales del s. XIX y especialmente en el S. XX, con el auge de la quimiosíntesis. Una a una, las plantas medicinales son sustituidas en las Farmacopeas por los productos químicos de síntesis. Pero la medicina moderna se enfrenta a nuevos retos que vienen de la aparición de nuevas enfermedades, de enfermedades asociadas a nuevas patologías antes no conocidas o la aparición de cepas cada vez más virulentas inmunes a los antibióticos conocidos. El creciente interés por las plantas medicinales tanto en sus usos tradicionales como para la obtención de nuevos fármacos ha movido ingentes cantidades de dinero e innumerables proyectos de prospección – especialmente animados por las multinacionales farmacéuticas – y ha obligado a introducir de nuevo las normas de calidad para las especies más frecuentemente utilizadas dentro de las farmacopeas.

En estos contextos la Etnobotánica emerge, de forma discreta, como área interdisciplinaria de la ciencia, producto del sincretismo de las Ciencias Botánicas, las Ciencias Sociales y las Ciencias de la Salud, abarcando desde las plantas

medicinales de uso tradicional, las de utilidad veterinaria, las culinarias o especieras, las de cultivos tradicionales o recursos de la naturaleza, el conocimiento de las especies forrajeras y sus propiedades y efectos, hasta las de utilidad en la industria local, abarcando todas las facetas del saber y la cultura a ellas asociadas.

Como indica el Profesor Forero Pinto de la Universidad Nacional de Colombia, “la contribución innegable de la Etnobotánica en el escenario mundial de la ciencia occidental, es el haber llamado de nuevo la atención sobre el conocimiento ancestral asociado a los recursos fitogenéticos que poseen las comunidades rurales, campesinas o indígenas, sobre el manejo, el uso y la conservación de la Naturaleza”.

La Etnobotánica, al involucrar todos los aspectos en la relación hombre-planta, es tan antigua como la humanidad, pero como disciplina científica, con metodología propia es bastante reciente y emerge a partir de los años 50 del s. XX.

Obviamente aportaciones o proyectos previos, que se pueden remontar a la antigüedad clásica, recogen importante información de conocimiento etnobotánico. Desde los primitivos jardines-huertos de la época clásica, los jardines de simples asociados a hospitales o monasterios en la Edad Media o los jardines botánicos de la civilización azteca de la época de los reyes Netzahualcōyotl o los Moctezuma, los primeros jardines europeos como el de Padua o el de París, hasta los jardines de la Ilustración europea, son el reflejo de la importancia de las plantas en las culturas y aunque muchos de ellos están asociados al quehacer de los médicos de cada época y a las “materias médicas” y “farmacopeas” disponibles, no faltan las plantas con otros fines o utilidades.

La mayoría del enorme trabajo realizado por los naturalistas en los grandes viajes de exploración a las Américas, los de Fray Bernardino Sahagún o Francisco Hernández a Nueva España en el s. XVI, las de Sesse y Mociño también a Nueva España en el s. XVII; las de Ruiz y Pavón a Perú y Chile en el s. XVIII, o la de José Celestino Mutis a Nueva Granada en el s. XVIII, entre otros muchos, recogían una importante información etnobotánica local.

De igual modo, el ingente trabajo de recolección de muestras de cultivares de todo el mundo realizado por el genetista ruso Nikolái Vavilov, en las primeras décadas del s. XX, con el interés especial de la localización de los cultivares primitivos y especies silvestres a ellos relacionadas, así como sus lugares de origen, lo que le llevó a plantear la teoría de los centros de origen de las plantas cultivadas (creando al mismo tiempo la mayor colección de semillas del mundo en aquella época), sentaba una base sólida para posteriores estudios de etnobotánica.

A nivel nacional los trabajos de prospección realizados en los años 40 y 50 del pasado siglo por distintos Institutos Agrarios de Producción y Mejora, también implicaban una importante recopilación de conocimientos locales. Este es, por ejemplo, el caso de la Estación de Mejora de la Patata de Álava, en España, y que llevo al Profesor Zubeldía a realizar una exhaustiva prospección y recolección de cultivares tradicionales de papas en todo el territorio nacional y especialmente en Canarias, por ejemplo.

La Etnobotánica moderna como disciplina abarca tanto los distintos aspectos culturales asociados a los cultivares tradicionales, los diferentes usos y culturas relacionados con las especies asociadas a los huertos familiares, como los diferentes usos que las comunidades hacen de distintas especies silvestres de su entorno.

El auge de esta disciplina en nuestros días queda de manifiesto por el impacto social que han tenido los Congresos Internacionales de Etnobotánica (ICEB, según las siglas en inglés). El primer encuentro tuvo lugar en Jardín Botánico de Córdoba, España, llamado “Etnobotánica '92” y que reunió a más de 600 participantes de numerosos países, especialmente España, Portugal, México y Argentina. El segundo se realizó en Mérida, Yucatán, México, por la Universidad Autónoma de Yucatán y la Universidad Nacional Autónoma de México, en 1997, y estuvo centrado fundamentalmente en la etnobotánica americana. El tercer congreso tuvo lugar en Nápoles, Campania, Italia, en 2001, y fue organizado por el Jardín Botánico de Nápoles y la Universidad de Nápoles “Federico II”, con el lema “Etnobotánica en el Tercer Milenio”. Y el cuarto congreso tuvo lugar en Estambul, Turquía en 2005, contando con más de 300 participantes de alrededor de 45 países, con el lema “Etnobotánica: en la conjunción de los continentes y las disciplinas”.

El quinto encuentro está previsto en San Carlos de Bariloche, Argentina en el tercer trimestre de 2009. Con el lema “Tradición y transformaciones en Etnobotánica” pretende hacer énfasis en el carácter dinámico y adaptativo del conocimiento botánico tradicional, y la importancia de la disciplina en la preservación de ese saber, atesorado por las distintas comunidades.

Esta misma dinámica expresada en los distintos congresos de la ICEB, son las que han ido marcando el desarrollo y evolución de la disciplina Etnobotánica.

En un primer momento los etnobotánicos se habían preocupado por la amenaza de los cultivares tradicionales y los conocimientos sobre usos y relaciones con las plantas. El objetivo principal era catalogar el conocimiento. En esta fase es donde intervienen organismos públicos, universidades, jardines botánicos y sobre todo las industrias farmacéuticas y de la alimentación en múltiples y a veces desaforados proyectos de bioprospección y etnobioprospección.

En una segunda etapa se avanza en el sentido de prestar más atención a la gente de las comunidades indígenas o rurales. Se desarrollan métodos de consulta mediante la elaboración de entrevistas, según los objetivos.

Estas primeras fases dieron lugar al planteamiento de otras cuestiones que afectaban a derechos sobre los saberes tradicionales, participación en los beneficios, desarrollo de patentes, etc. Y surgen conceptos como el de bienes intangibles, bienes comunitarios, patentes comunitarias, etc. Entre tanto se había discutido, firmado y en la mayoría de los casos ratificado el Convenio sobre Diversidad Biológica o “Convenio de Río” (1992), entre cuyos objetivos destacamos aquí la conservación de la diversidad biológica, la utilización sostenible de sus componentes y la participación justa y equitativa en los beneficios que se deriven de la utilización de los recursos genéticos. Objetivo este último desarrollado en las Directrices de Bonn de 2001 “WG~Bonn ‘01”, proporcionando a las Partes e interesados un marco transparente para facilitar el acceso a los recursos genéticos y asegurar la distribución justa y equitativa de los beneficios.

En la tercera fase se intenta ahondar en el derecho de las comunidades locales a ser consultadas, a formar parte en todos los proyectos que afecten a su patrimonio cultural y a participar como receptoras de los beneficios que pudieran reportar los “saberes tradicionales” y su patrimonio natural.

Esta forma de entender la Etnobotánica se ha desarrollado más en las zonas con comunidades indígenas donde tales comunidades se hallan vinculadas con su entorno de forma ancestral. Este es el caso de muchas comunidades de los diferentes países andinos, donde el debate actual de la etnobotánica se centra más en resolver los problemas que afectan a los derechos de los pueblos aborígenes con su entorno.

La Junta del Acuerdo de Cartagena, amparada en el Convenio 169 Sobre Pueblos Indígenas y Tribales en Países Independientes (1989) y en el Convenio sobre la Diversidad Biológica de 1992, y bajo el marco legal del Pacto Andino de 1992 (que aglutina a Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú y Venezuela), trabaja con el objetivo de definir, entre otros asuntos, una posición regional para contribuir a la conservación de la biodiversidad y normar, mediante un marco legal vinculante, el acceso a los recursos genéticos entre los países miembros.

Como nos recuerda Argueta Villamar, del Fondo para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas de América Latina y del Caribe, los diferentes países se esfuerzan en acomodar sus respectivos cuerpos normativos para estar en consonancia con el espíritu de Río 92 y las propuestas del Convenio sobre la Diversidad Biológica. En el caso de Bolivia, por ejemplo, se establecen y reconocen la figura de los Territorios Comunitarios de Origen (TCO), que son los espacios geográficos que constituyen el hábitat de los pueblos y comunidades indígenas y originarias, los cuales se entienden que son inalienables, indivisibles, irreversibles, colectivos, compuestos por comunidades o mancomunidades, inembargables e imprescriptibles.

En general cuando se habla de Etnobotánica se refiere, por la magnitud que ello representa desde el punto de vista cultural, a las relaciones planta-hombre en las sociedades primitivas o culturas indígenas de todo el mundo, donde un hilo conductor ininterrumpido va transmitiendo los saberes acumulados de generación en generación.



Pero la Etnobotánica en Canarias hay que entenderla en otra dimensión, como una amalgama de conocimientos de diferentes culturas, sincretizada en el crisol de la Historia. Con la decisión de la conquista de Canarias por la Corona de Castilla tuvo lugar una primera ruptura con la cultura aborígen canaria, y aunque al principio se formalizaron tratados bilaterales, lo cierto es que la cultura aborígen fue prácticamente aniquilada y suplantada por la cultura castellano-europea, que en el campo que nos afecta imponía los cultivos, los forrajes, las industrias y los remedios europeos. Pero esta nueva cultura se vio inmediatamente afectada por las convulsiones que supondrían el descubrimiento de América. De las nuevas culturas amerindias llegaban a Europa oleadas botánicas que transformarían para siempre los campos agrícolas de la vieja Europa. Este trasiego de material biológico de América a Europa va dejando una incuestionable impronta en Canarias, en muchos casos campo de aclimatación y experimentación, o incluso de destino.

Los diferentes avatares históricos de monocultivos, precedidos de hambre y migración, irán forzando los cambios y evoluciones en la cultura etnográfica y etnobotánica de los canarios. Finalmente y ya entrado el s. XX, la implantación del turismo como motor de la economía en las islas, el abandono rural generalizado y la aculturación, incentivada por la sociedad de consumo y el control del mercado, ha llevado en las últimas décadas a un total abandono o incluso desprecio de nuestra cultura y patrimonio etnográfico y en particular etnobotánico, lo cual ha causado una fuerte o casi completa ruptura generacional en cuanto a transmisión de saberes.

Todo esto hace que la Etnobotánica en Canarias presente ciertas singularidades. No es extraño que, por ejemplo, en los nombres comunes de plantas nos encontremos con guanchismos, canarismos, castellanismos, portuguesismos, arabismos, americanismos, catalanisms, andalucismos, etc., diversidad que también se manifiesta en otros aspectos que afectan al uso, propiedades, preferencias, etc. Dos informantes de una misma clase de edad y de un mismo poblado pueden ofrecernos información de una misma muestra totalmente contrapuesta y de igual manera la información recibida sobre una especie concreta puede ser diferente según la isla de procedencia de la información. Pero, por otro lado, nos podemos sorprender con informaciones sobre la cultura de una planta cuyos usos ya han desaparecido en los lugares de origen. Esto último convierte a las islas en lugares reservorios de saberes populares relictuales o ya desaparecidos.

Dentro de su teoría de los Centros de Origen de plantas cultivadas Vavilov definía los centros secundarios como zonas periféricas de gran diversidad. Para una especie en concreto requerirían del cultivo continuado en la zona durante, al menos, medio millar de años, lo cual daba lugar a la diversificación de los mismos, a veces en múltiples cultivares diferentes. Y este es el caso ocurrido por ejemplo con los cultivares de papas, millos, castañeros, almendreros, etc., etc., en Canarias, lo cual nos lleva a definir al Archipiélago Canario como un auténtico centro secundario de diversidad de cultivares, en el sentido de Vavilov.

De alguna forma hay que reconocer la Etnobotánica en Canarias en muchos casos desestructurada, como el resultado de múltiples vaivenes culturales muchas veces excluyentes o desconexos, pero al mismo tiempo constituyendo un considerable pozo de conocimientos y saberes colectivos. La atinada participación de distintos investigadores de la Etnobotánica, en comunión con la población rural remanente será la única garantía de salvaguardar este patrimonio. Y este es el enorme mérito de Jaime Gil y de su equipo de colaboradores en los distintos aspectos que ha abordado de la Etnobotánica canaria, desde el inventariado, prospección y caracterización de diferentes cultivares como papas, batatas, hortalizas o frutales, la realización de inventarios de cultivares tradicionales en diferentes islas, Gran Canaria, Lanzarote, El Hierro, La Palma, ..., elaboración de propuestas de reglamento para la Denominación de Origen de cultivares canarios, así como estudios de distintos aspectos de la cultura agraria en Canarias. Es en este contexto donde se enmarca el libro aquí prologado, primer tomo de este encomiable trabajo, donde además de aplicar técnicas elaboradas de consulta y encuestas y de sustentar el trabajo en completas muestras de herbario, los autores han tenido el atrevimiento de plasmar la información tal como fue recibida.

Dado el localismo extremo en el habla del campesinado canario, los métodos de grabación y transcripción literal de los testimonios campesinos permitirán la interpretación contrastada, dando cabida a cualquier otra interpretación o implementación, generando así no sólo una obra de consulta sino también de debate y discusión. Y esto a sus autores: Jaime Gil, Marta Peña y Raquel Niz, transmitiendo las “bases orales para la reconstrucción del conocimiento etnobotánico tradicional” canario, les honra.

Águedo Marrero  
Buenavista, Las Palmas de Gran Canaria  
27 de junio de 2009



A decorative background featuring several thin, light green stems that curve upwards and outwards. Each stem is topped with a small, stylized tulip bud, also in a light green color. The overall aesthetic is minimalist and elegant.

# **MOTIVACIÓN Y LÍMITES**



## La motivación

La isla de Lanzarote se encuentra expuesta a diferentes procesos de erosión. Quizás el más evidente sea aquél que descarna las laderas y las despoja del suelo fértil que tanto procuraron quienes nos antecedieron en este territorio.

De manera un tanto más ajena y desapercibida, sufrimos también la pérdida de las especies y variedades de plantas agrícolas acumuladas durante generaciones por los labradores como herramienta para adaptar la actividad agrícola a un medio social y físicamente duro como Lanzarote. Los técnicos hablan de *erosión genética* cuando se refieren a este fenómeno erosivo que, evidentemente, no sólo comprende la pérdida de diversidad agrícola, sino también de especies silvestres y razas o estirpes de animales domésticos y salvajes.

Sin embargo, casi con total seguridad, el proceso erosivo más grave es aquél que incide sobre la cultura que se ha generado en torno a un territorio, pues no sólo es difícil de paliar sino incluso de advertir y cuantificar. Este último proceso, que se ha dado en llamar *erosión cultural*, nos embrutece, nos hace menos sensibles, nos desvincula del entorno en el cual desarrollamos nuestra existencia cotidiana y nos convierte en verdaderos ignorantes. Y de todos es sabido que la ignorancia es una de las peores taras que puede soportar una sociedad.

No aspiramos con el presente estudio a atenuar los efectos de los tres fenómenos erosivos anteriormente expuestos, sino apenas a evitar que una parte frágil de nuestro patrimonio cultural caiga en el olvido.

Las yerbas que presentamos fueron útiles, pero apenas podemos imaginar cuánto beneficio aportaron, y menos aún valorarlo. No creemos que la utilidad pasada se haya tornado ya en inutilidad, y estamos con aquellos que ante algo que para muchos no sirve para nada, prefieren pensar que puede servir, como la poesía, para lo que queramos.

## Los límites

Normalmente, los autores, antes de exponer una obra del carácter de la que nos ocupa, emplean un cierto número de páginas en introducir diversos aspectos que puedan ilustrar al lector sobre su gestación. En la presente ocasión la ejecución de tal tarea ha recaído, entre los autores que subscriben, en aquél más parco en palabras (J.G.G.).

Mantengo aún en la memoria el momento en que, durante una visita de carácter técnico a una plantación de batatas en El Jable, aparté la vista de dichas plantas alimenticias y la fijé en una pequeña yerba que comenzaba a mostrar sus frutos en forma de anzuelo (un *chabusquillo*, según nos apuntó señor Francisco de León). Ignoraba por ese entonces que me encontraba ante la yerba de carácter forrajero más importante de cuantas crecen en dicha comarca y que en el pasado había constituido un recurso enormemente apreciado.

Tampoco sabía en aquel momento que, en lo sucesivo, muy pocas veces habría de andar por los campos de Lanzarote con la cabeza alta, sino siempre gacha, aprehendiendo la imagen de cualquier yerba que apenas emergiera del suelo.

Pasados unos años nuestro viejo anfitrión en aquella primera visita agrícola a El Jable nos habló de su falta de memoria en relación a las yerbas: *«las conocía uno toas, toas las conocía, pero ya uno... claro, [son] muchos años; de chicos, cuando estábamos con las cabras ahí... las conocíamos toas las yerbas»*.

No se encontraba señor Francisco de León, de ninguna manera, desmemoriado, pues nos dio razón de más de una cincuentena de especies. Pero lo cotidiano y común no prende en la memoria como las plantas en la tierra y en diversas ocasiones hemos advertido ese resabio tenue de amargura que trae consigo la pérdida de conocimientos que se creían imborrables.

Del encuentro entre unos viejos en trance de perder la memoria y unos nuevos sin ella surge la obra que ahora introducimos, De manera sencilla y un tanto impropia, podríamos asemejarla a un puzzle o rompecabezas que los autores hemos tratado de armar con gran dificultad, debido no tanto a la ausencia de algunas piezas, sino a nuestra falta de pericia para ensamblar las existentes.

La principal herramienta de trabajo utilizada para tratar de asegurar la transmisión de los conocimientos vinculados a las distintas especies vegetales presentes en la isla ha sido la entrevista a personas de avanzada edad, como que hayan estado vinculadas durante gran parte de su vida al medio rural (véase el anexo *Fuentes Orales*).

Tales entrevistas se llevaron a cabo de manera semiestructurada, previo establecimiento de una serie de áreas marco en torno a las cuales tratar de orientar las conversaciones surgidas durante los encuentros con los informantes. Con el objeto de estudiar en profundidad la información aportada por las personas entrevistadas, y siempre con la autorización de las mismas, las conversaciones mantenidas fueron registradas y posteriormente transcritas.

En función de las características particulares de cada interlocutor se optó por incidir en una u otra temática. Así, por ejemplo, resultaba previsible que las mujeres campesinas albergaran mayores conocimientos sobre las plantas medicinales, o que los pastores conocieran con mayor detalle aquellas yerbas útiles desde el punto de vista forrajero y/o veterinario.

A efectos de lograr una mayor eficiencia en el trabajo de campo, se consideró desde un principio abordar los encuentros organizados en grupos constituidos, siempre que fuera posible, por dos personas de diferente sexo. La inclusión de un elemento femenino en los equipos de trabajo, en teoría, habría de propiciar un acercamiento mayor a las mujeres agricultoras y evitar que sus conocimientos pasaran desapercibidos.

La elección de los informantes con quienes posteriormente se mantendrían los encuentros respondió sobre todo a dos criterios: la edad y la actividad principal que en el pasado desarrollaron. En relación al primer aspecto tratamos de acceder siempre que fuera posible a personas de edad bastante avanzada, pues, sin duda, sus conocimientos *a priori* habrían de ser más valiosos, por lo precisos, que los de las personas más jóvenes. En lo concerniente a la actividad laboral que llevaron a cabo a lo largo de su vida, hemos dado preferencia, además de a los agricultores y agricultoras, a los viejos pastores.

Quizás el obstáculo de mayor entidad que afrontamos durante las primeras etapas de desarrollo de nuestro estudio fue la dificultad de adscribir a una especie botánica concreta los comentarios que nuestros interlocutores asociaban a un nombre vernáculo.

Como ya comentamos, la mayoría de nuestros informantes resultaron ser personas de edad avanzada y por tanto con limitaciones para salir al exterior, sobre todo en jornadas de fuerte calor. Es por ello que, al margen de efectuar las entrevistas destinadas a la transmisión de los saberes relacionados con las yerbas presentes en los campos, fue preciso realizar un buen número de excursiones botánicas, principalmente guiados por pastores viejos, a efectos de vincular los nombres vernáculos de uso común en Lanzarote con sus respectivas especies botánicas. En múltiples ocasiones esta tarea requirió el concurso de botánicos familiarizados con la flora arvensis de la isla y la elaboración de numerosos pliegos de herbario (véase el anexo *Pliegos de Herbario*).

La colaboración durante esta etapa del trabajo del *curator* del Herbario del Jardín Botánico Canario Viera y Clavijo, D. Águedo Marrero, resultó fundamental para su buen desarrollo. La recogida del material vegetal y la elaboración de

pliegos de herbario, además de favorecer la correcta determinación botánica de las especies permitirán dejar un registro duradero de dicho material.

Merece la pena destacar que en ocasiones fueron los propios informantes quienes, afanados en facilitarnos nuestro cometido, ya habían procedido con antelación a recolectar muestras de las yerbas características de su entorno.

Igualmente, y debido a nuestra incapacidad para identificar con precisión tal o cual yerba surgida durante determinados encuentros, se dio el caso de que fueran los propios informantes, con posterioridad, quienes de nuevo se ocuparan de localizar y recolectar la especie en cuestión y preservarla hasta un próximo encuentro.

Hemos de apuntar también que ante informantes de muy avanzada edad y de gran conocimiento optamos por portar nosotros mismos las yerbas y mostrarlas en sus propias casas. Se evitó en estos casos trasladar yerbas ajenas al ambiente con el que nuestro interlocutor se encontraba familiarizado.

Tal ha sido el interés de nuestros informantes en que asimiláramos sus conocimientos que hemos evitado acaparar las páginas de este libro contando lo que ellos nos han relatado. Por el contrario, hemos optado por exponer sus propias impresiones, tal y como nos fueron transmitidas. Con ello, además, queremos dejar abierta la posibilidad de que otros autores, en el futuro, puedan quizás interpretar los contenidos expuestos de una manera diferente a la nuestra.

Otro obstáculo hallado durante el transcurso del presente estudio, si es que así puede definirse, ha sido la dificultad para precisar con rigor los límites del mismo. Si bien nuestro objetivo inicial era conocer los usos culturales asociados a la flora arvensis de Lanzarote, la participación activa de muchos pastores en diversos momentos del trabajo de campo ha hecho que dicho objetivo se haya extendido más allá de las yerbas propias de las tierras de cultivo.

Los pastores nos han abierto el ámbito de estudio. Nos han llevado a las costas, a las laderas, a las montañas, a los malpais... Así, yerbas de costa, yerbas de risco, yerbas de los montes (entiéndase lo montuoso, lo inculto), a las cuales nuestros interlocutores han otorgado algún mérito, aparecerán intercaladas con el suceder de los capítulos con aquellas estrictamente ligadas a la labor agrícola.

También han sido objeto de estudio, por sugerencia editorial, las plantas medicinales de presencia tradicional en los patios y espacios aledaños a las casas de los campos de la isla.

No debe entenderse la presente obra como un catálogo florístico donde se relacionan los *taxa* presentes en Lanzarote, sino como una simple guía para ahondar en la cultura que nuestros antecesores desarrollaron en relación a las yerbas de su entorno.





The background of the page features several thin, light green stems that curve upwards and outwards. Each stem is topped with a small, stylized tulip bud, also in a light green color. The stems and buds are scattered across the page, creating a delicate, botanical pattern.

# **CONTENIDOS**



## Contenidos

- PRESENTACIÓN .....	VII	[Peorrera] .....	67
- PRÓLOGO.....	XI	— <i>Sonchus pinnatifidus</i> / <i>Reichardia famarae</i> / <i>Crepis canariensis</i> [Cerrajón de risco] .....	70
- MOTIVACIÓN Y LÍMITES.....	XIII	— <i>Urospermum picrioides</i> [Cerrajón de pico cuervo] .....	73
- INVENTARIO DE CULTIVOS Y DE YERBAS Y MATOS DE MÉRITO Y OFENSIVOS DE LANZAROTE [Primera Contribución].....	1	— <i>Volutaria tubuliflora</i> [Abrepuños].....	75
- AIZOACEAE		- BORAGINACEAE	
— <i>Aizoon canariense</i> [Pata] .....	3	— <i>Borago officinalis</i> [Borraja] .....	79
— <i>Aizoon hispanicum</i> [Cosco macho].....	6	— <i>Echium lancerottense</i> [Lengua de vaca].....	82
— <i>Mesembryanthemum nodiflorum</i> [Cosco].....	8	— <i>Heliotropium</i> spp. [Camellera].....	85
- APIACEAE		— <i>Mairetis microsperma</i> [Moco guirre].....	89
— <i>Apium graveolens</i> [Apio] .....	14	- BRASSICACEAE	
— <i>Ferula lancerottensis</i> [Tajasnoyo].....	16	— <i>Brassica oleracea</i> convar. <i>capitata</i> [col] .....	92
— <i>Pimpinella anisum</i> [Matalahúga].....	19	— <i>Cakile maritima</i> [Matorral].....	94
— <i>Scandix pecten-veneris</i> [Alfinelejo de púa].....	21	— <i>Capsella bursa-pastoris</i> [Yerba blanca] .....	96
- ARACEAE		— <i>Carrichtera annua</i> [Cucharilla].....	98
— <i>Arisarum simorrhinum</i> var. <i>subexertum</i> [Cucarros] ..	26	— <i>Erucastrum canariense</i> [Relinchón] .....	101
- ASTERACEAE		— <i>Lobularia canariensis</i> subsp. <i>marginata</i> [Yerba blanca].....	104
— <i>Anacyclus radiatus</i> subsp. <i>coronatus</i> [Pajito blanco]..	30	— <i>Lobularia libyca</i> [Mostacilla] .....	106
— <i>Andryala pinnatifida</i> [Peorrera] .....	33	— <i>Matthiola</i> spp. [Flor violada] .....	108
— <i>Calendula</i> spp. [Alpaor] .....	35	— <i>Notoceras bicornis</i> [Pata de gallina] .....	112
— <i>Carduncellus caeruleus</i> [Azafranero o Azafranero silvestre] .....	38	- CAMPANULACEAE	
— <i>Centaurea melitensis</i> [Abrepuño].....	40	— <i>Wahlenbergia lobelioides</i> [Sanguinaria] .....	116
— <i>Chrysanthemum coronarium</i> [Pajito].....	43	- CARYOPHYLACEAE	
— <i>Hedypnois</i> spp. [Lechuguilla] .....	46	— <i>Petrorhagia nanteuilii</i> [Clavel de risco o de monte] ..	120
— <i>Helminthotheca echioides</i> [Cardillo] .....	48	— <i>Silene</i> spp. [Calabacilla].....	121
— <i>Launaea arborescens</i> [Aulaga] .....	50	— <i>Silene behen</i> [Rilla buey] .....	124
— <i>Launaea nudicaulis</i> [Cerraja] .....	55	— <i>Silene vulgaris</i> (Moench.) Garcke subsp. <i>commutata</i> (Guss.) Hayek [Rilla] .....	126
— <i>Leontodon longirostris</i> [Lechuguilla peluda].....	60	— <i>Spergularia fimbriata</i> [Romerillo pardo] .....	130
— <i>Reichardia tingitana</i> [Flor ancha].....	62	- CHENOPODIACEAE	
— <i>Scorzonera laciniata</i> [Pico cuervo].....	65	— <i>Patellifolia patellaris</i> [Tebete].....	134
— <i>Senecio leucanthemifolius</i> var. <i>leucanthemifolius</i>			

<b>– CISTACEAE</b>	
— <i>Helianthemum canariense</i> [Rama de papa cría o rama cría] .....	140
<b>– CONVOLVULACEAE</b>	
— <i>Convolvulus althaeoides</i> [Carrigüela mansa] .....	146
— <i>Convolvulus arvensis</i> [Carrigüela] .....	148
— <i>Convolvulus lopezsocasi</i> [Enreaera] .....	152
— <i>Cuscuta</i> spp. [Greña] .....	154
<b>– CRASSULACEAE</b>	
— <i>Umbilicus gaditanus</i> [Cachuchera o chochera] .....	158
<b>– CUCURBITACEAE</b>	
— <i>Bryonia verrucosa</i> [Cohombrillo o cojombrillo] .....	160
— <i>Citrullus colocynthis</i> [Cohombrillera o cojombrillera] .....	162
<b>– CYPERACEAE</b>	
— <i>Cyperus capitatus</i> [Junquillo] .....	167
— <i>Cyperus rotundus</i> [Ajillo] .....	170
<b>– EUPHORBIACEAE</b>	
— <i>Euphorbia paralias</i> [Jiguerilla] .....	172
— <i>Mercurialis annua</i> [Jortiguilla mansa] .....	177
<b>– FABACEAE</b>	
— <i>Astragalus</i> spp. [Chabusquillo] .....	182
— <i>Astragalus boeticus</i> [Chabusquera] .....	191
— <i>Biserrula pelecinus</i> [Chabusquillo] .....	194
— <i>Hippocrepis multisiliquosa</i> [Arete de perro] .....	196
— <i>Lathyrus cicera</i> [Chícharo de burro] .....	198
— <i>Lathyrus clymenum</i> [Chichareta] .....	201
— <i>Lathyrus tingitanus</i> [Chichareta] .....	205
— <i>Lotus glinoides</i> [Mata parda] .....	210
— <i>Lotus lancerottensis</i> [Yerba muda] .....	212
— <i>Medicago</i> spp. [Pelotilla] .....	216
— <i>Melilotus sulcatus</i> / <i>Melilotus indicus</i> [Trébol reventón] .....	221
— <i>Ononis</i> spp. [Taboire] .....	228
— <i>Ononis hebecarpa</i> [Taboire amarillo] .....	234
— <i>Ononis hesperia</i> [Cobeso] .....	236
— <i>Scorpiurus</i> spp. [Pata de gallo] .....	239
— <i>Trifolium tomentosum</i> [Pelota] .....	242
— <i>Trigonella stellata</i> [Trébol de olor] .....	244
— <i>Vicia</i> spp. [Chinipilla] .....	247
<b>– FRANKENIACEAE</b>	
— <i>Frankenia</i> spp. [Tomillo de tierra] .....	256
<b>– FUMARIACEAE</b>	
— <i>Fumaria</i> spp. [Palomilla] .....	259
<b>– GERANIACEAE</b>	
— <i>Erodium</i> spp. [Alfinelejo o alfinalajo] .....	264
— <i>Pelargonium capitatum</i> [Malvarrosa] .....	269
— <i>Pelargonium odoratissimum</i> [Malva fina] .....	271
<b>– IRIDACEAE</b>	
— <i>Gladiolus italicus</i> [Ajillo] .....	274
— <i>Romulea bulbocodium</i> [Tarabaste macho] .....	276
<b>– JUGLANDACEAE</b>	
— <i>Juglans regia</i> [Nogal] .....	278
<b>– LAMIACEAE</b>	
— <i>Ajuga iva</i> var. <i>pseudoiva</i> [Yerba clin] .....	280
— <i>Lamium amplexicaule</i> [Cilantrillo] .....	286
— <i>Lavandula canariensis</i> subsp. <i>lancerottensis</i> / <i>Lavandula pinnata</i> [Yerba de risco] .....	288
— <i>Lavandula dentata</i> [Alhucema] .....	291
— <i>Mentha spicata</i> [Yerba huerto] .....	297
— <i>Salvia aegyptiaca</i> [Alhucema de gato] .....	300
— <i>Salvia verbenaca</i> [Brotona] .....	303
<b>– LAURACEAE</b>	
— <i>Laurus novocanariensis</i> [Laurel] .....	310
<b>– LILIACEAE</b>	
— <i>Allium ampeloprasum</i> [Ajo porro] .....	311
— <i>Androcymbium psammophilum</i> [Ajillo] .....	314
— <i>Dipcadi serotinum</i> [Tarabastillo] .....	316
— <i>Scilla latifolia</i> [Gamonilla] .....	318
<b>– LINACEAE</b>	
— <i>Linum strictum</i> [Linacilla] .....	321
— <i>Linum usitatissimum</i> [Lino] .....	322
<b>– MALVACEAE</b>	
— <i>Malva parviflora</i> / <i>Malva nicaeensis</i> [Malva] .....	329
<b>– MYRTACEAE</b>	
— <i>Myrtus communis</i> [Arrayán] .....	340
<b>– OROBANCHACEAE</b>	
— <i>Orobanche</i> spp. [Corujas] .....	342

<b>- PAPAVERACEAE</b>	
— <i>Glaucium corniculatum</i> [Majapola de corneta].....	347
— <i>Papaver dubium</i> [Majapola borracha] .....	350
— <i>Papaver hybridum</i> [Majapola de burro] .....	356
— <i>Papaver pinnatifidum</i> [Majapola colorada] .....	358
— <i>Papaver rhoeas</i> [Majapola encarnada].....	360
— <i>Papaver somniferum</i> [Majapola blanca] .....	367
<b>- PLANTAGINACEAE</b>	
— <i>Plantago aschersonii</i> [Estrella de mar] .....	376
— <i>Plantago lagopus</i> [Rabo de cordero].....	379
— <i>Plantago major</i> [Llantén].....	382
<b>- POLYGONACEAE</b>	
— <i>Emex spinosa</i> [Cañil].....	385
— <i>Polygonum aviculare</i> [Treinta nudos].....	388
— <i>Rumex bipinnatus</i> [Vinagrera] .....	389
— <i>Rumex bucephalophorus</i> [Vinagrera fina] .....	390
— <i>Rumex lunaria</i> [Calcosa].....	392
— <i>Rumex vesicarius</i> [Vinagrera].....	395
<b>- PRIMULACEAE</b>	
— <i>Anagallis arvensis</i> [Huevito / Huevillo de pájaro] ...	401
<b>- PUNICACEAE</b>	
— <i>Punica granatum</i> [Granadero] .....	404
<b>- RANUNCULACEAE</b>	
— <i>Adonis microcarpa</i> subsp. <i>intermedia</i> [Colmillo de perro].....	407
<b>- RESEDACEAE</b>	
— <i>Oligomeris linifolia</i> [Saladillo] .....	411
— <i>Reseda lancerotae</i> [Sonajilla] .....	413
— <i>Reseda luteola</i> [Serda] .....	416
<b>- RUTACEAE</b>	
— <i>Ruta chalepensis</i> [Rúa o ruda].....	419
<b>- SANTALACEAE</b>	
— <i>Thesium humile</i> [Romerillo] .....	429
<b>- SCROPHULARIACEAE</b>	
— <i>Campylanthus salsoloides</i> [Palillo macho].....	438
— <i>Kickxia heterophylla</i> [Pico de pajarito] .....	440
— <i>Misopates</i> spp. [Morterillo].....	443
— <i>Scrophularia arguta</i> [Jortiguilla] .....	445
<b>- SOLANACEAE</b>	
— <i>Lycium intricatum</i> [Espino] .....	449
<b>- URTICACEAE</b>	
— <i>Forsskaolea angustifolia</i> [Ratonera] .....	452
— <i>Urtica urens</i> [Jortiguilla].....	458
<b>- VITACEAE</b>	
— <i>Vitis vinifera</i> [Parras] .....	464
<b>- ZYGOPHYLACEAE</b>	
— <i>Fagonia cretica</i> [Treinta nudos] .....	467
<b>- ANEXO [Fuentes orales] .....</b>	<b>471</b>
<b>- ANEXO [Pliegos de herbario] .....</b>	<b>477</b>
<b>- ÍNDICE DE NOMBRES CIENTÍFICOS .....</b>	<b>531</b>
<b>- CRÉDITOS.....</b>	<b>541</b>
<b>- AGRADECIMIENTOS .....</b>	<b>545</b>
<b>- AVANCE DE LAS ESPECIES CONSIDERADAS EN EL VOLUMEN 2 .....</b>	<b>549</b>





**INVENTARIO DE CULTIVOS Y DE  
YERBAS Y MATOS DE MÉRITO Y  
OFENSIVOS DE LANZAROTE**  
[PRIMERA CONTRIBUCIÓN]



# Inventario de cultivos y de yerbas y matos de mérito y ofensivos de Lanzarote [Primera contribución]

## Organización de la información

**FRANKENIACEAE**

[*Frankenia* spp.]

[ETNOBOTÁNICA – 247] [ETNOBOTÁNICA – 271]

- > Familia botánica
- > Nombre científico de la(s) especie(s)
- > Referencia del pliego de herbario



Figura 115. *Frankenia ericifolia* C.Sm. ex DC. Fotografía tomada el día 3 de marzo de 2007.

**TOMILLO DE TIERRA**

[Mala-3, Tinajo-1]

—————> Denominación popular destacada

**TOMILLO**

[Haria-7, Mala-0, Soo-8]

—————> Otras denominaciones populares

**ROMERILLO MORISCO** [!]

[Mala-0, Tinajo-2]

—————> Denominación en apariencia extraña

**TOMILLO SALVAJE**

[Los Valles-1, Mala-3, Tinajo-1]

**ADEBUL** [?]

[Femés-5]

—————> Denominación cuya adscripción a la especie requiere confirmación

**TOMILLO MORISCO**

[Mala-0]

*Sine nomine*

[Conil-1, Los Valles-7, Máguez-1, Órzola-1, Tinajo-6]

—————> Informantes que no aportaron denominación popular para la especie

En el presente Inventario se ha dado prioridad a las denominaciones populares aportadas por las personas entrevistadas para designar una determinada especie botánica, cuyo nombre científico se consigna incluido dentro de corchetes. Acompañando a dichas denominaciones populares figuran las localidades donde éstas fueron registradas. La numeración adjunta a las localidades completa el código del informante que suministró la información. Por ejemplo, la existencia en el Inventario de referencias tales como Mala-3 y Tinajo-1, agregadas a la denominación tomillo de tierra, nos da cuenta de que dos informantes perfectamente identificados, uno de ellos vecino del pueblo de

## AIZOACEAE

[*Aizoon canariense* L.]

Figura 1. Detalle de *Aizoon canariense* L. (*pata*). Fotografía tomada el día 3 de febrero de 2008.

## PATA

[Femés-1, Haría-7, La Degollada-0, Las Breñas-1, Las Breñas-4, Las Cabrerías-0, Las Calderetas-0, Las Laderas-0, Las Laderas-1, Las Montañetas-2, Los Valles-1, Maciot-1, Máguez-1, Mala-0, Mala-1, Masdache-0, Masdache-1, Mozaga-1, Muñique-2, Órzola-1, Playa Quemada-0, San Bartolomé-1, San Bartolomé-5, Soo-0, Soo-1, Soo-5, Soo-8, Soo-10, Teguisse-2, Teguisse-4, Teseguite-7, Teseguite-9, Tiagua-1, Tías-1, Tías-2, Tías-2', Tías-3, Tías-4, Uga-0, Uga-4, Uga-5]

## PATA CAMELLO

[Tiagua-1, San Bartolomé-1]

## PATA GALLINA

[La Vegueta-3]

«Esto le llamamos *pata*, se la comen los animales» (Teseguite-9).

«Pa' los animales, pa' los camellos» (Tiagua-1).

«[...] ésta se llama *pata*; especial para el camello» (Las Breñas-4).

«Ésta es *pata*, ésta es buena pa' los camellos, casi toos los animales la comen, las puntas, las cabritas... le quitan la puntita, pero a fuerza de no haber otra yerba, pero pa' los camellos es una gran yerba ésta, los engorda [...] se daba aquí, en los beberos míos mismos llegué yo a coger y aquí y en esos morros también salía» (Las Breñas-1).

«[...] esto era una gran comía [para los camellos], no ve que es una hierba limpita, no salía arena ninguna, habían patas que eran del tamaño de la mesa» (Uga-4).

«[...] para los camellos» (Conil-2).

«Ésa es buena, ésa la coge usted pa' los camellos, pa' echarle, hasta las cabras también se la comían y las gallinas también lo pican» (Las Calderetas-0).

«Los camellos se la comen» (La Degollada-0).

«[...] llenando los vasos de los camellos [...] pa' echarla al sol pa' echar fuego...» (Goíme-?).

«Eso es pata, eso sí se la comen, alguna mordía, pero nada...» (Las Laderas-1).

«La que se usaba de ir a coger - yo no fui nunca pero... - pata, dían a coger pa' los camellos. [...] dían a coger pa' los camellos, eran los años ruines, cuando no llovía y dían a buscar esas patas pa' los camellos a la costa» (Mozaga-1).

«[...] pa' camellos, sobre todo pa' camellos» (Muñique-2).

«[...] la pata se la come too animal, los camellos se la comen, las cabras también se la comen, no mucho, pero [...] el camello le tira mucho» (Maciot-1).

«[...] pa' los camellos es más... pero las cabras también se lo comen» (Mala-1).

«[...] dice que Dios ha cambiao todas las señas [para predecir el porvenir meteorológico], porque si no el hombre va a saber más que Dios [...] pues antes dice que desde que venía la pata verde llovía, dice, sí, pero eso era antes, y si sigue siempre así va a llegar el día que sepan más que Dios, entonces Dios les cambea las señas pa' que [los hombres] no sepan tanto» (Soo-8).

«[...] la pata era pa' asar batatas, sí, en el campo, si está seca...» (Soo-1).

«[...] pa' echar fuego, pa' tostar y eso» (San Bartolomé-1).

«[...] también dice que cuando hay pata es un año bueno...» (Soo-8).

«[...] se usa mucho pa' los camellos, se le echaba hasta los cochinos también, por necesidades que había, años ruines...» (San Bartolomé-1).

«Hay animales [a los] que les gusta mucho, es medio salitrosa, tiene casi el mismo sabor de la barrilla [Mesembryanthemum crystallinum L.]» (Soo-0).

«[...] bastante que cogí también pa' un camello y pa' vacas, pero las cabras no, si comen una puntita no comen más» (Tías-3).

«[...] eso se lo comen las cabras ya casi sobre el verano, esto es de verano, esto y el tebete [Patellifolia patellaris (Moq.) A.J. Scott et al.] es veranero, eso sale más en los veranos que en el invierno» (Playa Quemada-0).

«[...] esto es la pata que yo le dije antes, es una yerba que no es apetecible» (Tías-3).

«[...] la cogíamos a veces para echar fuego, los camellos también se lo comen. La dejábamos secar y le echábamos el fuego a la caldera cuando no había otra cosa, antiguamente todo era con leña [...] todo lo que había seco se echaba fuego al caldero» (Tesequite-7).

«[...] con eso mismo también seco [se echaba fuego] [...] y con aulaga [Launaea arborescens (Batt.) Murb.], varas de parra [Vitis vinifera L.], varias cosas, todo lo seco, como si es una higuera [Ficus carica L.] y está seca» (Tías-3).

«[...] se cogía, lo dejaban secar y pa' echar fuego, pa' echar fuego se empleaba» (Teguise-4).

«[...] hay otras mejores, pero también se la comen [...] sobre todo para los camellos, la pata, era tendiita en la tierra» (Teguise-2).

«[...] se cogía seca pa' cer las comías, pa' quemarla, pa' ponerla debajo 'el caldero...» (Tías-2).

«[...] tendida, y eso se lo comen los camellos, le entran mucho» (Tías-1).

«Yo creo que se la comen los camellos, la pata... pata para camellos he oído yo» (Teguise-4).

«Esto lo cogía yo mucho pa' los camellos y también se lo comen las cabras» (Uga-5).

«Todo animal se la come, no mucho, pero por ejemplo, camellos y cabras se la comen» (Los Valles-1).

Bajo las denominaciones *pata* y, en menor medida, *pata de camello* los naturales de Lanzarote designan la especie *Aizoon canariense*. Su dispersión por la isla es enorme, de ahí que prácticamente no haya habido persona que al mostrársela no la reconociera. Aunque es en los ambientes costeros donde abunda, la hemos observado también en ámbitos propiamente agrícolas del interior.

En el pasado hay referencias de su empleo para la obtención de piedra barrilla, siendo citada incluso como «pata de canarias» [1], si bien, Álvarez Rixo (1846-1866) la reporta como inferior para estos menesteres en relación a la propia barrilla (*M. crystallinum* L.) [2]:

«También hay otras yerbas de semejante calidad pero no tan buenas, a que llaman cosco y pata, que suelen mezclar a la barrilla o quemarlas separadas y se venden algunos cuartos más baratos que la verdadera barrilla»

En Fuerteventura, y en base a la tradición oral de dicha isla, Perera Betancort sostiene que se llegó a elaborar gofio con sus semillas [3], tal y como ya recogía Bethencourt Alfonso (1912) en su *Historia del Pueblo Guanche* («Gofio de tebete [sic], hecho de la semilla de la pata o patilla. (*Aizoon canariense* Lin.)») [4]. Morales Mateos (2006) ha hallado en diferentes yacimientos arqueológicos de Gran Canaria semillas de *pata*, pero no achaca su presencia a su consumo por parte de la población aborigen sino a su presencia en los ambientes en los que los primitivos canarios desarrollaban sus actividades [5]. Emilio Guinea (1948) en su *Catálogo razonado de las plantas del Sáhara español* (1948) dejó constancia de que «su semilla, comestible, la recogen y consumen los naturales» [21], y más recientemente Barrera *et al.* (2007), en su obra *Sahara occidental. Plantas y usos*, precisan que «los frutos maduros se comen para aliviar dolores intestinales» [19].

No tenemos constancia de que en Lanzarote se redujeran a gofio las semillas de *pata*, pero sí hemos obtenido referencias de su obtención de las semillas de otras especies afines como el *cosco macho* (*Aizoon hispanicum* L.), la barrilla (*M. crystallinum*) y el *cosco* (*Mesembryanthemum nodiflorum* L.).

El principal destino de la *pata* en nuestra isla fue servir de alimento a los camellos, y llegó incluso a recolectarse en las costas con dicha finalidad. A pesar de que la mayoría de los comentarios emitidos por los agricultores relacionaron la *pata* con los camellos, también animales como vacas, cabras, cochinos e incluso gallinas fueron alimentados con esta yerba. Sin embargo, ha existido cierta coincidencia en señalarla como poco apetecible para las cabras, constituyendo más bien un recurso en momentos de escasez. En este mismo sentido también se expresaba Kunkel (1977) en su obra *Las Plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las forrajeras*: «Muy común en la isla pero poco apreciada por el ganado excepto en años de escasez» [22]. Barrera *et al.* (2007), reportan, sin embargo, que en el Sahara Occidental «es un pasto muy apetecido por el ganado», y que «al parecer, su ingestión aumenta notablemente la producción de leche» [19].

Otro aspecto a destacar en relación a esta especie ha sido su recolección y empleo, una vez seca, como combustible para tostar los granos o incluso cocinar. También el hecho de encontrarse verde cuando la mayoría de las yerbas ya estaban secas motivó que constituyera una seña con la que tratar de prever el tiempo meteorológico que estaba por venir.

## AIZOACEAE

[*Aizoon hispanicum* L.]



Figura 2. Frutos incipientes y flores abiertas de *Aizoon hispanicum* L. (*cosco macho*). Fotografía tomada el día 30 de marzo de 2006 en las inmediaciones de Teseguite.

### COSCO MACHO<sup>1</sup>

[Femés-1, Femés-2, La Degollada-0, Maciot-1, Nazaret-1, San Bartolomé-0, Teguisse-2, Teseguite-0, Teseguite-2, Teseguite-3, Teseguite-6]

### COSCO BLANCO

[Teseguite-7, Teseguite-9]

«Para el aire sipela. Pa' lavarse, guisaban el agua y después se lavaban con eso» (Femés-1).

«[...] se lo oía decir a mi padre [...] el hambre es grande y antes semillas de cosco, pero cosco no es el cosco éste [*Mesembryanthemum nodiflorum* L.], hay un cosco macho que le dicen, que es grande, que echa la flor blanca y te echa unas bellotas grandes y entonces de allí sacaban las semillas y hacían aquello» (San Bartolomé-0).

«Cosco macho, sí señor, que hacían los viejos gofio de'so, dicen, dicen» (Teseguite-0).

«[...] hay cosco cosco [*M. nodiflorum*], y hay otro cosco blanco que dicen que hacían gofio, dice, allá cuando. [...]. Sí, es más pequeñito» (Teseguite-9).

«[...] esto le decían antiguamente un cosco también, hacían gofio allá cuando, cosco blanco le decían...» (Teseguite-7).

<sup>1</sup> La denominación *cosco macho* aparece consignada en el volumen segundo de la obra *Historia del pueblo guanche* de Juan Bethencourt Alfonso (1911) [4a], y aunque dicho autor no la vincula a especie botánica alguna no es descartable que corresponda a la especie *Aizoon hispanicum*.

«[...] de éste dice que hacían gofio antes.» (Tesequite-5).

«[...] le decían cosco macho, eso se lo comían los camellos [...] la costa tenía mucho de 'so» (Teguise-2).

«Pa' los animales» (Tesequite-3).

«Pues el cosco macho es medio pareció [al cosco] pero la hoja ancha...» (Maciot-1).

—

Obras de marcado carácter enciclopédico como la *Botánica* de Montserrat y Archs de 1883 sitúan la especie *Aizoon hispanicum* entre las plantas barrilleras que tanto beneficio ocasionaron en muchas áreas ribereñas del mediterráneo durante el tránsito de los siglos XVIII al XIX y en fechas posteriores [1]. Sin embargo, su posible utilización en Lanzarote para la obtención de barrilla (entiéndase la piedra barrilla) no parece haber dejado huellas documentales. Álvarez Rixo, en su *Historia del Puerto del Arrecife* (1846-1866) detalló no sólo aquellas plantas que daban mérito a la piedra barrilla producida en la isla, sino también aquellas que la adulteraban, desmereciéndola y comprometiendo el comercio en torno a ella generado; en ningún momento dejó constancia del empleo del *cosco macho* [2]. En la costa almeriense, el naturalista Clemente y Rubio advertía a principios del siglo XIX sobre la inutilidad de quemar dicha especie para obtener la barrilla [6].

Evidentemente, no estamos en condiciones, casi dos siglos después del auge del comercio barrillero en Lanzarote, de certificar si la especie que nos ocupa fue participe o no del mismo, más aun cuando a través de la tradición oral tampoco hemos recibido información al respecto. Sí han llegado hasta nuestros días otros usos muy interesantes de esta yerba, entre los que destacan el consumo de sus semillas reducidas a gofio en tiempos de escasez – común también a otras especies afines como el *cosco* y la *barrilla* – y el uso del agua resultante de su decocción para tratar los males causados por la erisipela<sup>2</sup> y otros relacionados con el aparato digestivo.

«El aire sipela [erisipela], si tienes un golpe, se te pone la pierna toa colorada, se te revienta de bolsitas de agua, lo tienes infestao. [...] con cosco macho que llamamos [hacer agua y] lavarse...» [Femés-2].

«[...] las yerbas hasta se han perdío, de vez en cuando sale alguna yerbita de 'sas; antes había un cosco, que le decían cosco macho, que era gordo, que era muy bueno pa' cosas de estómago, pa' dolores de estómago [...] ya ni lo veo, este año ni lo vi» [La Degollada-0].

Llama la atención la localización geográfica tan estricta de los conocimientos relacionados con esta especie en Lanzarote, pues casi todos proceden de informantes vinculados a dos áreas bien delimitadas: el sur de la isla y el pueblo de Tesequite. Si bien el sur de Lanzarote se podría considerar como un área, culturalmente hablando, con ciertas peculiaridades con respecto al resto de la isla, debido a los lazos de vecindad con Fuerteventura [7, 8], no hemos notado en el pueblo de Tesequite tales peculiaridades capaces de segregarlo culturalmente del resto de Lanzarote. Es por ello que quizás sea la propia ecología de la especie que nos ocupa, acomodada a ambientes áridos y algo salinos del litoral [9, 10] la que haya definido el surgimiento de cierta cultura a su alrededor. Tales ambientes los encontramos en Lanzarote en las tierras nombradas por los labradores y pastores como *tierras de costa*, caracterizadas por la poca profundidad y la pedregosidad de sus suelos, además de por poseer un horizonte cálcico y presentar en ocasiones una elevada salinidad [11]. Y, evidentemente, a ellos han tenido acceso durante siglos tanto los naturales del sur como los de Tesequite, cuya área de influencia abarcaba las *costas* amplias de *La Jondura* o *La Hondura* y *Los Ancones*. Durante nuestras salidas de campo también observamos la especie que nos ocupa creciendo en La Costa, Tinajo, pero no tuvimos oportunidad de registrar en esta zona de Lanzarote la forma en que sus naturales la denominan.

<sup>2</sup> Enfermedad infecciosa de origen bacteriano muy común en el pasado y caracterizada por una severa inflamación de la piel y otros tejidos subcutáneos.

## AIZOACEAE

[*Mesembryanthemum nodiflorum* L.]<sup>1</sup>



Figura 3. Detalle de la planta de cosco (*Mesembryanthemum nodiflorum* L.). Fotografía tomada el 20 de abril de 2009 en Nazaret.

### COSCO

[El Mojón-3, Femés-0, Femés-1, Femés-2, Goíme-?, Guatiza-0, Guinate-2, Haría-0, Haría-4, Haría-7, La Degollada-0, Las Breñas-1, Las Breñas-4, Las Calderetas-0, Las Casitas-0, Las Casitas-1, Las Laderas-0, Mácher-1, Maciot-1, Máguez-0, Máguez-10, Mala-0, Mozaga-1, San Bartolomé-1, Soo-0, Soo-6, Soo-8, Tabayesco-0, Teguisse-2, Teguisse-4, Teseguite-2, Teseguite-7, Teseguite-9, Tiagua-1, Tias-2', Tias-3, Tias-4, Tinajo-?, Tinajo-3, Tinajo-5, Ye-0]

### COCO

[Las Laderas-0, La Vegueta-3]

### BARRILLA FINA

[Los Valles-6]

«[Se lavaba] con barrilla [*Mesembryanthemum crystallinum* L.] y el cosco que sale en la parte abajo [...]. Se ponía a remojo la ropa y después se estregaba» (Haría-4).

«[...] ir a cogerlo pa' echar fuego, íbamos nosotros de San Bartolomé abajo, a Arrecife, en la costa de Arrecife [...] habían gavias y salía mucho el cosco, y íbamos a buscarlo pa' echar fuego y se decía que hacían gofio» (San Bartolomé-1).

«También lo hacíamos [...] yo llegué a ir con mis niños, que por ejemplo tenían diez o doce años a coger cosco [...] porque no hay sino piedras donde nace el cosco y después lo llevábamos a la mar [...] pa' lavarlo, pa' que soltara la semilla, porque el cosco deje que tú lo metes en el agua salada se abre la flor y la semilla cae al fondo [...] porque no era una sola, eran muchos en aquellos tiempos [los] que iban a lavar el cosco y tenían ya unos pilones, que no tenían nada sino como una pila, lisitos y allí lo poníamos y después el cosco en esa pila [desde] que los aftojábamos asina, del agua salada la semilla se iba al

<sup>1</sup> El presente capítulo ha sido redactado por Jacob Morales Mateos.

fondo y después la cogíamos la semilla y la poníamos dentro de un talego con mucho cuidao pa' que se escurriera el agua y se secara. [...] después la semilla la poníamos dentro de un tostador con un fuego muy lento pa' que no se quemara, también para darle un poco de fuego, después lo revolvíamos con cebada y trigo, y si no solo y eso lo hacíamos gofio, el gofio era muy negro, lo que era muy gustoso, con un poquito de nada teníamos porque no parecía sino almendras, pero de mucho alimento, eso se lo di a comer a los hijos míos. [...] aquello era por el hambre, es que no teníamos nada pa' comer» (Tinajo-3).

«Yo nunca vi el gofio de cosco, pero lo había, había gofio de cosco» (Tías-3).

«[...] de cosco hacían antes no sé qué, pero de 'so no me acuerdo yo...» (Tías-3).

«[...] no, en el tiempo mío no, ya no, donde más se hacía eso es en Fuerteventura» (Mala-0).

«[...] sí aquí también dice que había quien lo hiciera; yo no lo vi, pero habían personas, mujeres, que cogían el cosco ese, como le digo, lo echaban a secar y después iban a la mar, lo lavaban, se abría enseguida la florita aquella donde estaba la semilla, después la cogían allí, colaban aquella agua, la semilla queaba en la caletita, y después la ponían a oriar y después la tostaban y la molían en el molino de mano y [qué] poco bueno era el gofio de cosco, salobrito, el gofio de cosco era salobrito sí...» (Las Breñas-1).

«[...] en Femés había vecinos que lo tenían, el gofio de cosco, con tanta miseria de había, y en La Graciosa que hay mucho cosco...» (Las Casitas-0).

«¡Ah!, eso yo no lo ha hecho yo nunca, hay quien lo haya hecho por aquí debajo, esta gente de aquí por debajo [...] de Masión, lo cogían y lo revolvían con la cebada, tostaban la cebada y lo revolvían» (Femés-0).

«[...] hay cosco cosco [en referencia a *M. nodiflorum*], y hay otro cosco blanco [en referencia a *Aizoon hispanicum* L.] que dicen que hacían gofio, dice, allá cuando» (Tesequite-9).

«[...] dicen que [se] llegó a 'cer gofio de cosco, que el cosco es distinto a la barrilla [...] porque antes saldría mucho, yo en la edad que tengo cosco ha visto muy poco...» (Soo-0).

«[...] yo chico, vecinas allí, verlo sacar sí, agarraban el cosco, lo llevaban al mar, buscaban un aquello que no tuviera hoyo ninguno, que fuera liso [...] unos lavaderos de barrilla, de la Santa pa' cá un poco, por ahí, que había unos charquitos aparentes pa' eso, que le dicen Los Lavaderos de Barrilla y ahí eso se mete en agua, pega usted a sangolotiar y después agarra usted la semilla del cosco [...] la echa a secar y después la tostaban y la molían, yo me acuerdo de aprobar, pero darme un gagamito de gofio de aquél pa' probarlo nada más» (Tinajo-3).

«[...] mi abuela decía que llegó a comer gofio de cosco, que se lo dieron..., no fue ella, en aquellos tiempos, de cosco, que es pareció a barrilla, más menuita y eso echa una semilla y creo que se podía comer...» (Haría-0).

«¿Ustedes saben lo qué es el cosco? [A] los coscos, le sacaban las granillas aquellas arriba, las floritas aquellas, las tostaban y se las comían, yo no lo vi, esto ya son leyendas que me decía mi familia...» (Tabayesco-0).

«[...] la gente hacía gofio de cosco, pero eso no lo vi yo, pero una cuñada mía llegó a hacerlo [en Fuerteventura] [...] después mi abuela Nieves nos nombraba mucho eso [...] yo eso no llegué a hacerlo nunca, oirlo nombrar sí, el gofio de cosco...» (Las Casitas-1).

«[...] aquí había un señor de Fuerteventura y llegó a traer [...] abundaban mucho, que le decían cosco, ese cosco es parecido a la barrilla, pero ya es mas fino, y ellos recogían todo eso y lo llevaban no sé si al mar, si qué y empezaban a batirlo y eso largaba semillitas muy menúas y después eso ya ellos lo secaban y lo hacían gofio [...] trajo una muestra, pero el gofio es negro y decía él: "esto es una gran cosa con leche, si usted lo aprobara", yo lo aprobé un poquito y me resultaba hasta salado» (El Mojón-3).

«[...] la grana esa del cosco, de 'so sí me acuerdo yo, yo estuve en Fuerteventura y llevarlo a la orilla del mar y hacerle así con un palo y darle unos toques y ponerlo de remojo y entonces salía la grana esa, y esa grana después la ponía uno a secar, después la cribaba con un cribo, y después [la pasaba] por un cedazo pa' que soltara la tierrilla menuda, y el cribo pa' que



saliera lo más gordito por arriba; y mucha gente lo cogía pa' hacer gofio pa' los cochinos, pero nosotros una vez cogimos, hicimos gofio de esa grana pa' una cochina que teníamos y resulta que no se lo echamos a la cochina; teníamos gofio de millo y cebada, le echamos el gofio a la cochina y nos comimos nosotros ese gofio [...] era sabor a almendras» (La Degollada-0).

«[...] y de esto se hacía gofio antes, yo lo llegué a comer; ese cosco lo cogían, lo llevaban al mar, aquí abajo, unas piletas que las tenían ahí preparadas [...] lo echaban de remojo, la semilla queaba allí, la lavaban, la dían limpiando, la echaban al sol y después la molían» (Las Breñas-4).

«[...] venían los años ruines, cogían cosco [...] por esa parte de la costa y después lo trillaban y hacían gofio de eso, de cosco, de la semilla. [...] lo dejaban secar, sí, lo trillaban y después aquello lo guardaban y cuando había necesidades de aquello echaban a lo mejor dos o tres kilos de cosco en el gofio» (San Bartolomé-1).

«[...] yo lo llegué a comer, mi abuela lo hacía, y una hermana, toas esas viejas [...] pero es negro, el gofio es medio negro y luego, sobre lo salao» (Las Breñas-4).

«[...] cosco, eso sí dice que... se lo comía la gente, como si fuera... lo molían, como si fuera gofio, sí. Dice que se lo comían, pero verdad que yo no llegué a ver, a ver eso, no» (Mozaga-1).

«Dice que antiguamente hacían gofio de cosco, que me lo han dicho, porque yo eso qué va, dice que años ruines [que] no había nada que comer, claro en esos tiempos no había trabajo ni había nada, agarraban y hacían eso, lo ponían a secar y cuando está seco dice que lo molían con los molinos esos de mano, yo no sé si es verdad o es mentir, me lo han dicho» (Guinate-2).

«[...] mi abuela decía que cogían cosco, que cogía cosco pa' comer, pa' el gofio y cuando iban a coger orchilla llevaban un puñito de gofio metío en un taleguito y después cuando le daba sed se echaban unas piedritas en la boca pa' matar la sed» (Máquez-0).

«[...] mi madre no llegó a comerlo, pero aquí, unas vecinas aquí lo hacían, iban a la mar, lo lavaban y después lo tendían, y lo lavaban en un charco, unas vecinas aquí, sí» (Tinajo-5).

«[...] el cosco, hacían gofio los antiguos, los antiguos [...] contaba mi abuela, del cosco...» (Teguisse-4).

«[...] yo no llegué a conocer, pero antiguamente el cosco ese que tenemos ahí, eso lo usaban para hacer gofio pa' comer [...] mi padre o mi abuelo me decían: "pues yo llegué a comérmelo de cosco, moler el cosco, y hacer gofio de cosco y comerlo» (Soo-8).

«Para los camellos, las cabras lo comen cuando está seco...» (Tesequite-2).

«[...] seco, se lo comían antes las cabras...» (Las Breñas-4).

«[...] eso no sirve para cabras» (Las Laderas-0).

«[Los camellos] comían de todo, pa' mi gusto comían de casi todo, barrilla, cosco...» (Teguisse-2).

«[...] ciertas yerbas no se las comían los burros, por ejemplo, la barrilla, la barrilla era más apropiada pa' los camellos, la barrilla y el cosco eso no se lo comían mucho los burros» (Teguisse-2).

«Esto es coco, esto es una planta que le dicen coco, que eso no sirve pa' cabras» (Las Laderas-0).

«[...] siete años sin llover. [...] se morían los animales, y estar buscando la yerbita, el cosco [...] y eso se lo comían las cabras allá, bajo las piedritas, eso se secaba y aquello se acumulaba, las semillas debajo de las piedras...» (San Bartolomé-1).

«[...] las cabras se echan alguna mordía» (Soo-6).

«El cosco ese, antes se lo comían las cabras y ahora no, es que ahora el ganado come ración, millo y pienso, entonces no se lo comen, pero antes que no se le echaba naa...» (Soo-8).

El cosco o coco es una planta cuya distribución comprende las regiones macaronésica, mediterránea, sáhara-arábica e irano-turánica (oeste) [23, 24], y que en Canarias se desarrolla preferentemente en terrenos costeros o en ambientes

salinos, donde ocupa grandes extensiones de terreno. Se trata de una especie que se adapta bien a zonas de actividad agrícola o pastoril y es posible encontrarla también como mala hierba en caminos o huertos abandonados.

Según la información recogida en las entrevistas realizadas, el *cosco* se usó de forma puntual para lavar la ropa aprovechando la sosa presente en sus hojas, aunque realmente pocas personas mencionaron este aprovechamiento, más vinculado a su pariente la *barrilla* (*M. crystallinum*). Asimismo, unos pocos entrevistados mencionaron su uso forrajero, si bien siempre destacando que era más apropiada para los camellos y no tanto para los burros o cabras. También son escasas las referencias que señalan el uso de esta planta como combustible, lo cual hay que achacar a su carácter anual y a la escasa presencia de órganos leñosos. No obstante, el uso más llamativo y frecuente es el referido al empleo de sus semillas para elaborar gofio en momentos de carestía. Para ello se recogían las plantas enteras y se depositaban sobre charcos o piletas excavadas cerca de la orilla del mar, donde la acción del agua provocaba de manera natural y sin apenas esfuerzo que los frutos del *cosco* se abrieran y dejaran salir sus pequeños granos. La mayor parte de plantas pertenecientes a la familia del *cosco*, las Aizoaceae, presentan este peculiar mecanismo de dispersión de las semillas, que se activa al entrar en contacto los frutos con el agua. Una vez abierto los frutos, las semillas se precipitaban en el fondo de los charcos, quedando el resto de la planta a flote. Este hecho facilitaba la recolección de las semillas, que luego eran secadas al sol, tostadas y molidas para producir un gofio de color oscuro y de aroma agradable, cuyo sabor muchos comparan con el de las almendras. La abundancia de referencias al consumo de esta planta recogidas en las entrevistas realizadas sugieren además que el *cosco* pudo desempeñar un papel fundamental como recurso nutritivo en tiempos de penuria.

El conocimiento del *cosco* se remonta a la primera ocupación de Canarias, ya que se han encontrado semillas arqueológicas de esta planta con una antigüedad estimada de 700-600 años en el yacimiento de Cueva Pintada (Gran Canaria). Las escasez de hallazgos arqueobotánicos no permite confirmar aún el consumo de esta planta por los aborígenes canarios, pero es indudable que su presencia dentro de las viviendas prehistóricas indica que sus habitantes estaban familiarizados con el *cosco* [12].

Posteriormente a la conquista europea del Archipiélago, el *cosco* desempeñó un papel muy importante en la dieta como sustituto de los cereales en momentos de crisis. Una de las primeras referencias al consumo de esta especie procede de Viera y Clavijo, quien, en el tránsito de los siglos XVIII al XIX, ya mencionaba su uso por las clases más humildes de la sociedad canaria [13]. El empleo de las semillas de *cosco* para realizar gofio se mantuvo en el siglo XIX [14, 25], y volvió a resurgir, si es que alguna vez cesó, durante los episodios de crisis sufridos durante la Primera Guerra Mundial y el bloqueo posterior a la Guerra Civil española, convirtiéndose en un recurso muy importante para las poblaciones de zonas costeras de Gran Canaria, Tenerife, Fuerteventura y Lanzarote [15, 16].

Además, es preciso referir que en el norte de África y en Oriente Próximo se consumieron igualmente las semillas de una especie muy similar al *cosco*, el *samh* (*Mesembryanthemum forsskalii* Hochst. ex Boiss.), que en zonas áridas constituyó un importante recurso [17], así como de la *barrilla* (*M. crystallinum*), consumida tanto en el norte de África como en Canarias [13, 14, 15, 16, 18]. También existen referencias del procesamiento de una manera similar a nuestro *cosco* de la especie *Mesembryanthemum theurkauffii* (Maire) Maire (*afzu*, *afzou* o *afzú*) en el *Sáhara occidental* [19, 20, 21]:

«La semilla, triturada hasta que queda como harina y mezclada con grasa, leche o aceite, se usa habitualmente en la alimentación. Tiene buen sabor» [19].

«Las semillas de esta planta son muy utilizadas entre los Saharai nomadas como comida complementaria o de emergencia después de haberlas molidas [sic] y hecho harina» [20].

«Esta especie, además de ser un buen pasto, tiene, como la anterior [se refiere a *Aizoon canariense* L.], semillas comestibles que atraen a los nomadas a los parajes donde crece en abundancia» [21].



Figura 4. «[...] yo llegué a ir con mis niños, que por ejemplo tenían diez o doce años a coger cosco [...] porque no hay sino piedras donde nace el cosco y después lo llevábamos a la mar [...] pa' lavarlo, pa' que soltara la semilla...» [Señora Rosario Machín – Tinajo, año 1986].



## AIZOACEAE

## [REFERENCIAS]

- [1] Montserrat y Archs, J. (1883). Botánica. Tomo VIII en La Creación. Historia Natural. División de la obra: zoología o reino animal. Traducida y arreglada de la última edición alemana de la obra del célebre Dr. A. E. Brehm. Montaner y Simon, Editores. Barcelona. 756 pp.
- [2] Álvarez Rixo, J. A. (2003). Historia del Puerto del Arrecife [1846-1866]. Estudio de introducción, transcripción y notas de Manuel Torres Stinga. En Historia de Dos Puertos Canarios. Ayuntamiento de Arrecife y Cabildo de Lanzarote. 194 pp.
- [3] Perera Betancort, M.A. Arqueología del territorio en Fuerteventura. Tesis doctoral en curso. Universidad de La Laguna.
- [4] Bethencourt Alfonso, J. (1991). Historia del pueblo guanche [1912]. Francisco Lemus (ed.), vol. 1. La Laguna. 533 pp.
- [4a] Bethencourt Alfonso, J. (1994). Historia del pueblo guanche [191\_?]. Francisco Lemus (ed.), vol. 2. La Laguna. 655 pp.
- [5] Morales Mateos, J.B. (2006). La explotación de los recursos vegetales en la prehistoria de las Islas Canarias. Tesis Doctoral. Departamento de Ciencias Históricas. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. 428 pp. Inédita
- [6] Clemente y Rubio, S. de R. (2002). Viaje a Andalucía. Historia natural del reino de Granada. 1804-1809. Ed. de A. Albarraçín. Barcelona. Citado por Torres Montes (2004).
- [7] Libro de acuerdos del cabildo antiguo [1756-1773]. Sig. 25-1. Cod. 1-3. Archivo Histórico de Teguiise.
- [8] Libro de cuentas de los géneros vendidos o fiados durante el año 1858 en la tienda del señor D. Antonio Armas Vera. Servicio de Patrimonio Histórico del Cabildo Insular de Lanzarote.
- [9] Reyes Betancort, J.A. (1998). Flora y vegetación de la isla de Lanzarote (Reserva de la Biosfera). Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. Inédita.
- [10] Pignatti, S. (1982). Flora d'Italia. Edagricole. 3 vols. Bologna.
- [11] Gil, J. (2005). Los cultivos tradicionales de la isla de Lanzarote. Los granos: diversidad y ecología. Área de presidencia. Cabildo de Lanzarote. Arrecife. 253 pp.
- [12] Morales, J. (2009): El uso de las plantas en la prehistoria de Gran Canaria: alimentación, agricultura y ecología. Cabildo de Gran Canaria, Las Palmas de Gran Canaria. 243 pp.
- [13] Viera y Clavijo, J. (1982). Diccionario de historia natural de las Islas Canarias [circa 1810]. Edición dirigida y prologada por Manuel Alvar. Excma. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas Madrid. 472 pp.
- [14] Verneau, R. (1981). Cinco años de estancia en las Islas Canarias [1891]. J.A.D.L. (ed.). La Orotava.
- [15] Diego Cuscoy, L. (1960). Notas sobre el uso de la harina de helecho en las Islas Canarias. Páginas 101-108 en L. Diego Cuscoy (ed.) Trabajos en torno a la Cueva Sepulcral de Roque Blanco (isla de Tenerife). Publicaciones del Museo Arqueológico, Santa Cruz de Tenerife.
- [16] Sabaté, F. (1993). Burgados, tomates, turistas y espacios protegidos. Caja General de Ahorros de Canarias. Santa Cruz de Tenerife.
- [17] Palmer, C. (2002). Milk and Cereals: Identifying Food and Food Identity among Fallahin and Bedouin in Jordan. *Levant* 34: 173-195.
- [18] Chevalier. A. (1932). Liste des plantes cultivées ou a cultiver ou spontanées et utilisées par les indigènes dans le Sahara et sur ses confins Nord et Sud. Páginas 157-230 en Ressources végétales du Sahara et de ses confins Nord et Sud. Musée d'Histoire Naturelle. Paris.
- [19] Barrera, I., Ron, M<sup>a</sup>. E., Pajarón, S. y Sidi Mustapha, R. (2007). Sahara Occidental. Plantas y Usos. Universidad Complutense de Madrid. Ministerio de Cultura de la Republica Árabe Saharaui Democrática. Madrid. 117 pp.
- [20] Volpato, G. (2008). Plantas medicinales saharauí. Africa '70. Monza, Italia. 114 pp.
- [21] Guinea, E. (1948). Catálogo razonado de las plantas del Sáhara español. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 8 (1): 357-442.
- [22] Kunkel, G. (1977). Las plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las forrajeras. *Naturalia Hispanica* 8. ICONA. Ministerio de Agricultura. Madrid.
- [23] Zohary, M. (1966). Flora Paestina. Part two – text. The Israel Academy of Sciences and Humanities. Jerusalem.
- [24] Gonçalves, M.L. (1990). Páginas 79-82 en Flora Iberica. Volumen 2. Real Jardín Botánico, CSIC. Madrid.
- [25] Webb, P. y Berthelot, S. (1836-1850). Historie naturelle

**APIACEAE****[*Apium graveolens* L.]****APIO**

[Tesequite-0, Conil-5, La Vegueta-1, Las Casitas-0, Máguez-0, Máguez-1, Máguez-6, Masdache-0, Masdache-1, Teguisse-3, Teguisse-4, Tías-4]

**ÁPIDO**

[Conil-2, Tesequite-0]

«[...] para el estómago» (Masdache-0).

«[...] perdí la semilla, el apio es pa'l daño, sí pa'l estómago» (Masdache-1).

«[...] el apio es bueno para los niños, cuando tienen diarrea» (Teguisse-4).

«[...] bueno, el apio también lo usaban mucho antes, yo me acuerdo que una tía [...] tenía un patio, y era de piedra, y entre medio de las piedras nacía el apio, ¡Jesús! Y como ella tenía una partida de nietitos, le daba aquellas agüitas a los chicos y se ponían buenos» (Conil-5).

«Apio sí, este apio era pa' curar a los niños de daño [...] se hacía un poquito de ápido, y le daba unas gotitas de limón, pa' cortar el daño a los niños...» (Tesequite-0).

«[...] agua para los niños» (Conil-2).

«Lo iban a buscar a las fuentes, a la fuente de Gayo, para los vómitos de los niños» (Máguez-0).

«[...] el apio está en los riscos. [...]. El apio ése es pa' cuando a los niños le están saliendo los dientes, o tienen diarrea o eso» (Máguez-0).

«[...] está toíta llena [se refiere a las fuentes de Gayo] de apio [...] toa enforraa» (Máguez-0).

En Lanzarote, además del *apio* silvestre que crece en las fuentes y remanentes, y que los botánicos han designado como *Apium graveolens* var. *silvestre* Presl., hemos obtenido múltiples referencias sobre la presencia en los patios y huertos aledaños a las casas de ejemplares pertenecientes a la forma cultivada de la especie (*Apium graveolens* var. *dulce* (Mill.) Poir.). Según Friedberg (1978), la forma cultivada del *apio* no hace su aparición hasta el siglo XVI [1], probablemente derivada de la entidad espontánea [2].

En el pasado, sin duda, su presencia hubo de ser común, pero hoy apenas hemos observado unas pocas plantas cultivadas como yerba medicinal en los pueblos de Masdache y Teguisse. La forma silvestre también se ha visto mermada debido a la desatención de las fuentes que antiguamente abastecían a los vecinos de su entorno.

Los comentarios que hemos registrado referentes al empleo del *apio* como planta medicinal siempre han provenido de mujeres campesinas y en general han aludido al tratamiento de enfermedades en los niños. Tanto las molestias en forma de fiebre y diarreas que acompañaban a la salida de los dientes como los vómitos tan propios de los niños eran tratados con remedios a base de *apio*; también los desórdenes del aparato digestivo tan comunes a esas edades. Dichas mujeres se han referido indistintamente a las formas cultivada y silvestre de la especie.

En islas como La Palma y El Hierro las mujeres del campo han coincidido en relacionar el *apio* de los huertos con el remedio de los males de estómago:

«[...] sembraban huertitas porque eso es muy bueno pa'l estómago» [El Bailadero – Garafía – La Palma] [3].

«Cuando los niños tenían empacho hacían agua con duraznero blanco, malva, pasote, hortelana y apio» [Isora - El Hierro] [4].

También Bethencourt Alfonso (1985) dejó constancia hace más de un siglo de su empleo para estos menesteres en Taganana:

«El apio lo mojan y el zumo lo dan a los niños opilados en una cucharadita, que hace el oficio de vomi-purgante» [5].

En Fuerteventura, Perera Betancort ubica el *apio* entre las especies silvestres que solían ser consumidas en el pasado por los naturales de la isla y aporta el topónimo *Fuente el Apio* en clara alusión a su forma silvestre [6], mientras que en El Hierro recogimos el uso del agua de *apio* para elaborar ralas de gofio, queso y azúcar, probablemente debido a la carencia estacional o coyuntural de leche.

Fuera de Canarias, el *apio*, en sus formas silvestre y cultivada, aparece entre las especies de uso común en la medicina tradicional de múltiples comarcas, siéndole atribuidas múltiples propiedades. Su empleo como diurético<sup>1</sup> y como remedio de enfermedades del aparato urinario es quizás el más extendido y ha sido registrado en Portugal [7, 8], Italia [2], Marruecos [9, 10] y Jordania [11], además de aparecer ya recogido en la *Botánica* de Montserrat y Archs de 1883 [12]. Otro beneficio del *apio* es el de atenuar el catarro, mérito también recogido en la isla de La Palma [3] y conocido igualmente en Portugal [7, 8] e Italia [2] como se deduce de los fragmentos que a continuación se exponen:

«[...] l'infuso dei frutti sono ottimi diuretici. Il decotto delle foglie è infine prescritto per la cura dei catarri faringei e bronchiali» [2].

«É planta medicinal, usada como aperitivo, estimulante, sudorífico e diurético (as raízes) e como tónico e resolutivo cutâneo (as folhas). [...]. Em Cabo Verde e emprega-se o “chá” das flores para combater a tosse convulsa e sarampo» [7].

En Jordania, han sido recogidos usos del *apio* relacionados con el aparato digestivo, aunque vinculados al empleo de sus semillas como elemento carminativo<sup>2</sup> y fortalecedor del estómago [11].

<sup>1</sup> Que activa la secreción urinaria.

<sup>2</sup> Que previene la formación o promueve la expulsión del flato.

## APIACEAE

[*Ferula lancerottensis* Parl. ex Hartung]

[ETNOBOTÁNICA – 208]



Figura 5. *Tajasnoyo* (*Ferula lancerottensis* Parl. ex Hartung) en flor en las estribaciones de Guenia. Fotografía tomada el día 28 de febrero de 2006.

## TAJASNOYO

[Haría-7, Los Valles-1, Los Valles-6, Máguez-6, Máguez-16, Mala-0, Mala-3, Tabayesco-0, Teseguite-3, Teseguite-7]

### TAJOSNOYO

[Haría-7, Ye-4]

### TAJANOYO

[Mala-0]

«[...]yo lo oí eso cuando chica [se refiere al uso medicinal de la raíz del *tajasnoyo*], sí, porque es que la raíz, no es la raíz como otro árbol, sino como abatatada...» (Mala-3).

«[...] echa la semilla cuadraa como la uña...» (Mala-0).

«Ésa sí que no vale pa' nada [...] eso no se lo come ningún animal ni nada» (Tabayesco-0).

«[...] ni los animales lo comen tampoco» (Ye-4).

«[...] eso ni pa' animales ni pa' nada» (Ye-4).

«Eso, ni pa' los animales. Suetos le echan alguna mordía» (Tesequite-3).

«Pa' cabras, aquello arriba [¿se refiere a la infrutescencia?] se lo comen...» (Mala-0).

«[...] lo que antes se usaba 'el tajasnoyo ese, cuando se pasaba miseria, los palos esos [se refiere a los tallos florales] pa' poner debajo [cuando techaban], pa' después echarle una torta encima» (Los Valles-1).

«El tallo, porque es blandito de cortar, y haces tú molinitos, bueno cuando estaba con las cabras yo por ahí, por estar entretenido, sacaba el cuchillo, agarraba así, como es blandita de cortar y hacía molinitos» (Mala-0).

–

El género *Ferula*, al cual pertenece el *tajasnoyo* se encuentra representado por más de 150 especies distribuidas por el Mediterráneo y Asia Central [13, 40a]. En Canarias, además de la especie *Ferula lancerottensis* que es endémica de las islas orientales, crecen las especies *Ferula latipinna* A.Santos y *Ferula linkii* Webb & Berthel., esta última un endemismo canario ausente en Lanzarote y Fuerteventura, pero presente en el resto de las islas [14, Reyes-Betancort, *comentario personal*].

Nuestro *tajasnoyo* suele vegetar en andenes, riscos, barrancos y arrifes [15, 16], si bien tiende a colonizar espacios donde la actividad agrícola ya ha cesado y es común observarlo también en arenados abandonados en La Montaña y sus estribaciones. Su mayor abundancia en el norte de la isla ha propiciado que la mayoría de los comentarios obtenidos en relación a sus cualidades hayan procedido de informantes avocados en los pueblos de esta zona.

Las denominaciones *tajasnoyo* y sus variantes *tajanoyo* y *tajosnoyo* han sido las únicas empleadas por nuestros informantes para designar la especie que nos ocupa; y ya a finales del siglo XIX (año 1888) aparecía la forma afín *tahornoyo* inserta en un topónimo – «el caserío del Valle de Tahornoyo y cercado de San Pedro» – recogido en un expediente depositado en el Archivo Histórico Provincial de Santa Cruz de Tenerife [17]<sup>1</sup>. La sonoridad aborigen del término lanzaroteño entronca con las, en apariencia, voces también prehispánicas *julan* y *chajaira* recogidas por Perera López respectivamente en El Hierro (2006) y La Gomera (2005) para nombrar la especie *F. linkii* [4, 18]. La denominación *cañaheja* reportada por diversos autores como común en Canarias para designar no sólo a *F. linkii* [19, 20] sino también a *F. lancerottensis* [15], y que no hemos tenido la oportunidad de registrar en el presente trabajo, se encuentra vinculada con las españolas y portuguesas *cañajelga* [12], *cañaheja* [21] y *canafrecha* [7].

Al contrario de lo que cabría esperar, dada la condición de endemismo del *tajasnoyo* y su probable conocimiento por parte de los antiguos pobladores de la isla, no hemos detectado una gran cultura a su alrededor; si hemos registrado, sin embargo, comentarios aislados de gran interés que bien pudieran constituir restos de la misma.

No parece que el *tajasnoyo* haya constituido en Lanzarote un recurso alimenticio para el ganado, de hecho sólo su inflorescencia, aparentemente ya fructificada, era apetecida por las cabras:

«*Tajasnoyo, tajasnoyo le decimos nosotros a esto, eso se le echa a las cabras granao y se lo comen que da gusto*» [Los Valles-6].

Tal concepción de hierba poco apreciada para la alimentación de los animales ha sido también advertida por Álvarez Escobar entre algunos pastores de Tenerife, aunque en referencia a la especie propia de dicha isla *F. linkii* [56]:

«*La cañajé, que es que da mal olor, jiede. [...]. Eso no servía pa' nada. Eso no se lo comían ni las cabras*» [Cercado Bello – La Laguna].

<sup>1</sup> Bethencourt Alfonso (1991) en el volumen primero de su *Historia del pueblo guanche* aparentemente dejó constancia también de dicho topónimo: «*Tafarnoyo. Valle en Teguisse*» [55].



«Eso cañajeja, cañaheja. Eso es amarguísimo también. [...] Pa' animales, pa' comer o... pa' los animales» [Las Moradas – Los Silos – Tenerife]

En Fuerteventura, sin embargo, Perera Betancort recogió el aprecio de los pastores majoreros hacia la misma especie que se encuentra presente en Lanzarote:

«El *tajasnoyo* o *tajosnoyo* se utiliza en Fuerteventura por su función galactógena, favoreciendo la producción de leche. Existe un listado de yerbas que constituyen los pastos preferentes para la ganadería al favorecer la producción de leche, como la flor de aulaga, el trébol, cerraña, yerba nueva, rabo cordero y las criadas» [6].

Ciertas especies del género *Ferula* (fundamentalmente *Ferula communis* L.) son consideradas tóxicas [22, 23, 24] y causantes de un síndrome de carácter hemorrágico en los animales conocido como «*ferulosys*» [25]. Carecemos, sin embargo, de la información adecuada para asignar a nuestro *tajasnoyo* la capacidad de causar tal daño en los ganados.

En relación a los usos medicinales del *tajasnoyo*, en el pueblo de Mala, señora Manuela Castro nos reportó su empleo para tratar la *erisipela*, enfermedad infecciosa de origen bacteriano muy común en el pasado y caracterizada por una severa inflamación de la piel y otros tejidos subcutáneos [26]:

«Yo oí decir, pero eso yo, eso ya no lo sé, que la raíz de ése que [es] como formando batatas, por lo que veo era pa' la *erisipela* [...] una cosa que se hincha y después se revienta, pues con eso dice que se le curaba...» [Mala.-3].

Hemos de tener en cuenta que de las raíces de diferentes especies del género *Ferula* se obtiene una resina que ha sido empleada, y aún lo es, en la medicina popular de múltiples culturas, y para los más variados fines [11, 23, 26, 27, 28, 29], entre ellos tratar afecciones de la piel y heridas [26, 30]. En estudios recientes, se ha encontrado que una de estas resinas, la «*asafoetida*» podría incluso inhibir estadios iniciales de carcinogénesis [31].

Darias *et al.* (1986) en su trabajo *Contribution to the ethnopharmacological study of the Canary islands*, y en referencia a *F. linkii*, recogen el empleo de sus frutos como afrodisíaco [19]. Cabe destacar en relación a este aspecto, que un pastor del pueblo de Mala nos habló del consumo en el pasado de las *semillas* del *tajasnoyo*, pero éste ha sido un comentario que no hemos podido contrastar con otros informantes. En Jordania e Israel (aquí entre su comunidad árabe) las semillas, raíces y la resina de la especie *Ferula hermonis* Boiss. son empleadas en el tratamiento de la debilidad sexual masculina [11, 32].

El tallo floral ya seco del *tajasnoyo* fue empleado en Lanzarote para el techado de habitaciones humildes, además de en la elaboración de juguetes infantiles. Perera López (2006), en El Hierro, recogió su empleo en la construcción de jaulas y falsetes (*jiñeras*, en el habla popular herreña) con los que atrapar los pájaros salvajes [4], y Pignatti (1982), en su *Flora d'Italia* y en relación a la especie *F. communis* reseña: «i f[uste] di legno tenace e leggero servono in Sard[inia] e Sic[ilia] per pregevoli labori d'artigianato» [33]. Montserrat y Archs en su *Botánica* de 1883 también dedica unos comentarios a la utilidad de los tallos de esta misma especie:

«Antiguamente se empleaban los tallos de esta planta para hacer estuches destinados á conservar los manuscritos de mucho valor, y en Sicilia se usa la médula de los mismos en lugar de yesca» [12].

También, y a modo de conclusión, procede comentar que la parte subterránea del *tajasnoyo* fue empleada en Lanzarote para elaborar instrumentos musicales:

«El tronco se sacaba antes pa' castañetas, porque el tronco es duro, el tronco abajo es duro, escarba tú el tronco pa' que veas que es duro, es una raíz, una batata negra» [Mala-0].

## APIACEAE

[*Pimpinella anisum* L.]

## MATALAHÚGA

[El Mojón-1, Femés-0, Haría-2, Haría-3, Haría-4, Haría-5, Las Casitas-0, Máguez-0, Mala-0, Montaña Blanca-0, San Bartolomé-0, San Bartolomé-1, Soo-2, Tabayesco-0, Tao-3, Teseguite-0]

## MATALAHÚVA

[Soo-2, Teseguite-0]

«*La madre, curar la madre era ponerlas, era empujar, empujar y después le daban a tomar en ayunas, ruda [Ruta chalepensis L.], estrella de anís, que eran calientes, y matalahúga, eso era lo que te daban*» (Haría-5).

«*Si estaban llorando [se refiere a los chinijos] y les dolía la barriguita sí le daban hierbas [...] manzanilla [Chamomilla recutita (L.) Rauschert] o matalahúga*» (Haría-3).

«[...] cuando el niño tenía gases y eso le daban matalahúga, me acuerdo yo, matalahúga» (Haría-2).

«[...] a los niños agüita de matalahúga, de manzanilla, pero yo creo que es debió a las miserias y se moría el niño debió a las miserias...» (Máguez-0).

«[...] agüita de matalahúga [comenta sustitutivos de la leche materna], manzanilla, hierbitas de pasote [*Chenopodium ambrosioides* L.] y después vino el café, que es cuando vino el agüita esa de café...» (Máguez-0).

«También se le daba, si se vía que el niño tenía dolorcito de barriga» (Montaña Blanca-0).

«Cuando daban a luz, recuerdo, que cogían matalahúva, y hervían una taza de matalahúva, porque la matalahúva te da calor, y te daba calor...» (Teseguite-0).

«Para el pan se le ponía la matalahúga...» (Haría-5).

«Yo digo que si la matalahúga son semillas del hinojo [*Foeniculum vulgare* Mill. subsp. *piperitum* (Ucria) Coutinho], porque le encuentro el mismo olor» (Las Casitas-0).

La matalahúga o matalahúva<sup>1</sup>, por todos conocida, no es más que el fruto de la especie *Pimpinella anisum*, una planta anual, originaria, según qué autores, de África [12], Grecia [38], Egipto [34, 36, 38, 39] y/o Asia Menor y Oriente [34, 35, 37, 38, 39, 40], y cuyo cultivo se practica desde la antigüedad.

En Canarias, al margen de las noticias que dan fe de su simple presencia o uso [41]<sup>2</sup>, apenas contamos con evidencias documentales que certifiquen que haya sido cultivado en algún momento en las islas. De hecho, sólo conocemos la mención de Viera y Clavijo (circa 1810) a su cultivo en «Canaria» recogida en su *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias* [36]. Es posible, que por ello, autores recientes como Pérez y Hernández (1999) se hayan referido a *P. anisum* como una especie ausente en las islas [42] u otros como Jaén Otero (1984) [43] y Lorenzo Perera (1992) [44] hayan vinculado respectivamente las denominaciones *matalahúga* y *matalauva* a la especie *F. vulgare*.

<sup>1</sup> Ambos términos aparentan proceder de formas árabes del tipo de *habbat halâwa* o *habbat hlâwa* aún en uso en el Magreb para designar esta especie.

<sup>2</sup> «Por dies Rs. pta. [reales de plata] importe de una libra de almendra cubierta y otra de anís». Extracto de la *Cuenta del Convento de Santa Catalina de La Laguna para Juan de Castro* [AMLL. ACO. O.26.24] fechada a día 22 de septiembre de 1792 [41].

En España, su presencia era habitual en las huertas a principios del siglo XIX, de ahí que figure esta planta recogida en un capítulo del *Tratado de la huerta* de Claudio y Esteban Boutelou (1801) [34]. En él, dichos autores, además de disertar sobre los aspectos agronómicos de la planta del anís, dejaron constancia de la calidad de la producción española: «el anís de España y de Malta son los más aromáticos que se conocen, y por lo tanto los que más se aprecian en el extranjero» [34]. Todavía en 1967, Wallis, en su obra *Textbook of Pharmacognosy*, destacaba la variedad de anís «*Spanish, exported from Alicante*», a la que atribuía la capacidad de rendir casi un 3 % en aceite volátil [38], porcentaje alto si tenemos en cuenta que dicho contenido en aceite de los frutos oscila entre el 1.5 y el 3.5 % [38, 39].

Diversas mujeres de Lanzarote sostuvieron durante nuestros encuentros que la *matalahúga* empleada en el pasado para remedios caseros provenía de plantas cultivadas para dicho propósito en los huertos de las casas:

«*Igual que matalahúga mismo, nosotros plantábamos matalahúga [...] el hinojo sale solo [...] pa'l pan...*» [Haría-4].

«*[...] antes la sembrábamos nosotros en nuestras casas*» [Tao-3].

Incluso, en el pueblo de Tiagua obtuvimos una pequeña cantidad de semillas llegada hasta nuestros días por transmisión generacional, y que constituye, a día de hoy, la única muestra de esta especie recolectada en Canarias por los autores desde 1993. No disponemos de datos que puedan arrojar luz sobre la antigüedad del cultivo de la *matalahúga* en nuestra isla, pero los usos tradicionales a los que se destinaban sus frutos se asemejan a los recogidos por los ya citados hermanos Boutelou hace más de dos siglos [34]:

«Es el anís de los mejores aromáticos y carminativos y provechoso en las pulmonías; aumenta la leche á las mugeres; es remedio eficaz para los flatos, y dá tono al estómago, quando se halla sin fuerzas y debilitado por falta de calor. Se gasta mucho en tortas y viscochos».

En Lanzarote, además de su empleo como aditamento en la práctica curanderil conducente a llevar “la madre” de las mujeres a su sitio, la *matalahuga* se usó como sustituto de la leche materna, como reconfortante tras el parto<sup>3</sup>, para facilitar la expulsión de gases en los niños, para aliviarlos cuando se encontraban malos de la barriga y como agregado aromático al pan.

En la actualidad, los frutos de *P. anisum* son empleados en la medicina tradicional de diversos países del Mediterráneo y Oriente Próximo, donde les atribuyen tantas bondades que en algunos lugares son considerados como una verdadera panacea [9, 45]. No entra dentro de los límites del presente trabajo ahondar en el conocimiento que tienen otras culturas sobre las especies vegetales que cultivan o recolectan, pero sí hemos querido en este caso dejar constancia de los usos comunes que hemos advertido entre Lanzarote y el mundo mediterráneo. Así, encontramos que la *matalahúga* se ha venido empleado para promover y aumentar la secreción de leche materna en Portugal (Alentejo) [8], Argelia (Kabília) [45], Italia (Calabria) [46], Túnez [47] y Marruecos [48], y con la finalidad de estimular la digestión y aliviar problemas digestivos (digestiones lentas, flatulencias, indigestiones, dolores de estómago), en Portugal (Alentejo) [8], Marruecos (Rif, Taounate) [9, 23, 48, 51], Túnez [47], Argelia (El Bayadh) [49], Irán (Azerbaiyán) [50], Israel [32], y Jordania [52]. Como condimento aromatizante del pan y otros alimentos son usados sus frutos en Marruecos [48], aunque dicha práctica puede hacerse extensiva a otros lugares [12, 37].

<sup>3</sup> Aquí, quizás, con la intención también de favorecer la producción de leche de la mujer recién parida.

**APIACEAE****[*Scandix pecten-veneris* L.]**

[ETNOBOTÁNICA – 091]



Figura 6. Frutos característicos del *alfinelejo de púa* (*Scandix pecten-veneris* L.). Fotografía tomada el 4 de mayo de 2007 en las estribaciones de Guanapay.

**ALFINELEJO / ALFILELEJO (DE) PÚA**

[Los Valles.-1, Los Valles-7, Teseguite-3]

**ALFINELEJO**

[Los Valles-6, Los Valles-7, Mala-1]

**CLAVILLOS**

[Teguisse-5]

**FINALEJO**

[Teseguite-2]

**ALFILEREJO**

[Teseguite-3]

«[...] abríamos nosotros así, por aquí y tenían como dos cositas blancas y se comían, de muchachos» (Los Valles-7).

«[...] eso es una comida buena [para los animales], eso es bueno» (Los Valles-6).

«Éste no lo comen los animales [se refiere a *Erodium* sp.], poco, y el otro sí [se refiere a *S. pecten-veneris*], el otro es buena yerba» (Los Valles-7).

«Antes salía cuando arrancábamos las lentejas, las legumbres y eso, salía, que las cabras lo comían bien, eso era un rastrojo bueno pa' las cabras. [...] en estos lirasos [eriazos], aquí, ya no sale tanto...» (Los Valles-7).

«[...] clavillos de'sos le llamábamos nosotros, porque clava esto...» (Tesequite-5).

«Esto es *alfinelejo*, *alfinelejo loco* [se refiere a *Erodium* sp.], porque hay otro *alfinelejo* [se refiere a *S. pecten-veneris*] que echa como unos picos, esto se lo comen bien los animales...» (Mala-1).

–

La especie *Scandix pecten-veneris* es una yerba propia de los campos de cultivo, y a esta condición de “mala yerba” debe posiblemente la enorme dispersión que posee actualmente [12, 33, 53]. En Canarias, los agricultores y agricultoras, la suelen recordar siempre vinculada a las sementeras, de hecho, resultan extraordinariamente afines los comentarios recogidos en el conjunto de las islas en torno la existencia arvense de esta yerba.

«Del [alfinelejo] de púa antes había mucho, así cuando se sembraba, así en medio de lentejas...» [Los Valles-7].

«No la vas a conocer, porque eso es yerba, eso es yerba que sale en las huertas que uno trabaja, es una yerba parecida como a matica de manzanilla» [Santo Domingo – La Palma] [3].

«[...] salía en los llanos cuando se sembraba» [Pastrana – La Gomera] [18].

Actualmente su presencia residual en los campos de Lanzarote en nada recuerda su abundancia de antaño, cuando llegaba a constituir un recurso apreciado para la alimentación de los animales al arrancar las cosechas. Tal aprecio se debía, no únicamente a la abundancia del recurso, sino también al momento del año en que éste se disfrutaba – ya bien entrada la primavera – y al aporte alimenticio que suponía a los animales una yerba que podían encontrar en el campo fructificada y sin haber liberado sus semillas<sup>1</sup>.

Hoy apenas hemos observado esta planta relativamente abundante en terrenos arcillosos surcados por barranqueras y por tanto sujetos al tránsito y depósito de sedimentos. No parece que tienda a proliferar en las tierras de cultivo arenadas, observación que entronca con algunas de las impresiones expuestas por los agricultores que vincularon esta yerba con las antiguas sementeras en las tierras bermejas.

«Ya no sale, desde que las tierras se dejaron de labrar, que antes... porque antes todas estas tierras mermejas se araban, se sembraban y sobre todo lo que se echaba de legumbres, de lentejas, de chícharos, de habas, salía mucho *alfinelejo de'ste de púa*» [Los Valles-7].

La yerba que nos ocupa muestra una fructificación tan llamativa que difícilmente pasa desapercibida. De hecho, sus frutos se hayan provistos de un pico característico, a modo de aguja, que ha motivado muchos de los nombres populares que recibe en diversos lugares de Canarias: *agujeta* en La Palma [3] y El Hierro [4], *aguja* y *horquilla* también en El Hierro [4], *agujilla* y *alfinalera* en La Gomera [18], además de los ya expuestos en el encabezado y empleados en Lanzarote<sup>2</sup>. Hemos de advertir, que en Lanzarote las denominaciones *alfinelejo*, *finalejo* y *alfilerajo* son igualmente empleadas para designar de manera genérica las diferentes especies del género *Erodium* que crecen en la isla, caracterizadas también por presentar frutos en forma de agujas.

Al margen de constituir un recurso apreciado para la alimentación de los animales, hemos tenido noticia del uso de esta especie en la alimentación humana en el pueblo de Los Valles. Sin embargo, no creemos que las pequeñas fibras obtenidas de la base (parte seminífera) de sus frutos tiernos constituyeran un verdadero complemento alimenticio. En La Palma, obtuvimos referencias alusivas al consumo de sus hojas tiernas [3]:

<sup>1</sup> Remitimos a aquellos especialmente interesados en ahondar en la composición química de las semillas de *Scandix pecten-veneris* L. al trabajo *A survey of mineral composition of weed seeds* de Tanji (1998) [54].

<sup>2</sup> Reyes-Betancort (1998) aporta para esta especie los nombres vernáculos *aguja*, *alfinel* y *alfilerillo*, aunque sin mencionar la localidad de Lanzarote donde fueron registrados [16].

«[...] pues se comía el jaramago, el tabaraste, relinchones, agujeta, una matita chiquita que salen en los campos donde uno siembra, salen las matitas esas de agujeta, eso le quita uno ..., agujeta. [...] Las hojitas. [Santo Domingo – La Palma].

La aptitud alimenticia de *S. pecten-veneris*, «cuando tierna y joven», ya fue reportada por Montserrat y Archs en 1883 [12]; también Lázaro e Ibiza (1920 - 1921) recogió la condición comestible de los frutos de la especie afín *Scandix australis* L. [35].

No hemos registrado referencias orales relativas al empleo de nuestro *alfinejejo de púa* en la medicina popular de Lanzarote. Gastaldo (1974), en su obra *Compendio della flora officinale italiana*, atribuye a sus raíces múltiples propiedades farmacológicas y apunta su uso en el tratamiento de diversos males [2]<sup>3</sup>. Sin embargo, todo apunta que tal utilización terapéutica deriva más bien de la farmacognosia que de la sabiduría popular. De cualquier forma, Montserrat y Archs apuntaba en 1883 que «se ha tenido por vulneraria y diurética», además de «útil como planta de forraje» [12].



## APIACEAE

### [REFERENCIAS]

- [1] Friedberg, C. (1978). Quelques donnees ethnobotaniques sur les ombellifères. Actes du 2e Symposium International sur les Ombellifères (Perpignan, 1977). Contributions pluridisciplinaires à la Systematique. pp. 795-808.
- [2] Gastaldo, P. (1974). Compendio della flora officinale italiana. *Fitoterapia* 45 (3): 103-130.
- [3] Gil, J., Bethencourt, F.J., Castro, N., González, A.J., López, A. y Lorenzo, R. [en preparación]. Inventario de especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Palma. Centro de Agrodiversidad de La Palma.
- [4] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [5] Bethencourt Alfonso, J. (1985). Costumbres populares canarias de nacimiento, matrimonio y muerte [circa 1884-1901]. Introducción, notas e ilustraciones: Manuel J. Fariña González. Publicaciones Científicas del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife. Museo Etnográfico. Núm. 1. Santa Cruz de Tenerife. 359 pp.
- [6] Perera Betancort, M.A. Arqueología del territorio en Fuerteventura. Tesis doctoral en curso. Universidad de La Laguna.
- [7] D'Oliveira Feijão, R. (1960). Elucidário Fitológico. Plantas vulgares de Portugal continental, insular e ultramarino (classificação, nomes vernáculos e aplicações). Vol. 1. Instituto Botânico de Lisboa. Artigo de Divulgação 8. Lisboa. 472 pp.
- [8] Salgueiro, J. (2004). Ervas, usos e saberes. Plantas medicinais no Alentejo e outros produtos naturais. 2ª Edición. Edições Colibri. Lisboa. 264 pp.
- [9] Merzouki, A., Ed-Derfoufi, F. y Molero-Mesa, J. (2000). Contribution to the knowledge of Rifian traditional medicine. II: Folk medicine in Ksar Lakbir district (NW Morocco). *Fitoterapia* 71: 278-307.
- [10] Jouad, H., Haloui, M., Rhiouani, H., El Hilaly, J. y Eddouks, M. (2001). Ethnobotanical survey of medicinal plants used for the treatment of diabetes, cardiac and renal diseases in the north centre region of Morocco (Fez-Boulemane). *Journal of Ethnopharmacology* 77: 175-182.
- [11] Lev, E. y Amar, Z. (2002). Ethnopharmacological survey of traditional drugs sold in the Kingdom of Jordan. *Journal of Ethnopharmacology* 82: 131-145.
- [12] Montserrat y Archs, J. (1883). Botánica. Tomo VIII en La Creación. Historia Natural. División de la obra: zoología o reino animal. Traducida y arreglada de la última edición alemana de la obra del célebre Dr. A. E. Brehm. Montaner y Simon, Editores. Barcelona. 756 pp.
- [13] Pimenov, M.G. y Leonov, M.V. (2004). The Asian umbelliferae biodiversity database (ASIUM) with particular reference to South-West Asian taxa. *Turk. J. Bot.* 28: 39-145.
- [14] Izquierdo, I. Martín, J.L., Zurita, N. y Archavaleta, M. (eds.) (2004). Lista de especies silvestres de Canarias (hongos, plantas y animales terrestres). Consejería de Medio Ambiente y Ordenación Territorial. Gobierno de Canarias. 500 pp.
- [15] Kunkel, G. (1982). Los Riscos de Famara (Lanzarote,

<sup>3</sup> «La radice, raccolta nel mese di ottobre, contiene un principio amaro, asparagina, tannini, gomme, un' essenza e sali minerali. La sua azione è antiflogistica, astringente, eupetica e il decotto viene quindi usato nelle dispepsie, nelle gastroenteriti, cistiti, nefriti e pieliti» [2]

- Islas Canarias). Breve descripción y Guía florística. *Naturalia hispanica* 22. Instituto Nacional para la Conservación de la Naturaleza. Madrid. 118 pp.
- [16] Reyes Betancort, J.A. (1998). Flora y vegetación de la isla de Lanzarote (Reserva de la Biosfera). Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. Inédita.
- [17] Fondo Hacienda Desamortización. Documento H.D. 17-21-442. Archivo Histórico Provincial de Santa Cruz de Tenerife.
- [18] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.
- [19] Darias, V., Bravo, E., Barquín, E. Martín Herrera, D. y Fraile, C. (1986). Contribution to the ethnopharmacological study of the Canary islands. *Journal of Ethnopharmacology* 15: 169-193.
- [20] Kunkel, G. (1977). Las plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las forrajeras. *Naturalia Hispanica* 8. ICONA. Ministerio de Agricultura. Madrid.
- [21] Álvarez López, E. (1947). Comentarios históricos y botánicos con motivo de un "Glosario" hispano-musulmán de los siglos XI al XII. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 7(1): 5-175.
- [22] Eddouks, M., Maghrani, M., Lemhadri, A., Ouahidi, M.L. y Jouad, H. (2001). Ethnopharmacological survey of medicinal plants used for the treatment of diabetes mellitus, hypertension, and cardiac diseases in the south-east region of Morocco (Tafilalet). *Journal of Ethnopharmacology* 82: 97-103.
- [23] Bellakhdar, J., Claisse, R., Fleurentin, J. y Younos, Ch. (1991). Repertory of estandar herbal drugs in the Moroccan pharmacopea. *Journal of Ethnopharmacology* 35: 121-143.
- [24] Lamnaouer, D. (1999). Anticoagulant activity of coumarins from *Ferula communis* L.. *Thérapie* 54(6): 747-751.
- [25] Appendino, G., Tagliapietra, S. y Nano, G.M. (1993). An anti-platelet acetylene from the leaves of *Ferula communis*. *Fitoterapia* 64(2): 179.
- [26] Boulos, L. (1983). Medicinal Plants of North Africa. Reference Publications. Alognac, Michigan. 286 pp.
- [27] Paris, R. y Dillemann, G. (1960). With particular reference to the pharmacological aspects. Páginas 55-91 en Medicinal Plants of the Arid Zones. Arid Zone Research - 13. UNESCO. Paris. 96 pp.
- [28] Fleurentin, J. y Pelt, J.M. (1982). Repertory of drugs and medicinal plants of Yemen. *Journal of Ethnopharmacology* 6: 85-108.
- [29] Merzouki, A., Ed-Derfoufi, F. y Molero-Mesa, J. (2003). Contribution to the knowledge of Rifian traditional medicine. III: Phytotherapy of diabetes in Chefchaouen province (North of Morocco). *Ars Pharmaceutica* 44(1): 59-67.
- [30] Singh, V., Kapahi, B.K. y Srivastava, T.N. (1996). Medicinal herbs of Ladakh especially used in home remedies. *Fitoterapia* 67(1): 38-48.
- [31] Saleem, M., Alam, A. y Sultana, S. (2001). Asafoetida inhibits early events of carcinogenesis: A chemopreventive study. *Life Sci.* 68: 1913-1921.
- [32] Said, O., Khalil, K., Fulder, S. y Azaizeh, H. (2002). Ethnopharmacological survey of medicinal herbs in Israel, the Golan Heights and the West Bank region. *Journal of Ethnopharmacology* 83: 251-265.
- [33] Pignatti, S. (1982). Flora d'Italia. Edagricole. 3 vols. Bologna.
- [34] Boutelou, C. y Boutelou, E. (1801). Tratado de la huerta, ó método de cultivar toda clase de hortalizas. Imprenta Villalpando, Madrid. 400 pp. Edición facsímil. Librerías París-Valencia S. L. Servicio de reproducción de libros. Valencia, 1998.
- [35] Lázaro e Ibiza, B. (1920-1921). Compendio de la flora española. Tercera edición. 3 volúmenes. Imprenta clásica española. Madrid.
- [36] Viera y Clavijo, J. (1982). Diccionario de historia natural de las Islas Canarias [circa 1810]. Edición dirigida y prologada por Manuel Alvar. Excmo. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas Madrid. 472 pp.
- [37] Chevalier, A. (1932). Liste des plantes cultivées ou a cultiver ou spontanées et utilisées par les indigènes dans le Sahara et sur ses confins Nord et Sud. Páginas 157-230 en Ressources végétales du Sahara et de ses confins Nord et Sud. Musée d'Histoire Naturelle. Paris.
- [38] Wallis, T.E. (1967). Textbook of Pharmacognosy. Fifth edition. J. & A. Churchill Ltd. London.
- [39] Chopra, I.C., Abrol, B.K. y Handa, K.L. (1960). With particular reference to the botanical aspects. Páginas 11-53 en Medicinal Plants of the Arid Zones. Arid Zone Research - 13. UNESCO. Paris. 96 pp.
- [40] Zohary, M. (1966). Flora Palaestina. Part one - text. The Israel Academy of Sciences and Humanities. Jerusalem. 364 pp.
- [40a] Zohary, M. (1987). Flora Palaestina. Part two - text. The Israel Academy of Sciences and Humanities. Jerusalem. 489 pp.
- [41] Hernández, J.M. (2003). Cartas de medianeros de Tenerife. [1769-1893]. Cuadernos de Dialectología de la Academia Canaria de La Lengua. Islas Canarias. 226 pp.
- [42] Pérez, P.L. y Hernández, C. E. (1999). Plantas medicinales o útiles en la flora canaria. Aplicaciones populares. Francisco Lemus, editor. La Laguna, 1999. 386 pp.
- [43] Jaén Otero, J. (1984). Nuestras hierbas medicinales. Caja Insular de Ahorros. Santa Cruz de Tenerife. 82 pp.
- [44] Lorenzo Perera, M. (1992). Estudio etnohistórico del pastoreo en la isla de El Hierro (Canarias). Tesis doctoral. Universidad de La Laguna. 3 vols. Inédita. Citado por Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [45] Ait Youssef, M. (2006). Plantas medicinales de Kabylie. Ibis Press. Paris. 349 pp.
- [46] Passalacqua, N.G., Guarrera, P.M. y De Fine, G. (2007). Contribution to the knowledge of the folk plant medicine in Calabria region (Southern Italy). *Fitoterapia* 78(1): 52-68.
- [47] Boukef, M.K. (1986). Les plantes dans la médecine traditionnelle tunisienne. A.C.C.T. Collection *Médecine traditionnelle et pharmacopée*. Paris. 350 pp. Citado por Ait Youssef, M. (2006). Plantas medicinales de Kabylie. Ibis Press. Paris. 349 pp.
- [48] Bellakhdar, J. (1997). Pharmacopée traditionnelle marocaine. Ibis Press. Paris. Citado por Ait Youssef, M. (2006). Plantas medicinales de Kabylie. Ibis Press. Paris. 349 pp.

[49] Cheriti, A., Rouissat, A., Sekkoum, K. y Balansard, G. (1995). Plantes de la pharmacopée traditionnelle dans la région d'ElBayadh (Algérie). *Fitoterapia* 66(6): 525-538.

[50] Miraldi, E., Ferri, S. y Mostaghimi, V. (2001). Botanical drugs and preparations in the traditional medicine of West Azerbaijan (Iran). *Journal of Ethnopharmacology* 75: 77-87.

[51] El-Hilaly, J., Hmammouchi, M. y Lyoussi, B. (2003). Ethnobotanical studies and economic evaluation of medicinal plants in Taounate province (Northern Morocco). *Journal of Ethnopharmacology* 86: 149-158.

[52] Abu-Irmaileh, B.E. y Afifi, F. U. (2003). Herbal medicine in Jordan with special emphasis on commonly used herbs. *Journal of Ethnopharmacology* 89: 193-197.

[53] Kunkel, G. y Kunkel, M. A. (1987). Flórula del desierto almeriense. Instituto de Estudios Almerienses. *Colección Investigación* 5. 252 pp.

[54] Tanji, E. (1998). A survey of mineral composition of weed seeds. *Weed Research* 38 (2): 79-86.

[55] Bethencourt Alfonso, J. (1991). Historia del pueblo guanche [1912]. Francisco Lemus (ed.), vol. 1. La Laguna. 533 pp.

[56] Álvarez Escobar, A. Etnobotánica en Tenerife. Uso tradicional de plantas canarias para el control de plagas. Tesis doctoral en curso. Universidad de La Laguna.



## ARACEAE

[*Arisarum simorrhinum* Durieu in Duch. var. *subexertum* (Webb & Berthel.) Talavera]



Figura 7. Detalle de la espata de la inflorescencia de *Arisarum simorrhinum* Durieu in Duch., cuya forma peculiar ha inspirado el nombre vernáculo *cucarros*.

## CUCARROS

[Los Valles-0, Los Valles-1, Mala-1, Mala-3]

### BATATA DE COCHINO

[Mala-0, Tabayesco-0]

### BATATILLA

[Haría-3, Haría-7]

### OREJA BURRO

[Mala-0]

«[...] sirve pa' los cochinos, cucarros [...] lo sacaban antes cuando la miseria, tenía una batatita debajo...» (Los Valles-1).

«[...] tenía sueltos los animales, los cochinos llegaban a un rolo de'sos y la escarbaban y se la comían» (Los Valles-0).

«[...] suelta como una baba pegajosa, pero cuando tienes un cochino delicao, malo boca, porque salían malo boca como salimos nosotros alguno [...] pues las tienes que sancochar...» (Tabayesco-0).

«[...] cogíamos con una guataca y llenamos un saco, lo íbamos echando en un cesto que es lo que había antes, un cesto [de] pírgano, y cuando teníamos el saco lleno lo traíamos pa' casa, lo tendíamos pa' sacudirle la tierra; a los cochinos la echamos crúa, agarrar un balde y echársela en la pila, pero habían algunos que decían que no... que no le gustaba o que no las quería y había que sancochárselas...» (Tabayesco-0).

«[...] esto no sale sino en la frescura, esto no sé, ni se lo comen los animales [...] echaba abajo como unas papitas que le decíamos, ¿cómo es? Se ponía uno a estregar en piedras así... eso pintaba de blanco...» (Mala-1).

«Echa una flor en el invierno como si fuera un gajito, echa su florita, pero la hojita es muy cortita como oreja de ratón» (Las Breñas-0).

«[La cogían] en el verano, que esté ya más curtía, eso en La Huerta Arriba hay mucho. [...] no, nosotros no [las comíamos], llevábamos los sacos al hombro, batatitas, y cuando chicos nos poníamos jugando por ahí como escribiendo, escribiendo en las piedras, pintando en las piedras... ya cuando se va secando va quedando blanco» (Mala-0).

«[...] eso lo cogíamos pa' los cochinos [...]. La batatilla que le decimos» (Haría-3).

«Antes se la echábamos a los cochinos.[...]. Crudas, crudas se las comían bien...» (Haría-7).

«¿En Haría no hay cucarros pa' los cochinos?...» (Mala-3).

«Oreja de burro [se llama] la hoja y la otra batata de cochino» (Mala-0).

«[...] comíamos de gusto, muchachos..., no muchachos, hombres y en Temisa cogía sacos pa'rriba, pa' la Madre 'el Agua, pa' la galería pa' dentro pa'rriba, traía un saco, lo que podía traer al hombro, pa' guisarle a los cochinos...» (Tabayesco-0).

«Los chicos comían, porque había cochinos más delicados que'l diablo, los sancochaba [...] los chicos [se refiere a sus hijos], después de sancochados los comían» (Tabayesco-0).

—

En la frescura y la sombra encuentran los *cucarros* las condiciones óptimas para vegetar, creciendo pues en los *nortes* de las montañas, al pie de las paredes de los barrancos, en las bandas de umbría de los valles del norte, al amparo de la pedregosidad de las llanuras, etc. Su dispersión, por tanto, es amplia, aunque no evidente para los que transitamos los campos por no hallarse estos ambientes en las propias tierras de cultivo.

Sólo entre los naturales de los pueblos del norte de la isla hemos notado un gran conocimiento de esta especie. Aquí hemos recogido tanto las diferentes denominaciones populares empleadas para su designación como los comentarios relacionados con sus usos tradicionales. Esto no quiere decir que en el resto reine el más absoluto desconocimiento, sino que nosotros no hemos sido capaces de acceder al mismo. De hecho, su distribución en la zona sur parece estar confinada a lo alto de las montañas, lugares que no hemos podido visitar durante nuestras salidas al campo debido a la edad avanzada de los agricultores y pastores que normalmente nos acompañaban.

El término *cucarro* alude a la similitud de la inflorescencia de esta especie con la capucha típica del hábito de los monjes, pues con dicho término *cucarro*, y atendiendo al Diccionario de la Real Academia Española de La Lengua (1984), apodaban «los muchachos a otros que iban vestidos de frailes» [1]. Son de uso común en España y Portugal, aunque para nombrar a la especie cercana *Arisarum vulgare* Targ.-Tozz., denominaciones también basadas en dicho hábito: así tenemos *capuz-de-frade* y *capuz-de-fradinho* entre otras [2, 3].

Las formas *batatilla* y *batata de cochino* hacen mención al órgano subterráneo responsable de la pervivencia de la planta durante el verano, y que constituye su parte aprovechable, mientras que la denominación *oreja de burro* hace referencia a una supuesta afinidad entre sus hojas y las orejas de los burros.

En Tenerife hemos escuchado como diversos agricultores se referían a la parte subterránea útil de la planta con el término *somillo*, que no es más que una variante de la forma *zumillo* que ya recogiera Viera y Clavijo (*circa* 1810) en su *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias* en el tránsito del siglo XVIII al XIX [4]. Idéntico término se empleaba en el Levante español a principios del siglo XIX, atendiendo a lo expuesto por el naturalista Clemente y Rubio [5].

La gran apetencia que los cochinos muestran hacia los *cucarros*, que motivó que en Lanzarote su principal utilidad fuera recolectarlos para destinarlos a su alimentación, ya fue advertida por Viera y Clavijo (*circa* 1810) quien comentaba que «los cerdos gustan sobremano de ella» [4]. Su empleo en la alimentación humana apenas nos ha sido transmitido de forma clara, sin embargo, no dudamos que quizás haya constituido una práctica común en tiempos de suma escasez, pero que nuestros informantes hayan tendido a obviar durante nuestras entrevistas por considerarla denigrante.

Tanto Boulos (1983), en su obra *Medicinal Plants of North Africa* [6], como Tanji y Nassif (1995), en su trabajo *Edible weeds in Morocco* [7], reportan como comestibles los cormos de *A. vulgare*, especie afín, como ya expusimos, a nuestro *cucarro*, y de la cual han sido hallados restos en sitios arqueológicos correspondientes al periodo faraónico [8]. Además el primero de los autores apunta la toxicidad de las plantas si son ingeridas crudas:

«Although young corms are edible, raw plants are considered dangerous by locals in Egypt, and use for committing suicide» [6].

No hemos tenido noticias en Lanzarote sobre alguna utilidad de la parte aérea de la planta.



Figura 8. Señor Rafael Betancor escarbando la tierra en la banda de la sombra del Valle de Temisa en busca de *batatas de cochino* (*Arisarum simorhinum* var. *subexertum*). Fotografía tomada el día 6 de febrero de 2004 durante una de las múltiples salidas al campo que tuvimos la oportunidad de realizar.



## ARACEAE

### [REFERENCIAS]

[1] Real Academia Española (1984). Diccionario de la Lengua Española. Madrid. 1416 pp.

[2] Lázaro e Ibiza, B. (1920-1921). Compendio de la flora española. Tercera edición. 3 vols. Imprenta clásica española. Madrid.

[3] D'Oliveira Feijão, R. (1960). Elucidário Fitológico. Plantas vulgares de Portugal continental, insular e ultramarino (classificação, nomes vernáculos e aplicações). Vol. 1. Instituto Botânico de Lisboa. Artigo de Divulgação 8. Lisboa. 472 pp.

[4] Viera y Clavijo, J. (1982). Diccionario de historia natural de las Islas Canarias [circa 1810]. Edición dirigida y prologada por Manuel Alvar. Excma. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas Madrid. 472 pp.

[5] Clemente y Rubio, S. de R. (2002). Viaje a Andalucía. Historia natural del reino de Granada. 1804-1809. Ed. de A. Albarracín. Barcelona. Citado por Torres Montes (2004).

[6] Boulos, L. (1983). Medicinal Plants of North Africa. Reference Publications. Alognac, Michigan. 286 pp.

[7] Tanji, A. y Nassif, F. (1995). Edible weeds in Morocco. *Weed Technology* 9: 617-620.

[8] El-Din Fahmy, A.G. (1997). Evaluation of the weed flora of Egypt from Predynastic to Graeco-Roman times. *Vegetation History and Archaeobotany* 6: 241-247.

## ASTERACEAE

[*Anacyclus radiatus* Loisel. subsp. *coronatus* (Murb.) Humphries]

[ETNOBOTÁNICA – 144]



Figura 9. Tierras de cultivo abandonadas en los alrededores del pueblo de Teseguite totalmente colonizadas por *pajito blanco* (*Anacyclus radiatus* Loisel. subsp. *coronatus* (Murb.) Humphries). Fotografía tomada el día 21 de marzo de 2006.

### PAJITO BLANCO

[Conil-5, Femés-1, Femés-2, La Vegueta-3, Las Casitas-0, Los Valles-1, Mala-0, Tinajo-1]

#### PAJITO

[Coni-5, Las Calderetas-0, Las Casitas-1, Los Valles-6, Los Valles-7, Mácher-2, Mala-0, Muñique-2, Nazaret-1, Teguisse-4, Teguisse-5, Tinajo-2, Uga-4]

#### PAJO

[Las Calderetas-0, Teguisse-4]

#### PAJO BLANCO

[Montaña Blanca-0]

#### PAJITO CANARIO

[Las Lagunetas-0, Tinajo-1]

#### PAJITO COLORAO

[Breñas-0]

#### PAJO GATO

[Másdache-0, Mozaga-1, Mozaga-2, San Bartolomé-0, San Bartolomé-1,]

#### (SANTA) MARGARITA

[Nazaret-1, Soo-8]

«[...] de pajito hay unas tres clases: el pajito blanco, que echa una flor blanca grande, está este colorao [le estamos mostrando *Anacyclus radiatus* subsp. *coronatus*] y hay otro, casi pareció a éste, pero no tiene el gajo tan duro como... como éste. La flor viene siendo casi como ésta, pero no es el mismo pajito» (Las Breñas-0).

«Esto sale mucho en la Vega Femés, es a[d]onde más sale» (Las Breñas-0).

«[Los animales comen] las puntas arriba, a la vez que se seca es como un palote, es muy bronco y conti más grande menos le pegan» (Las Breñas-0).

«Hay dos clases de pajito, éste es en blanco [...] éste se lo comen bien [...] el otro sí se lo comen, pero, tiene mal olor [se refiere a *Chrysanthemum coronarium* L.]» (Tinajo-1).

«El de la flor blanca y la hoja más, no tan verde sino más violaa, ése se lo comen el animal, se lo come un burro, se lo come un camello, se lo come una cabra...» (Tinajo-1).

«[...] hay pajito verde y pajito blanco, dos clases de pajitos [...] la flor es distinta y la hoja también es distinta, una llamamos nosotros pajito blanco [*A. radiatus* subsp. *coronatus*] y otro pajito verde [*C. coronarium*] ...» (Tinajo-1).

«[...] en el pajito hay uno que echa la flor blanca, que por ahí pajito sí hay mucho...» (Los Valles-7).

«[...] son dos clases de pajito, donde hay eso es en La Vega, en Manguía, hay dos clases de pajito hay éste [*C. coronarium*] y después hay otro [*A. radiatus* subsp. *coronatus*] que es más tendiito y se lo comen mejor las cabras» (Teguisse-5).

«Nosotros aquí le decimos pajito blanco, pajito blanco [*A. radiatus* subsp. *coronatus*]. Hay otro que la flor es más amarilla [*C. coronarium*]...» (Los Valles-1).

«[...] el pajito también se lo comen mucho...» (Muñique-2).

«La comen bien las cabras, la comen los camellos...» (San Bartolomé-1).

«Después se echan una mordía también de Santa Margarita, de las margaritas esas...» (Soo-8).

«[...] éste es el pajito conocío de toda la vida, como margaritas, como si fueran margaritas, pero le decimos pajito» (Conil-5).

«[...] una vecina allí que es de Tenerife, que ella estaba buscando en esas tierras pajo blanco: “¡chacha!, eso no sirve pa’ lavarse la cara” [se refiere en el ritual del día de San Juan]» (Montaña Blanca-0).

«Pajito, es una yerba buenísima, eso que jacía allá `rría, salía las flores, esto no lucía el terreno, se cubría, esto se ponían las mujeres: “quíereme mucho, poquito o nada”» (Uga-4).

En Lanzarote la especie *Anacyclus radiatus* subsp. *coronatus* es conocida mayoritariamente como *pajito*, pero al ser ésta una denominación compartida con la especie *Chrysanthemum coronarium*, suele emplearse acompañada de adjetivos que permiten su segregación de dicha especie. Así es común escuchar nombres como *pajito blanco*, *pajito canario* y *pajito colorao*. Se hace preciso indicar que en Almería, Torres Montes (2004) ha advertido idéntica dinámica entre las especies *Anacyclus clavatus* (Desf.) Pers. y *C. coronarium* [1]:

«Otra planta, semejante a ésta [se refiere a *A. clavatus*], el *Chrysanthemum coronarium* L. recibe también el nombre de *mojino*, aunque para deshacer la homonimia, normalmente va acompañado del adjetivo *amarillo*».

Otras denominaciones de ámbito más local, pero también de uso común para la designación de ambas especies en nuestra isla son *pajo* y *pajo gato*. Todos los términos recogidos se alejan de la forma *magarsa* ampliamente usada en las islas occidentales del Archipiélago para nombrar diferentes especies de la familia de las compuestas [2, 3, 4, 5]. Sin embargo, la denominación *pajito* aparece consignada como popular en la designación de *C. coronarium*, además de en Fuerteventura [6], en viejos tratados de botánica editados en España [7, 8]. Existe igualmente constancia documental de la existencia en

1661 del topónimo «*Lomo de Pajitos*» cerca de «*Chimanfaya*», lugares, ambos, posteriormente cubiertos por el volcán<sup>1</sup>.

La distribución actual de *Anacyclus radiatus* subsp. *coronatus* en la isla es amplia y evidente pues vegeta muy bien en las tierras de cultivo abandonadas, donde se delata estacionalmente debido a su profusa y vistosa floración. Los agricultores, tienden a asociarla a las antiguas y fértiles vegas de cultivo como las de Manguia o Femés donde hubo de comportarse como una mala yerba en el sentido estricto de la palabra; de hecho consignada como tal figura en diversos trabajos de agronomía [9].

El *pajito blanco* constituyó además un recurso para la alimentación del ganado, quizás no muy apreciado, pero sí muy socorrido. Al margen del enigmático comentario que a continuación reproducimos y que relaciona esta especie con las supuestas prácticas de una bruja, no hemos podido recoger ninguna utilidad medicinal o veterinaria donde participe<sup>2</sup>:

«Hay una señora en Las Palmas<sup>3</sup> [...] esa señora curaba, decían que era bruja, curaba con amapola y con pajo gato [blanco]» [San Bartolomé-0]

Perteneciente al mismo género que nuestro *pajito blanco*, y utilizada desde antiguo en farmacología [7], la especie *Anacyclus pyrethrum* (L.) Link participa aún en la medicina popular de ciertas culturas africanas, donde goza de múltiples aplicaciones [10, 61, 62]. También otras especies como *Anacyclus valentinus* L. y la ya reseñada *A. clavatus* son empleadas como remedio para diversos males en diversos lugares [11, 12].

---

<sup>1</sup> Archivo Histórico Provincial de Las Palmas. CD. Leg. 44. Fol. 382-384. Agradecemos la cesión de la referencia al Dr. José de León.

<sup>2</sup> No conocemos tampoco referencias sobre el empleo de *A. radiatus* subsp. *coronatus* en la medicina tradicional de Marruecos [62], único país donde vegeta, además de en Canarias [15].

<sup>3</sup> Dicha mujer, a tenor de los comentarios de nuestro interlocutor, estaba vinculada a Lanzarote: «[...] procede de aquí, la madre procedía de aquí [se refiere a Arrecife]».

## ASTERACEAE

[*Andryala pinnatifida* Aiton]

[ETNOBOTÁNICA – 024]



Figura 10. Planta de *peorrera* (*Andryala pinnatifida* Aiton) mostrando su copiosa floración en La Costa, Tinajo. Fotografía tomada el día 14 de marzo de 2009.

## PEORRERA

[Haría-3, Haría-4, Los Valles-1, Mala-0, Mala-3, Tabayesco-0, Ye-4]

### YERBA BLANCA

[Los Valles-0, Los Valles-1, Los Valles-5, Los Valles-6, Los Valles-7, Mala-3, Tabayesco-0]

### TOJIA

[Conil-3, Conil-2, Conil-4, Conil-5, Islote-1, Máguez-10, Teseguite-3]

«Hace estornudar la peorrera» (Mala-0).

«[...] cuando la cogemos cogiendo yerba pa' los animales, teníamos mieo de andar con eso, porque pega una tos...» (Tabayesco-0).

«[...] yerba blanca le decimos aquí, echa la florita amarilla [...] siempre le hemos dicho eso, pero ésta cuando está también hermosa acabada de llover y todo es muy copiosa [...] sí se la comen los animales» (Los Valles-5).

«[...] en la parte norte, mira la diferencia que tiene, le dicen peorrera, a esto, y nosotros aquí le decimos yerba blanca» (Los Valles-1).

«[...] si la están cogiendo, por ejemplo, en arenaos, que está media frondosa y se parte, te dan ganas de estornudar» (Los Valles-1).

«[...] ésta es la peorrea, esto si usted la huele mucho -huélala a ver- da por estornudar a uno, la peorrera es malo. [Los animales] la comen bien de medio pa' rriba, la flor» (Mala-0).



«[...] estas yerbas, mire, le decíamos yerbas blancas, pero... no le... yo nombre no le he conocido nunca, porque yerbas blancas hay muchas, muchas, muchas» (Los Valles-7).

«[...] pa' animales sí se yo que se la comen...» (Haría-4).

«[...] no se usa mucho porque da mucho achís» (Haría-4).

«[...] a las cabras cuando se las ponían pegaban ¡achús!, ¡achús!» (Mala-0).

«Yerba blanca, que la troncha uno y echa como una leche» (Los Valles-6)

—

La *peorrera* o *yerba blanca* es una especie con la cual los naturales de los pueblos del norte de la isla se encuentran muy familiarizados. Hacia el centro su presencia también es común, siendo sustituidas aquí las formas norteñas de nombrarla por la denominación *tojia*. No hemos podido obtener comentarios durante nuestro trabajo de campo que nos permitan ahondar sobre su conocimiento en los pueblos del sur.

La principal particularidad de esta yerba es la de hacer estornudar a quienes la manipulan o, en ocasiones, simplemente se rozan con ella. Tal característica, que es común a varias especies estrechamente emparentadas con la presente en Lanzarote, ha sido recogida, además de en otras islas del Archipiélago, en el Alentejo portugués [13]:

«Planta que se dá muito bem em searas de trigo e outras [se refiere a *Andryala integrifolia* L.]. É muito conhecida em todo o Alentejo, não pelas suas propriedades medicinais mas pelo efeito que provoca a quem se lhe aproximar e muito mais em quem lhe tocar com as mãos. É um espirrar e tossir, sem parar. É isto devido a contee um pólen muito activo, que se infiltra nas nossas gargantas com muita facilidade».

En La Gomera y para nombrar la especie *Andryala pinnatifida*, Perera López (2005) registró el uso de diez denominaciones populares relacionadas con el hecho de provocar estornudos y la tos en las personas. La mayoría de ellas basadas en el término *espirrar*, como *espirradera*, *espirraderos*, *espirre*, *espirrona*... [2].

Desconocemos si la forma *peorrera*, propia de los pueblos del norte, pudiera tener relación con una hipotética forma original de nombrar a esta planta —*espirrera*— ya desaparecida y relacionada igual que las formas gomeras con el término *espirrar*; de hecho hemos oído a los pastores y a algunas mujeres referirse a los estornudos y otros ruidos propios de los animales como *espirridos*.

La denominación *yerba blanca* es aparentemente característica del pueblo de Los Valles y, como se verá en sucesivos capítulos, no es empleada de manera exclusiva para señalar a *A. pinnatifida*. Dicho término *yerba blanca* y el afín *mato blanco* han sido también recogidos en La Gomera y en Tenerife respectivamente para su designación [2, 4].

La forma *tojia* que hemos registrado mayormente en los pueblos del centro de la isla, como veremos en el segundo volumen, es también la denominación popular más arraigada empleada en el conjunto de Lanzarote para designar la especie *Asteriscus intermedius* (DC.) Pit. & Proust.

No hemos recogido para esta especie ningún uso al margen de servir como alimento para el ganado. Quizás nuestros interlocutores hayan dado preferencia a lo extraordinario sobre lo ordinario, primando el transmitirnos la cualidad ya comentada de provocar los estornudos sobre otros aspectos más comunes.

A la especie *A. integrifolia*, próxima a nuestra *A. pinnatifida* y que hemos observado en El Hierro, pero no en Lanzarote, le atribuyen en Portugal propiedades para atajar las diarreas [13, 14]:

«Sobo ponto de vita medicinal, é usada como excelente medicaçao contra enterites e diarreas» [14].

## ASTERACEAE

[*Calendula* spp.]

[ETNOBOTÁNICA – 265]<sup>1</sup> [ETNOBOTÁNICA – 318]<sup>2</sup>



Figura 11. Capítulo floral de *Calendula* cf. *aegyptiaca* Desf. Fotografía tomada el día 12 de febrero de 2006 en La Vega de Manguia.

### ALPAOR(ES)

[Conil-1, Conil-2, Conil-3, Conil-4, Conil-5, Femés-1, Femés-2, Goíme-0, Las Breñas-1, Masdache-0, Masdache-1, Masdache-2, Mozaga-1, San Bartolomé-1, San Bartolomé-2, Teseguite-2, Tías-2, Tías-3, Tías-4]

#### CERRAJÓN AMARILLO

[Mozaga-1<sup>3</sup>, Mozaga-2, Teguisse-1]

#### ALPO(D)A(D)OR

[El Islote-1, El Islote-2, Femés-1, La Degollada-0, La Vegueta-2, Las Breñas-1, Las Breñas-4, Maciot-1, Teguisse-4, Tiagua-1, Tinajo-1, Tinajo-2, Tinajo-6]

#### ALPO(D)A(D)ERA

[El Mojón-0, El Mojón-1, Haría-0, Los Valles-6, Máguez-0, Máguez-10, Máguez-12, Máguez-16, Mala-1, Nazaret-1, Órzola-1, Soo-0, Teguisse-2, Teguisse-3, Teguisse-5, Teseguite-3, Ye-4, Ye-5]

#### ARPOAOR

[Los Valles-1]

#### POA(D)OR

[Playa Quemada-0]

#### ALPAOR DE HUERTO

[Conil-1<sup>4</sup>]

#### ARPOAERA

[Los Valles-1, Los Valles-7, Tabayesco-0, Teseguite-2]

#### AR/LPUAERA

[La Vegueta-3, Máguez-1]

#### ALPAOR BLANCO?

[San Bartolomé-1]

#### MARAVILLA [denominación ajena a la isla]

[Nazaret-1]

<sup>1</sup> *Calendula* cf. *arvensis* L.

<sup>2</sup> *Calendula aegyptiaca* Desf. subsp. *aegyptiaca*.

<sup>3</sup> En referencia a *C. aegyptiaca* Desf. subsp. *aegyptiaca* (pliego ETNOBOTÁNICA – 318).

<sup>4</sup> En referencia a *Calendula officinalis* L.

«Yerba para las cabras» (Máquez-16).

«[...] dicen que era muy bueno pa' los camellos» (Haría-0).

«[...] también hay alpaor, también es una yerba que le pega poco el ganao, sí come, pero le pegan poco» (Femés-1).

«[...] las cabras cuando sale así tiernita también se la comen» (El Mojón-0).

«[...] no es una yerba buena buena, pero se la comen, pero too animal se la come» (Mala-1).

«Alpoaera, que en Tenerife le dicen maravilla» (Nazaret-1).

«[No sale tanta yerba en] las [tierras] de plantar, como las escardábamos siempre y las teníamos más cuidadas, pero [en] esas [tierras] de sembrar como no iba uno sino después a coger [...] la yerba grande pa'..., alpaor, caíles [*Emex spinosa* (L.) Campd.], jaramagos [*Raphanus raphanistrum* L.], esas yerbas después para los animales» (Conil-3).

«Alpaor, casi no lo quiere [el ganado]» (Masdache-0).

«Es buena, se la comen los animales» (Goíme.-0).

«Se la comen los animales, no vamos a decir una gran cosa, pero sí» (Ye-5).

«[...] después está el poaor, que crece, se hace grande, que echa la flor amarilla, muy buena también, pero eso es ya más ruin; no es que sea ruin, la cabra se la come bien, pero no es lechero, lechero es la que yo le dije a ustedes, la pelotilla, el chabusquillo y la rama papa cría...» (Playa Quemada-0).

«[...] en La Violanta [Tías], en Tegoyo, eso salía montones, y aquí también en las gaviás [de La Costa, Tinajo], eso crecía grande» (Conil-1).

Si bien ha sido citada la presencia en Lanzarote de, al menos, tres especies del género *Calendula* (*Calendula aegyptiaca*, *Calendula arvensis* L. y *Calendula tripterocarpa* Rupr.) [15, 16], todas, sin lugar a dudas, son tratadas por los agricultores y pastores de la isla como si de una única especie se tratara; sólo la especie *Calendula officinalis* L., dada su condición de planta ornamental objeto de cultivo, es segregada de las anteriores.

Tal y como cabría esperar, al tratarse de un grupo de yerbas tan abundante, ampliamente disperso y vinculado a las tierras de cultivo, nuestros interlocutores siempre identificaron las muestras de estas especies que portábamos o nos encontrábamos durante las salidas al campo; además se refirieron a ellas empleando nombres que, aunque un tanto diversos, aparentaban proceder de un mismo patrón original. Tanto es así que, si exceptuamos la forma *cerrojón amarillo*, no sería impropio vincular el resto de denominaciones populares recogidas en Lanzarote para nombrar las diferentes especies del género *Calendula* con la denominación *alpodadera* asignada a *C. arvensis* por Viera y Clavijo (circa 1810) hace dos siglos [17]. Acerca del origen del nombre popular reportado en la obra de Viera y Clavijo, quizás proceda establecerlo en las denominaciones *yerba del podador* y *hierba del podador* atribuidas por Montserrat y Archs [7] y Lázaro e Ibiza [8] a *C. arvensis*.

Salvo en la vecina isla de Fuerteventura, donde Kunkel (1977) también documentó el empleo de las formas *alpodadera*, *alpoahor* y *alpoahor* [18], en el resto de las islas hemos recogido el uso de denominaciones bien diferentes a las de Lanzarote, tales como *yerba fuego* en La Palma [5] y *maravilla* en El Hierro [19], Tenerife [4] y La Gomera [20]. En esta última isla advertimos el uso del término *alpodador* para designar la especie *Stachys ocymastrum* (L.) Briq. [20].

En relación al aprovechamiento de estas especies por parte de los animales, diversos fueron los comentarios emitidos que coincidieron en que no resultaba un alimento en extremo apetecible para las cabras, sino más bien apropiado para los camellos y las vacas:

---

«Las cabras comen y especialmente el camello también lo come; la cabra come poco, normalmente come nada más que la parte de la flor, pero también se puede decir que es buena pa' las cabras...» [Las Breñas-4].

«[...] era más bien pa' las vacas, me acuerdo yo... díamos a coger... Mi tío Manuel tenía... era medianero de ahí del Grifo, y tenía unas vacas y díamos a coger...» [Mozaga-1].

Su empleo, en especial, en la alimentación de las reses vacunas ha sido recogido por Perera López en las islas de La Gomera [2] y El Hierro [3].

No conocemos que estas especies hayan tenido uso en la medicina tradicional de la isla, sin embargo, en otras regiones sí aparecen recogidas – fundamentalmente *C. arvensis* – dentro de los repertorios de plantas con utilidad medicinal [11, 22, 23]<sup>5</sup>. Las obras clásicas atribuyen a esta especie propiedades emenagogas<sup>6</sup> [7, 8, 17], cefálicas<sup>7</sup> [17], antiespasmódicas<sup>8</sup> [7, 8, 17], aperitivas<sup>9</sup> [17], estimulantes<sup>10</sup> [7], etc., virtudes que aparentemente han sido trasladadas desde la bibliografía a la medicina popular canaria por autores modernos [24, 25].

---

<sup>5</sup> En el sur de Italia, el resultado de la decocción o infusión de sus capítulos florales se utiliza para tratar heridas, quemaduras y golpes; además sus hojas también son aplicadas externamente sobre llagas y úlceras [23]; en Argelia, la parte aérea de la planta hecha polvo es igualmente empleada para restañar heridas [11].

<sup>6</sup> Que estimula el flujo menstrual.

<sup>7</sup> Que alivia el dolor de cabeza.

<sup>8</sup> Que previene o alivia los espasmos, contracciones involuntarias, irregulares y persistentes de los músculos corporales.

<sup>9</sup> Que abren el apetito.

<sup>10</sup> Que aumenta las actividades funcionales de los órganos.

## ASTERACEAE

[*Carduncellus caeruleus* (L.) C. Presl.]

[ETNOBOTÁNICA – 267]



Figura 12. Cabezuela solitaria de *Carduncellus caeruleus* (L.) C. Presl. Fotografía tomada el día 15 de mayo de 2007 en La Montaña.

## AZAFRANERO O AZAFRANERO SILVESTRE

[Los Valles-1, Los Valles-7]

—  
«[...] eso todo lo mirábamos como el azafranero [*Carthamus tinctorius* L.], aunque no será igual, pero azafranero silvestre le decíamos» (Los Valles-7).

—  
La especie *Carduncellus caeruleus* fue citada por primera vez para la isla de Lanzarote en 1995 [66], de ahí que muy poco podamos aportar desde el punto de vista etnobotánico sobre la misma. Únicamente la hemos observado en áreas muy concretas de La Montaña, normalmente al margen de las tierras de cultivo, pero su presencia, aunque escasa, es fácil de percibir debido a su tardía y vistosa floración que se prolonga hasta bien entrado el mes de junio.

La similitud de sus capítulos florales con los de la planta del azafrán (*C. tinctorius*) ha motivado el uso de la denominación *azafranero silvestre* para su designación, lo que constituye una muestra de como la taxonomía popular isleña vincula especies realmente muy próximas entre sí. Tal es así, que en el pasado la especie *C. caeruleus* era nominada como *Carthamus caeruleus* L.

---

En La Gomera, Perera López (2005) recogió para esta especie las denominaciones *borraja* y *cardo berberisco*, la primera, en referencia a la coloración azul – similar a la de los pétalos de la borraja (*Borago officinalis* L.) – de su capitulo floral y la segunda, en alusión a las espinas de sus hojas y bracteos involucrales [2].

Desconocemos si el *azafranero silvestre* ha podido tener en Lanzarote alguna utilidad, incluso ignoramos si tal denominación popular, que nosotros hemos obtenido de forma aislada en el pueblo de Los Valles, puede hacerse extensiva al conjunto de pueblos del norte de la isla. Fuera de Lanzarote, sólo tenemos constancia del empleo en Argelia, como reconstituyente y depurativa<sup>1</sup>, de la especie afín *Carduncellus pinnatus* Desf. DC. [11] y del uso en la alimentación humana de las hojas basales, crudas o sancochadas, de la especie *Carduncellus dianius* Webb. en la provincia española de Alicante [64].

---

<sup>1</sup> Que tiene la virtud de depurar la sangre.

## ASTERACEAE

[*Centaurea melitensis* L.]

[ETNOBOTÁNICA – 222]



Figura 13. *Centaurea melitensis* L. mostrando las espinas características de las bracteas de su involucro. Fotografía tomada el día 20 de abril de 2007 en Lajares, Fuerteventura.

## ABREPUÑO(S)

[Conil-1, Conil-2, El Mojón-4, La Vegueta-3, Los Valles-6, Los Valles-1, Mala-0, Mala-1, Mala-3, San Bartolomé-0, Teseguite-2, Teseguite-3, Teseguite-4, Teseguite-7, Tinajo-2, Tinajo-6]

### COJOLLO

[Femés-1]

### COGOLLERA

[Femés-1]

–

«[...] oigo decir que pa' los diabéticos es bueno» (El Mojón-4).

«Para tomarse el agua, pa' cosa de azúca[r] y esas cosas» (San Bartolomé-0).

«[...] un camello cuando está verde [come] pero las cabras no se lo comen» (Mala-1).

«[...] la magua mía es que las cabras no se la comen» (Femés-1).

«[...] a esto no le pegan tanto las cabras, se comen alguna mordía, pero no le pegan tanto porque es una yerba fuerte» (Conil-5).

«Cuando no había jediondo se hacía [el baleo] con eso» (Los Valles-1).

«El abrepuño no es jediondo como el jediondo, el jediondo es que... que da mal olor» (Los Valles-1).

«Si quiere hacerlo de cuatro [plantas, el baleo para barrer en la era], lo hace de cuatro, si quiere hacerlo de tres, lo hace de tres» (Teseguite-2).

«[...] decía abuelo: “vayan y traigan abrepuños pa’ baliar”» (Conil-1).

«Jediondo, y era muy bueno pa’ hacer baleos [...] eso donde más había era en la Vega San José [...] y después usábamos esto [*Centaurea melitensis*], la dejábamos crecer, en terrenos buenos crecía y echaba estas bellotitas [se refiere a los capítulos florales] y después lo cogíamos y lo poníamos bien seco, lo mojábamos con agua y ajuntábamos seis u ocho, según la largura que tuviera y empezábamos uno aquello así por el centro y hacíamos el baleo» (Tesequite-4).

«[...] había una cosa que también era fuerte, que le decían abrepuño, y usted lo apretaba así y se picaba, sí, porque era una cosa que tenía unas pelotitas y tenía picos» (El Mojón-4).

«[...] esto lo queríamos pa’ limpiar la sementera, pa’ limpiar los trigos» (Femés-1).

«Eso lo buscábamos pa’ hacer baleos, pa’ cuando estaba aventando, si salía paja pa’ los que estábamos limpiando el trigo, lo barríamos con eso» (Femés-1).

«Cuando estaba seco, pa’ barrer la era cuando había cebada y millo y de too» (La Vegueta-3).

«[...] también lo utilizábamos nosotros pa’ hacer baleos también...» (Tesequite-3).

«Para baleos, pa’ barrer la era...» (Los Valles-6).

«[...] lo usábamos mucho antes, en Tesequite suele haber mucho de esto para hacer baleos, pa’ barrer la era, eran fuertes...» (Conil-5).

—

La gran cantidad de menciones que hemos obtenido durante la realización del presente trabajo en relación a la especie *Centaurea melitensis* contrasta con su relativa escasez en los campos, de ahí que siempre nos hemos planteado la posibilidad de que en épocas pasadas su presencia fuera mayor.

Reyes Betancort (1998) recoge en su tesis doctoral *Flora y vegetación de la isla de Lanzarote* que esta especie «crece en herbazales, bordes de huertas, caminos y carreteras, lugares incultos algo nitrificados» [15], espacios que actualmente observamos ocupados mayormente por la especie *Volutaria tubuliflora* (Murb.) Sennen y no sólo únicamente en los ambientes más áridos. Su desplazamiento por parte de esta última especie también alcanza ya el terreno cultural, pues encontramos que algunos de nuestros informantes asignaron a *V. tubuliflora* la denominación *abrepuño*, tradicionalmente empleada en la isla para designar a *C. melitensis*.

Al margen de la ya citada denominación popular *abrepuño*, bajo la cual también es conocida esta yerba en las islas de Fuerteventura [18] y La Gomera [2], hemos recogido de un pastor de Femés el uso de las variantes *cogollera* y *cojollo*. En España ha sido reportado el uso del término *abremanos* para nombrar la especie afín *Centaurea solstitialis* L. [26]. Ya sean manos o puños, tales denominaciones responden, tal y como apuntaba señor Tomás Cabrera, pastor de Tesequite, al acto reflejo de abrir rápidamente el puño debido al daño causado por las espinas de los capítulos florales de la planta:

«Y esto es piquiento, esto es abrepuño [...] le dicen abrepuño porque eso cuando crece, si usted lo coge tiene que abrir el puño» [Tesequite-2].

Tal y como se desprende de los comentarios expuestos en el encabezado, el uso principal del *abrepuño* fue la elaboración de los *baleos* con sus tallos; útiles empleados para barrer en las eras durante las faenas propias de la trilla destinadas a la limpieza de los granos. Lázaro e Ibiza (1920-1921) reportó en su *Compendio de la flora española* el nombre popular *baleo cabezudo* para designar la especie *Centaurea cyanus* L. [8] y Álvarez López (1947) el de *barrederas* para la especie *Centaurea salmantica* L. (= *Mantisalca salmantica* (L.) Briq. & Cavill.) [26], referencias que parecen aludir al empleo de dichas yerbas en cometidos similares a los recogidos para nuestro *abrepuño*.



Apenas hemos registrado dos menciones a usos medicinales del *abrepuño*, y ambas coincidieron en relacionar su empleo con la disminución de los niveles de azúcar en la sangre. Ignoramos, sin embargo, si nos encontramos ante un uso fundamentado en la tradición de la isla o simplemente surgido de manera reciente en base a su gusto amargo, como podría indicar su escasa implantación. Podría igualmente tratarse de una importación cultural de otros lugares del Archipiélago; de hecho, Darías *et al.* (1986), en su trabajo *Contribution to the ethnopharmacological study of the Canary islands*, ya recogen el empleo del *abrepuño* con esta finalidad [24].

Fuera de Canarias, son diversas las especies del género *Centaurea* empleadas, ya sea solas o asociadas con otras especies, en preparaciones cuyo objeto es el de rebajar los niveles de azúcar. Así tenemos *Centaurea iberica* Spreng. en Israel [27], *Centaurea alba* L. y *Centaurea aspera* L. en Cataluña [28] y *Centaurea erythraea* [sic]<sup>1</sup> en el Rif marroquí [29].

En La Gomera, observamos en los alrededores de algunas casas de campo pequeños haces de *abrepuño* colgados de las ramas de los árboles, secándose a su sombra. Sin embargo, allí le atribuyeron propiedades antidiarreicas. Jaen Otero (1984) refiere el uso en infusión de los capítulos florales de la especie *Centaurea calcitrapa* L. «para calmar los catarros fuertes y las bronquitis con fiebre alta» [36].

---

<sup>1</sup> Referencia a tomar con cautela pues muy probablemente haya que vincularla más propiamente a *Centaurium erythraea* Rafn. en lugar de a *Centaurea erythraea*.

## ASTERACEAE

[*Chrysanthemum coronarium* L.]

[ETNOBOTÁNICA – 038]



Figura 14. Cabezuela floral de *Chrysanthemum coronarium* L.. Fotografía tomada el día 28 de febrero de 2006.

### PAJITO

[Conil-5, Femés-1, Haría-4, Las Breñas-0, Las Casitas-1, Los Valles-1, Los Valles.-6, Los Valles-7, Máguez-16, Teguisse-4, Teguisse-5, Teseguite-2, Tiagua-1, Tinajo-1, Ye-4]

#### PAJITO AMARILLO

[Conil-5, Femés-2, La Vegueta-3]

#### PAJO

[Teguisse-4]

#### PAJITO VERDE

[Tinajo-1]

#### PAJITO BLANCO

[Las Breñas-0]

#### PAJO GATO

[Masdache-0, San Bartolomé-1]

#### MARGARITA

[Conil-0, Conil-1, Conil-2, Soo-8, Tinajo-1]

«[...] se lo comen poco, éste tiene un sabio raro...» (Tinajo-1).

«[...] se lo comen menos, éste es el pajito... que le dicen, como, a ver [...] la margarita [...] yo le digo sino un pajito, margarita... margarita por eso, por las flores...» (Tinajo-1).

«[...] tiene otro olor que la otra, más fuerte, más fuerte, y por eso se la comen menos, porque el olor es más... es más arrepunao, más repunante» (Tinajo-1).

«[...] sí se lo comen también, y yo traje ayer, cogí, traje un saquito al cogote y se lo rasparon, pero claro, como las pobres no ven sino rama [de batatera]...» (Tiagua-1).

«El pajito, ni mucho lo comían los animales tampoco, no. En Manguia hay mucha flor de pajito» (Los Valles-7).

«[...] pajito blanco [*Anacyclus radiatus* Loisel. subsp. *coronatus* (Murb.) Humphries], y después hay otro que es amarillo, hay otro por el estilo a éste, que también sale por ahí y es amarillo, lo que ése lleva como más agua y sale como más tarde...» (Conil-5).

«[...] eso no servía pa' los animales» (Conil-1).

«Quiéreme mucho, poquito, nada y después el último, si se quedaba ninguno, no me quería, y si me quedaba uno, me quería...» (Máquez-16)<sup>1</sup>

En el apartado dedicado a *Anacyclus radiatus* subsp. *coronatus* ya comentábamos que las denominaciones *pajito*, *pajo* y *pajo gato* eran empleadas por los naturales de Lanzarote para nombrar indistintamente dicha especie y *Chrysanthemum coronarium*, pero, que era común agregar algún epíteto que permitiera apartar una de otra.

Así tenemos, entre otras, denominaciones tales como *pajito blanco* y *pajito colorao*, que designan a *A radiatus* subsp.



Figura 15. Inmenso campo de *pajitos* (*Chrysanthemum coronarium* L.) en El Valle de Alonso, Femés. Fotografía tomada el día 12 de febrero de 2006.

<sup>1</sup> Nuestra interlocutora (Sra. Antonia) trata de transmitirnos el funcionamiento de la práctica de deshojar el capítulo floral del *pajito* a efectos de conocer si el muchacho que le gustaba la quería *mucho*, *poquito* o *nada*.

*coronatus*, enfrentadas a otras como *pajito amarillo* y *pajito blanco*, que designan la especie que ahora nos ocupa. La oposición entre *pajito blanco* y *pajito amarillo* viene determinada por la diferente coloración que muestran las lígulas de los capítulos florales de ambas especies, más blancas en *A. radiatus* subsp. *coronatus*; mientras que el encuentro entre *pajito colorado* y *pajito blanco* viene marcado por la abundante pigmentación rojiza de los tallos de *A. radiatus* subsp. *coronatus* y su ausencia en los de *C. coronarium*.

De cualquier forma hemos observado que el empleo de los adjetivos calificativos es más habitual cuando nuestros informantes quieren referirse a *A. radiatus* subsp. *coronatus*, nombrando casi siempre a *C. coronarium* simplemente como *pajito*. No está de más recordar que dicho término *pajito* figura como común para nombrar a *C. coronarium* en obras botánicas clásicas editadas, en algunos casos, hace más de un siglo [7, 8]. El uso del término *margarita* también ha sido registrado, aunque de manera más aislada y local, proveniente la mayoría de las referencias de los diferentes miembros de una misma familia.

Los agricultores y pastores consideran la especie *C. coronarium* inferior a *A. radiatus* subsp. *coronatus* como recurso alimenticio para el ganado, llegando en algunos casos a despreciarla. Sin embargo, y en relación a Fuerteventura, Perera Betancort sitúa el *pajito* (*C. coronarium*) entre los pastos que «la tradición considera importantes» [6].

Actualmente, la presencia de esta yerba en los campos de Lanzarote es enorme, llegando a formar praderas en las tierras de cultivo abandonadas, muy vistosas debido a la floración casi simultánea que muestran todos los individuos. A modo de curiosidad, merece la pena citar que algunos autores han estimado que una sólo planta de *C. coronarium* es capaz de producir más de 200.000 semillas [67], de ahí su aptitud para invadir los campos.

## ASTERACEAE

### [*Hedypnois* spp.]

[ETNOBOTÁNICA – 052]<sup>1</sup> [ETNOBOTÁNICA – 056]<sup>2</sup> [ETNOBOTÁNICA – 142]<sup>3</sup>



Figura 16. *Hedypnois* cf. *cretica* (L.) Dum. Cours. Detalle del capítulo floral y las brácteas del involucre. Nótese igualmente el engrosamiento característico de la parte superior del pedúnculo en la fructificación.

## LECHUGUILLA

[Los Valles-0, Los Valles-1<sup>4</sup>, Los Valles-6, Los Valles-7, Mala-1, Nazaret-1, Soo-0, Tiagua-1, Tinajo-1]

### CERRAJILLA

[Haría-4, Haría-7, Los Valles-1, Máguez-0, Máguez-1<sup>5</sup>, Mala-0, Órzola-1, Tabayesco-0<sup>6</sup>, Teguisse-5, Teseguite-7]

### CERRAJÓN

[Máguez-10<sup>7</sup>, Femés-1, Las Breñas-1, Las Casitas-1, Máguez-10<sup>8</sup>, Mozaga-1, Muñique-2<sup>9</sup>, San Bartolomé-1, Teseguite-2]

### CERRAJÓN MENUDO

[Femés-2]

### CERRAJÓN DE LECHUGA [?]

[Teseguite-2]

<sup>1</sup> *Hedypnois cretica* (L.) Dum. Cours.

<sup>2</sup> *Hedypnois cretica* (L.) Dum. Cours.

<sup>3</sup> *Hedypnois cretica* (L.) Dum. Cours.

<sup>4</sup> En referencia a *H. cretica* (L.) Dum. Cours. (pliego ETNOBOTÁNICA – 142).

<sup>5</sup> En referencia a *H. cretica* (L.) Dum. Cours. (pliego ETNOBOTÁNICA – 052).

<sup>6</sup> Determinada tentativamente en el campo como *H. cretica*.

<sup>7</sup> Determinada tentativamente en el campo como *H. cretica*.

<sup>8</sup> Determinada tentativamente en el campo como *H. cretica*.

<sup>9</sup> Determinada tentativamente en el campo como *H. cretica*.

**LECHUGUILLA PELUDA**[Mala-1<sup>10</sup>]**ALPAOR**

[San Bartolomé-0]

«Sii, una yerba que se la comen todos los animales...» (Mala-1).

«Eso se lo comen las cabras y... pa' coger, se coge poco, sino, pa' comerlo suelto, el animal, no ve que es rastrerito...» (Tinajo-1)

«Ésa es la cerraja [*Launaea nudicaulis* (L.) Hook. f.] y después la cerrajilla es una cosa que está tendida en el suelo, con una flor amarilla» (Teguise-5)

El género *Hedypnois* se encuentra representado en Lanzarote por dos especies: *Hedypnois cretica* (L.) Dum. Cours. y *Hedypnois arenaria* (Schousb) DC [15]. Distinguir una especie de la otra no siempre es fácil, sobre todo si nos encontramos ante ejemplares que aún no han fructificado, pero no erraríamos al considerar *H. cretica* mucho más dispersa por los campos de la isla; de hecho, sólo en una ocasión tenemos constancia de haber observado *H. arenaria*.

No creemos que la taxonomía popular alcance a discernir entre ambas especies, pero por cautela creemos apropiado atribuir únicamente a *H. cretica* tanto las denominaciones populares expuestas en el encabezado como los fragmentos orales extraídos de nuestras conversaciones con los agricultores y pastores. Sí alcanza dicha taxonomía popular a diferenciar las especies *H. cretica* y *Leontodon longirostris* (Finch & P.D. Sell) Talavera, hecho que le confiere gran mérito:

«La hojita es media garraspianta, [a] ésa le llamábamos lechuguilla pelúa [*L. longirostris*]. [...] también la comían los animales; la otra [*Hedypnois* spp.], la comían mejor; la pelúa casi la comían menos. Cuando no había otra cosa también se la comían, sí» [Los Valles-7].

No hemos advertido un patrón único a la hora de nombrar esta especie en la isla, pero sí hemos detectado el uso extendido de, al menos, dos denominaciones vernáculas específicas para designarla: *lechuguilla* y *cerrajilla*<sup>11</sup>. También de manera habitual nos encontramos, aunque fundamentalmente hacia el sur de la isla, con que muchos de nuestros informantes emplazaban la especie que nos ocupa dentro del amplio grupo de los *cerrajones*.

Hemos notado igualmente que nuestros interlocutores siempre aparentaron encontrarse muy familiarizados con sus *lechuguillas*, *cerrajillas*..., aspecto, quizás, determinado por la buena aptitud de esta yerba para la alimentación de los animales:

«[...] para que las cabras den leche hay muchas clases de yerbas buenas, pero hay la yerba lechuguilla, hay varias clases de yerbas, majapolas [*Papaver rhoeas* L.] también es lechera...» [Nazaret-1].

«[...] la mejor yerba pa' las cabras era ésa, ésa, la cerrajilla, la cerraja [*L. nudicaulis*], toa esa yerba, toa esa clase de yerba» [Teguise-5].

Al margen de constituir un recurso pastoreable apreciado, no conocemos otros beneficios derivados del uso de esta yerba en Lanzarote. No descartamos, sin embargo, que en el pasado y en épocas de extrema escasez sus hojas tiernas fueran objeto de consumo por las personas. Referencias a tal uso alimenticio han sido reportadas, aunque en lugares ajenos a nuestra isla [64].

<sup>10</sup> *H. cretica* (L.) Dum. Cours. (pliego ETNOBOTÁNICA – 056). Casi con total seguridad nuestro interlocutor creyó encontrarse ante la especie *Leontodon longirostris* cuando asignó a la muestra de *H. cretica*, que portábamos, la denominación *lechuguilla peluda*.

<sup>11</sup> En el pueblo de Máguez recogimos aisladamente la denominación *cerrajilla* en referencia a *Hypochoeris* sp. (pliego ETNOBOTÁNICA – 191).

## ASTERACEAE

[*Helminthotheca echioides* (L.) Holub] (= *Picris echioides* L.)



Figura 17. *Cardillo* (*Helminthotheca echioides* (L.) Holub) todavía tierno a 17 de marzo de 2009.

### CARDILLO

[Haria-4, Los Valles-1, Los Valles-5, Los Valles-7, Mala-0, Mala-3, Tabayesco-0]

#### CARDONCILLO [?]

[Mala-0]

#### CARDILLO BRONCO [?]

[Tesequite-7]

«*Sí se lo comen los animales*» (Los Valles-1).

«[...] *una que le decimos cardillo [...] el cardillo lo coge uno también pa' las cabras, pero tiene una hoja carraspianta que se pega, se pega en la ropa...*» (Los Valles-7).

«*Aquí en La Montaña, antes, salía una yerba en... en medio de... después de que se arrancaba la cebada, quedaba [...] pa' los ganaos, que le decían cardillo. [...] sale prosterá, sale tarde, ¡oh! pues quedaba después de que se arrancaba, pues ya de estos meses pa' lante, en abril, en mayo...*» (Los Valles-7).

«*Antes salía mucho, ya digo, después de que se arrancaba, las cebadas y los trigos y todo eso, que las cabras lo comían bien, y allá [se refiere en Melilla, lugar donde hizo en servicio militar], me acuerdo yo de ver a los moritos cuidando las ovejas, comiendo cardillo que daba gusto*» (Los Valles-7).

«Se lo comían mucho las cabras. Y el cardillo [...] queaba mucho cuando se arrancaba en las tierras de legumes y esas cosas, queaba mucho cardillo, en esta parte de La Montaña. Pa'quí pa'bajo no, no había... pero en La Montaña había mucho cardillo y esto quedaba como rastrojo pa' las cabras, las cabras lo comían mucho» (Los Valles-7).

«[...] después estaba la flor de toja [*Asteriscus intermedius* (DC.) Pit. & Proust.], y el cardillo, el cardillo chico ese que te digo a ti, que pica, que hay arriba, en ese Máguez lo hay y daba más leche el ganao, en el verano es que veníamos pa' rriba» (Tabayesco-0).

–

El *cardillo* no es una especie que goce de una amplia distribución en Lanzarote, a pesar de que ya Pitard y Proust (1908) advirtieran su presencia a inicios del siglo XX [45]. Durante nuestras salidas al campo sólo notamos que abundaba en La Montaña, aunque también la observamos en Teseguíte. De La Montaña y áreas aledañas proceden también la mayoría de los pliegos de herbario de esta especie registrados por Reyes Betancort (1998) [15]; y todas las referencias que hemos obtenido sobre sus usos tradicionales han provenido de vecinos de los pueblos de Los Valles, Haría, Mala y Tabayesco, localidades estrechamente vinculadas con esta zona de la isla.

La denominación *cardillo* ha sido recogida también en El Hierro, donde esta especie tampoco es muy abundante [3]. Sin embargo, son múltiples y muy variadas las formas con que los agricultores del resto de las islas se refieren a esta planta, destacando las denominaciones *repasaya*, *repasayo* y *garrapasaya* o *repasaya*, recogidas respectivamente en Tenerife, La Gomera y La Palma [4, 2, 5], pero muy vinculadas con las portuguesas *rapa-saia*, *pega-saia* y *rompe-saias* [14a]. Estas últimas, aparentemente surgidas de la facilidad que tienen las hojas de *Helminthotheca echioides* y de otras especies de los géneros *Galium* y *Setaria* – en este último caso se trata de sus espigas – para agarrarse a la ropa de quien se roce con ellas.

De los comentarios arriba expuestos se deduce que en Lanzarote el *cardillo* constituye básicamente una maleza vinculada a las sementeras, cuyo mérito como recurso pastoreable le viene dado por su carácter postrero, aspecto muy interesante en una isla donde las lluvias prácticamente cesan en marzo [46] y los pastos se agostan rápidamente. En Fuerteventura, Kunkel (1977) también advirtió que era comida por el ganado y se refirió a ella como «cerrajón peludo» [18].

No hemos recogido, sin embargo, otros usos al margen del forrajero, a pesar de que nos encontramos ante una planta cuyas propiedades terapéuticas han sido contrastadas [47]:

«Alcoholic and water extracts are used for the treatment of indigestion, againts intestinal nematodes and other parasites».

Sólo el relato transmitido por una informante del pueblo de Los Valles, en relación a un supuesto uso medicinal de esta especie en Fuerteventura, nos aporta apenas información en este sentido.

«[...] y tío Jacinto, en Fuerteventura, que ellos se fueron de aquí [de El Mojón] a Fuerteventura, vino una vez aquí [...] y fue a La Montaña a buscar cardillo pa' tazas de agua, lo que yo no sé pa' qué [...] para llevar, y en Fuerteventura no habría [...] pero el llevó cardillo, que dice que le habían encargado, pa' tazas de agua» [Los Valles-7]..

En La Gomera, Perera-López (2005) obtuvo referencias relativas al uso de esta especie para combatir la diarrea, además de otras sobre su carácter comestible [2]. La aptitud de *H. echioides* para el consumo humano ha sido igualmente recogida en diversas regiones de España [64] e Italia [43].



## ASTERACEAE

### [*Launaea arborescens* (Batt.) Murb.]



Figura 18. Planta de *aulaga* (*Launaea arborescens* (Batt.) Murb.) con sus ramas tortuosas casi desprovistas de hojas. Fotografía tomada el día 20 de abril de 2009.

### (A)ULAGA(S) O (A)JULAGA(S)

[Conil-2, Conil-5, El Cuchillo-2, El Islote-1, El Mojón-2, El Mojón-1, Famara-1, Famara-2, Femés-0, Femés-1, Guinate-2, Haría-0, Haría-4, La Degollada-0, La Vegueta-0, La Vegueta-1, Las Breñas-4, Las Cabrerías-0, Las Calderetas-0, Las Casitas-0, Las Laderas-0, Los Valles-1, Los Valles-7, Mácher-1, Mácher-2, Maciot-0, Máguez-0, Máguez-6, Máguez-10, Máguez-14, Mala-3, Masdache-1, Montaña Blanca-0, Montaña Blanca-2, Mozaga-1, Muñique-2, Muñique-3, San Bartolomé-4, Soo-0, Soo-1, Soo-2, Soo-4, Soo-7, Soo-8, Soo-12, Tabayesco-0, Tahiche-0, Teguisse-0, Teguisse-2, Teguisse-3, Teguisse-5, Teseguite-5, Teseguite-7, Teseguite-9, Tías-1, Tías-2, Tías-2', Tías-3, Tinajo-1, Uga.-2, Uga-4, Uga-5]

«Cuando se reverdece y florece aberrunta invierno» (Mácher-1).

«[...] las julagas se rozaban pa' echar fuego, pa' caldear [los hornos]...» (Mozaga-1).

«Pa' caldiar el horno, la aulaga, eso..., bueno, aquí, ahí delante, en la casa esa que está ahí, ahí había una señora que era panadera [...] y ahí traían los camellos de aulagas pa' caldiar el horno» (Mozaga-1).

«[...] hoy está too lleno de aulagas, pero antes no se vía sino algún pisquito porque estaban los terrenos más atendíos, iban a rozar una gavillita de aulaga pa' venderla al panadero, pa' caldiar el horno» (El Mojón-1).

«[...] antes la echábamos pa' echar fuego porque no había leña y cuando uno amasaba en las casas, porque antes todas las casas tenían un horno pa' amasar, y la usábamos...» (El Mojón-0).

«De Las Breñas, a traer una carguita de aulaga en un camello» (Tías-2).

«Y para la panadería eran julagas, venían camellos cargados de arriba de Son [Soo]...» (San Bartolomé-4).

«[...] varas de parra [*Vitis vinifera* L.], julaga, bobo seco [*Nicotiana glauca* Graham]; el que tenía dos o tres gavillitas de julaga era un hombre rico» (Uga-4).

«[...] pa' echar fuego y calentar los hornos y todo eso...» (Tesequite-9).

«Cuando yo tenía el horno, mis hijas iban a las montañas con el padre, rozaban aulagas, hacían unas gavillas, se las echaban a la cabeza» (La Vegueta-0).

«En Güime había una familia y se pusieron a'cer un caldero de batatas [...] una noche de invierno, había frío, llover no llovería, pero había frío [...] echando ulaga, echando ulaga, hasta que se guisaron las batatas y se quearon toos dormíos y cuando se despertaron no tenían sino agua en el caldero. Agua en el caldero porque se le esmigajaron toas las batatas porque se quearon dormíos...» (Tías-1).

«[...] antes la aulaga y too eso, pa' las panaderías, la cogían toda, ¡qué la buscaban! La hacían gavillas y la vendían» (Uga-5).

«[...] pa' caldiar los hornos [...] toa la gente se dedicaba a llevar aulagas a Mácher...» (Las Casitas-0).

«[...] pero lo más que se usaba era la aulaga. Se calentaba el horno, se barría, se hacía..., se quitaba las brasas y después al horno caliente se le metían los dulces» (Uga-2).

«Sí, sí, la julaga es una hierba que tenía que estar uno siempre al pie de los teniques, como llamamos de antes, al pie de los teniques echando una matita de julaga al pie de los teniques [debido al hecho de que es una leña que se consume al momento]» (El Mojón-0).

«[...] tojia y aulaga pa' calentar el horno...» (Máquez-0).

«[...] mi padre iba con la camella y traía una carga de aulaga pa' caldiar el horno y eso, rozaba aulaga [...] y pa' vender, también vendía gavillas de aulaga pa' las panaderías, que compraban pa' amasar» (Mácher-2).

«[...] la julaga no servía, la julaga, eso no servía, eso según le pegabas fuego te quedabas sin leña...» (Muñique-2).

«[...] la julaga se va enseguía, la julaga no es mucho pa' [asar] la batata» (Soo-1).

«La leña buena pa' las caleras era la aulaga, arde enseguía y echa mucha llama y caliente» (Famara-2).

«[...] las cabras se las comían, las hojitas verdes, los camellos se las comían...» (Mozaga-1).

«[...] las puntas pa' los animales» (Mala-?).

«[...] a los burros y los camellos se echaba julagas y ratonera [Forsskaolea angustifolia Retz] y esas hierbas» (Máquez-0).

«[...] para las cabras todas eran buenas porque el chabusquillo [Astragalus solandri Lowe] era bueno, la flor de la ajulaga era buena, todas eran buenas (Soo-2).

«Julaga verde la cogía yo cuando tenía el mío [se refiere a su camello]. Le picaba el tronco y después la partía con una jachita» (Femés-0).

«[...] comen aulaga tierna, los animalitos al mear [...] y la meaa es roja...» (Los Valles-1).

«[...] al camello le gusta mucho la ulaga» (Las Breñas-4).

«Sí, también, cuando está verdito, las cabras comen de todo...» (Haría-0).

«[...] los cobesitos, si revientan, y las puntas de julagas» (Soo-12).

«[...] la aulaga se la comen, sí, cuando está verdita, pero cuando está seca, ya no» (Teguise-2).

«Los animales se la comen, eso se la comen los animales [...] estando verde se la comen. Too animal, se la comen cabras, se la comen burros, se la comen camellos, se la come too animal, estando verde, estando seca, no; porque seca eso pica mucho» (Tinajo-1).

«Pues la aulaga misma es una yerba buena también pa' los camellos, también es una yerba fuerte» (San Bartolomé-1).

«[...] eran fuertes pa' las cabras, la aulaga era buena, pa' las cabras, era fuerte» (Soo-2).

«[...] come cosas más duras, la aulaga, la aulaga tierna y too eso, el camello, la aulaga, el palote duro...» (Haría-4).

«[...] puntas pa' los animales» (Mala-3).

«[...] estando tiernita...» (Soo-4).

«[...] la julaga verde también se la comen...» (Soo-8).

«¡Uf!, la mejor comía pa la cabra es la julaga tierna» (Teguisse-5).

«La julaga se la come y no le da a la leche gusto y eso que es una yerba que echa montón de leche...» (Máquez-14).

«[...] también se barda con ulaga, pero la ulaga es muy sucia, porque después cuando se seca...» (Las Laderas-0).

«Lo único que usaban para bardar ahí era la julaga, otra yerba no» (Teguisse-5)

—

La *aulaga* constituye actualmente una de las especies más comunes en los campos de Lanzarote, donde forma matorrales, especialmente extensos sobre las tierras de cultivo abandonadas. El establecimiento de esta especie sobre los arenados, los polvillos e incluso las huertas del Jable que recién se abandonan es inmediato, de ahí que resulte habitual observar el desarrollo de enormes comunidades de *aulagas* en espacios productivos hasta hace apenas unos años.

La desaparición paulatina de la actividad agrícola en Lanzarote está haciendo que asistamos al paso de un paisaje agrícola a un paisaje rural, donde los cultivos apenas intervienen y especies oportunistas como la *aulaga*, de floración prácticamente continua y cuyas semillas son dispersadas por el viento [30], adquieren un gran protagonismo.

Evidentemente, la *aulaga* también se haya presente en espacios incultos y su abundancia en ellos en el pasado ha quedado recogida tanto en las fuentes orales como en las fuentes documentales. En este sentido, son de destacar las referencias expresas a los perjuicios que ocasionó el desmonte de las *aulagas* y otros matos, como consecuencia de la implantación del cultivo de la barrilla en el tránsito del siglo XVIII al XIX, pues trajo consigo la expansión del Jable y el sepultamiento de vegas de cultivo, términos ganaderos, pueblos... [31]. También en las zonas afectadas por las erupciones de Timanfaya acaecidas entre 1730 y 1736 hubieron de ser comunes los espacios poblados de *aulagas* tal y como se deduce de la existencia de viejos topónimos anteriores a dicho evento como la *Joia de las Aljulagas*, la *Mareta de las Aulagas* y el *Alhulagar de Gauso* [José de León, comentario personal].

Ha sido, sin duda, su empleo como combustible el mayor provecho que los habitantes de Lanzarote han obtenido de las *aulagas*. La presión sobre este recurso hubo de ser enorme, tal y como se puede intuir de la lectura de los fragmentos orales expuestos en el encabezado, pues las *aulagas* fueron aprovechadas tanto en el ámbito doméstico como en los hornos de cal y especialmente en las panaderías.

El uso preciso que las panaderías hacían de las *aulagas* para caldear sus hornos, aprovechando su combustión rápida y su poder calorífico alto, pero efímero, promovió que su recolección y venta supusiera un modo de procurarse ingresos para muchas familias. Así, pueblos como San Bartolomé, abundante en panaderías, y otros como Mácher y Tías constituyeron los destinos habituales de las *aulagas* recolectadas por los vecinos de Las Breñas, Femés, Las Casitas, Soo e incluso de Teguisse [32].

Las *aulagas*, sin embargo, apenas fueron apreciadas como recurso para la alimentación de los animales y únicamente cuando reverdecían, sus ramas tiernas y sus pequeños capítulos florales constituían un alimento apetecible para los ganados y especialmente para los camellos:

«[...] y cuando llueve se revientan las julagas, se pone verdita y cuando están mojadas velas [se refiere a las cabras] ustedes comiendo como los camellos, comen ellas ajulagas estando verde y si está mojada o enserena...» [Soo-12].

«[...] también lo comían los camellos, la gente cuando había poca cosa de comida de los camellos, rozaban las julagas tiernas en los terrenos y después se lo ponían a los camellos delante...» [La Vegueta-0].

«La aulaga mientras está verde echa floritas pequeñitas, se las comen las cabras...» [La Vegueta-0].

«Sí se la comen, las cabras se comen la florita de la julaga<sup>1</sup>, la que es tiernita [...] le traen un puñito y también se la comen, tiene que... julaga tiernita que sea chiquitita...» [Las Calderetas-0].

No hemos recogido durante nuestros encuentros con los pastores referencias categóricas relativas al hecho de que la *aulaga* transmita su peculiar olor a la leche, e incluso a la carne, de los animales que la consumen, tal y como han sugerido autores como Perera Betancort [6], Martínez Lirola *et al.* (1997)<sup>2</sup> y especialmente Emilio Guinea (1948), quien en su *Catálogo razonado de las plantas del Sáhara español* se refería a la aulaga de la siguiente manera:

«Pasto mediocre, poco apreciado del camello; comunica un gusto muy amargo a la leche, la carne y las vísceras de los animales que la pastan» [33].

Incluso los nombres indígenas de la aulaga consignados por dicho autor - *oum el beina*, *um el beina* y *mulbeina*<sup>3</sup> - quizás aludan al gusto desagradable que transmiten a la leche.

Tampoco hemos obtenido referencias alusivas al empleo de la *aulaga* en remedios medicinales<sup>4</sup>. Es por ello que no estamos en condiciones, por el momento, de hacer extensiva a Lanzarote la práctica, recogida a finales del siglo XIX en Fuerteventura, de dar a los recién nacidos «la leche de la raíz de la aulaga, endulzada con azúcar como un lamedor, para que desfleme el niño» [34]. Probablemente, las observaciones que Kunkel (1977) realizó a finales de la década de los 70 del pasado siglo, relativas al aporte de «leche de aulaga» a los recién nacidos, se encuentren en sintonía con la práctica anteriormente expuesta:

«Las “majoreras” dan a los recién nacidos unas gotas de “leche” de aulaga “para que se pongan fuertes”» [18].

Jiménez Sánchez (1955), en su obra clásica *Mitos y leyendas: prácticas brujeras, maleficios, santiguados y curanderismo popular en Canarias* recogió «entre el recetario curandero» un preparado de *aulaga* para tratar la epilepsia de los niños («amedor de aulaga para la aferesía de los niños»), si bien, no consiguió la isla donde tal aplicación tenía lugar [35].

Recientemente, Perera López (2005) [2] y Álvarez y Rodríguez (2008) [65] han recogido, aunque de manera aislada, en La Gomera y en Tenerife, el uso de la *aulaga* para bajar los niveles de azúcar en sangre («la raíz de la *ajulaga* sirve pal azúcar») [2], práctica aparentemente basada en la creencia popular de que la ingestión de sustancias de conocido amargor ayuda a paliar la diabetes. En Lanzarote el amargor de la *aulaga* se aprovechó en el pasado para destetar a los

<sup>1</sup> En Fuerteventura, y atendiendo a la información recogida por Perera Betancort de la tradición oral de dicha isla, la flor de la aulaga es considerada un alimento *lechero* para los ganados: «Existe un listado de yerbas que constituyen los pastos preferentes para la ganadería al favorecer la producción de leche, como la flor de aulaga, el trébol, cerraja, yerba nueva, rabo cordero y las criadas» [6].

<sup>2</sup> «[...] las *Launaeas* comunican al ganado que suele comerlas un sabor ácido a la carne y a su leche, y la miel que hacen las abejas de sus flores tiene un sabor amargo» [Martínez Lirola *et al.* (1997). Investigaciones etnobotánicas en el Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar (Almería). Sociedad Almeriense de Historia Natural. Citado por Torres Montes [1]].

<sup>3</sup> Si bien Emilio Guinea traduce tales nombres vernáculos como: «la madre de la leche» [33], miembros de la comunidad saharauí en Lanzarote nos han apuntado que una traducción más precisa de dichos términos sería: *la madre de la leche mala*.

<sup>4</sup> En este sentido, se hace preciso destacar que López y Vázquez (2006) sí recogieron en el pueblo de Mozaga el uso medicinal de la aulaga: «Una vez tuvo un empeño que le comía la oreja y se puso leche de raíz de la *julaga*, tres veces al día y se curó» [68].

cabritos («[...] para destetar a los cabritos se untaba la teta con leche de aulaga» [Muñique-3]), e incluso a los niños chicos de sus madres, tal y como nos fue referido en el pueblo de Máguez. Idéntica práctica ha sido recogida entre los saharauis («Al final de la lactancia, las madres se untan los pechos con látex fresco de esta planta para destetar a los niños») [70].

No hemos tenido la oportunidad de recoger en Lanzarote ninguno de los usos medicinales de la *aulaga* reportados por Jaén Otero (1984) en su obra *Nuestras hierbas medicinales* [36] y posteriormente consignados, entre otros, por Pérez y Hernández (1999) en el libro *Plantas medicinales o útiles en la flora canaria* [25]:

«La infusión de sus flores es tónica, también es útil para curar la ictericia y las opilaciones» [36].

Al margen de su uso como combustible, las *aulagas* fueron empleadas por los agricultores, en ausencia de pasto de centeno o de trigo, para bardar las huertas del Jable y abrigar las plantaciones de batateras, calabaceras, melones y especialmente de sandieras, que requieren un mayor resguardo. Existe, igualmente, constancia documental del uso de las *aulagas* en el techado de las aljibes:

«[...] el D. Ant<sup>o</sup> sede al D. José Agustín, tres palmos de obra en el algive tapado de madera y aulaga que está en el sitio que fue de Domingo Pérez en este mismo pueblo...»<sup>5</sup>

Los agricultores, en su anhelo por conocer el tiempo que les esperaba, consiguieron una serie de señas que los orientaban, entre ellas, la floración de la *aulaga*, cuya especial profusión era seña o indicio, según nuestros interlocutores, de que tiempos ventosos estaban por venir:

«[...] la *aulaga* así floría aberrunta viento, desde que vemos la *aulaga* floría, viento va a'ber» [El Cuchillo-2].



Figura 19. Vista aérea del Jable donde se aprecia una importante matorralización de las antiguas huertas, proceso en el que *aulagas* (*Launaea arborescens* (Batt.) Murb.) y *cobesos* (*Ononis hesperia* (Maire) H. Förther & D. Podlech) juegan un papel destacado.

<sup>5</sup> Archivo privado de la familia Rodríguez Cruz. Intercambio de derechos de agua en aljibes. 30 de mayo de 1883.

## ASTERACEAE

[*Launaea nudicaulis* (L.) Hook. f.]

[ETNOBOTÁNICA – 330]



Figura 20. Cabezuela floral de la cerraja (*Launaea nudicaulis* (L.) Hook. f.). Fotografía tomada el día 18 de febrero de 2007.

### CERRAJA<sup>1</sup>

[Berrugo-0, Conil-1, Conil-2, Conil-3, Conil-5, Degollada-0, El Cuchillo-2, El Cuchillo-3, El Golfo-0, El Islote-1, El Mojón-0, El Mojón-1, El Mojón-4, Famara-0, Famara-2, Femés-1, Femés-2, Goíme-?, Goíme-0, Haría-0, Haría-2, Haría-3, Haría-4, La Vegueta-3, Las Breñas-0, Las Breñas-1, Las Breñas-3, Las Breñas-4, Las Breñas-6, Las Cabreras-0, Las Calderetas-0, Las Casitas-0, Las Casitas-1, Las Laderas-0, Las Laderas-1, Los Valles-1, Los Valles-6, Los Valles-7, Mácher-2, Maciot-1, Máguez-0, Máguez-1, Máguez-3, Máguez-10, Máguez-12, Máguez-14, Máguez-16, Mala-1, Mala-3, Mancha Blanca-0, Masdache-0, Masdache-1, Montaña Blanca-0, Mozaga-?, Mozaga-1, Muñique-1, Nazaret-1, Órzola-1, Playa Quemada-0, San Bartolomé-1, San Bartolomé-2, San Bartolomé-4, San Bartolomé-5, Soo-?, Soo-0, Soo-1, Soo-4, Soo-5, Soo-7, Soo-8, Tabayesco-0, Tahíche-0, Teguisse-2, Teguisse-4, Teguisse-5, Teseguite-2, Teseguite-3, Teseguite-7, Tiagua-?, Tías-0, Tías-1, Tías-2', Tías-3, Tías-4, Tinajo-1, Tinajo-5, Uga-2, Uga-4, Uga-5, Yaiza-0, Ye.-4, Ye-5]

«[...] se hacían tazas de agua [...] cualquiera tenía fiebre...» (Mala-1).

«[...] la cerraja era también pa' fiebres.» (Mala-3).

«[...] mi suegro, decía el pobre, que él comía el gofito con cerraja [...]» (Mácher-0).

«[...] de cerraja, haiga quien se coma alguna hojita y eso» (Tías-3).

«Cerrajas sí se comían, por el hambre que había» (Máguez-16).

«Cerrajas, me las ha comió crúas» (Tías-?).

<sup>1</sup> Agustín Pallarés Padilla en sus *Cuadernos* recoge en relación a la especie *Launaea nudicaulis* las denominaciones populares *cerraja* y *cerraja dulce* [*Cuadernos autógrafos de Agustín Pallarés Padilla* 29: 25].

«[...] me acuerdo yo de comerlas con gofio, eran buenas [...] y después la cerraja criaba debajo de la tierra una batatita, a mí me mareaba un poco...» (San Bartolomé-1).

«Con gofio, con lo que fuera, yo me acuerdo cuando arrancando, mis padres tenían unas tierras pa'llá y traer... – nosotros no lo podíamos hacer todo – y traer de Soo, sabes que [de] ahí salía mucha gente a trabajar, pa' arrancar; esas mujeres cogían un montón al mediodía pa' comer, cerraja de'sa y es buena...» (Famara-2).

«[...] cerrajas, las cerrajas esas, como había hambre, las muchachas estaban por ahí guardando cabras también [...] cogían manaas [...] parecían camellas espumaraas comiendo cerraja» (Soo-4).

«Cerraja sí me acuerdo de comer, cerrajas fresquitas, y mi abuela, ésa, mi bisabuela, ella nos mandaba a nosotros a coger cerrajas y nos decía: “vayan [...] a ver si hay cerraja fresquita y me traes”; y le cogíamos cerraja y se las comía con gofio y sin gofio» (Las Casitas-1).

«[...] la cerraja guisada no, cruda sí, cruda bastante comí, comí más que las cabras, cruda sí...» (Tabayesco-0).

«Si estábamos en el campo comíamos gofio en polvo con jaramagos [*Raphanus raphanistrum* L.] y cerrajas [...] pero había dos clases de cerrajas, había una que era amarga [quizás en referencia a *Sonchus oleraceus* L.] y la otra era mejor; y sancochadas también la comíamos con aceite y vinagre...» (Haría-3).

«La cerraja, el jediondo [*Eruca vesicaria* (L.) Cav.], el jaramago, eso lo comíamos antes. ¡Oye!, y era bueno, joye!, le poníamos sal, mojaíto en sal y qué bueno era» (Femés-1).

«[...] cuando el invierno es frondoso aquí, echa en un tronco grueso, echa una batatita como una papa reondita así, y eso lo aquello uno y se lo come [...] crudo es gustosa, pero claro, tiene que ser una mata grande y frondosa [...] eso lo echan de vez en cuando, eso no lo echan todas...» (Tinajo-1).

«[...] echan, a la larga, echa una batata, una papa, como si fuera la papa cría [*Terfezia* spp.] pero, no papa cría, sino una papa de cerraja y eso es bueno de comérsela, lo coge y lo pela y se lo come» (Tinajo-1).

«¿Ustedes no han comido cerrajas nunca? ¡Y qué buenas eran con gofio antes! Ahora le queman a uno hasta la boca, lo comíamos igual como los rábanos [*Raphanus sativus* L.]» (Máquez-0).

«[...] hay otra que es cerraja, que es más tumbaíta, no es tan piquienta, que la cerraja se la comen hasta la gente, que es buena, sí, sí, la cerraja, sí era bueno gofio y cerraja, como si fuera gofio y rábanos y sí que la comían, sí» (El Mojón-1).

«[...] cerrajas sí llegué a echarme alguna a la boca, de antes, de antes, pero por gusto...» (Teguise-2).

«[...] sí, mi hija, cerrajas, sí señor, cerrajas, pa' que yo estoy mintiendo, pasemos bastantes necesidades...» (Las Cabrerías-0).

«[...] cuando tenían hambre, decía la gente, que si comían cerrajas [...] yo nunca las comí...» (Uga-5).

«[...] las cerrajas me las he comido yo, mire, estar en el campo y ver una cerraja verde, y no es por ganas de comer, a ver si me entiende...» (Tias-2).

«Yo recuerdo, mi padre, estábamos con las cabras y esto... agarraba, cogía dos o tres hojitas de'stas y se las echaba a la boca y se la comía; y mucha gente creo que se la comía [...] y yo también me llegué a echar una hojita de'sas por aprobarla no» (Mozaga-1).

«[...] cerraja [hay] una sola, una sola ¡eh! La hembra [...] ésa le dije yo que echaba unas pelotitas como papas que se comían» (Tinajo-1).

«Eso, [a] los animales le gusta mucho, hasta [a] las personas, yo me acuerdo de comer cuando están tiernitas, el chico mío, el que está allá, eso las comía con gofio, las cerrajas, eso es muy bueno [...] eso se comía antes, antiguamente» (Las Laderas-1).

«[...] lo más que se comían eran cerrajas, cuando estaban tiernas, con gofio comiendo cerrajas como si fuera...» (Las Breñas-0).

«[...]yo ha llegado a comer cerrajas, estar por ahí y tener un poco de sed: “voy a echarme unas hojitas de cerraja”. Comía cerrajas, el jaramago, el primer jaramago que vía me echaba yo las hojitas a la boca» (San Bartolomé-1).

«Antes, un sancocho de batatas con cerrajas» (Soo-7).

«Dice que antes la gente se comía las cerrajas, sí, mucha gente [...] dice que era buena; yo no me las comí nunca» (Goíme-0).

«Con gofio, ya no nace como antes, pero antes sí la cogíamos, ¡más buena! Mojaa en vinagre» (Femés-2).

«[...] aquí lo que se usaba era la cerraja, que es como el cerrajón [*Sonchus* spp.], que [es] una cerraja que se tiende, que es más dulce, y eso lo cogían pa' coger las hojas, se la chascaban y después una pelota gofio» (Máquez-10).

«[...] comíamos mucho antes. ¿Tú sabes la parte de Máquez? Eso ahí arriba, se daban tiernitas, las hojas anchas y las hojas tiernitas [...] no tan amargas, porque cuanto más tiernitas, más dulce...» (Haría-4).

«[...] cerrajas cogíamos nosotros y comíamos, cuando están fresquitas, así que están fresquitas, cuando están duras no, pero cuando están tiernitas cogíamos nosotros y comíamos» (Mácher-2).

«La cerraja... las comía mi abuela cuando iba pa'l arenado, que estaban fresquitas, frondosas, verditas, tiernitas...» (Teguise-4).

«[...] las comíamos hasta solas, que estábamos guardando cabras y buscábamos las cerrajas tan grandes y las comíamos...» (Soo-1).

«[...] las cerrajas sí crían alguna batata, las cerrajas sí crían, si la dejan crecer y echa flores, sí [...] si la quiere comer...» (Soo-1).

«En esa época había poco que comer, pero ahora, hasta de gusto, yo misma si voy al arenado y veo alguna que está bonita, me gusta comérmela porque es buena» (Las Laderas-0).

«[...] igual que las cerrajas, también se comían, antes comía uno cerrajas como un camello...» (El Islote-1).

«[...] y después hay otra clase que es la cerraja, la cerraja la dejo yo de tronco porque me ha gustao [comerla] toa la vía, ende chico, ende chico...» (Playa Quemada-0).

«[...] a veces, con gofio en polvo mismo, cerrajas y los jaramagos...» (Tahíche-0).

«[...] cuando están verditas y detrás de una pared, que están asombraditas, las hojitas estas dice que hay quien también se las coma...» (Conil-5).

«Aquella... Eugenia, las llevaba y se las comían, así tiernitas, así, las guisaban y se las comían» (Conil-1).

La especie ubicada mayoritariamente en Lanzarote bajo la denominación popular *cerraja* es *Launaea nudicaulis*, una pequeña yerba emparentada con la *aulaga* (*Launaea arborescens* (Batt.) Murb.) que se encuentra ampliamente distribuida por toda la isla, desde Janubio [37] hasta El Risco de Famara [38], además de hallarse presente también en La Graciosa, Alegranza y Montaña Clara [15]. Y aunque es en ambientes costeros donde prolifera la hemos observado hacia el interior, creciendo a modo de mala yerba en los arenados o como ruderal al amparo de las paredes de los caminos.

Sus hojas constituyeron un complemento alimenticio importante en el pasado, de ahí que probablemente nos encontremos ante una de las yerbas con las que los naturales de Lanzarote se encuentran más familiarizados. El consumo de las hojas tiernas de las *cerrajas* hubo de ser una práctica ampliamente extendida entre la población pues la mayoría de nuestros interlocutores reconocieron abiertamente haberlas comido. Hemos de tener en cuenta que, normalmente, aquellas personas que tuvieron que acudir a las yerbas para alimentarse, dada la extrema necesidad que pasaron, no



suelen reconocer este hecho, pues tienen la concepción de que se trata de una práctica denigrante, y ante nuestras cuestiones tienden a trasladar dicha experiencia a otros vecinos, a sus propios antecesores o simplemente a desterrarla a lo más profundo de sus recuerdos.

Diversos de los comentarios arriba expuestos reproducen esta tendencia de ocultar o trasladar a otros el hábito de consumir las *cerrajas*:

«Yo no me las llegué a comer, pero recuerdo ver gente comiéndoselas, que cogían cerrajas pa' comérselas con gofio; pues no tienen mal sabor» [La Degollada-0].

«[...] yo les [he] oído decir que, en un tiempo, comían, ya ve, los rábanos, y cuando no tenían rábanos, las hojas de cerrajas se las comían también, les oía yo decir, pero fue allá, sería en los años remotos esos» [Tias-1].

Pero la mayoría de nuestros interlocutores reconocieron claramente su consumo, reparando algunos en los trabajos que pasaron, observando otros, sin embargo, que no lo hicieron por necesidad sino por gusto:

«Yo llegué a comer cerrajas, por gusto, no por hambre, porque yo estaba pastorizando por ahí, yo tenía la mochila preparada, tenía gofio, tenía pescao, tenía queso, y [...] me jartaba de cerrajas y gofio, no tenía necesidad...» [Maciot-1].

«[...] cerrajas sí llegué a echarme alguna a la boca, de antes, de antes, pero por gusto...» [Teguisse-2].

Idéntica dinámica fue recogida por Gil (1998) en El Hierro; igualmente relativa al consumo de *cerrajas*, denominación popular que en dicha isla se aplica, sobre todo, a las especies anuales del género *Sonchus* [3]:

«Era costumbre comer cerraja en el invierno con higos pasados; por gusto añaden constantemente, no por hambre» [39].

En La Gomera también han sido recogidas referencias sobre el consumo de la especie *L. nudicaulis*, en esta isla nombrada como *cerraja* o *lechuga barquera*, *lechuga de guanche*... [2]. En El Hierro y en Tenerife existen referencias relativas al uso comestible de cierta *cerraja mansa* [3] y de una yerba nombrada como *pendejo*<sup>2</sup> por pastores de esta última isla [40, 69]; ambas, creemos que deben corresponder a la especie sobre la cual venimos disertando. También Emilio Guinea (1948) en su *Catálogo razonado de las plantas del Sáhara español* reporta que *L. nudicaulis*, además de constituir un «excelente pasto», es objeto de consumo por parte del hombre [33].

Existen igualmente noticias sobre el consumo en el Sáhara de las hojas de otras especies afines a nuestra *cerraja* como *Launaea glomerata* Hook.f. (*Launaea capitata* (Spreng.) Dandy):

«Plante des déserts de l'Afrique et de l'Asie croissant comme mauvaise herbe dans les oasis (Adrar, Reggan, etc.). La rosette de jeunes feuilles se mange en salade...» [41].

Al margen de su aprecio como alimento, la *cerraja* es tenida en Lanzarote como una *yerba apetecible* para el ganado. Otros autores coinciden también en considerar especies afines como buenos pastos, si bien hacen mención a que tienen la particularidad de transmitir un cierto sabor amargo/ácido a la leche y a la carne de los animales que la consumen, e incluso a la miel que producen las abejas que han libado en sus flores [1, 33]:

<sup>2</sup> En relación a la denominación *pendejo*, Torres Montes (2004) expone: «[...] algunas *Launaea* ([*Launaea lanifera* y [*Launaea arborescens*], como se ha apuntado, se conocen también con el nombre de *rascaviejas* – o *rascaviejo* –, planta que tiene en Almería, además, otros sinónimos, siempre con valor despectivo, hecho que se puede explicar por la morfología y, sobre todo, por el carácter pinchoso de estas plantas: *pendejo*, *papo de vieja*...» [1].

«Excelente pasto [se refiere a *Launaea mucronata* (Forssk.) Muschl.] cuando crece mezclado con otras plantas, pero comunica a la leche y a la carne de los animales que la ingieren en gran cantidad un gusto amargo desagradable, de ahí su nombre indígena *meker*» [33].

Hemos tenido la oportunidad de registrar el empleo de la *cerraja* con fines medicinales en el norte de la isla, concretamente en los pueblos de Mala y El Mojón, donde coincidieron en transmitirnos sus virtudes para atenuar la fiebre:

«Hasta de cerrajas se hacía pa' bajar la fiebre, se sudaba, sabes que hoy ya no dejan sudar, pero antes uno se tomaba una tacita de agua, se tapaba un poquito bien, sudaba y la fiebre se le iba» [El Mojón-1].

Idéntico uso medicinal hemos hallado que se hace de nuestra *cerraja* en Pakistán, tal y como exponen Rashid *et al.* (2000) [42]:

«*Launaea nudicaulis* (Roxb.) is much branched, glabrous and is found as common weed of cultivated fields. It's local name is Jangli Booti. It secretes milky material and is taken during the constipation. Leaves are used to relieve fever in children».



Figura 21. Tallitos dispersos y rastreros, y cabezuelas florales de la *cerraja* (*Launaea nudicaulis* (L.) Hook. f.). Fotografía tomada el día 17 de marzo de 2007.

## ASTERACEAE

### [*Leontodon longirostris* (Finch & P.D. Sell) Talavera]

[ETNOBOTÁNICA – 180] [ETNOBOTÁNICA – 219] [ETNOBOTÁNICA – 237]



Figura 22. Detalle del involucre de la *Lechuguilla peluda* (*Leontodon longirostris* (Finch & P.D. Sell) Talavera), cuya morfología característica constituye un elemento clave para diferenciar esta especie de la *lechuguilla* (*Hedypnois* spp.).

## LECHUGUILLA PELUDA

[Los Valles-7, Mala-1]

### LECHUGUILLA (DE) BURRO

[Los Valles-6]

### CERRAJONCILLO PARDO

[Tesequite-7]

### CERRAJONCILLO

[Tesequite-3]

### CERRAJONCITO

[Mácher-2]

### CERRAJILLA

[Haría-7]

### CERRAJÓN

[Tesequite-2, Tesequite-4]

### ALPAOR

[Mozaga-1]

### CERRAJÓN BLANCO [!]

[Guatiza-1]

«La hojita es media garraspienta, [a] ésa le llamábamos lechuguilla pelúa. [...] también la comían los animales; la otra [se refiere a *Hedypnois* spp.], la comían mejor; la pelúa casi la comían menos. Cuando no había otra cosa también se la comían, sí» (Los Valles-7).

La especie *Leontodon longirostris* es una especie común en los campos de Lanzarote, donde crece tanto en las propias tierras de cultivo como en los espacios aledaños, ya sean barranqueras, márgenes de caminos... Su existencia no ha pasado desapercibida para los agricultores y pastores de la isla, pues hemos registrado el empleo de al menos tres denominaciones populares específicas para su designación: *lechuguilla peluda*, *lechuguilla de burro* y *cerrajoncillo pardo*. Todas surgidas, aparentemente, en alusión a los caracteres distintivos de esta especie con respecto a las propias *lechuguillas* o *cerrajillas* (*Hedypnois* spp.), que presentan las hojas en la madurez menos ásperas y de color verde claro.

En Fuerteventura, Kunkel (1977) englobó *L. longirostris* junto a *Sonchus tenerrimus* L. y *Reichardia tingitana* (L.) Roth bajo la denominación *cerrajilla* [18], y en El Hierro, Perera López (2006) la ubicó dentro de los *aítes*, cajón de sastre nomenclatural herreño que designa especies pertenecientes a los géneros *Leontodon*, *Hypochoeris*, *Hedypnois*, *Tolpis*... [3]. Esta tendencia aglutinadora de la taxonomía popular también la hemos observado en Lanzarote, pues denominaciones tales como *cerrajón*, *cerrajilla* y *alpaor* resultaron ser usuales también para nombrar otras especies de la familia de las compuestas.

Nuestra *lechuguilla de burro*, a tenor de los comentarios recogidos en el pueblo de Los Valles, es aparentemente una especie “inferior” a las verdaderas *lechuguillas* (*Hedypnois* spp.), en cuanto a su aptitud para la alimentación de los animales. Si bien, se hace preciso obtener un mayor número de opiniones al respecto para sostener con propiedad tal afirmación, el contraste entre la casi total ausencia de comentarios emitidos sobre *L. longirostris* y la profusión de los obtenidos en relación a *Hedypnois* spp. (véase el capítulo correspondiente) nos motiva a mantenerla.

Existe constancia del uso alimenticio en Italia de las especies afines *Leontodon crispus* Vill. [43] y *Leontodon tuberosus* L. [44], en el último de los casos amparado en unos supuestos beneficios depuradores para la sangre y no como un simple complemento alimenticio. También en diversas provincias de España ha sido documentado el consumo, no sólo de *L. tuberosus*, sino también de *Leontodon taraxacoides* (Vill.) Mérat. [64]. No tenemos constancia de que la *lechuguilla de burro* haya sido consumida en algún momento en Lanzarote.

## ASTERACEAE

[*Reichardia tingitana* (L.) Roth]

[ETNOBOTÁNICA – 062] [ETNOBOTÁNICA – 255] [ETNOBOTÁNICA – 306]



Figura 23. Cabezuela floral de *flor ancha* (*Reichardia tingitana* (L.) Roth). Fotografía tomada el día 22 de marzo de 2006 en las inmediaciones de Teseguite.

## FLOR ANCHA

[Guinate-2, Haría-4, Haría-7, Los Valles-1, Los Valles-7, Máguéz.-0, Máguéz-1, Mala-0, Mala-1, Órzola-1, Tabayesco-0, Tajaste-0, Teguisse-5, Tinajo-2]

### CERRAJÓN (ES)

[Conil-3, Conil-5, El Islote-1, El Mojón-0, Femés-1, Goíme-0, Guinate-2, La Vegueta-3, Las Breñas-0, Las Calderetas-1, Los Valles-1, Los Valles-6, Mácher-1, Masdache-0, Montaña Blanca-2, Mozaga-1, Mozaga-2, Muñique-2, Nazaret-1, San Bartolomé-0, San Bartolomé-1, Teguisse-4, Teguisse-8, Teseguite-2, Teseguite-7, Ye-4]

### CERRAJÓN AMARILLO

[Las Casitas-1, San Bartolomé-1]

### CERRAJÓN MANSO

[La Vegueta-1, La Vegueta-2]

### CERRAJÓN NANO

[La Vegueta-1]

### CERRAJÓN DE FLOR ANCHA

[Mala-0, Mala-1]

### CERRAJÓN DE FLORES

[Teseguite-2]

### FLOR AMARILLA

[Las Breñas-0]

### CERRAJONCITO

[Mácher-3]

«[...] es de la raza de los cerrajones [...] echa una flor bonita, abierta» (Tabayesco-0).

«[...] los cerrajones que ustedes los ven amarillando cuando llueve, que está todo amarillando, nosotros aquí [...] le decimos cerrajones [...] la parte de ustedes, mire, de Mala, yo creo que Guatiza, Máguez, Haría, Guinate, Ye y toa esa parte, Órzola y toa esa parte, le dicen flor ancha...» (Los Valles-1).

«Sí, cerrajones hay varios, aquél es la flor ancha, que unos le dicen cerrajones y otros no, después hay otras clases de cerrajones» (Guinate-2).

«[Echa una flor] amarilla, sí, que se abre cuando hay sol, se hace muy... grande y cuando hay frío se encoge» (La Vegueta-1).

«Sí, esto era bueno pa' los animales» (La Vegueta-1).

«Después hay otro cerrajón que sale escarrapachadito en la tierra [...] la flor doble, bonita, bonita, parece oro» (Nazaret-1).

«[...] flor ancha, que es cerrajón también, que se lo comen las cabras bien...» (Mala-1).

«Esto llamamos, una raza de cerrajones, hay, ¿verdad?, una raza de cerrajones que echa la flor amarilla, ésa era muy buena pa' las cabras» (El Mojón-0).

«¡Oh!, el trebo [*Medicago* spp.], la flor ancha [...] una yerba [de] las mejores que hay pa' animales» (Órzola-1).

«Eso lo llamamos nosotros flor ancha porque tiene la flor ancha y por eso le llaman... y otros le dicen cerrajones, sí, unos le dan un nombre, otros otro» (Guinate-2).

«[...] eso ahí rría, la Huerta Arría, no son sino cerrajones, y después hay otro, flor ancha, que es chiquitito tendío, que se cierra a mediodía, por la mañana se abre y por al mediodía se cierra» (Mala-0).

«[Es el mejor de los cerrajones] pa' leche» (Mala-0).

«Cerrajones, cerrajones, y después está la flor ancha que es medio parecía al cerrajón, pero es más pequeñita» (Teguise-5).

—

Especie muy abundante y dispersa prácticamente por toda la isla, cuya floración a la entrada de la primavera, a veces más postrera, constituye en ocasiones un verdadero espectáculo. Naturalmente, se trata de una yerba muy conocida por agricultores y pastores, quienes la designan de múltiples maneras. En los pueblos del norte de Lanzarote recibe el nombre de *flor ancha* o *cerrajón de flor ancha*, mientras que en el resto de pueblos de la isla es simplemente nombrada como *cerrajón*. Existen también otras denominaciones más locales como *cerrajón manso*, recogida en La Vegueta u otras como *cerrajón amarillo*, *cerrajón de flores*, *flor amarilla*... Hemos optado por titular el presente apartado con la denominación *flor ancha*, incluso a sabiendas de que se trata de una forma de uso restringido al norte, dado el carácter genérico del término *cerrajón*.

De los comentarios arriba expuestos se puede deducir que estamos ante una de las yerbas ubicadas por los pastores dentro de la categoría popular de *yerbas apetecibles*, donde encuadran aquellas especies especialmente apreciadas por el ganado. Merece la pena destacar por su interés los dos comentarios que inciden en el carácter *lechero* de esta especie, pues provienen ambos de pastores viejos y tremendamente conocedores de las yerbas de su entorno más próximo:

«[...] yerba lechera es: trébol [*Medicago* spp.], flor ancha, majapola [*Papaver rhoeas* L.], ésas son yerbas lecheras verdaderas» [Mala-1].

«[...] flor amarilla, cerrajón [*Sonchus* spp.] [...] es muy bueno pa' leche, sí, la flor amarilla, las cabras pegan a espuntar, a espuntar esto y... llenan el ubre de leche» [Las Breñas-0].

No hemos registrado para la *flor ancha* otros usos aparte del forrajero, si bien existen referencias sobre el uso alimenticio de sus hojas basales crudas o sancochadas en el Levante español [64]; especies afines también son consumidas de la misma manera, tal es el caso de *Reichardia picrioides* (L.) Roth en el sur de Italia [43], Cataluña [64] y Valencia [64].



Figura 24. Floración uniforme de *Reichardia tingitana* (L.) Roth (*flor ancha*) a inicios de la primavera del año 2006. Obsérvese al fondo la Montaña de Tahíche y La Maleza.

**ASTERACEAE****[*Scorzonera laciniata* L.]**[ETNOBOTÁNICA – 193 + *Dupl.*]

Figura 25. Detalle de las características hojuelas del involucre de *Scorzonera laciniata* L. Fotografía tomada el día 30 de marzo de 2006 en las estribaciones de Guanapay.

**PICO CUERVO**

[El Mojón-0, Teseguite-3]

**PEORRERA [?]**

[Los Valles-0, Los Valles-12]

*Sine nomine*

[Teseguite-13]

**CERRAJÓN**

[Teseguite-14]

«[...] *hace como unos piquitos* [...] *y aquello se come, pero pa' cosas de muchachos*» (Los Valles-0).

Apenas en tres ocasiones hemos observado la especie *Scorzonera laciniata* (= *Podospermum laciniatum* (L.) DC.), y siempre en las faldas de *Guanapay*, en Teguisse. Reyes Betancort (1998) la ubica en la cercana Vega de San José [15], mientras que Duvigneaud y Vivant (1976-1977), en sus *Notes floristiques sur les Canaries*, la citan, en sentido amplio, para Teguisse [48]. Al margen de estas referencias no conocemos otras que hayan dejado constancia de la presencia de esta yerba en Lanzarote.

Sólo en los pueblos próximos de Teseguite y El Mojón hemos tenido la oportunidad de mostrar ejemplares de esta especie a los agricultores, obteniendo de los mismos denominaciones tales como *cerrajón* o *pico cuervo*. Aunque esta



última denominación, o sus variantes, la hemos registrado en referencia a otras especies (*Urospermum picrioides* (L.) F.W. Schmidt, *Silene gracilis* DC. y *Fagonia cretica* L.), hemos optado por encabezar el presente apartado con ella, debido a la calidad de la información asociada a la misma que hemos recogido.

Según señor Agustín Delgado, del *pico cuervo* solían aprovechar como alimento la base de los botones/receptáculos florales tiernos, una vez desprovista de las escamas involucrales; un uso similar al reportado en múltiples provincias españolas tanto para la propia *S. laciniata* como para *Scorzonera angustifolia* L. [1, 64]. Lemordant (1977), en su obra *Plantes utiles et toxiques de Tunisie*, cita también *S. laciniata* como de interés alimenticio, aunque no aporta información sobre la parte de la planta objeto de tal beneficio [22]. No hemos documentado, sin embargo, el consumo de su raíz engrosada o de sus tallos y brotes tiernos, tal y como se ha reportado, principalmente en el centro y sur de España y en diversos países del mediterráneo, para ésta y otras especies afines [1, 7, 64]. Tampoco hemos podido recoger en Lanzarote usos medicinales tradicionales derivados del empleo de sus raíces, especialmente como diuréticas o sudoríficas, del tipo de los reportados para la especie *Scorzonera undulata* Vahl en el suroeste de Argelia [11].

Viera y Clavijo (*circa* 1810) recogió en su *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias* la aptitud sudorífica de cierta «escorzonera» [17], pero desconocemos a ciencia cierta a qué especie en concreto se la atribuía. Especies susceptibles de recibir en el pasado tal denominación en Canarias, además de nuestra *S. laciniata*, podían haber sido las diferentes especies presentes del género *Tragopogon* (*Tragopogon porrifolius* L. y *Tragopogon hybridus* L.)<sup>1</sup> o incluso *Scorzonera hispanica* L., planta desde muy antiguo objeto de cultivo en Europa, dado el aprovechamiento alimenticio y medicinal que se hacía de sus raíces [1, 7, 49]. De cualquier forma, también Viera y Clavijo pudo trasladar en su texto las cualidades y el nombre común de esta última especie a cualquiera de las anteriormente citadas, pues no nos consta que haya sido cultivada alguna vez en Canarias.

No queremos terminar el presente apartado sin hacer mención al fragmento expuesto en el encabezado y extractado de la entrevista realizada a señor Policarpo Bermúdez en febrero de 2004, cuando recién comenzábamos nuestro trabajo de campo. Lamentablemente, señor Policarpo murió, casi centenario, poco después de nuestro encuentro y no pudimos adscribir sus comentarios a especie botánica alguna, sin embargo, creemos que su *peorrera* bien podría tratarse de la especie *S. laciniata*.

---

<sup>1</sup> En el sur de Tenerife la especie *Tragopogon porrifolius* L. es denominada popularmente *uña de gato* e igual que nuestra *Scorzonera laciniata* L. fue objeto de consumo [Árnoldo Álvarez Escobar, comentario personal].

## ASTERACEAE

[*Senecio leucanthemifolius* Poir. var. *leucanthemifolius*]

[ETNOBOTÁNICA – 039] [ETNOBOTÁNICA – 109]



Figura 26. Peorreras (*Senecio leucanthemifolius* Poir. var. *leucanthemifolius*) en plena floración en La Carrigüela (Conil – Tías). Fotografía tomada el día 8 de febrero de 2009.

## PEORRE(R)A

[Conil-1, Conil-2, Conil-3, Conil-4, Conil-5, El Islote-1, El Islote-2, Goíme-0, Mácher-1, Masdache-2, San Bartolomé-0, Tías-3, Tías-4]

### RABO (DE) CORDERO

[Femés-1, Las Breñas-0, Las Casitas-2]

### YERBA CORDERO

[Mácher-4]

### PAJITO

[Nazaret-1]

### FLORÍO<sup>1</sup>

[Mozaga-1]

–

### FLOR AMARILLA

[Mala-0]

### YERBA AMARILLA

[Mala-1]

### *Sine nomine*

[Máquez-1]

<sup>1</sup> Durante nuestros encuentros con los agricultores registramos en la Villa de Teguiise el siguiente relato referente a una yerba denominada *florio*: «[...] y allí día yo a guardar las vacas [se refiere a las faldas de Tamia], mire, ¡las yerbas!, los... los florios esos que llamaban... . [...]. [Tienen la flor] blanca, y otras son amarillas, ¿sabe? [...] hay de varias clases. [...]. Las vacas [lo comen] sí, las cabras se comen, pero la flor, no se comen la rama, ¿sabe?» [Teguiise-1]. Lamentablemente no pudimos vincular dicho *florio* con ninguna de las yerbas que portábamos, de ahí que hayamos preferido, por el momento, no asimilarlo a *Senecio leucanthemifolius* Poir.

«Eso era comía pa' las cabras, una yerba mala pa' las cabras, era un yerba mala» (San Bartolomé-0).

«[Las cabras] comen poco de'so» (Femés-1).

«[...] eso no se la comen sino seca, seca es que se la comen» (Nazaret-1).

«[...] esa yerba no se la comen los animales...» (Mala-1).

«Esto no lo cogíamos sino para tirarlo» (Conil-3).

«[...] eso no se lo comen los animales» (Mala-0).

«Sí la hay, una yerbita pequeña, ésa es una yerba mala.» (Tías-3).

«[...] le decimos nosotros rabo de cordero, sale mucho en la Montaña del Golfo, por esos riscos aquellos de allá, ¡bueno! Y este año aquí, en los arenaos, está lleno también de'sto. [Se lo comen] las cabras, pero no es tan bueno...» (Las Breñas-0).

«No, a eso le pegan poco las cabras» (Las Breñas-0).

«[...] pa' las cabras, lo más ruin que hay aquí es esto, el rabo de cordero» (Las Breñas-0).

«No, no se la comen mucho, el otro día trajo mi hijo, que la cabrita esa es de mi hijo, [...] y tú crees que no las aprueban...» (El Islote-1).

«Es malísima pa' los animales» (Máquez-1).

«[...] peorrera le decimos nosotros, que también sale mucho en las parras.[...] no es muy buena, se la comen también pero... pero no tanto como otras» (Conil-5).

«[...] pa' las cabras no servían, too eso, cuando escardábamos las tierras, las arrancábamos y las botábamos, la peorrera no se la comen, me parece que es amarilla la flor, sí, amarilla» (Conil-1).

Diferentes botánicos han coincidido en señalar el polimorfismo extremo que presenta la especie *Senecio leucanthemifolius* [49, 50], aspecto que ha motivado la descripción de numerosas subespecies y variedades [49]. En Lanzarote se conocen dos variedades, de las cuales, la var. *leucanthemifolius* se encuentra distribuida ampliamente por los campos, ya sea al pie de las paredes, en los márgenes de los caminos, en los arenados y tierras de arena, entre las parras..., mientras que la var. *falcifolius* (Bolle) G. Kunkel<sup>2</sup> crece exclusivamente en los jables próximos a la orilla, de ahí que la hayamos dejado al margen en el presente estudio.

Los agricultores y pastores de la isla identificaron casi siempre los ejemplares de *S. leucanthemifolius* var. *leucanthemifolius* que durante nuestras salidas de campo nos encontrábamos o aquellos que les mostramos y que previamente habían sido recolectados por nosotros. Diversas han sido las denominaciones empleadas para la designación de esta yerba anual, algunas con una marcada distribución comarcal, como las variantes *peorrera* y *peorrea*, de uso común en la zona central de la isla o las formas *rabo cordero* y *yerba cordero*, vinculadas a los pueblos del sur. Otras denominaciones advertidas, pero para las cuales sólo hemos podido certificar un uso local, han sido *flor amarilla*, *yerba amarilla*, *florido*... . De cualquier forma, conviene precisar que tales denominaciones no son específicas, sino genéricas, pues, al menos, para designar la especie *Senecio massaicus* (Maire) Maire (pliego ETNOBOTÁNICA – 229) hemos registrado también el uso de las formas *peorrera* (en El Islote y Tías), *yerba cordero* (Mácher) y *rabo de cordero* (Las Casitas y Femés).

---

<sup>2</sup> *S. leucanthemifolius* var. *falcifolius* (Bolle) Kunkel (= *Senecio crassifolius* Willd. var. *falcifolius* Bolle) es considerada un endemismo de Lanzarote y Fuerteventura.

Prácticamente todos los comentarios obtenidos en relación a la aptitud de esta yerba para la alimentación del ganado han coincidido en considerarla muy poco apetecible, cuando no, incomedible. Únicamente dos informantes reportaron que era una vez seca cuando los animales se motivaban a comerla:

«[...] *antes diendo pa' San Bartolomé ahí eso no era más que peorrera de'sa y ya no sale tanto o será que no llueve. [...] ¿Sabe para qué era buena esa peorrera? Cogerla seca, seca sí se la comían los animales, y era buena, pero fresca era hasta pestosa*» [Tías-3].

Procede mencionar que Roeder y Bourauel (1993) hallaron en *S. leucanthemifolius* dos alcaloides tóxicos: «senecionine» e «integerrimine» [21].

Desconocemos cuál es la concepción que tienen de esta yerba los pastores de las otras islas del Archipiélago donde se halla presente; y fuera de Canarias, apenas hemos encontrado referencias que vayan más allá de citar su simple presencia y ecología en un determinado territorio [8, 43, 45, 51]. No tenemos constancia tampoco de que haya sido empleada con fines medicinales en Lanzarote, al menos en épocas recientes.

## ASTERACEAE

[*Sonchus pinnatifidus* Cav. / *Reichardia famarae* Bramwell & G.Kunkel ex Gallego & Talavera / *Crepis canariensis* (Sch. Bip.) Babc. ex Jenkins]

[ETNOBOTÁNICA – 238]<sup>1</sup> [ETNOBOTÁNICA – 259]<sup>2</sup>



Figura 27. *Cerrajón de risco* (*Sonchus pinnatifidus* Cav.). Fotografía tomada en Chimía el día 7 de abril de 2007.

## CERRAJÓN DE RISCO

[Haría-4, Máguez-0, Máguez-1, Máguez-10, Mala-0, Mala-1, Mala-3, Ye-5]

### CERRAJÓN EMPINAO

[Tesequite-3]

### CERRAJÓN SALVAJE

[Tabayesco-0]

### CERRAJÓN AMARILLO

[Masdache-0]

### CERRAJÓN

[Guinate-2, Haría-6<sup>3</sup> 4, La Vegueta-1, Los Valles-12, Máguez-1<sup>5</sup>, Mala-0]

**CERRAJÓN DE DON MARIANO** [en referencia a *R. famarae*, Reyes Betancort, *comentario personal*]  
[Ye-5]

*Sine nomine*

[Teguise-4]

<sup>1</sup> *Reichardia famarae* Bramwell & G.Kunkel ex Gallego & Talavera.

<sup>2</sup> *Crepis canariensis* (Sch. Bip.) Babc. ex Jenkins.

<sup>3</sup> En referencia a *R. famarae* Bramwell & G.Kunkel ex Gallego & Talavera (pliego ETNOBOTÁNICA – 238).

<sup>4</sup> En referencia a *C. canariensis* (Sch. Bip.) Babc. ex Jenkins (pliego ETNOBOTÁNICA – 259).

<sup>5</sup> En referencia a *C. canariensis*. Nuestro informante, señor Matías Niz, natural del pueblo de Máguez, expuso que tal *cerrajón* crece en la Montaña de Los Llanos y en otras zonas frías y que no era muy bueno para las cabras.

«[...] otro cerrajón, grande que... que tiene un tronco [...] si uno lo deja se hace grandísimo» (La Vegueta-1).

«[...] en la orilla ‘el Risco y en El Risco, los cerrajones que salen son éstos...» (Máquez-10).

«Ésa es cerrajones de risco, no sale sino en los morros y en los riscos [...] es raro que la vea usted en un arenao, sino en morros, arriba en La Montaña, sí; ahora, que la leche la pasa usted por la lengua y es amarga, sí, sí, eso es amargo» (Haría-7).

«Antes de‘so se vía poco [...]. Eso es un cerrajón empinao, le llamo yo, salen como abanicos, retoñan en el verano» (Tesequite-3).

«[...] después está el cerrajón de risco, que hay alguno que sale escarrilao, una hoja ancha, que está verde [en el] verano [...] cuesta trabajo pa’ arrancarlo, que tienen una raíz así pa’ bajo» (Mala-0).

«Mira allí alante cerrajón de conejo [*Sonchus bourgeau* Sch.Bip.], ésa, la flor amarilla que está cerraa, cerrajón de conejo, porque después hay cerrajón de flor ancha [*Reichardia tingitana* (L.) Roth], cerrajón de risco, y después hay pica cuervo [*Urospermum picrioides* (L.) F.W.Schmidt.] que es igual que el cerrajón...» (Mala-0).

«“¡Eso no lo traigan más!” [les decía su padre]. Es medio amargúo» (Los Valles-12)<sup>6</sup>.

«[...] se llama cerrajón, que es el que está verde [en] verano, siempre verde [...] tiene el tronco duro» (Mala-0).

«Mire, cerrajón, esos cerrajones también salen en El Risco» (Guinate-2).

En Lanzarote, la denominación *cerrajón* es empleada popularmente de forma genérica para designar múltiples especies pertenecientes a la familia de las compuestas (Asteraceae) y especialmente a aquéllas pertenecientes al género *Sonchus*.

Las tres especies de *cerrajones* que hemos agrupado para tratar en el presente capítulo crecen normalmente fuera de los espacios agrícolas, si bien *Sonchus pinnatifidus* aparece con cierta frecuencia en tierras de cultivo abandonadas o en los márgenes de las mismas. Ha sido esta última especie, por tanto, la que hemos observado con mayor asiduidad durante nuestras salidas al campo, y a ella hay que vincular la mayoría de las denominaciones populares específicas expuestas en el encabezado.

*S. pinnatifidus* es una especie que en Canarias únicamente crece en las islas orientales [52], pero que se encuentra también presente en el litoral del suroeste de Marruecos y ocasionalmente en el Antiatlás [53]. En nuestra isla presenta una variedad endémica (var. *integrifolius* G.Kunkel), la cual no hemos tenido conciencia nunca de haber mostrado a nuestros interlocutores, de ahí que proceda atribuir a la variedad tipo (var. *pinnatifidus*) los comentarios recogidos durante nuestros encuentros.

Los agricultores y pastores conocen bien esta especie, pues permanece verano e invierno, y la suelen nombrar de manera particular, añadiendo al término *cerrajón* epítetos alusivos a su ecología (*cerrajón de risco*, *cerrajón salvaje*) y hábito de crecimiento (*cerrajón empinao*), entre otros. No hemos registrado en el presente estudio la denominación «cerraja de cabra», empleada por Kunkel (1982) en su flórua de Los Riscos de Famara [38]. Tampoco estamos en condiciones de discutir la supuesta apetencia de las cabras por esta especie que dicho autor expone implícitamente cuando recoge que «peligra en todos los sitios accesibles al ganado» [38]. Nuestros informantes, con mentalidad

<sup>6</sup> Nuestro informante, Señor Miguel Martín Robayna, natural del pueblo de Los Valles, nos relató que su padre no quería que le llevaran *cerrajones* (*Sonchus pinnatifidus* Cav.) para unas ovejas que se encontraban criando para carne.

labradora, nos informaron antes sobre su eliminación de las tierras, que sobre sus cualidades para la alimentación de los animales. De cualquier manera, como se deduce de las impresiones de Señor Antonio Betancor, los brotes tiernos, sí parece que eran apreciados por los ganados:

«No, de antiguo no aquello [se refiere a que no lo cogían para los animales] porque de antiguo no salían ‘onde habían plantas, ‘onde había parras, ‘onde había higueras; nosotros no dejábamos salir eso, los dueños de las propiedades no lo dejaban salir. Salía ‘onde los términos salvajes, pero en los términos salvajes estaban los ganaos tan grandes, grellitos así se chascaban [...] las cabras» [Tabayesco-0].

Otros informantes, como señor Rafael Betancor, hombre de gran conocimiento y pastor viejo, concedieron al *cerrajón de risco* poco mérito como recurso pastoreable o forrajero.

A diferencia de *S. pinnatifidus*, cuya dispersión es relativamente amplia y se presenta con cierta asiduidad en los espacios agrícolas, incluso en el centro y sur de la isla, los endemismos *Crepis canariensis* y *Reichardia famarae* aparecen normalmente confinados en espacios incultos, en montañas y en laderas y riscos de las zonas altas [15, 38, 54]. Si bien, apenas, hemos tenido la ocasión de mostrar estas especies a nuestros informantes, tuvimos la fortuna de observarlas el día de nuestro encuentro con señor Virgilio Paz, risquero viejo de Haría, quien nombró ambas como *cerrajones*. El interés botánico de ambas especies, que, sin duda, suscitó no pocas recolecciones de material vegetal, dejó también huella en la tradición oral. La labor auspiciadora que ejerció el alcalde franquista de Haría Mariano López Socas a mediados del siglo pasado, facilitando las incursiones de botánicos como Eric Sventenius [55], motivó la siembra en su casa de un *cerrajón de risco* que pasaría a la posteridad como el *cerrajón de don Mariano* y que bien pudiera corresponder a la especie *R. famarae* (Reyes Betancort, comentario personal):

«[...] y una vez don Mariano López, que ya se murió [...] tenía un cerrajón de risco plantado en una escupidera, en Haría, ¡bien de salsa le dieron a ese cerrajón con la escupidera esa!, ¡bien de salsa le dieron!...» [Ye-5].

Otros autores han atribuido a *R. famarae* denominaciones populares del tipo de *cerraja carnosa* [38, 56] y *cerraja de risco* [57], y más recientemente otras inventadas como *cerraja de Famara* [58]. Para la isla de Fuerteventura, donde *R. famarae* se haya presente en Jandía [38, 52, 59], Kunkel (1977) recogió el nombre vernáculo *cerrajón* [18].

Es muy probable que la distribución actual de *R. famarae* y *C. canariensis* responda a la presión que el pasado ejercieron los ganados sobre sus poblaciones, tal y como se puede deducir de las impresiones recogidas por Kunkel (1982), al tratar la ubicación de la última de las especies en El Risco: «crece en riscos y laderas elevadas de ambas islas orientales<sup>7</sup>; frecuente en los Riscos de Famara fuera del alcance del ganado» [38]. Lamentablemente no hemos podido recoger las impresiones de los pastores a este respecto.

Sabemos del uso como complemento alimenticio estacional en diversas localidades del sur de Italia y España de especies afines como *Crepis vesicaria* L. [43, 64], *Crepis capillaris* (L.) Wallr. [44]<sup>8</sup>, *Reichardia picrioides* (L.) Roth [43, 64] y *Reichardia tingitana* (L.) Roth [64]; y ya Montserrat y Archs en su *Botánica* de 1883 reportaba que la especie *Crepis biennis* L. tenía sus brotes comestibles [7]. Pero en nuestra isla no hemos podido recoger comentarios en este sentido. Únicamente procede mencionar, que en una ocasión sí observamos, durante una de nuestras salidas al campo, el consumo de las hojas recién emitidas de *S. pinnatifidus*.

<sup>7</sup> En relación a su participación en las comunidades vegetales de la isla de Fuerteventura, véase Rodríguez *et al.* (2000) [59].

<sup>8</sup> Su consumo aparece vinculado a un supuesto beneficio depurador sobre la sangre.

## ASTERACEAE

[*Urospermum picrioides* (L.) F.W. Schmidt.]

Figura 28. Detalle del involucre característico del cerrañón de pico cuervo (*Urospermum picrioides* (L.) F.W. Schmidt.). Fotografía tomada el día 26 de marzo de 2006.

**(CERRAJÓN) (DE) PICO/A CUERVO**

[El Mojón-0, Las Breñas-4, La Vegueta-1, La Vegueta-2, Los Valles-0, Los Valles-1, Los Valles-6, Los Valles-7, Máguez-16, Mala-0, Mala-1, Órzola-1, Tabayesco-0, Ye-5]

**CERRAJÓN**

[Femés-1, Las Laderas-1, San Bartolomé-1, Tabayesco-0, Teseguite-2, Teseguite-3, Teguisse-4, Ye-4]

«[...] copao, arriba al secarse larga como unas pelusitas» (Mala-0).

«[...] es tendío en el suelo» (Tabayesco-0).

«Ése es pico cuervo. Es un cerrañón, el nombre verdadero es un cerrañón, pero después como hay tantas clases de cerrañones, porque hay lo menos diez o doce clases, que yo ya te los enseñé un día, por eso nosotros le decimos cerrañón pico cuervo» (Tabayesco-0).

«Pico cuervo, pico cuervo le decíamos y pico cuervo le digo» (La Vegueta-1).

«Esto es pico cuervo, es cerrañón, porque, mire, en la clase de cerrañones hay muchas clases...» (Los Valles-7).

«No es buena, sí, también comen algo, pero no es especial, un camello sí come un poco más, la cabra come poca...» (Las Breñas-4).

«También se la comen las cabras...» (Ye-5).

«El pico cuervo no es muy bueno, no, éstos [se refiere a *Sonchus* spp.] son mejores, éstos, para cabras y todo» (Los Valles-7).



—

Especie muy común en los campos de Lanzarote y perfectamente conocida por los agricultores, quienes generalmente la engloban dentro del grupo de los *cerrajones*. A diferencia de otras especies, también ubicadas dentro de este amplio grupo de la taxonomía popular, la especie que nos ocupa posee una denominación vernácula consolidada – *pico cuervo* – cuyo uso se encuentra relativamente extendido en la isla y que tiene reflejo en la variante majorera *cerraja cuervo* [18]. La forma peculiar del involucro floral, provisto en esta especie de una única fila de escamas, quizás haya motivado el surgir de tal denominación.

Nos encontramos ante una planta, al parecer, poco apreciada por los animales y para la cual no hemos podido recoger uso medicinal o alimenticio alguno que le aporte mérito. Tampoco Perera-López reporta otra utilidad para esta especie, al margen de la de servir de alimento para el ganado, en las islas de El Hierro y La Gomera [3, 2].

Existe constancia del uso alimenticio en Italia de la especie afín *Urospermum dalechampii* (L.) F.W. Schmidt [43] y también se ha reportado el consumo de las hojas basales sancochadas del propio *U. picrioides* en la comunidad Valenciana [64], pero no sabemos si nuestro *pico cuervo* fue consumido en el pasado. De cualquier forma, crudo, es fuertemente amargo, como hemos tenido ocasión de experimentar.

## ASTERACEAE

[*Volutaria tubuliflora* (Murb.) Sennen]

[ETNOBOTÁNICA – 201]



Figura 29. *Volutaria tubuliflora* (Murb.) Sennen (*abrepuños*). Fotografía tomada el día 20 de marzo de 2006 en Arrieta.

## ABREPUÑOS

[San Bartolomé-0, Teseguite-4]

## CERRAJÓN JEDIONDO

[San Bartolomé-1]

*Sine nomine*

[Nazaret-1, Conil-5, Femés-1, Femés-2, Maciot-1, Masdache-0, Órzola-1, Soo-0]

«[...] es un cerrajón, pero jediondo, es una yerba jedionda [...] ese sí que las cabras si lo aprueban después lo dejan de comer [...] tiene un olor malo hasta al cogerlo uno» (San Bartolomé-1).

«[...] esta yerba es nueva aquí, [...] esta semilla no era de aquí. Porque yo no la conocía...» (Femés-1).

Muy pocas son las referencias orales que hemos podido recoger acerca de la presencia de la especie *Volutaria tubuliflora* en los campos de Lanzarote. De hecho, la mayoría de las personas a quienes tuvimos la oportunidad de mostrar ejemplares de la misma manifestaron no conocerla. Otros, sin embargo, sí aparentaron hallarse familiarizados con ella y la nombraron empleando la denominación *abrepuños*, pero siempre nos quedó la duda de si realmente creyeron encontrarse ante la especie *Centaurea melitensis* L. en lugar de ante *V. tubuliflora*. Ambas especies, además de mostrar cierta similitud en su hábito de crecimiento, tienden a compartir, como ya comentamos en su momento, los mismos espacios incultos y degradados, así como los bordes de las carreteras y los márgenes de los caminos, principalmente de

las zonas bajas, áridas y expuestas de la isla. En la isla de Tenerife, donde ambas se encuentran también presentes, las hemos observado creciendo juntas, pie con pie, en el espacio tan transformado que es actualmente la Montaña de Ofra.

A día de hoy la presencia de *V. tubuliflora* resulta mucho más evidente que la de *C. melitensis*; sin embargo, durante nuestro trabajo de campo hemos registrado muchísimas más referencias de los agricultores hacia esta última especie. Si además de este hecho, consideramos que la existencia de *V. tubuliflora* en Lanzarote no fue citada en la bibliografía hasta 1989 [60]<sup>1</sup>, es muy probable que en el transcurso de los últimos años se haya venido produciendo el desplazamiento de una especie por la otra. Desplazamiento, que, como ya comentamos, comienza a trascender del ámbito estrictamente ecológico al cultural, como lo atestigua el hecho de que a la especie “nueva”, *V. tubuliflora*, se le empiece ya a atribuir el nombre vernáculo – *abrepuños* – de la especie “vieja”, *C. melitensis*<sup>2</sup>.

Reyes Betancort (1998) aporta para *V. tubuliflora* la denominación popular *cerrajón de burro* [15], la cual se muestra afin a la forma *cerrajón jediondo* recogida por nosotros en el pueblo de San Bartolomé. En el Sáhara Occidental, donde se haya también presente, es conocida por el nombre de *kourich* [33].

No le conocemos utilidad terapéutica alguna a esta planta en Lanzarote. Tampoco aparece consignada en obras clásicas de etnofarmacología como *Medicinal plants of North Africa* [61] y *Repertory of estandar herbal drugs in the Moroccan pharmacopea* [62]. Su presencia en la provincia de Almería [63] no parece tampoco haber dejado huella en la medicina tradicional [1].



## ASTERACEAE

### [REFERENCIAS]

- [1] Torres Montes F. (2004). Nombres y usos tradicionales de las plantas silvestres en Almería. Instituto de Estudios Almerienses. Diputación de Almería. 352 pp.
- [2] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.
- [3] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [4] Gil, J., Hernández, M. y Álvarez C.E. (1999). Inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de Tenerife. Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA-CSIC). Documento interno.
- [5] Gil, J., Bethencourt, F.J., Castro, N., González, A.J., López, A. y Lorenzo, R. [en preparación]. Inventario de especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Palma. Centro de Agrodiversidad de La Palma.
- [6] Perera Betancort, M.A. Arqueología del territorio en Fuerteventura. Tesis doctoral en curso. Universidad de La Laguna.
- [7] Monserrat y Archs, J. (1883). Botánica. Tomo VIII en La Creación. Historia Natural. División de la obra: zoología o reino animal. Traducida y arreglada de la última edición alemana de la obra del célebre Dr. A. E. Brehm. Montaner y Simon, Editores. Barcelona. 756 pp.
- [8] Lázaro e Ibiza, B. (1920-1921). Compendio de la flora española. Tercera edición. 3 vols. Imprenta clásica española. Madrid.
- [9] Tanji, E. (1998). A survey of mineral composition of weed seeds. *Weed Research* 38(2): 79-86.
- [10] Merzouki, A., Ed-Derfoufi, F. y Molero-Mesa, J. (2000). Contribution to the knowledge of Rifian traditional medicine. II: Folk medicine in Ksar Lakbir district (NW Morocco). *Fitoterapia* 71: 278-307.
- [11] Cheriti, A., Rouissat, A., Sekkoum, K. y Balansard, G. (1995). Plantes de la pharmacopée traditionnelle dans la région d'ElBayadh (Algérie). *Fitoterapia* 66(6): 525-538.
- [12] Barbagallo, C., Grillo, M. & Meli, R. (1979). Note sulle

<sup>1</sup> Atendiendo a Wagenitz [correspondencia personal de Manuel Gil González] existe constancia de la presencia de *Volutaria tubuliflora* (Murb.) Sennen en Lanzarote desde 1972 en base a una herborización efectuada por G. Kunkel («Near Tias, 100 m, 25. IV. 1972, KUNKEL 14295 (G)»).

<sup>2</sup> La presencia de la especie *Centaurea melitensis* L. en Lanzarote ya fue advertida hace 100 años por Pitard y Proust (1908) [39].

- piante officinali e coltivate del territorio di Cesarò (Messina). *Fitoterapia* 50(2): 57-72.
- [13] Salgueiro, J. (2004). Ervas, usos e saberes. Plantas medicinais no Alentejo e outros produtos naturais. 2ª Edición. Edições Colibri. 264 pp. Lisboa.
- [14] D'Oliveira Feijão, R. (1960). Elucidário Fitológico. Plantas vulgares de Portugal continental, insular e ultramarino (classificação, nomes vernáculos e aplicações). Vol. 1. Instituto Botânico de Lisboa. Artigo de Divulgação 8. Lisboa. 472 pp.
- [14a] D'Oliveira Feijão, R. (1963). Elucidário Fitológico. Plantas vulgares de Portugal continental, insular e ultramarino (classificação, nomes vernáculos e aplicações). Vol. 3. Instituto Botânico de Lisboa. Artigo de Divulgação 10. Lisboa. 394 pp.
- [15] Reyes Betancort, J.A. (1998). Flora y vegetación de la isla de Lanzarote (Reserva de la Biosfera). Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. Inédita.
- [16] Reyes-Betancort, J.A., León Arencibia, M.C. y Wildpret de la Torre, W. (2005). Adiciones a la flora vascular de la isla de Lanzarote (Islas Canarias). IV. *Vieraea* 33: 527-538.
- [17] Viera y Clavijo, J. (1982). Diccionario de historia natural de las Islas Canarias. Edición dirigida y prologada por Manuel Alvar. Excm. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas Madrid. 472 pp.
- [18] Kunkel, G. (1977). Las plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las forrajeras. *Naturalia Hispanica* 8. ICONA. Ministerio de Agricultura. Madrid.
- [19] Gil, J. y Peña, M. (2006). Contribución al inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de El Hierro. *Tenique*. Revista de Cultura Popular Canaria 7: 119-148.
- [20] Peña, M. y Gil, J. [en preparación]. Especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Gomera. Bases orales para su comprensión y estudio. Asociación Insular para el Desarrollo Rural de la isla de La Gomera.
- [21] Roeder, E. y Bourauel, T. (1993). Pyrrolizidine alkaloids from *Senecio leucanthemifolius* and *Senecio rodriguezii*. *Natural Toxins* 1(4): 241-245.
- [22] Lemordant, D., Boukef, M. y Bensalem, M. (1977). Plantes utiles et toxiques de Tunisie. *Fitoterapia* 48(5): 191-214.
- [23] Passalacqua, N.G., Guarrera, P.M. y De Fine, G. (2007). Contribution to the knowledge of the folk plant medicine in Calabria region (Southern Italy). *Fitoterapia* 78(1): 52-68.
- [24] Darias, V., Bravo, E., Barquín, E. Martín Herrera, D. y Fraile, C. (1986). Contribution to the ethnopharmacological study of the Canary islands. *Journal of Ethnopharmacology* 15: 169-193.
- [25] Pérez, P.L. y Hernández, C. E. (1999). Plantas medicinales o útiles en la flora canaria. Aplicaciones populares. Francisco Lemus, editor. La Laguna. 386 pp.
- [26] Álvarez López, E. (1947). Comentarios históricos y botánicos con motivo de un "Glosario" hispano-musulmán de los siglos XI al XII. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 7 (1): 5-175.
- [27] Said, O., Khalil, K., Fulder, S. y Azaizeh, H. (2002). Ethnopharmacological survey of medicinal herbs in Israel, the Golan Heights and the West Bank region. *Journal of Ethnopharmacology* 83: 251-265.
- [28] Agelet, A. y Vallès, J. (2001). Studies on pharmaceutical ethnobotany in the region of Pallars (Pyrenees, Catalonia, Iberian Peninsula). Part I. General results and new or very rare medicinal plants. *Journal of Ethnopharmacology* 77: 57-70.
- [29] Merzouki, A., Ed-Derfoufi, F. y Molero-Mesa, J. (2003). Contribution to the knowledge of Rifian traditional medicine. III: Phytotherapy of diabetes in Chefchaouen province (North of Morocco). *Ars Pharmaceutica* 44(1): 59-67.
- [30] Schütz, W. y Milberg, P. (1997). Seed germination in *Launaea arborescens*: a continuously flowering semi-desert shrub. *Journal of Arid Environments* 36(1): 113-122.
- [31] De León, J. y Robayna, M.A. (1989). El jable, poblamiento y aprovechamiento en el mundo de los antiguos mahos de Lanzarote y Fuerteventura. Páginas 11-105 en III Jornadas de Estudios sobre Fuerteventura y Lanzarote. Tomo II. Servicio de Publicaciones del Cabildo Insular de Lanzarote y del Cabildo Insular de Fuerteventura. Puerto del Rosario.
- [32] Gil, J. (2005). Los cultivos tradicionales de la isla de Lanzarote. Los granos: diversidad y ecología. Área de presidencia. Cabildo de Lanzarote. Arrecife. 253 pp.
- [33] Guinea, E. (1948). Catálogo razonado de las plantas del Sáhara español. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 8(1): 357-442.
- [34] Bethencourt Alfonso, J. (1985). Costumbres populares canarias de nacimiento, matrimonio y muerte [circa 1884-1901]. Introducción, notas e ilustraciones: Manuel J. Fariña González. Publicaciones Científicas del Excm. Cabildo Insular de Tenerife. Museo Etnográfico. Núm. 1. Santa Cruz de Tenerife. 359 pp.
- [35] Jiménez Sánchez, S. (1955). Mitos y leyendas: prácticas brujeras, maleficios, santiguados y curanderismo popular en Canarias. Publicaciones FAYCAN N.º 5. Las Palmas de Gran Canaria.
- [36] Jaén Otero, J. (1984). Nuestras hierbas medicinales. Caja Insular de Ahorros. Santa Cruz de Tenerife. 82 pp.
- [37] Gobierno de Canarias (2002). Sitio de interés científico del Janubio. Normas de conservación. 40 pp.
- [38] Kunkel, G. (1982). Los Riscos de Famara (Lanzarote, Islas Canarias). Breve descripción y Guía florística. *Naturalia hispanica* 22. Instituto Nacional para la Conservación de la Naturaleza. Madrid. 118 pp.
- [39] Gil, J. (1998). Apuntes acerca de las especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de El Hierro. Cabildo Insular de El Hierro. Borrador inédito.
- [40] Brito, M. (2006). Salvador González Alayón. Un cabrero para la leyenda. 2ª edición. Colección Gaveta 6. Llanoazur ediciones. 172 pp.
- [41] Chevalier A. (1932). Liste des plantes cultivées ou a cultiver ou spontanées et utilisées par les indigènes dans le Sahara et sur ses confins Nord et Sud. Páginas 157-230 en Ressources végétales du Sahara et de ses confins Nord et Sud. Musée d'Histoire Naturelle. Paris.
- [42] Rashid, S., Ashraf, M., Anjum, R. y Bibi, S. (2000). Insecticidal and cytotoxic activities of *Launaea nudicaulis* (Roxb.) and *Launaea resedifolia* (Linn.). *Pakistan Journal of Biological Sciences* 3(5): 808-809.

- [43] Pieroni, A., Nebel, S., Santoro, R.F. y Heinrich, M. (2005). Food for two seasons: Culinary uses of non-cultivated local vegetables and mushrooms in a south Italian village. *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 56(4): 245-272.
- [44] Pieroni, A. (2000). Medicinal plants and food medicines in the folk traditions of the upper Lucca Province, Italy. *Journal of Ethnopharmacology* 70: 235-273
- [45] Pitard, J. y Proust, L. (1908). Les Iles Canaries. Flore de L'Archipel. Librairie des Sciences Naturelles. Paul Klincksieck. Paris.
- [46] Romero, L. y Mayer, P. (2002). El medio natural: el clima de Lanzarote. Páginas 57-89 en Lanzarote. Geografía de un espacio singular. Servicio de Publicaciones. Cabildo de Lanzarote.
- [47] Milovanovic, M. y Picuric-Jovanovic, K. (2005). Terpenoids from *Picris echioides*. *Fitoterapia* 76: 490-492.
- [48] Duvigneaud, J. y Vivant, J. (1976-1977). Notes floristiques sur les Canaries. *Cuadernos de Botánica Canaria* 28: 39-51.
- [49] Pignatti, S. (1982). Flora d'Italia. Edagricole. 3 vols. Bologna.
- [50] Reyes Betancort, J.A. (2005). La flora vascular de la isla de Lanzarote. Algunos problemas por resolver. Academia de Ciencias e Ingenierías de Lanzarote. *Discursos Académicos* 15.
- [51] Aafi, A., Achhal El Kadmiri, A., Benabid, A. y Rochdi, M. (2005). Richesse et diversité floristique de la suberaie de La Mamora (Maroc). *Acta Botanica Malacitana* 30: 127-138.
- [52] Bramwell, D. y Z. Bramwell (1994). Flores silvestres de las Islas Canarias. 1ª reimpresión. Madrid. 376 pp.
- [53] Gómiz García, F. (2001). Flora selecta marroquí. F. J. Navarro Díez, editor. 351 pp.
- [54] Gobierno de Canarias. (sin fechar). Monumento Natural de Los Ajaches. Normas de conservación. Memoria informativa. Avance. Consejería de Política Territorial y Medio Ambiente. Dirección General de Ordenación del Territorio. 25 pp.
- [55] González, A. G. (2001). La botánica, Sventenius y yo. Centro de la Cultura Popular Canaria. 189 pp.
- [56] Naranjo Cigala, A. (2002). El medio natural: incidencia de los factores naturales y la acción del hombre en la configuración de los ecosistemas de Lanzarote. Páginas 91-116 en Lanzarote. Geografía de un espacio singular. Servicio de Publicaciones. Cabildo de Lanzarote.
- [57] Reyes-Betancort, J.A., León Arencibia, M.C., Wildpret de la Torre, W. y Medina Pérez, M. M. (2000). Estado de conservación de la flora silvestre amenazada de Lanzarote (Islas Canarias). Viceconsejería de Medio Ambiente. Gobierno de Canarias. 177 pp.
- [58] Carrasco, A., Perdomo, A., García, G., Reyes, J.A., Duarte, M. M. y Scholz, S. (2007). Las plantas autóctonas de Lanzarote. Su uso en Jardinería. Oficina Reserva de Biosfera. Cabildo de Lanzarote. 120 pp.
- [59] Rodríguez Delgado, O., García Gallo, A. y Reyes Betancort, J.A. (2000). Estudio fitosociológico de la vegetación actual de Fuerteventura. *Vieraea* 28: 61-98.
- [60] Wagenitz, G. (1989). The genus *Volutaria* Cass. in Europe. *Comp. Newsl.* 17: 7-9. Citado por Marrero, A., González-Martín, M., Betancort Villalba, M.J., Carrasco, A. y Perdomo, A. (1995). Adiciones y comentarios sobre la Flora Vascular de Lanzarote. *Bot. Macaronésica* 19-20: 151-155.
- [61] Boulos, L. (1983). Medicinal Plants of North Africa. Reference Publications. Alognac, Michigan. 286 pp.
- [62] Bellakhdar, J, Claisse, R, Fleurentin, J. y Younos, Ch. (1991). Repertory of estandar herbal drugs in the Moroccan pharmacopea. *Journal of Ethnopharmacology* 35: 121-143.
- [63] Kunkel, G. y Kunkel, M. A. (1987). Flórula del desierto almeriense. Instituto de Estudios Almerienses. *Colección Investigación* 5. 252 pp.
- [64] Tardío, J., Pardo de Santayana, M. y Morales, R. (2006). Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. *Botanical Journal of the Linnean Society* 152: 27-71.
- [65] Álvarez, A. y Rodríguez, O. (2008). Contribución al estudio etnobotánico de las especies vegetales del tabaibal-cardonal (*Kleinio neriifoliae-Euphorbitea canariensis*) de la isla de Tenerife. *Anuario del Instituto de Estudios Canarios L-LI(1)*: 181-218.
- [66] Marrero, A., González-Martín, M., Betancort Villalba, M.J., Carrasco, A. y Perdomo, A. (1995). Adiciones y comentarios sobre la Flora Vascular de Lanzarote. *Bot. Macaronésica* 19-20: 151-155.
- [67] Chabrolin, Ch. (1934). Les mauvaises herbes. *Ann. Serv. Bot. et Agron. De Tunisie* 11:5-64. Citado por Le Floc'h, E., Le Houerou, H.N. y Mathez, J. (1990). History and Patterns of Plant Invasions in Northern Africa. Páginas 105-133 en F. di Castri, A.J. Hansen y M. Debussche (eds.), Biological Invasions in Europe and the Mediterranean Basin. Kluwer Academic Publishers. Dordrecht.
- [68] López isla, M.L. y Vázquez Seara, E. L. (2006). Maravilla verde. Medicina natural lanzaroteña en Cuba. Editorial Bencho. 112 pp.
- [69] Álvarez Escobar, A. Etnobotánica en Tenerife. Uso tradicional de plantas canarias para el control de plagas. Tesis doctoral en curso. Universidad de La Laguna.
- [70] Barrera, I., Ron, M<sup>a</sup>. E., Pajarón, S. y Sidi Mustapha, R. (2007). Sahara Occidental. Plantas y Usos. Universidad Complutense de Madrid. Ministerio de Cultura de la Republica Árabe Saharaui Democrática. Madrid. 117 pp.

## BORAGINACEAE

[*Borago officinalis* L.]

Figura 30. Flor de la borraja (*Borago officinalis* L.) mostrando sus característicos cinco pétalos azules. Fotografía tomada el día 20 de abril de 2007.

## BORRAJA

[Conil-1, Conil-3, El Mojón-0, Femés-1, Haría-0, La Vegueta-1, Las Breñas-2, Las Breñas-7, Las Calderetas-0, Las Lagunetas-1, Los Valles-10, Los Valles-6, Los Valles-7, Máguez-0, Máguez-13, Mala-0, Mala-3, Muñique-1, Nazaret-1, San Bartolomé-0, San Bartolomé-5, Teguisse-1, Teguisse-4, Teseguite-0, Teseguite-3, Teseguite-7, Tiagua-1]

«Había una señora en Teseguite que comía borraja y gofio» (San Bartolomé-0).

«Sí, se hacía agua de borraja [para la fiebre], en todas las casas había un huertito con un par de borrajas...» (La Vegueta-1).

«La borraja sí, me acuerdo en una esquina en el arenao [...] y mi padre nunca las arrancaba, las dejaba quietas y estaban hermosas, después las amarraba, las ponía así; cuando cualquiera tenía catarro le daba a los vecinos y pa' nosotros y esa la perdí» (Teseguite-0).

«[...] mi madre en la casa siempre tenía borraja, yerba huerto [*Mentha spicata* L.], de toas las yerbas, malva [*Malva parviflora* L.], de too eso tenía ella siempre colgada, siempre, siempre, hasta que ya se murió...» (San Bartolomé-5).

«[...] y me acuerdo que me gustaba ir a una casa, porque encima la aljibe era de tierra y siempre tenía borraja y me acordaba siempre de mi madre...» (San Bartolomé-5).

«[...] de borraja, que en Testeina nacía tanta borraja, llenábamos las alfojas, se ha perdió toa, los años que no sale la borraja, qué tan buena es pa' las gripes y se perdió la borraja y no la he visto más por estos alrededores» (Conil-3).

«Pasote [*Chenopodium ambrosioides* L.], borraja, salía en aquellos testes, traía padre, a veces, las alfojas llenas de borraja y todo el mundo a pedir borraja pa' las gripes; y se perdió y hace años que no veo esa borraja» (Conil-3).

«Después estaba la borraja. Borraja, yo no sé. ¿Allá 'bajo en las gavias nuestras saldrá todavía alguna mata? Yo creo que no. [...]. Antes... antes salía y se ensemillaba, la dejaban ensemillar, porque todos los años echaban a secar borraja, pa' después hacer tazas de agua, la borraja era muy buena también» (Los Valles-7).

«[...] y la borraja se perdió, tan buena que era pa' fiebre» (Mala-3).

«[...] era pa' gripes, pa' pulmonías y cosas de 'sas» (Tiagua-1).

«[...] la borraja es la pulmonía, que [a] mi abuelo Pedro, el padre de mi madre, le dieron muchas pulmonías en su vida y le daban agua de borraja» (Teguise-4).

«Se plantaba para dolores de barriga» (Máquez-0).

«Y pa' la gripe decían que era bueno, le decían agua de borrajas» (Las Breñas-7).

«Mi abuela [la tenía], la última casa de aquí, y too el mundo, el que se enfermaba iba a buscarla allí. [...] pa' dolores y pa' cuando tenían gripe, se tomaba un vasito de 'so pa' sudar, después lo tapaba bien con las mantas, pa' sudar, que dice que salía el catarro pa' fuera» (Máquez-13).

«Muy amiga de pegar no era [se refiere a que no era fácil de multiplicar], porque no tenía nadie, sino siña Lucinda...» (Máquez-13).

«[...] el agua de borraja es buena también pa' eso de la garganta y pa' eso de las almorranas...» (Muñique-1).

—

La *borraja*, ya fuera cultivada en los huertos inmediatos a las casas o tutelada cuando crecía subespontánea en las tierras de cultivo, constituyó hasta hace unas décadas una de las yerbas medicinales de mayor arraigo en los campos de Lanzarote.

Introducida en el pasado, posiblemente, de mano del hombre como remedio medicinal y hoy en desuso, la *borraja* prácticamente ha desaparecido de Lanzarote. Quizás, debido a que las condiciones de nuestra isla no favorecen su naturalización, al contrario de lo que ocurre en las islas occidentales donde es posible verla plenamente asilvestrada, creciendo incluso a modo de mala yerba en los campos de papas o entre las paredes que sostienen la tierra de las huertas.

Sin embargo, la gran cultura que existió en el pasado a su alrededor ha permitido que hayamos podido recoger múltiples testimonios, procedentes tanto de hombres como de mujeres, relacionados con su empleo en la medicina tradicional. La *borraja*, y más concretamente el agua resultante de su decocción, se uso en Lanzarote principalmente para contrarrestar enfermedades como la gripe, la pulmonía y otras propias del aparato respiratorio (afecciones de garganta), incidiendo sobre los estados febriles y catarrales característicos de las mismas.

Tales usos han sido también recogidos en otras islas como La Gomera [1, 2], La Palma [3], El Hierro [4] y Tenerife [5], procedentes igualmente de la tradición oral. También en diversas regiones de Italia [6, 7], Marruecos [8] y Portugal [9] han sido registrados usos similares de la *borraja*.

Conviene destacar que el empleo de la *borraja*, junto a otras yerbas y aditamentos para elaborar los remedios caseros, que hemos recogido en algunas localidades de Lanzarote, también ha sido advertido en La Gomera [1] y en Italia [7]. De hecho hemos observado incluso coincidencias entre los propios acompañantes, tal y como se puede notar en los siguientes fragmentos:

«[...] esa borraja, cuando teníamos tos, hacía abuela el agua borraja, el agua borraja es como un color coñá, y después cáscara de almendra, como antes había tanta cáscara de almendras, y le echaba un poquito de azúcar y eso en la noche nos daba un vaso de agua» [Conil-3].

«[...] hervíamos agua de la flor de arsila, tostonera, cáscara de almendra, borraja y poleo, le poníamos azúcar o miel, después se tomaba tibia y servía pa'l dolor del pecho» [Targa-Agalán – La Gomera] [1].

«El rabo de cordero servía pa' lo mismo de cosa de catarro, igual como se hacían siete yerbas, y le ponías un gajo de rabo de cordero [*Plantago aschersonii* Bolle], un gajito de... de toas clases, de siete yerbas [posteriormente citó: brotona (*Salvia verbenaca* L.), borraja y amapola (*Papaver rhoeas* L.)]» [Tesequite-0].

«For persistent coughs. [...]. Infusion [of *B. officinalis*] also with corn poppy, mallow, honey» [Abruzzo-Latium – Italia central] [7].

El uso alimenticio de la *borraja*, reportado por un informante natural del pueblo de San Bartolomé, en relación al consumo que realizaba una señora natural de Tesequite, también ha sido reportado en diversas provincias de España [26] y del sur de Italia [10, 11], países donde esta yerba goza también de una gran reputación como planta medicinal.



## BORAGINACEAE

### [*Echium lancerottense* Lems & Holzapfel]

[ETNOBOTÁNICA – 015] [ETNOBOTÁNICA – 159]<sup>1</sup> [ETNOBOTÁNICA – 253]



Figura 31. Detalle de la corola en forma de fonil de las flores de *Echium lancerottense* Lems & Holzapfel. Fotografía tomada el día 4 de febrero de 2008.

## LENGUA (DE) VACA

[Conil-3, Conil-5, El Golfo-0, Femés-1, Femés-2, Goíme-0, Haría-0, Haría-4, La Degollada-0, Las Breñas-0, Las Breñas-4, Las Casitas-1, Los Valles-1, Los Valles-5, Mâcher-1, Maciot-1, Mâguez-1, Mala-0, Mala-1, Nazaret-1, Órzola-1, Playa Quemada-0, San Bartolomé-0, San Bartolomé-1, Soo-8, Tabayesco-0, Teseguíte-2, Uga-4, Ye-4, Ye-5]

«[...] *la comen poco*» (Mala-0).

«[...] *le pega poco el ganao, y después de que se seca no sirve, se esperece [desaparece], no quea ni pasto*» (Femés-1).

«[...] *la lengua de la vaca [se refiere a la res vacuna] es por ‘bajo peluda*» (Mâguez-1).

«[...] *yo no lo aquello nunca, pero dice que la lengua de la vaca es muy... raspa mucho, ¿no ve? Y esto también pica, es áspero*» (La Degollada-0).

«*Esto es lengua de vaca, es una yerba buena, se la comen los animales que da gusto*» (Uga-4).

«[...] *también se la comen los camellos, las cabras comen menos porque es algo quemona, la cabra se come las hojas, por ejemplo, pero no es muy apetecible*» (Las Breñas-4).

«*El burro es medio delicaio, no se come toas las yerbas que le echan, nada más que come de esta yerba, la grama*

<sup>1</sup> *Echium lancerottense* Lems & Holzapfel var. *macrantha* Lems & Holzapfel.

[*Cenchrus ciliaris* L.], yerbitas buenas, la pelotilla [*Medicago laciniata* (L.) Mill.] misma se la comen los burros, pero después la lengua vaca misma no se la comen...» (Maciot-1).

«También es una yerba que le pegaban las cabras» (Las Breñas-0).

«[...] no es muy buena pa' los animales» (Goime-0).

«Se lo comen los animales también, cuando está más curada, esto se pone un poco garraspiendo, pero las vacas se lo comen bien» (Ye-5).

«Yerba pa' animales» (Haría-4).

«[...] eso se la comen las cabras que da gusto...» (Playa Quemada-0).

«[...] le decimos lengua vaca. Esto en La Montaña hay una zona que nace mucho de esto y cuando están granditas, las cabras, ¡bueno!, están rato y rato comiendo, y es como media garrasponcita, pero le gusta, a los animales le gusta mucho» (Conil-5).



Figura 32. Vistosa pradera invernal de lengua de vaca (*Echium lanceroense* Lems & Holzappel) y yerba muda (*Lotus lanceroensis* Webb & Berthel.) en el norte de la isla. Fotografía tomada el día 26 de febrero de 2005.

—

Yerba ampliamente conocida en los campos de Lanzarote donde recibe exclusivamente la denominación *lengua (de) vaca*, aparentemente debido a la pilosidad de sus hojas y resto de órganos, semejante a la que presenta la lengua de las vacas. Tal denominación popular es utilizada en mayor o en menor medida en varias islas del Archipiélago para nombrar especies afines como *Echium bonnetii* Coincy en Fuerteventura [12, 27] y *Echium plantagineum* L. en algunas localidades de La Gomera [1], La Palma [3] y Tenerife [5]. De cualquier forma, en estas dos últimas islas son comunes las denominaciones *suaja* y *sonaja* respectivamente [3, 5, 13]

No han resultado coincidentes los comentarios emitidos por nuestros interlocutores sobre la aptitud de la *lengua (de) vaca* como recurso pastoreable, si bien, algunos incidieron en su poco valor. Al encontrarnos ante un endemismo exclusivo de Lanzarote, carecemos de referencias de otros lugares con las que contrastar las apreciaciones obtenidas durante nuestras entrevistas y salidas al campo.

Si atendemos a la información recogida por otros autores en relación a *E. plantagineum*, no parece gozar esta especie de mucho aprecio como yerba forrajera en Canarias, pues la mayor parte de los comentarios recalcan su uso específico en la alimentación de los cochinos [1, 4, 5].

No sabemos de otras utilidades de la *lengua (de) vaca* en Lanzarote, al margen de la ya expuesta aptitud como alimento para los animales. Tampoco estamos en condiciones de extender a *Echium lancerottense* las bondades terapéuticas que Viera y Clavijo (*circa* 1810) y Monserrat y Archs (1883), ya en siglos pasados, atribuían a *Echium vulgare* L. y *E. plantagineum* [14, 15].

## BORAGINACEAE

[*Heliotropium* spp.][ETNOBOTÁNICA – 269]<sup>1</sup> [ETNOBOTÁNICA – 275 + *Dupl.*]<sup>2</sup>

Figura 33. Detalle de las flores de la yerba camellera (*Heliotropium bacciferum* Forssk. subsp. *bacciferum* var. *maroccanum* (Lehm.) Sauvage & Vindt). Fotografía tomada a 24 de enero de 2005.

**(YERBA) CAMELLERA**

[Conil-0, Conil-1, Conil-2, Conil-5, El Cuchillo-3, El Mojón-1, Femés-1, Haría-4, Haría-7, La Degollada-0, La Vegueta-1, Las Breñas-0, Las Breñas-1, Las Breñas-4, Las Calderetas-0, Las Calderetas-1, Las Casitas-1, Las Laderas-0, Mâcher-3, Maciot-1, Máguez-0, Masdache-0, Masdache-1, Mozaga-1, Muñique-1, Muñique-2, Órzola-1, Playa Quemada-0, San Bartolomé-1, San Bartolomé-5, San Bartolomé-12, Soo-0, Soo-1, Soo-2, Soo-3, Soo-8, Soo-12, Teguisse-0, Teguisse-2, Teguisse-4, Teguisse-5, Teseguite-7, Teseguite-9, Tías-1, Tías-2', Tías-3, Tinajo-1, Uga-0, Uga-5]

«[...] antes me acuerdo yo, cuando chico, fumar camellera [...] la cogimos, la echamos a secar, la [des]migajamos así...» (Soo-8).

«Yo cuando chico fumaba camellera, guardando las cabras, camellera seca...» (Teguisse-0).

«[...] echaba batatas abajo, las raíces son, la camellera, la camellera echa unas batatitas pequeñitas y después eso camina...» (Maciot-1).

«La camellera es una yerba que si coge una mordía [el animal], no coge más» (Femés-1).

«[...] se la comen camellos lo más, el nombre basta, lo más que se lo comen es los camellos, después se lo comen también un burro, poco, poco, una cabra también, poco, poco...» (Tinajo-1).

<sup>1</sup> *Heliotropium bacciferum* Forssk. subsp. *bacciferum* var. *maroccanum* (Lehm.) Sauvage & Vindt.

<sup>2</sup> *Heliotropium europaeum* L.

«[...] *sí se la comen los animales, pero ya cuando está apretando [se refiere a cuando tienen necesidad] [...] tiene mal sabor, no le pegan mucho, comérsela se la comen pero parece que no tiene buen sabor...*» (Soo-0).

«[...] *eso se tiende y sí se lo comen pero eso no... yerbas malas que salen, que no sirven pa' nada*» (El Mojón-1).

«[...] *esto le llamamos camellera, sí la comen, no es muy buena, pero se la comen*» (Tesequite-9).

«[...] *se lo comen los camellos...*» (La Degollada-0).

«[...] *las cabras sí comen la flor, y comen poco, porque es medio quemona seguramente, pero se echan alguna mordía*» (Las Breñas-4).

«[...] *es una yerba mala, se la comen a fuerza de hambre...*» (San Bartolomé-5).

«[...] *los camellos se la comen, las cabras no le pegan mucho, los camellos sí...*» (Maciot-1).

«*No le entran mucho, porque por lo visto es una yerba que es hasta un poco quemona...*» (Tías-1).

«[...] *pero [a] los camellos, lo que pasa es que no se le echa mucho [...] sale mucha arena...*» (Uga-5).

«[...] *pa' los camellos la cogíamos también, pa' las vacas*» (Tías-2').

«[...] *pa' las cabras no, también comen un poquito, pero no mucho, los camellos sí se lo comían*» (Las Laderas-0).

«[...] *sí no hay otra, otra yerba, sí se la comen no, pero no es muy buena*» (?).

«[...] *la camellera es una yerba mala de matar, la matas tú y sale por otro lado, tiene una raíz en la tierra que da mieo*» (Las Casitas-1).

«*Esta es la camellera, es una yerba malísima, la comen las cabras pero es malísima, la comen, sí. Ya ves que es yerba muy frecuente, porque la hay siempre, eso es verano e invierno, pero no es yerba como pa' decir como pa' leche. Si a lo mejor uno va a coger un saco de yerba y coge alguna, pero no es yerba que se usa para decir voy a llevarle ésta a las cabras...*» (San Bartolomé-1).

«*Ésta se llama camellera, esto le gusta mucho a los camellos*» (Las Breñas-1).

«[...] *pa' los animales, pa' las vacas, pa' too eso se coge; que así pa' las cabras, así, nunca*» (La Vegueta-1).

«[...] *camellera se la comen los camellos, que tampoco le pegan mucho...*» (Las Calderetas-1).

«[Los animales la comen] *poco, porque también es quemona, eso es una yerba mala*» (Muñique-2).

«*Otra yerba que [...] que no comen los animales, la camellera...*» (Haría-7).

«*Los animales se la comían, sí, las cabras [...] los camellos se la comían, pero eso es más malo pa' las fincas, es imposible...*» (Las Calderetas-0).

«*La camellera es pa' los camellos, la camellera, las cabras no le entran mucho porque quema, la camellera quema mucho, pero pa' los camellos sí*» (Soo-1).

«[...] *y también cogíamos las camelleras, y las echábamos al sol...*» (Soo-1).

«*También se coge alguna manada, no crea que no*» (El Cuchillo-3).

«*Camellera, es una yerba mala, la comen, pero no es apetecible pa' los animales*» (Tías-3).

«*La camellera no, alguna mordía se comen, pero eso...*» (Soo-8).

La denominación popular *camellera* (en ocasiones, *yerba camellera*) es empleada en Lanzarote para designar

un complejo de especímenes hoy asimilados a la especie *Heliotropium bacciferum* y que hasta fechas recientes se encontraban vinculados a *Heliotropium ramosissimum* Sieber ex DC. [16]. La taxonomía popular tiende, pues, a subestimar la diversidad infraespecífica existente, agrupando, en esta ocasión, bajo una única denominación común, las dos subespecies de *H. bacciferum* presentes en la isla (subsp. *bacciferum* y subsp. *erosum* (Lehm.) Riedl.).

Son estas *camelleras* yerbas muy comunes en las tierras de cultivo, sobre todo en las que se encuentran abandonadas, sean estas de jable, polvillo o se encuentren arenadas, ya por la mano del hombre o de manera natural. Su abundancia es tal, que durante su larga floración el olor penetrante que desprenden las flores inunda los campos. Al margen de los espacios agrícolas, proliferan casi en cualquier terreno y ambiente.

No tienen, sin embargo, los agricultores una buena concepción de estas yerbas, a la cuales consideran dañinas para los cultivos e infestantes para las tierras:

«[...] también se le coge a los animales, pero abuelo esa yerba mala no quería que se la echaran, porque eso salía en el estiércol; como se enterrara [en las tierras] salía eso, y ésa no se mata nunca» [Conil-1].

«Muy buena no es pero... pero se la comen, pa' l campo es malísima, es mala pa' l campo, porque aunque tú la roces con el escardillo tiene el tronco y te vuelve a reventar...» [Teguise-2].

Tampoco los pastores las ubican dentro de las categorías de *yerbas apetecibles* o *yerbas especiales* y aluden a que presenta cualidades que atenúan el apetito de las cabras hacia ellas, sobre todo cuando están tiernas. Sin embargo, la escasez estacional de alimentos y la tendencia de esta yerba a permanecer durante el verano, hace que los animales acudan a ellas a falta de pastos mejores:

«Los animales se comen toa clase de yerba, menos la camellera; se la comen, en el invierno no se la comen, en el verano como no hay verde ninguno, entonces le pegan...» [Mozaga-1].

De cualquier forma, una vez *morchas*, son más apetecidas por los ganados, que consumen con avidez su parte subterránea; incluso, hemos recogido comentarios referentes a su recolección y posterior secado para su empleo a modo de forraje:

«También se la comen [...] cuando ya le falta la otra clase de comía le manda a la camellera, cuando está media morcha, pero le pegan, le pegan; y cuando no tienen pasto por ningún sitio, le voy a decir una cosa [...] la camellera es una rama que tiene muchas raíces por debajo, ¿pues sabe lo qué hacen las cabras? Escarban con las patitas, escarban, escarban [...] pa' sacar las raíces...» [Playa Quemada-0].

La mayoría de nuestros informantes, sin embargo, coincidieron en considerar las *camelleras* como yerbas más apropiadas para la alimentación de los camellos.

Algunos de los aspectos que acabamos de exponer, relacionados con la aptitud de las *camelleras* para la alimentación de los animales, se reproducen en cierta manera en ámbitos tan próximos, y a la vez tan distantes, como los del Sáhara Occidental y Central. Así tenemos como entre los tuaregs del Sáhara argelino «la *tahãna*<sup>3</sup> est appréciée par le petit bétail comme par les chameaux. Elle fournit aussi un pâturage sech recherché» [17].

Por su parte, Emilio Guinea (1948), en su *Catálogo razonado de las plantas del Sáhara español*, además de considerar «un excelente pasto» la yerba allí nombrada como «*ahbalia*<sup>4</sup>» y que no es más que nuestra *camellera*, recoge una serie de usos culturales y terapéuticos vinculados a esta planta [18]:

<sup>3</sup> Consignada en el texto como *Heliotropium ramosissimum* Sieber ex DC.

<sup>4</sup> Consignada en el texto como *Heliotropium undulatum* Vahl.

«El jugo colorado, procedente de su maceración, lo utilizan los indígenas como tinta. Las hojas secas, pulverizadas, y con agua o *leben* (leche agria), se utilizan, según Voinot, en emplasto contra las tiñas»

Boulos (1983) en su obra *Medicinal Plants of North Africa*, y en referencia al Sáhara Occidental, reporta el empleo de cataplasmas elaboradas con las hojas secas y hechas polvo de *H. bacciferum*, no sólo para el tratamiento de la sarna de los animales, sino también para tratar diviesos, edemas, torceduras, contusiones e hinchazones [19]. Usos similares tiene dicha planta en el Sáhara argelino, donde además se emplea el agua resultante de la decocción de la parte aérea de la planta para la amigdalitis [20]. En Yemen, las hojas de la especie afín *Heliotropium subulatum* (Hochst. ex DC.) Vatke son utilizadas igualmente como antisépticas y sus flores para atenuar la fiebre [21].

Desconocemos si en Lanzarote las *camelleras* fueron utilizadas antaño con alguna finalidad distinta a la de servir de alimento a los animales. En este sentido, únicamente hemos registrado el empleo de sus hojas secas y pulverizadas a modo de tabaco, práctica que no hemos hallado documentada en la bibliografía a la que hemos tenido acceso. Jaén Otero (1984), en referencia a las islas centrales del Archipiélago, documentó su empleo por parte de los pastores con fines diuréticos y antipiréticos (para combatir la fiebre)[22]<sup>5</sup>:

«Considerada por algunos como una mala hierba común; es sin embargo, una planta que utilizan mucho los pastores de cabras de las costas (zonas del Médano en Tenerife y Arinaga en Las Palmas). [...]. El jugo de la planta es bueno con un poco de miel o azúcar, para bajar las calenturas y fiebres altas. La infusión de sus flores es diurética».

Se encuentra silvestre en Lanzarote otra especie del género *Heliotropium*, cuya existencia casi nos ha pasado desapercibida. Se trata de *Heliotropium europaeum* L., una yerba que sólo observamos en una ocasión creciendo en el norte de la isla. Aplicados en su herborización, desatendimos la tarea de mostrarla a los agricultores a efectos de recoger su nombre popular.

Su presencia ya fue advertida por Webb y Berthelot a mediados del siglo XIX, pero ésta apenas ha dejado registros en forma de pliegos de herbario [16], de ahí que muy poco podamos aportar sobre su ecología. Nada conocemos sobre cualquier aspecto cultural que hubiera podido generarse alrededor de una especie que hoy hemos de considerar rara entre nosotros. Santos Guerra (1983) la considera también rara en La Palma [23] y Kunkel (1977) «*probablemente nativa*» y «*poco conocida*» en Fuerteventura [27].

Fuera de Canarias aparece nombrada en tratados antiguos como *yerba verruguera* [15] o *hierba verruguera* [24], en virtud de «la antigua aplicación que de ella se hacía para destruir las verrugas» [15] y como tal aparece nombrada por Kunkel y Kunkel (1987) en su *Flórula del desierto almeriense* [25].

---

<sup>5</sup> Consignada en el texto como *Heliotropium erosum* Lehm.

**BORAGINACEAE****[*Mairetis microsperma* (Boiss.) I.M. Johnst.]**

[ETNOBOTÁNICA – 128]



Figura 34. Cálices persistentes de *Mairetis microsperma* (Boiss.) I.M. Johnst. una vez la planta se ha secado. Fotografía tomada el día 13 de febrero de 2006.



Figura 35. Racimo floral de *Mairetis microsperma* (Boiss.) I.M. Johnst. Fotografía tomada el día 6 de enero de 2007.

**MOCO GUIRRE**

[Las Laderas-1, Soo-0, Soo-9, Soo-10]

**ALFRESA [!]**

[Muñique-1]

**CAMELLERA**

[Tiagua-1]

**SONAJILLA**

[Mozaga-1]

***Sine nomine***

[Goíme-0, Mácher-1, Mozaga-1, Muñique-2]

«[...] esto no se lo comen ni las cabras, esto es piquiento, piquiento» (Soo-0).

«[...] se hace grande y las cabras también comen, pero poco, eso pica» (Las Laderas-1).

«Cuando está tierno, sí se lo comen, pero deje que se endurece...» (Las Laderas-1).

«Eso es un moco guirre, ese sale cantidad en El Jable, sí, moco guirre» (Las Laderas-1).

«[...] esto le llaman alfresa, alfresa, esto no [es] muy bueno, esto no le pegan los animales, no le pegan los animales, no ves que esto pica...» (Muñique-1)).



Yerba muy común en El Jable, especialmente en El Jable de Arriba, en cuyo ámbito hemos obtenido las únicas denominaciones populares que parecen designar esta especie. En Soo y Las Laderas nuestros informantes han coincidido en nombrarla como *moco guirre*, mientras que en Muñique recogimos aisladamente el término *alfresa*.

Fuera del Jable también es posible observar esta especie, incluso en las *tierras de arena* más frescas del interior, sin embargo, en los pueblos ajenos a dicho entorno no hemos conseguido de los agricultores nombre alguno que la designe. También en Marruecos, donde igualmente se haya presente, abandona «las dunas y pastos arenosos, sobre todo del litoral», y se adentra en «alguna localidad del Alto Atlas y del Antiatlas» [28].

Poco mérito han concedido a esta yerba aquéllos a quienes se la hemos enseñado durante nuestras salidas al campo. De hecho, todos han coincidido en señalar el carácter espinoso de la misma como responsable del poco aprecio que muestran los animales hacia ella.

Efectivamente, si observamos con detenimiento sus inflorescencias apreciaremos como las flores que la forman poseen los cálices espinosos. Una vez secos, estos permanecen adheridos al pedúnculo floral, lo que confiere a la planta un carácter aún más agresivo. Es por ello que únicamente cuando se encuentra tierna, parece que las cabras le prestan cierta atención.

No hemos recogido uso medicinal o veterinario alguno para esta especie en Lanzarote.



Figura 36. Pedúnculos florales secos de *Mairetis microsperma* I.M. Johnst. testigos de la colonización de una zona de arenas móviles en El Jable. Al fondo, El Risco, La Graciosa, Montaña Clara y Alegranza. Fotografía tomada el día 18 de febrero de 2006.



## BORAGINACEAE

## [REFERENCIAS]

- [1] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.
- [2] Peña, M. y Gil, J. [en preparación]. Especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Gomera. Bases orales para su comprensión y estudio. Asociación Insular para el Desarrollo Rural de la isla de La Gomera.
- [3] Gil, J., Bethencourt, F.J., Castro, N., González, A.J., López, A. y Lorenzo, R. [en preparación]. Inventario de especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Palma. Centro de Agrodiversidad de La Palma.
- [4] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [5] Gil, J., Hernández, M. y Álvarez C.E. (1999). Inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de Tenerife. Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA-CSIC). Documento interno.
- [6] Leporatti, M.L. y Corradi, L. (2001). Ethnopharmacobotanical remarks on the Province of Chieti town (Abruzzo, Central Italy). *Journal of Ethnopharmacology* 74: 17-40.
- [7] Guarrera, M.P. (2005). Traditional Phytotherapy in Central Italy (Marche, Abruzzo, and Latium). *Fitoterapia* 76: 1-25.
- [8] Merzouki, A., Ed-Derfoufi, F. y Molero-Mesa, J. (2000). Contribution to the knowledge of Rifian traditional medicine. II: Folk medicine in Ksar Lakbir district (NW Morocco). *Fitoterapia* 71: 278-307.
- [9] Salgueiro, J. (2004). Ervas, usos e saberes. Plantas medicinais no Alentejo e outros produtos naturais. 2ª Edición. Edições Colibri. 264 pp. Lisboa.
- [10] Pieroni, A., Nebel, S., Santoro, R.F. y Heinrich, M. (2005). Food for two seasons: Culinary uses of non-cultivated local vegetables and mushrooms in a south Italian village. *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 56(4): 245-272.
- [11] Passalacqua, N.G., Guarrera, P.M. y De Fine, G. (2007). Contribution to the knowledge of the folk plant medicine in Calabria region (Southern Italy). *Fitoterapia* 78(1): 52-68.
- [12] Perera Betancort, M.A. Arqueología del territorio en Fuerteventura. Tesis doctoral en curso. Universidad de La Laguna.
- [13] Ardévol, J.F. y González, J. (1994). Flora medicinal de Icod de los Vinos. 2ª edición. Dracaena Ediciones. Icod de los Vinos. 129 pp.
- [14] Viera y Clavijo, J. (1982). Diccionario de historia natural de las Islas Canarias [circa 1810]. Edición dirigida y prologada por Manuel Alvar. Excma. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas Madrid. 472 pp.
- [15] Monserrat y Archs, J. (1883). Botánica. Tomo VIII en La Creación. Historia Natural. División de la obra: zoología o reino animal. Traducida y arreglada de la última edición alemana de la obra del célebre Dr. A. E. Brehm. Montaner y Simon, Editores. Barcelona. 756 pp.
- [16] Reyes Betancort, J.A. (1998). Flora y vegetación de la isla de Lanzarote (Reserva de la Biosfera). Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. Inédita.
- [17] Benchelah, A.C., Bouziane, H. Maka, M. y Ouahès, C. (2000). Fleurs du Sahara. Voyage ethnobotanique avec les Touaregs du Tassili. Ibis Press. Paris. 255 pp.
- [18] Guinea, E. (1948). Catálogo razonado de las plantas del Sáhara español. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 8(1): 357-442.
- [19] Boulos, L. (1983). Medicinal Plants of North Africa. Reference Publications. Alognac, Michigan. 286 pp.
- [20] Hammiche, V. y Maiza, K. (2006). Traditional medicine in Central Sahara: Pharmacopoeia of Tassili N'ajjer. *Journal of Ethnopharmacology* 105: 358-367
- [21] Fleurentin, J. y Pelt, J.M. (1982). Repertory of drugs and medicinal plants of Yemen. *Journal of Ethnopharmacology* 6: 85-108.
- [22] Jaén Otero, J. (1984). Nuestras hierbas medicinales. Caja Insular de Ahorros. Santa Cruz de Tenerife. 82 pp.
- [23] Santos Guerra, A. (1983). Vegetación y flora de La Palma. Editorial Interinsular Canaria. Santa Cruz de Tenerife. 349 pp.
- [24] Lázaro e Ibiza, B. (1920-1921). Compendio de la flora española. Tercera edición. 3 vols. Imprenta clásica española. Madrid.
- [25] Kunkel, G. y Kunkel, M. A. (1987). Flórula del desierto almeriense. Instituto de Estudios Almerienses. *Colección Investigación* 5. 252 pp.
- [26] Tardío, J., Pardo de Santayana, M. y Morales, R. (2006). Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. *Botanical Journal of the Linnean Society* 152: 27-71.
- [27] Kunkel, G. (1977). Las plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las forrajeras. *Naturalia Hispanica* 8. ICONA. Ministerio de Agricultura. Madrid.
- [28] Gómiz García, F. (2001). Flora selecta marroquí. F. J. Navarro Díez, editor. Burgos. 351 pp.

**BRASSICACEAE****[*Brassica oleracea* L. convar. *capitata* DC]****COL**

[El Mojón-1, Goíme-0, La Vegueta-3, La Vegueta-3, Las Cabrerías-0, Máguez-10, Montaña Blanca-1, Tías-1]

-

«[A] las cabras les gustaba las coles, las hojas de coles, la leche sacaba gusto a la yerba aquella y no se podía ni comer...» (Tías-1).

«Las cerrajas [*Launaea nudicaulis* (L.) Hook. f.] las comen. Las acelgas, las coles, eso les encanta a ellas [se refiere a las gallinas]» (La Vegueta-3).

«Sí, [coles] cerradas, de dos o tres kilos, porque era terreno fuerte y fresco [se refiere a la caldera de Montaña Blanca]» (Goíme-0).

-

Las hojas de *col* han constituido tradicionalmente en muchos pueblos de Canarias una herramienta con la cual tratar de aliviar el mal estomacal conocido en Lanzarote popularmente como *daño*.

Normalmente la sanación corría a cargo de una curandera y era acompañada de un rezado o santiguado del cual existían múltiples variantes, tal y como puede observarse en la obra de Bethencourt Alfonso (1884-1901) *Costumbres populares canarias de nacimiento, matrimonio y muerte* [1]. Al margen del aspecto estrictamente ritual del proceso, aunque siempre en estrecha conjunción con él, resultaba común intervenir físicamente sobre el estómago del paciente.

En Lanzarote, dicha maniobra nos fue transmitida con gran detalle en el pueblo del Mojón, donde pareciera haber brotado del fondo de los tiempos, pues apenas difiere en simples detalles de la registrada hace un siglo por Bethencourt Alfonso (1884-1901) en el pueblo de Güímar, en el sureste de Tenerife [1]:

«Ustedes no saben cómo curaba ella de daño [...]. Cuando ibas con daño a esa señora, ella hacía aceite, hojas de col. [...]. Ella cogía el tronco de la col y le prendía fuego, después aquello hacía unas cenizas, entonces hacía la aceite y manteca también, creo que lo ponía y lo untaba [en] un papel, todo eso, lo ponía todo eso en un papel. Y después le ponía eso ahí y lo tenía tres días» [El Mojón-1].

«Después de dicho tres días el rezado, repetido en cada uno, otras tres, y que se tome para ello un pedacito de unto tibio, con que se hace al mismo tiempo cruces en el estómago mientras dura, se toma ceniza de un tronco de col seco mezclada con aceite común, con que se unta un papel vaso que se coloca en el estómago» [1]

El empleo de las hojas de *col* en estos menesteres, además de en Lanzarote, también lo hemos registrado en La Palma y en La Gomera, pero no estamos en condiciones de aclarar si dichas hojas aportaban algo por sí mismas a la curación o simplemente ayudaban a mantener el estómago del niño caliente. Tanto es así, que sabemos del empleo también en Lanzarote, en lugar de las hojas de coles, de hojas de *bobo* [*Nicotiana glauca* Graham] y en el pasado, en Tenerife, de hojas de «tartaguero» [1].

«[...] el bobo sirve, y la hoja de col; antes, mi madre, si estaban mis hermanos malos de la barriga o algo, le untaba el estómago con aceite y les ponía hojas de bobo en el estómago, pero la hoja de col dice que es buena...» [Las Cabrerías-0].

El uso de las hojas de *col*, ya enteras o machacadas, calentadas o hervidas, a modo de cataplasmas es relativamente común en la medicina tradicional de ciertos países de la cuenca mediterránea, aunque para tratar inflamaciones del

aparato locomotor [3, 6, 7], dolores reumáticos [5, 6, 7], afecciones de la piel [3, 4, 5, 7], varices [7], afecciones del aparato respiratorio [2, 4, 5], estados febriles [5], dolores de cabeza [5]... .

El resto de las referencias obtenidas sobre los usos tradicionales de las hojas de *col* han girado en torno a su apetencia por animales como las gallinas o incluso las cabras, aunque en este último caso, su consumo, según nuestros informantes, transmitía a la leche un sabor desagradable.

## BRASSICACEAE

[*Cakile maritima* Scop.]

[ETNOBOTÁNICA – 030]



Figura 37. Planta de *matorral* (*Cakile maritima* Scop.) creciendo sobre un montón de jable destinado a la construcción en un solar de Arrieta. Fotografía tomada el día 3 de enero de 2008.

## MATORRAL

[Las Calderetas-1, Muñique-1, Muñique-2, Soo-1, Soo-0, Soo-3]

### VINAGRETA

[San Bartolomé-1]

«[...] esta es vinagreta, no ve las vainas que echa, y después la hay en la Montaña Mina y la hay en varios sitios, en cosas montuosas...» (San Bartolomé-1).

«Verde no es bueno [...] porque le quema a las cabras y no es buena pa' la leche [le transmite mal olor], seco es como paja...» (Soo-6).

«[...] el matorral también, cogíamos las cargas, íbamos pa' las casas y más bien cuando estaba morchito se lo comían» (Las Calderetas-1).

«[...] eso quema que da mieo, chica [...] se la comen pero...» (Muñique-2).

«[...] el matorral dice que si saca olor [la leche], además se lo comen poco las cabras, jeso es quemón que da mieo!, se lo comen animales que estén cerraos, que estén hastiados de grano, le mandan con apetito...» (Muñique-2).

«[...] el matorral también tiene mucha raíz, también lo quitan pronto, porque chupa mucho [d]el terreno [...] también pa' camellos, lo cogen, lo dejan secar y se lo comen los animales» (Soo-1).

«Eso bueno no es, pero se lo comen, se lo comen también, pero no, eso no le pegan mucho, se comen alguna mordía» (Muñique-1).

«Esto llega abajo a la madre y se chupa too el jugo que haiga...» (Muñique-1).

—

La especie *Cakile maritima* se encuentra en Lanzarote básicamente asociada a la zona del Jable y a los jables que tanto abundan en las costas de la isla. Se hace preciso señalar, de cualquier forma, que hoy su distribución natural se ha visto fuertemente alterada debido a los movimientos de estos jables con destino a la construcción, no siendo raro observar ejemplares en zonas altas y frescas del interior. En Fuerteventura y La Graciosa también se encuentra asociada a jables como los de las dunas y playas de Corralejo [8, 9] y el de Las Caletas respectivamente [10].

En los pueblos vinculados al denominado popularmente *Jable de Arriba*, como Soo y Muñique, esta especie es conocida con el nombre de *matorral*, mientras que en San Bartolomé hemos recogido aisladamente la denominación *vinagreta*. No dudamos que puedan existir otras maneras de nombrar una especie tan extendida, pues no hemos tenido ocasión de mostrarla a pastores que transitaran con sus ganados los jables de Guasimeta, Mala, Órzola o las costas de Papagayo.

Las impresiones que hemos obtenido de nuestros informantes sobre sus cualidades como planta forrajera han coincidido en señalar su escasa calidad, pero incluso así constituía un recurso al que acudir para alimentar a los camellos y las cabras, aunque después de puesta a secar. También cabe destacar los comentarios emitidos en relación a la particularidad que tenía esta yerba de conferir a la leche mal olor, cualidad que como veremos reconocen los pastores prácticamente en todas las especies de la familia de las crucíferas presentes en la isla.

No hemos recogido ningún uso medicinal para el *matorral* en Lanzarote, si bien Gastaldo (1972), en su obra *Compendio della flora officinale italiana*, considera a esta especie poseedora de múltiples beneficios:

«La pianta intera, raccolta al momento della fioritura, per il suo contenuto in ferro, iodio e acido ascorbico, è usata soprattutto come antiscorbutico» [2].

Montserrat y Archs (1883), se refiere a ella como «planta diurética y aperitiva», apuntando que sus brotes tiernos son comestibles [11]. En este sentido, no sabemos si la denominación popular *col*, registrada por Perera Betancort para *C. maritima* en Fuerteventura [8], puede estar relacionada con tal aptitud alimenticia.

## BRASSICACEAE

[*Capsella bursa-pastoris* (L.) Medik.]

[ETNOBOTÁNICA – 168]



Figura 38. Detalle del racimo de *Capsella bursa-pastoris* (L.) Medik. con sus peculiares silículas triangulares y comprimidas. Fotografía tomada el día 26 de marzo de 2009 en Teseguite, Teguiise.

## YERBA BLANCA

[Haría-6]

### MOSTACILLA

[Los Valles-1]

*Sine nomine*

[Teseguite-7]

«[...] *sí se la comen también*» (Los Valles-1).

«*Sí, esto se lo comen las cabras...*» (Haría-6).

La especie *Capsella bursa-pastoris* apenas la hemos observado en Lanzarote en tres ocasiones: en dos de ellas creciendo en La Montaña y en la restante en el pueblo de Teseguite. Consecuentemente, pocos han sido los informantes a quienes hemos tenido ocasión de mostrársela, de ahí la escasez de denominaciones populares obtenidas.

Señor Virgilio Paz, pastor viejo y risquero, natural del pueblo de Haría, designó la muestra que portábamos como *yerba blanca*, mientras que señor Manuel, de Los Valles, la nombró como *mostacilla*. El hecho de ser estas mismas

denominaciones las usadas comúnmente en el norte de Lanzarote para designar la especie *Lobularia canariensis* subsp. *marginata* (Webb) L. Borgen nos lleva a pensar que quizás nuestros interlocutores creyeron tener ante sí esta última especie, mucho más abundante y de apariencia un tanto similar, en lugar de *C. bursa-pastoris*. De cualquier forma, no es descartable que la gente del campo tienda a agrupar conscientemente ambas especies bajo la misma designación.

Con respecto a Fuerteventura, Kunkel (1977) registró igualmente el empleo de una única denominación – *pan y queso* – para designar las especies de ambos géneros [12]; también lo hizo Perera López (2006), aunque localmente en el pueblo de Isora, en El Hierro, y en relación al término *bolsa de pastor* [13].

No estamos en condiciones de aportar uso medicinal alguno para esta yerba en Lanzarote. En La Palma, donde es igualmente conocida como *bolsa pastor*, sí hemos obtenido alguna referencia vaga en relación a un supuesto beneficio para el aparato urinario [14]:

«[...] *aquí mucho, se ve mucho también el toronjil, la sidrera, la ruda para aguas, la bolsa pastor, todo eso son buenas, la bolsa pastor es muy buena pa' la vejiga [...]. Eso nace por ahí, eso nace silvestre, eso nadie lo procura, eso es que nace silvestre...*» [El Bailadero, Garafía - La Palma]

Perera López ha recogido de la tradición oral de las islas de La Gomera y El Hierro su uso como antidiarreica, además del empleo en esta última isla de sus hojas estrujadas para cicatrizar las heridas [15, 13]. Lázaro e Ibiza (1920-1921), en su *Compendio de la Flora Española* [23] y anteriormente Viera y Clavijo (*circa* 1810), en su *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias* [27], ya refirieron sus propiedades astringentes y su uso contra las hemorragias.

No hemos encontrado en las revistas científicas especializadas en la publicación de trabajos de etnobotánica procedentes de los más variados puntos del globo muchas menciones al empleo como planta medicinal de la especie que nos ocupa. Sorprende, sobre todo, su aparente ausencia en la medicina tradicional de los países de la cuenca mediterránea, pues nos encontramos ante una yerba cosmopolita de cuya presencia en la zona hay registros arqueológicos fechados en el neolítico [16].

Únicamente en un trabajo sobre la medicina tradicional del Azerbaiyán iraní hemos hallado referencias a *C. bursa-pastoris* que muestran similitudes con las recogidas en Canarias. Así se refieren los autores de dicho trabajo en relación a su empleo como cicatrizante [17]:

«Most of the old herbalists say that the crushed leaves arrest local haemorrhage and promote healing of wounds being applied with pressure to the affected part».

Y así se refería don Benito Padrón, vecino de Las Toscas, en la isla de El Hierro:

«[...] cuando uno tiene una herida se estrega con el zumo de la bolsa de pastor» [13].

Gastaldo (1972), en su obra *Compendio della flora officinale italiana*, apunta que *C. bursa-pastoris* puede emplearse como «astringente, emmenagogo, emostático, diurético, ecc.» [2]. Dicha propiedad emenagoga, que se traduce en estimular el flujo menstrual en las mujeres, ya le fue atribuida por Jaén Otero (1984), junto a las ya también citadas cicatrizante y hemostática<sup>1</sup> [18].

<sup>1</sup> Capaz de detener las hemorragias.



## BRASSICACEAE

[*Carrichtera annua* (L.) DC.]

[ETNOBOTÁNICA – 297]



Figura 39. Planta de *Carrichtera annua* (L.) DC. Fotografía tomada el día 7 de febrero de 2009 en Montaña Bermeja, Conil, Tías.

## CUCHARILLA

[Conil-1, Conil-5, Femés-2, Goime-0, Las Breñas-0, Las Breñas-4, Las Casitas-1, La Degollada-0, Playa Quemada-0, Playa Quemada-1, San Bartolomé-1, Teguisse-4<sup>1</sup>, Uga-5, Yaiza-2]

### CHICHARAGÜELA / CHICHARABUELA

[El Mojón-0, Los Valles-1, Los Valles-6, Mala-1, Nazaret-1, Tesequite-0, Tesequite-1, Tesequite-2, Tesequite-3, Tesequite-7]

### CUCHARA LAPA

[Conil-5]

### TAOIRE

[Femés-1]

«Había una chicharagüela que nacía sola al medio de la sementera» (Tesequite-0).

«Mire, pa' los burros la yerba mejor que hay es la yerba paja, el balango ese todo, ésa es la yerba mejor que hay pa' burros y pa' camellos la llamamos una yerba chicharagüela, sí, sí, chicharagüela le decimos» (El Mojón-0).

«No, sí, para el ganado sí [es buena]» (Yaiza-2).

«[Si la comen mucho] da mal sabor a la leche» (Tesequite-2).

<sup>1</sup> Nuestra informante, señora Matilde comentó que la *cucharilla* tierna no era apetecible para los animales; ya curada, sí.

«[...] las cabras y camellos y todo animal, cuando está tierna se la comen bien, después que ya pega a ponerse...» (Los Valles-1).

«[...] la chicharabuela esa tiene un defecto, es buena pa' las cabras porque no les hace daño, pero cuando llegan al corral y hacen así: ¡jum!, ¡jum!, sale el olor ese por la boca...» (Los Valles-1).

«No es una yerba especial, pero sí se la comían» (Uga-5).

«Esto es chicharabuela, esto es jedionda [...] no se lo comen mucho, se lo comen seco pero... verde no...» (Nazaret-1).

«No es una yerba muy buena, sí se la comen, alguna mordía, pero no es muy buena» (Mala-1).

«Esto se llama cucharilla, ésta la comen los animales. [...] los burros y eso creo que no, pero las cabras y los camellos sí» (Goíme-0).

«[...] taoire, onde más sale es ahí detrás en Los Ajaches...» (Femés-1).

«[...] una yerba que se llama taoire, ésa no sabes tú cuál es, [de] ésa no trajiste, se asopla el queso, el ganado que come en el manchón donde haiga taoire se asopla el queso» (Femés-1).

«[...] es quemona, no le hace mucha gracia a las cabras, porque decía mi padre que era quemona. Le llaman cucharilla» (Teguise-4).

«[...] las cabras también la muerden, pero los camellos...» (Tesequite-7).

«[...] le decimos cuchara lapa, cucharilla, también se hace grande, frondosa, también [a] las cabras les gusta...» (Conil-5).

La especie *Carrichtera annua* es bien conocida por los agricultores y, fundamentalmente, por los pastores de Lanzarote, pues se trata de una planta abundante en las zonas tradicionales de pastoreo. Aunque abunda en las costas -entendiéndose el término *costa* en su sentido más amplio, y no en el sentido estricto de lo inmediato a la orilla- también penetra en el interior de la isla, incluso hacia las zonas frescas afectadas por las arenas del Timanfaya. No tenemos conciencia de que abunde en El Jable; quizás aquí la circulación del *jablillo* sepulta sus semillas y dificulta su germinación, pues se ha comprobado que requieren luz para afrontar dicho proceso [19].

Hemos detectado, básicamente, dos formas de nombrar esta especie en la isla: *cucharilla* y *chicharagüela* o *chicharabuela*. La denominación *cucharilla* es más propia de los pueblos del centro y sur, mientras que los términos afines *chicharagüela* y *chicharabuela* parecen ser exclusivos de los pueblos de Los Valles, El Mojón, Tesequite y Nazaret. Ambas maneras de referirse a esta yerba, creemos, aluden a la apariencia peculiar de sus frutos, pues la extensión que muestran los mismos recuerda verdaderamente al seno de las cucharas. Asumimos, por tanto, que los términos *chicharagüela* o *chicharabuela* quizás hayan evolucionado desde *cucharahuela*, una presunta denominación más antigua, hoy ya ausente, que vendría a designar con aire diminutivo la ya citada afinidad de sus frutos con la cuchara.

Hemos detectado cierto desacuerdo entre nuestros interlocutores a la hora de valorar la aptitud forrajera de esta yerba, de hecho existe, aparentemente, un mayor aprecio hacia la misma en los pueblos del sur. Quizás, la mayor abundancia de recursos forrajeros y pastoreables en el norte sea la causa de tal menosprecio en dicha parte de la isla.

De cualquier manera, diversos han sido los comentarios sobre ciertas cualidades poco deseables relacionadas con el consumo abundante de esta yerba por parte de las cabras. Señor Marcial Caraballo, pastor de Femés, argumentó que la leche proveniente de tales cabras *asoplaba* el queso y señor Tomás Cabrera, pastor de Tesequite, expuso que dicho consumo le transmitía mal sabor a la leche.

Esta última particularidad, que, como ya hemos visto, parece inherente a diversas especies de yerbas de la familia de las crucíferas, quizás haya motivado su mayor uso en la alimentación de los camellos. Su consumo, una vez seca, ha sido destacado por diversos pastores, aludiendo señor Carlos Cabrera, pastor de Las Breñas, al beneficio que le confiere a esta yerba la particularidad de retener sus frutos y semillas aún en este estado:

«[Se la comen] *verde y seca también* [...] *porque esto tiene una granita aquí que le da mucho alimento a las cabras, por eso se la comen seca también*» [Las Breñas-0].



Figura 40. Detalle del fruto de *Carrichtera annua* (L.) DC. mostrando la peculiar extensión que ha servido a los naturales de Lanzarote para nombrar la especie.

Según expone Gutterman (1993), tal peculiaridad se encuentra relacionada con el hecho de que dichas semillas hallarán mejores condiciones para su germinación si son dispersadas cuando acaezcan las primeras lluvias y no en el verano [19].

No hemos obtenido comentario alguno en relación al empleo de esta yerba con fines medicinales en Lanzarote. En este sentido, únicamente podemos aportar que en el pasado fue «apreciada por tener las hojas anti-esorbútcas» [11].

**BRASSICACEAE****[*Erucastrum canariense* Webb & Berthel.]**[ETNOBOTÁNICA – 031][ETNOBOTÁNICA – 089][ETNOBOTÁNICA – 153][ETNOBOTÁNICA – 243][ETNOBOTÁNICA – 245]  
[ETNOBOTÁNICA – 266][ETNOBOTÁNICA – 299]

Figura 41. Detalle de las flores y los frutos incipientes de *Erucastrum canariense* Webb & Berthel. Fotografía tomada el día 20 de diciembre de 2008 en La Montaña.

**RELINCHÓN**

[El Cuchillo-3, Femés-1, Las Casitas-1, Mala-0, Órzola-1, Playa Quemada-0, San Bartolomé-0, Soo-8, Tabayesco-0]

**ALCALCÁN**

[Los Valles-12, Mala-1]

**ALCALCÁN PELUDO**

[Mala-1]

**ALCARCÁN**

[Los Valles-1, Los Valles-7]

**JARAMAGO RELINCHÓN**

[Mozaga-1, Nazaret-1, Tahíche-0]

**RELINCHÓN PELUDO**

[Haría-7, Máguez-1, Máguez-16]

**QUEMÓN**

[Conil-0, Los Bermejos-1]

«Crece acopaíto y echa después las flores y un semillero finito [se refiere a que echa muchas vainas finas]» (Máguez-1).

«Conozco el relinchón de vega [*Sinapis arvensis* L.], que sale en las vegas, y después relinchón peludo que sale en esas laderas» (Máguez-16).

«Eso es jaramago relinchón, ¿sabe ‘ónde salía mucho? Yo no sé si ahora saldrá, en la montaña esta aquí de Maneje [...] el jaramago relinchón, cosa pa’ ver, ¡eh!, ya usted ve, la leche coge el gusto del jaramago relinchón» (Tahíche-0).

«[...] después hay el quemón, ¿sabe?, que es pareció también [al florío], que también le pega mucho la vaca...» (Teguise-1).

«[...] las cabras le pegan alguna mordía [...] es una yerba mala, es la yerba más mala que hay» (Femés-1).

«Ése sí se lo comen los animales» (Nazaret-1).

«[...] las cabras no se lo comen mucho, pero los camellos y eso... porque esto salía antes cuando el campo se trabajaba...» (Mala-1).

«[...] una yerba que le decimos nosotros alcalcán, no es que le de mal sabor [a la leche], pero tiene un tufo...» (Mala-1).

«Alcancán, que es pareció al relinchón [*S. arvensis* L.] [...] la hoja es más, más peludita, la hoja del alcancán [...] lo comen, sí, pero menos, cuando no hay» (Los Valles-1).

«Alcancán este año no salió [...] mire, el año pasado, el alcancán, estaban esas laeras todas amarillando de flores, echa una flor amarilla, como el relinchón [*S. arvensis* L.], también la echa amarilla, pero este año es que no salió, las yerbas son añeras» (Los Valles-7).

«El relinchón es una yerba que echa muchas hojas y después carga por encimba de flores, eso se lo comen las cabras» (Playa Quemada-0).

«La leche, tan solo hay una yerba que saca olor, el relinchón, y el jaramago [*Raphanus raphanistrum* L.]; el relinchón, eso las cabras están en el corral mismo y veces erutan y eso larga una peste...» (Mala-0).

Diversas especies son nombradas en los campos de Lanzarote empleando la denominación popular *relinchón*, todas pertenecientes a una misma familia botánica, las crucíferas o brassicáceas. Hemos optado encabezar el presente apartado, dedicado al endemismo canario *Erucastrum canariense*, con dicha denominación genérica, pues el conocimiento de esta yerba se encuentra ampliamente disperso en relación al de otros *relinchones*, como *Sinapis arvensis* L. o *Hirschfeldia incana* (L.) Lagr.-Foss., que aparece confinado a ciertas localidades, principalmente del norte de la isla. Merece destacar, igualmente, el uso casi exclusivo entre los informantes nacidos en Los Valles, o vinculados a dicho pueblo, de la voz *alcancán* y sus variantes *alcalcán* y *alcalcán peludo* para nombrar la presente especie<sup>1</sup>. En Fuerteventura hemos recogido, de manera aislada, el término de aparente sonoridad aborigen *ojapé*<sup>2</sup>.

Nos encontramos ante una especie ampliamente conocida y dispersa en Lanzarote, pero no por ello apreciada, pues se trata de una yerba a la cual los pastores reconocen el defecto de transmitir mal olor y sabor? a la leche cuando es consumida por las cabras. De cualquier manera, y a tenor de los comentarios arriba expuestos, no parece tampoco que las cabras la estimen mucho. No estamos en condiciones, sin embargo, de aportar información alguna sobre qué compuestos de la planta podrían ser los responsables de tal inapetencia, tampoco sobre las causas de la aparente toxicidad que nuestro informante de Tahíche advirtió en las cabras que consumían los *relinchones* verdes.

«[Había] en la montaña esta [se refiere a Maneje], por la parte de acá y atrás, en la caldera también, que los ganaos antes, mientras que no se curara bien, no los dejaban entrar» [Tahíche-0].

<sup>1</sup> A modo de elucubración nos permitimos apuntar el vínculo de la voz lanzaroteña *alcalcán* con la voz de origen árabe *aliacán*, cuya acepción, ictericia, alude indirectamente al color amarillo [25].

<sup>2</sup> Se ruega tomar con cautela tal denominación vernácula mayorera debido a la escasa familiarización de los autores con ciertas voces indígenas de Fuerteventura. Se recomienda su contraste con las voces *jopebe* y *ajapé* recogidas respectivamente por Bethencourt Alfonso (1991) [33] y Morera (2001) [34].

«[...] a las cabras les gustaba así comer, pero las cabras se ponían medias tontonas, no le agradaba mucho la yerba esa, el jaramago relinchón...» [Tahíche-0].

No hemos recogido uso medicinal o veterinario alguno para esta especie en Lanzarote.



Figura 42. Pradera de *Erucastrum canariense* Webb & Berthel. en plena floración. Fotografía tomada el día 20 de diciembre de 2008 en La Montaña.

## BRASSICACEAE

[*Lobularia canariensis* (L.) L. Borgen subsp. *marginata* (Webb) L. Borgen]

[ETNOBOTÁNICA – 125] [ETNOBOTÁNICA – 157]



Figura 43. Yerba blanca (*Lobularia canariensis* (L.) L. Borgen subsp. *marginata* (Webb) L. Borgen). Fotografía tomada el día 23 de febrero de 2009 en Elvira Sánchez, Haría.

## YERBA BLANCA

[Haría-3, Los Valles-1, Máguez-1, Máguez-10, Mala-0, Mala-1, Ye-4]

### MOSTACILLA

[Órzola-1]

—

«[...] esto no es una yerba que se la comen mucho los animales...» (Mala-1).

«Ésa sí es una yerbita algo ruin, no le hace mucha gracia la yerba esa [a los animales]. Es una yerba que desde que llueve es de las primeras que sale y veo yo que no...» (Órzola-1).

«[...] la yerba blanca, que es lo primero que sale en Máguez y por ahí lucen las flores blanquiando, las ramas blancas...» (Mala-0).

—

La especie *Lobularia canariensis* presenta en Canarias cinco subespecies, de las cuales cuatro (subsp. *canariensis*, subsp. *intermedia*, subsp. *microsperma* y subsp. *palmensis*) son endemismos propios de las islas centrales y occidentales del Archipiélago [20] y la restante (subsp. *marginata*) constituye un elemento presente sólo en Lanzarote y Fuerteventura, pero compartido con Marruecos [21].

Todas las referencias obtenidas sobre esta especie han procedido de los pastores y agricultores del norte de la isla. Aquí, pastores viejos de tanto conocimiento como señor Rafael Betancor, señor Andrés Martín de León y señor José Domingo

de León Dorta coincidieron en transmitirnos la escasa aptitud de esta yerba para la alimentación de los animales, a pesar de reverdecer pronto tras las primeras lluvias del otoño. Quizás, tal falta de mérito, haya sido la causante de que una especie de tanta presencia en los campos como la que nos ocupa apenas haya surgido de manera espontánea durante las entrevistas mantenidas en el transcurso de nuestro estudio. De hecho, fue básicamente durante nuestras salidas al campo cuando pudimos advertir que realmente nuestros interlocutores conocían perfectamente esta especie.

Ha sido la denominación *yerba blanca* la empleada con mayor asiduidad para su designación, mientras que la forma *mostacilla* apenas fue registrada en una ocasión. Conviene comentar que como *mostacilla* es conocida comúnmente en Lanzarote la especie *Lobularia lybica* (Viv.) Meisn. (véase el capítulo que sigue). Desconocemos, sin embargo, si la denominación *yerba blanca* ha surgido motivada por la floración profusa y prolongada de esta especie o por la coloración verde clara de su follaje. En la isla de La Gomera, aunque de manera minoritaria, Perera López (2005) documentó el uso del término *yerba blanca* para nombrar la especie *L. canariensis* subsp. *intermedia* (Webb) L. Borgen [15].

Las denominaciones «*pan i queso*» y «*hierba de la rabia*» expuestas por Reyes Betancort (1998) como nombres vernáculos de nuestra *yerba blanca* [10] y atribuidas a Kunkel (1982) [22], no las hemos podido confirmar durante nuestro estudio. Sí hemos hallado consignada como *yerba de la rabia*, en la *Botánica* de Montserrat y Archs de 1883, la especie *Alyssum calicinum* L. [sic] (= *Alyssum alyssoides* L.), ello en virtud de «haberse creído útiles sus semillas contra la rabia» [11]. Idéntica denominación – «*hierba de la rabia*» – y aplicación – «contra la hidrofobia» – atribuyó Lázaro e Ibiza (1920-1921), en su *Compendio de la Flora Española*, a *Alyssum campestre* L. (= *Alyssum minus* (L.) Rothm.) [23].

No tenemos noticias de que la *yerba blanca* haya sido empleada en algún momento en Lanzarote contra la rabia, tampoco para aliviar otros males. Fuera de Canarias, únicamente sabemos del uso en Marruecos de la especie afín *Lobularia maritima* (L.) Desv.<sup>1</sup> para atenuar la fiebre [24]; si bien, también para aliviar los dolores de muela se empleó en el pasado en la medicina doméstica [11].

---

<sup>1</sup> Especie ausente en Lanzarote, pero cuya presencia ha sido citada para La Palma, Tenerife y Gran Canaria [20].



## BRASSICACEAE

[*Lobularia libyca* (Viv.) Meissn.]

[ETNOBOTÁNICA – 127]



Figura 44. *Mostacilla* (*Lobularia libyca* (Viv.) Meissn.). Fotografía tomada el día 15 de marzo de 2009 en Conil, Tías.

## MOSTACILLA

[Conil-2, Conil-5, El Islote-1, El Islote-2, Goíme-0, La Vegueta-3, Las Calderetas-1, Los Valles-1, Montaña Blanca-1, Mozaga-1, Muñique-1, Muñique-2, San Bartolomé-1, San Bartolomé-5, San Bartolomé-12, Soo-0, Soo-5, Soo-9, Soo-10, Soo-12, Tao-2, Teguisse-3, Teguisse-5, Teseguite-2, Tiagua-1, Tías-3, Tinajo-1, Tinajo-2, Tinajo-6]

### PATA GALLO

[Las Breñas-0]

### *Sine nomine*

[Soo-1, Femés-1]

### PALOMILLA

[Las Laderas-1]

«[...] *la mostacilla, ya ve, eso se lo comen, pero no le apetece como las otras yerbas*» (Tías-3).

«*Una yerbita rastretera en el suelo, unos gajitos muy delgaos y unas semillitas*» (Tías-3).

«*No, esa no es muy buena, pa' un remedio, las cogían para los animales, por lo menos para camellos y burros y esas cosas, pa' cabras no, [...] no le apetece mucho esa yerba*» (Soo-5).

«*Mostacilla, pa' comer los camellos [...] camellos y burros*» (Tinajo-1).

«[...] *si se le pega en el ojo una chispita de'sas...*»<sup>1</sup> (Teseguite-2).

«[...] *las cabras, al comerla, también se ve que les quema, lo que pasa es que es una yerba buena*» (San Bartolomé-1).

<sup>1</sup> Nuestro informante del pueblo de Teseguite nos advierte de la inconveniencia que supone que le caiga en el ojo del animal el tabique del fruto de la mostacilla.

«*Sí se la comen, lo esto que es quemón, es un poco quemón*» (Goíme-0).

«[...] *mostacilla, ésa no necesita mucho, ésa con un chubasco de más de cuatro deos ya la tenemos a flor. Pa' los camellos, porque los demás, es que es quemona*» (Tiagua-1).

«*Es buena, es buena, es escaldona pa' las cabras, pero se la comen*» (Soo-9).

«*También se la comen las cabras, pero no la comen mucho*» (La Vegueta-3).

«*No le pegan mucho [los animales]. Desde que cae una gota de agua sale enseguida*» (El Islote-1).

«*No es muy buena, no es muy buena, es quemona y el animal no le entra mucho. Ésa se la comen cuando tienen hambre*» (San Bartolomé-12).

«*¿Qué si esquilma? La mata es así, chiquitita y la raíz pa' bajo tiene lo menos esto. Eso chupa que da mieo, seca mucho el terreno*» (San Bartolomé-12).

«[...] *nosotras, cuando chicas, hacíamos así [aprieta con las uñas], eran como piojitos, estallaba, estallaba las vainitas [...] se hace grande y también le gusta a los animales...*» (Conil-5).

—

La especie *Lobularia lybica* constituye uno de los elementos florísticos más característicos de la comarca del Jable, de ahí que, buena parte de las referencias obtenidas sobre sus cualidades las hayamos obtenidos en pueblos fuertemente vinculados a este espacio, como Soo, Muñique, Tao, Tiagua, Mozaga, San Bartolomé y Goíme. De cualquier forma, se trata de una yerba también presente en otros ambientes, fundamentalmente aquellos caracterizados por una mayor aridez.

Se trata de una yerba anual bastante común, con la cual se encuentran muy familiarizados los agricultores y pastores, tal es así, que apenas hemos hallado quién no la reconociera al mostrársela. Prácticamente la totalidad de nuestros informantes se refirieron a ella utilizando una única denominación – *mostacilla* –, circunstancia habitual en la designación de aquellas yerbas abundantes y de amplia dispersión en la isla. No hemos recogido el uso de las denominaciones *camosilla* y *pan-y-queso* reportadas como vernáculos por Kunkel (1982) [22], si bien, la última la hemos registrado aisladamente en alusión a la especie *Notoceras bicornis* (Sol.) Amo, una yerba un tanto similar a la que nos ocupa, al menos en sus primeros estadios de desarrollo.

Nuestros informantes, de manera general, se refirieron a la *mostacilla* como una yerba temprana, poco apetecible para las cabras, aunque no detestable, pero apropiada para destinarla a la alimentación de burros y camellos. Éstos le atribuyen asimismo la cualidad de ser *quemona* para las cabras, particularidad que, al menos a juicio de nuestro paladar, realmente poseen.

Los pastores han observado también que los animales sufren daños en los ojos como consecuencia de la acumulación en los mismos de los tabiques que se desprenden de los frutos de la *mostacilla* tras liberar las semillas; inconveniente que puede llegar a producirles pérdidas de visión. La sal desleída en la saliva del pastor (*sal babiada*) y puesta en los ojos dañados del animal constituía en el pasado el remedio a emplear ante este perjuicio:

«[...] *esto es quemona como... eso agarraba y si le cae estas pintitas blancas [se refiere al tabique membranoso que divide las valvas del fruto de la mostacilla] cuando estaba seca, en el ojo de la cabra o del camello, criaba una... y se quedaba ciego, porque le día tapando y ¿sabe con qué después...? Con sal, se la echaba uno a la boca, la [d]esleía, le abría uno el ojo al camello, a la cabra [...] más a la cabras, le abríamos el ojo, le echábamos la sal aquella dentro...*» [Muñique-2].

No hemos obtenido de nuestros informantes referencias relativas al empleo de la *mostacilla* con fines medicinales o veterinarios.

## BRASSICACEAE

### [*Matthiola* spp.]

[ETNOBOTÁNICA – 145]<sup>1</sup> [ETNOBOTÁNICA – 146]<sup>2</sup> [ETNOBOTÁNICA – 147]<sup>3</sup> [ETNOBOTÁNICA – 154]<sup>4</sup> [ETNOBOTÁNICA – 162]<sup>5</sup>



Fig 45. *Matthiola bolleana* Webb ex Christ. El Jable, 18 de febrero de 2006.



Figura 46. *Matthiola longipetala* (Vent.) DC. subsp. *viridis* (Conti) Maire. Chimia, 7 de abril de 2007.

## FLOR VIOLADA

[Tesequite-4<sup>6</sup>, Tesequite-5<sup>7</sup>, Tesequite-7<sup>8</sup>]

### ALHELÍA

[Conil-9<sup>9</sup>, Conil-2<sup>10</sup>, Conil-3<sup>11</sup>, Conil-5<sup>12</sup>, Femés-1<sup>13</sup>]

### YERBITA / YERBA LILA

[Conil-5<sup>15</sup>]

### LENGUA (DE) CABRITO

[Mala-0<sup>17</sup>, Mala-3]

### LELÍAS

[Conil-5<sup>14</sup>]

### VIOLA(D)A

[Los Valles-1<sup>16</sup>]

### RABANILLOS

[Conil-3<sup>18</sup>]

<sup>1</sup> *Matthiola longipetala* (Vent.) DC. subsp. *viridis* (Conti) Maire.

<sup>2</sup> *Matthiola parviflora* (Schousb.) R. Br.

<sup>3</sup> *Matthiola longipetala* (Vent.) DC. subsp. *viridis* (Conti) Maire.

<sup>4</sup> *Matthiola bolleana* Webb ex Christ.

<sup>5</sup> *Matthiola longipetala* (Vent.) DC. subsp. *viridis* (Conti) Maire.

<sup>6</sup> En referencia a *Matthiola parviflora*.

<sup>7</sup> En referencia a *M. longipetala*.

<sup>8</sup> En referencia tanto a *M. parviflora* como a *M. longipetala*.

<sup>9</sup> En referencia a *M. longipetala*.

<sup>10</sup> En referencia a *Matthiola incana* (L.) R.Br.

<sup>11</sup> En referencia a *M. incana*.

<sup>12</sup> En referencia a *M. incana*.

<sup>13</sup> En referencia tanto a *M. parviflora* (pliego ETNOBOTÁNICA – 146) como a *M. incana*.

<sup>14</sup> En referencia a *M. incana*.

<sup>15</sup> En referencia tanto a *M. parviflora* como a *M. longipetala*.

<sup>16</sup> En referencia tanto a *M. parviflora* como a *M. longipetala* (pliego ETNOBOTÁNICA – 145).

<sup>17</sup> En referencia a *M. longipetala* (pliego ETNOBOTÁNICA – 147).

<sup>18</sup> En referencia a *M. longipetala*.

**FLORI(D)O**[Goíme-0<sup>19</sup>]**VIOLETA**[Los Valles-1, Mozaga-1, Muñique-1, Muñique-2, Soo-0<sup>21</sup>, Soo-1, Soo-8]<sup>22</sup>**FLOR DE CABRITO**[Tesequite-2, Tesequite-3, Tesequite-5, Tesequite-6]<sup>20</sup>**Sine nomine**[Femés-2, Las Breñas-0, Las Casitas-1, Los Valles-1, Mala-0, Nazaret-1, Tabayesco-0, Teguisse-4, Tesequite-2]<sup>23</sup>

«Aquí le decimos violada, violeta, más bien dicho que violada<sup>24</sup>» (Los Valles-1).

«No la comen bien, es quemona» (Mala-0).

«[...] los cabritos [la comen] más» (Tesequite-2).

«[...] otros le dicen flor violada, nosotros la llamábamos, esto... ¡caramba!, flor de cabrito» (Tesequite-5).

«Se hace así, llena de florecitas violadas, pero no sé cómo se llama, no... la conozco de vista [...] les gusta a las cabras, sí...» (Teguisse-4).

«[...] esa lengua cabrito, que yo se lo dije a ustedes, aquí 'bajo, en El Jable de Mala, sale en varios sitios, pero ni en Máguez, ni en Haría, no, nada, y en ese Muele Molino hay...» (Mala-3).

«[...] yerba lila le decíamos nosotros [...] y vale para las cabras también» (Conil-5).

«[...] tiene la flor azulita, crece un poquito pa' rriba, pero no se hace grande, sale una matita, una mata media chica...» (Soo-8).

«Esta es una alhelía, le decimos nosotros, alhelía, lo que es sencilla, ¿sabes?, no tiene sino la florita esta, pero es bonita también» (Conil-5).

«Ésa te lo dije, que no sabía [...] pa' los animales ésa es mala de comer, ésta es mala de comer» (Mala-0).

Diversas son las especies pertenecientes al género *Matthiola* presentes en Lanzarote: *Matthiola incana* (L.) R.Br., *Matthiola parviflora* (Schousb.) R. Br., *Matthiola bolleana* Webb ex Christ y *Matthiola longipetala* (Vent.) DC. [21].

*M. incana* (= *Cheiranthus incanus* L.) no es yerba, sino planta, atendiendo a la discriminación popular entre las especies que crecen de manera silvestre y aquéllas que son plantadas para recreo de la vista en los patios y alrededores de las casas. De cualquier forma, la hemos observado asilvestrada entre unas peñas, cerca de las ruinas de una vieja casa campesina, en Conil. Todas las mujeres de edad avanzada a las que llevamos muestras de esta especie se refirieron a ella utilizando las denominaciones *alhelía* y *lelía* y nunca la variante clásica *alhelí*, reportada como común para La Palma [26], La Gomera («alelí», «alelises») [15] y la propia isla de Lanzarote [10] y ya recogida por Viera y Clavijo (circa 1810) («alelí») en su *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias* [27]. No conocemos que la *alhelía* haya tenido otro uso en Lanzarote, aparte del meramente ornamental.

<sup>19</sup> En referencia a *M. longipetala* (pliego ETNOBOTÁNICA – 162).

<sup>20</sup> Todos los informantes en referencia a *M. longipetala*.

<sup>21</sup> En referencia a *M. bolleana*. (pliego ETNOBOTÁNICA – 154).

<sup>22</sup> Todos los informantes en referencia a *M. bolleana* excepto Los Valles-1, en referencia tanto a *M. parviflora* como a *M. longipetala*.

<sup>23</sup> Todos los informantes en referencia a *M. parviflora*.

<sup>24</sup> Comentario surgido, sin duda, debido a las connotaciones negativas que el término *violada* posee en nuestra sociedad actual. El *Diccionario de la Lengua Española* (1984) aporta para dicha voz la acepción: «De color de violeta, morado claro» [25].



Figura 47. Planta de *Matthiola parviflora* (Schousb.) R. Br. en flor creciendo en los depósitos arcillosos de una antigua gavia en la Vega de Manguia. Fotografía tomada el día 12 de febrero de 2006.

*M. parviflora* sí es yerba y además de en Canarias y Madeira se haya presente desde el este y sureste de España e Islas Baleares hasta Oriente Medio [10, 23, 28]. Su existencia en nuestra isla, podríamos decir, ha pasado casi desapercibida, tanto es así que, a pesar de encontrarse ampliamente dispersa y abundar localmente en ciertos ámbitos (suelos encharcados de las gavias o *bebederos*), la mayoría de nuestros interlocutores manifestaron no conocerla. Otros, emplearon para su designación denominaciones como *alhelía*, *flor violada*, *yerba lila*, *violeta* y *violada*, todas, en algún momento, recogidas también para designar las otras especies de este género, de ahí que, siempre nos quede la duda de si en realidad nuestros informantes creyeron encontrarse ante alguna de estas especies en lugar de ante *M. parviflora*, yerba, sin duda, de porte y floración más discretos. Perera López, en sus trabajos *Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro* (2006) y *La toponimia de La Gomera* (2005), no reporta nombre popular alguno para *M. parviflora* [13, 15]; tampoco lo hace Santos (1983) en su *Vegetación y flora de La Palma* [26].

La especie *M. bolleana*, un endemismo canario exclusivo de Lanzarote y Fuerteventura [21]<sup>25</sup>, únicamente la hemos observado en El Jable y sus márgenes (*tierras blancas*). Se trata de una yerba de pequeño porte, pero de floración muy vistosa y profusa, aspecto que, sin duda, ha hecho que aquellos que hayan transitado esta zona en el pasado se encuentren familiarizados con ella. En pueblos tan vinculados al Jable como Mozaga, Muñique y Soo registramos siempre la denominación popular *violeta* para su designación; denominaciones del tipo *alhelí* o *alhelies de costa*, expuestas en otras publicaciones [10, 30], no hemos tenido ocasión de recogerlas directamente de los agricultores. Señor Marcial Cáceres, vecino casi centenario de Soo, nos transmitió durante nuestros encuentros diversos aspectos relacionados con la ecología y usos tradicionales de la *violeta*:

«[...] *violeta se daba sólo en el monte* [se refiere a lo inculto], *era para comer las cabras, camellos y too, violeta, violeta. Era un copo así todo llenito de floritas violetas* [...] *que se cogía hasta pa' los camellos*» [Soo-1].

*M. longipetala* (= *Cheiranthus longipetalus* Vent.) constituye, sin duda, la especie del género de mayor dispersión en la isla e igualmente la más abundante. Su presencia se hace muy evidente en invierno, cuando su floración delata las praderas que forman, fundamentalmente en zonas abiertas y cálidas, ya se encuentren éstas establecidas sobre los suelos arcillosos de las *tierras de costa*, en los polvillos del sur de la isla o en tierras de cultivo arenadas y hoy abandonadas. La vistosidad de la floración de esta yerba es tal, que difícilmente puede pasar desapercibida, pues en ocasiones la presencia de las

<sup>25</sup> Aquellos especialmente interesados en ahondar en el conocimiento de esta interesante especie pueden acudir a la obra *Patrones de variación genética poblacional en el endemismo canario M. bolleana* Webb ex Christ. [29].

flores se prolonga hasta bien entrado el verano. Evidentemente, ha sido dicha floración la que ha motivado la aparición en la isla de denominaciones populares del tipo de *flor violada*, *yerba lila*, *violeta*, *violada*, *violeta* y *florío*. Las formas *flor de cabrito* y *lengua de cabrito* ignoramos a qué obedecen en su concepción, mientras que la denominación *rabanillo* atiende probablemente a la similitud de sus flores con las de la planta del rábano (*Raphanus sativus* L.). Kunkel (1982), en su flórmula de «Los Riscos de Famara», apuntaba que «algunos pastores conocen esta especie [se refiere a *Matthiola fruticulosa* (L.) Maire<sup>26</sup>] como *alhelí*» [22]; sin embargo, dicha denominación no hemos tenido oportunidad de registrarla durante nuestro trabajo.

No parece que nos encontremos ante una yerba apetecida por los animales. Algunos pastores nos transmitieron que la consumían en ausencia de otras mejores, otros, simplemente dejaron constancia de dicho consumo, pero sin ahondar en sus cualidades:

«[...] se lo comen, pero cosa de miseria, habiendo abundancia, habiendo otra clase de yerba no le pegan mucho» [Tesequite-4].

«Esto, en esta parte de Tías, en La Costa, sale mucho, esto se llama florío, florío es el nombre de'lla, sí. Los animales se la comen también...» [Goíme-0].

Señor Rafael Betancor, pastor de Mala, nos comentó que los cabritos gustan más de esta yerba que las propias cabras, aspecto que quizás pueda estar relacionado con el nombre que posee *M. longipetala* principalmente en el pueblo de Tesequite (*flor de cabrito*), y que, como ya referimos anteriormente, desconocemos a qué obedece. Benchelah *et al.* (2000) en su obra etnobotánica sobre el pueblo tuareg recogen el aprecio de las cabras hacia esta yerba [31].

No hemos obtenido durante nuestro trabajo de campo comentarios alusivos al uso medicinal de cualquiera de las cuatro especies consignadas en este capítulo. Conocemos, sin embargo, que muestras de la especie *Matthiola arabica* Boiss. procedentes del desierto del Sinaí mostraron cierta actividad ante diferentes especies de bacterias (*Bacillus subtilis*, *Staphylococcus aureus*), y hongos (*Candida albicans*, *Microsporium canis*, *Trichophyton mentagrophytes*) en ensayos de laboratorio [32].



Figura 48. Antigua tierra de cultivo arenada poblada de *flor de cabrito* (*Matthiola longipetala* (Vent.) DC. subsp. *viridis* (Conti) Maire) y *flor ancha* (*Reichardia tingitana* (L.) Roth). Fotografía tomada el día 18 de marzo de 2006 en Tejía.

<sup>26</sup> Reyes Betancort (1998) considera que las citas de *Matthiola fruticulosa* para Lanzarote deben referirse a *M. longipetala* (Vent.) DC. subsp. *viridis* (Conti) Maire [10].

## BRASSICACEAE

[*Notoceras bicorne* (Sol.) Amo]



Figuras 49 a y 49 b. *Pata de gallina* (*Notoceras bicorne* (Sol.) Amo) mostrando flores y frutos tiernos a principios del mes de febrero y detalle de los frutos, ya granados, a mediados de abril.

### PATA (DE) GALLINA

[El Cuchillo-3, Femés-1, Las Breñas-0, Las Breñas-4, Las Casitas.-1, Mácher-1, Mala-0, Mala-1, Órzola-1, Playa Quemada-0, Tesequite-2]

#### PAN Y QUESO [!]

[Mala-1]

«Esa plantita, yo no sé, pan y queso [...] antes los viejos le decían a eso que se lo comían las cabras...» (Mala-1).

«[...] se cría tendidita, ésa no crece mucho, también le gusta mucho al ganao» (Femés-1).

«[...] se la comen las cabras...» (Las Breñas-4).

«La pata gallina sí se la comen, la pata gallina, hasta seca se la comen» (Mala-1).

«Y ésta es pata gallina, como tiene la... la rama estirada en el suelo como una pata gallina» (Órzola-1).

«Las cabras se la comen como fieras» (El Cuchillo-3).

«[...] pata gallina, que es parecía a la cucharilla [*Carrchtera annua* (L.) DC.], pata gallina, que echa rejos, es como si fuera patas de gallina, igual, igual que patas de gallina» (Playa Quemada-0).

«Después hay una, que no sé si la hay por aquí [nos encontramos en El Valle, Mala], pata gallina, que es tendida, y

cuando se seca quea dura. [...] ésa no te echa flor, echa como un quesito, como un quesito cuadrado, la he visto yo en varios sitios. [...] pa' ganao es lo mejor que hay, es como grano» (Mala-0).

«[...] es una ración buena, seca, esto lo chascan como bizcocho, eso le gusta que da mieo, será que es dulce» (Mala-0).

La *pata gallina* es, sin duda, una de las especies que entran dentro de la categoría popular de *yerbas favoritas* o *apetecibles*, donde los pastores de Lanzarote ubican aquellas especies especialmente apreciadas por los animales. En la cualidad que posee esta planta de mantener los frutos sin abrir adheridos a sus tallos una vez se ha secado parece radicar la clave de su buena aptitud forrajera, y en este sentido se han expresado informantes como señor Carlos Cabrera, pastor de gran conocimiento del pueblo sureño de Las Breñas:

«[...] *pata gallina*, tiene la hojita más ancha y esto le da más alimento, porque esto tiene una semilla muy fuerte [...] se seca, y queda la semilla siempre [...] y después cuando viene un chubasco se abre la semilla [en realidad se refiere al fruto], como el cosco y la barrilla...» [Las Breñas - Yaiza].



Figura 50. Señor Carlos Cabrera y Raquel Niz durante la salida al campo llevada a cabo a comienzos de la primavera de 2006. Señor Carlos Cabrera a pesar de su avanzada edad aún conserva en su memoria muchos detalles sobre los usos pasados de las yerbas en el sur de la isla.

Según expone Gutterman (1993) en su obra *Seed germination in desert plants*, los frutos de esta especie poseen la capacidad de retener sus semillas hasta que las primeras lluvias del otoño induzcan su apertura, encontrando entonces éstas mejores condiciones para que se produzca su germinación [19].

Su distribución en la isla es amplia, adentrándose incluso en áreas frescas del interior cubiertas por arena y algo alejadas de las zonas cercanas a las costas donde abunda. Cabe destacar, en este sentido, que la totalidad de las referencias orales obtenidas sobre esta especie han sido obtenidas en pueblos emplazados en cotas bajas.

Resulta igualmente destacable el hecho de que prácticamente todos nuestros informantes hayan coincidido en emplear la denominación *pata gallina* para designar esta yerba, circunstancia inusual en Lanzarote donde es frecuente el uso de diferentes nombres populares para referirse a una misma especie botánica. Este aspecto nos permite elucubrar en torno a la posibilidad de que nos encontremos ante una especie apreciada y utilizada desde muy atrás.



Su interés ganadero ha sido advertido también en Fuerteventura y La Gomera, islas, ambas, donde también ha sido recogida la denominación *pata gallina* [12, 15]. No tenemos constancia, sin embargo, de que en Canarias haya sido usada en algún momento como planta medicinal o veterinaria.

No debe confundirse la especie que nos ocupa con *Scorpiurus sulcatus* L., especie bien diferente, pero también nombrada en algunas localidades de la isla como *pata gallina*.



Figura 51. Semillas insignificantes, pero muy apreciadas por los ganados, de *Notoceras bicorne* (Sol.) Amo.



## BRASSICACEAE

### [REFERENCIAS]

[1] Bethencourt Alfonso, J. (1985). Costumbres populares canarias de nacimiento, matrimonio y muerte [1884-1901]. Introducción, notas e ilustraciones: Manuel J. Fariña González. Publicaciones Científicas del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife. Museo Etnográfico. Núm. 1. Santa Cruz de Tenerife. 359 pp.

[2] Gastaldo, P. (1972). Compendio della flora officinale italiana. *Fitoterapia* 43(2): 41-59.

[3] Uncini-Manganelli, R.E. y Tomei, P.E. (1999). Ethnopharmacobotanical studies of the Tuscan Archipelago. *Journal of Ethnopharmacology* 65: 181-202.

[4] Sezik, E., Ye ilada, E., Honda, G., Takaishi, Y., Takeda, Y. y Tanaka, T. (2001). Traditional medicine in Turkey X. Folk medicine in Central Anatolia. *Journal of Ethnopharmacology* 75: 95-115.

[5] Salgueiro, J. (2004). Ervas, usos e saberes. Plantas medicinais no Alentejo e outros produtos naturais. 2ª Edición. Edições Colibri. 264 pp. Lisboa.

[6] Guarrera, M.P. (2005). Traditional Phytotherapy in Central Italy (Marche, Abruzzo, and Latium). *Fitoterapia* 76: 1-25

[7] Passalacqua, N.G., Guarrera, P.M. y De Fine, G. (2007). Contribution to the knowledge of the folk plant medicine in Calabria region (Southern Italy). *Fitoterapia* 78(1): 52-68

[8] Perera Betancort, M.A. Arqueología del territorio en Fuerteventura. Tesis doctoral en curso. Universidad de La Laguna.

[9] Rodríguez Delgado, O., García Gallo, A. y Reyes Betancort, J.A. (2000). Estudio fitosociológico de la vegetación actual de Fuerteventura. *Vieraea* 28: 61-98.

[10] Reyes Betancort, J.A. (1998). Flora y vegetación de la isla de Lanzarote (Reserva de la Biosfera). Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. Inédita.

[11] Monserrat y Archs, J. (1883). Botánica. Tomo VIII en La Creación. Historia Natural. División de la obra: zoología o reino

animal. Traducida y arreglada de la última edición alemana de la obra del célebre Dr. A. E. Brehm. Montaner y Simon, Editores. Barcelona. 756 pp.

- [12] Kunkel, G. (1977). Las plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las forrajeras. *Naturalia Hispanica* 8. ICONA. Ministerio de Agricultura. Madrid.
- [13] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [14] Gil, J., Bethencourt, F.J., Castro, N., González, A.J., López, A. y Lorenzo, R. [en preparación]. Inventario de especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Palma. Centro de Agrodiversidad de La Palma.
- [15] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.
- [16] Fahmy, A.G. (2001). Palaeoethnobotanical studies of the Neolithic settlement in Hidden Valley, Farafra Oasis, Egypt. *Vegetation History and Archaeobotany* 10: 235-246.
- [17] Miraldi, E., Ferri, S. y Mostaghimi, V. (2001). Botanical drugs and preparations in the traditional medicine of West Azerbaijan (Iran). *Journal of Ethnopharmacology* 75: 77-87.
- [18] Jaén Otero, J. (1984). Nuestras hierbas medicinales. Caja Insular de Ahorros. Santa Cruz de Tenerife. 82 pp.
- [19] Gutterman, Y. (1993). Seed Germination in Desert Plants. Springer-Verlag. Berlin. 253 pp.
- [20] Izquierdo, I. Martín, J.L., Zurita, N. y Arechavaleta, M. (eds.) (2004). Lista de especies silvestres de Canarias (hongos, plantas y animales terrestres). Consejería de Medio Ambiente y Ordenación Territorial. Gobierno de Canarias. 500 pp.
- [21] Reyes Betancort, J.A. (2005). La flora vascular de la isla de Lanzarote. Algunos problemas por resolver. Academia de Ciencias e Ingenierías de Lanzarote. *Discursos Académicos* 15.
- [22] Kunkel, G. (1982). Los Riscos de Famara (Lanzarote, Islas Canarias). Breve descripción y Guía florística. *Naturalia hispanica* 22. Instituto Nacional para la Conservación de la Naturaleza. Madrid. 118 pp.
- [23] Lázaro e Ibiza, B. (1920-1921). Compendio de la flora española. Tercera edición. 3 vols. Imprenta clásica española. Madrid.
- [24] Boulos, L. (1983). Medicinal Plants of North Africa. Reference Publications. Alognac, Michigan. 286 pp.
- [25] Real Academia Española (1984). Diccionario de la Lengua Española. Vigésima edición. 2 vols. Madrid. 1416 pp.
- [26] Santos Guerra, A. (1983). Vegetación y flora de La Palma. Editorial Interinsular Canaria. Santa Cruz de Tenerife. 349 pp.
- [27] Viera y Clavijo, J. (1982). Diccionario de historia natural de las Islas Canarias [circa 1810]. Edición dirigida y prologada por Manuel Alvar. Excma. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas Madrid. 472 pp.
- [28] Kunkel, G. y Kunkel, M. A. (1987). Flórula del desierto almeriense. Instituto de Estudios Almerienses. *Colección Investigación* 5. 252 pp.
- [29] Sánchez, J.L., Reyes-Betancort, J. A., Scholz, S. y Caujapé-Castells, J. (2004). Patrones de variación genética poblacional en el endemismo canario *Matthiola bolleana* Webb ex Christ. *Botánica Macaronésica* 25: 3-13.
- [30] Reyes Betancort, J. A. (2006). De flor en flor por la isla de los volcanes. *Rincones del Atlántico* 3: 68-77.
- [31] Benchelah, A.C., Bouziane, H. Maka, M. y Ouahès, C. (2000). Fleurs du Sahara. Voyage ethnobotanique avec les Touaregs du Tassili. Ibis Press. Paris. 255 pp.
- [32] Khafagi, I.K. y Dewedar, A. (2000). The efficiency of random versus ethno-directed research in the evaluation of Sinai medicinal plants for bioactive compounds. *Journal of Ethnopharmacology* 71: 365-376.
- [33] Bethencourt Alfonso, J. (1991). Historia del pueblo guancho [1912]. Francisco Lemus (ed.), vol. 1. La Laguna. 533 pp.
- [34] Morera, M. (2001). Diccionario histórico-etimológico del habla canaria. Gobierno de Canarias. La Laguna. 863 pp.

## CAMPANULACEAE

### [*Wahlenbergia lobelioides* (L.f.) A. DC.]

[ETNOBOTÁNICA – 029]<sup>1</sup> [ETNOBOTÁNICA – 188]<sup>2</sup> [ETNOBOTÁNICA – 263]<sup>3</sup> [ETNOBOTÁNICA – 328]<sup>4</sup>



Figura 52. *Wahlenbergia lobelioides* (L.f.) A. DC. subsp. *lobelioides* creciendo en las arenas de las inmediaciones de Diama, La Geria. Fotografía tomada el día 1 de febrero de 2009.

## SANGUINARIA

[El Islote-2, Haría-4, La Vegueta-4, Mala-0, Mala-3<sup>5</sup>, Mala-1, Mozaga-1, Mozaga-2, Teguisse-1]

### SANGUINERA

[Máquez-0, Máquez-1, Máquez-16, Mala-0, Mala-3, Tabayesco-0]

### YERBA / YERBITA SANGRE

[Goíme-0, Mácher-1, Masdache-0, Masdache-1, Masdache-2, Teguisse-1]

### YERBA VIÑA

[Las Breñas-0, Las Casitas-1, Femés-1, Femés-2]

### SEGUINARIA O SIGUINARIA

[La Vegueta-3]

### SAGINARIA

[San Bartolomé-0]

<sup>1</sup> *Wahlenbergia lobelioides* (L.f.) A. DC. subsp. *lobelioides*.

<sup>2</sup> *Wahlenbergia lobelioides* (L.f.) A. DC. subsp. *nutabunda* (Guss.) Murb.

<sup>3</sup> *Wahlenbergia lobelioides* (L.f.) A. DC. subsp. *nutabunda* (Guss.) Murb.

<sup>4</sup> *Wahlenbergia lobelioides* (L.f.) A. DC. subsp. *lobelioides*.

<sup>5</sup> Nuestros interlocutores, señor Nicasio y señora Manuela Castro, apuntaron su uso para bajar la fiebre.

«[...] cuando tenía gripe, una tacita de agua de sanguinera» (Máquez-0).

«[...] pa' tazas de agua» (Máquez-1).

«[...] sale espigada, es como la manzanilla, la hoja es parecía a la manzanilla» (Mala-0).

«[...] eso es bueno cuando da pulmonía, sale salvaje [...]» (Mala-0).

«Se decía que si era cuando tenían fiebres» (Mozaga-2).

«[...] hay que tener mucho cuidado porque puede uno desangrarse» (Tabayesco-0).

«La sanguinera, también se jacia tazas de agua de 'so, también se jacia, eso nacía abajo las paredes, a la sombra» (Mala-3).

«Pa' cosas de fiebre, pa' cosas de fiebre es que empleábamos eso» (Mala-3).

«[...] nace mucho en las parras y como las parras es una viña, ¿me entiende? Y le dicen yerba viña» (Femés-1).

«La yerba viña, pa' fiebre» (Femés-2).

«La sanguinaria es pa' los golpes, hoy ya no se encuentra, se criaba entre las parras» (La Vegueta-4).

«Eso son yerbas de norte, al soco de las paredes suelen salir, al fresco, son unas yerbas medias frescas» (Mala-0).

«Ésa también es buena pa' los animales, la sanguinaria, que sale en las parras» (El Islote-2).

«Le gusta mucho a las cabras» (Masdache-0).

«No, eso no se lo comen los animales» (Mala-0).

«[...] eso sale mucho en las parras, en las parras es donde más sale esto» (Goíme-0).

«[...] los animales no se la comen» (Mozaga-1).

«Eso sale en medio de las parras, porque eso sale tarde, sale medio tarde, a las sombras» (Haría-4).

«Sí, sí, esta sí la cojo yo [para las cabras]» (La Vegueta-3).

La especie *Wahlenbergia lobelioides* se encuentra representada en Lanzarote por la subespecie *lobelioides*, un endemismo macaronésico [1] y por la subespecie *nutabunda* (Guss.) Murb. (= *Wahlenbergia nutabunda* Guss.), presente en Portugal [2], Andalucía [3], Valencia [4], Córcega [5], Cerdeña [5], el sur de Italia [5], el norte de África [4], Sudán [4], Etiopía [4] y Arabia [4].

Los agricultores se hayan más familiarizados con la subespecie *lobelioides*, pues prolifera como mala yerba en los arenados y especialmente en las parras del centro y sur de la isla establecidas en las *arenas* emitidas durante la erupción de Timanfaya de 1730-1736. La subespecie *nutabunda* no la conseguimos tan abundante en los campos y más bien la observamos creciendo en zonas altas y frescas, como La Montaña, Los Helechos o El Risco; sin embargo, tiende a descender hacia zonas más bajas, donde halla la frescura de los malpaíses [1, 6].

En ningún momento tuvimos la ocasión de mostrar a un mismo informante muestras de las dos subespecies, de ahí que no hayamos podido verificar si la taxonomía popular alcanza a diferenciarlas. Sí hemos advertido, sin embargo, que ambas subespecies son bien conocidas por los agricultores y pastores que habitan o transitan los espacios donde vegetan.

Hemos detectado dos patrones bien diferenciados a la hora de nombrar esta especie en la isla: aquél que, partiendo quizás, de la característica coloración rojiza de sus tallos<sup>6</sup>, ha dado lugar a denominaciones populares del tipo de *sanguinera*, *sanguinaria*, *yerba* o *yerbita sangre...*; y otro que, haciendo alusión a su diseminación en los terrenos dedicados a las parras, ha motivado la denominación *yerba viña*.

Perera López (2005) ha registrado en algunas localidades de La Gomera y El Hierro el uso de nombres vernáculos, tales como *hierba lechera* [7] y *matito de leche* [8], que aluden a la profusión con que mana el látex de sus tallos quebrados; peculiaridad que no ha motivado en Lanzarote, que sepamos, denominación popular alguna.

Durante el transcurso de las primeras etapas de nuestro trabajo de campo nos planteamos la posibilidad de que las formas *sanguinera*, *sanguinaria*, *yerba* o *yerbita sangre...* pudieran aludir a cierta especial predisposición de esta yerba a causar en los animales el mal conocido popularmente como *sangre* o algún tipo de hemorragia interna. Pero ninguna referencia relativa a este mal, derivada de su consumo, obtuvimos de los pastores; tampoco Perera López en sus estudios en La Gomera y El Hierro recogió información en este sentido [7, 8]. Se hace preciso destacar, a modo de curiosidad, que la forma *yerba viña* la hemos recogido sólo en pueblos de sur de la isla como Femés, Las Casitas y Las Breñas, donde pocas viñas hay.

Desconocemos la razón de la especial aptitud que muestra la especie *W. lobelioides* por morar en el entorno de las viñas, pues dicho vínculo, además de en Lanzarote, lo hemos observado en El Hierro, en la zona conocida como Carrascán y también lo han reportado los agricultores gomeros [7].

Al margen de constituir una yerba a eliminar de las parras y de los arenados, escardillo en mano, la *sanguinaria* se utilizó en la medicina popular de la isla para varios propósitos. Mayormente, hemos obtenido referencias acerca de su uso para atenuar la fiebre, pero también estados gripales, pulmonías y retenciones de orina fueron tratados con esta yerba, a tenor de los recuerdos que nos han sido transmitidos:

«[...] en las huertas suele de salir, pero ya no se ve, una yerba que le decían *sanguinaria*, esa agua dice que era buena, pa' tazas de agua, si tenía fiebre cualquiera...» [Mala-1].

«[...] *yerba viña* es otra yerba [...] coloráita, el agua servía... ¿Y para qué servía el agua? Pa' la orina, pa' la orina, sí, cuando los animales se..., las personas también, se ponían trancaas de orina, se hacía el agua...» [Las Casitas-1].

«Esto es *saginario*, esto es para las puntadas de pulmonía» [San Bartolomé-0].

En La Gomera, Perera López (2005) recogió también su uso medicinal, aunque principalmente como antidiarreica [7].

No todos nuestros informantes han coincidido en considerar la *sanguinaria* apta para la alimentación de los animales, resultando sus comentarios, en ocasiones, un tanto contradictorios. De cualquier forma, fueron mayoría quienes le reconocieron su aptitud forrajera, observación que coincide con las efectuadas por los naturales de La Gomera [7] y El Hierro [8, 9]. De gran interés resultan las impresiones emitidas por señor Carlos Cabrera, pastor de Las Breñas, relativas al aprovechamiento que hacían los baifos de esta especie, debido a su condición de yerba postrera:

«Esto sale mucho aonde crían las pardelas, allá dentro en Los Islotes, del Golfo pa'llí, esas montañas, *yerba viña*. Le gusta a las cabras mucho la yerba esta. Nosotros echábamos los baifos allá donde cría la pardela, en El Mojón, del Golfo pa'llá, y sale mucho de'sto y se crían los baifos, porque esta yerba es más bien prostrera y como sale prostrera pues le ayuda a los baifos, cuando ya los otros pastos se están secando sale la yerbita esa ahí, arenales que hay ahí; le gusta mucho a los baifos» [Las Breñas-0].

<sup>6</sup> Característica especialmente acusada en la subespecie *lobelioides*.



Figura 53. Flores pálidas, liláceas, de *Wahlenbergia lobelioides* (L.f.) A. DC. subsp. *nutabunda* (Guss.) Murb. Fotografía tomada el día 25 de marzo de 2009 en Los Helechos, Máguez.



## CAMPANULACEAE

### [REFERENCIAS]

- [1] Dalgaard, V. (1986). Chromosome studies in flowering plants from Macaronesia. *Anales Jard. Bot. Madrid* 43(1): 83-111.
- [2] D'Oliveira Feijão, R. (1963). Elucidário Fitológico. Plantas vulgares de Portugal continental, insular e ultramarino (classificação, nomes vernáculos e aplicações). Vol. 3. Instituto Botânico de Lisboa. Artigo de Divulgação 10. Lisboa. 394 pp.
- [3] Lázaro e Ibiza, B. (1920-1921). Compendio de la flora española. Tercera edición. 3 vols. Imprenta clásica española. Madrid.
- [4] Sales, F. y Hedge, I.C. (2001). *Wahlenbergia*. Páginas 150-152 en *Flora Iberica*. Volumen 14. Real Jardín Botánico, CSIC. Madrid.
- [5] Pignatti, S. (1982). *Flora d'Italia*. Edagricole. 3 vols. Bologna.
- [6] Reyes Betancort, J.A. (1998). Flora y vegetación de la isla de Lanzarote (Reserva de la Biosfera). Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. Inédita.
- [7] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.
- [8] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [9] Gil, J. y Peña, M. (2006). Contribución al inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de El Hierro. *Tenique*. Revista de Cultura Popular Canaria 7: 119-148.

## CARYOPHYLLACEAE

[*Petrorhagia nanteuilii* (Burnat) P.W. Ball & Heywood]

[ETNOBOTÁNICA – 012] [ETNOBOTÁNICA – 161]



Figura 54. Floración discreta de *Petrorhagia nanteuilii* (Burnat) P.W. Ball & Heywood. Fotografía tomada el día 3 de marzo de 2007.

## CLAVEL DE RISCO O DE MONTE

[Máquez-0]

—

La especie *Petrorhagia nanteuilii* es una pequeña yerba anual, de porte erecto, de la cual apenas hay citas y pliegos de herbario que den fe de su existencia en Lanzarote [1]. Se trata, evidentemente, de una yerba cuya presencia ha pasado prácticamente desapercibida para los botánicos que han visitado nuestra isla, si bien tal desatención es extensible a otros ámbitos pues Pignatti (1982) al tratar esta especie en su *Flora d'Italia* comenta:

«Sulla presenza di questa specie nel territorio italiano si hanno poche notizie, io stesso tuttavia ne ho visto esemplari d'erbario della Tosc[ana] e Sar[dinia]<sup>1</sup>» [2].

Nosotros hemos observado localmente abundante esta especie en la ladera orientada al oeste de la Montaña de Los Llanos en Máquez, pero únicamente tuvimos la oportunidad de mostrarla en una ocasión, registrando las denominaciones populares *clavel de risco* y *clavel de monte*. Ambas, afines a los nombres comunes registrados en La Gomera (*clavel/clavelillo moro*, *clavelillo salvaje*, *clavelillo*) [3] y en El Hierro (*clavel salvaje*) [4] por Perera López, aunque también provenientes de un número escaso de informantes

No conocemos que esta especie haya tenido algún uso en Lanzarote, tampoco en otras islas donde aparece con mayor frecuencia. De cualquier forma nada se puede concluir sobre una especie que apenas hemos podido observar durante nuestras salidas al campo con los agricultores y pastores.

---

<sup>1</sup> Únicas regiones de Italia donde precisamente sitúa su presencia.

## CARYOPHYLLACEAE

[*Silene* spp.]

[ETNOBOTÁNICA – 001]<sup>1</sup> [ETNOBOTÁNICA – 058]<sup>2</sup> [ETNOBOTÁNICA – 068]<sup>3</sup> [ETNOBOTÁNICA – 076]<sup>4</sup> [ETNOBOTÁNICA – 098]<sup>5</sup>  
 [ETNOBOTÁNICA – 138]<sup>6</sup> [ETNOBOTÁNICA – 139]<sup>7</sup> [ETNOBOTÁNICA – 149]<sup>8</sup> [ETNOBOTÁNICA – 150]<sup>9</sup> [ETNOBOTÁNICA – 151]<sup>10</sup>  
 [ETNOBOTÁNICA – 152]<sup>11</sup> [ETNOBOTÁNICA – 242]<sup>12</sup> [ETNOBOTÁNICA – 332]<sup>13</sup>



Figuras 55 y 56. Inflorescencias de *Silene gallica* L. y *Silene apetala* Willd. fotografiadas respectivamente el día 18 de marzo de 2006 y el día 8 de febrero de 2009.

## CALABACILLA

[Degollada-0, El Islote-1, Femés-1<sup>14</sup>, Femés-2, La Degollada-0, Las Casitas-1<sup>15</sup>, Mozaga-1<sup>16</sup> 17, San Bartolomé-0<sup>18</sup>, San Bartolomé-1]

<sup>1</sup> *Silene nocturna* L.

<sup>2</sup> *Silene nocturna* L.

<sup>3</sup> *Silene nocturna* L.

<sup>4</sup> *Silene rubella* L.

<sup>5</sup> *Silene rubella* L. subsp. *segetalis* (Léon Dufour) Nyman.

<sup>6</sup> *Silene apetala* Willd.

<sup>7</sup> *Silene nocturna* L.

<sup>8</sup> *Silene gallica* L.

<sup>9</sup> *Silene gracilis* DC. var. *brachypoda* (Maire) Reyes-Betancort, M.C. León & Wildpret.

<sup>10</sup> *Silene tridentata* Desf.

<sup>11</sup> *Silene gallica* L.

<sup>12</sup> *Silene nocturna* L.

<sup>13</sup> *Silene apetala* Willd.

<sup>14</sup> En referencia a *S. apetala* (pliego ETNOBOTÁNICA-138).

<sup>15</sup> En referencia a *S. gallica*.

<sup>16</sup> En referencia a *S. nocturna* (pliego ETNOBOTÁNICA-139).

<sup>17</sup> En referencia a *S. gracilis* var. *brachypoda* (pliego ETNOBOTÁNICA-150).

<sup>18</sup> En referencia a *S. gallica*.



**MORTERILLO**

[Conil-1<sup>19</sup>, Conil-2<sup>20</sup>, Conil-3, Goíme-0, Los Valles-1<sup>21</sup>, Mácher-1<sup>23</sup>, Mala-0, Nazaret-1, Teguisse-1]

**RABO DE CORDERO**

[Guinate-2, Haría-1, Haría-4, Haría-7<sup>24</sup>, Máguez-0<sup>25</sup>, Máguez-10, Máguez-11, Máguez-12, Máguez-16, Órzola-1, Teguisse-5, Ye-4]

**PICO CUERVO**

[Tiagua-15]<sup>27</sup>

**YERBA EMPINADA**

[Haría-0]<sup>22</sup>

**RABO DE CORDERO PELUDO**

[Máguez-0]<sup>26</sup>

*Sine nomine*

[Tesequite-2]<sup>28</sup>

«[...] le gusta [un] montón a los animales, no es yerba medicinale, sino yerba...» (La Degollada-0).

«Le decimos calabacilla porque la semilla [se refiere al fruto] echa un pareció a una calabacita de'sa, igual que aquélla [se refiere a una calabaza de agua]» (Mozaga-1).

«Es muy buena también pa' los animales [...] pa' las cabras y eso es muy buena» (Mozaga-1).

«[...] me acordé enseguida, morterillo, se llenaba de morterillitos de éstos» (Conil-3).

«Calabacilla, calabacilla hay de varias clases, también es buena de coger porque es una yerba altita, se cría altita y la cogemos» (San Bartolomé-1).

«Sí, sí, esto le gusta mucho a los animales, la calabacilla» (Femés-1).

«La calabacilla, la pelotilla [*Medicago* spp.], la amapola [*Papaver rhoeas* L.], ésas son las mejores, cerrajones [*Sonchus* spp.], ésas son las mejores yerbas que hay pa' los ganados» (Femés-2).

«[...] usted las cogía, de todas [el animal] echa una mordía, lo que después el rabo cordero y toas ésas son mejores pa' las cabras» (Máguez-12)

El género *Silene*, perteneciente a las cariofiláceas (la familia de los claveles), se encuentra representado en Lanzarote por al menos nueve especies [1]. Tales son: *Silene apetala* Willd., *Silene behen* L., *Silene colorata* Poir<sup>29</sup>, *Silene gallica* L., *Silene gracilis* var. *brachypoda*, *Silene nocturna* L., *Silene rubella* L., *Silene tridentata* Desf. y *Silene vulgaris* (Moench) Garcke.

A excepción de *S. behen* y *S. vulgaris*, que reciben nombres específicos y por ello serán tratadas posteriormente de forma particular, el resto de las especies son agrupadas por la taxonomía popular y nombradas de forma genérica. No

<sup>19</sup> En campo, tentativamente determinada como *S. gracilis* var. *brachypoda*.

<sup>20</sup> En referencia a *S. nocturna* L. (pliego ETNOBOTÁNICA – 001).

<sup>21</sup> En referencia a *S. rubella* subsp. *segetalis* (pliego ETNOBOTÁNICA – 098).

<sup>22</sup> En referencia a *S. nocturna* (pliego ETNOBOTÁNICA-058).

<sup>23</sup> En referencia a *S. apetala* (pliego ETNOBOTÁNICA-332).

<sup>24</sup> En referencia a *S. nocturna*.

<sup>25</sup> En referencia a *S. gallica* (pliego ETNOBOTÁNICA-152) y *S. nocturna* (pliego ETNOBOTÁNICA-068).

<sup>26</sup> En referencia a *S. gallica* (pliego ETNOBOTÁNICA-149) y *S. tridentata* (pliego ETNOBOTÁNICA-151).

<sup>27</sup> En referencia a *S. gracilis* var. *brachypoda*.

<sup>28</sup> En referencia a *S. rubella*.

<sup>29</sup> Esta especie no la hemos observado durante nuestras salidas de campo.

existe, sin embargo, una denominación común a toda la isla, a pesar de que en su conjunto las especies de este género se encuentran distribuidas prácticamente por toda la superficie insular.

En los pueblos del norte hemos recogido casi exclusivamente la denominación *rabo de cordero*, pero a medida que nos desplazamos hacia el centro de la isla se tornaron comunes las designaciones *morterillo* y *calabacilla*, permaneciendo únicamente la última en los pueblos del sur. Otras formas populares, como *yerba empinada* o *pico cuervo*, aparentaron estar menos extendidas, pero no por ello pueden considerarse menos legítimas.

Se hace preciso destacar que las denominaciones *rabo de cordero*, *morterillo* y *calabacilla* son igualmente empleadas para nombrar de forma genérica las diferentes especies del género *Misopates* presentes en Lanzarote. Parece que la taxonomía popular ha tendido a agrupar dos géneros botánicos bien diferenciados al amparo de la semejanza que muestran sus cápsulas fructíferas y que los agricultores y pastores asemejan, bien al fruto de la calabaza de agua, bien a un mortero o al rabo de los corderos.

Hemos encabezado el apartado que nos ocupa con la denominación *calabacilla*, no por considerarla de mayor entidad que las restantes empleadas en Lanzarote, sino por coincidir con las utilizadas por los gomeros y herreños, al menos cuando se refieren a *S. gallica* [3, 4]. En Tenerife, hemos recogido de manera aislada para esta última especie el nombre de *tarrillo* [5].

Fundamentalmente, nos encontramos ante “malas yerbas” que infestan los campos de cultivo, de ahí que los agricultores estén muy familiarizados con ellas, aunque no con todas por igual, debido a la escasa presencia y confinamiento ecológico de algunas, como *S. rubella*, frente a la omnipresencia de otras, como *S. apetala*.

Se trata de yerbas bastante apreciadas como alimento para el ganado, aunque tal aprecio lo hemos registrado más en el sur de la isla, quizás debido a la ausencia o menor abundancia de otras yerbas de más mérito. Al margen de su uso en la alimentación de los animales, no hemos obtenido referencias que relacionen este grupo de yerbas con remedios propios de la medicina tradicional.

Fuera de Canarias, sabemos del empleo en Argelia de las hojas de *S. rubella* para aliviar dolores lumbares [6] y del recelo que existe hacia *S. gallica* en Sudáfrica, debido a sus supuestos efectos dañinos en los caballos:

«*Silene gallica* L. occurs in South Africa and has been suspected of producing poisoning in the horse through contamination of hay and forage with the plant» [7].

## CARYOPHYLLACEAE

[*Silene behen* L.]

[ETNOBOTÁNICA – 060] [ETNOBOTÁNICA – 303]



Figuras 57 y 58. Flor central de *Silene behen* L. mostrando su característico pedicelo grueso (fotografía tomada el día 25 de febrero de 2006 en Máguez) y flor mostrando sus pétalos rosa pálidos (fotografía tomada el día 21 de febrero de 2009 en Elvira Sánchez, Haría).

### RILLA BUEY

[Los Valles-6]

#### RILLA

[Los Valles-7, Máguez-0, Mala-3, Teseguite-2]

#### RILLILLA

[Mala-0]

#### RILLA FINA

[Máguez-1]

#### RIÑÓN DE BUEY [!]

[Los Valles-7]

#### *Sine nomine*

[Guatiza-2]

«Le decíamos rilla también, la cogíamos pa' las cabras» (Los Valles-7).

«Mi padre [era de Guatiza] me lo decía, riñón de buey, pero yo no sé si es [...]. Sí, mi padre sí me decía riñón de buey y era una hojita así, pero yo no sé si es exactamente ésa» (Los Valles-7).

«Hay una [rilla] que se va tendiendo por debajo de la tierra [se refiere a *Silene vulgaris*] y hay otra que se coge como coger otra yerba cualquiera, que es muy parecida» (Mala-3).

Únicamente hemos observado la especie *Silene behen* en el norte y centro de Lanzarote, donde, a pesar ser localmente abundante, los agricultores y pastores a quienes hemos mostrado ejemplares de la misma no siempre manifestaron conocerla. De cualquier forma, tuvimos la ocasión de registrar diversas denominaciones populares específicas para designarla, al margen del término *rilla*, empleado igual y fundamentalmente para nombrar la especie afín *Silene vulgaris*, cuyas características y peculiaridades serán tratadas en el apartado siguiente.

Las denominaciones *rilla fina* y *rillilla* aluden al menor porte de *S. behen* con respecto a *S. vulgaris*. Sin embargo, las denominaciones *rilla buey* y *riñón de buey* – la última, aparentemente, corrupción de la anterior – entroncan con la manera de nombrar la especie *S. vulgaris*, no sólo en islas como La Palma, donde hemos recogido de los agricultores las denominaciones *rilla*, *rilla buey* y *rilla bois* [8], sino también en Madeira y en el Portugal continental, donde son comunes las denominaciones *rilha boi* y *orelha de boi* respectivamente [9]. También en La Gomera y en Tenerife se han registrado los términos *rilla buey* y *rille buey*, aunque localmente [3, 10]. Montserrat y Archs en su *Botánica* de 1883 otorga a *S. behen* el intrigante nombre popular de *cascabelillo de canarias* [11].

Los vínculos históricos entre Lanzarote y las islas portuguesas atlánticas se hayan ampliamente documentados [12, 13, 14]; también aquellos entre Lanzarote y la isla de La Palma [15, 16]. De cualquier forma, sería un atrevimiento por nuestra parte trazar la ruta a través de la cual llegó a Lanzarote el término popular *rilla buey*.

Se trata de una especie básicamente apreciada por su carácter forrajero, para la cual no hemos recogido otra utilidad. No procede asimilar a *S. behen* los usos terapéuticos que Viera y Clavijo (circa 1810) en su *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias* adscribió a la especie *Cucubalus behen* L. [17], pues como tal fue inicialmente descrita la especie *S. vulgaris* [2]. No hemos obtenido referencias en Canarias del consumo de esta planta «à manera de las espinacas» como registra Montserrat y Archs en su ya citada *Botánica* de 1883, aunque en alusión a Italia [11].

## CARYOPHYLLACEAE

[*Silene vulgaris* (Moench) Garcke subsp. *commutata* (Guss.) Hayek]

[ETNOBOTÁNICA – 007] [ETNOBOTÁNICA – 130]



Figura 59. Señora Teresita mostrándonos los troncos de la rilla (*Silene vulgaris* (Moench) Garcke subsp. *commutata* (Guss.) Hayek). Fotografía tomada en La Vegueta el día 15 de mayo de 2007.

### RILLA

[Conil-0, Conil-2, Conil-5, El Mojón-1, Femés-1, La Vegueta.-3, Las Calderetas-0, Las Casitas-1, Las Montañetas-0, Los Valles-0, Los Valles-1, Los Valles-2, Los Valles-5, Los Valles-6, Los Valles-7, Máguez-0, Máguez-1, Mala-0, Mala-3, Masdache-0, Muñique-1, San Bartolomé-0, Soo-0, Tabayesco-0, Ye-4, Ye-5]

#### RILLA VERDADERA

[Los Valles-7]

«Nosotros nos encucillamos y pegamos a escarbar y sacábamos eso [se refiere a las raíces engrosadas], pa' echarle a las cabras y todo, la escarbábamos y pegábamos a tirarle pa'llá a las cabras y las cabras venían a comer, tirándole a las cabras y si víamos alguna que estaba buena pues la comíamos [...] es que había muchas miserias y más antes de mí más miserias» (Muñique-1).

«[...] me acuerdo ahí en las vegas de Tinajo, que ahí había mucha rilla, en unas tierras que tenía la gente de Don Vicente ahí, y había mucha rilla y díamos por ahí con las cabras y escarbábamos, si era ya sobre la tarde y teníamos ganas de comer nos echábamos un cacho de batata de'sa» (Muñique-1).

«Eso se lo comían antes [se refiere a las personas], pues las cogían pa' las cabras y eso lo comían, la batata esa» (El Mojón-1).

«[...] recuerdo que antes había un peninsular en casa de Justo [...] hace muchos años, y dice, claro, pero sería por la necesidad, no sé, que cogía las hojitas estas y las guisaba y hacía tortillas...» (Conil-5).

«[...] eso [se refiere a la mano] no era sino una llaga viva [...] los troncos de rilla, pa' eso no hay mejor cosa» (Femés-1).

«[...] pa' empeines lo mejor que hay es la yerba que la nombramos antes [...] troncos de rilla, troncos de rilla que la nombramos antes y dijimos que era alimentosa pa'l ganao» (Femés-1).

«[...] los empeines esos salían antes y antodavía saldrán; la rilla, la rilla es una yerba [...] es una yerba que echa unas batatas [...] es verde pa'rriba, echa una campanita blanca pa'rriba, una campanita más bonita, y después debajo de la tierra escarbadas y hallas las batatas, echa unas batatitas y esas batatitas, ésa es muy buena, ésa es pa' los empeines. [...] en la cara que salgan empeines y eso se untan con eso [...] la rilla esa sí llegué yo a cogerla, hasta pa' una ñañá mía [...] le salieron unas manchas, al hijo, unos empeines [...] le trajimos pa' Rafael, pa' que se untara con la rilla esa, pero ésa ya no suele haber mucho por aquí» (Las Casitas-1).

«[...] la rilla era pa' empeines, cuando le salía a uno un empeine, porque antes salía mucho esas cosas. Se untaba con rilla, las majaba. [...] eso es una cosa que echa hondo pa'bajo, pues la batata que se cría abajo» (Los Valles-2).

«[...] la rilla machacada [se refiere a la parte aérea] pa' golpes, pa' curar golpes y eso también se usaba» (Los Valles-7).

«[...] abajo tiene una batata blanca [...] una raíz que la sacábamos pa' las cabras...» (Mala-0).

«Yo me acuerdo mucho de ir... ir a esrillar [eliminar la rilla de las tierras de cultivo] en Manguia, a las gavias de Manguia» (Los Valles-0).

«[...] le gustaba mucho al ganao, era una comía de mucho alimento [...] no había que echarle [a las cabras] muchas raíces porque les hacía daño» (Femés-1).

«[...] agarrábamos cuando estábamos con las cabras, quitábamos la tierra así, limpiábamos la tierra ¿sabe? [...] teníamos una rejada como un plantón y escarbábamos y le sacábamos la aquello porque tenía un tronquito asina, tronco rilla, a eso le decíamos la rilla, tronco rilla, eso se lo echábamos a las cabras y se lo comían las cabras, era como el tronco de un rábano [Raphanus sativus L.]» (Las Montañetas-0).

«Eso es como la batata, como las batateras, se cría debajo la tierra y después se va haciendo, trezando, y arriba la sementera no crece...» (Los Valles-0).

«[...] en tiempo de verano, que no había nada que echarle [a los animales], que no llovía, no había que echarle a los animales, la gente, iban muchos a ese cortijo de Manguia, que tenían las gavias muchas rillas, que se las dejaban sacar y se la sacaban pa' los animales» (Los Valles-2).

«[...] esa yerba salía mucho aquí, se la comían los animales, la escarbaban, porque es de raíz» (Femés-1).

«También la conocí yo, rilla, echa una batata en la tierra y es blanca» (Soo-0).

«Es una yerba muy buena, un poquito quemona pa' los animales [...] pero esto es malo como la carrigiuela [Convolvulus arvensis L.], porque se tiende, se tiende, muchacho, que es una cosa terrible» (Ye-5).

«Me parece que la raíz se las tiraban a las cabras y se la comían» (Los Valles-7).

«Nosotros las sacábamos, yo me acuerdo de ir a las tierras aquellas allá, que eran de Tao [...] y llevaba un sacho, mi padre, yo chica con mi padre, y mi padre la escarbaba y debajo tenía las rillas y la sacaba para las cabras» (La Vegueta-3).

«Después hay una planta que le dicen rilla [...] tiene un tronco, después va caminando, caminando, tiene una hojita anchita, ésa la cogíamos antes, y crece un montón [...] en ese Jable, cuando íbamos a ese Jable, cuando íbamos a ese Jable pa'llá pa' dentro, cogíamos un montón pa' las cabras» (Las Calderetas-0).

«[...] en La Asomada también hay mucho esto [...] es lechero pa' las cabras. [...] una batatita abajo, se escarbaba, las cabras la escarbaban...» (San Bartolomé-0).

«[Para eliminarla de los arenados] hay que coger y quitar la arena pa'trás y quitarla con un pico» (Los Valles-6).

«Ésta es la rilla, ésta sí es buena pa' los animales...» (Conil-5).

—

Nos encontramos ante una yerba común en los campos de Lanzarote, aunque, a tenor de los comentarios de los agricultores y pastores, su abundancia en el pasado fue mayor, pudiendo llegar a comprometer las sementeras si no era eliminada de las tierras. En este sentido, hemos registrado puntualmente el término *esrillar*, en alusión a dicha labor de escardado.

Prácticamente la totalidad de los informantes reconocieron los ejemplares de esta yerba que durante nuestro trabajo de campo les íbamos mostrando, nombrándola siempre como *rilla*. La existencia de una denominación popular única para designar una determinada especie botánica es un hecho un tanto inusual en Lanzarote, donde son más comunes las denominaciones comarcales, incluso cuando la especie en cuestión se encuentra ampliamente dispersa por la isla.

En el resto de las islas hemos notado diversos patrones a la hora de nombrar la especie *Silene vulgaris*. Próximas a la denominación *rilla*, común en Lanzarote, aparecen, tal y como expusimos en el apartado anterior, otras como *rilla buey*, *rilla bois*, y *rille buey*, empleadas en La Palma, La Gomera y Tenerife, y aparentemente ligadas a las formas portuguesas *rilla bois* y *orelha de bois*. Culturalmente más lejanas parecen encontrarse las formas *colleja* y *conejera*, comúnmente empleadas, la primera, en La Gomera [3, 18] y Gran Canaria [19], además de en España [11, 20, 21], y la segunda, en Tenerife e igualmente en España [5, 21]. Los términos herreños *jarrabuey*, *harrabuey* y sus variaciones [22, 4], quizás, entronquen con los castellanos *parabuey*, *detienebuey* y afines [28], alusivos a la buena aptitud forrajera de las diversas especies que los portan.

La *rilla* fue ampliamente apreciada en el pasado para alimentar a los animales, no sólo en Lanzarote, sino en el conjunto del Archipiélago, y constituyó, sin duda, una de las yerbas importantes para los canarios que nos antecedieron.

En Lanzarote, sus raíces engrosadas fueron comúnmente objeto de recolección para aportarlas a la dieta de los animales, aunque también fueron consumidas por la gente en épocas de escasez. Sobre este último aspecto no hemos obtenido más detalle que su mero consumo en crudo en el mismo campo. Las cabras, por su cuenta, también se ocupaban de escarbar en busca de las *batatas* o *troncos* de la *rilla*.

Por el contrario, no parece que la parte aérea de la planta fuera en exceso apreciada por los animales, o al menos no tanto como su parte subterránea, pues apenas hemos obtenido referencias de los pastores sobre su recolección o consumo. Quizás la extrema importancia de estas raíces como recurso alimenticio durante el verano, cuando poca cosa hallarían que comer los animales, ha influido en que todos nuestros informantes hayan centrado sus comentarios básicamente en la parte subterránea de la planta, obviando transmitirnos otros conocimientos que pudieran estar relacionados con su parte aérea.

En La Gomera y Gran Canaria hemos obtenido referencias sobre el consumo humano de las hojas de sus *collejas*, siempre mediando su cocinado previo [18, 19]. También Perera López (2006) ha recogido en El Hierro múltiples comentarios en este mismo sentido [4]. Montserrat y Archs en su *Botánica* registraba ya en 1883 que «en algunos puntos se usa como alimento y sirve además para teñir de amarillo» [11]. En Lanzarote, sin embargo, no hemos obtenido

información alguna al respecto, salvo los comentarios vertidos por una agricultora del pueblo de Conil en relación al extraño consumo en tortillas que de las hojas de la *rilla* hacía un señor de fuera de la isla.

Sí parece haber un cierto vínculo entre los usos medicinales de la *rilla* en Lanzarote y aquéllos propios de la cultura tradicional de otras islas del Archipiélago. De nuevo, es la raíz de la planta la que, machacada, era empleada en Lanzarote para sanar determinadas afecciones de la piel, fundamentalmente empeines y llagas vivas. También las hojas machacadas fueron empleadas para tratar los *golpes* o heridas, probablemente buscando su cicatrizado y evitar así las infecciones.

En las islas de La Gomera y El Hierro Perera López ha registrado también su empleo como cicatrizante y antiséptico, además de su uso para atajar empeines y eliminar vejigas y verrugas; tal es la fe que los gomeros han puesto en este remedio que algunos de los informantes consultados reportaron su carácter «medicinal» para el cáncer de piel [3, 4]. Para Tenerife, Ardévol y González (1994) informan que el «jugo de la planta machacada se usa para el tratamiento de las quemaduras» [10].

Al margen de los usos tradicionales anteriormente expuestos, todos de una forma u otra relacionados con la piel, no hemos recogido en Lanzarote virtudes para esta especie del tipo de las reseñadas por Viera y Clavijo (*circa* 1810) en su *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias* [16]. Dicho autor otorgaba a su *colleja* o yerba *conejera* la capacidad de disipar las nubes en los ojos, aunque sin precisar si se trataba de los ojos de las personas o de los animales. En este sentido, Perera López (2006) registró en El Hierro el siguiente comentario [4]:

«[...] sirve pa' cuando a un animal se le hace una nube en un ojo; se exprimen las hojas y el jugo cura la nube».

Existe en Lanzarote, sin embargo, el conocimiento ancestral de otras yerbas apropiadas para tal cometido veterinario, como son el *tebete* (*Patellifolia patellaris* (Moq.) A.J. Scott, Ford-Lloyd & J.T. Williams) o la *yerba puntera* (*Aeonium* spp.), o incluso de otros remedios como la sal diluida en la saliva (*sal babeada*) y puesta luego en los ojos enfermos de los animales.



## CARYOPHYLLACEAE

[*Spergularia fimbriata* Boiss. & Reut.]

[ETNOBOTÁNICA – 059] [ETNOBOTÁNICA – 112] [ETNOBOTÁNICA – 235] [ETNOBOTÁNICA – 280]



Figura 60. Detalle de la floración profusa de la especie *Spergularia fimbriata* Boiss. & Reut. Fotografía tomada en la base de la Montaña Testeina el día 27 de febrero de 2006.

## ROMERILLO PARDO

[Guinate-2, La Vegueta-3, Las Laderas-0, Los Valles-1, Los Valles-6, Los Valles-10, Muñique-1, Tinajo-1, Teguisse-1, Teguisse-2, Teguisse-5, Teseguite-2, Tinajo-2]

### ROMERILLO

[El Islote-1, El Mojón-0, El Mojón-1, Femés-1, Guinate-2, Las Breñas-0, Los Valles-7, Máguez-1, Máguez-16, Mala-0, Órzola-1, Teseguite-7, Tías-1, Tías-4]

### ROMERILLO MANSO

[Mala-0, Soo-7, Soo-8]

### ROMERILLO NATURAL

[Femés-1]

### ROMERILLO SALVAJE

[Los Valles-1]

### ROMERILLO MORISCO

[Mala-0]

### ROMERILLO / REMORILLO (DE) COSTA

[Nazaret-1, San Bartolomé-0]

### ROMERILLO VERDE

[San Bartolomé-1]

### LA FLORITA VIOLADA

[Las Casitas-1]

«Era buena también pa' las cabras, sí, sí, sí» (El Mojón-0).

«El romerillo también hay mucho, también le pegan poco, [de] ésa hay cantidad» (Femés-1).

«Éste es romerillo pardo, éste lo hay en todo tiempo [...] lo hay verde casi en todo tiempo...» (Los Valles-1).

«[...] hasta de verano se mantiene medio verde...» (Mala-1).

«[...] se lo comen también las cabras» (Las Laderas-0).

«[...] se lo comen seco y verde; verde si hay otra yerba, le tiran más a la otra que a ésta [...] esta yerba se aguanta mucho en esa Guarda y como le queda siempre el gajito verde le pegan las cabras» (Las Breñas-0).

«[...] algún animal se lo come un poco» (Tinajo-1).

«[...] una cosita que tú lo 'pretas así y larga agua [...] no suele de haber mucho por aquí, por esta zona» (Teguise-1).

«Ahora, verde, no le pega mucho, eso seco, cuando no encuentra otra cosa...» (Órzola-1).

«Sí se lo comen, pero... no creas que con locura, pero se lo comen...» (Muñique-1).

—

La especie *Spergularia fimbriata* constituye una de las yerbas cuya presencia en los campos de Lanzarote es más evidente, pues a su carácter perenne se une su floración profusa, prolongada y fragante. Además se encuentra ampliamente dispersa, creciendo en multitud de ambientes, desde las zonas costeras hasta las laderas de las montañas. Abunda en los arenados y polvillos abandonados, que en ocasiones tiende a tapizar, y en espacios incultos, sobre todo en las zonas altas y frescas, donde llega a formar praderas; también es común observarla en los márgenes de los caminos, al pie de las paredes. No prolifera, sin embargo, en El Jable. Tal versatilidad ecológica también la presenta esta especie en Fuerteventura [23].

Los agricultores y pastores a quienes tuvimos la ocasión de mostrar esta yerba se refirieron a ella empleando la denominación popular *romerillo*, casi siempre, acompañada de algún atributo que la segregaba de otras también designadas como *romerillo*, pero especialmente de la hemiparásita *Thesium humile* Vahl (*Santalaceae*), que es la que ostenta con mayor “legitimidad” tal denominación. Es por ello, más común escuchar en los campos nombres como *romerillo pardo*, *romerillo manso*, *romerillo morisco*, *romerillo salvaje*, *romerillo de costa*... cuando nuestros interlocutores quieren mencionar la especie que nos ocupa.

«Eso es romerillo pardo, romerillo pardo, porque después hay otra clase de romerillo [se refiere a *Th. humile*] que sale en la Vega San José y en esos sitios, ése es otro romerillo, ése lo comen mejor las cabras, pero éste también se lo comen» [Los Valles-1].

«Esto le decimos nosotros aquí romerillo manso. Ya tú ves que está el romerillo que cogemos nosotros aquí [se refiere a *Th. humile*], y [a] éste le decimos aquí romerillo manso, que por aquí se ve poco también, esto donde más se ve es en la Vuelta Arriba, por aquí se ve poco» [Soo-8].

No parece, a tenor de los comentarios recogidos durante nuestro trabajo de campo, que el *romerillo pardo* constituyera un recurso apreciado para la alimentación del ganado. De hecho, los pastores sostienen que no se trata de una yerba apetecible y que sólo su condición de especie perenne le concede cierto mérito, pues permanece en el verano, momento en el cual muy pocas opciones de elegir tienen los animales para alimentarse.

«[...] los animales se lo comen, en el verano, cuando está granado se lo chascan todo, ahora, tierno no le pegan mucho...» [Nazaret-1].

«[...] eso sale 'onde quiera [...] cuando no hay nada, algo se comerán, pero esto no son yerbas apetecibles, no son, no» [Tías-1].

«[...] tiene un tronquito, el romerillo pardo ese [...] la escarbaban [se refiere a las cabras] porque eso de arriba ya se lo... estaba seco y se comían esto, el tronquito ese...» [Los Valles-1].

Más allá de esta cualidad, no desdeñable en un entorno tan árido como el nuestro y que prácticamente ha centrado la mayor parte de las referencias que hemos recogido sobre esta especie, muy poco podemos aportar, pues no hemos obtenido menciones relativas al uso medicinal o veterinario de esta especie en la isla.

La escasa distribución de *S. fimbriata*, apenas ceñida a Canarias (Tenerife, Gran Canaria, Lanzarote y Fuerteventura) [24], el litoral de Cádiz [25, 26], Marruecos [25, 26, 27], Baleares [25] y la isla Berlenga, en Portugal [25], ha dificultado el hallazgo en la bibliografía de referencias sobre sus posibles usos culturales en otros lugares.



Figura 61. Cabecera de El Valle, Mala. Obsérvese el rodal de *Spergularia fimbriata* Boiss. & Reut., delatado por su floración, en el centro de la imagen. Fotografía tomada el día 6 de mayo de 2007.



## CARYOPHYLLACEAE

## [REFERENCIAS]

- [1] Reyes Betancort, J.A. (1998). Flora y vegetación de la isla de Lanzarote (Reserva de la Biosfera). Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. Inédita.
- [2] Pignatti, S. (1982). Flora d'Italia. Edagricole. 3 vols. Bologna.
- [3] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.
- [4] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [5] Gil, J., Hernández, M. y Álvarez, C.E. (1999). Inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de Tenerife. Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA-CSIC). Documento interno.
- [6] Cheriti, A., Rouissat, A., Sekkoum, K. y Balansard, G. (1995). Plantes de la pharmacopée traditionnelle dans la région d'ElBayadh (Algérie). *Fitoterapia* 66(6): 525-538
- [7] Watt, J.M. y Breyer-Brandwijk, M.G. (1962). The medicinal and poisonous plants of southern and eastern Africa. E. & S. Livingstone LTD. Edinburgh. 1457 pp.
- [8] Gil, J., Bethencourt, F.J., Castro, N., González, A.J., López, A. y Lorenzo, R. [en preparación]. Inventario de especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Palma. Centro de Agrobiodiversidad de La Palma.
- [9] D'Oliveira Feijão, R. (1960). Elucidário Fitológico. Plantas vulgares de Portugal continental, insular e ultramarino (classificação, nomes vernáculos e aplicações). Vol. 1. Instituto Botânico de Lisboa. Artigo de Divulgação 8. Lisboa. 472 pp.
- [10] Ardévol, J.F. y González, J. (1994). Flora medicinal de Icod de los Vinos. 2ª edición. Dracaena Ediciones. Icod de los Vinos. 129 pp.
- [11] Monserrat y Archs, J. (1883). Botánica. Tomo VIII en La Creación. Historia Natural. División de la obra: zoología o reino animal. Traducida y arreglada de la última edición alemana de la obra del célebre Dr. A. E. Brehm. Montaner y Simon, Editores. Barcelona. 756 pp.
- [12] Torriani, L. (1959). Descripción e Historia del Reino de las Islas Canarias [1592]. Traducción, introducción y notas por Alejandro Cioranescu. Goya ediciones. Santa Cruz de Tenerife. 298 pp.
- [13] Lobo, M. (1990). Lanzarote en el siglo XVI. Noticias históricas. Páginas 285-300 en II Jornadas de Historia de Lanzarote y Fuerteventura. Tomo I. Servicio de publicaciones del Cabildo Insular de Lanzarote. Arrecife.
- [14] Vieira, A. (1995). Madeira e Lanzarote. Comercio de escravos e cereais no século XVII. Páginas 417-431 en IV Jornadas de estudios sobre Lanzarote y Fuerteventura. Tomo I, Historia. Cabildo Insular de Lanzarote y Cabildo Insular de Fuerteventura. Arrecife.
- [15] Santana Pérez, G. (1996). El Comercio Interinsular de Lanzarote, 1635-1665. Cabildo de Lanzarote y Servicio de Publicaciones de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria. 221pp.
- [16] Libro de acuerdos del cabildo antiguo [1756-1773]. Sig. 25-1. Cod. 1-3. Archivo Histórico de Tegui.
- [17] Viera y Clavijo, J. (1982). Diccionario de historia natural de las Islas Canarias. Edición dirigida y prologada por Manuel Alvar. Excma. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas Madrid. 472 pp.
- [18] Peña, M. y Gil, J. [en preparación]. Especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Gomera. Bases orales para su comprensión y estudio. Asociación Insular para el Desarrollo Rural de la isla de La Gomera.
- [19] Gil, J. (2007). Inventario de las especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de Gran Canaria. Informe preliminar. Asociación Insular para el Desarrollo Rural de Gran Canaria (Aider-GC). 110 pp. Documento interno.
- [20] Lázaro e Ibiza, B. (1920-1921). Compendio de la flora española. Tercera edición. 3 vols. Imprenta clásica española. Madrid.
- [21] Talavera, S. (2000). *Silene*. Páginas 313-406 en Flora Iberica. Volumen 2. Real Jardín Botánico, CSIC. Madrid.
- [22] Gil, J. y Peña, M. (2006). Contribución al inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de El Hierro. *Tenique*. Revista de Cultura Popular Canaria 7: 119-148
- [23] Rodríguez Delgado, O., García Gallo, A. y Reyes Betancort, J.A. (2000). Estudio fitosociológico de la vegetación actual de Fuerteventura. *Vieraea* 28: 61-98.
- [24] Izquierdo, I. Martín, J.L., Zurita, N. y Arechavaleta, M. (eds.) (2004). Lista de especies silvestres de Canarias (hongos, plantas y animales terrestres). Consejería de Medio Ambiente y Ordenación Territorial. Gobierno de Canarias. 500 pp.
- [25] Ratter, J.A. (1990). *S. fimbriata*. Página 151 en Flora Iberica. Volumen 2. Real Jardín Botánico, CSIC. Madrid.
- [26] Devesa, J.A. (1987). *Spergularia*. Páginas 218-223 en Flora vascular de Andalucía Occidental. Vol. 1. Valdés, B., Talavera, S. y Fernández Galiano, E. (eds). KETRES editora S.A. Barcelona.
- [27] Aafi, A., Achhal El Kadmiri, A., Benabid, A. y Rochdi, M. (2005). Richesse et diversité floristique de la suberaie de La Mamora (Maroc). *Acta Botanica Malacitana* 30: 127-138.
- [28] Devesa, J.A. (2000). *Ononis*. Páginas 590-646 en Flora Iberica. Volumen 7 (2) LEGUMINOSAE (partim). Real Jardín Botánico, CSIC. Madrid.

## CHENOPODIACEAE

[*Patellifolia patellaris* (Moq.) A.J. Scott, Ford-Lloyd & J.T. Williams]



Figura 62. *Tebet* (*Patellifolia patellaris* (Moq.) A.J. Scott, Ford-Lloyd & J.T. Williams) frondosos en los márgenes de la carretera que remonta el Valle de Temisa, Haría. Fotografía tomada el día 9 de enero de 2007.

### TEBETE

[Conil-5, El Cuchillo-3, El Islote-1, El Islote-2, El Mojón-0, El Mojón-1, Femés-1, Femés-2, Guatiza-0, Haría-1, Haría-7, La Degollada-0, Las Breñas-0, Las Breñas-1, Las Breñas-3, Las Breñas-4, Las Cabrerías-0, Las Calderetas-0, Las Laderas-0, Las Laderas-1, Los Valles-1, Los Valles-6, Los Valles-7, Maciot-1, Máguez-0, Máguez-1, Máguez-10, Máguez-14, Máguez-16, Mala-0, Mala-1, Mozaga-1, Muñique-1, Muñique-2, Nazaret-1, Playa Quemada-0, San Bartolomé-1, San Bartolomé-5, Soo-0, Soo-1, Soo-6, Soo-8, Tahiche-0, Tajaste-0, Teguisse-2, Teguisse-4, Teguisse-5, Teseguite-2, Teseguite-4, Teseguite-7, Teseguite-9, Tiagua-1, Tias-1, Tias-2, Tias-3, Tias-4, Tias-6, Tinajo-1, Uga-0, Uga-4, Uga-5]

**CAGALERONES** [en referencia a Gran Canaria]

[Mala-0]

**MALMOJAI** [en referencia a Fuerteventura]

[Tias-1]

**CAGALEONES** [!] [en referencia a Fuerteventura]

[Teguisse-5]

—

«Eso dicen del tebeta y de la pata [*Aizoon canariense* L.], tienen esa risa: “mira este año va a llover porque hay tanta”» (Uga-5).

- «[...] el tebete dice que aberrunta invierno, pa' llover» (Femés-1).
- «[...] dice que cuando está too reventando en verano, llovía...» (Maciot-1).
- «[...] lo comen, pero poco...» (Mala-0).
- «[...] tebete, esto se lo come el camello lo más aquello...» (Tinajo-1).
- «[...] la cabra lo aparta» (Tesequite-2).
- «[A] los camellos, como son camellos, como digo yo, se le echaba de toa yerba, pues hasta tebetes...» (La Degollada-0).
- «El camello es un animal que comía de toas yerbas [...] tebete de'se, eso se lo comían los camellos y barrilla [Mesembryanthemum crystallinum L.]...» (Mala-1).
- «[...] mi hija, se lo pueen comer las cabras también, alguna mordía, como los burros o los camellos» (Las Cabreras-0).
- «[...] las cabras no le pegan mucho al tebete tampoco, los camellos sí» (Maciot-1).
- «En Fuerteventura he oído decir que le llaman malmojai [...] los camellos, [eran] los más que lo comían; las cabras a esa yerba no le entran...» (Tías-1).
- «Tebete, esto no es bueno pa' las cabras» (Las Laderas-0).
- «Los camellos [lo comen], bueno y las cabras también, los burros es que no se lo comen mucho, pero los camellos sí [...] y las gallinas» (Teguisse-2).
- «Las cabras se lo comen también, pero no, no mucho» (Las Laderas-1).
- «El tebete mucho no se coge, pa' gallinas» (Máquez-0).
- «[...] grama [Cenchrus ciliaris L.], tebete, se lo comían los camellos, las cabras también lo comen, pero eso es más bien...» (San Bartolomé-1).
- «[...] para todo animal, nosotros aquí le decimos tebete...» (Femés-1).
- «[...] pa' las gallinas. Las cabras le dan alguna mordía» (Soo-6).
- «[...] esto se lo comen tanto las cabras como los camellos se la comen, lo único que habiendo otras yerbas mejores, eso no lo quieren» (Máquez-10).
- «Sobre todo pa' camellos, las cabras también se lo comen, pero a base de apetito» (Muñique-2).
- «No les gusta, no se lo comen, no. Lo ven y siguen de largo a encontrar otra cosa» (Teguisse-4).
- «[...] pa' los camellos, ¿no?, y pa' las cabras también y a las gallinas también se lo echamos» (Las Calderetas-0).
- «El tebete mismo lo comían mucho, ahí en esa costa [se refiere a La Honduras] antes se ajuntaban los camellos de Guatiza, los juntaban toos y los soltaban en esa costa ahí y comían tebete y yerbas de costas, salaos [Atriplex spp.]» (Los Valles-6).
- «[...] después hay yerbas ruines que se echan una..., tebete, por ejemplo...» (Soo-8).
- «[...] también es muy bueno pa' las cabras y pa' los animales grandes, en los tiempos que no había muchas comías, porque suele salir en verano, en las orillas de los arenaos...» (Conil-5).
- «Pa' las gallinas, las gallinas se lo comen bien» (Máquez-14).
- «Para todos, los animales se lo comen, pa' todos, a las gallinas sobre todo» (Máquez-16).
- «[...] limpiando el terreno no salen esas yerbas puercas como tebete y pata...» (Tías-3).

«Hay *tebete*, y hay otro *tebete* que es medio parecido a la *acelga*, hay dos clases de *tebete*, el que es parecido a la *acelga* lo llamamos nosotros *acelga*. El puro es más amarilloso, el *tebete* verdadero y el otro echa la hoja un poquito más anchita y más oscuro [se refiere a *Beta maritima* L. y/o a *Beta macrocarpa* Guss.]» (Nazaret-1).

«[...] esto le llamamos nosotros aquí *tebete*, cuando que en otros sitios le llaman *cagaleones*, en Fuerteventura, nosotros llamamos *tebete*» (Teguise-5).

La denominación popular *tebete* es empleada en Lanzarote para nombrar la especie *Patellifolia patellaris* (= *Beta patellaris* Moq.), una de las yerbas más comunes de la isla, de hecho, prácticamente todas las personas con quienes tuvimos ocasión de salir al campo se mostraron perfectamente familiarizados con su presencia.

Existen en la isla otras dos especies del mismo género que nuestro *tebete*, pero mucho menos frecuentes. Se trata de *Patellifolia procumbens* C. Sm., un endemismo de la Macaronesia, y de *Patellifolia webbiana* Moq., una especie endémica de Canarias [1]. No estamos en condiciones de hacer extensiva la utilización del ya citado término *tebete* a estas dos últimas especies pues no hemos tenido la oportunidad durante nuestros encuentros de mostrarlas a los agricultores y pastores, pero sí hemos advertido el uso de denominaciones del tipo de *tebete moro* y *tebete macho*, que tal vez pudieran aludir a las mismas:

«[...] más menuda la hoja [del *tebete* macho] y la semillita es más menuda también» [Las Breñas-4].

«[...] hay *tebete macho*, que le decimos *tebete macho* [...] y hay otro que está por ahí, que está todo lleno [...] el macho tiene una grana distinta a la otra y la hoja también es distinta, es más aplastado, más sobre la tierra, y después está el otro que está corriente por ahí» [Las Breñas-0].

«[...] crece más y el tallo es morado, quizás por eso sea lo de moro» [Máquez-1].

Ignoramos si el uso del término *tebete* para designar la especie que nos ocupa es exclusivo de Lanzarote, pues con relativa frecuencia aparece consignado en obras cuyo ámbito de estudio es ajeno a nuestra isla. A modo de muestra podríamos citar que Kunkel y Kunkel (1978) lo utilizan en la *Flora de Gran Canaria* [2], Gutiérrez Bustillo (1990) en la *Flora Iberica* [3] y Morera (2001) lo vincula, además de a Lanzarote, también a Gran Canaria [4]. De cualquier forma, lo que sí parece claro es que en Lanzarote la voz *tebete* es, aparentemente, la única que designa la especie *P. patellaris*.

Mayor complejidad entraña discernir si el término *tebete* constituye una herencia de los antiguos majos, población primitiva de Lanzarote o si arribó con posterioridad a la conquista. Morera (2001), en su *Diccionario Histórico-Etimológico de la Lengua Canaria*, resume tal controversia de la siguiente manera:

«Según los estudiosos, se trata de una voz de procedencia guanche [sic], pero no aportan ningún paralelo en las lenguas bereberes. Si no fuera así, acaso podría pensarse en una relación con el lat[in] *beta*, designativo de la misma planta...» [4].

Similares consideraciones realiza Uwe Topper (1999) en relación al término *tabayta*, nombre bereber marroquí que recoge este autor para designar las especies afines *B. maritima* y *Beta cycla* L. [5]<sup>1</sup>, que se muestra aparentemente cercano a nuestra voz *tebete*.

En la isla de Gran Canaria han aparecido restos de *tebete* en yacimientos arqueológicos, hecho que por sí mismo no indica que fuera consumido o utilizado para otros menesteres por los antiguos canarios, pero que sí certifica su presencia ya en dicha época [6].

<sup>1</sup> «so vor allem LAU, der auf den Zusammenhang mit lat. beta hinweist» [5].

Fuera de Lanzarote hemos advertido dos patrones mayoritarios a la hora de nombrar la especie *P. patellaris* y otras afines: uno que, quizás, partiendo del término «marmoxaia»<sup>2</sup> (léase marmojaya), ha dado lugar a múltiples denominaciones populares como *marmojay* [8, 9], *marmojaise* [9], *marmojallo* [10], *barbujallo* [11], etc., y aquél que hace uso de términos del tipo *cagalera* [9], *cagalerón* [9], *cagalerones* [9, 12], etc.

No es el *tebete* una yerba apreciada por su aptitud forrajera, sino más bien todo lo contrario. Los pastores nos han transmitido que las cabras no muestran una especial predilección por consumirla, acudiendo a ella en momentos de escasez, cuando muy poco, aparte del propio *tebete* que tiende a permanecer incluso en verano, pueden hallar:

«[...] *el tebete ya lo conoce usted, es una hierba veranera, sale en el verano [...] como había mucha miseria [...] mal que salía los cogía uno para echárselo...*» [El Mojón-0].

«[...] *es una yerba tan mala que los animales la comen [...] eso se la comen a fuerza, los animales, de tener hambre*» [Los Valles-1].

«*Eso, cuando no había otra cosa verde, las cabras también se lo comen*» [Los Valles-7].

La vulgaridad del *tebete* como recurso forrajero ha sido reportada por autores como Kunkel (1977), en referencia a Fuerteventura («es desechada por el ganado») [15], y Guinea (1948), en alusión al Sáhara Occidental («pasto mediocre») [13].

Sus cualidades, a tenor de los comentarios de los pastores, mejoran cuando fructifica, circunstancia ésta que ha sido igualmente advertida en otras islas del Archipiélago:

«*Pa' los animales, cabras, camellos [...] si el tebete está granao así, pues da más alimento, porque esto es grana y se lo comen*» [Soo-1].

«*Lo come el ganado; es un gran pasto cuando florece*» [Cuevas Blancas – La Gomera] [9].

«*También se puede resaltar el marmojallo, que granao era un pasto excelente*» [sur de Tenerife] [10].

Todos nuestros informantes, sin embargo, han coincidido en que se trata de una yerba apropiada para los camellos, llegando a recolectarse expresamente para su alimentación en tiempos de verano. También para las gallinas resultaba el *tebete* una yerba adecuada:

«*Los camellos se lo comen, los demás animal no le pegan mucho, pero el camello se lo come, esto es casi como barrilla o eso, por lo menos los animales en tiempos de verano, me acuerdo yo, que le echaban esas yerbas*» [San Bartolomé-5].

«[...] *el tebete como es bueno pa' cuestión de camellos y vacas: coger, cortarlo grande, ya casi curao, cogerlo y luego ponerlo a secar, darle vuelta pa' que no aquello y después que esté seco es mejor, tanto pa' los camellos como pa' las vacas...*» [Tahiche-0].

«*El tebete es montón de bueno pa' los camellos [...] cuando está granadita, que tienen así montón de semillas, dice que esto era como ración*» [Uga-5].

«*Lo más que le gusta a las gallinas es tebete, hoy dice la gente que es muy frío para los animales [...] pero porque quieren que pongan huevos todos los días, pero antes sólo ponían un huevo a la semana*» [Tesequite-7].

<sup>2</sup> Como «Marmoxaia de Canarias» aparece reseñada en 1883 la especie *Beta procumbens* C. Sm. (= *Patellifolia procumbens* C. Sm.), en la *Botánica de Monserrat y Archs* [7].



«[...] *pa' que picaran en lo verde, le ponían en el corral donde estaban sueltas así, le ponían matas de tebete y después las gallinas picaban de 'so y las refrescaba*» [El Mojón-1].

«*Esto es tebete, se cría donde quiera, pa' rriba no crece, pa' los lados y ¡qué les gusta a los camellos!, no ve que no arrastra arena, se lo comen los camellos que da gusto, bastantes cargas que cargué*» [Uga-4].

Al margen de su uso como alimento para los animales, el *tebete* fue empleado como remedio de un mal muy común que afectaba a los ganados y que era popularmente conocido como *cieguera*. Tal práctica veterinaria hubo de ser realmente común en el pasado, pues nos ha sido transmitida por informantes naturales de diversos pueblos, y no sólo por pastores viejos, sino también por algunos menores de 70 años:

«*La cieguera, ésa sí es verdad que de ciento escapaba una [...] cuando principian sí se ataja, se cura con agua y sal, unas gotitas de limón [...] y también es bueno el tebete, lo exprimíamos en una cuchara lapa [...] llenábamos la cuchara de lapa y le íbamos echando una gotita en cada ojo, una gotita en cada ojo, le dejábamos el ojo lleno y aquello le escaldaba y le comía dentro de todo lo que tenía dentro*» [Nazaret-1].

«*Una cabra que se queaba ciega, con una nube, una hoja de tebete. ¿Usted sabe lo qué es el tebete? Bueno, pues la hojita del tebete, echársela dentro el ojo y le limpia el ojo [...] tiene nubes blancas que la cabra no ve*» [Las Breñas-0].

«[...] *¿y sabes lo qué le echaban los viejos? El agua de tebete, le echaban allí [se refiere dentro del ojo de la cabra] y a lo mejor... igual no se curaban, pero ellos le echaban*» [Las Breñas-4].

«[...] *el tebete, los viejos antiguos, cogía la cabra, se le ponían las cabras ciegas, con nubes en los ojos, cogían la hoja del tebete [...] y la escachaba aquí pa' que la gota le cayera dentro del ojo la cabra...*» [Las Breñas-0].

«[...] *echamos tebete en un trapo y allí exprimimos el tebete en el ojo [de la cabra con cieguera]*» [El Cuchillo-3].

«[...] *y algunos le echamos tebete, el tebete lo [des]migajamos así y le echamos el agua de tebete en el ojo y con eso se le aclaraba el ojo [enfermo de la cabra]*» [Soo-8].

Son múltiples y de muy diversa índole las causas que pueden conducir a que los animales pierdan la visión [14] y muy escasos nuestros conocimientos veterinarios, de ahí que ignoremos el fundamento de los supuestos efectos beneficiosos de la aplicación del zumo de *tebete* en los ojos enfermos de los animales. De manera aislada hemos recogido también el uso del *tebete* para el tratamiento de la *tetera* en las cabras:

«[...] *como el tebete, que se pone de remojo por la noche y le lavaban los ubres a las cabras, por si tenían la leche colorada, que desconfiabas, decías tú: "parece que..."*» [Teguise-4].

«*Yo recuerdo a mi abuela, a poco de dar cría, si los ubres se hinchaban, o si la leche estaba rosada, la untaban con tebete, agua de tebete*» [Teguise-4].

El comportamiento del *tebete*, como el de otras plantas que permanecen durante el verano, también constituyó una señal para tratar de predecir el tiempo que habría de regir la campaña agrícola venidera. No han coincidido, sin embargo, nuestros informantes en señalar si la vegetación profusa de los *tebetes* durante el verano constituía una *seña* buena o mala, pues hemos recogido impresiones en ambos sentidos:

«[...] *oído decir yo que cuando era el año de mucho tebete, cuando el tebete, por ejemplo, que es tiempo seco y está el tebete frondoso, dice: el año va a ser ruin, también consistía en la barrilla...*» [San Bartolomé-1].

«[...] *y el tebete, cuando se mantiene el tebete verde también dice que es un año bueno*» [Soo-8].

No hemos obtenido referencias en Lanzarote relativas al consumo humano en el pasado del *tebete* tal y como se ha advertido entre los naturales de Gran Canaria [12] y de Fuerteventura [8]:

«Ello hay gente también que se come [...] es una yerba asquerosa, le decimos nosotros porque no se le echa ni a los animales, por lo menos en estas alturas [...] dice que cuando son chicos, tiernos, dice que se cogen y se hacen potajes...» [Bascamao – Gran Canaria] [12].

«En Las Palmas se comen, pero el tebete, se lo comen en Las Palmas [se refiere a Gran Canaria], pero sancochao, el tebete, que allá llaman cagalerones» [Mala-0].

«Las semillas de barrilla, de cosco, de marmojay, de pata y de avena se desprenden de la mata golpeándolas contra un suelo de piedra. Preferentemente esta tarea se realizaba en el litoral rocoso, ya que con posterioridad las semillas se deben poner en remojo en agua salada con el fin de ablandarlas y facilitar su posterior tueste y molido [Fuerteventura] [8].



## CHENOPODIACEAE

### [REFERENCIAS]

- [1] Reyes Betancort, J.A. (1998). Flora y vegetación de la isla de Lanzarote (Reserva de la Biosfera). Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. Inédita.
- [2] Kunkel, M.A. y Kunkel, G. (1978). Flora de Gran Canaria. Tomo II. Enredaderas, trepadoras y rastreras. Ediciones del Excmo Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas. 121 pp.
- [3] Gutiérrez Bustillo, A.M. (1990). *Patellifolia*. Páginas 482-484 en Flora Iberica. Vol. 2. Real Jardín Botánico, CSIC. Madrid.
- [4] Morera, M. (2001). Diccionario histórico-etimológico del habla canaria. Gobierno de Canarias. La Laguna. 863 pp.
- [5] Topper, U. (1999). Wortsammlung de Tier- und Pflanzennamen im Taschelheit-Berberischen von Marokko. II. *Almogaren* XXX: 229-249.
- [6] Morales Mateos, J.B. (2006). La explotación de los recursos vegetales en la prehistoria de las Islas Canarias. Tesis Doctoral. Departamento de Ciencias Históricas. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. 428 pp. Inédita.
- [7] Monserrat y Archs, J. (1883). Botánica. Tomo VIII en La Creación. Historia Natural. División de la obra: zoología o reino animal. Traducida y arreglada de la última edición alemana de la obra del célebre Dr. A. E. Brehm. Montaner y Simón, Editores. Barcelona. 756 pp.
- [8] Perera Betancort, M.A. Arqueología del territorio en Fuerteventura. Tesis doctoral en curso. Universidad de La Laguna.
- [9] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.
- [10] Brito, M. (2006). Salvador González Alayón. Un cabrero para la leyenda. 2ª edición. Colección Gaveta 6. Llanoazur ediciones. 172 pp.
- [11] Gil, J. y Peña, M. (2006). Contribución al inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de El Hierro. *Tenique*. Revista de Cultura Popular Canaria 7: 119-148.
- [12] Gil, J. (2007). Inventario de las especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de Gran Canaria. Informe preliminar. Asociación Insular para el Desarrollo Rural de Gran Canaria (Aider-GC). 110 pp. Documento interno.
- [13] Guinea, E. (1948). Catálogo razonado de las plantas del Sáhara español. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 8(1): 357-442.
- [14] Ofri, R. (2008). Differential diagnosis and treatment of blindness. Abstracts European Veterinary Conference 2008, Voorjaarsdagen, pp. 169-170.
- [15] Kunkel, G. (1977). Las plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las forrajeras. *Naturalia Hispanica* 8. ICONA. Ministerio de Agricultura. Madrid.

## CISTACEAE

[*Helianthemum canariense* (Jacq.) Pers.]



Figura 63. *Helianthemum canariense* (Jacq.) Pers.. Fotografía tomada el día 24 de febrero de 2007 en El Barranco del Pozo. Los Ajaches.

### RAMA (DE) PAPA CRÍA O RAMA CRÍA

[Femés-1, Guinate-2, Las Breñas-0, Las Breñas-4, Las Casitas-1, Los Valles-1, Maciot-1, Mala-0, Masdache-0, Playa Quemada-0, Soo-1, Teseguite-7, Tinajo-1, Uga-4, Uga-5]

#### RAMA CRIA(D)A

[Los Valles-1, Los Valles-6, Mala-1, Tabayesco-0]

#### YERBA(S) CRÍA(S)

[El Cuchillo-2]

#### (YERBA) MADRE TURMA

[Guinate-2, Soo-0, Soo-3, Soo-7, Soo-8, Órzola-1, Órzola-3]

#### MADRE CRIADA

[Guinate-2]

#### PAPA(S) CRÍA(S)

[Conil-5, Montaña Blanca-1]

#### (RAMA DE) CRIA(D)ÍLLA

[San Bartolomé-1]

#### MADRE TURBA [!]

[Soo-8]

#### YERBA TURBA [!]

[El Cuchillo-3]

«[...] de todas las yerbas [...] lo primero que sale es la yerba madre turma» (Órzola-3).

«Papa cría le dicen, tanto a la papa como a la rama...» (Montaña Blanca-1).

«[...] eso sí se lo comen los animales sueltos y si se arrancan también se la comen» (Tinajo-1).

«¿Las [yerbas] preferidas? Por ejemplo, pues amapola [*Papaver rhoeas* L.], la rama papa cría» (Los Valles-1).

«Sí, eso se lo comen bien y es, cuando llueve, la primero que retoña...» (Guinate-2).

«[...] buena pa' los animales [la yerba] y buena pa' las personas [el hongo]» (Femés-1).

«[...] ¿ustedes han oído criadas? Esa yerba era muy buena pa' las cabras...» (Soo-2).

«[...] lechero es la que yo le dije a ustedes, la pelotilla [*Medicago* spp.], el chabusquillo [*Astragalus solandri* Lowe] y la rama papa cría, la rama papa cría [es] incluso más lechera entodavía, y es una comía que las cabras, eso se pega hasta los troncos» (Playa Quemada-0).

«Esto es una cosa que se comen las cabras, rama criaa» (Los Valles-6).

«Mira esto es papa cría, papas crías [...] después echan sus papas, sí, [...] estas flores también a las cabras le gusta mucho, sí, sí, ésta le gusta mucho a las cabras» (Conil-5).

—

## TERFEZIACEAE

[*Terfezia* spp.] [hongos hipogeos asociados a *Helianthemum canariense* (Jacq.) Pers.]



Figura 64. Cribo lleno de papas crías (*Terfezia* cf. *claveryi* Chatin) recolectadas por señor Antonio Betancor, vecino de Tabayesco, el día 21 de marzo de 2006.

### PAPA(S) CRÍA(S)

[Tinajo-1, Berrugo-0, Femés-1, Guinate-2, Haría-3, La Vegueta-0, Las Breñas-0, Las Breñas-4, Las Casitas-0, Las Laderas-0, Los Valles-1, Los Valles-4, Mala-1, Montaña Blanca-1, Playa Quemada-0, San Bartolomé-5, Soo-1, Tabayesco-0, Tinajo-1, Uga-4, Uga-5]

### PAPAS CRIA(D)AS O CRIA(D)AS

[El Cuchillo-2, Soo-0, Soo-2, Órzola-1]

### PAPA DE CRIAÍLLA

[San Bartolomé-1]

### PAPAS CRÍAS DE GATO O MIERDA GATO [en

referencia a cf. *Picoa lefebvrei* (Pat.) Maire]

[Tabayesco-0]

### PAPAS DE GATO [en referencia a cf. *P. lefebvrei*]

[Conil-6]

«[...] hay dos clases [de papas crías], hay una, la de gato, que son blancas [por dentro] y la grande canela» (Tabayesco-0).

«[...] la papa cría después la echa cerca de donde está la rama aquella pero no en el mismo tronco, sino un poquito arretirao» (Tinajo-1).

«[...] antes aprovechaban eso porque no tenían otra cosa, había un señor que se llamaba Gregorio Martín que [...] llevaba siempre la mochila llena [...] y dice que él almorzaba con eso...» (Berrugo-0).

«[...] esto es de donde sale la papa cría, esto es una rama de papa cría, y qué buenas son, va usted caminando y donde está esto sale las papas, hace un regaño pa' rriba y está la papa enterraíta» (Uga-4).

«[...] brota la tierra pa' rriba, un reventoncito, pero no [es] que la vayas a buscar al tronco de' sto, porque no es como la papa [*Solanum tuberosum* L.] que va a jalar usted por esto, aquí no hay ninguna, está retirada pa' lli...» (Los Valles-1).

«[...] ¡es buena la papa que echa!...» (Femés-1).

«[...] joye, y qué buenas son! Yo me las como como sea, me las como guisaas, asadas y me las como sancochadas» (Femés-1).

«[...] la criaa no tiene planta, la criaa es una pelota así, como una papa, estaba debajo de la tierra y después se regaña, que la escarba y sale la criaa. Eso sale donde hay yerbas crías» (El Cuchillo-2).

«[...] hasta los conejos, cuando ven la rama, escarban buscando la papa para comérselas, eso es... y las cojo cuando estaba por ahí, las cogía porque tenía sed, las pelaba con el cuchillo, las pelo, pa' matar la sed...» (Playa Quemada-0).

«Siempre se ha comío, cuando había hambre, que estaba yo por ahí con el ganao, hacía las hogueras por ahí y asarlas...» (Mala-0).

La especie *Helianthemum canariense* es una de las yerbas, hoy en día, más conocidas de Lanzarote. Su asociación con ciertas especies de hongos de los géneros *Terfezia* y *Picoa* hace que a la entrada de la primavera se delaten a su alrededor los cuerpos fructíferos de los mismos, las *papas crías* o *criadas*, regalo muy buscado y apreciado por los naturales de la isla y del que ya Viera y Clavijo (circa 1810) dejó noticia hace dos siglos, aunque empleando el término *criadillas de tierra* y aludiendo a *Lycoperdon tuber* L. [1].

Tal es la vinculación entre planta y hongo que la mayoría de las denominaciones populares que hemos podido registrar para designar esta especie – *rama de papa cría*, *rama cría*, *rama criada*, *madre criada*... – se refieren a su cualidad como productora o albergadora de *papas crías* o *criadas*. Sin embargo, resulta de gran interés que aún pervivan en diferentes localidades de la isla formas ancestrales como *yerba madre turma*, *madre turba* y *yerba turba*, cuando los términos *turma* o *turba* nunca los hemos escuchado como alternativa a *papas crías* o *criadas*. También la toponimia insular, siempre conservadora, alberga el topónimo *La Hoya de las Turmas*, que alude, quizás, a la abundancia en el pasado de estos hongos en dicho espacio [2].

Sin duda, la introducción de las papas [*Solanum tuberosum* L.] y su posterior arraigo en la agricultura canaria motivó que prestara su nombre a las antiguas *turmas*, *criadas* o *criadillas*, dada la similitud de sus formas. En Gran Canaria, la vieja forma *turma* pudo evolucionar a *tumba* entre los agricultores y no desapareció, perviviendo, tal vez, en la toponimia (*Morros de tumba*, Tejeda) [3] y, sin duda, en la denominación *papa tumba* [4]<sup>1</sup>:

<sup>1</sup> Denominaciones similares, del tipo *patata tumba* y *patata de tumbera* han sido recogidas en el sureste de España [7].

«[...] en esas Solapillas había, le decían papas tumbas, una cosa que salía en los manchones esos, echaba como una yerba y eso echaba una papa enterrada debajo la tierra y tú arrancabas aquello y te comías aquello...» [Bascamao – Guía].

En Fuerteventura, a pesar de que permanece la denominación *turmero* para nombrar la especie *H. canariense*, Perera Betancort únicamente aporta las formas *trufa* y *criada* para designar el hongo [5].

Las *papas crías* o *criadas* constituyeron un recurso alimenticio estacional importante, sobre todo por encontrarse disponible en un momento del año tan comprometido como la salida del invierno, uno de los peores para la subsistencia de las familias campesinas. También para los pastores supusieron un alivio en sus largas jornadas en los campos, atenuando no sólo el hambre, sino también la sed. Hoy son objeto de una recolección indiscriminada, sobre todo en El Jable, donde urge ya su regulación debido a la presión que ejercen los recolectores con sus automóviles todoterreno en zonas de especial protección para las aves.

Se hace preciso reseñar que en Lanzarote existen, al menos, tres especies de *papas crías* o *criadas* (*Terfezia claveryi* Chatin, *Terfezia boudieri* Chatin y *Picoa lefebvrei* (Pat.) Maire [6, 7, Reyes Betancort, *comentario personal*]) y aunque no se ha segregado con claridad cuál o cuáles de ellas son objeto de consumo habitual o si lo son todas, sí ha sido destacada la amplia distribución y gran potencialidad productiva de *T. claveryi* [7]. Reyes Betancort (1998), sin embargo, apunta que en la isla «los recolectores más experimentados reconocen al menos cuatro formas diferentes» [8]. Por nuestra parte, y al estar el estudio de los hongos fuera de los objetivos de nuestro trabajo, sólo podemos aportar la diferenciación realizada por los señores Antonio Betancor y Lucas Peña entre *papas crías* (*Terfezia* spp.) y *papas crías de gato* o *papas de gato* (cf. *P. lefebvrei*), las últimas, no aptas para el consumo y venenosas según señor Antonio Betancor o simplemente desabridas y un tanto mareantes según señor Lucas Peña<sup>2</sup>.

«[...] la que es blanca, te enfermas, que como comas... un poquito te vas pa'l piso» (Tabayesco-0).

«Yo no, yo no, yo no [las he probado], ni las pruebo, es un dicho viejo, es un dicho viejo» (Tabayesco-0).

«No era frecuente encontrarlas, de vez en cuando encontrábamos [se refiere a las *papas de gato*]. Eran medias desabridonas...» (Conil-6).

«Eran unas papas pequeñas, negras por fuera, medias rugosas por fuera. La papa cría normal era media rosadita ¿no? Ésta es media negruzca, entre parda y negra. Le llamaban papa de gato, pequeñita, redondita, blanca por dentro como la leche; y nosotros las comíamos y nos quedábamos medios mareados» (Conil-6).

Chevalier reportó en 1932 el consumo por parte de los nómadas del desierto del Sáhara de las dos especies de *Terfezia* citadas en Lanzarote, además de otras dos: *Terfezia ovalispora* Pat. (= *Tirmania nivea* (Desf.) Trappe) y *Terfezia pinoyi* Maire (= *Tirmania pinoyi* (Maire) Malençon) [9].

En relación a la *rama de papa cría* o *rama cría*, ha habido consenso entre los pastores y agricultores en señalarla como apetecible para el ganado, llegando incluso un pastor de mucho conocimiento de Mala a comentar que su sabor le era agradable al echársela a la boca:

«[...] la rama esa de criada se la echa uno a la boca, la mastica y tiene un gusto bueno, la rama también, pero la papa cría ¡bueh!...» [Mala-1].

<sup>2</sup> No hemos hallado en la escasa bibliografía consultada sobre la especie *Picoa lefebvrei* (Pat.) Maire referencias alusivas a la supuesta condición tóxica atribuida a esta especie por nuestros informantes [7, 16, 17]. De cualquier forma, y desde nuestro desconocimiento, desaconsejamos su consumo hasta que especialistas verifiquen que el material referido por nuestros informantes como *papas crías de gato* o *papas de gato* corresponde efectivamente a *P. lefebvrei* y que su consumo no entraña riesgos.

Desconocemos si tal práctica de masticar las ramas responde a un hábito del pasado hoy ya extinto, pero a la especie afín *Helianthemum nummularium* (L.) Mill. (= *Helianthemum vulgare* Gaertn.) le han sido reconocidas, desde antiguo, ciertas propiedades terapéuticas [10, 11]:

«Le foglie, raccolte in aprile-maggio prima della fioritura, contengono un glucoside (eliantemo-glucoside), tannini, resine, acido salicilico, sali di calcio e di potassio ecc. La loro azione è stata considerata, soprattutto in passato, astringente, vulneraria, diuretica e tonico-amara» [11].

«La raíz y las hojas son astringentes y vulnerarias. Esta planta se ha indicado contra la tisis» [10].

Se encuentra también citada como presente en Lanzarote la especie *Tuberaria guttata* L. Fourr. [8], una yerba un tanto insignificante, pero susceptible de asociarse con los hongos del género *Terfezia*, de igual manera que nuestra *rama cría*. Tal circunstancia explica que en España se conozca como *hierba turmera* [12] o bajo denominaciones afines como *hierba de la criadilla*. No tenemos constancia de que en Lanzarote esta especie “dé” *papas crías*; tampoco Perera López menciona que dicha asociación entre planta y hongo se establezca en El Hierro y La Gomera [13, 14]. Pero el hecho de que en esta última isla dicho autor haya recogido, aunque aisladamente, la denominación popular *pataquilla* para designar la especie *T. guttata*, parece indicar que quizás algunos gomeros o sus antecesores sí sabían que esta planta podía “rendir cosecha”, pues la denominación *pataquilla* parece vincular la especie que nos ocupa con la *pataca* (*Helianthus tuberosus* L.), planta originaria de Brasil, pero traída a Europa desde época temprana, donde fue, y aún es, cultivada principalmente por sus rizomas comestibles, que también eran destinados a la alimentación de los animales [10, 12, 15].



Figura 65. Flor de la especie *Tuberaria guttata* L. Fourr. Fotografía tomada en las inmediaciones de El Hoyo del Barrio en la isla de El Hierro.



## CISTACEAE / TERFEZIACEAE

## [REFERENCIAS]

- [1] Viera y Clavijo, J. (1982). Diccionario de historia natural de las Islas Canarias. Edición dirigida y prologada por Manuel Alvar. Excmo. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas Madrid. 472 pp.
- [2] Gil, J. (2005). Los cultivos tradicionales de la isla de Lanzarote. Los granos: diversidad y ecología. Área de Presidencia. Cabildo de Lanzarote. Arrecife. 253 pp.
- [3] Suárez, J., Santana, A., Llarena, J.C., Tavío, F., Alonso, M.J. y Hernández, J.M. (1998). La Toponimia de Gran Canaria. Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.
- [4] Gil, J. (2007). Inventario de las especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de Gran Canaria. Informe preliminar. Asociación Insular para el Desarrollo Rural de Gran Canaria (Aider-GC). 110 pp. Documento interno.
- [5] Perera Betancort, M.A. Arqueología del territorio en Fuerteventura. Tesis doctoral en curso. Universidad de La Laguna.
- [6] Calonge, F. D., De La Torre, M. y Lawrynowicz, M. (1977). Contribución al estudio de los hongos hipogeos de España. *Anal. Inst. Bot. Cavanilles* 34(1): 15-31.
- [7] Honrubia, M., Morte, A. y Gutiérrez, A. (2007). Las terfezias. Un cultivo para el desarrollo rural en regiones áridas y semi-áridas. Capítulo 10, páginas 365-398 en Santiago Reyna Domenech (ed.), *Truficultura: fundamentos y técnicas*. Mundi-Prensa. Madrid. 688 pp.
- [8] Reyes Betancort, J.A. (1998). Flora y vegetación de la isla de Lanzarote (Reserva de la Biosfera). Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. Inédita.
- [9] Chevalier, A. (1932). Liste des plantes cultivées ou a cultiver ou spontanées et utilisées par les indigènes dans le Sahara et sur ses confins Nord et Sud. Páginas 157-230 en *Ressources végétales du Sahara et de ses confins Nord et Sud*. Muséum d'Histoire Naturelle. París.
- [10] Monserrat y Archs, J. (1883). Botánica. Tomo VIII en *La Creación*. Historia Natural. División de la obra: zoología o reino animal. Traducida y arreglada de la última edición alemana de la obra del célebre Dr. A. E. Brehm. Montaner y Simon, Editores. Barcelona. 756 pp.
- [11] Gastaldo, P. (1974). Compendio della flora officinale italiana. *Fitoterapia* 45(1): 9-31.
- [12] Lázaro e Ibiza, B. (1920-1921). Compendio de la flora española. Tercera edición corregida y aumentada. 3 vols. Imprenta Clásica Española, Madrid.
- [13] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [14] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.
- [15] Boutelou, C. y Boutelou, E. (1801). Tratado de la huerta, ó método de cultivar toda clase de hortalizas. Imprenta Villalpando, Madrid. 400 pp. Edición facsímil. Librerías París-Valencia S. L. Servicio de reproducción de libros. Valencia, 1998.
- [16] Hashem, A. R. y Al-Obaid, A.M. (1996). Mineral composition of soil and wild desert truffles in Saudi Arabia. *J. King Saud Univ.* 8(*Science* (1)): 5-10
- [17] Alsheikh, A. M. y Trapper, J. M. (1983). Taxonomy of *Phaeangium lefebvrei*, a desert truffle eaten by birds. *Can. J. Bot.* 61(7): 1919-1925.



## CONVOLVULACEAE

[*Convolvulus althaeoides* L.]



Figura 66. *Convolvulus althaeoides* L. fotografiada el día 14 de marzo de 2009 en La Montaña, ámbito donde abunda localmente en Lanzarote.

### CARRIGÜELA MANSA

[Conil-5, La Vegueta-3]

#### CORRIGÜELA

[Haría-0, Los Valles-6, Los Valles-7]

#### CORRIGÜELA PELÚA

[Los Valles-7]

#### CORRIGÜELA MACHA / MACHO

[Tabayesco-0]

#### CORREGÜELA

[Los Valles-5]

#### CARRIGÜELA

[Nazaret-1]

#### CARRIGÜELA BLANCA

[Mozaga-1]

«[...] en esas partes altas [...] pa' Gayo...» (Tabayesco-0).

«Corrigüela macho y... corrigüela de'sa corriente [*Convolvulus arvensis* L.]. La macho aquí... por aquí [nos encontramos en Teseguite], mi hija, yo creo que no la haiga, digo, yo no sé; la macho esa es una grande que se tiende, canela, que tiene un tronco fuerte» (Tabayesco-0).

«[...] hay dos clases de corrigüela, claro, hay una que tiene la yerba ancha y hay otra que es la yerbita menuita [*C. arvensis*] que es la buena pa' los animales» (Haría-0).

«[...] la otra menuda [se refiere a *C. arvensis*] es... las cabras se la comen mejor que ésta...» (La Vegueta-3).

«[...] hay dos clases, hay otra más... que tiene una hoja más ancha que ésta [le estamos mostrando *Convolvulus arvensis*], y más verde, que echa la flor azul» (Los Valles-6).

«Hay dos clases de carrigüela, ésta es una [se refiere a *C. arvensis*] [...] la otra es más agarrapachada, más... más..., más tirada en la tierra, echa una flor como... ¿cómo te digo? ¿Tú no has visto las flores de la batatera?...» (Nazaret-1).

—

Aunque la especie *Convolvulus althaeoides* no presenta una dispersión tan grande como *Convolvulus arvensis*, la *carrigüela* o *corrigüela* común de las tierras de cultivo, la podemos encontrar en zonas frescas del interior de la isla, fundamentalmente en el norte y especialmente en La Montaña, donde abunda localmente.

Han sido agricultores y pastores de la mitad norte de Lanzarote quienes han evidenciado conocerla, diferenciándola básicamente de *C. arvensis* en virtud de su mayor porte, por lo patente de su pilosidad y por el mayor limbo de sus hojas; sus flores, también más grandes, recuerdan en mayor medida a las de la *batatera*. Tales características distintivas han sido trasladadas a algunas de las denominaciones populares que hemos podido registrar para designar esta especie como: *corrigüela pelúa* o *corrigüela macho* o *macha*.

La denominación *carrigüela mansa* aparentemente alude a que *C. althaeoides* no se comporta en los campos de Lanzarote como una mala yerba tan dañina como *C. arvensis*. En este sentido, cabe decir que aunque tiene potencial para ser considerada una planta infestante en toda regla, y de hecho lo es en otros lugares, las condiciones ecológicas de la isla limitan su difusión.

Al margen de servir de alimento para los animales, no conocemos que la *carrigüela mansa* haya tenido alguna otra utilidad en Lanzarote. En las islas de La Gomera y El Hierro, Perera López también recogió únicamente su utilidad forrajera [1, 2].

## CONVOLVULACEAE

[*Convolvulus arvensis* L.]



Figura 67. *Convolvulus arvensis* L. creciendo en tierras de cultivo arenadas de la base de la Montaña Testeina. Fotografía tomada el día 22 de marzo de 2006.

## CARRIGÜELA

[Conil-1, Conil-2, Conil-3, Conil-5, El Cuchillo-3, El Mojón-0, El Mojón-4, La Vegueta-3, Masdache-1, Montaña Blanca-0, Mozaga-1, Mozaga-2, Nazaret-1, San Bartolomé-1, San Bartolomé-5, Soo-0, Soo-1, Soo-8, Tajaste-0, Teguisse-2, Teguisse-4, Teseguite-7, Tiagua-1, Ye-5]

### CORRIGÜELA

[El Mojón-1, Haría-0, Haría-2, Haría-4, Haría-5, Haría-9, Las Breñas-0, Los Valles-0, Los Valles-1, Los Valles-6, Los Valles-7, Máguez-16, Mala-3, Playa Quemada-0]

### CORRIGÜELA CORRIENTE

[Tabayesco-0]

### CORRIGÜELA MANSA

[Tabayesco-0]

### CORREGÜELA

[Haría-5]

### CARRIBUELA

[Mozaga-1]

«Recuerdo que a mi padre le dio pujos de sangre [...] y mi madre se lo cortaba con la corrigüela» (Haría-5).

«La carrigüela no era buena pa' los conejos, pa' las cabras sí» (Mozaga-2).

«Sí, en esas partes altas par ahí pa' Gayo par ahí es dónde la he visto yo [se refiere a *Convolvulus althaeoides* L.], pero ésta no, ésta es la corrigüela mansa, ésta es otra yerba arrequintada [se refiere con este adjetivo a que es muy buena pa' los animales]» (Tabayesco-0).

«Lo mismo que aquí ha apareció una de carrigüela, usted tiene que saber lo qué es, porque en La Vegueta hay bastante y aquí antes no se conocía eso. [...] aquí ha venío a aparecer la carrigüela después que han apareció las máquinas esas [se refiere a los tractores del Cabildo]» (Soo-0).

«[...] no la quieren en los campos porque se llena toda la tierra...» (Soo-1).

«[...] la carrigüela también se la comen, que es mala pa' las tierras, pero después se la comen las cabras, les gusta un montón también la carrigüela» (Soo-8).

«[...] eso es lo más malo que hay, porque la arrancas tú, le echas veneno y siempre sale...» (Conil-1).

«[...] eso es bueno pa' leche...» (Haría-0).

«[...] cerrajas [*Launaea nudicaulis* (L.) Hook.f.], los cerrajones [*Sonchus* spp.] y toas esas yerbas, carrigüela salía mucho en las fincas, esas yerbas toas eran muy lecheras...» (Montaña Blanca-0).

«La carrigüela es buena, pero la semilla es mala, después las cabras se la comen, hoy la cagan aquí, mañana la cagan allí, perdonen la palabra, y en todos sitios [...] cuando estaba granada no, no se la dejábamos comer porque la semilla, el estiércol, después tú agarras ese estiércol, tú lo entierras en El Jable y se llena todo El Jable» (Nazaret-1).

«[...] es una yerba que es muy mala, sí se la comen los animales, pero una yerba que eso se extiende mucho en un arenao o lo que sea, se extiende mucho, camina, sí [...] Se le dice corre y vuela, corri y vuela, después la semilla se va extendiendo...» (El Mojón-1).

«La carrigüela esa es buena pa' que la coman los animales, pero no la usan pa' llevarla pa' la casa porque larga mucha semilla y entonces se le pega cuando le eche el estiércol, los arenaos se ensemillan toos» (El Mojón-0).

«[...] la carrigüela se la comen las cabras, vamos, en el campo [...] los ganaos que están sueltos por ahí se la comen» (Teguisse-2).

«¿Más leche? La corrigüela [se refiere a que es una yerba que hace que las cabras produzcan mayor cantidad de leche]» (Haría-2).

«[...] cuando mataban un cochino aquí en mi casa, yo no probaba la carne. Yo me escondía pa' no oírlo chillar. Venía a comerlo después, al cabo del tiempo [...] cogía la malva [*Malva parviflora* L.], le cogía corrigüela, todo eso sí comían los cochinos» (Haría-2).

«Yerbas lecheras son cerrajas, corrigüelas, cerrajones, amapolas [*Papaver rhoeas* L.]...» (Mala-3).

«[...] no se la echábamos pa' que no dejen la semilla [...] el estiércol se lo echábamos a las fincas» (Soo-2).

«[...] ésa sí la comen bien las cabras y es buena pa' dar leche y todo...» (Los Valles-7).

«[...] ésa da, da leche también, un montón» (La Vegueta-3).

«Se la comen las cabras, si la encuentran... y después el arenado se te llena [...] se comprende que la cabra se come las semillas enteras...» (Teguisse-4).

«También cogíamos y le echábamos a las cabras, a los camellos no» (Conil-1).

La carrigüela o corrigüela es quizás la mala yerba por excelencia de los campos de Lanzarote y no hay agricultor o agricultora que la desconozca. Una vez establecida en las tierras, su erradicación se torna en extremo dificultosa

debido a que permanece por medio de su parte subterránea, de ahí que resulte común observar multitud de arenados malogrados por su presencia. Su condición de yerba dañina para los cultivos no es exclusiva de nuestra isla, pues Pignatti (1982) en su *Flora d'Italia* se refiere a ella como «una delle nostre più dannose infestanti, oltremodo difficile da combattere» [3].

Entre los agricultores y pastores de la isla hemos hallado básicamente dos maneras de referirse a esta yerba: empleando los términos *corrighüela*, especialmente los naturales de los pueblos del norte y del extremo sur, y *carrighüela*, los del resto. La primera forma, aunque un tanto culta, la encontramos ya en 1881 dando nombre a una tierra de cultivo del pueblo de Conil [4]<sup>1</sup>. Para Torres Montes (2004), estas formas son propias de las hablas populares y parten del nombre común *correhuela*, que no es más que un diminutivo de *correa* [5].

Todo lo mala yerba que es la *carrighüela* para los campos, lo es de buena para las cabras, a tenor de los múltiples comentarios recogidos en este último sentido y que aparecen expuestos en el encabezado. Digna de ser equiparada con otras, tan apreciadas, como las *majapolas*, las *cerrajas* y los *cerrajones*, la *carrighüela* o *corrighüela* es considerada una *yerba lechera*, distinción popular reservada a muy pocas especies en Lanzarote.

De cualquier forma, su capacidad para infestar los terrenos disuadió a los agricultores de realizar un uso indiscriminado de la misma en la alimentación de los animales. Ante todo, se trataba de evitar que a través del estiércol las semillas de la *carrighüela* encontraran una vía fácil de dispersión por los campos. De ahí, los comentarios recogidos sobre la inconveniencia de darla a comer a los animales cuando se encontraba ya ensemillada o portarla a las casas para alimentar a las cabras *jairas*.

Prácticamente la totalidad de las referencias obtenidas sobre la aptitud forrajera de la *carrighüela* se han referido a su disfrute por parte de las cabras. Si bien, también era usada en la alimentación de los cochinos, parece que no era tan adecuada para los conejos y los camellos. Su recolección «para forraje de los cerdos» ha sido documentada por Torres Montes (2004) en la provincia de Almería [5].

Hemos tenido la oportunidad de recoger de forma aislada el uso de la *carrighüela* con fines medicinales en el pueblo de Haría:

«A mi me pasó una vez y también me lo hice [...] unas diarreas, que llega el momento que no tienes que echar y empiezas a echar como sangre, una sangraza [...] la *corrighüela* es buena para los pujos de sangre» [Haría-5].

Pero nuestro conocimiento no alcanza a establecer un vínculo entre la práctica arriba reseñada y las propiedades purgantes ampliamente reconocidas a esta especie [6, 7] y de las cuales se tiene conocimiento desde hace siglos [8, 9].

Desde hace décadas el empleo como purgante de las raíces de *C. arvensis* se desaconseja, dada la violencia de sus efectos [6]:

«The root possesses cathartic properties, and some European authorities regard it as poisonous because of the marked gastro-intestinal irritation it produces».

Más recientemente, Atta y Mouneir (2004) han probado la carencia de propiedades antidiarreicas en *C. arvensis*, tras tratar con un extracto de su parte aérea ratas de laboratorio a las cuales se les había previamente provocado una diarrea [10].

Hemos hallado también en los campos, aunque apenas común, la especie *Convolvulus siculus* L. [pliegos

<sup>1</sup> «En dicho Conil, donde llaman la “Corrihuela”, otra suerte de un almud, más o menos...». Los actuales propietarios de dicha tierra y los que a lo largo del siglo XX la disfrutaron la conocen como “La Carrighüela”.

ETNOBOTÁNICA-084 y ETNOBOTÁNICA-279<sup>2</sup>). Su relativa escasa presencia sólo nos ha permitido mostrarla en cuatro ocasiones y únicamente en dos, nuestros informantes, agricultores de Los Valles y Masdache, mostraron conocerla:

«[...] hay varias clases [de corrigüela], una con hojitas más menúas y otra más ancha, hay quien le diga [...] la violada [le estamos mostrando *C. siculus*], es parecida a la corrigüela, pero la hoja más ancha, las cabras no le pegan tanto» [Los Valles-1].



Figura 68. Detalle de la especie *Convolvulus siculus* L. La fotografía fue tomada el día 12 de febrero de 2006 en La Vega de Manguia. Otras localizaciones donde la hemos observado han sido: Los Helechos (Haria), Guenia (Teguise), El Barranco de La Horca (Teguise) y Conil (Tias).

<sup>2</sup> *Convolvulus siculus* L. subsp. *agrestis* (Hoschst. ex Schweint.) Verdc.

## CONVOLVULACEAE

[*Convolvulus lopezsocasi* Svent.]

[ETNOBOTÁNICA – 194]



Figura 69. *Convolvulus lopezsocasi* Svent. Fotografía tomada en Chimía el día 7 de abril de 2007.

## ENREAERA

[Haría-7]

—  
 «[...] una enreaera que hay en El Risco. ¿Y cómo la encontraron aquí fuera? Volaría alguna semilla, ésta se hace así grande, pero no empinada pa'rriba...» (Haría-7).

«¿Usted no ha visto que las plantan? Yo las ha visto [en] los jardines, enreaeras que se tienden, son de'sas, yo no sé, le decíamos enreaera; porque había ahí un extranjero ahí [que] decía el nombre de las yerbas [se refiere a E. Sventenius], lo que uno, las yerbas de animales, ésta es bonita porque se tiende, ¿sabe? Y después le echa la flor, es muy bonita. [...]. La echa de varios colores» (Haría-7).

—  
 La especie *Convolvulus lopezsocasi* es considerada un endemismo de Lanzarote [11], cuyas poblaciones naturales se encuentran básicamente confinadas en *El Risco*. Únicamente señor Virgilio Paz, natural del pueblo de Haría y en el pasado pastor y afamado risquero, nos ha trasmitido algunas impresiones sobre su presencia en este espacio de difícil acceso.

Señor Virgilio Paz, hoy nonagenario, guió a diversos botánicos, entre ellos a Eric Sventenius, en sus incursiones botánicas por *El Risco*, colaborando en las recolecciones de material vegetal:

«[...] los primeros extranjeros que venían, iban a la casa d'él [de Mariano López Socas, antiguo alcalde de Haría], y

*él como se llevaba conmigo y yo tenía el ganado en ese Risco, y yo conocía las plantas ahí, me mandaban el extranjero conmigo, y yo: “¡que aquello es extranjero, que no los entiendo yo!” [Haría-7].*

*«[...] ahí hay mucha clase de yerba, lo que no se puede coger, pero esa clase de yerba era nombrada y don Mariano la plantó. Yo no sé, yo se la traje y plantó ahí la semilla, hasta no muchos años la tenían la planta ésa; pero hay muchas clases de yerbas ahí, lo que pasa que ahí no se coge y ni las entiendo yo tampoco» [Haría-7].*

Actualmente, el nombre científico de la *enreaera* alude a la figura del antiguo alcalde franquista de Haría. Desde siempre se sabe, pues, que unos cargan la lana y otros se llevan la fama. La denominación popular *enreaera* ha sido recogida en La Gomera para designar de forma genérica a diferentes especies de hábito trepador, entre ellas, al menos dos pertenecientes al género *Convolvulus* [1].

Lamentablemente no podemos aportar información alguna en relación a los posibles usos tradicionales que pudo tener nuestra *enreaera* y sólo nos atrevemos a elucubrar sobre la posibilidad de que su situación actual responda a la presión ganadera de antaño.



## CONVOLVULACEAE

[*Cuscuta* spp.]

[ETNOBOTÁNICA – 234]



Figura 70. Tallos filamentosos de la greña o rabia (*Cuscuta planiflora* Ten.) fijados a los frutos del alfanelejo de púa (*Scandix pecten-veneris* L.). Fotografía tomada el día 4 de mayo de 2007.

### GREÑA

[Femés-1, Femés-2, Las Calderetas-0, Maciot-1, Nazaret-1, Teguisse-2]

#### GREÑA (DE) (LA) (J)ULAGA

[Las Breñas-0, Las Laderas-1, Nazaret-1]

#### RABIA DE (LA) (J)ULAGA

[Los Valles-1, San Bartolomé-1]

#### BARBA DE LAS AULAGAS

[Haría-5]

#### FLOR DE LA ULAGA

[Nazaret-1]

#### RABIA

[El Mojón-0]

#### GREÑITAS

[Tías-1]

#### TELA

[Teguisse-3]

#### *Sine nomine*

[La Degollada-0, Las Breñas-4, Las Laderas-0, Máguez-13, Mala-1, Tías-3, Tías-4, Uga-4]

«[...] la ulaga, cuando ahora pega el invierno, se retoña ella y reverdece y echa una greña enreaa toa en la ulaga, unos hilachos grandes, una greña, y eso le dicen greña de ulaga, eso es bueno pa' curaciones» (Nazaret-1).

«La flor [de la aulaga] es buena pa' la ictericia [...]. Sí, se guisa el agua, la flor, se guisa el agua...» (Nazaret-1).

«[...] la greña también es pa' cuestión de azúcar, o algo de eso, era buena. También la buscaba la gente» (Nazaret-1).

«[...] esto antiguamente lo tomaban, hoy no le dicen eso, hoy le dicen de otra manera, que antes le llamaban 'tericia...» (Las Laderas-0).

«[...] yo la hago a cada momento para tomármela [...] no tengo 'tericia, pero es qué es buena, me gusta, es el sabor muy bueno» (Las Laderas-0).

«La barba de las aulagas también es medicinal [...] es como un parásito que crece en la aulaga» (Haría-5).

«[Como remedio para la ictericia] ajos, se ponía una restra de ajos y se tomaba el agua... de... ¡ay!... de esa picona. [...] de la aulaga, que no me salía. Sabes que la aulaga echa una cosa por arriba. [...]. Sí, pues eso se cocinaba y se tomaba, que dice que eso era bueno pa' eso» (Máquez-13).

«Eso llaman rabia, sí, sí, eso es aberruntación, cuando sale la yerba esa, la rabia esa, porque aberrunta invierno, aberrunta frescura» (El Mojón-0).

«La tela era buena señal porque llovía» (Teguise-3).

«Esa greña sale en las ulagas y en las yerbas y cuando el año es ruin, que hay seca, es que más sale, aberrunta seca» (Femés-2).

«[...] sale mucho en las aulagas [...] los animales se lo comen la greña esa; se seca y después de seca no vale pa' nada» (Femés-1).

«[...] se enrea en las yerbas y las seca. [...]. Greña julaga; esto donde más sale es en las julagas, pero cuando hay mucho invierno también sale en las yerbas» (Las Breñas-0).

«Eso no sirve pa' nada...» (Mala-1).

«¿Y cómo llaman a esto? Lo he visto, pero ahora no sé el nombre. ¿Cómo es coño? Pa' animales no. Eso no sirve pa' nada...» (Mala-1).

«[...] si echan mordía a la aulaga, se comen también esto» (Las Laderas-1).

«[...] nosotros decimos greñitas, porque como le dicen al pelo de uno las greñas. [...] eso no se lo comen los animales» (Tías-1).

«[...] esto es rabia, rabia de julaga y lo comen las cabras, lo comen que da gusto, bueno, cuando la julaga tiene ya la rabia fuerte las cabras se vuelven locas por ir a comer esto, yo no sé si es por tierna o por qué o qué gusto tendrá la rabia de ulaga» (San Bartolomé-1).

«[...] esto sale en las aulagas, a esto no le pongo nombre, según íbamos rozando las aulagas salía y se la comen los camellos que da gusto, bastante que rocé» (Uga-4).

«Eso la comen los animales» (Los Valles-1).

«[...] cuando tiene rabia sale aquella greña» (Las Calderetas-0).

«[...] yo no sé si es que nace en las julagas, esto es como una flor que echan las julagas» (Tías-4).

Aunque no parece probable que los agricultores y pastores de Lanzarote diferencien las dos especies del género *Cuscuta* que los botánicos dan como presentes en la isla (*Cuscuta approximata* Bab. y *Cuscuta planiflora* Ten.) [11, 12], sí se hallan muy familiarizados con las mismas, pues su existencia es evidente.

Nos encontramos ante especies parásitas, carentes de clorofila, que tienden a avasallar a las plantas que las sostienen con una densa maraña de tallos filamentosos, cuya apariencia ha influido en que sean conocidas popularmente bajo la designación *greña*, si bien, otras denominaciones como *rabia*, *tela* o *barba* también son empleadas por los naturales de la isla. El hecho de que su principal víctima entre nosotros sea la *aulaga* y lo estrecha de la relación que se establece entre las plantas huésped y hospedera ha motivado que, en ocasiones, hayamos advertido que nuestros informantes tienden a considerar la primera parte o atributo de la segunda.

La denominación *rabia*, minoritaria en Lanzarote, es común en La Gomera y El Hierro [1, 2] y está presente en La Palma [13]; en Gran Canaria, hemos recogido aisladamente el uso de la expresión *julaguilla*. Sin embargo, carecemos de referencias orales provenientes de estas islas que nos permitan contrastar las propiedades medicinales y tónicas que nuestros interlocutores han atribuido a estas especies en Lanzarote. De cualquier forma, la información expuesta por Jaen Otero (1984), en su obra *Nuestras hierbas medicinales*, en relación a la especie *Cuscuta epithymum* (L.) L., muestra cierta afinidad con la recogida durante nuestro trabajo [17]:

«Se cría sobre la retama, el tomillo, la alhucema, el romero, la aulaga, etc. Los pastores isleños estiman mucho esta hierba, por sus cualidades laxantes y estimulantes de la bilis. Así mismo [sic], la cuscuta [sic] elimina los gases intestinales y ventosidades, y es muy buena para los estados depresivos con dolores de cabeza. [...]. Quita la fiebre, la palidez de la cara, etc.» [17]

En la *Flora medicinal de Icod de los Vinos*, de Ardévol y González (1994), aparecen también recogidas ciertas propiedades laxantes y atenuantes de los gases intestinales de la especie *C. planiflora* [14], pero siempre nos queda la duda de que tales usos sean verdaderamente propios o tradicionales de esta comarca tinerfeña o simplemente hayan sido trasladados desde otros ámbitos culturales o incluso desde otras obras o tratados de farmacología. En 1883, Motserrat y Archs ya recogía el uso doméstico como purgante de la especie *Cuscuta europaea* L. [15].

En Lanzarote, además de su empleo como remedio para la ictericia, hemos recogido también información relativa a su uso para bajar los niveles de azúcar en la sangre. En Marruecos, Jouad *et al.* (2001) recogieron ampliamente esta última aplicación, aunque en referencia a la especie *C. epithymum* [16].

La aparición estacional de la *greña* es considerada como una *seña* a través de la cual tratar de intuir el tiempo que regirá durante la siguiente campaña agrícola. Lamentablemente, no estamos en condiciones de transmitir de manera fehaciente si se trata de una *seña* mala o buena, pues contamos con impresiones un tanto contradictorias.

Al margen de los usos anteriormente citados, determinados pastores nos han contado que las cabras y los camellos comen la *greña*, aunque el grado de apetencia con que lo hacen varía según el informante. En El Hierro, Perera López (2006) ha recogido comentarios también en esta misma dirección [2].



## CONVOLVULACEAE

## [REFERENCIAS]

- [1] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.
- [2] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [3] Pignatti, S. (1982). Flora d'Italia. Edagricole. 3 vols. Bologna.
- [4] Archivo privado de la familia Rodríguez Cruz. Contrato de venta de tierras. 5 de noviembre de 1881.
- [5] Torres Montes F. (2004). Nombres y usos tradicionales de las plantas silvestres en Almería. Instituto de Estudios Almerienses. Diputación de Almería. 352 pp.
- [6] Paris, R. y Dillemann, G. (1960). With particular reference to the pharmacological aspects. Páginas 55-91 en *Medicinal Plants of the Arid Zones*. Arid Zone Research – 13. UNESCO. Paris. 96 pp.
- [7] Lemordant, D., Boukef, M. y Bensalem, M. (1977). Plantes utiles et toxiques de Tunisie. *Fitoterapia* 48(5): 191-214.
- [8] Aviñón, J. (2000). Sevillana medicina [1384?]. Introducción, edición, versión y notas de José Mondejar. Arco Libros S.L. Madrid. Citado por Torres Montes (2004).
- [9] Font Quer, P. (1990). Plantas medicinales. El Dioscórides renovado. Ed. Labor. Barcelona.
- [10] Atta, A.H. y Mouneir, S.M. (2004). Antidiarrhoeal activity of some Egyptian medicinal plants extracts. *Journal of Ethnopharmacology* 92: 303-309.
- [11] Reyes Betancort, J.A. (1998). Flora y vegetación de la isla de Lanzarote (Reserva de la Biosfera). Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. Inédita.
- [12] Izquierdo, I. Martín, J.L., Zurita, N. y Arechavaleta, M. (eds.) (2004). Lista de especies silvestres de Canarias (hongos, plantas y animales terrestres). Consejería de Medio Ambiente y Ordenación Territorial. Gobierno de Canarias. 500 pp.
- [13] Gil, J., Bethencourt, F.J., Castro, N., González, A.J., López, A. y Lorenzo, R. [en preparación]. Inventario de especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Palma. Centro de Agrodiversidad de La Palma.
- [14] Ardévol, J.F. y González, J. (1994). Flora medicinal de Icod de los Vinos. 2ª edición. Dracaena Ediciones. Icod de los Vinos. 129 pp.
- [15] Monserrat y Archs, J. (1883). Botánica. Tomo VIII en *La Creación*. Historia Natural. División de la obra: zoología o reino animal. Traducida y arreglada de la última edición alemana de la obra del célebre Dr. A. E. Brehm. Montaner y Simon, Editores. Barcelona. 756 pp.
- [16] Jouad, H., Haloui, M., Rhiouani, H., El Hilaly, J. y Eddouks, M. (2001). Ethnobotanical survey of medicinal plants used for the treatment of diabetes, cardiac and renal diseases in the north centre region of Morocco (Fez-Boulemane). *Journal of Ethnopharmacology* 77: 175-182.
- [17] Jaén Otero, J. (1984). Nuestras hierbas medicinales. Caja Insular de Ahorros. Santa Cruz de Tenerife. 82 pp.

## CRASSULACEAE

[*Umbilicus gaditanus* Boiss.]



Figura 71. *Umbilicus gaditanus* Boiss. en flor entre las piedras de una pared. Fotografía tomada el día 18 de marzo de 2006.

## CACHUCHERA O CHOCHERA

[Conil-2]

### CATORRAS O CATORRITAS

[El Islote-1]

### *Sine nomine*

[Los Valles-1, Máguez.-0, Máguez-1, Teguisse-5, Ye-4]

«[...] es como una 'cachofita [...] echa una batatita abajo, sí... no sé cómo llaman a eso, sale en lo humedoso» (Teguisse-5).

Si bien la especie *Umbilicus gaditanus* (= *Umbilicus horizontalis* auct. canar., non (Guss.) DC.) no puede ser considerada estrictamente un elemento propio de los ambientes agrícolas de la isla, pues suele crecer en las grietas de las rocas, entre las piedras de las paredes y en oquedades del terreno, su presencia no ha permanecido ajena a los agricultores.

Los escasos nombres populares que hemos obtenido para designar esta planta han hecho referencia a la forma peculiar del limbo de sus hojas, que, a ojos de los conejeros, recuerda el tipo de un sombrero o *cachucho*. Entendemos, pues, que las denominaciones *cachuchera* y *chochera* derivan de *cachucho* y que las formas *catorras* y *catorritas* lo hacen aparentemente de *cachorra*. En este mismo sentido hemos de considerar también la denominación *cachuchas de coruja* recogida por Reyes Betancort (1998) [18]. No hemos tenido la oportunidad de registrar la variante *sombrerillo(s)* reportada como vernácula para nuestro Archipiélago por diferentes autores [1, 2, 3, 4] y de uso común en España para

designar ésta y otras especies del género *Umbilicus* [5, 6, 7, 8]; tampoco las formas *papa* y *paragüilla* consignadas por Kunkel (1977 y 1982), tanto para Fuerteventura [19] como para la propia isla de Lanzarote [20].

Desconocemos si en el pasado nuestra *cachuchera* fue empleada en la isla con fines medicinales, pues no hemos podido recoger información alguna en este sentido. En El Hierro, sin embargo, Perera López (2006) ha documentado la aplicación de las hojas frescas estregadas sobre las heridas a modo de antiséptico y cicatrizante [9]; y ya Viera y Clavijo (*circa* 1810) le atribuía a esta especie, en su *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias*, la facultad de proporcionar «mucho alivio en las inflamaciones externas, almorranas y quemaduras» [1].

Fuera del Archipiélago, son múltiples las referencias al empleo de las hojas de ésta y otras especies afines, como *Umbilicus rupestris* (Salisb.) Dandy y *Umbilicus erectus* DC., en la medicina tradicional de diversas regiones del sur de Europa [10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17], casi siempre para favorecer la cicatrización de las heridas [10, 12, 17], aliviar las quemaduras [15], curar forúnculos [12] y úlceras [10, 17], erradicar callos [13, 14, 16] y sabañones [13], etc..



## CRASSULACEAE

### [REFERENCIAS]

- [1] Viera y Clavijo, J. (1982). *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias [circa 1810]*. Edición dirigida y prologada por Manuel Alvar. Excmo. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas Madrid. 472 pp.
- [2] Kunkel, M.A. y Kunkel, G. (1978). *Flora de Gran Canaria*. Tomo III, Las plantas suculentas. Ediciones del Excmo. Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas 121 pp.
- [3] Darias, V., Bravo, E., Barquín, E. Martín Herrera, D. y Fraile, C. (1986). Contribution to the ethnopharmacological study of the Canary islands. *Journal of Ethnopharmacology* 15: 169-193.
- [4] Pérez, P.L. y Hernández, C. E. (1999). *Plantas medicinales o útiles en la flora canaria. Aplicaciones populares*. Francisco Lemus, editor. La Laguna, 1999. 386 pp.
- [5] Clemente y Rubio, S. de R. (2002). *Viaje a Andalucía. Historia natural del reino de Granada. 1804-1809*. Ed. de A. albaracín. Barcelona. Citado por Torres Montes (2004).
- [6] Lázaro e Ibiza, B. (1920-1921). *Compendio de la flora española. Tercera edición corregida y aumentada*. 3 vols. Imprenta Clásica Española, Madrid.
- [7] Font Quer, P. (1990). *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*. Ed. Labor. Barcelona.
- [8] Kunkel, G. y Kunkel, M. A. (1987). *Flórula del desierto almeriense*. Instituto de Estudios Almerienses. *Colección Investigación* 5. 252 pp.
- [9] Perera López, J. (2006). *Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro*. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [10] Uncini-Manganelli, R.E. y Tomei, P.E. (1999). Ethnopharmacobotanical studies of the Tuscan Archipelago. *Journal of Ethnopharmacology* 65: 181-202.
- [11] Blanco, E., Macía, M.J. y Morales, R. (1999). Medicinal and veterinary plants of El Caurel (Galicia, northwest Spain). *Journal of Ethnopharmacology* 65: 113-124.
- [12] Barbagallo, C., Grillo, M. & Meli, R. (1979). Note sulle piante officinali e coltivate del territorio di Cesarò (Messina). *Fitoterapia* 50(2): 57-72.
- [13] Passalacqua, N.G., Guarrera, P.M. y De Fine, G. (2007). Contribution to the knowledge of the folk plant medicine in Calabria region (Southern Italy). *Fitoterapia* 78(1): 52-68.
- [14] Salgueiro, J. (2004). *Ervas, usos e saberes. Plantas medicinais no Alentejo e outros produtos naturais*. 2ª Edición. Edições Colibri. 264 pp. Lisboa.
- [15] Camejo-Rodrigues, J., Ascensão, L., Bonet, M. A. y Vallés, J. (2003). An ethnobotanical study of medicinal and aromatic plants in the Natural park of "Serra de São Mamede" (Portugal). *Journal of Ethnopharmacology* 89: 199-209.
- [16] Novais, M. H., Santos, I., Mendes, S. y Pinto-Gomes, C. (2004). Studies on pharmaceutical ethnobotany in Arrabida Natural Park (Portugal). *Journal of Ethnopharmacology* 93: 183-195.
- [17] Cueto, M. y Blanca, G. (1997). *Flora del Parque Natural Sierra de María – Los Vélez*. Almería. Sociedad Almeriense de Historia Natural. Citado por Torres Montes (2004).
- [18] Reyes Betancort, J.A. (1998). *Flora y vegetación de la isla de Lanzarote (Reserva de la Biosfera)*. Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. Inédita.
- [19] Kunkel, G. (1977). *Las plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las forrajeras*. *Naturalia Hispánica* 8. ICONA. Ministerio de Agricultura. Madrid.
- [20] Kunkel, G. (1982). *Los Riscos de Famara (Lanzarote, Islas Canarias)*. Breve descripción y Guía florística. *Naturalia hispanica* 22. Instituto Nacional para la Conservación de la Naturaleza. Madrid. 118 pp.

## CUCURBITACEAE

[*Bryonia verrucosa* Dryand.]

[ETNOBOTÁNICA – 017]



Figura 72. Fruto entero y corte transversal del mismo de *Bryonia verrucosa* Dryand. La escala al margen está dividida en centímetros.

## COH/JOMBRILLO<sup>1</sup>

[Máguez-0, Máguez-1<sup>2</sup>]

**COLANDRILLO**

[Ye-5]

*Sine nomine*

[Tabayesco]

«[...] era como una enreaera que echaba unas pelotitas así, eso nunca lo tentemos [...] como una sandiita pero chica, esa yerba ya no la ha visto yo, antes sí salían mucho» (Máguez-0)<sup>3</sup>.

«[...] eso dice que eran venenosas. [...] pero ha habido quien se lo ha experimentado y que no hace daño...» (Máguez-10).

«[...] los chicos antes, cuando salíamos, cogíamos una mata de'so, cogíamos esas pelotitas para jugar a la bola y cosas

<sup>1</sup> Agustín Pallarés Padilla en sus *Cuadernos* recoge en relación a la especie *Bryonia verrucosa* lo siguiente: «Domingo Torres, pastor de Punta Mujeres, la llamó PEREJIL VENENOSO, y que también se conoce por el nombre de COLOMBRILLO [...]. La consideraba planta venenosa, pero dijo que sin embargo había visto a las cabras comerla en ocasiones. Juan Niz, de Máguez, la conoce por HIGOS DEL DIABLO» [*Cuadernos autógrafos de Agustín Pallarés Padilla* 29: 3].

<sup>2</sup> Nuestro interlocutor del pueblo de Máguez comentó que crecía como una enredadera y que se daba en la zona de Ye, donde dicen *Casajonda*; ignoraba si era dañina para los animales.

<sup>3</sup> Aunque los comentarios expuestos por nuestra interlocutora del pueblo de Máguez surgieron ante unos frutos de *Bryonia verrucosa* Dryand que portábamos, siempre nos quedó la duda de que señora Dorina Torres creyera encontrarse realmente ante los frutos de *Citrullus colocynthis* (L.) Schrad.

de chicos y eso, colandrillo, pero yo creo que los animales no le tiran mucho a eso» (Ye-5).

«[...] debe ser ruin, porque en cuanto los chicos no lo probábamos» (Ye-5).

—

La presencia en Lanzarote de la especie endémica canaria *Bryonia verrucosa* parece estar confinada a los malpaíses del norte de la isla y por tanto no la podemos considerar como una planta común en las tierras de cultivo, ya se encuentren éstas en producción o abandonadas. Por tanto, apenas hemos tenido ocasión de encontrarnos con ella durante nuestras salidas al campo con los agricultores. Hemos notado, eso sí, que ciertos informantes de los pueblos del norte sí se encontraban familiarizados con esta especie. No hay que olvidar que los malpaíses en esta zona de la isla albergaron multitud de actividades económicas tradicionales como el aprovechamiento de sus tabaibales para proveer de leña las panaderías, el pastoreo e incluso la propia actividad agrícola, tras los desmontes y el establecimiento de arenados promovidos por el Instituto Nacional de Colonización en pleno periodo franquista.

Las denominaciones *cohombriillo* y *cojombrillo* aportadas por agricultores del pueblo de Máguez entroncan con la forma *cojombrillo* registrada por Perera López (2005 y 2006) a naturales de La Gomera y El Hierro [1, 2]. El término *colandrillo*, recogido en Ye, que en un principio pudiera parecer corrupción del obtenido en Máguez, también posee en El Hierro una denominación afín: *culandrillo* [2]. Hemos de apuntar la afinidad de las formas *colandrillo* y *culandrillo* con en nombre portugués *colondro*, referido por D'Oliverira (1960) como vernáculo de la *calabaza de agua* (*Lagenaria siceraria* (Molina) Standl.) [6].

A modo de curiosidad merece la pena comentar que Álvarez Rixo (1846-1866) dejó constancia de la presencia en Arrecife de un barquero llamado o apodado Miguel Cohombriillo en el tránsito de los siglos XVIII al XIX [3] y que en el municipio de Tinajo existe el topónimo *Cohombriillo*, que da nombre, al menos desde el siglo XIX, a una casa de labranza [4].

De los escasos comentarios que hemos podido relacionar con esta especie, se deduce que nuestros interlocutores fueron aleccionados en la creencia de que sus frutos eran dañinos. En El Hierro, Perera López recogió diversos comentarios alusivos al carácter venenoso de dichos frutos [2] y en La Gomera, registró que su consumo provocaba vómitos a los animales [1]. El empleo de tales frutos como instrumento en juegos infantiles también ha sido recogido en El Hierro [2].

Afin a nuestro *cohombriillo*, existe distribuida por Europa y los países de la cuenca sur del mediterráneo la especie *Bryonia dioica* Jacq., también reportada como venenosa, al margen de sus reconocidos usos medicinales [5, 6, 7, 8]:

«Embora seja planta venenosa que convém usar com prudência, emprega-se medicinalmente a raiz como purgante drástico, diurético...» [6].

«La radice rappresenta la droga. [...]. La sua azione come purgante drastico è fortemente irritante dell mucose dell'apparato digerente e l'uso della droga può anche dar luogo a notevoli avvelenamenti. Per questa ragione il suo impiego come emetico<sup>4</sup> e purgativo in genere è sostituito da quello di droghe meno violente» [9].

No hemos registrado en Lanzarote usos medicinales para nuestro *cohombriillo* del tipo de los arriba expuestos.

<sup>4</sup> Que provoca la aparición de los vómitos.



## CUCURBITACEAE

[*Citrullus colocynthis* (L.) Schrad.]

[ETNOBOTÁNICA – 035]



Figura 73. Rama de *cojombrillera* (*Citrullus colocynthis* Schrad.) mostrando sus frutos a manera de sandías, en el lecho arenoso del Barranco del Pozo, Los Ajaches. Fotografía tomada el día 24 de febrero de 2007.

## COHOMBRILLERA O COJOMBRILLERA

[Degollada-0, Mácher-2, Maciot-1, Soo-0]

### CORMILLERA

[Las Breñas-1]

### CREMIJILLERA

[Femés-1]

### CORMILLERA

[Las Breñas-1]

### CARMEMB(R)ILLERA

[Femés-1]

### COH/JOMBRILLO

[Cohombrillo-0, Máguez-1<sup>1</sup>, Máguez-16]

### COHOMBRIJILLAS

[Tabayesco-0]

### SANDIERA VENENOSA

[Mácher-1]

### MELÓN

[Soo-3]

### *Sine nomine*

[Uga-4]

—  
«Claro, cohombrijillas. Es como una sandía, la misma forma de una sandía, el mismo color, las mismas rayillas...» (Tabayesco-0).

<sup>1</sup> Nuestro interlocutor de Máguez comentó que esta especie echa el fruto del tamaño de una naranja y que antiguamente era común en la zona de Los Llanos, pero que, al estar ya las tierras abandonadas, hace años que no la ha observado. Comentó asimismo que era venenosa.

«[...] tiene una raíz gruesa pa'bajo, 'costumbrábamos nosotros a [...] escarbarlas pa' echárselas a las cabras, la hacíamos rebanaitas...» (Femés-1).

«[...] se conoce que no era apetitosa, porque los animales no...» (Soo-0).

«[...] Más grandes que naranjas, que en Bajo Risco hay mucho, sé el nombre y no me acuerdo. [...]. En Bajo Risco había montón de cojombrillo cuando íbamos» (Máquez-16).

«[...] coje un color como si fueran naranjas» (Femés-1).

«[...] tendías sobre la arena, eso echa un montón que da mieo y las semillas... eso larga semillas pa'jitar al diablo» (Femés-1).

[...] dicen si las semillas pa' las gallinas es malo...» (Femés-1).

«Cormillera, eso es venenoso, echa como unas sandiitas chicas, de la misma estatura que las sandias pero más pequeñitas» (Las Breñas-1).

«[...] los animales no se los comen tampoco, sí, eso se ven ahí abajo en los barrancos esos ahí en Papagayo salía mucho de'so, en los barrancos esos de arena por donde corría el agua» (Las Breñas-1).

«[...] eso no se lo comen los animales, eso es venenoso [...] me acuerdo de verla, aentro en esos jables salía, unos remolinos grandes...» (Soo-0).

«Esto no sirve pa' nada; el tronco teníamos la costumbre, en los años ruines, lo escarbábamos, porque echa un tronco como una batata, pa' picárselo a las cabras. Y las cabras se comen esto también [se refiere a los frutos], después de secas» (Femés-1).

«[...] cohobrillera se llama, la cohobrillera, que eso es venenoso. [...] si se llega a comer eso, yo he oído decir que eso es malo, yo los he visto, que salen ahí 'bajo y echa como unas pelotitas, como si fueran unas sandiitas» (Mácher-2).

«Eso es venenoso, es igual que una rama de melones, eso si se lo comen las cabras, lo que pasa es que se revienta, no le pegan mucho, igual que la cebolla almorra [Drimia maritima (L.) Stearn]» (Uga-4).

«[...] los animales no se comen eso, ni verde ni seca» (Maciot-1).

«No, no sale sino en los arenales, en los barrancos, en las avenías...» (Maciot-1).

«En esas partes de costa [salía], pero ahora... en La Vega salía mucho...» (Tabayesco-0).

La *cohobrillera*, tal y como de su apariencia podría deducirse, se encuentra estrechamente emparentada con la sandía, de hecho a partir de la década de los treinta del siglo pasado llegó incluso a considerarse como su progenitora [10]. En Lanzarote suele vegetar en los depósitos arenosos que dejan las avenidas en el lecho de los barrancos del sur, aunque también la hemos observado en *tierras de arena* y polvillos. No la hemos observado en El Jable, si bien hemos recogido algún testimonio de su existencia en el pasado en dicho espacio. Diversos agricultores del norte refirieron también su abundancia en El Bajo Risco y en Los Llanos, área agrícola ubicada entre La Corona y la Montaña de Los Llanos, en Máquez. En los ambientes áridos del sur, su vegetación frondosa y fundamentalmente su aparatosa fructificación, delatan su presencia desde lejos, de ahí que difícilmente pasa desapercibida para aquéllos que transitan por los lugares donde crece.

Fueron básicamente los naturales de los pueblos del sur (Mácher, Maciot, Las Breñas, Femés y La Degollada) quienes nos aportaron información detallada sobre la *cohobrillera*. De forma general, advertimos la misma concepción de planta venenosa que nos transmitieron en el norte de la isla cuando tratamos la especie anterior *Bryonia verrucosa* Dryand. Únicamente Señor Marcial Caraballo, pastor de gran conocimiento del pueblo de Femés, nos informó sobre

el aprovechamiento que hacían en tiempos de escasez de la parte subterránea de la planta para la alimentación de los animales y del consumo de los frutos, ya secos, por parte de las cabras.

El naturalista Clemente y Rubio en su *Viaje a Andalucía* de principios del siglo XIX dejó registro del uso forrajero de esta especie de la siguiente forma:

«[...] la comen el burro y las cabras, hasta el fruto que llaman *poma*, *Cucumis colocynthys*, abundantísima en el llano y en la playa, que llevan todos los años a vender a Cartagena los arrieros de Tabernas» [11].

En Lanzarote, la parte aérea de la planta aparentemente no sólo no resultaba apetecible para el ganado sino, a tenor del folklore popular, más bien tóxica, aspecto que aparentemente entra en contradicción con lo expuesto anteriormente:

*Hay un cantar que dice: “Tú tienes la culpa, Juana / Que mi burra se muriera / Que le echaste de comer / Rama de cojombrillera»* [La Degollada - Femés].

En relación al Sáhara Occidental, el botánico Emilio Guinea (1948) observó que «sus sandías las come el avestruz y algunos animales salvajes» [12]. En el Sáhara Central, ya en ámbitos culturales más lejanos, se ha reportado incluso el uso de sus semillas en la alimentación humana tras su cocción y/o tostado:

«Los Tuaregs cuecen dichas semillas al vapor; entonces aquellas exudan un aceite negro (en tamachek, *akoua*) utilizado para el tratamiento de la sarna de los camellos; seguidamente se comen frescas o se desecan para su ulterior utilización» [12].

«Cependant certains Berbères comme les Touareg consomment les graines après les avoir fait cuire et les avoir torréfiées» [13].

«As sementes, torradas ou fervidas, servem de alimento a algumas das mais pobres tribos do deserto do Sáara» [6].

En Lanzarote, las únicas referencias obtenidas en relación a las semillas de la *cojombrillera* también giraron en torno al hecho de ser tóxicas, en este caso, para las gallinas.

*«Eso es pa’ las gallinas es el mejor medicamento que hay pa’ morirse. Apenas se la comen, la granilla de ésta, empiezan cla, cla, cla, pa’l suelo; y yo que sepa no es pa’ ningún otro animal, porque los otros animales ninguno la come. Las cabras, las vacas, los burros, animales que yo he tenido, jamás comen esto; lo que es la gallina, eso es mortal, es un veneno mortal...»* [Tabayesco-0]

Sin embargo, en Almería, Torres Montes (2004) recoge que «las pepitas del fruto se las comen muy bien tanto las palomas como las gallinas» [14].

No hemos recogido en nuestra isla usos medicinales tradicionales en los que haya intervenido la *cojombrillera*, si bien sus frutos fueron demandados en el pasado debido a su empleo en la preparación de medicamentos [14], llegando incluso a ser objeto de cultivo en algunos lugares [15].

Montserrat y Archs en su *Botánica* de 1883 y D’Oliveira en su *Elucidário Fitológico* de 1960-63 se referían a las propiedades farmacológicas de los frutos de esta especie de la manera siguiente:

«Los frutos de esta planta tienen un sabor amargo intenso y se emplean como purgante drástico, y como vermífugo. Circulan en el comercio regularmente libres de su capa exterior» [5].

«A pulpa amaríssima dos frutos, é empregada na preparação de medicamentos purgativos violentos [...] podendo também ser utilizada com êxito na gota, reumatismo crónico, hepatites crónicas, etc.» [6].

Actualmente su uso en la preparación de medicamentos purgantes se encuentra prácticamente abandonado, debido a sus violentos efectos tal y como expone Gastaldo (1974) en su *Compendio della flora officinale italiana* [9]:

«La droga è rappresentata dalla parte polposa del frutto che viene raccolto in agosto-settembre. [...] L'azione è tipicamente drastica e provoca violente contrazioni degli organi addominali; la droga può essere quindi considerata un emmenagogo ed anche un abortivo. L'estratto di coloquintide si usava in terapia quando era necesaria un'azione energica, ma il suo impiego, oggi, è quasi completamente abbandonato».

Sin embargo, el uso de esta especie se encuentra aún muy arraigado en la medicina tradicional del norte de África [8, 16, 17, 18], del Sáhara Occidental [22] y Central [23] y de Oriente Próximo [19, 20, 21], donde, además del empleo ya reseñado de sus frutos como purgante drástico y antihelmíntico [8, 19], es destacable la extensión del uso de los mismos o de sus semillas para el tratamiento de la diabetes [16, 17, 19, 20, 21, 22]. En este mismo sentido, y en relación a la provincia de Almería, Torres Montes (2004) se expresa de la siguiente forma [14]:

«Actualmente usan el fruto aquéllos que tienen azúcar en la sangre, es decir los diabéticos; debido a la creencia de que su amargor contraste y haga sanar el “azúcar” de la sangre (hiperglucemia); aunque – como digo – esta terapia no es tradicional (Rueda Casinillo, por su parte informa que entre los campesinos se utiliza este remedio: “una pepita diaria [de la tucra] baja el azúcar de la sangre”...»).

Otros males contra los cuales se emplean preparaciones de los frutos de la *cojombrilla* en el norte de África y Oriente Próximo son las hemorroides [16], los dolores reumáticos [16, 17] y de las articulaciones [20, 22], la sífilis [17], la gonorrea [22]<sup>2</sup>, la tiña [16], los dolores estomacales [20], las infecciones urinarias [22], etc. También afecciones cutáneas, propias de los animales de labor y domésticos, han sido tratadas tradicionalmente en el Sáhara con los frutos de esta especie [12, 22, 23].



Figura 74. Corte transversal del fruto de la *cojombrilla* (*Citrullus colocynthis* (L.) Schrad.). La escala al margen se encuentra dividida en centímetros.

<sup>2</sup> «Para combatir la gonorrea se calienta la sandía, se le hace un orificio, y se introduce el pene hasta que se enfría; se repite el procedimiento varias veces» [22].



## CUCURBITACEAE

## [REFERENCIAS]

- [1] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.
- [2] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [3] Álvarez Rixo, J. A. (2003). Historia del Puerto del Arrecife [1846-1866]. Estudio de introducción, transcripción y notas de Manuel Torres Stinga. *En* Historia de Dos Puertos Canarios. Ayuntamiento de Arrecife y Cabildo de Lanzarote. 194 pp.
- [4] De Olive, P. (1865). Diccionario estadístico administrativo de las Islas Canarias. Establecimiento Tipográfico. Barcelona. 1248 pp.
- [5] Monserrat y Archs, J. (1883). Botánica. Tomo VIII en La Creación. Historia Natural. División de la obra: zoología o reino animal. Traducida y arreglada de la última edición alemana de la obra del célebre Dr. A. E. Brehm. Montaner y Simon, Editores. Barcelona. 756 pp.
- [6] D'Oliveira Feijão, R. (1960). Elucidário Fitológico. Plantas vulgares de Portugal continental, insular e ultramarino (classificação, nomes vernáculos e aplicações). Vol. 1. Instituto Botânico de Lisboa. Artigo de Divulgação 8. Lisboa. 472 pp.
- [7] Benigni, R., Capra, C., y Caltorini, P.E. (1962). Piante medicinali. Química, farmacología e terapia. Inverni & Della Beffa. Milano. 2 vols.
- [8] Lemordant, D., Boukef, M. y Bensalem, M. (1977). Plantes utiles et toxiques de Tunisie. *Fitoterapia* 48(5): 191-214.
- [9] Gastaldo, P. (1974). Compendio della flora officinale italiana. *Fitoterapia* 45(1): 9-31.
- [10] Wasylikowa, K. y van der Veen, M. (2004). An archaeobotanical contribution to the history of watermelon, *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai (syn. *C. vulgaris* Schrad.). *Vegetation History Archaeobotany* 13: 213-217.
- [11] Clemente y Rubio, S. de R. (2002). Viaje a Andalucía. Historia natural del reino de Granada. 1804-1809. Ed. de A. Albarraçín. Barcelona. Citado por Torres Montes (2004).
- [12] Guinea, E. (1948). Catálogo razonado de las plantas del Sáhara español. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 8(1): 357-442.
- [13] Chevalier, A. (1932). Liste des plantes cultivées ou a cultiver ou spontanées et utilisées par les indigènes dans le Sahara et sur ses confins Nord et Sud. Páginas 157-230 *en* Ressources végétales du Sahara et de ses confins Nord et Sud. Musée d'Histoire Naturelle. Paris.
- [14] Torres Montes F. (2004). Nombres y usos tradicionales de las plantas silvestres en Almería. Instituto de Estudios Almerienses. Diputación de Almería. 352 pp.
- [15] Hammer, K. y Laghetti, G. (2006). Small Agricultural islands and Plant Genetic Resources. Le piccole isole rurali italiane. IGV-CNR (ed.), Bari. 244 pp.
- [16] Cheriti, A., Rouissat, A., Sekkoum, K. y Balansard, G. (1995). Plantes de la pharmacopée traditionnelle dans la région d'ElBayadh (Algérie). *Fitoterapia* 66(6): 525-538.
- [17] Merzouki, A., Ed-Derfoufi, F. y Molero-Mesa, J. (2000). Contribution to the knowledge of Rifian traditional medicine. II: Folk medicine in Ksar Lakbir district (NW Morocco). *Fitoterapia* 71: 278-307.
- [18] Jouad, H., Haloui, M., Rhiouani, H., El Hilaly, J. y Eddouks, M. (2001). Ethnobotanical survey of medicinal plants used for the treatment of diabetes, cardiac and renal diseases in the north centre region of Morocco (Fez-Boulemane). *Journal of Ethnopharmacology* 77: 175-182.
- [19] Ageel, A.M., Mossa, J.S., Tariq, M., Al-Yahya, M.A., Al-Said y M.S. (1987). Plants used in Saudi folk medicine. King Saud University Press, Riyadh.
- [20] Lev, E. y Amar, Z. (2002). Ethnopharmacological survey of traditional drugs sold in the Kingdom of Jordan. *Journal of Ethnopharmacology* 82: 131-145.
- [21] Said, O., Khalil, K., Fulder, S. y Azaizeh, H. (2002). Ethnopharmacological survey of medicinal herbs in Israel, the Golan Heights and the West Bank region. *Journal of Ethnopharmacology* 83: 251-265.
- [22] Barrera, I., Ron, M<sup>o</sup>. E., Pajarón, S. y Sidi Mustapha, R. (2007). Sahara Occidental. Plantas y Usos. Universidad Complutense de Madrid. Ministerio de Cultura de la Republica Árabe Saharaui Democrática. Madrid. 117 pp.
- [23] Benchelal, A.C., Bouziane, H. Maka, M. y Ouahès, C. (2000). Fleurs du Sahara. Voyage ethnobotanique avec les Touaregs du Tassili. Ibis Press. Paris. 255 pp.

## CYPERACEAE

[*Cyperus capitatus* Vand.]

[ETNOBOTÁNICA – 006]



Figura 75. *Junquillo* (*Cyperus capitatus* Vand.). Fotografía tomada el día 11 de enero de 2009 en El Jable.

## JUNQUILLO

[Conil-1, Conil-2, Cuchillo-3, Famara-2, La Vegueta-1, La Vegueta-3, Masdache-0, Mozaga.-1, Muñique-1, Muñique-2, San Bartolomé-1, Soo-0, Soo-1, Soo-4, Soo-5, Soo-12, Teguisse-5, Tiagua-1, Tías-2', Tías-4]

## TRUNQUILLO

[Conil-5]

«[...] no servía ni para leña ni nada porque se iba enguruñando y se acababa allí» (La Vegueta-1).

«[...] lo que está montuoso, lo primero que aparece es el junquillo» (San Bartolomé-1).

«[...] la tendencia en las tierras, desde que las dejas, lo primero que te sale es el junquillo este; y se teje, se hace un tejío por debajo la tierra, un tejío que parte el alma» (Tiagua-1).

«[...] utilizábamos hasta los moñigos, como decíamos, de las vacas y de cabras y de too eso usábamos pa'... y junquillo, yo recuerdo mi abuela y mi madre, pues asoplando debajo de los teniques, porque eran tres piedritas y

la caldera encimba, le echábamos el junquillo aquel allí debajo y venga soplando, aquello los ojos que daba pena del humo» (Mozaga-1).

«[...] pa' cuando asamos batatas, el junquillo también, que se seque, y asar batatas con él en el campo» (Soo-1).

«[...] para los burros [...] las cabras también» (Conil-2).

«Las cabras se ponen escarbando pa' comerse los junquillitos, las hebritas, ¡mira ésa está escarbando ahí!, yo las llevo pa' donde está el junquillito, ellas pegan a escarbar con sus patitas y se comen las hebritas...» (Soo-12).

«[...] nace y se seca y vuelve y nace y así» (Tías-4).

«[...] no sirven pa' los animales tampoco» (Tías-2').

«[...] pa' los burros y pa' las cabras» (Masdache-0).

«Esto es güeno, esto es una comía güena pa' los animales, cabeza de junquillo» (Soo-0).

«[...] las cabras se comen todo, el chabusquillo [*Astragalus solandri* Lowe], se comen junquillo, eso también, eso lo come muy bien la cabra. [...] pero cuando está con la florita esa arría no, [...] no suele de comérsela, sino la ramita esa que echa» (Mozaga-1).

«Estando verde, sí [se comen las cabras el junquillo]» (Soo-5).

«Esto le decimos nosotros junquillo, pero, por ejemplo, cuando echa esto [se refiere a cuando florece] le decimos la cabeza del junquillo» (San Bartolomé-1).

«Sí, se la comen [las cabras y los camellos], es una de las yerbas primeras que sale, porque el junquillo está casi verano [e] invierno...» (San Bartolomé-1).

«Esto es junquillo, junquillo, que esto tiene unas raíces fabulosas pa' bajo...» (La Vegueta-1).

«También le gusta a las cabras un montón» (La Vegueta-3).

«No, eso no sirve pa' nada, se lo comen las cabras» (Muñique-2).

«[...] se lo comen las cabras, eso es muy bueno para las cabras. [...] las raíces de abajo, que están enterraas en la tierra, que las escarbás tú [...] era bueno para las cabras, se cogían sacos para las cabras» (Soo-1).

«[...] no se pierde, es una planta de tronco, siempre está vivo, lo que en el verano está más seca, pero no se pierde, donde más sale es en El Jable» (Famara-2).

«Esto sí es malo, sí, esto se llama trunquillo, le decíamos nosotros, también se lo comen las cabras bien...» (Conil-5).

«[...] salen motones, eso sí lo cogíamos y se lo echábamos a la burra» (Conil-1).

El *junquillo*, si bien lo podemos encontrar habitando en los polvillos y arenas del interior de la isla, es en El Jable donde su presencia es notable. Su especial adaptación a las duras condiciones que encuentra en los ambientes donde vegeta se debe, según Pignatti (1982), a tres factores [1]:

«A queste condizioni, estremamente severe, [...] riesce ad adattarsi grazie ad uno sviluppatissimo sistema radicale, limitazioni della superficie traspirante e protezione degli stomi».

Tal es su capacidad de adaptarse a las más severas condiciones que su distribución, básicamente circunscrita a las costas del mediterráneo, alcanza las costas africanas del atlántico hasta el desierto del Sáhara en su confín occidental [2].

En Lanzarote, la presencia del *junquillo* caracterizaba en el pasado fundamentalmente los espacios incultos o montuosos del Jable, pues de su eliminación de los terrenos de cultivo ya se ocupaban los agricultores. Hoy, dado el abandono que sufre esta parte de la isla, tiende a ocupar las huertas e inutilizarlas con su potente parte subterránea, provista de largos rizomas. Del proceso contrario, o sea, de su eliminación para abrir nuevos espacios para el aprovechamiento agrícola, como ocurrió en el conocido *Monte de La Villa*, hemos obtenido comentarios bastante detallados como el de señora Petra Pérez, natural del pueblo de La Vegueta:

«[...] el Ayuntamiento de La Villa dice: “pues que pena que ese terreno puede producir y ahora no produce nada porque está de junquillo”. Entonces hicieron unas partes y pusieron una orden, que el que quería coger un trozo de terreno pa’ trabajarlo por tantos años, no sé cuántos eran; mira tú, que de La Vegueta no se apuntó sino uno sólo. [...]. Pues se apuntaron; los que se apuntaron iban con su familia, llevaban su camello con el vaso, porque después pusieron condiciones que [el junquillo] se lo trajeran pa’ quemarlo, pa’ ponerlo al sol y quemarlo, porque si lo ponían allí se ensemillaba otra vez. [...]. Se levantaban temprano, dían pa’llá, machacándola, machacando, machacando, lo viraban pa’trás, lo arrancaban, lo ajuntaban y cargaban el camello y se lo traían y lo ponían al sol pa’ después quemarlo, porque si no, eso vuelve a reproducirse enseguida».

Del anterior fragmento, no deja de ser digno de mención el esmero que los agricultores ponían en la desaparición del *junquillo*, que consumaban prendiéndole fuego, sabedores de la capacidad de regeneración que tiene esta especie a través de sus rizomas. Dicha capacidad, ha hecho que los agricultores ubiquen el *junquillo* dentro de la categoría popular de las *yerbas de tronco* o *de raíz*, donde emplazan aquellas especies cuya parte aérea se seca después de la primavera pero que permanecen durante el verano y rebrotan al inicio, o en ocasiones antes, de la siguiente temporada de lluvias.

Al margen de su conocida capacidad para infestar las tierras de cultivo, el *junquillo* fue empleado como combustible y en la alimentación del ganado, cabras y burros principalmente. De los múltiples comentarios expuestos en el encabezado, se puede concluir que si bien no resultaba un alimento en extremo apreciado, sí constituyó un recurso muy socorrido. Su aprovechamiento, no sólo se reducía al pastoreo, sino que sus rizomas eran objeto de recolección para incorporarlos posteriormente a la dieta de los animales. Éstos, además de sus hojas y rizomas, aparentemente consumían también el capítulo floral que popularmente es conocido como *cabeza de junquillo*; aunque sobre este último aspecto no hemos notado una coincidencia plena entre los informantes.



**CYPERACEAE****[*Cyperus rotundus* L.]**

[ETNOBOTÁNICA – 165]



Figura 76. *Cyperus rotundus* L. Fotografía tomada el día 25 de marzo de 2009 en La Vega de San José, Teguiise.

**AJILLO**

[San Bartolomé-0]

*Sine nomine*

[Famara-2, Teguiise-4]

—

No parece que la especie *Cyperus rotundus* haya constituido en Lanzarote el azote que para los agricultores de las islas centrales del Archipiélago ha significado la presencia de esta planta en sus tierras de cultivo. De hecho, sólo la hemos observado en dos ocasiones, en una de ellas malogrando un arenado en La Vega de San José y en la otra vegetando en el propio casco del pueblo de San Bartolomé. A buen seguro, las condiciones edafoclimáticas que encuentra en la isla no han favorecido su expansión, no constituyendo nunca la auténtica maleza que supone en los campos de islas como La Palma, La Gomera y Tenerife, donde goza de una distribución amplia. No es descartable, tampoco, que nos encontremos ante una especie de relativa reciente introducción en Lanzarote, a tenor de lo marginal de las localizaciones expuestas en los escasos pliegos de herbario que han dejado registro de su existencia [3].

La denominación *ajillo*, obtenida de un agricultor viejo del pueblo de San Bartolomé, ha sido la única que hemos podido vincular con la especie que nos ocupa. En La Palma esta planta nos ha sido nombrada como *juncia*, del mismo modo que en el norte de Tenerife [4, 5]; también en La Gomera y en El Hierro ha sido recogida tal denominación [6, 7]. Igualmente en Tenerife, pero ahora en la comarca sureste, hemos oído designar esta especie con el término *chufia*, denominación, esta última registrada en el pueblo de Máguez para nombrar la especie afin, pero cultivada, *Cyperus esculentus* L., cuya presencia residual también hemos advertido en Lanzarote.

No hemos tenido la ocasión de recoger utilidad alguna para nuestro *ajillo* en Lanzarote, tampoco para las *juncias* o *chufas* del resto de las islas, al margen del consumo ocasional de sus tubérculos. Sin embargo, quizás no siempre fue esta especie perjudicial o inútil para los canarios, pues existe constancia documental de que hubo un tiempo en que cierta «*juncia*» estuvo sujeta a diezmo. Así encontramos un capítulo titulado «*mimbres y juncia*» inserto en la:

«Tazmia dada por el Alférez Jph. Migl. Hernanz. Arturo al Sor. Dn. Pedro Cayetano Vélez Comisario del Sto. Oficio de la Inquisición en esta Ysla [se refiere a La Palma] del Diezmo de los frutos, qe. he recogido de mis haciendas, que tengo en el Distrito de la Villa, y lugar de San Andrés, y Sauzes de qe debo pagar el Diezmo al Rey Nro Sor. en el año pasado de mil setecientos sesenta y uno...» [8].

Desconocemos a ciencia cierta el beneficio que obtenían nuestros antepasados de dichas *juncias*, pero su emplazamiento junto al *mimbre* nos lleva a elucubrar sobre el posible empleo de su parte aérea para realizar algún tipo de amarre o labor artesana. De cualquier forma, no es descartable el hecho de que cualquier otra especie del género *Cyperus*, distinta a *C. rotundus* fuera realmente la *juncia* sujeta a diezmo en 1761.



## CYPERACEAE

### [REFERENCIAS]

[1] Pignatti, S. (1982). Flora d'Italia. Edagricole. 3 vols. Bologna.

[2] Guinea, E. (1948). Catálogo razonado de las plantas del Sáhara español. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 8(1): 357-442.

[3] Reyes Betancort, J.A. (1998). Flora y vegetación de la isla de Lanzarote (Reserva de la Biosfera). Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. Inédita.

[4] Gil, J., Bethencourt, F.J., Castro, N., González, A.J., López, A. y Lorenzo, R. [en preparación]. Inventario de especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Palma. Centro de Agrodiversidad de La Palma.

[5] Gil, J., Hernández, M. y Álvarez C.E. (1999). Inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de Tenerife. Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA-CSIC). Documento interno.

[6] Peña, M. y Gil, J. [en preparación]. Especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Gomera. Bases orales para su comprensión y estudio. Asociación Insular para el Desarrollo Rural de la isla de La Gomera.

[7] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.

[8] Tazmía. Hacienda Desamortización [H.D. 1.1]. Archivo Provincial de Santa Cruz de Tenerife.

## EUPHORBIACEAE

[*Euphorbia paralias* L.]

[ETNOBOTÁNICA – 132]



Figura 77. *Euphorbia paralias* L. a pie de playa. Fotografía tomada el día 4 de octubre de 2008 en La Playa de La Cantería, Órzola.

## JIGUERILLA

[El Islote-1, Goíme-0, Las Lagunetas-1, Mozaga-1, Muñique-1, Muñique-2, Nazaret-1, San Bartolomé-0, San Bartolomé-1, San Bartolomé-2, Soo-0, Soo-6, Teguisse-1, Tiagua-1, Tinajo-1, Tinajo-6]

### JIGUERILLA DE JABLE

[Las Laderas-0, Las Laderas-1, Ye-4, Ye-5]

### JIGUERILLA (NATURAL)

[Soo-9]

### JIGUERILLA (DE LA QUE SALE EN EL MONTE)

[Nazaret-1]

### LECHERILLA

[Mozaga-1]

### JIGUERILLA SALVAJE

[Teguisse-5]

### HIGUERILLA

[Soo-8]

–

«La jigerilla la usaban no sé pa' qué, pa' algo de verrugas, cuando tenía una verruga en las manos o algo» (Mozaga-1).

«[...] eso era curable [medicinable o medicinal], como si 'bía sido una medicina de yodo o de aquello; si se hacía un golpe, la partía, con mucho cuidao y le echaba una gotita en el golpe, como si fuera yodo, y sanaba, el golpito sanaba enseguida» (Tinajo-1).

«¡Ah!, pa' la verruga le echábamos leche de jigerilla» (El Islote-1).

«[...] antes también las cogían pa' poner los bardos en las tierras, pa' coger abrigo» (San Bartolomé-0).

«[...] ésta es *jiguerilla natural*, ésta es la que se usaba pa' bardar cuando no había aquello [pasto de cereales] y *gamona* [*Asphodelus tenuifolius* Cav.], pero eso se perdió» (Soo-9).

«[...] *jiguerilla*, que se cogía hasta para bardar, ponían bardos, los viejos de Soo ponían bardos de la *jiguerilla esa*» (Muñique-2).

«[...] y la *jiguerilla esa* también se perdió [...], la *jiguerilla esa de leche*, que es una leche amarga que da miedo...» (Muñique-2).

«Sí, *jiguerilla*, cogíamos vasos en los camellos pa' llevarlos pa' las fincas, pa' embardar. [...] lo dejabas secar y seco ponías los bardos» (El Islote-1).

«[Se ve] de vez en cuando alguna, pero se ha perdido casi toda, la mayoría se ha perdido toa» (Teguise-5).

«[...] que utilizaban pa' bardar, que la cogían los viejos pa' poner bardos» (Teguise-5).

«[...] la tratamos de *jiguerilla*, que nace en los jables y es distinta a ésta [en referencia a cf. *Euphorbia segetalis* L.] [...] eso es malísimo, le cae a una cabra en un ojo o lo que sea y se queda ciega» (Teguise-1).

«[...] es mala para los ojos, sale en el campo» (Soo-6).

«[...] tiene que estar con cuidao, no sea que le vaya una chispa para el ojo. [...] eso da hasta pena y dolor, eso quema que da mieo» (Tiagua-1).

«[...] eso hay que tener cuidado, porque si te pasas las manos por los ojos o lo que sea, te los pone como puños, porque quema» (El Islote-1).

«[...] esto es muy quemón, esto tengan cuidado con la leche de esto, esto es quemón, esto no se lo lleven a los ojos, porque esto se carga los ojos» (Muñique-2).

«[...] la *jiguerilla* que salía ahí en las vegas [de jable] es distinta a ésta [*Euphorbia terracina* L.]. [...]. Crecía pa'l aire [de hábito erecto]. [...] eso no se lo comen ni los animales» (Tinajo-6).

«[...] hay *jiguerilla de jable*, hay *jiguerilla de esa corriente* [cf. *Euphorbia regis-jubae* Webb & Berthel.] y hay *tabaiba* [*Euphorbia balsamifera* Aiton]» (Las Laderas-1).

«¡Qué sé yo!, los viejos, los viejos, abajo en el jable este de Órzola, sale mucho de esto, sangolotoo [*E. segetalis*]; el que sale aquí en las parras le decimos sangolotoo y los viejos le dicen *jiguerilla de jable*. Yo no sé quién tiene la razón» (Ye-5).

«*Jiguerilla de jable*, sí, antes por ahí abajo había montones, pero todo eso se ha desapareció» (Las Laderas-0).

«[Las cabras a] eso no le pegan, porque esto: una, que esto es quemón, esto no se lo comen los animales porque es quemón, quemón, que eso quema bastante y mira esto tiene leche...» (Muñique-2).

La especie *Euphorbia paralias* se encuentra en Lanzarote básicamente confinada a los jables costeros, pero antaño su presencia hubo de ser muy común en las propias huertas del Jable, a tenor de los múltiples comentarios que hemos obtenido en este sentido.

La mayoría de los agricultores naturales de los pueblos inmediatos al Jable, o inmersos plenamente en dicho espacio, mostraron conocer perfectamente esta especie, si bien, se refirieron a ella casi siempre empleando la denominación *jiguerilla*, común también en la designación de otras especies del género *Euphorbia* como *Euphorbia terracina* L., *Euphorbia segetalis* L., *Euphorbia regis-jubae* Webb & Berthel. ... Algunos, sin embargo, agregaron a dicho nombre popular algún epíteto con la intención de diferenciar *E. paralias* del resto, de ahí que hayamos recogido también denominaciones del tipo *jiguerilla de jable*, *jiguerilla natural* y *jiguerilla salvaje*. No hemos tenido la oportunidad de

registrar el nombre *higuerillas de playa*, asignado por otros autores a la especie que nos ocupa [1], ni tampoco ninguna variante de la voz *lechetrezna* consignada en el *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias* de Viera y Clavijo [2], y recogida por Perera Betancort en Fuerteventura [3].

La *jiguerilla* no es una planta apta para la alimentación de los animales y el único beneficio que los agricultores obtuvieron de ella fue el aprovechamiento de sus tallos erectos para hacer bardos y resguardar del viento, en ausencia de pasto de cereales, los cultivos emplazados en las huertas del Jable:

«[...] *la jiguerilla crece altita así, eso las cogía, y es muy mala la leche, es malísima, ‘pegosta mucho las manos y too y es mala [...] hacía uno los montones pa’ embardar las tierras después pa’ las batatas, pa’ servir de abrigo»* [San Bartolomé-1].

«[...] *las cogían ya grandes, hasta pa’ socos de las batatas o eso, lo ponían como un bardo, como un soco, antes, sí»* [Goíme-0].

«[...] *pa’ los bardos esos cogían, porque eran altitas así, pa’ rriba, y las cogíamos pa’ eso. [...] la poníamos aparaitas [paradas, de pie], así pa’ rriba, las poníamos así, como eran altitas así, entonces... pero pa’ los animales no sirve»* [Mozaga-1].

«*Había otra clase de higuerilla, que ya ésa no se ve, la higuerilla ésa que salía gajos así pa’ rriba, que nosotros bardamos con ella, bardamos con la higuerilla esa pa’ plantar batateras y eso, la arrancamos, la echamos al sol y después hacíamos los bardos con ella pa’ sacarle soco a las plantas»* [Soo-8].

Al margen de la gran utilidad que suponía su empleo para abrigar las huertas, la *jiguerilla*, más concretamente su látex (*leche*), se usó para eliminar verrugas y empeines, e incluso para cicatrizar heridas (*golpes*):

«*A mí me salió una vez una verruga, pa’ qué, entre medio de los deos fue. [...] Y eso, de vez en cuando, yo me la cortaba con la navaja, no iba al médico, no. Y entonces... y me dio uno un remedio, dice: “mira, eso como se te quita, que se te esperece enseguida, tú coges y te lo cortas, que eche la sangre – y había mucho en esos jables, jiguerilla, crecían así y largaba mucha leche – [...] que eche la sangre, le echas ahí una gota de la leche de la jiguerilla y no sale más”. Y ya no se ve eso, antes había mucho en ese jable y eso too se perdió»* [Goíme-0].

«*Mi nieto tenía, pequeño, le salió un empeine aquí, y que lo llevaban al médico y que el empeine no se le quitaba, le mandaban cosas, pero eso no se le quitaba. Mi hija no quería, un día salió mi hija, y yo me atreví y se lo puse [la leche de jiguerilla de jable] y yo: “¡ay! mi hija me mata, mi hija me mata”, porque se le puso esto así hinchadísimo, claro aquello se hinchó, pero el chiquillo se curó, se fue el empeine...»* [Las Laderas-0].

«[...] *nosotros chicos, agarrábamos, nos hacíamos un golpe, le echábamos tierra y después partíamos esto, esto tiene leche dentro y le echábamos en el golpe...»* [Muñique-1].

Tales usos populares también los hemos recogido en Lanzarote en relación a otras especies como *E. terracina* y *E. segetalis* y aparecen con frecuencia en la medicina tradicional de otras culturas, igualmente vinculados a diferentes especies del género *Euphorbia* [4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15]. También en otras islas de nuestro Archipiélago han sido registrados usos similares, tal es el caso de los reportados para La Gomera por Perera López (2005) [16]:

«*La leche de la tabaibilla [Euphorbia sp.] se usa pa’ quitar los empeines de la piel; no se pone directamente porque quema mucho, sino alrededor»* [La Gomera].

A pesar de su extendido uso popular, nuestros informantes nos advirtieron con frecuencia de la agresividad de la *leche* de la *jiguerilla*, sobre todo, si ésta entraba en contacto con los ojos, ya fuera de los animales o de las personas. Los efectos terribles de la ingestión de sus cápsulas fructíferas también nos fueron reportados aisladamente y a resultados de su consumo accidental:

«[...] echa flores y después aquí echa como un garbanzo y yo me empené, pero era yo chinijo [...] y yo vi aquello y le decía yo a mi hermano que me dejara coger el garbanzo, que el garbanzo estaba granao, que me lo dejara coger. [...] me lo chasco, ¡ay mi madre!, ¡pa' qué fue eso! Aquello me quemó la lengua, la boca, la garganta, aquello ya no se me olvidó más nunca. Y después arrancándola, cuando más grande, un hombre ya, si la arrancaba, el gas de aquello me molestaba. Ahora ya eso se ve poco...» [Tinajo-1].

Son innumerables, en la bibliografía, las referencias relativas a los efectos nocivos para la piel y para los ojos del látex de múltiples especies del género *Euphorbia*, de ahí que obviemos ahondar en este tema, dada la existencia de obras clásicas, como el tratado *Botanical Dermatology* de Mitchel y Rook (1979) [17] y de trabajos específicos, como *The effect of the sap of Euphorbiaceae on the eye* [18] y *Ocular injuries from plant sap of genera Euphorbia and Dieffenbachia* [19]<sup>3</sup>. A modo de ilustración, reproducimos a continuación el relato que sobre los daños de la *leche* de *E. paralias* consignó Gerarde en su *Herball or General Historie of Plantes* de 1597 [21]:

«The strongest kinde of Tithymale, and of greatest force in that of the sea.

»Some write by report of others that it inflameth exceedingly, but my selfe speake by experience, for walking along the sea coast at Lee in Essex [...] I took but one drop of it into my mouth; which neverthelesse did so inflame and swell in my throte that I hardly escaped with my life...»

Se hace preciso mencionar que nuestros informantes nos han transmitido con reiteración la percepción de que las *jiguerillas* han desaparecido del Jable, o que al menos ya no abundan como antaño; circunstancia que achacan a diversos factores como la ocurrencia de años con precipitaciones escasas, la ausencia de aradas y la progresiva matorralización de las antiguas huertas, e incluso al consumo de sus semillas por parte de los insectos:

«Eso antes se vía y yo no le puedo decir dónde hay una mata, no le puedo decir dónde hay una mata, porque hace montón de años que no la veo» [Tiagua-1].

«[...] antes había porque se araba, se araban los terrenos y eso se nacía, las semillas volaban y ahora eso está ya empastado y no aquello» [Tinajo-1].

«[...] es una yerba más alta, pero eso ya no hay por aquí, eso ya no hay por aquí, la semilla se la comen los bichos» [Soo-0].

«[...] antes había en esos jables pero, con los años ruines que hubieron, yo creo que se perdió todo, si allá 'bajo, del pozo pa'quí, a lo mejor quea alguna, por aquí no hay, en El Jable es 'onde había cantidá de eso, que le dicen jiguerilla de jable porque no sale más que en El Jable» [Las Laderas-1].

Desconocemos con certeza qué especiales condiciones para la germinación de las semillas de *jiguerilla* han podido desaparecer con el transcurso del tiempo. A modo de elucubración podríamos plantear la posibilidad de que, y al igual que otras especies cuyo óptimo ecológico se encuentra en arenales y dunas, sus semillas requieran para germinar ser cubiertas por la arena [22]. En este sentido, merece la pena comentar que los agricultores del Jable nos vienen reportando, desde hace años, que ya apenas existe circulación de *jablillo* en este espacio, debido al hecho de encontrarse en su mayor parte *montuoso*.

<sup>3</sup> Remitimos a la obra de Sayed *et al.* (1980) [20], a aquellos especialmente interesados en ahondar en el conocimiento de los constituyentes que le confieren al látex de *Euphorbia paralias* L. su carácter irritante y tóxico.



Figura 78. Los agricultores del Jable hicieron en el pasado uso de la *jiguerilla* (*Euphorbia paralias* L.) para abrigar del viento sus cultivos de huerta. Hoy, sin embargo, la consideran prácticamente ausente de los espacios agrícolas. En la fotografía, señor Andrés Guillén durante la salida el campo que tuvimos la oportunidad de compartir.

## EUPHORBIACEAE

[*Mercurialis annua* L.]

Figura 79. La apariencia de la especie *Mercurialis annua* L. recuerda bastante a la de la ortiguilla (*Urtica urens* L.). Si a ello, le añadimos la particularidad de que su contacto no daña la piel, entenderemos el porqué de que sea conocida popularmente como *ortiguilla mansa*.

**(J)ORTIGUILLA MANSA**

[El Mojón-4, Haría-0, Haría-4, Los Valles-1, Los Valles-6, Los Valles-10, Máguez-0, Máguez-1, Máguez-10, Máguez-12, Mala-0, Mala-1, Órzola-1, Tabayesco-0, Tegui-se-5]

**(J)ORTIGA MANSA**

[El Mojón-4, Los Valles-7, Máguez-0, Mala-3]

**(J)ORTIGUILLA**

[Haría-4, Los Valles-10]

«Ésta sirve pa' aguas, pa' hacer una taza de agua. Para cuestión de la barriga» (Máguez-10).

«[Sirve] para la tensión y el azúcar» (Mala-0).

«Si se lo comen caliente, eso le da sangre y se mueren y hay que desangrarlo, cortarle las orejas» (Haría-4).

«[...] eso no sirve pa' los animales, creo que le da... creo que le da algo...» (Máguez-12).

«No, eso no lo comen las cabras ni nada, no» (Los Valles-7).

La especie *Mercurialis annua* es una yerba bien conocida por los agricultores y pastores de Lanzarote, pero a la cual atribuyen la facultad de ocasionar graves perjuicios a los animales que la consumen. Aunque se encuentra distribuida por gran parte de la isla, abunda especialmente en el norte, donde en ocasiones prolifera de tal manera que en algunos lugares del interior llega a convertirse en la especie dominante, como ocurre en el Cercado de los Llanos, en Máguez. Hacia el sur, no abunda tanto, aunque la podemos observar creciendo en las laderas de las montañas, donde comparte



la frescura de los lugares expuestos a la brisa con *Scrophularia arguta ex Aiton* y *Erodium chium* (L.) Willd., entre otras especies. Aquí, su presencia en las tierras de cultivo no es común, de ahí que su existencia apenas haya sido advertida por los agricultores. También las grietas y jameos de los malpaíses constituyen espacios idóneos para su vegetación [23].

Básicamente toda la información que hemos recogido en relación a esta especie ha procedido de los pueblos del norte de la isla, donde, sin lugar a dudas, los agricultores se encuentran más familiarizados con su presencia. Aquí, *M. annua* es conocida comúnmente como (*j*)*ortiguilla* / (*j*)*ortiga mansa*, denominación que le viene dada por su apariencia, un tanto similar a la (*j*)*ortiguilla* o (*j*)*ortiguilla piconica* (*Urtica urens* L.), y por no presentar la aptitud de dañar a quien la toca. Tal denominación ha sido también recogida en El Hierro [24], Tenerife [25], La Gomera [16] y Fuerteventura [26] y aparece ya consignada por Viera y Clavijo (circa 1810) en su *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias* [2]. En La Palma, las formas *orteguilla muerta* [27] y *ortiga muerta* [28] parecen entroncar con la portuguesa *urtiga-morta* [29, 30].

La misma coincidencia que hemos advertido entre los naturales de diferentes islas del Archipiélago a la hora de nombrar esta especie, la encontramos cuando describen los efectos que causa en los animales que la ingieren:

«[...] hay dos clases de jortiguilla: una, jortiguilla mansa y la otra, jortiguilla piconica [*U. urens*]; esa jortiguilla mansa, si es tierna, ésa las hace mear sangre, sí, es una yerba traicionera...» [Órzola-1].

«[...] es mala, a las cabras las hace mear sangre; cuando estábamos en el monte siempre se nos moría alguna cabra por el mes de San Juan al comerla...» [El Cercado – La Gomera] [16].

«Los animales que la comen mean sangre; cuando comían eso no había que hacerlas caminar, sino dejarlas quietas; muchas ovejas y cabras se murieron de eso; en verano es cuando les pasaba porque en junio y julio es cuando más les falla la comida y es cuando la comen porque no encuentran nada verde» [Las Lapas – El Hierro] [31].

La vinculación de esta sintomatología en los animales con la ingestión de *ortiguilla mansa* ha sido advertida igualmente en diversas granjas en Bélgica [32]. En el Reino Unido también se ha reportado el envenenamiento de corderos que pastaban en tierras de cultivo en barbecho donde crecía *M. annua* [33]. En ambos casos se halló que los animales afectados mostraban anemia hemolítica, lo que muestra los efectos tóxicos de esta planta sobre valores hematológicos como el número de glóbulos rojos [34]; de ahí, el decaimiento también advertido en los animales tras dicha ingestión de *M. annua* [32]. En El Hierro, Lorenzo Perera (1992) registró igualmente el estado de postración que acompañaba a los animales que habían comido *ortiga mansa*:

«Si la comen, le corta la sangre. Algunas hasta se han muerto. Van a caminar y ya no camina sino como desmayada...» [Sabinosa – El Hierro] [35].

Nuestros informantes, como ya hemos mencionado, tienen la concepción de que la *ortiguilla mansa* es ofensiva para los animales, y tal concepto siempre nos fue transmitido antes que otros aspectos como su aptitud medicinal. Sin embargo, no hemos sido capaces de obtener detalles, aparte del ya citado de que esta yerba provoca la aparición de sangre en la orina, sobre otros posibles síntomas que pudieran desarrollarse en los animales afectados. No sabemos, sin embargo, si tal carencia de información se ha debido a nuestra incapacidad para motivar que esta surgiera o a que el conocimiento popular se ha ido diluyendo y simplificando. Quizás los apuntes más interesantes sobre los efectos de esta yerba fueron los recogidos a señor Andrés, vecino de El Mojón:

«Esa jortiguilla mansa, esa yerba, desde pequeño, cuando mi padre, [los animales] comían de esa jortiguilla, no queríamos que la comieran, porque dice que orinaban sangre y dice que si les daba sangre también, ¿sabe? Le producía sangre en las tripas y... bueno, eso decían» [El Mojón-4].

Señor Andrés, apuntó que la *jortiguilla mansa*, además de provocar que los animales orinaran sangre, les producía *sangre en las tripas*, mal que los pastores de Lanzarote consideran fatal y que trae consigo la muerte del animal. Si bien es probable que dicha *sangre en las tripas* pudiera aludir a la ocurrencia de hemorragias intra-abdominales debidas a infecciones por microorganismos patógenos, también pudiera resultar de la inhibición de la coagulación de la sangre. De hecho existen referencias de que la ingesta de especies tales como *Melilotus officinalis* Lam. y *Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn puede dar lugar a dicha inhibición de la coagulación y a la aparición de hemorragias que desembocan en el aparato urinario [36]. La información recogida en la isla de La Gomera por Perera López (2005), relativa a la inconveniencia de dar de comer *ortiguilla mansa* a las cabras recién paridas<sup>4</sup>, pudiera también apuntar indirectamente hacia su posible acción anticoagulante [16].

De hecho, todavía en la década de los 70, a las mujeres embarazadas se les solía aportar vitamina K antes del parto para ayudar a la coagulación de la sangre tras dicho evento [37].

Hemos registrado diversas referencias al hecho de que la ingestión de la *ortiguilla mansa* también ocasiona en los animales el mal denominado *sangre*. Carecemos, sin embargo, de la información oral necesaria para ahondar en este supuesto y descartar la posibilidad de que nuestros interlocutores, quizás apelando recuerdos lejanos, hayan confundido dicho mal con el trastorno que hemos venido desarrollando.

A pesar de sus efectos nocivos, nuestros informantes reportaron el uso forrajero de la *ortiguilla mansa*, advirtiéndonos de su inocuidad una vez la planta se encontraba desprovista de su frescura:

«No le conviene, pero se la comen, estando curada sí era buena, pero cuando estaba tierna dice que era peligrosa»  
[El Mojón-?]

En lo que a la utilización de la *ortiguilla mansa* en la medicina popular se refiere, hemos de constatar que, si bien fueron diversas las personas que reconocieron su uso, apenas dos nos dieron detalle de las afecciones para cuyo remedio se empleaba, eso sí, de manera escueta: «para cuestión de la barriga», «para la tensión y el azúcar»<sup>5</sup>.

Referencias a usos similares a los reportados en Lanzarote las hemos hallado en Israel [38], aquí relativas a su aplicación para disminuir los niveles de azúcar en sangre, en el norte de África [6] y en Italia [39], en estos últimos lugares en relación a su utilización para el tratamiento de desórdenes gástricos. Son habituales también las referencias a sus propiedades laxantes y purgantes [6, 40, 41, 42, 43], además de a su acción diurética [6, 42, 44]. Viera y Clavijo (*circa* 1810) ya apuntaba, en relación a la *ortiguilla mansa*, en su *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias*, que era «en lavativas muy a propósito para la evacuación de las materias fecales» [2].

<sup>4</sup> «Es dañino pa' las cabras paridas, se le echa a los animales cuando está curada, cuando larga la flor» [16].

<sup>5</sup> No pudimos precisar durante nuestro encuentro si tales usos son tradicionales o recientemente adquiridos.



## EUPHORBIACEAE

## [REFERENCIAS]

- [1] Reyes-Betancort, J.A., León Arencibia, M.C., Wildpret de la Torre, W. y Medina Pérez, M. M. (2000). Estado de conservación de la flora silvestre amenazada de Lanzarote (Islas Canarias). Viceconsejería de Medio Ambiente. Gobierno de Canarias. 177 pp.
- [2] Viera y Clavijo, J. (1982). Diccionario de historia natural de las Islas Canarias [circa 1810]. Edición dirigida y prologada por Manuel Alvar. Excmo. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas Madrid. 472 pp.
- [3] Perera Betancor, M.A. Arqueología del territorio en Fuerteventura. Tesis doctoral en curso. Universidad de La Laguna.
- [4] Behl, P.N., Captain, R.M., Bedi, B.M.S. y Gupta, S. (1966). Skin-irritant and sensitizing plants found in India. Citado por Mitchell, J. y Rook, A. (1979). Botanical dermatology Plant and plant products injurious to the skin. GreenGrass. Vancouver. 787 pp.
- [5] Fleurentin, J. y Pelt, J.M. (1982). Repertory of drugs and medicinal plants of Yemen. *Journal of Ethnopharmacology* 6: 85-108.
- [6] Boulos, L. (1983). Medicinal Plants of North Africa. Reference Publications. Alognac, Michigan. 286 pp.
- [7] Bellakhdar, J, Claisse, R, Fleurentin, J. y Younos, Ch. (1991). Repertory of estandar herbal drugs in the Moroccan pharmacopea. *Journal of Ethnopharmacology* 35: 121-143.
- [8] Singh, V., Kapahi, B.K. y Srivastava, T.N. (1996). Medicinal herbs of Ladakh especially used in home remedies. *Fitoterapia* LXVII (1): 38-48.
- [9] Pieroni, A. (2000). Medicinal plants and food medicines in the folk traditions of the upper Lucca Province, Italy. *Journal of Ethnopharmacology* 70: 235-273.
- [10] Sezik, E., Ye ilada, E., Honda, G., Takaishi, Y., Takeda, Y. y Tanaka, T. (2001). Traditional medicine in Turkey X. Folk medicine in Central Anatolia. *Journal of Ethnopharmacology* 75: 95-115.
- [11] Said, O., Khalil, K., Fulder, S. y Azaizeh, H. (2002). Ethnopharmacological survey of medicinal herbs in Israel, the Golan Heights and the West Bank region. *Journal of Ethnopharmacology* 83: 251-265.
- [12] El-Hilaly, J., Hmammouchi, M. y Lyoussi, B. (2003). Ethnobotanical studies and economic evaluation of medicinal plants in Taounate province (Northern Morocco). *Journal of Ethnopharmacology* 86: 149-158.
- [13] Torres Montes F. (2004). Nombres y usos tradicionales de las plantas silvestres en Almería. Instituto de Estudios Almerienses. Diputación de Almería. 352 pp.
- [14] Guarrera, M.P. (2005). Traditional Phytotherapy in Central Italy (Marche, Abruzzo, and Latium). *Fitoterapia* 76: 1-25.
- [15] Hammiche, V. y Maiza, K. (2006). Traditional medicine in Central Sahara: Pharmacopoeia of Tassili N'ajjer. *Journal of Ethnopharmacology* 105: 358-367.
- [16] Perera-López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.
- [17] Mitchell, J. y Rook, A. (1979). Botanical dermatology Plant and plant products injurious to the skin. GreenGrass. Vancouver. 787 pp.
- [18] Lisch, K. (1980). The effect of the sap of Euphorbiaceae on the eye. *Klin Monatsbl Augenheilkd* 176(3): 469-471.
- [19] Kuo-Fang, H., Pei-Yu, L., Shui-Mei, Lee y Chang-Fu, H. (2004). Ocular injuries from plant sap of genera *Euphorbia* and *Dieffenbachia*. *J. Chin. Med. Assoc.* 67: 93-98.
- [20] Sayed, M.D., Rizek, A. Hammouda, F. M., El-Misiry, M.M., Williamson, E. M. y Evans, F.J. (1980). Constituents of Egyptian Euphorbiaceae. IX. Irritant and cytotoxic ingenane esters from *Euphorbia paralias*. *Experientia* 36: 1206-1207.
- [21] Gerdarde, J. (1597). The Herball or General Historie of Plantes. Ihon Norton. London.
- [22] Gutterman, Y. (1993). Seed Germination in Desert Plants. Springer-Verlag. Berlin. 253 pp.
- [23] Reyes-Betancort, J.A., Wildpret de la Torre, W. y León Arencibia, M.C. (2001). The vegetation of Lanzarote (Canary islands). *Phytocoenologia* 31(2): 185-247.
- [24] Gil, J. y Peña, M. (2006). Contribución al inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de El Hierro. *Tenique*. Revista de Cultura Popular Canaria 7: 119-148.
- [25] Gil, J., Hernández, M. y Álvarez C.E. (1999). Inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de Tenerife. Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA-CSIC). Documento interno.
- [26] Kunkel, G. (1977). Las plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las forrajeras. *Naturalia Hispanica* 8. ICONA. Ministerio de Agricultura. Madrid.
- [27] Noda, T. (2003). Pastoreo en la isla de La Palma. Cabildo Insular de La Palma. 143 pp.
- [28] Santos Guerra, A. (1983). Vegetación y flora de La Palma. Editorial Interinsular Canaria. Santa Cruz de Tenerife. 349 pp.
- [29] D'Oliveira Feijão, R. (1961). Elucidário Fitológico. Plantas vulgares de Portugal continental, insular e ultramarino (classificação, nomes vernáculos e aplicações). Vol. 2. Instituto Botânico de Lisboa. Artigo de Divulgação 9. Lisboa. 462 pp.
- [30] Salgueiro, J. (2004). Ervas, usos e saberes. Plantas medicinais no Alentejo e outros produtos naturais. 2ª Edición. Edições Colibri. Lisboa. 264 pp.

- [31] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [32] Deprez, P., Mijten, P., Muylle, E., Sustronck, B. y VandeVivere, B. (1996). Two cases of poisoning in cattle. *Vlaams Diergeneeskundig Tijdschrift* 65(2): 92-96. Citado por Adedapo et al. (2004). Toxic effects of some plants in the genus *Euphorbia* on haematological and biochemical parameters of rats. *Veterinarski Arhiv* 74(1): 53-62.
- [33] Welchman, D.B., Gibbens, J.C., Giles, N., Piercy, D.W. y Skinner, P.H. (1995). Suspected annual mercury (*Mercurialis annua*) poisoning of lambs grazing fallow arable land. *Veterinary Record* 137: 592-593.
- [34] Adedapo, A.A., Abatan, M.O. y Olorunsogo, O.O. (2004). Toxic effects of some plants in the genus *Euphorbia* on haematological and biochemical parameters of rats. *Veterinarski Arhiv* 74(1): 53-62.
- [35] Lorenzo Perera, M. (1992). Estudio etnohistórico del pastoreo en la isla de El Hierro (Canarias). Tesis doctoral. Universidad de La Laguna. 3 vols. Inédita. Citado por Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [36] Knight, A.P. y Walter R.G. (Eds.). (2001). A guide to plant poisoning of animals in North America. Teton NewMedia. 367 pp.
- [37] Lewis, W.H. y Elwin-Lewis, M.P.F. (1977): Medical Botany. Plants Affecting Man's Health. John Wiley and Sons, Inc. 515 pp.
- [38] Said, O., Khalil, K., Fulder, S. y Azaizeh, H. (2002). Ethnopharmacological survey of medicinal herbs in Israel, the Golan Heights and the West Bank region. *Journal of Ethnopharmacology* 83 (2002): 251-265.
- [39] Guarrera, P.M, Salerno, G. y Caneva, G. (2005). Folk phytotherapeutical plants from Maratea area (Basilicata, Italy). *Journal of Ethnopharmacology* 99: 367-378.
- [40] Montserrat y Archs, J. (1883). Botánica. Tomo VIII en La Creación. Historia Natural. División de la obra: zoología o reino animal. Traducida y arreglada de la última edición alemana de la obra del célebre Dr. A. E. Brehm. Montaner y Simon, Editores. Barcelona. 756 pp.
- [41] Lázaro e Ibiza, B. (1920-1921). Compendio de la flora española. Tercera edición corregida y aumentada. 3 vols. Imprenta Clásica Española, Madrid.
- [42] Gastaldo, P. (1973). Compendio della flora officinale italiana. *Fitoterapia* 44(2): 61-79.
- [43] Lemordant, D., Boukef, M. y Bensalem, M. (1977). Plantes utiles et toxiques de Tunisie. *Fitoterapia* 48(5): 191-214.
- [44] Cheriti, A., Rouissat, A., Sekkoum, K. y Balansard, G. (1995). Plantes de la pharmacopée traditionnelle dans la région d'ElBayadh (Algérie). *Fitoterapia* 66(6): 525-538.

## FABACEAE

### [*Astragalus* spp.]

[ETNOBOTÁNICA – 122] [ETNOBOTÁNICA – 173] [ETNOBOTÁNICA – 174]<sup>1</sup> [ETNOBOTÁNICA – 220] [ETNOBOTÁNICA – 316 + *Dupl.*]<sup>2</sup>



Figura 80. *Chabusquillo* (*Astragalus solandri* Lowe) en plena fructificación en El Jable, mostrando sus características vainas arqueadas (*enroscadas* en la terminología popular).

## CHABUSQUILLO

[Famara-2, Conil-5, El Islote-1, El Islote-2, Femés-1, Femés-2, Goíme-0, Haría-3, Las Breñas-0, Las Breñas-0, Las Breñas-4, Las Breñas-4, Las Laderas-0, Las Laderas-1, Maciot-1, Mala-0, Montaña Blanca-0, Mozaga-1, Muñique-1, Playa Quemada-0, San Bartolomé-0, San Bartolomé-5, San Bartolomé-12, Soo-5, Soo-8, Tahíche-0, Teguisse-0, Teguisse-5, Teseguite-3, Tiagua-1, Tías-1, Tías-3, Uga-0]

### CHIBUSQUILLO

[Soo-0]

### CHAUSQUILLO / CHUSQUILLO

[El Cuchillo-3, Famara-0, Soo-0, Soo-3, Soo-1, Soo-8, Soo-10]

### CHE(B)USQUILLO/U

[La Vegueta-3, Las Calderetas-1, Muñique1, Muñique-2, San Bartolomé-2, Soo-9, Teguisse-2, Teseguite-4, Tinajo-1]

### CABUSQUILLO

[Montaña Blanca-?]

### CUERNO CARNERO

[Órzola-1]

### ARETE PERRO

[Femés-1, Las Breñas-0]

### UÑA DE GATO [en referencia a Fuerteventura]

[Soo-4]

<sup>1</sup> *Astragalus mareoticus* Delile var. *handiensis* Bolle.

<sup>2</sup> Los pliegos de herbario ETNOBOTÁNICA – 122, ETNOBOTÁNICA – 173, ETNOBOTÁNICA – 220 y ETNOBOTÁNICA – 316, fueron en un primer momento determinados tentativamente como correspondientes a la especie *Astragalus hamosus* L. (véase el anexo correspondiente), sin embargo, tras solicitar una nueva verificación de dichas determinaciones al Jardín Botánico Canario Viera y Clavijo, se ha considerado su pertenencia a la especie *Astragalus solandri* Lowe.

«[...] hay unas dos clases de chabusquillo... éste no me acuerdo ahora bien el nombre que le daban... pero es también un chabusquillo» (Las Breñas-4).

«[...] se asoplan, incluso el chabusquillo, a veces, si está caldiado, eso las asopla...» (Las Breñas-4).

«[...] le decimos chabusquillo, ¡ah!, esto es muy bueno pa' las cabras y cuando se da aquello, se pone grandito, no grande exagerao, pero grandito y con unas vainas así, bonita, bonita, chabusquillo, esto es una yerba muy buena pa' los animales» (Conil-5).

«Sí, el chabusquillo sí es bueno, es una yerba buena» (San Bartolomé-12).

«Medio morchito; si está curao se le puede echar verde. [...] curao es cuando ya está con toa la vaina, ahora cuando está en flor hay que dejarlo oriar bien porque es malo» (San Bartolomé-12).

«Se le puede dar de cualquier manera, que no hace daño [a los animales], es una yerba buena, chabusquillo, sí» (Conil-5).

«El chebusquillo era el más que cogíamos, que cogíamos los vasos, que se hacían grandes, así, que después tiene unas aquello... unas semillitas enroscaítas, granditas...» (Las Calderetas-1).

«[...] ésta es una yerba buena pa' los animales, [para] las cabras y todos los animales es una yerba buenísima» (La Degollada-0).

«[...] también el chabusquillo es una yerba muy lechera, después el aseván [*Lolium* spp.] que llamamos...» (Femés-1).

«[...] había una yerba muy buena que se criaba en El Jable, en la parte del Jable, que llamaban chabusquillo, eso sí era muy buena también, echaba una vainita enroscaíta...» (Famara-2).

«[...] en El Jable, antiguamente, el chabusquillo [...] se crecía tanto que... y después ¿sabe lo qué hacían la gente? Arrancarlo verde y lo echaban al sol pa' después echárselo seco a los animales» (Las Laderas-1).

«[...] esto se llama chabusquillo, esto es muy alimentoso pa' los animales, porque la semilla esta se llena de granos...» (Goíme-0).

«El chabusquillo es más traicionero [que el arete perro (*Hippocrepis multisiliquosa* L.)] [...] sobre todo un camello, eso se revienta comiéndola; y hay que echarle poco [...] es traicionero, pero le gusta mucho a los animales» (Femés-1).

«Echa unas vainas retorcias. [...] antes iba todo el mundo al Jable, me acuerdo yo, a las batateras y too, a coger chabusquillo» (El Islote-2).

«En El Jable, ¡coño!, en El Jable es donde salía y la echábamos hasta al sol. [...] íbamos al Monte de La Villa...» (El Islote-1).

«¡Bastante chabusquillo que ha cogido pa' las cabras! [...]. El chabusquillo no echa vaina [!], el nuestro, aquí, no. [...] es una florita amarilla, pero vainas, no, no» (Montaña Blanca-0).

«[...] chabusquillo que llamamos nosotros, echa la vaina enroscada» (Maciot-1).

«[...] hay en la Huerta 'bajo, en El Jable, también hay mucho chabusquillo, que te echa unos cuernitos redondos, unos racimitos, parecía a la pata gallo [en referencia a *Scorpiurus sulcatus* L.]...» (Mala-0).

«[...] hay mucha gente que se fija, a suponer si este año hay mucho chabusquillo, si nace chabusquillo es porque va a haber bastante agua...» (Mozaga-1).

«[...] la vainita es media enroscada y después hay... ya no me acuerdo... arete perro [en referencia a *H. multisiliquosa* L.] es ése que dijimos antes, después hay otro, ¿cómo se llama ése? Chabusquillo, también echa una rosquita de'sas» (Maciot-1).

«Díamos a escardar los terrenos, las batateras y eso y lo dejábamos así saltiados, no dejábamos mucho, pa' después cogerlos, pero eso crecía que daba mieo» (Mozaga-1).

«Lechero es la majapola [en referencia a *Papaver rhoeas* L.], sonajilla [en referencia a *Reseda lancerotae* Webb & Berth. ex Delile], chebusquillo...» (Muñique-1).

«Pa' dar leche: majapola y sonajilla, ésas son las mejores y el chabusquillo también es buenísimo, lo que el chabusquillo engorda más que lo que da leche, pero la majapola y sonajilla, ésas son buenas pa' leche» (Muñique-1).

«Yo creo que la mejor yerba pa' darle de comer a las cabras ha sío siempre el chabusquillo» (Mozaga-1).

«Yo hacía aquí en casa, hacía pajeros [...] pa' después tener pa'l verano, echarle... lo dejábamos a secar en el terreno y después...» (Mozaga-1).

«[...] la mejor comía [pa' las cabras] es el chabusquillo, porque es la yerba más saludable» (Soo-0).

«[...] las más lecheras, sí, la más lechera es el chusquillo, la madre turba [*Helianthemum canariense* (Jacq.) Pers.] y la yerba múa [*Lotus lancerottensis* Webb & Berthel.], ésas son las más lecheras aquí, en la zona nuestra...» (Soo-8).

«[...] lo más que cogíamos nosotros pa' los animales era el chausquillo y lo echábamos al sol porque los animales se la comían seca...» (Soo-1).

«El chabusquillo, nosotros lo cogíamos [...] daban mucha leche con el chabusquillo» (Soo-5).

«En Fuerteventura [...] uña de gato» (Soo-4).

«La mejor que hay pa' camellos, pa' burros y too, el chausquillo...» (Soo-1).

«La sangre, es si come un chabusquillo, que porque el chabusquillo cuando empieza a florecer tiene bichos dentro de la vaina, de la flor y después aquello, la cabra cuando come chabusquillo ese, la flor, está toa llena de bichitos, entonces se infla y le da como sangre y antes la sangre [...] cortarle un cacho oreja y con un palo le da usted así, se desangraba sola y también se le ponía un puño sal a la cabra en la boca, pa' que la cabra tragara la sal y se morían los bichos» (San Bartolomé-0).

«Se cogía, se dejaba en el campo hecha carcaeritos y cuando estaba seca se traía a la casa y se le daba a los animales cuando no había yerba» (Soo-6).

«[Con flores] es malo, granaíto con vaina, con la vainita era mejor, pa' dar leche y todo» (Teguise-0).

«Ésa es la yerba preferida de animales, eso se cogía en esos jables, se cogía a montones y se traían cargas, se traían vasos...» (Tinajo-1).

«Ésta es la gran yerba, chebusquillo» (Tinajo-1).

«[...] antes, antes, cuando llovía, en lo pelao, en las tierras pelaas, años que llovía, las varas esas se tejían unas con otras [se refiere a que las plantas se solapaban unas con otras], de más de a metro cada una de éstas» (Tiagua-1).

«[...] el chabusquillo es lechero que da mieo, la cabra da leche más que con otra planta cualquiera» (Tiagua-1).

«[...] el chebusquillo se lo comían seco, la majapola se la comían seca y muchas [yerbas] se la comían secas...» (Tinajo-1).

«[...] hombre, el que tenía comía que echarle a los animales, a pasto, pero había gente que plantaba bastante poco, o por cualquier fin, y entonces cogían de' sto y la echaban a secar, hacían pajeros y le echaban a los animales, a los camellos, a los burros y a toos, se lo comen toos [los animales], es una buena yerba, porque al final esto sirve de ración» (Tiagua-1).

«[...] sobre todo es una yerba buena de cabras ésta [...], se ve poco aquí, en La Villa, de casualidad ves una...» (Teguise-4).

«[...] chabusquillo también si lo... también curao, así seco un poco, se lo come también el burro» (Tahíche-0).

«[...] es una gran yerba pa' cabras y pa' todos los animales...» (Tías-3).

«[...] eso lo comen mucho las cabras, les gustaba mucho esa yerba, eso es una gran yerba» (Tías-1).

«Con flores es malo, se asoplan, en flor se asopla la barriga de la cabra» (Teguise-0).

«Después que ya no tienen flor, más que una vainita, eso se lo puede comer, que eso ya no le aquello [se refiere a que no les hace daño] hasta pa' los camellos, hasta pa' los burros y todo, como tiene aquel granito les gusta mucho» (Tahiche-0).

«El chabusquillo, en flor, no se lo echas tú a las cabras [...] porque... cría como un bichito en la flor y se revientan las cabras, pero hay que cogerla granada, que tiene su vainita...» (Tahiche-0).

—

El género *Astragalus* comprende tal número de especies (entre 2500 y 3000), que es considerado el mayor de cuantos conforman las plantas con flores [1]. Si bien la mayoría de ellas crecen en Asia, existe una gran diversidad de especies también en Oriente Próximo y la Cuenca Mediterránea [2], y en América, tanto en el sur (cerca de 110) [1] como en el norte del continente (cerca de 415) [1]. En la Península Ibérica, la *Flora Iberica* recoge la existencia de 40 especies [3], mientras que para las Islas Canarias únicamente se reporta la presencia de siete: *Astragalus boeticus* L., *Astragalus edulis* Bunge, *Astragalus hamosus* L., *Astragalus mareoticus* Delile, *Astragalus sinaicus* Boiss, *Astragalus solandri* Lowe y *Astragalus stella* L. [4]. Todas han sido citadas en algún momento como presentes en Lanzarote [5, 6, 7], si bien la verdadera existencia de alguna permanece en entredicho, tal es el caso de *A. sinaicus* [5].

Durante el desarrollo de nuestro trabajo de campo sólo tuvimos la ocasión de observar tres especies: *A. boeticus*, abundante localmente en el norte de la isla, *A. solandri*<sup>3</sup>, omnipresente en El Jable, aunque dispersa por otras comarcas, y *A. mareoticus*, observada únicamente en las *tierras de piedras* de las costas y en Los Ajaches (en el cauce de los barrancos). No hemos podido advertir la presencia de *A. stella* y *A. edulis*, especies ambas muy poco abundantes y con una distribución puntual y confinada a espacios muy particulares [5, 7]. En lo que a *A. hamosus* respecta, o no hemos advertido su presencia durante nuestras salidas con los agricultores o simplemente no hemos sido capaces de distinguirla en el campo y erróneamente fue asimilada a *A. solandri*.

Los agricultores y pastores de Lanzarote tienden a segregar la especie *A. boeticus* de las restantes, y reservan para su designación denominaciones del tipo *chabusquera*, *chebusquera*, *chabusca*...; es por ello que hayamos optado por tratarla en la presente publicación de manera independiente (véase el capítulo posterior). En lo que al resto de especies respecta, únicamente podemos hacer referencia a *A. solandri*, pues es la que siempre hallamos durante las salidas al campo que compartimos con nuestros informantes.

*A. solandri* es una yerba, además de abundante, muy apreciada como recurso forrajero para los animales; es por ello, que prácticamente todas las personas a quienes se la mostramos manifestaron conocerla. La mayoría de nuestros interlocutores emplearon para nombrarla, casi siempre, denominaciones ajustadas a un mismo patrón y así recogimos voces como *chabusquillo*, *chibusquillo*, *chebusquillo* y otras múltiples variantes. Aisladamente, en Órzola y en los pueblos sureños de Las Breñas y Femés, registramos denominaciones del tipo *cuerno carnero* y *arete perro*, que no se adecuaban al patrón anteriormente expuesto. Cabe reseñar, sin embargo, que los pastores que aportaron dichas denominaciones mostraron conocer aquélla de común empleo en la isla:

«[...] ésta unos le dicen *chabusquillo* y otros *cuerno carnero*, no ve que tiene la vaina enroscada, sí, como un carnero tiene los cuernos enroscados [...] esa sí es una yerbita buena» [Órzola-1].

<sup>3</sup> *A. solandri* además de en Canarias y Madeira se encuentra presente en Marruecos [9, 19].



«[...] *chabusquillo*, que echa una vainita enroscaa, le decimos... ¿Cómo le decimos nosotros? *Arete perro* [...] esa es la yerba mejor que hay pa' leche» [Las Breñas-0].

No hemos hallado en la escasa bibliografía que hemos podido consultar yerbas cuyos nombres vernáculos, en los diferentes dialectos bereberes pudieran asemejarse a los recogidos en Lanzarote y que aparentemente muestran cierta sonoridad aborígen. La denominación *arete perro* se asemeja a la recogida en Fuerteventura por Kunkel (1977) – *arretillo* – para la especie *A. hamosus* [10] y que dicho autor traslada, a nuestro juicio, impropriamente a Lanzarote [11]. En el pueblo de Soo, y en referencia a su uso en Fuerteventura, registramos el nombre *uña de gato*, denominación que ya Webb y Berthelot (1836-1850) consignaron como vernácula de *A. hamosus* [12] para nuestra isla y que aún es empleada en La Gomera para designar, entre otras, dicha especie [13].

Hemos de consignar que, si bien no estamos en condiciones de adscribir el uso de la denominación *chabusquillo* (y sus variantes) al resto de las especies del género *Astragalus*, sí hemos advertido que algunos de nuestros informantes la han hecho extensiva a la especie afín *Biserrula pelecinus* (= *Astragalus pelecinus* (L.) Barneby).

El *chabusquillo*, sin lugar a dudas, una de las yerbas más apreciadas en Lanzarote por su aptitud forrajera, constituyó en el pasado un recurso importante, no sólo para los pastores que transitaban con sus ganados por El Jable, sino también para aquellas familias que lo recolectaban y lo destinaban para el sustento de sus animales domésticos. También pastores de entornos ajenos al Jable coincidieron en considerar el *chabusquillo* como una yerba de mérito:

«Eso sí, eso sí es una yerba muy buena pa' las cabras ¡bueh! en los beberos esos ahí abajo sale mucho de'so, antes, en donde se sembraba, ahora no y yo día por ahí, yo tenía ganao aquí y día por ahí abajo y salía mucha yerba de'sa, se jartaban las cabras» [Las Breñas-0].

«Hay otra yerba también que llaman el *chibusquillo*, ¡ésa sí es buena!, [...] eso se ha perdió, creo que sea debió a la lluvia, que no llueve [...] eso salía en ese Monte ahí dentro, los ganaos noche y día sobre de ella [...] la mejor yerba que había en la isla era ésa, el *chibusquillo*» [Soo-0].

«[...] ésa es la mejor yerba que hay pa' los animales, porque eso cuando grana [...] eso no echa más que semilla y eso cuando está granao, las cabras se botan...» [Guinate-2].

Durante nuestros encuentros, muchos agricultores y pastores, además de comunicarnos las excelencias del *chabusquillo* como *yerba lechera*<sup>4</sup> para las cabras, nos advirtieron sobre los perjuicios que podía ocasionar aportarlo a los animales en plena floración, de ahí la conveniencia de que ganados lo consumieran ya fructificado o una vez seco:

«[...] dice que cuando está floría es cuando es peligrosa. [...] después que está ya curada, que tiene la vaina ya la semilla, cuando eso, dice que no» [Las Laderas-1].

«[...] hay un manchón de *chabusquillo*, nunca metemos el ganao cuando ella está en flor, cuando está el *chabusquillo* en flor no dejamos meter el ganao porque ahí es donde le hace daño, ahora, cuando él echa la vaina, porque echa muchas vainitas chiquititas, enroscaítas, como anzuelo, se la puede dar usted, que no le pasa nada, pero cuando está ella en flor jojo, que se revientan las cabras!» [Playa Quemada-0]

«El *chausquillo*, me parece, si el *chausquillo* no está floreció se ponen las barrigas como..., pa' qué te digo, el *chausquillo* tiene que dejarlo en flor. [...]. Sí, sí, porque dice que [con] las flores se les asoplaba la barriga» [Soo-1].

«[...] tiene una dificultad, que en flor no, en flor revienta a las cabras, por la flor que tiene; yo no sé por qué. Es mala

<sup>4</sup> Tal aptitud "lechera" ha sido también recogida en Portugal en referencia a la especie *Astragalus glycyphyllos* L.: «[...] sendo considerada muito boa pastagem para gado leiteiro, pois favorece a producao de leite» [18].

*pa' las cabras, en flor, ahora cuando está curada ella, que ya le echa alguna vainita, eso es una yerba muy buena...»*  
[Tahíche-0].

Nuestro afán por tratar de comprender el fundamento del daño que el *chabusquillo* provoca en los ganados se ha visto frenado por la práctica inexistencia de estudios de carácter fitoquímico donde se haya tenido en cuenta la participación de material canario de la especie *A. solandri*, recordemos, nuestro *chabusquillo*.

De cualquier forma, conocemos que tanto *A. solandri* como *A. hamosus* han evidenciado producir compuestos nitrogenados [14, 15] que son capaces de provocar efectos tóxicos en los animales e incluso la muerte [16, 17]. Tales compuestos, sin embargo, desaparecen cuando las plantas se secan y pierden su característico color verde [17], circunstancia que explicaría la práctica común en Lanzarote de suministrar el *chabusquillo* ya seco a los animales. Pero la sintomatología relativa al envenenamiento agudo debido a tales compuestos no coincide plenamente con la expuesta por los pastores de Lanzarote:

«Signs of acute poisoning include general weakness, depression, knuckling of the fetlock joints, ataxia, respiratory difficulty, cyanosis and sudden collapse before death» [17].

Nuestros informantes básicamente coincidieron en que los animales se *inflaban* o *asoplaban* y *reventaban*, y únicamente señor Domingo Ascención, en su relato de las consecuencias que acarrea al ganado el consumo del *chabusquillo* verde, recogió una señal («*arma brinco pa' rriba y jtras!, quean muertas en el suelo, tendías*») que podría asemejarse al colapso final repentino («sudden collapse before death») expuesto anteriormente:

«*Mire usted, una vez aquí, en Playa Quemada, yo pequeño entodavía, anduvimos a tiempo, pero aun con eso se nos reventaron tres cabras; la culpa la tuve yo. Había ahí al lao de la carretera un manchón de chabusquillo, yo ignorante, yo era chico y no sabía, meto el ganao en el manchón de chabusquillo, el ganao era de mi abuelo, meto.... ¡ay María! casi las pierdo toas las cabras [...]. Pues estuvimos toa la noche amasando barro, barro pa' echarle como si echara sobre de unas azoteas, el barro que se usaba antes pa' la azotea de las casas, echándole encima la barriga [de] las cabras pa' que se le bajara, toa la noche, mi abuelo y yo». [...]. ¿Y sabe usted por dónde reventa la cabra con el chabusquillo ese? Por la ingle, al lao del ubre, entre el ubre y la pata, ahí reventa la cabra, sí, sí, sí, arma brinco pa' rriba y jtras!, quean muertas en el suelo, tendías»* [Playa Quemada-0].

Mayor confusión, si cabe, nos han creado los comentarios alusivos a la participación activa de un *bicho* en el daño que causa a los animales el consumo del *chabusquillo* en flor, todos recogidos a hombres viejos y de gran conocimiento como señor Benigno Machín, señor Marcial de León, señor Juan Abreut y señor Juan Melo:

«*Mira el cheusquillo granao que tú dices, mira la vainita, que el alimento era esto, cuando granaba el alimento era esto, pero aquí esta flor criaba como un bicho y cuando se la comían, los animales que comían mucho de esto, se reventaba, se asoplaba, se le ponían unos barrigones...»* [Muñique-2].

«*[...] el chabusquillo cuando empieza a florecer tiene bichos dentro de la vaina, de la flor y después aquello, la cabra cuando come chabusquillo ese, la flor, está toa llena de bichitos, entonces se infla y le da como sangre [...] si estaban en flor, cogíamos lo traíamos en sacos y cogíamos y lo dejábamos el saco allí con la hierba, entonces se calentaba la hierba y se moría el bicho, ¿me entiendes? [...] después lo dejabas a la sombra, que se refrescara, porque es muy mala la hierba caliente...»* [San Bartolomé-0].

«*[...] decían los viejos antes, que si se lo echa [cuando está en flor] esta dispuesta a reventarse la cabra, se reventan porque la flor tiene como unos bichitos [...] es como una mariposita, que pegan a picar porque le gusta el zumito y ellas allí soban, soban quiere decir [que] cagan allí y aquello quea allí dentro y después de que cierra la flor [...] eso es un veneno pa' las cabras...»* [Tahíche-0].

«La flor tiene un bichito dentro, que eso le hincha la barriga y no sé si es malo pa'l animal. [...]. Yo ha estao este año cogiendo chabusquillo, es que no lo puedo ver. [...]. Sí, sí, lo he intentao; el otro día mismo cogí unas cuantas floritas de ésas [...] a ver si veía el bichito y no pueo verlo; se comprende que es muy pequeñito y no lo pueo ver» [San Bartolomé-12].

Ignoramos si existe verdaderamente una relación directa, o simplemente casual, entre la aparición en las flores del *chabusquillo* de un insecto y los efectos tóxicos que produce en los animales el consumo del *chabusquillo* en flor. Pero si asumiéramos que tal insecto existe y que su presencia es la que “vuelve” al *chabusquillo* tóxico, cabría elucubrar sobre el hecho de que la planta posea, quizás, algún compuesto que, a modo de defensa, actúe frente a dicha presencia.

En un buen número de especies americanas del género *Astragalus* se ha detectado la existencia de un potente alcaloide – *swainsonina* – capaz de provocar en los animales desórdenes gravísimos de diversa índole<sup>5</sup> [17, 20] y cuya producción no se debe a la propia planta sino a un hongo endofítico<sup>6</sup> presente en la misma [21]. Desconocemos, sin embargo, si nuestro *chabusquillo* interacciona con algún hongo capaz de sintetizar algún compuesto que pudiera ser responsable de los daños que los pastores nos han referido y atenuar a la vez la presencia de insectos herbívoros.

En el Sáhara Occidental y Central se ha reportado el efecto tóxico sobre los ganados de camellos de la especie *Astragalus vogelii* Bornm. [8, 27, 28], pero a diferencia de lo que acontece con nuestro *chabusquillo*, los daños le sobrevienen a los animales cuando la consumen ya seca:

«Excelente pasto cuando verde. Por el contrario, las semillas maduras ingeridas en cantidad provocan en los camellos a veces accidentes mortales, manifestándose desde un principio por la meteorización, después por temblores nerviosos; el animal corre en todos sentidos y dando saltos, como si fuera preso de la locura» [27].

«*Adrilal* est un pâturage apprécié de tous les herbivores. Il donne de la “viande” aux chameaux et du lait aux chamelles, d’après les nomades. Mais en excès, il peut être nocif, surtout quand le pâturage est sec» [28].

Foury (1954), en su obra *Les Légumineuses fourragères au Maroc*, recoge también referencias alusivas a la toxicidad de la especie *Astragalus lusitanicus* Lam. (= *Erophaca baetica* Boiss.), pero cuando es consumida en verde [29].

Sería conveniente afrontar en el futuro estudios tendentes a comprender la toxicidad que produce en los ganados nuestro *chabusquillo* y superar las meras elucubraciones que hemos expuesto en los párrafos anteriores.

Al margen de su uso forrajero, algunos informantes nos reportaron el consumo, en el pasado, de los granos contenidos en las vainas tiernas del *chabusquillo*:

«[...] y las aquellos del chebusquillo también nos las comíamos. Las vainitas, las abríamos y tenía como un quesito dentro y nos las comíamos...» [Las Calderetas-1].

«El *chabusquillo* es una yerba que echa vainitas chicas. [...]. Las semillas esas las chascaba uno, las encontraba cuando estaba en el campo y se las chascaba...» [Haría-3].

<sup>5</sup> Quizás sea el cuadro clínico de tipo nervioso encuadrado originalmente bajo el término *locoísmo* (de loco) la manifestación más conocida de la toxicidad debida a la ingestión de diferentes especies del género *Astragalus*. El profesor Maximino Martínez describía en 1959 la sintomatología del envenenamiento por la «yerba loca» (*Astragalus humboldti* A. Gray y *Oxytropis lambertii* Pursh) de la siguiente manera: «[...] ocasiona perturbaciones visuales y a veces ceguera; el animal tuerce el cuello hacia un lado y da vueltas hacia el mismo; embiste contra los obstáculos que encuentra, hasta agotarse, quedando después sumido en un estado de estupor; en un periodo más avanzado tuerce los labios y golpea las mandíbulas; después tiene convulsiones y por fin sobreviene la muerte» [22].

<sup>6</sup> Existen diversos trabajos dedicados al estudio del papel que juegan los hongos endófitos contra los insectos que afectan a las plantas que los hospedan. Para aquellos especialmente interesados en este tema sugerimos la lectura, entre otras, de las siguientes publicaciones: Clay *et al.* (1985) [23], Clay (1996) [24] y especialmente Arnold y Lewis (2005) [25] y Vega (2008) [26].

El carácter comestible de las semillas de diferentes especies del género *Astragalus* ha sido recogido en diferentes lugares del mundo. En este sentido, ya Monserrat y Archs se refería en 1883 a dicha cualidad en alusión a la especie *Astragalus cicer* L. [30]. Más recientemente *Bencheleh et al.* (2000) refieren la elaboración, en el pasado, de harina de las semillas de *A. vogelii* entre los nómadas tuareg del Sáhara Central argelino [28].

No hemos obtenido noticias relativas al uso del *chabusquillo* en la medicina popular de Lanzarote.



Figura 81. Detalle de la vaina de la especie *Astragalus mareoticus* Delile. Fotografía tomada el día 24 de febrero de 2007 en el Barranco del Pozo. Los Ajaches.



## FABACEAE [*Astragalus* spp. excepto *Astragalus boeticus*]

### [REFERENCIAS]

- [1] Wojciechowski, M.F. (1995). The genus *Astragalus*: a phylogenetic perspective. *Aridus* 7(1): 1-4.
- [2] Hegnauer, R. y Hegnauer, M. (2001). *Chemotaxonomie der planzen*. Vol. 1 (XIb-2). Leguminosae. Teil 3. Birkhäuser Verlag. Basel. 1494 pp.
- [3] Podlech, D. (1999). *Astragalus* L. Páginas 279-338 en *Flora Iberica*, volumen 7(1) LEGUMINOSAE (partim). Real Jardín Botánico, CSIC. Madrid.
- [4] Izquierdo, I. Martín, J.L., Zurita, N. y Arechavaleta, M. (eds.) (2004). *Lista de especies silvestres de Canarias (hongos, plantas y animales terrestres)*. Consejería de Medio Ambiente y Ordenación Territorial. Gobierno de Canarias. 500 pp.
- [5] Reyes Betancort, J.A. (1998). *Flora y vegetación de la isla de Lanzarote (Reserva de la Biosfera)*. Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. Inédita.
- [6] Reyes-Betancort, J.A, León Arencibia, M.C. y Wildpret de la Torre, W. (1996). Adiciones a la flora vascular de la isla de Lanzarote (Islas Canarias). I. *Vieraea* 25: 169-170.
- [7] Reyes-Betancort, J.A, León Arencibia, M.C. y Wildpret de la Torre, W. (2005). Adiciones a la flora vascular de la isla de Lanzarote (Islas Canarias). IV. *Vieraea* 33: 527-538.
- [8] Barrera, I., Ron, M<sup>o</sup>. E., Pajarón, S. y Sidi Mustapha, R. (2007). *Sahara Occidental. Plantas y Usos*. Universidad Complutense de Madrid. Ministerio de Cultura de la Republica Árabe Saharaui Democrática. Madrid. 117 pp.
- [9] Aafi, A., Achhal El Kadmiri, A., Benabid, A. y Rochdi, M. (2005). Richeesse et diversité floristique de la suberaie de La Mamora (Maroc). *Acta Botanica Malacitana* 30: 127-138.
- [10] Kunkel, G. (1977). Las plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las forrajeras. *Naturalia*

*Hispanica* 8. ICONA. Ministerio de Agricultura. Madrid. 130 pp.

[11] Kunkel, G. (1982). Los Riscos de Famara (Lanzarote, Islas Canarias). Breve descripción y Guía florística. *Naturalia hispanica* 22. Instituto Nacional para la Conservación de la Naturaleza. Madrid. 118 pp.

[12] Webb, P. y Berthelot, S. (1836-1850). Historie naturelle des Iles Canaries. Tomo 3, 2ª parte. *Phytographia Canariensis* II: 93-94.

[13] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.

[14] Williams, M. C. y Barneby, R. C. (1977). The occurrence of nitro-toxins in old world and South American *Astragalus* (Fabaceae). *Brittonia* 29: 327-331.

[15] Williams, M. C. (1980). Toxicological investigations on *Astragalus hamosus* and *Astragalus sesameus*. *Australian Journal of Experimental Agriculture and Animal Husbandry* 20(103):162-165.

[16] Beasley, V. (1999). Toxicants with mixed effects on the central nervous system (part II). En Beasley V. (ed.), *Veterinary Toxicology*. International Veterinary Information Service, Ithaca NY. www.ivis.org.

[17] Knight, A.P. y Walter R.G. (eds.). (2001). A guide to plant poisoning of animals in North America. Teton NewMedia. 367 pp.

[18] D'Oliveira Feijão, R. (1960). Elucidário Fitológico. Plantas vulgares de Portugal continental, insular e ultramarino (classificação, nomes vernáculos e aplicações). Vol. 1. Instituto Botânico de Lisboa. Artigo de Divulgação 8. Lisboa. 472 pp.

[19] Gómiz García, F. (2001). Flora selecta marroquí. F. J. Navarro Díez, editor. Burgos. 351 pp.

[20] James, L.F. y Welsh, S.L. (1992). Poisonous plants of

North America. En *Poisonous Plants*. Proceedings of the third International Symposium. L. F. James, R. F. Keeler, E. M. Bailey, R. R. Cheeke y Hegarty (eds.). Iowa State University Press.

[21] Braun K., Romero, J. Liddell, C. y Creamer, R. (2003). Production of swainsonine by fungal endophytes of locoweeds. *Mycol. Res.* 107(8): 980-988.

[22] Martínez, M. (1959). Plantas útiles de la flora mexicana. Ediciones Botas. México D.F. 621 pp.

[23] Clay, K. (1996). Interactions among fungal endophytes, grasses and herbivores. *Res. Popul. Ecol.* 38(2): 191-201.

[24] Clay, K., Hardy, T.N., y Hammond, A. M. (1985). Fungal endophytes of grasses and their effects on an insect herbivore. *Oecologia* 66: 1-5.

[25] Arnold, A. E. y Lewis, L.C. (2005). Ecology and evolution of fungal endophytes and their roles against insects. Páginas 74-96 en F.E. Vega y M. Blackwell (eds.) *Insect-fungal associations: ecology and evolution*. Oxford University Press. Oxford.

[26] Vega, F. E. (2008). Insect pathology and fungal endophytes. *Journal of Invertebrate Pathology* 98(3): 277-279.

[27] Guinea, E. (1948). Catálogo razonado de las plantas del Sáhara español. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 8(1): 357-442.

[28] Benchelah, A.C., Bouziane, H. Maka, M. y Ouahès, C. (2000). *Fleurs du Sahara. Voyage ethnobotanique avec les Touaregs du Tassili*. Ibis Press. Paris. 255 pp.

[29] Foury, A. (1954). *Les légumineuses fourragères au Maroc*. Service de la Recherche Agronomique. Rabat.

[30] Montserrat y Archs, J. (1883). Botánica. Tomo VIII en *La Creación. Historia Natural*. División de la obra: zoología o reino animal. Traducida y arreglada de la última edición alemana de la obra del célebre Dr. A. E. Brehm. Montaner y Simon, Editores. Barcelona. 756 pp.

**FABACEAE****[*Astragalus boeticus* L.]**

[ETNOBOTÁNICA – 004] [ETNOBOTÁNICA – 210]



Figura 82. Vainas de *chabusquera* (*Astragalus boeticus* L.) fotografiadas el día 18 de marzo de 2006 en el Cortijo de Los Llanos, Máguez. Las semillas tiernas de esta especie fueron objeto de consumo en el pasado.

**CHABUSQUERA**

[Máguez-1, Muñique-1, Muñique-2, Soo-0, Soo-10]

**CHABUSCA**

[Mozaga-1, Nazaret-1, San Bartolomé-0, San Bartolomé-1]

**CHABUSQUILLERA**

[Tiagua-1]

**CHEBUSQUERA**

[Muñique-1, Muñique-2, Tinajo-1]

**CHABUSQUILLA**

[Teguisse-1]

**CHABUSQUILLO (DE VAINA)**

[Las Breñas-0, Las Casitas-1]

«Sí, sí, eso es bueno, es bueno porque yo me lo ha comío, cuando día por ahí, pa' esos jables de ahí siempre salen chabusqueras cuando llueve, en las huertas, jallaba una chabusquera de'sas hermosa, bonita, y la coge usted ahí y se echa unas cuantas vainas» (Muñique-1).

«La chabusca es... como si fuera arveja [*Pisum sativum* L.], que echa un grano como si fuera... una arveja de'stas menúas... y la comíamos, las comíamos nosotros, la semilla esa...» (Mozaga-1).

«Chabusquera, las vainas esas las comía, cuando chicos, las comíamos [...] es aliguito parecía a una arveja, a una arveja menúa que había antes» (Soo-0).

«[...] la chabusca echa una semilla tanto así, dentro estaba lleno de pipitas y se lo comía uno también [...] es como un chícharo [*Lathyrus sativus* L.], más gordito y más ancho...» (San Bartolomé-1).

«[...] la chebusquera pa' comérsela uno, se la comía uno como si fuera arvejas verdes, exactamente como arvejas verdes» (Tinajo-1).

«[...] ésa la cogíamos nosotros, abrimos y la comemos, las chabusquilleras esas» (Tiagua-1).

«Las vainitas las comíamos cuando íbamos al campo...» (San Bartolomé-1).

«[...] chebusquera, es la misma [que el chebusquillo (*Astragalus solandri* Lowe)] lo que pasa que la chebusquera te echa la vaina granada como si fuera un zarcillo [!], te echa la vaina granaa, sabes que ésa es buenísima, buenísima, que a mí me gusta, yo me las como, yo voy por ahí [a] la huerta y a coger batatas o lo que sea y veo una y cojo así la vainita y me la echo a la boca, yo no les estoy quitando la cáscara ni nada, me la echo a la boca me chupo lo que tiene dentro y después boto la cáscara» (Muñique-1).

«[...] hay otra que le llaman chabusca, que es parecio al chabusquillo, pero no es tan traicionera, ésa tiene como una vaina grande, que hasta nosotros comíamos de'so» (San Bartolomé-0).

«[...] el chabusquillo también crece, ¡eh!, el chabusquillo también. Si tiene jugo crece, lo que no crece como la chabusquera, ¿sabe?, la chabusquera se hace más alta pa' rriba, el chabusquillo se tiende más, ésa, la chabusquera, la chabusquera jalla uno una por ahí y se come» (Muñique-1).

«[...] sí, chabusquilla, mira, por la vainita, no ves [...] esto es una yerba buenísima también pa' los animales» (Teguise-1).

«El chabusquillo es parecido, la chabusca y el chabusquillo es igual, lo que lo único [que] no se parece es la vainita que echa, en la vainita es que no se parece...» (Nazaret-1).

«[...] hay dos clases de chabusquillo [...] le pegan las cabras lo mismo [a uno que a otro], hay otra clase de chabusquillo que tiene la vaina enrosca...» (Las Breñas-0).

«[...] cuando uno se lo come, los animales mejor» (Tiagua-1).

La presencia en Lanzarote de la especie *Astragalus boeticus* no fue detectada por los botánicos hasta 1996 [1], hecho que llama poderosamente la atención, pues nos encontramos ante una de las yerbas aprovechadas tradicionalmente por los naturales de la isla no sólo por su valor forrajero, sino también por la aptitud de sus semillas tiernas para la alimentación humana. Ambas cualidades, sin duda, han influido en que sea ampliamente conocida en la isla, especialmente en los pueblos vinculados a la comarca del Jable, ámbito donde es relativamente abundante, si bien también la hemos observado creciendo profusamente en el Cortijo de Los Llanos, en el pueblo de Máguez. De cualquier forma, se hace preciso reseñar que muy probablemente Viera y Clavijo (circa 1810) ya se refiriera a esta especie, al detallar las cualidades y apariencia de cierto «Chibusque», en su *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias* [59]:

«Chibusque (*Astragalus pendiflorus*, Lamarck.; *Phaca boetica*, Lin.)<sup>1</sup>. Nombre con que se conoce en Lanzarote una planta leguminosa, especie de astrágalo, llamada en España *garbancera*» [59].

Resulta, a día de hoy, muy difícil saber cuán atrás se remonta el aprovechamiento de esta yerba en Lanzarote. El aparente sustrato indígena de las diferentes denominaciones populares empleadas por los agricultores y pastores para

<sup>1</sup> La vinculación realizada por Viera y Clavijo (circa 1810) de la planta conocida en Lanzarote como *chibusque* con las especies *Astragalus pendiflorus* [sic] [*Astragalus penduliflorus* Lam.] y *Phaca boetica* [sic] [*Erophaca baetica* Boiss] es aparentemente errónea, pues no hay constancia de que tales especies se encuentren, o hayan estado presentes en el pasado, en la isla. También Bethencourt Alfonso (1912), en su *Historia del Pueblo Guanche*, vinculó cierta «chibusquera», presente en Lanzarote, con la especie *Phaca boetica* [sic] [86].

su designación y el hecho de que al menos desde finales del siglo XVIII exista constancia documental de un topónimo donde figura el ya citado término *chibusque* (*Rincón de Chibusque*) [2] podrían llevarnos a elucubrar sobre su posible conocimiento por parte de los majos. Pero no pasaríamos de simples conjeturas con escaso fundamento, pues ignoramos aspectos tan básicos como si estamos ante una especie nativa o introducida.

El hecho de que hasta el momento no haya sido citada como presente en Fuerteventura también nos confunde [3]. Una yerba de tanto mérito como la que nos ocupa, teniendo en cuenta los vínculos culturales existentes desde antiguo entre Lanzarote y Fuerteventura, debería haber sido compartida, salvo que su introducción en Lanzarote haya sido realmente reciente.

Fuera del Archipiélago conocemos que en Italia hubo un tiempo en que fue cultivada «come surrogato del caffè» [4] y como tal sucedáneo era postulada a finales del siglo XIX [5]:

«Planta herbácea propia de España, de Berbería y de Oriente. [...]. Las semillas de esta planta tostadas se han propuesto para reemplazar el café, y hasta el presente, de seguro que son su mejor sucedáneo [sic]»

En el pueblo de Máguez hemos escuchado comentarios que pudieran indicar que en el pasado se ejerciera cierta tutela sobre esta especie en los campos. Nosotros, únicamente, hemos observado al pie de La Montaña de Los Llanos multitud de matas arrancadas y puestas a secar a propósito para su posterior uso forrajero. No es de extrañar, de cualquier forma, que los agricultores favorecieran en el pasado la proliferación de las *chabusqueras* en sus terrenos, ya fuera tendiendo sus semillas o eliminando otras yerbas que pudieran mermar su desarrollo.

En relación al consumo de las semillas tiernas de la *chabusquera*, se hace necesario decir que no se trata de una práctica que, por vergüenza, nuestros informantes hayan tratado de ocultar. En otras ocasiones, sí hemos notado un cierto retraimiento a la hora de reconocer el hábito de comer ciertas yerbas, achacando dicho consumo a otros, rescatándolo del más lejano de los recuerdos, asociándolo con comportamientos propios de niños o simplemente desvinculándolo del hecho de pasar hambre.

En Marruecos, según Tanji y Nassif (1995), el consumo de las vainas tiernas de *A. boeticus* es todavía común entre los niños y es normal encontrarlas a la venta en los márgenes de las carreteras y en las proximidades de las escuelas [87]. Zohary (1966), en su *Flora Palaestina*, destacó igualmente el uso comestible de las vainas inmaduras de esta especie [88].



## FABACEAE

### [*Biserrula pelecinus* L.]

[ETNOBOTÁNICA – 164] [ETNOBOTÁNICA – 327]



Figura 83. Inconfundibles vainas aplastadas y aserradas en ambos bordes de la especie *Biserrula pelecinus* L. Fotografía tomada el día 6 de abril de 2007.

## CHABUSQUILLO

[Las Breñas-0, Las Casitas-1, Teseguite-2]

### CHINIPILLA

[Máguez-1]

### LENTEJÓN

[Guatiza-2]<sup>1</sup>

### LENTEJILLA

[Máguez-0]

### *Sine nomine*

[Conil-2, Conil-5, Mácher-1, Masdache-0]

—

«[...] *hay otro chabusquillo, hay uno que echa enroscao, unas vainas [que] parecen zarcillos* [se refiere a *Astragalus solandri* Lowe], *después hay otros más...*» (Las Casitas-1).

—

Únicamente hemos podido observar tres poblaciones de *Biserrula pelecinus* (= *Astragalus pelecinus* (L.) Barneby) durante nuestras salidas al campo: en Arrieta, en los márgenes de la carretera que parte hacia Ye y el mirador de El Río; en Guenia, en los bordes de una pista agrícola; y en Conil, donde llaman Entre Montañas, en un emplazamiento

---

<sup>1</sup> Si bien nuestro informante de Guatiza designó, en un primer momento, como *lentejón* el ejemplar de *Biserrula pelecinus* que le mostramos, posteriormente expuso que dicha planta era simplemente semejante a la planta del *lentejón*, una variedad de *lenteja* (*Lens culinaris* Medik.).

sujeto al pisoteo. Reyes Betancort (1998), en su Tesis doctoral *Flora y vegetación de la isla de Lanzarote*, reporta diversas herborizaciones de esta especie realizadas en ambientes muy diversos [1]. La versatilidad ecológica de *B. pelecinus*, apuntada ya por Howieson *et al.* (1995), ha constituido un aspecto de gran interés a la hora de promover su uso como especie forrajera objeto de cultivo [6].

En Lanzarote, aparentemente, su existencia ha pasado casi desapercibida. Y aunque hemos obtenidos diversos nombres populares al mostrarla durante nuestros encuentros y salidas al campo con los agricultores, siempre nos queda la duda de si tales denominaciones surgieron simplemente al calor de las entrevistas. De hecho, en los pueblos de Conil, Masdache y Mácher no fue reconocida.

En El Hierro, Perera López recogió para designar esta especie la denominación *uña conejo*, término de uso genérico en dicha isla para nombrar también especies de los géneros *Astragalus*, *Lotus* y *Ornithopus* [7]. Las denominaciones obtenidas en Lanzarote – *chabusquillo*, *chinipilla* y *lentejilla* – son también empleadas para nombrar diversas especies de los géneros *Astragalus*, *Vicia* y, en menor medida, *Ononis*.

En los últimos años ha existido un interés creciente, principalmente por parte de científicos mejoradores australianos, en llevar a cultivo diversas especies pratenses silvestres con el objeto de lograr cultivares adaptados a determinadas condiciones edafológicas (pH ácidos, elevada salinidad...) que lastran la utilización de muchos suelos en suroeste de Australia [8]. La especie *B. pelecinus* ha centrado, y aún centra, gran parte de sus esfuerzos y ya en 2003-2004 habían desarrollado dos cultivares - cv. Mauro y cv. Casbah - que han sido comercializados recientemente [9]. La búsqueda de poblaciones silvestres de *B. pelecinus* representativas de un amplio espectro de ámbitos geográficos y edafológicos los ha llevado a recolectar material vegetal para sus tareas de mejora en seis de las siete islas Canarias, entre ellas, Lanzarote [9].

## FABACEAE

### [*Hippocrepis multisiliquosa* L.]

[ETNOBOTÁNICA – 103] [ETNOBOTÁNICA – 195]



Figura 84. Legumbres a modo de zarcillos típicas de la especie *Hippocrepis multisiliquosa* L. Fotografía realizada el día 7 de abril de 2007 en Chimía.

## ARETE (DE) PERRO

[Femés-1, Femés-2, Maciot-1]

### ARETE / ARETA

[Mozaga-1, Soo-0]

### JARETA

[Nazaret-1]

### TRÉBOL ARETE

[Soo-4]

### *Sine nomine*

[Muñique-2, Teseguite-4]

«[...] ése sí es bueno pa' los animales [...] muy pareció al chabusquillo [en referencia a *Astragalus solandri* Lowe]...» (Mozaga-1).

«Echa la flor como una jareta» (Nazaret-1).

«Es igual, media parecía al chabusquillo, buena, buena yerba pa' los animales» (Nazaret-1).

«[...] el arete, pues echa una cosa parecía asina enroscaíta [...] y pero delgaíta, muy delgaíta, muy finita [se refiere a la vaina] y por eso le dicen arete, que las mujeres antes se ponían aretes en las orejas» (Soo-0).

«El arete, eso no sale con frecuencia, eso sale yerba pa'quí, yerba pa'llí...» (Soo-0).

«[...] pero ya digo, que le decimos arete por eso, porque es muy parecido a un arete» (Mozaga-1).

«Esto es muy bueno pa' los animales, es parecido al cheusquillo...» (Muñique-2).

«[...] el arete perro es tendido y después echa como unos aretes así, el arete parece un verdadero arete. [...] el chabusquillo es blanco y lila por dentro, la florita, menuíta, menuíta» (Femés-2).

«Eso es arete perro y aquí hay muchos que entoavía al chabusquillo le dicen arete perro, pero no es» (Femés-1).

«[...] y antes se sembraba y salía mucho de‘sto, en la ladera esa, porque es donde se vía, ¡pero mire usted los años que hay que eso se perdió y mire usted adonde vino ahora. [...] eso sí le gustaba a los animales ¡eh!, ¡buh!» (Femés-1).

«En El Jable salía antes, antiguamente, pero muchas yerbas se han perdido, pero esto salía mucho, sobre todo en sembraúras, en tierras de sembraúras» (Muñique-2).

—

Todo apunta a que *Hippocrepis multisiliquosa* será una yerba que dentro de poco tiempo pasará desapercibida, pues han sido únicamente personas de edad muy avanzada las que nos han dado razón de su existencia. Tanto es así, que de los siete informantes que aportaron una denominación popular para designarla, tres superaban los 90 años y dos los 80, entre ellos pastores y labradores de tanto conocimiento como señor Eloy Cáceres, señor Marcial Cáceres, señor Maximino Abraham, señor Marcial Caraballo y señor Francisco de León. Todas las denominaciones obtenidas aluden a la similitud de las vainas de esta planta con los zarcillos a modo de aro tan comunes antaño entre las mujeres canarias.

Tal vinculación entre las vainas curvas de ciertas leguminosas silvestres y los pendientes femeninos existe también en Fuerteventura donde diversas especies, entre ellas la que nos ocupa, son nombradas como *arretillo* [10, 11]. En las islas de La Palma, La Gomera y El Hierro, la gente del campo ha recurrido a su semejanza con las uñas de ciertos animales, surgiendo nombres populares como *uña (de) cernícalo* [12], *uña (de) gato* [12, 13] y *uña (de) conejo* [14, 15].

Parece, igualmente, que a medida que el conocimiento popular de esta especie se ha ido diluyendo con la muerte de los viejos de antes, su hábitat también ha ido disminuyendo. Han sido habituales durante nuestras entrevistas los comentarios relacionados con la desaparición de determinadas yerbas tras el cese de la actividad agrícola, no permaneciendo ajena la que ahora nos ocupa a tal proceso erosivo. Esta noción de pérdida de especies silvestres de interés forrajero, que no es exclusiva de los agricultores de Lanzarote, pues ha sido observada entre los campesinos de islas tan lejanas como las Egeas [8], nos advierte sobre la conveniencia de establecer programas tendentes a garantizar su preservación.

En 2004, investigadores australianos del *Centre for Legumes in Mediterranean Agriculture* se desplazaron a Canarias para efectuar recolecciones de leguminosas anuales de potencial interés forrajero [9]. No tenemos constancia de que nuestro *arete perro* haya sido recolectado, si bien en Canarias quedó duplicado de las 190 accesiones que lograron recoger (Reyes Betancort, *comentario personal*).

Durante nuestras salidas al campo hemos observado el *arete de perro* en pocas ocasiones, pero en entornos tan diversos como El Jable, Chimía, los márgenes del Macizo de Famara, las laderas de la Vega de Femés y el Valle de Fena. Tal dispersión ha quedado registrada también a modo de pliegos de herbario y reseñas en la bibliografía [1].

## FABACEAE

[*Lathyrus cicera* L.]

[ETNOBOTÁNICA – 016] [ETNOBOTÁNICA – 067]



Figura 85. Flor solitaria de *Lathyrus cicera* L. Fotografía tomada el día 13 de marzo de 2006 en Testeina, sobre material vegetal procedente de la isla de Gran Canaria.

## CHÍCHARO DE BURRO

[Arrieta-2, Guatiza-0, Haría-10, Los Valles-0, Máguez-10, Máguez-1, Máguez-3, Máguez-4, Máguez-7, Máguez-8, Mala-0, Mala-3, Nazaret-1, San Bartolomé-5, San Bartolomé-10, Tabayesco-0, Tegui-se-0, Teseguite-0, Teseguite-1, Teseguite-10, Tías-0, Tías-2, Ye-0, Ye-1]

«[A] mi abuelo [era] a quien yo vía plantando no era nada más sino el chícharo ese de burro» (Mala-3).

«[...] en La Montaña [...] menudito, redondito» (Mala-3).

«Antes de arenar ya yo no... chícharos de burro sí, lo que yo conocí era chícharo de burro para cogerlo para los animales» (Máguez-8).

«Esos polvillos, yo lo más que recuerdo de ver es que Santiago Barreto plantaba allá dentro la Joya Los Morales, en lo que es de, hoy, de Domingo “farfulla”, que le decimos por mal nombre, no, plantaba chícharo de burro y luego después eso lo cogía too parejo, la yerba, los chícharos y too pa’ las vacas» (Máguez-8).

«[...] la ramita es más fina, la hoja, la hoja más fina y luego después, ya cuando empieza la vaina, pues la vaina es más pequeñita y más cumplía, no es tan plana como la otra [la comparación la efectúa con respecto a *Lathyrus sativus* L.]» (Máguez-8).

«[...] hay chícharo, chicharón [ambas denominaciones aluden a *L. sativus*] y chícharo de burro, le dicen chícharo de burro porque es un chícharo duro, que no se guisa pa’ potaje, eso lo plantaban antes pa’ ración, pa’ ración pa’ los animales; esos chícharos ¡bueh!, estas gavias aquí estaban arropaos de ‘so» (Mala-0).

«[...] esto es chícharo de burro, sí, pero es sólo pa' los animales sembraba algún surco...» (San Bartolomé-10).

«Sí, lo conocí, pero el chícharo de burro no se llegó a plantar mucho aquí. [...]. Para los animales, pa' la ración de las cabras, de toos esos animales» (Tías-2).

«¿Usted sabe pa' qué plantaban esto antiguamente? Pa' ración pa' los animales. [...] esto donde hay mucho es en el moro, par ahí dentro, en África, hay mucho chícharo de burro de 'ste» (Nazaret-1).

«Eso se sembraba, pero no se lo comían, sino pa' echarlo a los animales y después entre la yerba los encontrábamos nosotros y decíamos: “vamos a coger chícharos de burro pa' las cabras”» (La Vegueta-0).

«Plantábamos chícharos de burros pa' las cabras, chichareta [*Lathyrus tingitanus* L.] pa' las cabras...» (Ye-1).

«[...] porque después hay en los chícharos, hay un chícharo chiquitito que le dicen chícharo de burro, es menudito, muy pareció a éste, lo único que ésta es redonda [se refiere a la semilla de *L. tingitanus*] y el otro es pareció a una muela» (Máquez-1).

«Sí, exacto, éste es, esto lo plantaban antes pa' echárselo a las vacas y esas cosas, es muy lechero. [...]. No [se lo echaban seco sino] verde, sí, es muy lechero» (Máquez-1).

«Yo creo que no, yo no sé, yo ya digo, yo no planté nunca, esto ya la usaban ellos, pa' echarle la ración el que tenía vacas, que las quería pa' engordarlas, pa' venderlas o pa' criarlas y así, este chícharo de burro llamábamos aquí» (Guatiza-2).

«Sí, son esos, sí, chícharos de burro, pero [...] de 'sos no plantábamos mucho nosotros, de los [chícharos] negros sí plantábamos allá 'riba en La Montaña» (Los Valles-0).

«[...] bueno eso, [por] lo menos mi tío Juan, el marido de mi tía Francisca, en pa' descanse, plantaba cantidad de 'so, eso se lo cogían pa' los animales. [...]. Sí, [en verde] y seco se lo echaban también» (Ye-0).

«Me acuerdo que una vez que mi marío, en pa' descanse, plantó en El Valichuelo, en lo de mis abuelos, un peazo, y se dieron tan buenos chícharos y después vino Francisco [...], en pa' descanse, a ver si le vendía unos kilos, entonces mi marío le dio cinco, dice: “mira yo no te los cobro, sino si los siembras y se te da la cosecha me vuelves a dar los cinco kilos”, dice: “seño' Juan, tenga confianza en mí, que yo lo que tengo de honrao tengo de feo”. Mira, los plantó en Gallo y cargándolos con camellos, se le dieron tan bien; mi padre y mi madre todavía están esperando por ellos» (Máquez-7).

«No, yo no lo guisé nunca, pero dejará de ser igual que los otros, el potaje que a mí más me ha gustao es el de chícharos [se refiere a *L. sativus*], pero cuando lo hacía con carne de cochino, ahora no» (Máquez-7).

«¡Ah! eso muy poco se echaba aquí, se echaba en las tierras, en los surcos en redondo en las tierras» (Tías-0).

Hemos querido dedicar un capítulo a la especie *Lathyrus cicera*, incluso a sabiendas de que fue tratada en la obra *Los cultivos tradicionales de la isla de Lanzarote* [16], pues creemos necesario incidir sobre su potencial interés forrajero, además de advertir sobre la conveniencia de la preservación y estudio del material vegetal presente en las Islas Canarias.

Únicamente hemos observado en Lanzarote esta especie en dos momentos: una primera vez, en el año 2000, creciendo tutelada, que no cultivada, en un arenado del pueblo de Máquez (pliego ETNOBOTÁNICA – 016) y posteriormente, en el año 2002, creciendo a modo de mala yerba, en el Valle de Temisa (pliego ETNOBOTÁNICA – 067). Si a estos escasos registros unimos que su existencia no ha sido constatada por Reyes Betancort (1998), en su tesis doctoral *Flora y vegetación de la isla de Lanzarote* [1], ni en sus adiciones posteriores [17, 18, 19], podemos argumentar que nos encontramos ante una especie muy escasa, si no ya ausente, en la isla.

La situación observada en Lanzarote coincide con la advertida en La Palma, donde desde la cita realizada por Lid (1967) [20] y a pesar de que, como en nuestra isla, aún la memoria popular guarda un cierto recuerdo de su cultivo en el pasado, no ha sido observada nuevamente. En Gran Canaria, El Hierro y La Gomera, su presencia hoy es tan testimonial que apenas ha permitido la recolección de muestras de semillas apenas representativas de la integridad genética de las poblaciones originales.

En Lanzarote, donde es conocida como *chícharo de burro*, esta especie fue sembrada casi exclusivamente en los pueblos del norte de la isla. Dedicada su rama a la alimentación animal, tanto en verde como en seco, sus semillas, a modo de ración, fueron también aportadas con preferencia a la dieta de las reses vacunas y de los camellos. Ocasionalmente, fueron igualmente destinadas a la alimentación humana reducidas a gofio.

No deja de llamar la atención el contraste existente entre el trato preferente que está recibiendo actualmente esta especie en los programas australianos de obtención y mejora de especies forrajeras y la total desidia mostrada en Canarias hacia ésta y otras especies de uso tradicional entre nuestros agricultores, tal y como se desprende del fragmento que a continuación reproducimos y que aparece inserto en la memoria bianual de las investigaciones desarrolladas en el *Centre for Legumes in Mediterranean Agriculture* de Australia [9]:

«*Lathyrus* species are new crops in Australia with a potential area of 100,000 ha to 300,000 across southern Australia. Among the *Lathyrus* species, *Lathyrus sativus* (grasspea) and *L. cicera* (dwarf chickilg), have shown production potential in Australia. The roles of both are seen as low input (hence low coast) multipurpose grain/forage crops. They have some distinct advantages in these roles including tolerance to a range of herbicides, tolerance to drought and waterlogging stresses (particular grasspea), absence of hard seed and significant disease, tolerance to pests and high tissue nitrogen. [...]. Animal feed studies with *Lathyrus* shows that is competitive or better than lupins for producing live weight gains and wool growth in sheep».

Es evidente que varios de los aspectos anteriormente esbozados no son ajenos al conocimiento tradicional que los agricultores canarios han adquirido durante siglos de manejo de esta especie; sin embargo, todos, a buen seguro, son ajenos a los técnicos e investigadores canarios del sector.

## FABACEAE

[*Lathyrus clymenum* L.]

[ETNOBOTÁNICA – 069] [ETNOBOTÁNICA – 288] [ETNOBOTÁNICA – 314]

Figura 86. Flor típica de *Lathyrus clymenum* L. Fotografía tomada el día 10 de febrero de 2008.

## CHICHARETA

[Conil-5, El Islote-0, Haría-0, La Vegueta-1, Los Valles-1, Mala-1, Masdache-0, Masdache-2, Montaña Blanca-0, Nazaret-1, Órzola-1, San Bartolomé-0, Tahíche-0, Teguisse-1, Teseguete-1, Ye-0]

## CHICHARETA SALVAJE

[Los Valles-1, Ye-4]

*Sine nomine*

[Conil-1, Guatiza-2, Haría-0, Máguez-0]

## CHÍCHARO(S) DE BURRO

[Conil-2, Conil-3, Conil-7, Femés-1, Femés-2, Mácher-0, Maciot-1, Tao-1, Tías-1, Tinajo-11, Uga-4, Uga-10]

«Antiguamente, esto se daba en... también en el medio de la sementera y esto no sirve sino pa'... pa' los animales, pa' echarle la ración a las cabras y pa' esas cosas» (Nazaret-1).

«[...] eso sale solo [...] se comen alguna mordía [las cabras], pero no se la comen mucho, esto es chichareta» (Mala-1).

«[...] mira, no tiene pa'quí las vainitas [...] es una yerba buena también pa' los animales» (Teguisse-1).

«Eso no lo sembraba nadie, sale alguno por ahí en las tierras pa' los animales, yo no me acuerdo que echaran de esto» (Tinajo-11).

«[...] salen mucho en las plantas frescas, sale como enreaera y se cogía mucho para los animales» (Conil-7).

«Eso no lo echa nadie [se refiere a que no lo sembraban, sino a que salía silvestre], yo recuerdo, será que se mezclaba o se degeneraba, yo recuerdo verlo en las tierras» (Mácher-0).



«Eso no se sembraba, esa semilla no sé como vino, como toa clase de yerba, porque yo me acuerdo ende yo chico ese Bajo Tamia y sin ser en ese Bajo Tamia, en El Jable, en esa parte toa por ahí, se cogían las chicharetas granaítas, juntas con las yerbas, que se las comían bien los animales» (El Islote-0).

«[La rama es] más tendía que la del chícharo [*Lathyrus sativus* L.] y más fina, la rama del chícharo es una rama gruesa [...] la vaina es una vaina finita que por eso el chícharo es chiquitito...» (Uga-4).

«Vaya, nosotros le decimos chicharetas, porque sabe que es media parecida, crece, se hace grande así pa' delante la rama, tendía y después echa una vainita así cumplida» (Ye-0).

«[Sale] salvaje, allá en medio de las parras todo eso sale, porque las palomas se las comen, sabe, es favorita. Y la que se esgrana que se queda el aquello, vuelve, nace... ». (Ye-0).

«Chichareta, sí, claro, eso ya no se planta [se refiere a *Lathyrus tingitanus* L.], pero allá abajo [...] hay allí, no será chichareta, pero es casi igual, en una tierra que tengo yo allá abajo, sale mucho de 'so, casi pareció, no sé si será igual porque echa vainas y too como la chichareta, pero no sé si será la verdadera chichareta o será otra clase. [...] salía sola, está allí en un barranco, a veces nacen solos y yo se las cogía, cuando tenía cabras, se las echaba y las cabras no la querían» (Haría-0).

«[...] la chichareta, le decimos nosotros, porque es como un chicharito, es una yerba, pero después es como un chícharo, es muy buena para las cabras también, sale en partes húmedas también» (Conil-5).

«[...] la flor del chícharo es más bien entre violeta y blanca, como mezclada, sea la clase que quiera que sea del chícharo, y la chichareta es blanca y encarná» (La Vegueta-1).

«Aquí, éste se coge en el monte, el chícharo de burro [...] aquí en Los Sajaches, ahí donde llaman El Norte, toos los años se dan» (Maciot-1).

«Sí, tú sabes que lo cogíamos pa' los animales, que salía en las orillas y entremedio de aquello y le decían eso, pero eso no se comía, era para los animales» (Conil-1).

«[...] la que se planta en los arenaos es chichareta, pero esto es chichareta salvaje, chichareta que sale en el campo...» (Los Valles-1).

«Hay una en... que es como lentejita, pero más grande...» (Tahiche-0).

«[...] especie de chichareta» (Máquez-0).

«[...] es casi íntimo, igual que chichareta que plantan [se refiere a *L. tingitanus*]» (Haría-0).

«[...] antes se plantaba, pero ya no se planta eso» (Masdache-0).

La especie *Lathyrus clymenum* (= *Lathyrus articulatus* L.) la hemos observado siempre creciendo en tierras de cultivo abandonadas o en sus márgenes, aunque no con mucha frecuencia. Su dispersión, sin embargo, es amplia y aparece en rodales aquí y allá, en lugares tan diversos como Los Llanos, en Máquez, Conil, La Brusca, en Mala, el Canto, en Arrieta, La Majadita, en Ye, Bajo Tamia, El Cascajo de Tinamala, etc..

Los agricultores conocen bien esta yerba, pues crecía en las tierras vinculada a las sementeras, a modo de “mala yerba”, y en los espacios aledaños. Además era apreciada como alimento para los animales:

«[...] chícharos de burro aquí se daban, pero eso no se sembraba aquí, sino que nacía como una yerba con sus vainitas, unas vainitas muy delgaditas [...] los cogíamos para los animales, chícharos de burro le decíamos aquí. [...]. Es media parecida a los chícharos, pero una ramilla con unas vainitas delgaditas, parecía sí es, pero no es igual [...] le decíamos chícharo de burro nosotros, pero nosotros, yo, nunca cogimos, ni apartamos ningún grano, cogíamos como yerba, igual» [Tias-1].

«No, no, ése nace de por sí, eso queaba, a lo mejor estaba uno arando y queaban semillas de'sas y después iba a sembrar otra vez y esa semilla queaba ahí y salía, sí, sí, esto pa' los animales es muy bueno» [Uga-4].

«[...] *chícharo de burro*, eso nace ahí, eso nacía solo en las tierras y cogíamos eso pa' rama pa' los animales, pa' las cabras» [Tao-1].

Ha sido la denominación *chichareta* la que hemos recogido en mayor medida para su designación, aunque en los pueblos del sur de la isla suele ser nombrada como *chícharo de burro*. Pero el hecho de que ambas denominaciones se hayan empleado tradicionalmente para designar otras leguminosas ha dificultado en muchos casos vincular los comentarios emitidos por nuestros informantes con una especie botánica concreta. Así, en los pueblos del norte de la isla, bajo el nombre popular *chichareta*, hemos encontrado referencias a *Lathyrus tingitanus* L. y a las formas cultivadas de *Vicia sativa* L. Mientras que en el sur, la designación *chícharo de burro* se extiende, además de a *L. tingitanus*, a las diferentes subespecies silvestres de *V. sativa*, a *Vicia benghalensis* L. e incluso a *Lathyrus cicera* L., tal y como ya comentamos en el apartado anterior.

Únicamente dos informantes separaron las especies *L. clymenum* y *L. tingitanus*, nombrando a *L. clymenum* como *chichareta salvaje*:

«[...] hay mansa, que llamamos, le llaman *chicharetas*, que se plantan [se refiere a *L. tingitanus*], pero esa la llamamos *chichareta*, pero salvaje [se refiere a *L. clymenum*]» [Ye-4].

Innumerables variantes de la forma *chícharo*, tales como *chícharo loco* [21], *chícharo salvaje* [12, 21], *chicharón* [22], *chícharo de perro* [12], *chicharacón* [12], *chicharaca* [12], *chicharaquilla* [12], etc., han sido registradas en otras islas del Archipiélago para referirse a *L. clymenum*.

Al margen de su reconocida existencia silvestre, hemos obtenido referencias en determinados pueblos de la isla que podrían aludir al cultivo en el pasado de *L. clymenum*:

«Nosotros, mi padre siempre plantaba por las orillas de los testes pa' después cogérsela pa' los animales y eso» [La Vegueta-1].

«[...] nosotros aquí le decíamos *chichareta* que es pa' los animales, echa una vaina pero se plantaba en los testes a las orillas de las tierras pa' coger pa' las cabras» [Montaña Blanca-0].

Si bien en el norte de la isla, tal y como veremos en el apartado que sigue, cuando los agricultores se refieren a la plantación de *chicharetas* apuntan sin lugar a dudas a la especie *L. tingitanus*, en el sur, la asimilación a dicha especie de comentarios similares puede plantear ciertas dudas. Si al hecho de que nunca hemos observado en esta parte de la isla, ni cultivada, ni asilvestrada, la especie *L. tingitanus*, añadimos que hasta el año 1999 no se citó su presencia en Lanzarote [17] y que en el año 2000, señora Petra Pérez Peña acompañó su testimonio relativo a la siembra de *chicharetas* con la recolección de vainas y semillas de *L. clymenum*, siempre nos queda la duda de si en Lanzarote se llevaron a cabo siembras de carácter forrajero con la especie que nos ocupa:

«[...] le decían *chichareta*, pero ése era todavía más menúo, más menúo. Yo, mi madre nunca llegó a guisar de'se, la *chichareta*. La solían coger pa' echarle después a las cabras, si estaba lloviendo y no tenían... la yerba estaba mojada, le echaban una manada de *chichareta*, que la tenían seca...» (La Vegueta-1).

No abundan, sin embargo, las referencias bibliográficas a *L. clymenum* como especie cultivada. Únicamente sabemos de su cultivo en la actualidad como alimento en algunas islas griegas del Egeo (Thera, Anafi y Karpathos) [23] y en el siglo XIX (1842) en la pequeña isla italiana de San Pietro, aquí con propósito forrajero [24].

No hemos obtenido en Lanzarote referencias relativas al empleo humano de las semillas de los *chícharos de burro* o *chicharetas* y siempre su destino fue dedicar su rama a la alimentación de los animales, ya fuera en verde, cuando era recolectada en los campos, o en seco, probablemente conteniendo la semilla. En El Hierro, donde es conocida esta especie como *arve(j)aca* y *arve(j)acón* [14], sí han abundado los testimonios de los agricultores en este sentido, aludiendo nuestros informantes tanto a su consumo en crudo como en potajes [25]. De cualquier forma, se hace preciso reseñar que el carácter neurotóxico de esta especie, cuando es consumida en exceso, ya fue advertido en animales de laboratorio a inicios del siglo XX [26].

**FABACEAE****[*Lathyrus tingitanus* L.]**

[ETNOBOTÁNICA – 011] [ETNOBOTÁNICA – 311] [ETNOBOTÁNICA – 313]



Figura 87. Planta de *chichareta* (*Lathyrus tingitanus* L.) mostrando su floración tardía. Fotografía tomada el día 22 de mayo de 2004.

**CHICHARETA**

[Berrugo-0, Cohombrillo-0, El Mojón-3, Goíme-0, Goíme-1, Haría-0, Haría-3, Haría-10, Las Breñas-2, Los Valles-0, Los Valles-1, Los Valles-7, Máguez-1, Máguez-3, Máguez-8, Máguez-16, Mala-3, San Bartolomé-0, San Bartolomé-5, Tabayesco-0, Tahiche-2, Teseguite-10, Ye-0, Ye-1, Ye-4, Ye-6]

**CHICHARERA**

[El Islote-1]

**CHICHARATA**

[Arrieta-2, Las Breñas-0]

**CHICHARETA MANSA**

[Ye-4]

**CHÍCHARO DE BURRO**

[Tinajo-2]

«Violada la flor, pero ésa echa, ¡oh!, eso, si tiene jugo, crece que da mieo, eso crece un montón, ¡contra!, la chichareta crece más y más rama, que echan más rama, se hacen grandes, grandes. [...] eso pa' animales, eso ya es ahora pocos años acá, eso nosotros no, ni en Máguez tampoco echaban eso» (Tabayesco-0).

«[...] eso también está ya de casualidá [...] quien acostumbraba a echarlas es Francisco Ramírez, las echa allí donde la

dicen La Cantarilla, están nacidas, yo las vi nacidas allí, al lao la carretera de la aljibe esa nueva que hicieron allí, que es del yesno, a la derecha, allí tiene plantao un cacho...» (Máquez-8).

«[...] la chichareta sí, después se rozaba y queaba [...] una cesta y de dos patadas la llenaba, sí, en verde [se le echaba a los animales]» (Ye-1).

«Plantábamos chícharos de burros [*Lathyrus cicera* L.] pa' las cabras, chichareta pa' las cabras...» (Ye-1).

«[...] yo las tengo, pero no plantándolas, yo las plantaba antes pa' cuestión de animales y eso, porque eso crece mucho y entonces uno segaba pa' echarle comida a los animales, pero ya los animales ha habido que quitarlos todos y eso ya no se pue tener y siempre sale alguna mata, de vez en cuando, y la dejo ahí, la dejo por no arrancarla [...] eso too lo plantaban pa' los animales y se lo echaban así verde» (Máquez-1).

«¿Sabe pa' qué se sembraba eso? Pa' cogerlo después verde pa' echárselo a las cabras o algo de eso, para los animales» (El Islote-1).

«[...] había una planta, que era como una enredadera, que le decían chicharetas. [...]. La chichareta esa se sembraba pa' comerío de los animales. [...]. No, poca cosa, por aquí muy poca cosa, muy poco se plantaba, muchos plantaban un par de matas» (Goíme-0).

«Por aquí cerca no se plantaba mucho, pa' la Huerta Arriba» (Goíme-0).

«[...] hay quien lo siembre en los testes y eso pa' los animales, porque esto crece bastante, le dicen chichareta, echa como unas vainitas...» (Goíme-0).

«[...] fui yo un año 44 a Tenerife, en una montaña me dejó mi padre con una manaa de ganao, en Las Mercedes, en La Laguna, pa' norte, y yo fui a la montaña, me quité los zapatos, que estaba sirviendo, subí descalzo a la montaña y el ganao lo mandé por la montaña pa' rría y arría, sobre la plana había las chícharatas esas, cuando llegué, cuando llegué arriba la montaña, el ganao chascando vainas de'sas; no le dije nada a mi padre [...] mi padre fue al otro día a soltar el ganao, se le subió el ganao arriba a la montaña como moscas» (Las Breñas-0).

«Sí, en Haría también hay chicharetas» (Berrugo-0).

«Aquí mismo, aquí mismo la allegué a plantar, ahí donde está la casa esa [...] ahí tenía yo un pedazo [...] y eso lo plantaba yo de chicharetas, chicharetas y alfalfa [*Medicago sativa* L.]» (San Bartolomé-5).

«¡Ah!, eso en los arenaos pa' los animales» (Tesequite-11).

«Esto llamamos nosotros aquí chichareta, salía una rama grandísima y unas flores rojas y verdes. [...] que eso no es sino pa' los animales...» (Cohombrillo-0).

«Aquí no, aquí no se echaba eso mucho, ya digo, que yo eché un año allí en Las Peñas pa' las cabras y después a última hora se las echaba allí, se las llevaba pa' llí y se las echaba sueltas ellas allí [...] yo no sabía de donde procedían, no se de quién traje yo la semilla esa de Haría, la planté por experimentar» (Los Valles-0).

«Sí, antiguamente mi suegro [...] plantaba chicharetas arriba mismo, debajo de, encima de La Corona, al fondo, porque en el fondo sabes que tienen un cacho ellas» (Haría-10).

«[...] la chichareta se cortaba y volvía a reventar otra vez, claro reventaba otra vez» (Haría-10).

«Vaya, no es [gran] cosa, pero que se hace grande si la deja el primer corte, la hace grande y después la cortas y después se te pega y después alguno la dejan pa' sacar la semilla [...] queará muy poco, poco [...] eso ya hoy ya no se cultiva, usté no ve, hoy ya hay pienso...» (Ye-0).

«[...] esto se planta pa' los animales, pero nada, esa que digo yo, pues una rama, dos matas le dan una manada, sí, y las flores son azules y las vainas son así cumplidas de grandes...» (Ye-0).

«La chichareta verdaderamente es ésa. Que si se echaba caliente o se aquello, asoplaba a los animales, se aventaban» (Yé-0).

«Las laderas [...] lo más alto, se plantaban chícharos o arvejas o cebada para los animales o chichareta. [...] se le cortaba la rama verde pa' echárselo a los animales. [...]. Bueno, según el invierno, un corte o dos [se le podían dar]» (Máquez-16).

La especie *Lathyrus tingitanus*, nuestra *chichareta*, a pesar de encontrarse hoy plenamente naturalizada en los campos del Archipiélago, constituyó en el pasado un elemento importante en los sistemas agrícolas tradicionales de muchas comarcas. Su intervención en dichos sistemas respondía básicamente a dos cometidos: aportar forraje en verde a los animales, que en ocasiones incluso se emplazaban (*estacaban*) sobre sus sembrados, y abonar las tierras, mediante su incorporación, a fin de que estas pudieran acoger con garantías un cultivo posterior más exigente, principalmente papas o millo.

Su presencia en las medianías del norte de Tenerife hubo de ser muy común, pues la hemos hallado expresamente consignada entre las condiciones impuestas a un medianero por sus amos en un contrato de «aparcería o partido de medias» del último cuarto del siglo XIX<sup>1</sup>:

«Que toda la tierra que ha ido de trigo, o sease en el rastrojo que ha quedado del trigo, será obligación todos los años desde las primeras lluvias, plantarlo de monte bien cargado, ya sean de habas, chícharos y chicharacas<sup>2</sup>, según la calidad de las tierras, y cortándolo precisamente cuando esté en florecencia para sembrar acto continuo el millo, siendo por mitad entre el amo y el medianero la semilla que se lleve la tierra para este monte».

En este sentido, se hace preciso señalar que, a mediados del siglo XIX, Foury (1954), en su obra *Les légumineuses fourragères au Maroc*, al tratar la especie *L. tingitanus* hizo especial referencia a su cultivo en Canarias, consignando incluso uno de sus nombres vernáculos, aunque un tanto corrompido: «chicharraca» [27].

También las fuentes orales, no sólo en Tenerife [28] sino también en El Hierro [25] y en La Palma [12], han aludido con frecuencia al papel que en el pasado jugó esta especie en sistemas agrícolas de ámbitos locales. Sirvan, a modo de ilustración, los siguientes fragmentos relativos a la presencia de *L. tingitanus* en los montes de Garafía:

«Eso echaban chícharones, [...] chícharones pa' que la tierra se abonara, esos chícharones se criaban ahí, le segaban un pedazo por encima pa' el ganado o eso y después pa' debajo quedaba, después eso se enterraba en la tierra pa' abono de la tierra, es un abono bueno. [...] Noo, eso se echaban a la primer gota de agua. [...] En seco, más bien en seco, después cuando llovía salía. [...] Sí, y después se segaba por encima [...] partes pa'l ganao, lo otro pa' abonar la tierra, eso cuando viene el verano, pues eso se pasaba otra vez, se labraba, se enterraba el chícharón y después se volvía a sembrar papas o lo que fuera...» [La Barrera – La Palma] [12].

«[...] atrás de la papa le echaba el trigo y luego atrás del trigo le echaba... para echar chícharones, ese año no se sembraba, se sembraba en otra y dejaba descansar la tierra porque el chícharón abonaba la tierra y servía para echar al ganado, uno lo dejaba y los segaba en mayo, junio, ya que ya la yerba se había secado y estaban todavía los chícharones [...]. Los chícharones se le echaban al ganado. [...] [Atrás de los chícharones] volvía a echar papas,

<sup>1</sup> Documento O.58.2.8, Archivo Municipal de La Laguna. Fondo Ossuna. Legajo que contiene los contratos de aparcería de las haciendas de «Camino de Arriba» y «Camino de Abajo» en Las Presas de Ocampo jurisdicción de Tacoronte y la de las «Breñas» cita en El Sauzal [1887].

<sup>2</sup> La especie *Lathyrus tingitanus* es nombrada en Canarias de múltiples maneras: *chichareta* [16], *chícharón* [12, 13], *chicharaca* [12, 13, 14, 22], *chicharata* [13, 14, 16], *chicharacones* [12], *conejos reales* [13], *colegias* [21], *alfaijones* [22]... El uso de algunas de estas denominaciones es común a varias islas, el de otras, sin embargo, se haya circunscrito a ámbitos insulares o incluso locales. En Azores, donde también se halla presente la especie que nos ocupa, recibe el nombre afín *chicharão* [29].

*entonces se daba bueno, porque la tierra descansaba más. [...] Claro y aquellos chicharones uno lo segaba alto y aquello se podría todo en la tierra y era abono para la tierra» [Franceses – La Palma] [12].*

En ciertas localidades de Gran Canaria [21], La Gomera [13] e incluso de las islas anteriormente nombradas la especie *L. tingitanus* no desempeñó un papel tan destacado en los sistemas agrícolas, o al menos tal percepción nos han transmitido los agricultores; su presencia aquí se tornaba más marginal y su papel se limitaba a constituir una fuente abundante de forraje para los animales:

*«Se sembraba en los ribansos [ribazos], en estas tierras que había ladera y después de aquel año [...] las cogíamos, pero siempre quedaban en el rastrojo, en el terreno aquel, en el ribanso era donde las plantábamos, y porque aquello después se segaba todo para las cabras» [Buenavista – Gran Canaria] [21].*

*«No se sembraba en la tierra, en las orillas. Cogías tú unas vainas, porque eso echaba unas vainas largas, y cuando estaban secas las tirabas y eso se saltaba, saltaba cuando se secaba, hacían ¡tras! ¡tras! Se saltaba y después volvía y se nacía, eso lo llamaban colegias» [Barranco Hondo – Gran Canaria] [21].*

*«[...] las tirábamos en los muretes y las cabras se lo comían, las cabras sueltas. [...] en muretes que no hay tierra, sino risquetes y eso» [Jerduñe – La Gomera] [13]*

*«Se sembraba chicharaca. [...] se sembraba y entonces eso salía como una montaña, se sembraba aquí y se hacían de esta altura y pegaban a caminar, a lo mejor sembraba cuatro o cinco matas aquí y cogía como de aquí a allí y eso se sembraba pa' los animales también. [...] aquí mismo está el paredón y entonces aquí hay como una ésa, que no había tierra como pa' sembrar y entonces se cavaba aquí, se le largaba una mata ahí y después se hacía al lado de tuneras...» [Ayamosna – La Gomera1] [13].*

En Lanzarote, como ya comentamos, la existencia de *L. tingitanus* no fue advertida por los botánicos hasta 1999 [17], si bien, ya en Fuerteventura había sido consignada en La Oliva por Bolle a finales del siglo XIX [30]. Es probable que la ausencia de citas anteriores se deba a la presencia de las *chicharetas* en ambientes inmediatos a las viviendas y por tanto ajenos a aquéllos donde se desarrollaba la exploración botánica. De cualquier modo, las referencias obtenidas de los agricultores más viejos apuntan a que su distribución en nuestra isla era puntual y restringida a los pueblos norteños.

*«[...] eché un cacho en Las Peñas [...] en La Montaña, pa' las cabras, pero aquí no se echaba mucho, había quien lo echaba porque tenía un par de cabras en la casa, lo echaba, pero poco. Eso donde se daba mucho, por partes, es en Haría, porque en Haría, y lo cual ya se ha perdido la costumbre, en Haría todo el mundo tiene dos o tres cabras amarradas en la casa y la chichareta, y la chichareta da mucho que comer, porque la siegan. [...]. Claro, claro, la siegan y después van y sale, es media parecida a la alfalfa» [Los Valles-0].*

*«Esto son chicharetas, chicharetas eso sólo lo hacen pa' los animales, que los plantan en los surcos, por detrás de los vallaos y después lo siembran y eso nace ahí. [...]. No, eso más bien, pa' esa Huerta Arriba, y por ahí pa' bajo, aquí 'bajo el año pasao en un pareón se conoce que alguien con un animal y fue y sucio el majano aquí, burros o camello o no sé qué, y nació mucho» [San Bartolomé-0].*

*«Se plantaba pa' los animales, sí, sí, en Los Valles también se plantaba, aquí en Tahíche no da de'so, tiene que ser una parte que sea humedosa» [Tahíche-2].*

Ausentes mayormente en nuestra isla las condiciones climáticas idóneas para que en las tierras pudieran sucederse varios cultivos en una misma campaña, las *chicharetas*, con su extraordinaria vegetación, constituyeron básicamente un recurso forrajero destinado al sustento de los animales domésticos:

*«[...] lo menos esta gente de los Ramírez, las plantaban ahí en ese Gayo y aquello, pa' los animales y traían cargas,*

*¡boh!, una cosa de'sas se corta, por ejemplo, y después vuelven otra vez a salir, se cortan y después retoñan como la cebada...» [Ye-0].*

«Ello hay unas [chicharetas] que plantan, que se plantan pa' segar, pa' coger pa' las cabras, ¿sabe? [...] se parece más a la rama del chícharo, sí» [Los Valles-7].

«[...] todas las cosas parece que vienen de un mismo cuerpo, porque hay chícharos, después hay chicharetas y vienen siendo del mismo reino, porque fijese usted, la chichareta que se echa para forraje de animales, crece mucho y se siega y vuelve después de segado a crecer más [El Mojón-3].

Apenas en cinco ocasiones hemos visto en los últimos años la *chichareta* en Lanzarote: en cuatro de ellas la observamos en cultivo, y en la restante, podríamos decir, tutelada. No hemos detectado poblaciones silvestres que pudieran indicar que la especie constituya un elemento nativo de la isla, tampoco hemos advertido la gran tendencia al asilvestramiento que presenta esta especie en las islas occidentales del Archipiélago. Quizás, la capa de arenas volcánicas de las tierras arenadas impida que las semillas, una vez dispersadas por la planta, alcancen el suelo y arraiguen en él.

A pesar de su gran rendimiento forrajero, los agricultores nos han reportado que la *chichareta* provoca en determinadas circunstancias el *aventado* de los animales e incluso el de los quesos elaborados con la leche de aquéllos que la han comido previamente. Tales inconveniencias han sido reportadas igualmente por los agricultores y ganaderos de otras islas [7, 21, 25, 31]:

«Se aventaban, se aventaban; y a veces se cortaba y se echaba al sol pa' paja. [...]. Yo lo oí de mis padres, ¿verdad?, que no sé qué si una vez se le reventó una cabra, porque se las comió caliente y se aventó» [Máquez-16].

«[...] los quesos cada vez que le echaba yo chichareta, se le salía de la empleita, se le salía de la empleita pa'riba [...] asoplaos y sabes que el queso deje que se asople se pone ácido enseguida» [Tabayesco-0].

«[...] es una comida fina, porque si come mucho se asopla» [Fagajesto – Gran Canaria].

No hemos obtenido referencias en Lanzarote relativas al consumo humano de las semillas de las *chicharetas*, ya fueran reducidas a gofio o en forma de tafeña o cochafisco, tal y como nos ha sido reportado por los naturales de las islas de El Hierro y Gran Canaria respectivamente [25, 21]. Tampoco sabemos del consumo en el pasado de sus semillas tiernas en crudo, práctica con cierto arraigo en los campos de Gran Canaria [21].

Hay que tener en cuenta, sin embargo, que se ha observado en animales de laboratorio que la participación en un alto porcentaje de su dieta de semillas de *L. tingitanus* dio lugar a la aparición de las deformaciones esqueléticas, características de la enfermedad conocida como latirismo [26].



Figura 88. Semillas de *Lathyrus tingitanus* L. Material depositado en el Banco de Semillas del Jardín Botánico Canario Viera y Clavijo



## FABACEAE

### [*Lotus glinoides* Delile]

[ETNOBOTÁNICA – 042] [ETNOBOTÁNICA – 319]



Figura 89. Planta de *Lotus glinoides* Delile mostrando su hábito de crecimiento tendido en el cauce del Barranco del Pozo. Fotografía tomada el día 24 de febrero de 2007.

## MATA PARDA

[Las Breñas-0, Las Breñas-4, Femés-1]

### PELOTILLA PARDA

[Femes-1]

### PELOTILLA BLANCA

[Femes-1]

### YERBA MÚA SALAA

[Tinajo-2]

### YERBA APLASTAA

[Las Laderas-1]

### YERBA MÚA

[Mala-0, Mozaga-1]

### MOSTAZA

[San Bartolomé-1]

### *Sine nomine*

[Conil.-5, Goíme-0, Mácher-2, Máguez-1, Tinajo-1, Vegueta-3]

—

«[...] hay otra yerba que le dicen mata parda. Viene siendo parecía a la pelotilla [*Medicago* spp.], pero no es [...] le gusta mucho al ganao, también echa como una vainita» (Femés-1).

«[...] pelotilla, pelotilla, hay una pelotilla parda y otra natural [*Medicago* spp.], pero es pelotilla, esto es pelotilla too» (Femés-1).

«[...] se llama mata parda, que también esto es bueno... la mata parda, esto es especial para las cabras» (Las Breñas-4)

«[...] en el campo tiro, se tejía too, pero hoy como no se aran las tierras...» (Las Breñas-0).

«Sí, esto es una yerba parecía a la yerba múa [en referencia a *Lotus lancerottensis* Webb & Berthel.], pero la hoja más fina» (Órzola-1).

«[...] echa una vainita cuando está grande, pero ésta está chiquitita, pero grande te echa una vainita, como la yerba múa, nosotros decimos como yerba múa» (Mala-0).

«[...] la yerba múa chica, tendía [...] que hay dos yerbas múas, ésa es tendía como la yerba múa, lo que es más fina, ésa la tenemos nosotros por yerba múa también» (Mala-0).

«[...] no la cogemos, ésta es parecía a la yerba múa, pero es más chica» (La Vegueta-3).

«[...] eso no sé yo cómo le llaman, ésta no sé cómo le llaman, esto es como un corasoncillo» (Mácher-2).

«[...] es una yerba echaíta en el suelo, pero la verdad que no sé qué nombre le dan [...] esta yerba no era conocida por aquí» (Conil-5).

—

Hemos optado por encabezar el apartado dedicado a la especie *Lotus glinoides* con la denominación sureña *mata parda*, pues, además de ser la que hemos tomado de un mayor número de informantes, éstos la han diferenciado perfectamente de *Lotus lancerottensis* Webb & Berthel. En otras zonas de la isla existe cierta tendencia a asemejar ambas especies, nombrándolas incluso de la misma manera, pero, en ocasiones, *Lotus glinoides*, de las dos la que presenta un hábito de crecimiento más discreto, simplemente no recibe denominación popular.

En La Gomera, los agricultores incluyen la especie que nos ocupa dentro del amplio grupo de los tréboles, aportando nombres populares específicos del tipo *trébol blanco* y *trébol salado* [15], destacando, este último, por su similitud, con la denominación *yerba múa salaa* recogida en el pueblo de Tinajo.

Nos encontramos ante una planta eminentemente destinada a la alimentación animal, de la cual no conocemos otras utilidades. Conviene precisar que, a pesar de encontrarse presente prácticamente a lo largo de toda la geografía insular – nosotros la hemos observado desde Los Cortijos, en Órzola, hasta los lechos de los barrancos de Los Ajaches – e incluso en La Graciosa, Alegranza y Montaña Clara [1], han sido básicamente los pastores del sur quienes nos han hablado con cierto aprecio de sus cualidades como recurso pastoreable. Quizás, la presencia en el resto de la isla, incluso en los ambientes costeros, de otras plantas con mejor aptitud para la alimentación de los animales, haya hecho que ésta pasara, en cierto modo, desapercibida. Guinea (1948), en su *Catálogo razonado de las plantas del Sáhara español*, la considera, sin embargo, un «excelente pasto para los camellos y los carneros» [32], condición que reiteran Barrera *et al.* (2007) en su obra reciente *Sahara Occidental. Plantas y Usos* [33].



Figura 90. Detalle de las flores diminutas de *Lotus glinoides* Delile. Fotografía tomada el día 24 de febrero de 2007 en El Barranco del Pozo. Los Ajaches.

## FABACEAE

[*Lotus lancerottensis* Webb & Berthel.]

[ETNOBOTÁNICA – 021] [ETNOBOTÁNICA – 308 + Dupl.]



Figura 91. Vistoso tapiz de *Lotus lancerottensis* Webb & Berthel. en plena floración en lo alto de la Montaña de Los Llanos, Máguez. Fotografía tomada el día 25 de febrero de 2006.

## YERBA MU(D)A

[Conil-0, Conil-1, Conil-3, Conil 5, El Mojón-0, Goíme-0, Guinate-2, Haría-0, Haría-3, Haría-4, La Vegueta-1, La Vegueta-3, Las Laderas-0, Los Valles-6, Máguez-1, Máguez-10, Máguez-12, Mala-0, Mala-1, Masdache-0, Montaña Blanca-0, Mozaga-1, Mozaga-2, Muñique-2, Playa Quemada-0, San Bartolomé-1, Soo-0, Soo-1, Soo-2, Soo-7, Soo-8, Tabayesco-0, Teguisse-1, Teguisse-2, Teguisse-4, Teseguite-2, Tiagua-1, Tías-1, Tías-2, Tías-2', Tías-3, Tías-4, Tías-7, Tinajo-1]

### CARASONCILLO

[Maciot-1]

### C/GRASONCILLO

[La Vegueta-1, Playa Quemada-0]

### CORASONCILLO

[El Golfo-0, Femés-1, La Degollada-0, Las Breñas-4, Máguez-2, Uga-4, Yaiza-2]

### YERBA MÚA VERDADERA

[Mozaga-1]

### YERBA MÚA DULCE

[Tinajo-2]

- «Una comía buena, alimenticia, sí» (Soo-0).
- «[...] pasa que después hay quien la coja y lo eche al sol pa' secarlo» (Yaiza-2).
- «[...] ésa la cojemos nosotros, la echamos a secar y después se la echamos a las cabras, seca» (Mala-0).
- «La yerba mía tierna es quemona, ya curada sí...» (Tabayesco-0).
- «[...] se la come too animal, se la comen burros, se la comen cabras, se la comen camellos, se la comen vacas, se la come conejos, se la come too animal» (Tinajo-1).
- «[...] otra yerba que le dicen corasoncillo, nosotros le decimos corasoncillo y otros yerba mía [...] también se lo comen las cabras mucho; seco le pegan más que verde, pero yo a las mías las jarto, si se acostumbran se lo comen» (Femés-1).
- «[...] es una gran yerba para los animales [...] pa' cabras, pa' burros, pa' camellos, pa' todo es bueno la yerba esa» (Tías-3).
- «[...] es algo quemona, algo quemona pa' las cabras...» (Tías-2').
- «Yerba mía, eso sí lo cogíamos, íbamos a la montaña [se refiere a Testeina] a coger pa' los animales, eso se lo comían tanto las cabras como el camello...» (Conil-1).
- «Sobre todo pa' las cabras, los burros es que no le entraban mucho, pero las cabras y los camellos sí» (Teguse-2).
- «Sí se la comen, dice que hay gente que la está cogiendo pa' después venderla, dice, seca es buena pa' los animales, es media quemona [se refiere a cuando se encuentra tierna], le echan alguna mordía, pero se ve que quema» (Las Casitas-1).
- «Se la comen también los animales pero... ésta creo que quema, le quema...» (Mozaga-1).
- «[...] se coge y se pone al sol y después de seca se le echa a los animales» (Masdache-0).
- «[...] yerba de tronco, aguanta de un año a otro» (Tesequite-2).
- «Sí, sí [es buena pa' las cabras]; también es una yerba que sale ensegúia, pos claro, casi siempre está y es una yerba que sale ensegúia» (San Bartolomé-1).
- «Corasoncillo, es una yerba buena para los animales, hasta la raíz, las raíces, también pa' comérsela» (Femés-1).
- «[...] también pa' los animales se segaba antes, cuando llovía, costumbre había que se hacía igual que el chabusquillo [Astragalus solandri Lowe], se segaba [...] se segaba y se echaba a secar...» (Tiagua-1).
- «[...] ésa es la favorita comía de las cabras [se refiere a la pelotilla (*Medicago* spp.), al chabusquillo y a la rama de papa cría (*Helianthemum canariense* (Jacq.) Pers.)], después viene atrás la yerba mía, que eso es el grasoncillo que le decimos nosotros, que es una planta que sale regaa con muchas flores» (Playa Quemada-0).
- «[...] eso cuando está granao es como grano» (Los Valles-6).
- «[...] y hay quien diga que cuando los años buenos, que llueve mucho y se hace grande, la cogen, la secan y después la guardan y eso es como paja para los animales después» (Conil-5).
- «[...] esa la cogíamos antes revuelta con la yerba pa' echársela a los animales...» (Conil-5).

En Lanzarote, además de la ya tratada *mata parda* (*Lotus glinoides* Delile), crece *Lotus lancerottensis*, endemismo que se haya presente también en Fuerteventura y cuya floración invernal delata su enorme presencia en los campos

del interior de la isla donde forma vistosas praderas. No hemos tenido la oportunidad de observar durante nuestras salidas al campo la especie *Lotus glaucus* Dryand. var. *erythrorhizus* (Bolle) Brand, citada igualmente para Lanzarote y Fuerteventura [1], aunque asimilada a *L. lancerottensis* en la *Lista de especies silvestres de Canarias* [3].

*L. lancerottensis* es considerada por los agricultores y pastores una *yerba de tronco*, en base a que, a pesar de secarse su parte aérea en el verano, permanece viva en el terreno y rebrota desde la base leñosa del tallo con las primeras lluvias o incluso antes:

«[...] crece de mío, porque no se... el tronco no se seca, es raro, ¡el tronco no se seca!, sino se aguanta allí y después de que llueve retoña...» [Tinajo-1].

«Esta yerba la llamamos nosotros yerba muda, porque esta yerba, aunque llueva poco, revienta; antes de llover también, muchas veces antes de llover ya revienta...» [Tías-1].

Se trata de una yerba ampliamente conocida en todos los pueblos de la isla, pero, para cuya designación no existe un único nombre vernáculo como cabría esperar en base a su gran dispersión e importancia. Hemos detectado dos maneras de nombrar esta especie: una, más propia de los pueblos del sur, que hace uso de la denominación *corasoncillo* y de otras formas aparentemente derivadas como *carasoncillo*, *grasoncillo* y *crasoncillo*, y aquélla, mucho más extendida, basada en el término *yerba muda*. De cualquier forma, hemos notado que en el sur son conscientes de que en el norte conocen esta especie de distinta manera:

«Mira, a eso le nosotros le decimos corasoncillo y después en la Huerta Arriba le dicen yerba muda» [Femés-?].

Variantes del tipo *yerba mía verdadera* y *yerba mía dulce* han surgido motivadas por la comparación de la especie que nos ocupa y la anteriormente tratada *L. glinoides*.

Nuestro conocimiento no alcanza a discernir el significado del nombre *yerba muda* pero, a modo de elucubración, podríamos sugerir su posible vínculo con la denominación portuguesa *ervilha-miúda* que designa a la arveja [29].

En el resto del Archipiélago, múltiples autores reportan la forma *corazoncillo* [10, 12, 15, 34, 35, 36, 37, 38] y sus variaciones *carazoncillo* [12, 15, 34], *curazoncillo* [12] e incluso *calzoncillo* [34] como vernáculos para la designación de las múltiples especies del género *Lotus* nativas de Canarias. Únicamente El Hierro permanece ajena a esta dinámica, pues en dicha isla sus naturales nombran dichas especies empleando denominaciones tales como *carchuela*, *corchuela*, *curchuela*... [7].

La *yerba muda* o *corasoncillo* ha sido tradicionalmente muy apreciada, y todavía hoy lo es, para su empleo como forraje, una vez seca, pues existe la idea, más o menos generalizada, de que verde es *quemona* para los animales. Ignoramos si los pastores han atribuido esta última cualidad a la *yerba muda* en base a la observación del comportamiento de las cabras cuando la consumen o a que habiéndola ellos catado y hallado *quemona* han trasladado su apreciación a los animales. Pero lo cierto es que se trata de un juicio bastante extendido, que hemos tenido la oportunidad de documentar en diversas ocasiones y en pueblos bien distantes:

«Es quemona, pero despues esa yerba si grana y se seca se la comen las cabras» [Mala-1].

«[...] una yerba también buena, pa' los camellos y pa' la cabra, también se la come; es medio quemona, la cabra no le ataca mucho porque quema, seca, sí se la comen bien» [Las Breñas-4].

«[...] esto lo cogen mucho pa' las cabras y la dejan secar, porque la yerba muda les quema al animal, sea la cabra [...] sea camello, sea vaca...» [Tías-2].

«Esa yerba como mejor la comen los animales es cogerla y después dejarla secar un poco, porque es un poco quemona» [Goíme-0].

«[...] *sí se la comen las cabras también, pero le quema [a] las cabras, es una hierba que quema, igual que la chicharagüela [en referencia a *Carrichtera annua* (L.) DC.]» [El Mojón-0].*

«*Esto es corasoncillo, es una yerba buena, esto es una yerba que queda tendía en el suelo; íbamos la mujer, el hijo y yo con una azaa que las tengo preparadas para eso, nos íbamos al Corral del Aya[?], teníamos unas azaas preparaas, yo con la azada, la mujer con el horquetón, en un momento llenamos [...] pa' todo animal y cuanto más morcha está mejor, asina verde les escalda, cuanto más morchita está, mejor*» [Uga-4].

Al margen de este rechazo que los animales, especialmente las cabras, muestran hacia la *yerba muda* cuando se encuentra tierna, no hemos obtenido otras referencias relativas a efectos nocivos derivados de su consumo. En islas como El Hierro y La Palma, sin embargo, otros autores sí han recogido de la tradición oral información sobre la aparición en los animales de procesos de hinchamiento o inflado [7], indigestión [31] e incluso emborrachamiento [7, 31], asociados al consumo, muy probablemente de la especie *Lotus hillebrandii* Christ, que en El Hierro porta nombres vernáculos alusivos a los perjuicios que causa como *carchuela reventona*, *corchuela borracha*, *corchuela reventona...* [7]. Perera López (2006) recogió entre los herreños, y en relación a *L. hillebrandii*, la misma percepción de rechazo que nuestros pastores advierten en sus animales hacia la *yerba muda* y registró incluso, del mismo modo que hicimos nosotros en Lanzarote, algún comentario sobre el paladar de esta yerba [7]:

«[Crece en el monte] tiene mal resabio, no la comen mucho [Isora-El Hierro] .

Es sabida la presencia en especies del género *Lotus* de compuestos capaces de dar lugar a ácido cianhídrico (glicósidos cianogénicos), del tipo de los que se encuentran en las almendras amargas o en las pipas de los duraznos, albaricoques y ciruelas [39]. De hecho, son diversas las referencias en la bibliografía relativas al carácter tóxico de especies como *Lotus arabicus* L. [40], *Lotus corniculatus* L. [39, 41] y el endemismo sahariano *Lotus jolyi* Batt. [32, 40, 42, 43].

El hecho de que tanto en Lanzarote como en La Palma<sup>1</sup> y en Tenerife<sup>2</sup>, los pastores le otorguen mayor mérito a las especies del género *Lotus*, una vez secas, sobre la base de que a los animales les apetecen más, pudiera estar relacionado con la presencia en algunos endemismos canarios de tales compuestos tóxicos, que los animales por sí mismos tratarían de evitar rehusando su ingesta en verde.

Ortega (1979), en su serie de trabajos sobre la citogenética del género *Lotus* en la Macaronesia, advirtió que las poblaciones de *L. lancerottensis* de Lanzarote y Fuerteventura presentaban glucósidos cianogénicos, si bien su contenido era menor que el mostrado por especies propias de las zonas altas de Tenerife, Gran Canaria y La Palma, entre ellas, la ya citada *L. hillebrandii* [44].



Figura 92. Vainas granadas, pero no secas, de *Lotus lancerottensis* Webb & Berthel. fotografiadas el día 1 de mayo de 2007.

<sup>1</sup> «*Eso es también un pajón buenísimo pa' los animales*» [El Bailadero – La Palma] [12].

<sup>2</sup> «*También consumen los balos; la amapola roja, que se criaba que eso divertía en Las Laderas y en Los Lomos, y eso desapareció; el jaramago, que ya se ve poco [...] el corazoncillo, que granado lo consumían que daba regalo...*» [45].

## FABACEAE

### [*Medicago* spp.]

[ETNOBOTÁNICA – 050]<sup>1</sup> [ETNOBOTÁNICA – 078]<sup>2</sup> [ETNOBOTÁNICA – 099]<sup>3</sup> [ETNOBOTÁNICA – 100]<sup>4</sup> [ETNOBOTÁNICA – 101]<sup>5</sup>  
 [ETNOBOTÁNICA – 102]<sup>6</sup> [ETNOBOTÁNICA – 106]<sup>7</sup> [ETNOBOTÁNICA – 126]<sup>8</sup> [ETNOBOTÁNICA – 196]<sup>9</sup> [ETNOBOTÁNICA – 221]<sup>10</sup>  
 [ETNOBOTÁNICA – 317]<sup>11</sup> [ETNOBOTÁNICA – 320]<sup>12</sup>



Figuras 93 y 94. Legumbres de *Medicago littoralis* L. y *Medicago truncatula* Gaertn. Fotografías tomada el día 7 de abril de 2007 en Chimía.

## PELOTILLA

[Conil-1<sup>13</sup>, Conil-3, Femés-1<sup>14</sup>, Femés-2, La Degollada-0, La Vegueta-2, Las Breñas-0<sup>15</sup>, Las Breñas-1, Las Breñas-4, Las Casitas-1<sup>16</sup>, Mácher-2<sup>17</sup>, Maciot-1, Masdache-0<sup>18</sup>, Montaña Blanca-1, Mozaga-1<sup>19</sup>, Nazaret-1<sup>20</sup>, Playa Quemada-0, San Bartolomé-0<sup>21</sup>, San Bartolomé-1<sup>22</sup>, San Bartolomé-2, Soo-2, Soo-5, Tahíche-0, Tegui-se-1, Tias-1, Tias-4, Tinajo-6<sup>23</sup>]

<sup>1</sup> *Medicago italica* (Mill.) Fiori.

<sup>2</sup> *Medicago laciniata* (L.) Mill.

<sup>3</sup> *Medicago laciniata* (L.) Mill.

<sup>4</sup> *Medicago italica* (Mill.) Fiori subsp. *italica*.

<sup>5</sup> *Medicago truncatula* Gaertn.

<sup>6</sup> *Medicago polymorpha* L. subsp. *polymorpha*.

<sup>7</sup> *Medicago italica* (Mill.) Fiori subsp. *italica*.

<sup>8</sup> *Medicago laciniata* (L.) Mill.

<sup>9</sup> *Medicago italica* (Mill.) Fiori subsp. *italica*.

<sup>10</sup> *Medicago littoralis* L. subsp. *cylindracea* (DC.) Nyman.

<sup>11</sup> *Medicago polymorpha* L. subsp. *polymorpha*.

<sup>12</sup> *Medicago italica* (Mill.) Fiori subsp. *italica*.

<sup>13</sup> En referencia tanto a *M. italica* subsp. *italica* (pliego ETNOBOTÁNICA – 100) como a *M. laciniata*.

<sup>14</sup> En referencia a *M. italica* subsp. *italica* (pliego ETNOBOTÁNICA – 106).

<sup>15</sup> En referencia a *M. laciniata*.

<sup>16</sup> En referencia a *M. laciniata*.

<sup>17</sup> En referencia a *M. laciniata*.

<sup>18</sup> En referencia tanto a *M. laciniata* como a *M. italica*.

<sup>19</sup> En referencia tanto a *M. polymorpha* subsp. *polymorpha* (pliego ETNOBOTÁNICA - 317) como a *M. laciniata*.

<sup>20</sup> En referencia a *M. laciniata*.

<sup>21</sup> En referencia tanto a *M. italica* como a *M. laciniata*.

<sup>22</sup> En referencia a *M. italica*.

<sup>23</sup> En referencia a *M. laciniata*.

**ASEITILLEJO**

[La Vegueta-1]

**TRÉBO(L) (DE) PELOTILLA**[El Cuchillo-3, El Mojón-1, Goíme-0, Guinate-2<sup>24</sup>, Haría-4, Haría-7, Las Breñas-4, Las Laderas-0, Los Valles-0, Los Valles-1, Los Valles-6<sup>26</sup>, Los Valles-7, Máguez-1<sup>27</sup>, Máguez-16, Mala-0, Mala-1<sup>29</sup>, Muñique-1, Muñique-2, Nazaret-1<sup>31</sup>, Soo-2, Tabayesco-0<sup>32</sup>, Teguisse-2, Teguisse-5, Teseguite-2<sup>33 34</sup>, Teseguite-4, Teseguite-7, Tiagua-1, Tías-6, Tinajo-1<sup>35</sup>, Tinajo-2<sup>36</sup>]**TRÉBO (PELOTILLA) PELUDO** [en referencia a cf. *Medicago polymorpha* L.]

[Los Valles-1]

**TRÉBO(L)**[El Mojón-0, Famara-2, Femés-1, Femés-2, Guinate-2, Haría-0, La Degollada-0, Las Breñas-0<sup>25</sup>, Las Breñas-1, Las Breñas-4, Maciot-1, Mala-1, Mala-3, Órzola-1<sup>28</sup>, San Bartolomé-1, Soo-8, Teseguite-2<sup>30</sup>, Teseguite-3, Teseguite-9]

«Sí, tierno [es bueno para los animales], pero cuando se va poniendo duro, la pelota es dura, dura no, que es media bronca, que los animales no...» (Haría-4).

«[...] eso es muy bueno pa' las cabras...» (Haría-0).

«[...] se cría estiradito en el suelo, lo comen mucho las cabras, redondita la semilla» (Famara-2).

«[...] había trébol bueno pa' los animales, pero buenísimo, una yerba buena, pero había trébol reventón [en referencia a *Melilotus* spp.], ése era trébol nada más, sin apellío, el otro era trébol reventón...» (Las Breñas-1).

«[...] está uno que le dicen trébol de pelotilla, que echa una pelotita, y trébol reventón» (Máguez-16).

«[...] se abre como un acordeón» (Mala-?).

«[...] es una yerbita que sale rastrerita sobre la tierra; cuando se acaba echa unas pelotitas» (Los Valles-0).

«[...] es un trébol que se tendía, era así, echaba como gajos y las cabras se ponían comiendo y sacando, buscando ellas las guías, lo que les gustaba» (El Mojón-1).

«[...] esto es una gran comía pa' las cabras, si encuentran ésta no se van a otra» (Teguisse-1).

«[...] usted mete un ganao en un manchón, un rastrojo, y si hay pelotilla verde, deja too atrás y se come la pelotilla» (Las Breñas-0).

<sup>24</sup> En referencia a *M. italica*.

<sup>25</sup> En referencia a *M. italica*.

<sup>26</sup> En referencia a *M. laciniata*.

<sup>27</sup> En referencia a *M. italica* (pliego ETNOBOTÁNICA – 050).

<sup>28</sup> Bajo la denominación *pelotilla* nuestro interlocutor incluyó muestras determinadas tentativamente en el campo como *M. laciniata* y como *M. italica*.

<sup>29</sup> En referencia a *M. italica*.

<sup>30</sup> En referencia a *M. laciniata*.

<sup>31</sup> En referencia a *M. italica*.

<sup>32</sup> En referencia a *M. polymorpha* subsp. *polymorpha* (pliego ETNOBOTÁNICA – 102). También bajo esta denominación popular nuestro interlocutor señaló la especie determinada tentativamente en el campo como *M. italica*.

<sup>33</sup> En referencia a *M. italica*.

<sup>34</sup> En referencia a *M. italica* subsp. *italica* (pliego ETNOBOTÁNICA – 196).

<sup>35</sup> Bajo la denominación *pelotilla* nuestro interlocutor incluyó muestras determinadas tentativamente en el campo como *M. laciniata* y como *M. italica*.

<sup>36</sup> En referencia a *M. laciniata*.



«[...] echa flor amarillita, pero después la semilla, el grano es una habita, es una pelotilla llena de piquitos, eso es muy buena pa' las cabras, la pelotilla y chabusquillo [en referencia a *Astragalus solandri* Lowe] es lo mejor que hay pa' las cabras» (Las Breñas-0).

«[...] la pelotilla da más leche que la yerba ésa [se refiere a *Reichardia tingitana* (L.) Roth]» (Las Breñas-0).

«[...] la pelotilla, el chabusquillo y... eso sí es una gran yerba pa' cabras» (Tías-3).

«[...] el trébol pelotilla es bueno pa' los burros...» (Teguise-2).

«[...] trébol de pelotilla era una de las mejores yerbas» (Teguise-2).

«El burro es medio delicaio, no se come toas las yerbas que le echan, nada más que come de esta yerba, la grama [*Cenchrus ciliaris* L.], yerbitas buenas, la pelotilla misma se la comen los burros...» (Maciot-1).

«[...] hay una yerba que al ganao le gusta mucho, la pelotilla, la pelotilla es también muy buena, no es que sea tan lechera como el chabusquillo, pero es muy buena y al ganao le gusta mucho...» (Tahiche-0).

«[...] deje que está grandito, si tiene una cabra o dos, pues coger un poco pa' echársela, pero el que tiene un ganado, lo suelta, después va creciendo y va comiendo porque eso aguanta...» (Tahiche-0).

«[...] echa unas guías grandes» (El Mojón-0).

«Le gusta mucho a los animales, de cualquier forma [tanto tierna como una vez seca]» (Femés-1).

«Eso pa' los animales es una comía buena, pa' las cabras mismo es una comía buena» (Mala-1).

«[...] hay como dos clases de pelotilla...» (Las Casitas-1).

«[...] después está el trebo pelotilla, ése no les ofende, ése se lo pueden comer tierno, de cualquier manera, que no les ofende» (Los Valles-7).

«Tendrá otro nombre, pero nosotros arriba, en La Vegueta, le decimos pelotilla. [...] también se la comen, y seca aún más» (La Vegueta-2).

«[...] suele gustar a la cabras, el trébol, el trébol también es una aquello que sale como guías grandes, hay dos clases de trébol, uno que sale más así pa' rriba [en referencia a *Melilotus* spp.] y otro que sale tendío [en referencia a *Medicago* spp.]...» (Soo-8).

«[...] la parte ésta aquí debajo, de costa, es mejor parte, [sale] el trébol, el trébol de pelotilla, sí, sí, ésa [es] buena yerba, la rama criaa [en referencia a *Helianthemum canariense* (Jacq.) Pers.], toas esas yerbas» (Los Valles-6).

«[...] esto pa' las cabras, mira, mira, esto es como grano, esto se lo comen las cabras» (Los Valles-6).

«[...] ésa también era buena pa' las cabras, echa como unas pelotitas y después se seca, eso, bueno, sale a montones, es grande, ésa también la quitábamos, ésa sí se la comían las cabras, la pelotilla» (Conil-1).

«Y después hay otro trebo pelotilla, las pelotitas, tal, más pequeñitas que ésta, porque [a] éste le decimos, como es más piquiento, le decimos, trebo... trebo pelotilla, pero, trebo peludo» (Los Valles-1).

En Lanzarote, dejando al margen la alfalfa (*Medicago sativa* L.), se ha citado la presencia de al menos ocho especies del género *Medicago*: *Medicago italica* (Mill.) Fiori, *Medicago laciniata* (L.) Mill., *Medicago littoralis* Rohde ex Loisel., *Medicago minima* (L.) Bartal., *Medicago orbicularis* (All.) Bartal., *Medicago polymorpha* L., *Medicago soleirolii* Duby y *Medicago truncatula* Gaertn. [46]. Sin embargo, Reyes Betancort (1998), en su tesis doctoral *Flora y vegetación de la isla de Lanzarote*, no reporta la localización de *M. orbicularis* y *M. soleirolii* [1], especies que no tenemos constancia de haber observado tampoco durante nuestras salidas al campo.

Los agricultores y pastores de Lanzarote tienden a nombrar de manera genérica este conjunto de especies, empleando básicamente tres denominaciones: *trébo(l) de pelotilla*, *pelotilla* y *trébo(l)*. A grandes rasgos, cabría circunscribir el uso de la forma *trébo(l) de pelotilla* a los pueblos del centro y norte de la isla, mientras que la forma *pelotilla* quedaría confinada a los pueblos del centro y sur.

La denominación *trébol* presenta un patrón de uso más complejo, pues se extiende a la designación de otros géneros como *Trifolium* en el norte y *Melilotus* en el sur. Sin embargo, el hecho de que al menos ocho informantes del sur de la isla emplearan, aparentemente de manera indistinta, las formas *pelotilla* y *trébo(l)* para referirse a las diferentes especies de este género, nos ha motivado a elucidar sobre la posibilidad de que en el pasado los pastores emplearan alguna de dichas denominaciones para segregar cierta especie en particular.

Tal es así, que hemos percibido como pastores viejos y de gran conocimiento como señor Carlos Cabrera, de Las Breñas y señor Maximino Abraham, de Nazaret, diferenciaban (y nombraban de manera distinta) la especie *M. laciniata* de otras del género *Medicago* que les mostrábamos cuando salimos al campo:

«¡Esto sí es bueno pa' las cabras! Esto es trebo [se refiere a *M. italica*], porque después hay la clase de pelotilla [se refiere a *M. laciniata*] tiene la hojita más fina y la pelotilla, las pelotas estas, más llenas de picos, le dicen la pelotilla; se seca y las ovejas se echan y sale la lana con la pelotilla toda pega» [Las Breñas-0].

Webb y Berthelot (1836-1850) consignaron ya a mediados del siglo XIX la denominación «*pelotillo*» como vernácula de *Medicago laciniata* [47].

En la isla de Fuerteventura, donde es común el uso del término *caíl* para nombrar las diferentes especies del género *Medicago* presentes en la isla [10, 11, 48, Juan Miguel Torres, *comentario personal*], Kunkel (1977) también recogió dos denominaciones de carácter específico: *caíl blanco*, en referencia a *M. laciniata* y *caíl negro*, en referencia a *M. minima* [10]. En La Gomera, El Hierro y Tenerife las denominaciones que hemos tenido la oportunidad de registrar han aludido, como en Lanzarote, a la forma característica de los frutos de estas especies. Así tenemos formas tan similares como *trébo(l) carretillo* [13], *trébo(l) (de) carretilla* [13], *trébol carretero* [15, 22], *trébol de rueda* [14], *trébol de rosca* [14] y *trébol de queso* [7].

Aunque no entra dentro de los límites del presente trabajo ahondar en la ecología de un género de tanta complejidad como el que nos ocupa, con un número tan alto de especies presentes en la isla, sí conviene destacar que son las especies *M. laciniata* y *M. italica* las que hemos percibido que aparecen con mayor frecuencia y gozan de una mayor dispersión.

Además de su preferencia por vegetar en suelos que presentan pH alcalino [49], cualidad que en sentido amplio caracteriza a este género de plantas [8, 50], la especie *M. laciniata* muestra una especial adaptación a ámbitos con escasa pluviometría, tal y como se ha observado en Marruecos [49], Túnez [51], Argelia [52] e Israel [53]. En Lanzarote, tales condicionantes son tónica común, pero es en las llamadas *tierras de costa* o *tierras de piedras* donde alcanzan su máxima expresión. Al encontrarse ubicadas la mayoría de las zonas tradicionales de pastoreo en las llanuras costeras (*costas de ganado*), no es de extrañar que *M. laciniata* constituyera, por su abundancia, probablemente su principal recurso pastoreable, de ahí el gran aprecio que hemos notado entre los pastores hacia esta *pelotilla*.

«[...] la pelotilla donde más sale es en la costa esa, en La Maleza esa por ahí, en los campos también [...] y eso al ganao le gusta mucho» [Tahíche-0].

El botánico Emilio Guinea (1948), en su *Catálogo razonado de las plantas del Sáhara español*, también registró sus excelentes cualidades para la alimentación del ganado: «Muy buen pasto; da mucha leche a las camellas y a las ovejas» [32].

Esta aptitud “lechera” de *M. laciniata* ha sido igualmente recogida durante nuestras entrevistas y creemos poder hacerla extensiva también al resto de especies del género:

«Hay tres clases de comía que son lecheras: es la rama papa cría [*Helianthemum canariense* (Jacq.) Pers.], la pelotilla y el chabusquillo [*Astragalus solandri* Lowe], son tres clases de comía que es la favorita, la favorita de las cabras» [Playa Quemada-0].

«[...] la yerba de más leche es la pelotilla, también el chabusquillo es una yerba muy lechera...» [Femés-1].

El aprecio hacia estas yerbas que han mostrado los pastores de Lanzarote, tal y como se desprende de los fragmentos expuestos en el encabezado, también lo hemos advertido en otras islas. De hecho, en ocasiones, resulta sorprendente la similitud de los comentarios emitidos, teniendo en cuenta la disparidad de los ambientes donde han surgido:

«[...] nace como una yerba parecida a la alfalfa, lo que es tendía en el suelo, y echa como un caracolillo [...] es buena comía pa' los animales, sale en los manchones [...] el año que llueve a lo tardío sale mucho trebo tardío» [Tegueste – Gran Canaria].

«[...] es como alfalfa, la hoja es parecía, media parecía a la alfalfa, al color, esa yerba es buenísima [...] más menuíta que la alfalfa, más menuíta, agarrapachaíta en el suelo [...] eso es buenísimo pa' las cabras...» [Nazaret – 1].

Sin embargo, el consumo de la *pelotilla* podía acarrear problemas graves a los animales, tal y como nos han transmitido señor Carlos Cabrera y señor Marcial Caraballo, ambos pastores viejos del sur:

«[...] el ganao un año se reventaba, porque la yerba estaba frondosa, la pelotilla y todo y se morían muchas cabras, a mi padre se le murieron... las metió en un manchón ahí y caían [...] asoplaas y se morían, no erutaban, no sé lo qué les pasaba...» [Las Breñas-0].

«Cuando teníamos el ganado, años de mucha pelotilla, se ponían que daba mieo y usábamos la mochilla y teníamos los zurrones con sal pa' echarle en la boca a las cabras porque las hacía arrojarse» [Femés-1].

En determinadas circunstancias y ante determinados pastos, los animales son incapaces de liberar la presión de los gases que se forman a resultas de la fermentación ruminal [54] y se *asoplan*, llegando según los pastores a *reventar*. Alimentos altamente proteicos como la *alfalfa*, además de otras leguminosas (*Melilotus* spp.), especialmente cuando se encuentran frescas y frondosas pueden ocasionar este desorden en los animales y causar incluso su muerte [55].

## FABACEAE

[*Melilotus sulcatus* Desf. / *Melilotus indicus* (L.) All.][ETNOBOTÁNICA – 107]<sup>1</sup>

Figuras 95 y 96. *Trébol reventón* (*Melilotus* cf. *sulcatus* Desf.) en flor, momento en el cual su ingestión, según nuestros informantes, resulta en extremo dañina para los animales (fotografía tomada el día 9 de febrero de 2006) y detalle de sus vainas todavía tiernas (*Melilotus* cf. *indicus* (L.) All.).

**TRÉBO(L) REVENTÓN**

[El Cuchillo-3, El Mojón-0, El Mojón-1, Haría-0, Haría-1, Las Breñas-0, Las Breñas-1, Los Valles-0, Los Valles-6, Los Valles-7, Máguez-1, Máguez-16, Mala-0, Mala-1, Mala-3, Muñique-1, Nazaret-1, San Bartolomé-1, Soo-4, Tabayesco-0, Teguisse-0, Teguisse-2, Teseguite-2, Teseguite-7, Teseguite-9, Tinajo-1, Yaiza-2, Ye-4]

**TRÉBO(L)**

[Conil-1, Conil-2, Conil-3, El Islote-1, El Islote-2, Femés-1, Goíme-0, Guatiza-0, Haría-3, Haría-7, La Vegueta-1, La Vegueta-3, Las Casitas-1, Máguez-0, Máguez-10, Masdache-0, Mozaga-1, San Bartolomé-5, Soo-8, Teguisse-1, Tías-3]

**TRÉBOL RELINCHÓN**

[Soo-3]

«[...] ése no nace sino en los nortes, en las partes frescas» (*Mala-0*).

«Hay dos clases de trébol, uno más sanguino que otro» (*Femés-1*).

<sup>1</sup> *Melilotus sulcatus* Desf.

- «El trébol también, es una gran yerba, pero si lo comen enserena y tal, se asoplan y les hace daño» (Tías-3).
- «[...] las semillas son reonditas, chiquitas, pero muy reonditas, chiquititas» (Tías-3).
- «[...] echa como una semilla que es como un grano, cuando está granao es un alimento tremendo pa' los animales» (San Bartolomé-5).
- «[...] daba mucha semilla, parecía grano, se asoplaban mucho las cabras [...] si comía mucha cantía...» (El Mojón-0).
- «[...] echaba unas semillas [...] como si fuera de semillas de cilantro» (El Mojón-1).
- «[...] se lo comían bien, que era que les gustaba...» (El Mojón-1).
- «Mientras no tiene flor pueden comer y después de que está curada también, [que] está ya curada, [que] está ya en grano, el grano no le hace daño (Nazaret-1).
- «Trébol reventón, chabusquillo [Astragalus solandri Lowe], eran yerbas buenas» (Teguise-0).
- «Se lo comen, pero las asopla» (Tesequite-2).
- «[...] cuando grana, lo cogen mucho pa' los animales porque esto es como una ración, mientras que si se lo echamos tierno las cabras se inflan...» (La Vegueta-1).
- «El trébol, eso sí les gusta a los burros y esas liguillas y esas yerbas sancúas [en referencia a Avena spp.]» (La Vegueta-1).
- «[...] esto es trébol reventón, porque después hay otro trébol que es pelotilla [en referencia a Medicago spp.]» (Los Valles-1).
- «[...] pa' los burros y pa' los pájaros también, se comen la semillita esa...» (Las Casitas-1).
- «Si le echabas caliente se aventaba» (Máquez-16).
- «[Hay que esperar] a que se grane. Granao no hace daño; pero caliente, no, hay que echarlo fresco» (Haría-3).
- «Esto se llama trébol, se lo comen bien las cabras, ¿no ve la semilla ya? Ésa es la semilla...» (Goíme-0).
- «[...] pa' las cabras, pero granao, porque si se lo echa con la flor sola se revienta la cabra» (La Vegueta-3).
- «[...] echa las pelotitas estas, tiene que aguardar a que se pongan duras, porque si se las comen tiernas es mala pa' las cabras. Así, sí, cuando están granadas y cuando están duras sí, cuando están duras se las comen» (Máquez-12).
- «Eso, los pájaros se comen las semillitas esas toas» (El Islote-2).
- «[...] unos gajitos, y te echan un montón de semillitas reonditas, parecías... un poquito más que las semillas de rábano, y te echa una florita amarillita» (Yaiza-2).
- «[...] si le echa uno mucho a las cabras, se le asoplan las cabras. [...]. ¡Hombre! curaíto es mejor, el trébol reventón ese, echa como unos granitos...» (Los Valles-6).
- «[...] esto es trébol reventón, de'sto no se le puede echar mucho a una cabra, sí, por ahí se lo comen también, no les pasa nada, pero si tú tienes una cabra encerraa o amarraa y le echas mucho de esto, se pone asoplaa...» (Muñique-1).
- «[...] que si es cosa que comen mucho, porque coman una mordía o dos no, si es cosa que comen mucho, es una yerba que... por eso le decían trébol reventón. [...] le decían, la gente más antigua, más antigua...» (San Bartolomé-1).
- «[...] hay otro trebo que le dicen trebo reventón, que eso cuando tierno, eso destroza las cabras, se asopla, se asopla y hay que desangrarlas, otros le meten un puño sal en la boca pa' que la cabra trague la sal...» (Las Breñas-0).
- «[...] pero mire, esto, las cabras, tierno, se asoplan y hay que desangrarlas [...] cuando tenía el ganado grande y... llevaba siempre sal [...] cuando las cabras se ponían asoplaas, las cogía, le echaba esto dentro de la boca, le tapaba el jocico pa' que tragara la... con la misma se vaciaba y no había menester de destrozarle las orejas, [...] antes, los viejos, no sabían

nada de'so, cogían las cabras, le cortaban, le picaban la vena y se ponían a darle estampíos con un palito en la oreja pa' que la cabra fuera desangrando, pa' que la sangre no se le fuera a las tripas» (Las Breñas-0).

«Eso es malo. Porque me acuerdo, yo chico, mi padre, antiguamente él... una yerba que le dicen el trébol, y se... se le soltó el camello y se fue al montón de trébol ese y como estaba caliente, se... al poco rato se murió, porque se reventó por dentro» (Yaiza-2).

«El trébol reventón es malo [...] siempre aparece alguna cabra media asoplaa por mucho trébol reventón [...] no quiere decir que revienta las cabras, pero que las asopla y las enferma...» (Muñique-1).

«Hay una hierba que le dicen trébol reventón, que a las cabras les gusta mucho, mucho, el trébol reventón echa una florita amarilla y la florita esa cría unos bichitos, unos mosquitos metíos ahí dentro y cuando las cabras se comen eso se asoplan» (Nazaret-1).

«[...] tenemos mucho cuidao, cuando está florecía, no dejarla comer donde están las yerbas esas, y siempre comen porque las yerbas están relingaas pa'llá y pa'cá, siempre comen algunas, tenemos que estar con los ojos mirándolas pa' cuando las vemos asoplaas vamos corriendo a...» (Nazaret-1).

«[...] no es bueno para las vacas; sólo se le puede dar a las cabras morcho, porque si no revientan...» (?).

«[...] era malo siempre, pero tierno era más... peor, ¡oh! nosotros si víamos alguna rama la quitábamos pa' tirarla por una paré pa'bajo y ponerle una piedra encima pa' que no echara semilla» (Las Breñas-1).

«[...] hay trébol que llaman trébol reventón, que el animal que se lo comía se reventaba, se ponía malo o se moría» (Las Breñas-1).

«Ése sí es malo, eso las asopla y no te comen, te cogen dos o tres mordías, le pega [a] crecer la barriga y ya las cabras no te comen de otra yerba porque no pueen comer, están asoplaas» (Las Breñas-0).

«[...] la cabra no lo puede comer; se lo come, sí, pero es dañino, ¡eh!, cuando está en flor, la flor es la que le hace el daño, el grano no, si está granado no le hace daño» (Teguise-1).

«Con tal de que esté verde es mala; hay que huirle a los manchones de trébol, y dipués de seco no, dipués de seco se puede comer, pero verde en flor... y dipués en grana, cuando mejor es también pa' cabras jairas que se lo echo ahí, pero la cojo y la meto en un saco y la dejo de un día pa' otro, que se arda dentro del saco, que largue el fuego dentro del saco, después la saca usted, la coge, la pone a la sombra, que se refresque, que se ponga fresca y ya no le hace tanto daño» (Femés-1).

«[...] otras aventadas, aventadas [se refiere a las vacas], de trébol, de cuando le echaban mucho trébol [...] cuando tiene la pelotilla esa es bueno, pero cuando está tierno las avienta...» (Máquez-0).

«El trébol es malo, tierno, pa' los animales. Sí, porque se revientan las cabras, se avientan y se revientan» (Haría-3).

«[...] pa' vacas y eso es medio peligroso [...] si está tierno, si está granao, no tanto, pero si está tierno, en flor, sí es peligroso» (Los Valles-1).

«[...] lo que revienta es la flor, pero todavía no está bien florecido, pero cuando está él florecido lo que revienta es la flor, porque tiene un bichito, crían un bichito dentro» (Nazaret-1).

«[...] el trebo reventón dice que es aplicado a sangre pero...» (Mala-1).

«[...] decían que hacía mal a las cabras porque como echa unas semillas y era como un grano y después asoplaba a las cabras, pero no era porque la yerba era mala ni nada...» (San Bartolomé-1).

«Sí, porque el trebo reventón, en lo que está tierno, si se lo echan a los animales los asopla, que por eso le dicen trebo reventón. [...]. Cuando está granao, entonces no les ofende» (Los Valles-7).

«[...] trebo reventón, porque se asoplan las cabras y se revientan, dice que se reventaban, yo no... no las ha visto...» (Tesequite-2).

«[...] son aplicadas a, cuando come mucho, a ‘ventarse» (Máquez-10).

«Sí, estando caliente es malo pa’l animal» (Ye-4).

«[...] éste le llaman trébol reventón, eso es malo pa’ las cabras, esto si no está granao es malo pa’ las cabras, le hace mucho daño» (Haría-0).

«Éste, si está mojado y comen mucho, se avientan...» (Haría-7).

«[...] la comen los animales mucho, pero es media malina. [...] las asopla, las asopla, las barrigas de las cabras...» (San Bartolomé-1).

—

Se encuentran citadas para Lanzarote dos especies del género *Melilotus* [3]: *Melilotus sulcatus*, abundantísima entre nosotros y que, además de estar presente en las restantes islas del Archipiélago y Madeira, se halla repartida por los países del sur de Europa, el norte de África y Oriente Próximo [27]; y *Melilotus indicus*, mucho más escasa en nuestra isla y cuya distribución alcanza la península Arábiga, La India y Asia Central [27, 56].

*M. sulcatus* es una especie anual que habita en los cultivos a modo de “mala yerba” [4, 27, 56, 57], pero, ausentes ya las sementeras de nuestros campos, prolifera en las tierras de cultivo abandonadas y en fábrica, y en los bordes de los caminos. No podemos hacer extensivas a la *M. indicus* las apreciaciones anteriores pues únicamente hemos observado esta especie, en una ocasión, en el pueblo de Los Valles. Desconocemos a ciencia cierta si esta mayor presencia de *M. sulcatus* en los campos de Lanzarote ocurre en otras islas, pero, al menos, en las muestras de semillas agrícolas que hemos tenido la oportunidad de procesar en el Banco de Semillas del Jardín Botánico Canario Viera y Clavijo, sí hemos percibido que aparecen sus frutos con mayor frecuencia como contaminantes. La condición arvense de *M. sulcatus* en Canarias ya fue advertida por Pitard y Proust (1908) [30], quienes, en referencia a Fuerteventura, la consideraban entre las yerbas adventicias cuya presencia podía ser debida a la procedencia africana de los granos sembrados. En el sur de La Gomera, su abundancia entre los panes hubo de ser tal que, aún a día de hoy, hemos recogido testimonios que, al recordar la limpieza del trigo, mencionan expresamente esta especie:

«Pa’ los días de San Juan estábamos una semana escogiendo una fanega de trigo [con vistas a elaborar, quizás, el primer pan del año]; porque al trigo siempre le cae mucha tierrita y sale hierba también, mucho trébol, la semillita esa [se refiere a la vaina de *M. sulcatus*] [...] el trébol es una cosita que sale de un tamaño así, con una semillita medio rosaa, pues esa semilla no... porque es amargo» [Jerduñe – La Gomera] [13].

En Lanzarote hemos detectado entre los pastores y agricultores dos maneras de referirse a esta especie: aquélla que hace uso de la denominación genérica *trebo*<sup>2</sup> (también *trébol*) y que tiende predominar en los pueblos de sur, y otra, más propia de los pueblos del norte, aunque también empleada en otros puntos, que añade a la anterior el epíteto *reventón* en alusión al supuesto daño que su ingestión ocasiona en los animales. El uso de esta última denominación también ha sido recogido en La Gomera, si bien localmente [15] y en el sur Tenerife [45, José Perera López, *comentario personal*]. No hemos tenido la ocasión, sin embargo, de registrar el uso de las formas *trébol oloroso* y *trébol de olor* reportadas como vernáculos para las especies *M. indicus* y *M. sulcatus* por Reyes Betancort (1998) [1]<sup>3</sup>.

<sup>2</sup> La denominación *trebo*, además de resultar muy común en los campos de Lanzarote y La Palma [12], constituye el patrón empleado en Portugal para designar infinidad de especies de la familia de las leguminosas, entre ellas *M. sulcatus*, que es nombrada como *trevo-de-seara* (trébol de las sementeras) [56, 58].

<sup>3</sup> Las denominaciones *trébol oloroso* y *trébol de olor* aparecen recogidas en diferentes obras ajenas al Archipiélago, como vernáculos de especies del género *Melilotus* como *Melilotus officinalis* (L.) Pall. [5, 56, 59], *Melilotus indicus* (L.) All. [56], *Melilotus segetalis* (Brot.) Ser. [56], *Melilotus altissimus* Thuill. [56] y *Melilotus albus* Medik. [56].

Existe en los campos de Lanzarote la concepción de que los *tréboles reventones* constituyen un gran alimento para los animales, una vez secos, pues los pastores le atribuyen a los frutos que permanecen adheridos a la planta, una vez ésta se ha hecho pasto, un alto poder energético («[...] *la sustancia es en donde está el grano*» [Máquez-10]). Por el contrario, son considerados tremendamente dañinos si son consumidos todavía tiernos y especialmente en flor; de cualquier forma, aun secos y consumidos en exceso, también consideran algunos pastores que pueden ocasionar daños a los animales. Idéntico concepto tienen de esta yerba los agricultores y pastores de otras islas del Archipiélago, resultando apenas diferentes en su fundamento los comentarios recogidos en La Gomera [13, 15], El Hierro [14] o Tenerife [22], de los registrados en Lanzarote:

«*También lo comen, aquí no se acostumbraba [...] donde se acostumbraba a coger y secar [era] en la costa, aquí no [...] aprovecharlos para el verano, hacían pajaritos chicos y aprovechaban para ponérselo a animales, burros y camellos*» [Tesequite-7].

«[...] *verde no, pero seco es como alfalfa*» [El Barrio – El Hierro] [14].

«[...] *el trébol reventón que le decimos, ése es medio traicionero, porque si no está grano y come mucho se hincha la cabra, se puee reventar*» [Teguise-5]

«*Se da en los sembrados; cuando está tierno es malo pa' los animales, pero es bueno cuando está granado*» [Tejiade – La Gomera] [15]

«[...] *es buena yerba también pa' los burros, sí, sí, la pelotilla y el trebo. ¿Sabes lo qué tiene?, la cabra no lo puede comer; se lo come, sí, pero es dañino ¡eh!, cuando está en flor, la flor es la que le hace el daño, el grano no...*» [Teguise-1].

En Lanzarote, la mayor parte de los pastores y agricultores nos transmitieron que el daño principal que causaba en los animales la ingestión de los tréboles reventones consistía en el *asoplado* o *aventado* de los animales y sólo unos pocos nos reportaron que tal desorden podía culminar en su reventado. Sin embargo, no parece que nuestros informantes hayan observado directamente este último evento, pues de lo contrario nos hubieran dado detalles más precisos de dicho proceso; además en ocasiones sus comentarios aludieron a la tradición oral:

«[...] *el trebo tierno es malo porque da sangre, porque antes decían eso: “no dejen comer trebo a las cabras que se pueden reventar”, trebo, eso sale mucho en las tierras arreas esas*» [Las Casitas-1].

«[...] *había trébol reventón, que le decían, no se usaba, lo cogía uno, se lo comían las cabras pero no se usaba mucho porque dice que reventaba las cabras, porque es una cosa que tiene muchas semillas y aquello dice que las cabras se hartaban y las asoplaba, la reventaba, decían*» [San Bartolomé-1].

«[...] *trebo reventón, por que se asoplan las cabras y se revientan, dice que se reventaban, yo no... no las ha visto...*» [Tesequite-2].

Algunos de los pastores incidieron, incluso, en el hecho de que el reventado no tenía lugar realmente, sino que los animales se encontraban simplemente en disposición de reventarse, dada su incapacidad de eliminar los gases resultantes del *rumeo*:

«*El trébol reventón es malo [...] siempre aparece alguna cabra media asoplaa por mucho trébol reventón [...] no quiere decir que revienta las cabras, pero que las asopla y las enferma...*» [Muñique-1].

«*Esto se lo comen mucho los animales y esto era... si está medio... medio mal, medio entongao la yerba, esto fumentaba [fermentaba] dentro del... payo de los animales [...] y se ponían las... las barrigas asoplaas y estaba dispuesto a reventarse, a estallarse [...] pero era... se cogía montones y se trasudaba...*» [Tinajo-1].



Pareciera, en virtud de lo anteriormente expuesto, que hubiera resultado más propio que los viejos de antes hubieran optado por denominar la especie que nos ocupa *trébol aventón* en lugar de *trébol reventón*. Pero es más que probable que nuestros antecedentes sí observaran efectivamente que los animales acababan por reventarse; quizás las reses vacunas, antaño más abundantes en la isla y especialmente vulnerables a los efectos del *trébol reventón*, si atendemos a las impresiones emitidas, además de en Lanzarote, en diferentes puntos de La Gomera:

«A las vacas juíamos de echarle trébol» [Haría-3].

«[...] ese trébol reventón tiene una dificultad, que si está muy tierno los animales que se lo comen... [...] a las vacas, no les gustaba a la gente echarle mucho, porque dice que si era malo, se asoplaban, se aventaban y tal, pero a las cabras tampoco... si comen mucho, también no les cae muy bien...» [Los Valles-1].

«[...] diba a las vegas, lo arrancaba pa' las vacas y lo dejaba que se pusiera morchito, no se le podía echar mucho a los animales [...] porque los infla, es peligroso» [Jerduñe – La Gomera] [13].

«Es el gran pasto pa' las reses, pero hay que tener cuidado porque las revienta; lo cogían cuando está granado o cuando está seco pa' usarlo como forraje [El Cabrito – La Gomera] [15].

«Cuando está tierno es muy peligroso pa' los animales, particularmente para las reses vacunas, es sanguino, pero cuando está granado no hace daño» [Cuevas Blancas – La Gomera] [15].

Diversos autores han dejado constancia en sus obras de la inconveniencia de aportar a los animales forraje en verde de especies afines a nuestro *trébol reventón*, como *Melilotus albus* Medik. y *Melilotus officinalis* (L.) Pall., a fin de evitar problemas de meteorismo, lo que se encuentra en sintonía con las observaciones de nuestros pastores:

«Cependant, pour éviter la météorisation, il est prudent de ne pas donner le fourrage [de *M. albus*] en vert, mais au contraire de le faire consommer par les animaux ensilé ou fané» [27].

«Sweet clover [*M. officinalis*] being a legume, can also cause acute rumen bloat in cattle, especially if it is lush and leafy, and cattle are not accustomed to it. [...] sweet clover produces a frothy bloat that can cause high mortality unless treated early» [55].

Hemos registrado algunas referencias aisladas, relativas al hecho de que la ingestión del *trébol reventón* causaba en los animales el mal denominado *sangre*, pero al resultar la información escasa y fragmentada hemos evitado ahondar en este supuesto. De cualquier manera, también en La Gomera, según recogió Perera López (2005), aludieron a este mal, como una de las consecuencias del consumo de estos *tréboles*, resultando de nuevo muy afines los comentarios emitidos en una y otra isla:

«Les da sangre a los animales [se refiere al *trébol caballuno*]<sup>4</sup>, les hace daño cuando está queriendo florecer» [Talcuse – La Gomera] [15].

«Hay que dárselo al ganao cuando está muy granao, ya curao, porque si está en flor les da sangre» [Femés-1].

Como ya hemos apuntado en diversos apartados, ciertas yerbas tienden a acumular nitratos en la parte aérea de la planta, fundamentalmente en los primeros estadios de crecimiento. Su ingesta, en exceso, por parte de los animales

<sup>4</sup> Es común en los diferentes pueblos de La Gomera el uso de denominaciones del tipo *trébol caballuno*, *trébol cabelluno*, *trébol clavelluno*, *trébol clavellino*... para designar las especies del género *Melilotus* presentes en la isla [13, 15], todas, aparentemente, derivadas de una forma ancestral que haría alusión a la similitud de la fragancia de las flores de estas especies con las del clavel. Según expone Álvarez López (1947), en sus *Comentarios históricos y botánicos con motivo de un "Glosario" hispano-musulmán de los siglos XI al XII*, es muy probable que la denominación mozárabe *garanful al-ard* (*clavel de tierra*) nombrara ya hace más de 900 años la especie *M. officinalis* en virtud de su fragancia [61].

puede ocasionar su entrada (en forma de nitritos) en la sangre donde, en combinación con la hemoglobina, oxidan el hierro y dan lugar a un compuesto - la methemoglobina - incapaz de transportar el oxígeno a los órganos del cuerpo. Los animales se debilitan, pierden el apetito, les cuesta respirar, tienden a tambalearse y mueren. No hemos realizado análisis foliares de muestras de *trébol reventón* procedentes de Lanzarote, pero ya Kingsbury, en 1964, incluyó la especie afín *M. officinalis* entre las acumuladoras de nitratos [60].

No sabemos si el *trébol reventón* fue empleado en algún momento en Lanzarote con fines medicinales.



Figura 97. Apariencia de las denominadas popularmente en Lanzarote *tierras de piedras* o *tierras de costa*. Fotografía tomada al final del verano (20 de septiembre de 2008) cuando se encuentran desprovistas casi totalmente de vegetación.

## FABACEAE

### [*Ononis* spp.]

[ETNOBOTÁNICA – 018]<sup>1</sup> [ETNOBOTÁNICA – 064]<sup>2</sup> [ETNOBOTÁNICA – 065]<sup>3</sup> [ETNOBOTÁNICA – 066]<sup>4</sup> [ETNOBOTÁNICA – 094]<sup>5</sup> [ETNOBOTÁNICA – 104]<sup>6</sup> [ETNOBOTÁNICA – 183]<sup>7</sup> [ETNOBOTÁNICA – 185]<sup>8</sup> [ETNOBOTÁNICA – 186]<sup>9</sup> [ETNOBOTÁNICA – 233]<sup>10</sup> [ETNOBOTÁNICA – 289]<sup>11</sup> [ETNOBOTÁNICA – 326]<sup>12</sup> [ETNOBOTÁNICA – 339]<sup>13</sup>



Figura 98. *Ononis pendula* Desf. var. *canariensis* Sirj. Fotografía tomada el día 10 de marzo de 2007 en La Caldera Blanca.

## TABOIRE

[El Islote-1, El Islote-2, Famara-2, Haría-?, Haría-4, La Vegueta-1, Las Casitas-1, Los Valles-10, Los Valles-12, Máguez.-1, Mala-3, Mozaga-1, Muñique-1, Muñique-2, Nazaret-1, San Bartolomé-0, San Bartolomé-2, San Bartolomé-12, Soo-4, Soo-9, Soo-10, Teseguite-2, Teseguite-3, Tiagua-1]

### TAOIRE

[Famara-2, Femés-2, Las Calderetas-1, San Bartolomé-1, Soo-3, Soo-6, Tinajo-1, Tinajo-2, Tinajo-2<sup>15</sup>]

### TRÉBO(L) TABOIRE

[Mala-0, Tabayesco-0<sup>14</sup>]

<sup>1</sup> *Ononis pendula* Desf. var. *canariensis* Sirj.

<sup>2</sup> *Ononis pendula* Desf. var. *canariensis* Sirj.

<sup>3</sup> *Ononis pendula* Desf. var. *canariensis* Sirj.

<sup>4</sup> *Ononis pendula* Desf. var. *canariensis* Sirj.

<sup>5</sup> *Ononis pendula* Desf. var. *canariensis* Sirj.

<sup>6</sup> *Ononis pendula* Desf. var. *canariensis* Sirj.

<sup>7</sup> *Ononis pendula* Desf. var. *canariensis* Sirj.

<sup>8</sup> *Ononis pendula* Desf. var. *canariensis* Sirj.

<sup>9</sup> *Ononis tournefortii* Coss.

<sup>10</sup> *Ononis laxiflora* Desf.

<sup>11</sup> *Ononis pendula* Desf. var. *canariensis* Sirj.

<sup>12</sup> *Ononis serrata* Forssk.

<sup>13</sup> *Ononis reclinata* (L.) subsp. *mollis* (Savi) Bég. (= *Ononis mollis* Savi).

<sup>14</sup> Determinado tentativamente en campo como *O. pendula*.

<sup>15</sup> Determinada tentativamente en campo como *O. tournefortii*.

**TEBOIRE**[Los Valles-1<sup>16</sup>, Los Valles-6]**TABA(B)OIRE**

[Soo-0, Soo-5, Tinajo-1]

**ROMERILLO BLANCO**

[Femés-1, Las Breñas-3]

**TAJOSÉ [!]**

[Haría-4]

**TAJOSTE [!]**

[Máquez-0, Máquez-1]

**GARBANCILLO**

[Guinate-3]

**LENTEJILLA**

[Conil-3]

**TAGOIRE**

[Mala-0, Mozaga-1]

**TABOIRE BLANCO**

[Haría-7, Las Laderas-1, Mozaga-1, San Bartolomé-0, San Bartolomé-1]

**TABOIRE DE LA FLOR BLANCA**

[Órzola-1]

**TABOIRE NEGRO**

[Mozaga-1, San Bartolomé-1]

**TABOIRE MORISCO**

[Las Laderas-1]

**TABOIRE VERDE**

[Mozaga-1]



Figura 99. Detalle de *Ononis serrata* Forssk. Fotografía tomada el día 27 de marzo de 2006 en El Jable de Abajo.

«[...] le decíamos lentejilla porque era parecida a la lenteja, le decíamos lentejilla, yo no sé si tenía otro nombre» (Conil-3).

«Esta planta le dicen garbancillo, que también es pa' animales, pero así para cosas de... de fruto para uno, no» (Guinate-3).

«Taboire que es pareció al chabusquillo [en referencia a *Astragalus solandri* Lowe]...» (Soo-0).

<sup>16</sup> En referencia tanto a *Ononis pendula* como a *O. tournefortii*.

«[...] *taboire, taboire, pero no sé si éste es el nombre: “¡camina y trae una manada más que sea de taboire pa’ esas cabras!”*» (La Vegueta-1).

«[...] *juf!, eso hay sitios que están llenos del taoire ese, eso se lo comen las cabras, pa’ las cabras es como si fuera alfalfa*» (Tinajo-2).

«[...] *la cogemos, es tan buena como el chabusquillo*» (San Bartolomé-1).

«[...] *la mejor yerba que había en la isla era ésa, el chibusquillo y éste, el taboire este, y la yerba mía [en referencia a *Lotus lancerottensis* Webb & Berthel.]...*» (Soo-0).

«[...] *hay taoire, parecía al chabusquillo, con la florita blanquita, chiquitita...*» (Soo-6).

«*Hay varias clases, hay dos o tres clases; hay uno que le decimos taboire blanco, otro taboire verde y otro más oscuro, bueno, [a] too le llamamos taboire*» (Mozaga-1).

«*Esa yerba los animales se la comen, pero no es muy apetecible, sí se la comen, pero que no... ahí alcuentran a lo mejor cualquiera otra, pues no se la comen, comérsela sí, pero que no es apetitosa, mas esto es una yerba, que no sé por qué – esto se daban grandes – a esto se le pega jable...*» (Tiagua-1).

«[...] *los animales no comen mucho...*» (Tesequite-3).

«*[Se cría] más bien tendiita en suelo*» (Famara-2).

«[...] *[yerba] de engordar es casi toda, mira ésta que es el taboire también, lo que es malo porque esto coge mucha tierra, ¿no ves que está lleno de tierra?, esto donde tú lo cogiste estaba casi enterrado...*» (Muñique-2).

«*Romerillo blanco, eso sí se lo comen las cabras*» (Femés-1).

«*Hay dos o tres clases de taboire. Hay taboire blanco que le llaman que es la flor blanca, que ése no sale más que en El Risco y después hay otro que le llamamos morisco, morisca, violaa la flor*» (Las Laderas-1).

«*El [taboire] blanco se lo comían los animales [...] esas yerbas secas eran muy buenas, no teniendo, no cogiendo tierra, que haya viento y aquello...*» (Mozaga-1).

«[...] *hay como dos clases de taboire, uno le decimos taboire blanco y el otro taboire..., el gris ese, que es más gris*» (Mozaga-1).

«*[Cuando hay viento la cabra no se lo come] porque coge mucha tierra y al coger mucha tierra pues es malo pa’ la cabra*» (Mozaga-1).

«*El taboire blanco se tiende más, sí, el negro es empinaíto*» (San Bartolomé-1).

«*Pa’ lo más es pa’ camellos*» (Muñique-2)

«[...] *el chabusquillo y... el taboire y toas esas cosas, [hay] muchas clases de yerbas que son buenas pa’ leche*» (San Bartolomé-12).

El género *Ononis* comprende, según qué autores, 66 o 67 especies [62, 63] distribuidas mayormente por la cuenca mediterránea, especialmente en países como Túnez, Marruecos y Argelia [62, 63], donde es posible hallar en torno al 80 % del total de las especies [62]. La *Flora Iberica*, cuyo ámbito de influencia comprende la Península Ibérica y las Islas Baleares, considera la existencia en dicho territorio de 43 especies [64], mientras que para nuestro Archipiélago la *Lista de Especies Silvestres de Canarias* consigna la presencia de quince especies, nueve de las cuales ubica en Lanzarote: *Ononis dentata* Sol. ex Lowe, *Ononis diffusa* Ten., *Ononis hebecarpa* Webb & Berthel., *Ononis hesperia* (Maire) H. Förther & D. Podlech, *Ononis laxiflora* Desf., *Ononis pendula* Desf., *Ononis reclinata* L., *Ononis serrata* Forssk. y *Ononis tournefortii*

Coss. [3]. Reyes-Betancort, sin embargo, cuestiona la presencia real en Lanzarote de especies como *O. diffusa*, *O. laxiflora* y *O. reclinata* [46] y realiza cuatro nuevas aportaciones: *Ononis angustissima* Lam. subsp. *longifolia* (Willd.) H. Förther & D. Podlech [19], *Ononis catalinae* Reyes-Bet. & S. Scholz [65], *Ononis mollis* Savi [17] y *Ononis sicula* Guss. [19].

En lo que a nuestro trabajo se refiere, de las diez especies propuestas por Reyes-Betancort para la isla, únicamente hemos tenido conciencia de haber observado seis de ellas: *O. hebecarpa*, *O. hesperia*, *O. mollis*, *O. pendula*, *O. serrata* y *O. tournefortii*. En lo que a las seis especies restantes respecta, o tienen una distribución tan puntual que no hemos advertido su presencia durante nuestras salidas con los agricultores o simplemente no hemos sido capaces de segregárlas en el campo y erróneamente fueron asimiladas a otras especies con las que nos encontrábamos más familiarizados. De cualquier forma, si es seguro que especies tales como *O. catalinae* y *O. sicula*, de flores con corolas amarillas, no fueron ni observadas, ni mostradas a los agricultores para su determinación popular.

Si dejamos al margen la especie *O. hesperia*, que es conocida en la isla popularmente como *cobeso*, *coeso* o *codeso*, y que será tratada en esta obra de manera específica, los agricultores y pastores tienden a referirse de manera genérica a este grupo de especies utilizando el término *taboire*, o alguna de sus variantes. En el sur de la isla recogimos las denominaciones *romerillo blanco* y *lentejilla*, y de forma más aislada, en los pueblos de Guinate, Máguez y Haría, advertimos el uso de las voces *garbancillo*, *tajoste* y *tajosé*, esta última tradicionalmente vinculada a la especie *Thymus origanoides* Webb & Berthel. [66, 67].

Únicamente entre los informantes naturales de pueblos o lugares aledaños al Jable, pero también vinculados a otros ámbitos, percibimos que la taxonomía popular alcanzaba a discernir parte de la enorme variación que, como hemos visto, presenta el género *Ononis* en Lanzarote. La presencia, y quizás en el pasado, abundancia, en El Jable de la especie *O. tournefortii*, además de su aptitud forrajera, la hicieron, sin duda, muy familiar para aquellos que cultivaban o transitaban con sus ganados en este entorno. No resulta extraño, pues, que haya surgido la necesidad de designarla y a la vez diferenciarla de yerbas similares en apariencia; y es por ello que hasta nuestros días han llegado denominaciones como *taboire negro* y *taboire morisco* que, en estos lugares inmediatos al Jable, se oponen a otras como *taboire blanco*, *taboire amarillo* y *taboire verde*<sup>17</sup>. A modo de ilustración, merece la pena destacar los comentarios de señor Bernardo, pastor de Las Laderas, pero natural del pueblo de Guinate, quien distinguió entre *taboire blanco*<sup>18</sup>, *taboire morisco*<sup>19</sup> y *taboire amarillo*<sup>20</sup>. En el norte de la isla hemos constatado que ciertos pastores tienden a separar la especie *O. hebecarpa*, fundamentalmente, de *O. pendula* (véase el capítulo posterior).

El empleo popular de la denominación *taboire* y de sus variantes para designar las diferentes especies del género *Ononis*, aparentemente, es exclusivo de Lanzarote; si bien, diversas publicaciones botánicas tienden a extender, creemos que sin fundamento, dicho uso a otras islas del Archipiélago [68, 69]. En Fuerteventura, donde crecen también una buena muestra de especies del género *Ononis* [3], Kunkel (1977) recogió la denominación genérica *garbancillo* [10]<sup>21</sup>, mientras que para El

<sup>17</sup> Siempre nos queda la duda de si la especie *O. serrata*, que crece también en El Jable, puede hallarse bajo la denominación *taboire verde* o al amparo de las ya citadas que designan la especie *O. tournefortii*.

<sup>18</sup> En referencia a una muestra determinada tentativamente en el campo como *O. laxiflora* pero que más bien habría que vincular a *O. pendula* (Reyes Betancort, comentario personal). También Agustín Pallarés Padilla en sus *Cuadernos* vincula a la especie *Ononis laxiflora* la denominación popular *taboire blanco*: «Es la leguminosa llamada en la isla TABOIRE o, para mayor precisión con objeto de distinguirla de otra con flor amarilla, TABOIRE BLANCO» [*Cuadernos autógrafos de Agustín Pallarés Padilla* 29: 52].

<sup>19</sup> En referencia a *O. tournefortii*.

<sup>20</sup> En referencia a *O. hebecarpa*.

<sup>21</sup> Perera Betancort en su tesis doctoral, aún en curso, *Arqueología del territorio en Fuerteventura*, consigna entre las yerbas que la tradición oral considera comestibles cierto «*taoire*», si bien, manifiesta la imposibilidad de adscribir tal denominación popular a una especie botánica concreta: «No hemos podido recoger la manera de preparar las hojas de *taoire* ni de hacerla corresponder con su nombre científico. Una de las personas entrevistadas informó que sus hojas se consumían directamente, sin preparación previa» [48].

Hierro se ha reseñado el empleo de los nombres vernáculos *trébol izquierdo* e *izquierdo*, entre otros [7, 14]. Denominaciones tales como *trebo meloso* y *trébol meloso* recogidas en Gran Canaria y La Gomera [13, 15, 21] y otras también gomeras del tipo *trébol seboso*, *trébol de sebo* y *almisclera* [15], hasta el momento no adscritas con propiedad a especie botánica alguna, bien podrían aludir a especies del género *Ononis*, dada la cualidad aglutinante de los pelos que en mayor o menos medida recubren las plantas. Fuera de Canarias se ha reportado el uso popular de denominaciones similares como *garbancillo* [59, 64], *garbancillo de conejo* [64], *garbancillo torero* [64], *garbancero/a* [59, 64], *hierba/yerba garbancera* [5, 64], *garbancillera borde* [64], *melosa* [64], *melosilla* [64], *melera* [59, 64], *hierba/yerba melera* [5, 59, 64]...

No es de descartar que la denominación *taboire*, de aparente sonoridad aborigen<sup>22</sup>, haga referencia igualmente a la capacidad adherente de estas yerbas, que hace que resulten al tacto un tanto pegajosas. En este sentido, cabría la posibilidad de considerar su paralelismo con la voz bereber *tagawärt*, que viene a significar fijada, adaptada, ajustada... (Ignacio Reyes, *correspondencia personal*). A. Foury (1954), en su obra *Les Légumineuses fourragères au Maroc*, reporta como nombre vernáculo bereber de las especies *Scorpiurus vermiculatus* L., *Scorpiurus sulcatus* L. y *Scorpiurus subvillosus* L., la voz *tagourit* [27].

La mayoría de las referencias sobre la utilización del *taboire* para la alimentación de los animales las hemos obtenido en los pueblos inmediatos al Jable o inmersos en él. Aquí, y a tenor de la profusión de comentarios recogidos, el *taboire*, sin duda, constituyó un recurso forrajero muy apreciado, si bien, una vez seco:

«Esto le decíamos nosotros *taboire*, ¡oh! mi abuela se volvía loca cuando jallaba el *taboire pa' las cabras*, dice que esto daba leche porque tenía grano, porque esto se llenaba de grano y las cabras se ponían chasca, chasca...» [La Vegueta-1].

«[...] igual que un puño de cebada. [...] cogiéndola por la tarde, se deja secar, que'l sol la cure bien, como ésta por aquí, tiene buen sabor, tiene buen olor» [Soo-0].

«[...] hay *taboire de éste* y después hay otro *taboire* [se refiere a *O. tournefortii*] que es más pequeñito, menuíto, menuíto, las hojas de otra clase [...], que lo usaba la gente en El Jable, lo cogía mucho pa' cogerlo y dejarlo secar pa' los animales, porque tiene mucha hoja y la ramita toa se aprovechaba» [San Bartolomé-0].

«[...] otra que se llamaba *taboire*, pero el *taboire* no se lo comían sino cuando estaba curado, cuando estaba tierno no se lo comían» [Famara-2].

«No muy aquello, apetitoso, sino cuando ya está medio secón es que se lo comen los animales bien, pero fresco, así verdito se come una mordía o dos y no le entran mucho, pero después [...] ya curado se lo comen todo» [Nazaret-1].

También en la isla de El Hierro ha sido advertida la preferencia de los animales a consumir su *trébol izquierdo* (cf. *Ononis mitissima* L.), una vez se ha hecho pasto [7]:

«El *trébol izquierdo* se cría en la costa [de Guarasoca]; se seca la hierba y él se aguanta verde; lo comen poco los animales, pero si se seca y se hace pasto lo comen bien» [Guarasoca – El Hierro].

Varios de nuestros informantes coincidieron en destacar la inconveniencia de aportar *taboire* a los animales sin antes reparar en que estuviera desprovisto del jablillo que, arrastrado por el viento, hubiera podido quedar retenido en las plantas:

«[...] se le pega la tierra, es como si fuera grasiento [se refiere a *O. tournefortii*], entonces pa' los animales hay que

<sup>22</sup> Forma parte también del léxico pastoril de la isla de Lanzarote la voz *goire* que según recoge Gil (2005), hace referencia a una «pequeña construcción de piedra que tenía por finalidad resguardar los baifos del ataque de los cuervos» [16].

*dejarlo secar pa' sacudirlo, porque si no, los animales no se lo comen mucho, no se lo comen mucho, por la tierra...»* [Muñique-2].

«*El taboire [se refiere a *O. tournefortii*] también se lo come, pero más bien seco, lo cogíamos y cuando estaba seco... lo que teníamos mío, porque el taboire cría como un salitre y entonces cuando hay viento cogía mucho jable y era malo pa' los animales porque cogía mucho jable»* [Mozaga-1].

«*El taboire negro grasiento [se refiere a *O. tournefortii*], ése tiene como un salitre y cuando hay viento la cabra no se lo come [...] no habiendo viento, lo secábamos y eso es como una alfalfa después, porque quea tan... aquello, tan bueno, que después las cabras se lo come bien»* [Mozaga-1].

Al margen de aptitud forrajera, no hemos tenido noticias de que el *taboire* fuera utilizado en el pasado como remedio medicinal.



Figura 100. Planta de *Ononis tournefortii* Coss. todavía mostrando alguna flor en El Jable a día 26 de mayo de 2007. En ocasiones este *taboire negro* o *morisco* permanece durante el verano.



## FABACEAE

[*Ononis hebecarpa* Webb & Berthel.]

[ETNOBOTÁNICA – 105] [ETNOBOTÁNICA – 200]



Figura 101. Detalle de la flor y las vainas de *Ononis hebecarpa* Webb & Berthel. Fotografía tomada el día 20 de abril de 2009.

## TABOIRE AMARILLO

[Las Laderas-1]

### TABOIRE

[Los Valles-1, Órzola-1]

«[...] tiene la florita amarilla [...] es más pegajoso...» (Los Valles-1).

«Sí, hay dos clases de taboire, uno [con] la flor amarilla y el otro de la flor blanca. Esta yerba aquí es una yerba buena» (Órzola-1).

«Hay taboire blanco, que echa la flor blanca y otro pareció a la flor ancha [se refiere a *Reichardia tingitana* (L.) Roth], el cerrajoncito ese pequeño. [...] que tiene la flor distinta...» (Haría-7).

En muy pocas ocasiones hemos observado este endemismo insular [65] en ambientes arvenses, fuera de los riscos, andenes, laderas y barranqueras donde suele vegetar [1, 37, 70]. Ello ha hecho que apenas hayamos tenido la oportunidad de mostrarla a nuestros informantes; pero la casualidad hizo que fueran pastores de gran conocimiento los que nos acompañaban cuando ocasionalmente encontramos algunos ejemplares creciendo en espacios un tanto impropios como El Jable o Los Cortijos en Órzola.

Tanto señor Bernardo, pastor de Las Laderas (aunque natural de Guinate), como señor José Domingo de León Dorta, pastor de Órzola, mostraron encontrarse familiarizados con una especie que, a través de las barranqueras, desciende

hasta las cotas bajas donde desarrollan su actividad pastoril. También señor Manuel, pastor de Los Valles, evidenció conocerla bien y apuntó los caracteres morfológicos – sus flores amarillas y su viscosidad – que aparentemente resultan suficientes a la taxonomía popular para segregar *Ononis hebecarpa*, del numeroso grupo de especies anuales del género *Ononis* presentes en Lanzarote.

Tal diferenciación morfológica, sin embargo, no alcanza la manera de nombrar esta yerba, pues se encuentra al amparo de la denominación *taboire*, que designa en Lanzarote de forma genérica al conjunto de especies del género *Ononis*, salvo a *Ononis hesperia* (Maire) H. Förther & D. Podlech, que es nombrada como *cobeso*, *coeso* o *codeso*. Únicamente señor Bernardo empleó la denominación específica *taboire amarillo*.

No entra dentro de los límites del presente trabajo discutir la propiedad o impropiedad de los nombres populares que otros autores han asignado a las yerbas de Lanzarote. Sin embargo, en este caso concreto consideramos conveniente advertir que la vinculación de la denominación *garbancilla* a la especie *O. hebecarpa* [37] ha de tomarse con cautela, pues a tenor de lo expuesto por el propio Kunkel [10] parece más propia de Fuerteventura<sup>1</sup>. Nombres populares similares como *yerba garbancera* [5] y *garbancera* [61] son - o al menos en el pasado lo fueron - empleados en España para designar las leguminosas *Ononis pubescens* L. y *Astragalus lusitanicus* Lam. (= *Erophaca baetica* Boiss.) respectivamente.

Al margen del escueto comentario emitido por señor José Domingo en relación a la bondad de esta yerba como alimento para los animales, nada podemos aportar en este sentido.



Figura 102. Señor José Domingo de León Dorta, pastor de gran conocimiento y poeta popular, durante la salida al campo que tuvimos la ocasión de compartir en Los Cortijos, Órzola. Fotografía tomada el día 9 de marzo de 2006.

<sup>1</sup> Durante nuestras salidas al campo en el norte de la isla únicamente tuvimos la oportunidad de registrar aisladamente la denominación afín *garbancillo* a una informante del pueblo de Guinate y en referencia a *Ononis pendula* Desf. var. *canariensis* Sirj.

## FABACEAE

[*Ononis hesperia* (Maire) H. Förther & D. Podlech]



Figura 103. *Cobeso* (*Ononis hesperia* (Maire) H. Förther & D. Podlech) en flor, estado en el que los ganados muestran especial predilección por consumirlo. Fotografía tomada en El Jable el día 26 de mayo de 2007.

## COBESO

[Famara-0, La Degollada-0, Las Calderetas-0, Las Laderas-1, Montaña Blanca-0, Muñique-1, Muñique-2, San Bartolomé-1, Soo-1, Soo-2, Soo-5, Soo-6, Soo-7, Soo-8, Soo-12, Tinajo-1, Uga-5]

## COESO

[Mala-0, Mozaga-1, Mozaga-3, San Bartolomé-7]

## CODESO

[San Bartolomé-0, San Bartolomé-4, Teguisse-0]

«[...] lo más que salía era el coeso [...] es una plantita pequeñita pero tiene un tronco pa'bajo; eso era bueno pa' echar fuego [...] eso se lo comía el ganao y los camellos...» (Mozaga-3).

«[...] bien sequito era bueno, pero en tiempos de invierno, amigo, se pasaba la de [...] cuando terminaba de tostar los ojos eran puños» (Montaña Blanca-0).

«Había mucho cobeso, que le decíamos cobeso, eso lo traíamos pa' hacer la comida» (Soo-2).

«[...] tienen unos tronquitos, eso se arrancaba, se secaba y luego, cuando se secaba, valía bien para echar fuego» (La Degollada-0).

«[...] iban allá'riba, hacía una gavilla de cobeso, lo cogían de tronco y después bajaban por ahí, los traían a las casas, lo dejaban secar y después echaban fuego con ellos...» (Uga-5).

«[...] se arrancaba y se secaba y se echaba fuego con él o se tostaba...» (Tinajo-1).

«[...] pa' echar fuego, pa' tostar, esto, díamos nosotros ahí dentro, ahí en los cortijos esos de Bajamar, con los camellos antes [...] con mi padre, a buscar cobeso ahí, a buscar cobesos ahí, a rozarlos...» (Muñique-1).

«Cuando se secaba íbamos ahí, que le decían al Monte, cuando no teníamos cocinillas, sino de echar fuego, íbamos, y bueno, pero no dejaban, íbamos a la juyía [a la huída] [...] lo seco sí era pa' echar fuego, pero lo verde lo querían pa' las cabras y pa' camellos, pa' todo animal.» (Soo-1).

«Había en la montaña esa una planta que le decían coeso, ésa se cogía se secaba y era fuerte como tea...» (San Bartolomé-7).

«Y el cobeso ese seco, que hay mucha cantidad, eso, traían el cobeso, se guisaba la comida, se hacía un sancocho de batatas de jable y pescao salao...» (Las Laderas-1).

«[...] antes íbamos a coger pa' echar fuego, porque eso tiene una raíz negra, grande, pa' bajo...» (Mala-0).

«El codeso sirve na' más pa' echar fuego, que antes en la Montaña Mina había mucho y me acuerdo yo cuando la guerra no dejaban, porque la montaña esa la tenían pa' guardar los camellos el ejército y no dejaban coger codeso, había un guardia ahí que se ponía ahí, guardando eso y no dejaba coger codeso» (San Bartolomé-0).

«[...] eso se lo comía el ganado y los camellos...» (Mozaga-1).

«[...] se lo come too animal, eso lo llaman cobeso [...] eso se lo va comiendo too animal, él va creciendo y los animales comiéndoselo» (Tinajo-1).

«[...] la comen mucho los camellos, es una yerba fuerte, que es una yerba de alimento...» (San Bartolomé-1).

«Se lo comen los animales estando florido; se hace grande habiendo invierno» (Soo-6).

«[...] los camellos, el burro es que no, pero las cabras, ¡oh!, las cabras allegan a eso tierno asina...» (Muñique-2).

«Lo arrancamos pa' echar fuego y las cabras cuando estaba floreado, grande, se lo comían...» (Las Calderetas-0).

«[...] el cobeso también se lo comen mucho, cuando está verdita» (San Bartolomé-8).

«El cobeso, pa' los animales, los animales están sueltos por ahí y comen de esto, esto es bueno, no es decir que es lechero, pero es buen alimento pa' el animal, es bueno sí ...» (Muñique-1).

La especie *Ononis hesperia* podríamos adscribirla a la categoría popular de las yerbas de tronco dado su carácter perenne. Ampliamente conocida por los agricultores y pastores, se encuentra en Lanzarote principalmente vinculada a la comarca del Jable, donde caracteriza la vegetación de las áreas montuosas. También en la vecina Fuerteventura se encuentra dispersa por los diferentes jables de la isla como los de Vigocho, Corralejo, La Pared, Jandía, El Tostón... [48, 71].

La denominación *cobeso*, y sus variantes *cueso* y *codeso*, son las formas empleadas en el conjunto de pueblos aledaños al Jable para nombrar esta especie. En Fuerteventura, Kunkel (1977) y Perera han recogido respectivamente las denominaciones *cueso* y *queso* [10, 48]<sup>1</sup>, ambas evidentemente relacionadas con las lanzaroteñas.

El *cobeso* se usó en el pasado básicamente como combustible y como alimento para los animales, y para dichos

<sup>1</sup> En ambas obras se vinculan las denominaciones arriba expuestas con la especie *Ononis natrix* L. con la cual fue confundida durante mucho tiempo.

menesteres constituyó un recurso enormemente apreciado, a tenor de lo expuesto en los testimonios que hemos reproducido en el encabezado.

Nuestros interlocutores nos han trasmitido reiteradamente el aprecio que los animales muestran especialmente hacia los brotes tiernos de los *cobesos* y hacia sus flores. En este último caso, quizás lo tardío de su profusa floración - hemos observado poblaciones en plena floración a últimos de mayo - influya en la especial apetencia que muestran los animales hacia esta especie.

Salvo una referencia aislada y vaga, recogida en el pueblo de San Bartolomé por Gil (2005) y que alude al uso medicinal de las flores del *cobeso* [16], no tenemos mayor constancia de que haya sido empleado en el pasado en la isla como remedio. Sin embargo, en Argelia, se ha reportado el uso como antiséptico del preparado resultante de la decocción de la parte aérea de la planta<sup>2</sup> [72], y Boulos (1983), en su obra *Medicinal plants of North Africa*, y en referencia a la especie *Ononis spinosa* L., recogió igualmente tales usos tópicos, aludiendo en especial a sus flores y ramas floríferas:

«Infusion of flowers depurative; decoction of flowering branches externally used as antiseptic for eczema...» [73].



Figura 104. Terrenos montañosos en El Jable poblados de *cobesos* en flor (*Ononis hesperia* (Maire) H. Förther & D. Podlech) y *aulagas* (*Launaea arborescens* (Batt.) Murb.). Fotografía tomada el día 26 de mayo de 2007.

---

<sup>2</sup> En referencia a *O. natrix* L.

## FABACEAE

[*Scorpiurus* spp.][ETNOBOTÁNICA – 097]<sup>1</sup> [ETNOBOTÁNICA – 200]<sup>2</sup>

Figura 105. *Scorpiurus sulcatus* L. mostrando sus flores sobre largos pedúnculos. Fotografía tomada en La Montaña el día 17 de marzo de 2006.

**PATA (DE) GALLO**

[Los Valles-1, Los Valles-7, Los Valles-9, Los Valles-12, Mala-0]

**CUERNO CARNERO**[Mala-0]<sup>3</sup>**PATA**

[Haría-7]

**PATA (DE) GALLINA**

[Los Valles-1, Los Valles-12, San Bartolomé-0]

***Sine nomine***[Haría-6<sup>4</sup>, Máguez-1, Tabayesco-0, Teseguite-2]

—  
«Eso pa' las cabras sí es bueno, se la cogían y se la comían por ahí en el campo...» (Los Valles-1).

«¿Tú no ves la argollita que tiene? Igual que una pata gallina» (Los Valles-1).

«Nosotros aquí en la parte esta [...] la Villa, Teseguite, esta parte aquí [nuestro interlocutor reside en Los Valles], le decimos pata gallo, pero... aquí arriba [se refiere a los naturales de Máguez, Haría...] ustedes le dicen pata gallina...» (Los Valles-1).

<sup>1</sup> En referencia a *Scorpiurus sulcatus* L.

<sup>2</sup> En referencia a *Scorpiurus sulcatus* L.

<sup>3</sup> Quizás nuestro interlocutor, al referirse a esta especie como *cuerno de carnero*, esté trasladando a Lanzarote una denominación popular propia de otra isla del Archipiélago.

<sup>4</sup> En referencia a *S. sulcatus* (pliego ETNOBOTÁNICA – 200).

«La buscan mucho eso pa' los animales» (Los Valles-12).

«A mí se me va la memoria, ésa es como... también... pata, que es tendía, ésa no le crece sino tendía, hay quien le diga otro nombre...» (Haría-7).

«[...] aquélla es pata gallo, la grande esa de hoja ancha es pata gallo, que tiene los cuernos redondos, otros le dicen cuerno de carnero...» (Mala-0).

«[Es mejor para los animales] cuando está granada, sí, los cuernitos, como ya te digo, aquí es donde echa la semilla. Toa yerba como da más alimento, cuando está granada» (Mala-0).

Se han citado para la isla de Lanzarote dos especies afines del género *Scorpiurus*: *Scorpiurus sulcatus* L. y *Scorpiurus muricatus* L., aunque es probable que ambas citas se basen sobre las mismas plantas y, por lo tanto, deban referirse a un único taxon, *S. sulcatus* (Reyes-Betancort, *comentario personal*). Su distribución en la isla no es muy amplia y se reduce básicamente a La Montaña y sus estribaciones, de ahí que sean los naturales de los pueblos aledaños a este espacio quienes tengan un mayor conocimiento sobre las cualidades de estas especies, especialmente los vecinos del pueblo de Los Valles. Al margen de La Montaña, abunda en los depósitos arcillosos característicos de las viejas gavias o *bebederos* y de los *nateros* o *traveseros* de los barrancos.

En cuanto a las denominaciones populares empleadas para su designación, tuvimos la ocasión de registrar las variantes *pata de gallo* y *pata de gallina*, además de la forma *cuerno de carnero*, recogida esta última aisladamente en el pueblo de Mala.

En Fuerteventura y Gran Canaria se ha documentado el uso popular de la denominación *carnelera* [10, 21]<sup>5</sup>, mientras que el uso de las variantes *rosquilla* / *rosquillera* y de la forma *corneta* ha sido registrado en Tenerife [22] y La Palma



Figura 106. Legumbres enrolladas, acostilladas y provistas de espinas, típicas de *Scorpiurus sulcatus* L. Fotografía tomada el día 6 de mayo de 2007.

---

<sup>5</sup> Otras denominaciones, aparentemente provenientes de *carnelera*, como son *casnelera* y *candelera* también han sido documentadas en Fuerteventura [48, Sra. Maruca Cabrera, *comentario personal*].

respectivamente [12]. Parece claro, pues, que ha sido la forma característica de las vainas de estas especies la que ha motivado el surgimiento de tales designaciones populares en el Archipiélago<sup>6</sup>, aspecto ya recogido por Viera y Clavijo (*circa* 1810) en su *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias* [74]<sup>7</sup>. A mediados del siglo XIX, Webb y Berthelot (1836-1850) recogieron, en su *Historia natural de las Islas Canarias*, las denominaciones «*corneta et cornerera*» para la isla de La Palma y «*rosquilla*» para la de Tenerife [75].

No hemos advertido en Lanzarote el aprecio extremo que han mostrado los pastores de otras zonas de Canarias hacia estas yerbas. De hecho, en la propia ciudad de Santa Cruz de Tenerife y entre sus clases más populares, su *rosquilla* aún es recordada como uno de los recursos más preciados – junto a la *alfalfa* – empleados antaño para sostener las cabras que tanto abundaban en los patios y corrales inmediatos a las casas, y que tanta necesidad aliviaron.

Existe la tendencia general a considerar las especies de este género como ampliamente tolerantes a los diferentes tipos de suelos y pH [8] – aunque con prevalencia hacia los neutros y ligeramente alcalinos [52, 76] – de ahí, que su confinamiento en Lanzarote a las zonas más altas y frescas responda quizás a que la aridez de gran parte del territorio insular suponga una circunstancia limitante para su dispersión. Abdelguerfi y Laouar (1999) reportan que en Argelia *Scorpiurus muricatus* subsp. *sulcatus* (L.) Thell. (= *S. sulcatus*) puede desarrollarse bajo pluviometrías que oscilan entre 200 y 220 mm., mientras que los requerimientos, por ejemplo, de *Scorpiurus muricatus* subsp. *subvillosus* (L.) Thell. (= *S. subvillosus*) son mayores [52].



Figura 107. La *pata de gallina* (*Scorpiurus sulcatus* L.), aunque abunda en La Montaña, también descende hasta cotas más bajas a través de los barrancos. Fotografía tomada el día 26 de febrero de 2006 en El Barranco de Maramajo.

<sup>6</sup> Perera López (*comentario personal*) apunta el uso en Gran Canaria de la denominación popular *yerba manta*, fundada en el hábito de crecimiento postrado de estas especies y su tendencia a ocupar una amplia superficie de terreno cuando encuentran condiciones apropiadas para su desarrollo.

<sup>7</sup> Viera y Clavijo (*circa* 1810) dejó constancia del uso de los nombres vernáculos «*carnerera*» «*en la isla de Canaria*» y «*corneta*» «*en la de la Palma*» [74].



## FABACEAE

[*Trifolium tomentosum* L.]

[ETNOBOTÁNICA – 072] [ETNOBOTÁNICA – 232]



Figura 108. Detalle de las infrutescencias globosas de la especie *Trifolium tomentosum* L. Fotografía tomada el día 3 de marzo de 2006 en la caldera de Tamia.

### PELOTA

[Tao-0, Tao-2]

### TRÉBOL DE ALGODÓN

[Los Valles-7]

### ALGODONERA

[Los Valles-1]

### TRÉBOL

[Conil-2, Máguez-1, Tabayesco-0]

### PELOTILLA

[Guinate-3, Máguez-0]

### TRÉBOL BLANCO [?]

[Teguisse-5]

### *Sine nomine*

[Haría-4, Ye-4]

«[...] nosotros le decimos algodонера, algodонера, esto... esto después de que se seca tiene como un algodoncito dentro...» (Los Valles-1).

«[...] una variación de trébol» (Máguez-1).

«Estas hierbitas pues... como si fuera... no sé. Pelotillitas, de pelotilla, yerbitas de pelotilla; mira y de pelotillas son, pero no... no le damos así aquello, importancia» (Guinate-3).

«Trébol de algodón decía mi padre. Mi padre era de Guatiza» (Los Valles-7).

«Esto también es una yerba buena pa' las cabras» (Los Valles-7).

«[...] hay trébol pelotilla [en referencia a *Medicago* spp.], hay trébol reventón [en referencia a *Melilotus* spp.], hay otro trébol blanco, hay muchas clases de trébol» (Teguise-5).

«El trébol blanco es tendiito en el suelo y echa una pelotita, una florita, malamente, blanquita» (Teguise-5).

—

En Lanzarote, como ya hemos avanzado en apartados anteriores, las denominaciones populares *trébol* y *trebo* son empleadas de manera genérica para designar diferentes géneros de la familia de las leguminosas, entre ellos el género *Trifolium* al cual pertenece la especie *Trifolium tomentosum*. Sin embargo, el peculiar inflado que durante la fructificación experimentan los cálices de las flores de esta especie y su pilosidad hacen que el conjunto tome la apariencia de un llamativo copo de algodón, figura que ha servido a los agricultores y pastores para segregar esta especie del resto de las de su género.

No es de extrañar pues que hayan surgido en los diferentes pueblos denominaciones tales como *pelota*, *pelotilla*, *algodonera* o *trébol de algodón*. En la isla de El Hierro, Perera López recogió igualmente la denominación *trébol de algodón* aunque vinculada a la especie *Trifolium arvense* L. [7]. También en el exterior, son múltiples las denominaciones populares de esta yerba que aluden a la ya citada figura de textura algodonosa originada durante la fructificación: *trèfle cotoneux* [27], *trèfle à coton* [27], *woolly clover* [9, 27], etc.

Si atendemos a los registros de esta especie en forma de herbario expuestos por Reyes Betancort (1998), en su tesis doctoral *Flora y vegetación de la isla de Lanzarote*, encontramos que su dispersión en la isla es amplia, pero limitada a las montañas más altas (*Volcán de La Corona*, *Montaña Blanca*, *Pico de Naos*) [1]. Nosotros la hemos observado y herborizado en espacios agrícolas, pero siempre en ambientes frescos del interior y creciendo en suelos cubiertos por arenas y cenizas de origen volcánico (*Entre Montañas* (Conil), la caldera de *Tamia*, *Los Llanos* (Máguez), *La Montaña*, *Los Helechos...*).

No parece encontrar fácilmente esta especie en nuestra isla ámbitos favorables para su desarrollo, y mucho menos para formar manchones, de ahí que apenas hayamos obtenido referencias sobre sus cualidades como recurso pastoreable, que sin duda las tiene [31].

## FABACEAE

[*Trigonella stellata* Forssk.]

[ETNOBOTÁNICA – 061] [ETNOBOTÁNICA – 121]



Figura 109. *Trigonella stellata* Forssk. Fotografía tomada el día 1 de abril de 2006 en el sendero de acceso a Tenesa desde La Costa.

## TRÉBO(L) DE OLO(R)

[Las Breñas-0, Las Breñas-4, Las Calderetas-1, Mala-0, Mala-1, Órzola-1, Tinajo-2]

### TRÉBOL DE HOJA ANCHA

[Los Valles-1]

### TRÉBOL

[Los Valles-12, Tabayesco-0]

### TRÉBOL OLOROSO

[Los Valles-1]

### PELOTILLA BLANCA

[Mozaga-1<sup>1</sup>]

### PELOTILLA AMARILLA

[San Bartolomé-1]

### PELOTILLA

[Mácher-2]

### YERBA APLASTAA

[Las Laderas-1]

### *Sine nomine*

[Guatiza-2]

–

---

<sup>1</sup> *Trigonella stellata* Forssk. (Pliego ETNOBOTÁNICA-121).

«[...] *yerbas especiales pa' las cabras es pelotilla* [en referencia a cf. *Medicago laciniata* (L.) Mill.], *trébol de olor, chabusquillo* [en referencia a *Astragalus solandri* Lowe], *pues majapola* [en referencia a *Papaver rhoeas* L.]...» (Las Breñas-4).

«[...] *porque da olor, da un olor, un perfume bueno, muy agradable*» (Las Breñas-4).

«[...] *el trébol de olor es distinta hoja, es redonda...*» (Las Breñas-4).

«[...] *tiene un olor, no es que sea desagradable, pero el trébol oloroso ese, si hay otra cosa no se lo comen tan bien*» (Los Valles-1).

«*En El Jable por ahí se consigue mucha de'sa*» (Mozaga-1).

«[...] *es distinta, la hoja más ancha que... que aquella* [se refiere a *Medicago polymorpha* L.]» (Mozaga-1).

«*Hay trebo de olor, que sale aplastao y lo huele usted y tiene un olor muy fuerte...*» (Las Breñas-0).

«*Sí, tiene buen olor la yerbita esta, es una yerba que la comen bien los alimales también*» (Órzola-1).

«[...] *es como un trebo así grande, así, con muchas pelotitas chiquititas, chiquititas...*» (Las Calderetas-1).

—

Nos encontramos ante una yerba de cuya existencia nos han hablado principalmente los informantes masculinos, de ahí que quizás sea más propio vincularla al mundo pastoril que al estrictamente agrícola.

Su conocimiento por parte de los pastores no se haya circunscrito a una comarca determinada, sino que se encuentra disperso por toda la geografía insular. De hecho, el uso de la denominación *trébol de olor* para nombrar esta especie la hemos registrado en pueblos tan distantes como Órzola y Las Breñas. Ya Webb y Berthelot (1836-1850), a mediados del siglo XIX, consignaron como vernácula para nuestra isla la denominación «*trevol oleroso*» [77].

Hemos observado el *trébol de olor* creciendo en las conocidas popularmente como *tierras de piedras* o *tierras de costa*, propias de las llanuras costeras y del interior de buena parte de Lanzarote. Además de en estos suelos arcillosos y, en ocasiones, muy pedregosos vegeta, según Reyes Betancort (1998), «en arenales tanto costeros como de interior» [1].

Resulta igualmente común observar numerosas plantas agrupadas aflorando de manera conjunta en terrenos compactados, incluso en los bordes de las pistas o caminos. Según Gutterman (1993), la germinación en masa de las semillas de esta especie responde a una estrategia adaptativa que posibilita la rotura de la costra del suelo bajo la cual yacen las semillas y su emergencia [53].

Los comentarios obtenidos durante nuestras entrevistas han aludido básicamente al fuerte olor que desprenden sus flores y que es, sin duda, el responsable de que esta especie sea mayormente conocida como *trébol de olor*. Este profundo olor se debe a una sustancia denominada *cumarina*, también presente en el *trébol reventón* (*Melilotus* spp.).

Muy poca ha sido, por el contrario, la información recogida en relación a su aptitud como alimento para el ganado. Aunque evidentemente nos encontramos ante una especie pastoreable, lo conciso de las opiniones vertidas por los pastores nos impide precisar si los animales mostraban o no una especial apetencia por esta yerba. Pero casi siempre durante nuestras diferentes entrevistas y salidas al campo hemos percibido de los pastores la impresión de que era considerada una buena yerba.

Se encuentran también en Lanzarote, aunque dispersas en menor medida, otras dos especies del género *Trigonella*: *Trigonella monspeliaca* L., que no hemos podido observar y *Trigonella anguina* Delarbre, que únicamente creemos haberla observado en los depósitos arcillosos de los *bebederos* abandonados del interior de la montaña Tenesa, donde

la encontramos compartiendo hábitat con la especie *Verbena supina* L. Aunque no tuvimos la ocasión de mostrarla a ningún pastor de la zona, no sería impropio pensar que sea conocida igualmente como *trébol de olor*, pues desprende igualmente un intenso olor a *cumarina*. Ya en 1932, Chevalier dejó constancia de su presencia en el Sáhara argelino, y precisamente aludió a esta cualidad:

«Nous avons rencontré dans l'oasis d'Adrar comme mauvaise herbe, le *T. anguina* L. qui dégage aussi à l'état sec une odeur de coumarine» [78].

El botánico español Emilio Guinea (1948), en su *Catálogo razonado de las plantas del Sáhara español*, mencionó también la especie *T. anguina* y recogió ciertos apuntes sobre su aptitud para la alimentación del ganado:

«Buen pasto cuando es verde y está mezclado con otras plantas; pero ingerido en cantidad y solo, cuando está en flor y fruto, provoca a veces una meteorización que puede ser mortal» [32].

Recientemente, Benchelah *et al.* (2000), en su obra etnobotánica sobre el pueblo tuareg, recogen la concepción de muy buen pasto que dichos pastores tienen de esta especie [43].

No conocemos que el *trébol de olor* (*T. stellata*) haya sido empleado con fines medicinales en Lanzarote. Sin embargo, Darias *et al.* (1986) le atribuyen propiedades laxativas, purgativas, emolientes y sedativas, supuestamente en base al conocimiento etnobotánico tradicional del Archipiélago [79]. Recientemente, Khafagi y Dewedar (2000), en un estudio donde fue testada la actividad antimicrobiana de un grupo de plantas del desierto de Sinaí, no encontraron la especie *T. stellata* activa ante las diferentes especies de bacterias, hongos y levaduras ensayados [80].

## FABACEAE

[*Vicia* spp.]

[ETNOBOTÁNICA – 019]<sup>1</sup> [ETNOBOTÁNICA – 053]<sup>2</sup> [ETNOBOTÁNICA – 063]<sup>3</sup> [ETNOBOTÁNICA – 071]<sup>4</sup> [ETNOBOTÁNICA – 074]<sup>5</sup> [ETNOBOTÁNICA – 080]<sup>6</sup> [ETNOBOTÁNICA – 081]<sup>7</sup> [ETNOBOTÁNICA – 082]<sup>8</sup> [ETNOBOTÁNICA – 141]<sup>9</sup> [ETNOBOTÁNICA – 187 + *Dupl.*]<sup>10</sup> [ETNOBOTÁNICA – 281]<sup>11</sup> [ETNOBOTÁNICA – 305]<sup>12</sup> [ETNOBOTÁNICA – 315]<sup>13</sup> [ETNOBOTÁNICA – 322]<sup>14</sup> [ETNOBOTÁNICA – 333]<sup>15</sup>



Figuras 110 y 111. *Vicia benghalensis* L. fotografiada el día 5 de abril de 2007 y *Vicia sativa* L. fotografiada el día 12 de febrero de 2004.

## CHINIPILLA

[Los Valles-1<sup>16</sup>, Máguez-1<sup>17</sup>, Máguez-2, Máguez-8<sup>18</sup>, Máguez-9<sup>19</sup>, Máguez-16, Mala-0<sup>20</sup>, Tabayesco-0<sup>21</sup>, Ye-0]

<sup>1</sup> *Vicia lutea* L.

<sup>2</sup> *Vicia sativa* L. subsp. *cordata* (Hoppe) Batt.

<sup>3</sup> *Vicia benghalensis* L.

<sup>4</sup> *Vicia lutea* L.

<sup>5</sup> *Vicia sativa* L.

<sup>6</sup> *Vicia sativa* L. subsp. *nigra* (L.) Ehrh.

<sup>7</sup> *Vicia sativa* L. subsp. *cordata* (Hoppe) Batt.

<sup>8</sup> *Vicia lutea* L.

<sup>9</sup> *Vicia sativa* L. subsp. *amphicarpa* (L.) Batt.

<sup>10</sup> *Vicia hirsuta* (L.) Gray.

<sup>11</sup> *Vicia monantha* Retz.

<sup>12</sup> *Vicia lutea* L.

<sup>13</sup> *Vicia benghalensis* L.

<sup>14</sup> *Vicia benghalensis* L.

<sup>15</sup> *Vicia parviflora* Cav.

<sup>16</sup> En referencia tanto a *V. benghalensis* como a *V. lutea* y a *V. monantha* (pliego ETNOBOTÁNICA – 281).

<sup>17</sup> En referencia a *V. sativa* subsp. *cordata* (pliego ETNOBOTÁNICA – 053), *V. sativa* subsp. *amphicarpa* (pliego ETNOBOTÁNICA – 141), *V. hirsuta* (pliego ETNOBOTÁNICA – 187) y *V. lutea* (pliego ETNOBOTÁNICA – 019).

<sup>18</sup> En referencia a *V. hirsuta*.

<sup>19</sup> En referencia a *V. hirsuta*.

<sup>20</sup> En referencia a *V. benghalensis* L.

<sup>21</sup> En referencia a *V. benghalensis*, *V. sativa*, *V. lutea* y *V. parviflora* (pliego ETNOBOTÁNICA – 333).

**CHINIPA**

[Los Valles-0, Los Valles-6<sup>22</sup>, Mala-0, Nazaret-1<sup>23</sup>, Teseguite-2<sup>25</sup>, Teseguite-3<sup>26</sup>, Teseguite-4<sup>27</sup>, Teseguite-7<sup>28</sup>]

**CHIRIPILLA**

[Máquez-8]

**CHICHARONES**

[Conil-2<sup>33</sup>]

**CHICHARETA**

[La Vegueta-1<sup>35</sup>, Los Valles-7<sup>36</sup>, Masdache-0<sup>37</sup>]

**CHINIPA PELÚA**

[Teseguite-2<sup>39</sup>]

**CHINICHIPILLA O LENTEJILLA [?]**

[Máquez-0]<sup>24</sup>

**CHÍCHARO DE BURRO**

[Conil-1<sup>29</sup>, Femés-1<sup>30</sup>, La Vegueta-?<sup>31</sup>, Las Casitas-1<sup>32</sup>]

**CHINIPA DE BURRO**

[Teseguite-2<sup>34</sup>]

**CHANIPA**

[Los Valles-6<sup>38</sup>]

—

«Echa unas vainitas, es media rastrerita. [...]. La cogíamos siempre pa' las cabras. ¡Ay qué esto es bueno pa' las cabras!» (Máquez-16).

«[...] eso es granao, mira la vainita ya, eso echa un grano como si fueran lentejas una cosa así» (Mala-0).

«[...] las últimas canchas de chiripilla que yo llegué a ver, los vi ahí en Los Helechos, en eso de don Pepe [...] en la ladera esa, en las pencas esas ahí llegué yo a ver cantidad de chiripilla de'sa pero ya se ve muy poca, se ve alguna mata se ve pero no, pero muy poca, bueno aquí mismo en el huerto mío había una, sí, pero claro yo la arranqué porque claro, una yerba...» (Máquez-8).

«[...] le dicen chícharo de burro, también le gusta mucho a los animales» (Femés-1).

«Chinipilla, eso se daba en..., es yerba, es yerba y se da y echa la vainita y echa una vainita así que las cabras se la comen divinamente, aquí debajo hay un trozo que tiene [...] que se da en los ripios, todo los años salen ahí» (Yè-0).

«También [la comen], cuando está granaa, más» (Los Valles-7).

«Sí [lo comen los animales], eso es granao, mira la vainita ya, eso echa un grano como si fueran lentejas...» (Mala-0).

<sup>22</sup> En referencia a *V. benghalensis*.

<sup>23</sup> En referencia a *V. sativa*.

<sup>24</sup> En referencia a *V. hirsuta*.

<sup>25</sup> En referencia a *V. monantha*.

<sup>26</sup> En referencia tanto a *V. benghalensis* como a *V. sativa*.

<sup>27</sup> En referencia a *V. benghalensis*.

<sup>28</sup> En referencia a *V. benghalensis*.

<sup>29</sup> En referencia a *V. sativa*.

<sup>30</sup> En referencia a *V. sativa*.

<sup>31</sup> En referencia a *V. sativa*.

<sup>32</sup> En referencia a *V. benghalensis*.

<sup>33</sup> En referencia a *V. sativa* (pliego ETNOBOTÁNICA – 074) y a *V. lutea* (pliego ETNOBOTÁNICA – 071).

<sup>34</sup> En referencia a *V. sativa*.

<sup>35</sup> En referencia a *V. sativa*.

<sup>36</sup> En referencia tanto a *V. benghalensis* como a *V. sativa*.

<sup>37</sup> En referencia a *V. sativa*.

<sup>38</sup> En referencia a *V. benghalensis*.

<sup>39</sup> En referencia a *V. benghalensis*.

«Esto sale mucho en La Guarda, tiene una vaina grande [...] esto le dicen... ya no me acuerdo el nombre, esto sale mucho en La Guarda, le gusta a las cabras también...» (Las Breñas-0)<sup>40</sup>.

«[...] chichareta, le decimos, esto lo comen las cabras bien, porque esto grana, estas vainitas granan y... y después las cabras [...] lo comen bien...» (Los Valles-7).

«Ésa es buena, buena, ésa es igual que chabusquillo [en referencia a *Astragalus solandri* Lowe], pareció, creo que sea una de las yerbas mejores para los animales...» (Tesequite-4).

«Esto echa unas vainitas. Es buena para los animales, para los animales, sí» (Tesequite-7).

—

El estudio del género *Vicia* desde un punto de vista etnobotánico entraña ciertas dificultades, debido tanto a la gran cantidad de especies y subespecies presentes en la isla, como al obstáculo que supone el hecho de que los agricultores y pastores se refieran normalmente a ellas empleando denominaciones genéricas. A efectos prácticos, tales inconvenientes nos imposibilitan en muchas ocasiones vincular a una especie o subespecie botánica concreta los comentarios registrados durante nuestras entrevistas, salvo que tengamos presente la yerba en cuestión.

Reyes Betancort (2005) considera que en Lanzarote existen al menos siete especies silvestres del género *Vicia*: *Vicia benghalensis* L., *Vicia parviflora* Cav. (= *Vicia laxiflora* Brot.), *Vicia lutea* L., *Vicia monantha* Retz., *Vicia tetrasperma* (L.) Schreb., *Vicia villosa* Roth y *Vicia sativa* L., esta última especie representada en la isla por tres subespecies (*cordata*, *nigra* y *amphicarpa*) [46], de las seis reconocidas dentro de la misma [81]. Sin embargo, dicho autor, en su tesis doctoral *Flora y vegetación de la isla de Lanzarote*, apunta no haber localizado la especie *V. villosa* [1], circunstancia que hemos advertido igualmente nosotros. Hemos de señalar la presencia también de la especie *Vicia hirsuta* (L.) Gray (pliego ETNOBOTÁNICA – 187).

Hemos detectado entre los pastores y agricultores de Lanzarote dos maneras, bien definidas geográficamente, de nombrar de forma genérica este conjunto de especies. Circunscrito a los pueblos del norte, hemos registrado el uso de múltiples denominaciones comunes que parten de la raíz *chinip-* o *chanip-*, y cuya aparente sonoridad prehispánica podría deberse a un posible vínculo con las denominaciones *amaziges tini-ucenn* [82], *tanifil* (en plural *tenifin*) [83] y *tinifin* [84], empleadas en diversos dialectos *amaziges* del norte de África para designar las arvejas (*Pisum sativum* L.)<sup>41</sup>. Ya hacia el sur, donde la presencia y dispersión de estas especies es menor y en ocasiones no se encuentran vinculadas a ámbitos estrictamente agrícolas, se usan formas muy genéricas como *chicharos de burro*, *chicharetas* y *chicharones*, que se extienden también a la designación de las diversas especies del género *Lathyrus*.

En las medianías del norte de Gran Canaria, concretamente en Fontanales, y en La Aldea hemos recogido el uso de denominaciones similares a las obtenidas en el norte de Lanzarote tales como *chinipitas* y *chiniperas* [21]. En Fuerteventura, Kunkel (1977) documentó el uso de las formas genéricas *chinipa* y *chanipa*, además de otras de carácter específico como: *chinipilla*, en alusión a *V. tetrasperma*, y las variantes *chanipa burro*, *chanipa cuervo* y *chanipa pájaro*, en referencia a *V. lutea*, *V. benghalensis* y *V. sativa* respectivamente [10]. Tal detalle en la designación de este grupo de especies no lo hemos percibido en Lanzarote, si bien, aisladamente en el pueblo de *Tesequite*, señor Tomás Cabrera sí manifestó reconocer cierta variación («Hay tres clases de *chinipa*, una peluda que la comen menos, otra con la vaina más grande, otra con la hojita como lenteja...») y empleó las denominaciones *chinipa de burro* y *chinipa pelúa* para nombrar respectivamente las especies *V. sativa* y *V. benghalensis* que observamos cuando nos permitió que lo acompañáramos al campo con su ganado.

<sup>40</sup> Nuestro interlocutor no aportó denominación popular alguna pero sí reconoció la especie *V. benghalensis*.

<sup>41</sup> Voces similares como *tinifin* [85] y *tinifit* (en plural *tinifsa*) [84] también han sido recogidas, pero para designar especies aparentemente silvestres de la familia de las leguminosas.





Figura 112. Señor Tomás Cabrera, pastor de Teseguite, y gran conocedor de las yerbas de los campos de su entorno. Fotografía tomada el día 28 de marzo de 2006 durante una de las ocasiones en la que nos permitió acompañarlo con su ganado.



Figura 113. Legumbre peluda característica de la especie *Vicia lutea* L. fotografiada el día 1 de mayo de 2007 en la caldera de Guenia.

También de los comentarios emitidos por señor Maximino Abraham se deduce su conocimiento de la existencia de diferentes especies dentro de las *chinipas*:

«[...] *la flor es media violada, media violadita, unas tienen la flor violaíta, otras media blancosita...*» [Nazaret-1].

Tal y como comentamos en su momento cuando tratamos el género *Medicago*, no entra dentro de los límites del presente trabajo ahondar en la ecología de las diferentes yerbas presentes en los campos de Lanzarote, pero hasta donde alcance nuestro conocimiento sí trataremos de destacar algunos aspectos en este sentido. Evidentemente, todas las especies del género *Vicia* presentes en la isla no aparecen con la misma frecuencia, ni gozan de la misma dispersión y a buen seguro hoy su difusión ha de ser mucho menor que antaño, cuando los campos se araban y las sementeras les servían de refugio y sostén.

Algunos informantes, en sus comentarios, han dejado entrever tanto su existencia arvense de antaño como su merma actual, además de su vínculo con otra yerba ancestralmente ligada a los campos de cultivo, la *triguera* (*Phalaris coerulescens* Desf.):

«[...] *eso salía en medio de los panes, de la sementera y se enredaba, se enredaba y cuando íbamos a rranicar, arrancamos todo junto, después en el grano salían los granitos, parecían arvejitas menúas [...]* “¡coño bien de chinipa tiene esto, coño!” [...] *el grano que querían pa’ tostar lo tostaban, con eso y de todo hacían gofio junto, no lo apartaban...*» [Nazaret-1].

«[...] *ésa ya es del campo, ya es silvestre, eso se da mucho aquí en Lanzarote, pero ya se ha perdido, porque mira,*

*antes, en la parte esa del malpaís, esto del Cercao Mariano, el Cercao Chilistaiga todo eso por ahí arriba, eso era de chiripilla de'sa, era una cosa desajerada eso, eso el ganao era una cosa que...» [Máquez-8].*

«[...] *la chinipa esa, eso se da, eso se da, no es que se plante, pero en sitios sale como la palomilla [Fumaria spp.], como le decimos aquí palomilla, en La Montaña yo tenía allí en Las Peñas un cacho cuando antes de arenarlas y en la triguera, que le decimos, que lo comen las vacas bien, le salía revuelto eso, la chinipa. [...]. No, no, no crece sino estiradita, no crece pa'rrriba, gajo pa'cá, y gajo pa'llá, pero da cantidad de comida pa' los animales [Los Valles-0].*

«[...] *ésa ya es del campo, ya es silvestre, eso se da mucho aquí en Lanzarote pero ya se ha perdido» [Máquez-2].*

Han sido las especies *V. benghalensis* y *V. sativa* aquellas que hemos notado durante el transcurso de nuestro trabajo que gozan de una mayor presencia y dispersión. Ambas las hemos hallado fuera del refugio norteño que comparten con el resto de las especies del género, creciendo en el sur, eso sí en los ambientes y exposiciones más frescos del interior (ver pliego pliego ETNOBOTÁNICA – 074); *V. lutea* también aparece en la zona sur, pero su presencia es menor y no parece encontrar aquí su óptimo ecológico (pliego ETNOBOTÁNICA – 071). Hemos observado igualmente como *V. benghalensis*, *V. sativa* y en menor medida *V. monantha* tienden a descender conjuntamente a través de los *nateros* o *traveseros* hasta cotas realmente bajas.

No es muy común encontrar referencias a yerbas forrajeras en las expresiones folklóricas de las islas, pero en el caso de las *chinipitas* hemos documentado la existencia al menos de un trabalenguas en Lanzarote y un pequeño cantar en Gran Canaria [21], manifestaciones populares que sin duda nos recuerdan lo familiares que hubieron de resultar estas yerbas en el pasado:

«*Cara de chinichipilla – se llama chinichipilla esa [en referencia a V. hirsuta] – y ojos de chinichipé, tú que me chinichipaste, desenchinípame» [Máquez.-0].*

«*Eso hasta un cantar tiene [...]: chinipita chinipita, que me vas a volver loco, no me bailes tan deprisa, báilame poquito a poco...» [Fontanales – Gran Canaria].*

De manera general, nuestros informantes han coincidido en señalar estas yerbas como apetecibles para los animales, y únicamente señor Policarpo Bermúdez, pastor y agricultor viejo del pueblo de Los Valles, reportó su peligrosidad para las vacas:

«*¡Ah sí!, chinipa sí, la chinipa esa, esa vaina es, echa la vaina como el chícharo [Lathyrus sativus L.], eso se comen los animales, chinipa, chinipa, pero no es muy buena pa' las vacas tampoco, es... es media, media aplicada [a sangre], desangra a los animales, es media peligrosa...» [Los Valles-0].*

Nuestros escasos conocimientos veterinarios nos impiden pronunciarnos con la propiedad que quisiéramos ante un desorden – la *sangre* – ampliamente reportado por los pastores de Lanzarote y que creemos correcto vincular con lo que en ámbitos agronómicos se conoce como *nitrate poisoning* o *nitrate toxicity*. Esta enfermedad de carácter no infeccioso parte de la ingesta por parte de los animales de alimentos que han acumulado un contenido elevado de nitratos (NO<sub>3</sub>). Normalmente, los nitratos se reducirían a nitritos (NO<sub>2</sub>) y posteriormente a amoníaco (NH<sub>3</sub>), incorporándose a las proteínas; pero ante un consumo excesivo de nitratos el sistema se colapsa y los nitritos tienden a acumularse y entran en el flujo sanguíneo donde se combinan con la hemoglobina y oxidan el hierro, dando lugar a un compuesto denominado metemoglobina incapaz de transportar el oxígeno a los órganos del cuerpo. Los animales decaen, se muestran débiles, tienden a tambalearse y mueren.

Desconocemos a qué especie en concreto de *chinipa* se refería señor Policarpo, pero niveles de nitrógeno superiores al 5% han sido reportado para las semillas de *V. monantha* y cercanos al 3.5% para las de *V. benghalensis* [57]. De cualquier

forma, hemos de tener en cuenta que no son las semillas precisamente quienes tienden a acumular nitrógeno en forma de nitratos, sino los órganos vegetativos de la planta.

En las islas de El Hierro [14], La Palma [12] y Gran Canaria [21] hemos obtenido referencias sobre el consumo humano de las semillas tiernas de diversas especies del género que nos ocupa, aunque mayormente en alusión a las de *V. lutea*. En Lanzarote, no hemos tenido ocasión de recoger impresiones relativas a dicha práctica.



Figura 114 a. Flores sentadas y pálidas propias de la especie *Vicia lutea* L. Fotografía tomada el día 22 de febrero de 2006.

Figura 114 b. Inflorescencia de *Vicia monantha* Retz., especie poco frecuente en Lanzarote. Fotografía tomada el día 25 de marzo de 2006 en Teseguite.



## FABACEAE

### [REFERENCIAS]

[1] Reyes Betancort, J.A. (1998). Flora y vegetación de la isla de Lanzarote (Reserva de la Biosfera). Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. Inédita.

[2] Plan Beneficial de la Ysla de Lanzarote a tenor del cual se señalaron las jurisdicciones de Haría – Yaiza – San Bartolomé – Arrecife – y Tinajo, al ser segregadas de esta de Teguiuse. [1795]. Archivo Histórico de Teguiuse.

[3] Izquierdo, I. Martín, J.L., Zurita, N. y Arechavaleta, M. (eds.) (2004). Lista de especies silvestres de Canarias (hongos, plantas y animales terrestres). Consejería de Medio Ambiente y Ordenación Territorial. Gobierno de Canarias. 500 pp.

[4] Pignatti, S. (1982). Flora d'Italia. Edagricole. 3 vols. Bologna.

[5] Montserrat y Archs, J. (1883). Botánica. Tomo VIII en La Creación. Historia Natural. División de la obra: zoología o reino

animal. Traducida y arreglada de la última edición alemana de la obra del célebre Dr. A. E. Brehm. Montaner y Simon, Editores. Barcelona. 756 pp.

[6] Howieson, J.G., Loi, A. y Carr, S.J. (1995). *Biserrula pelecinus* L., a legume pasture species with potential for acid, duplex soils which is nodulated by unique root-nodule bacteria. *Australian Journal of Agricultural Research* 46(5): 997-1009.

[7] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.

[8] Francis, C., Shackle, H.S., Maxted, N. Snowball, R. Bennet, S. J. y Samaras, S. (2004). The ecogeography and collecting of forage legumes in the east Aegean islands, Greece. *Plant Genetic Resources Newsletter* 128: 55-63.

[9] CLIMA (2005?). Biennial Research Report. 2003-2004.

Centre for Legumes in Mediterranean Agriculture. The University of Western Australia. 109 pp.

[10] Kunkel, G. (1977). Las plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las forrajeras. *Naturalia Hispanica* 8. ICONA. Ministerio de Agricultura. Madrid.

[11] Morera, M. (2001). Diccionario histórico-etimológico del habla canaria. Gobierno de Canarias. La Laguna. 863 pp.

[12] Gil, J., Bethencourt, F.J., Castro, N., González, A.J., López, A. y Lorenzo, R. [en preparación]. Inventario de especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Palma. Centro de Agrodiversidad de La Palma.

[13] Peña, M. y Gil, J. [en preparación]. Especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Gomera. Bases orales para su comprensión y estudio. Asociación Insular para el Desarrollo Rural de la isla de La Gomera.

[14] Gil, J. y Peña, M. (2006). Contribución al inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de El Hierro. *Tenique*. Revista de Cultura Popular Canaria 7: 119-148.

[15] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.

[16] Gil, J. (2005). Los cultivos tradicionales de la isla de Lanzarote. Los granos: diversidad y ecología. Área de Presidencia. Cabildo de Lanzarote. Arrecife. 253 pp.

[17] Reyes-Betancort, J.A., León Arencibia, M.C. y Wildpret de la Torre, W. (1999). Adiciones a la flora vascular de la isla de Lanzarote (Islas Canarias). II. *Vieraea* 27: 67-76.

[18] Reyes-Betancort, J.A., León Arencibia, M.C. y Wildpret de la Torre, W. (2000). Adiciones a la flora vascular de la isla de Lanzarote (Islas Canarias). III. *Vieraea* 28: 39-49.

[19] Reyes-Betancort, J.A., León Arencibia, M.C. y Wildpret de la Torre, W. (2005). Adiciones a la flora vascular de la isla de Lanzarote (Islas Canarias). IV. *Vieraea* 33: 527-538.

[20] Lid, J. (1967). Contributions to the flora of the Canary islands. *Skr. Norske Vidensk. Akad. Oslo. I. Matem. Naturv. Kl.n.s.* 23: 1-212.

[21] Gil, J. (2007). Inventario de las especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de Gran Canaria. Informe preliminar. Asociación Insular para el Desarrollo Rural de Gran Canaria (Aider-GC). 110 pp. Documento interno.

[22] Gil, J., Hernández, M. y Álvarez C.E. (1999). Inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de Tenerife. Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA-CSIC). Documento interno.

[23] Sarpaki, A. y Jones, G. (1990). Ancient and modern cultivation of *Lathyrus clymenum* L. in the Greek islands. *The annual of the British School at Athens* 85: 363-368. Citado por Zohary, D. y Hopf, M. (2000). Domestication of Plants in the Old World. Third Edition. Oxford University Press. 316 pp.

[24] Hammer, K. y Laghetti, G. (2006). Small Agricultural islands and Plant Genetic Resources. Le piccole isole rurali italiane. IGV-CNR (ed.), Bari. 244 pp.

[25] Gil, J. (1998). Apuntes acerca de las especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de El Hierro. Cabildo Insular de El Hierro. Borrador inédito.

[26] Lewis, H. B., Fajans, R.S., Sterer, M. B., Shen, Ch. Y Oliphant, M. (1948). The nutritive value of some legumes. Lathyrism in the rat. The sweet pea (*Lathyrus odoratus*), *Lathyrus cicera* and some other species of *Lathyrus*. *The Journal of Nutrition* 36: 537-559.

[27] Foury, A. (1954). Les légumineuses fourragères au Maroc. Service de la Recherche Agronomique. Rabat.

[28] Hernández, M., Álvarez, C.E. & González, G. (1995). Estudio de sistemas tradicionales de cultivo en Tenerife (municipio de Tegueste). Páginas 80-89 en *Prácticas ecológicas para una agricultura de calidad*. I Congreso de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica. Toledo, septiembre de 1994. Sociedad Española de Agricultura Ecológica.

[29] D'Oliveira Feijão, R. (1960). Elucidário Fitológico. Plantas vulgares de Portugal continental, insular e ultramarino (classificação, nomes vernáculos e aplicações). Vol. 1. Instituto Botânico de Lisboa. Artigo de Divulgação 8. Lisboa. 472 pp.

[30] Pitard, J. y Proust, L. (1908). Les Iles Canaries. Flore de L'Archipel. Librairie des Sciences Naturelles. Paul Klincksieck. Paris.

[31] Noda, T. (2003). Pastoreo en la isla de La Palma. Cabildo Insular de La Palma. 143 pp.

[32] Guinea, E. (1948). Catálogo razonado de las plantas del Sáhara español. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 8(1): 357-442.

[33] Barrera, I., Ron, M<sup>a</sup>. E., Pajarón, S. y Sidi Mustapha, R. (2007). Sahara Occidental. Plantas y Usos. Universidad Complutense de Madrid. Ministerio de Cultura de la Republica Árabe Saharaui Democrática. Madrid. 117 pp.

[34] Álvarez, A. y Rodríguez, O. (2008). Contribución al estudio etnobotánico de las especies vegetales del tabaibalcardonal (*Kleinio neriifoliae-Euphorbitea canariensis*) de la isla de Tenerife. *Anuario del Instituto de Estudios Canarios L-LI(I)*: 181-218.

[35] Santos Guerra, A. (1983). Vegetación y flora de La Palma. Editorial Interinsular Canaria. Santa Cruz de Tenerife. 349 pp.

[36] Bramwell, D. y Bramwell, Z. (1994). Flores silvestres de las Islas Canarias. 1<sup>a</sup> reimpresión. Madrid. 376 pp.

[37] Kunkel, G. (1982). Los Riscos de Famara (Lanzarote, Islas Canarias). Breve descripción y Guía florística. *Naturalia hispanica* 22. Instituto Nacional para la Conservación de la Naturaleza. Madrid. 118 pp.

[38] Kunkel, M.A. y Kunkel, G. (1978). Flora de Gran Canaria. Tomo II. Enredaderas, trepadoras y rastreras. Ediciones del Excmo Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas. 121 pp.

[39] Lewis, W.H. y Elwin-Lewis, M.P.F. (1977): Medical Botany. Plants Affecting Man's Health. John Wiley and Sons, Inc. 515 pp.

[40] Paris, R. y Dillemann, G. (1960). With particular reference to the pharmacological aspects. Páginas 55-91 en *Medicinal Plants of the Arid Zones*. Arid Zone Research – 13. UNESCO. Paris. 96 pp.

[41] North, P.M. (1967). Poisonous Plants and Fungi. Blandford Press. Dorset. 161 pp.

[42] Gómiz García, F. (2001). Flora selecta marroquí. F. J. Navarro Díez, editor. 351 pp.

[43] Benchelah, A.C., Bouziane, H. Maka, M. y Ouahès, C. (2000). Fleurs du Sahara. Voyage ethnobotanique avec les Touaregs du Tassili. Ibis Press. Paris. 255 pp.

- [44] Ortega, J. (1979). Citogenética del género *Lotus* en Macaronesia (III). Variación en el contenido de glucósidos cianogénicos en *lotus* de las Islas canarias y Madeira. *Botanica Macaronésica* 5: 9-19.
- [45] Brito, M. (2006). Salvador González Alayón. Un cabrero para la leyenda. 2ª edición. Colección Gaveta 6. Llanoazur ediciones. 172 pp.
- [46] Reyes Betancort, J.A. (2005). La flora vascular de la isla de Lanzarote. Algunos problemas por resolver. *Academia de Ciencias e Ingenierías de Lanzarote. Discursos Académicos* 15.
- [47] Webb, P. y Berthelot, S. (1836-1850). Historie naturelle des Iles Canaries. Tomo 3, 2ª parte. *Phytographia Canariensis* 2: 63-64.
- [48] Perera Betancort, M.A. Arqueología del territorio en Fuerteventura. Tesis doctoral en curso. Universidad de La Laguna.
- [49] Bounejmate, M., Robson, A.D. y Beale, P.E. (1992). Annual species in Morocco. II. Distribution in relation to soil and climate. *Australian Journal of Agricultural Research* 43: 751-763.
- [50] Bennett, S.J., Maxted, N. y Sabanci, C.O. (1998). The ecogeography and collection of grain, forage and pasture legumes in south-west Turkey. *Genetic Resources and Crop Evolution* 45: 253-262.
- [51] Abdelkefi, A. y Marrakchi, M. (2000). Les ressources phytogénétiques fourragères et pastorales: de l'érosion à la conservation. Páginas 15-27 en Sulas, L. (ed.) Legumes for Mediterranean forage crops, pastures and alternative uses. *Cahiers Options méditerranéennes* 45.
- [52] Abdelguerfi, A y Laouar, M. (1999). Autoécologie de légumineuses spontanées d'intérêt fourrager et/ou pastoral en Algérie. Páginas 97-101 en Etienne, M. (ed.) Dynamics and sustainability of Mediterranean pastoral systems. *Cahiers Options méditerranéennes* 39.
- [53] Gutterman, Y. (1993). Seed Germination in Desert Plants. Springer-Verlag. Berlin. 253 pp.
- [54] Rochfort, S., Parker, A.J. y Dunshea F.R. (2008). Plant bioactives for ruminant health and productivity. *Phytochemistry* 69(2): 299-322.
- [55] Knight, A.P. y Walter R.G. (Eds.). (2001). A guide to plant poisoning of animals in North America. Teton NewMedia. 367 pp.
- [56] Sales, F. y Hedge, I.C. (2000). *Melilotus*. Páginas 720-731 en Flora Iberica. Volumen 7(2) LEGUMINOSAE (partim). Real Jardín Botánico, CSIC. Madrid.
- [57] Tanji, E. (1998). A survey of mineral composition of weed seeds. *Weed Research* 38(2): 79-86.
- [58] D'Oliveira Feijão, R. (1960). Elucidário Fitológico. Plantas vulgares de Portugal continental, insular e ultramarino (classificação, nomes vernáculos e aplicações). Vol. 1. Instituto Botânico de Lisboa. Artigo de Divulgação 8. Lisboa. 472 pp.
- [59] Lázaro e Ibiza, B. (1920-1921). Compendio de la flora española. Tercera edición corregida y aumentada. 3 vols. Imprenta Clásica Española, Madrid.
- [60] Kingsbury, J.M. (1964). Poisonous plants of the United States and Canada. Prentice-Hall Inc. Citado por Halsey, L. A. (1998). Nitrates in Forage Cause Cattle Deaths: A Common Weed and Uncommon Circumstances. Páginas 99-107 en *Managing Nutrition & Forages to Improve Productivity and Profitability*. 1998 Florida Beef Cattle Short Course.
- [61] Álvarez López, E. (1947). Comentarios históricos y botánicos con motivo de un "Glosario" hispano-musulmán de los siglos XI al XII. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 7(1): 5-175.
- [62] Abdelguerfi, A y Laouar, M. (2004). Les ressources génétiques d'intérêt fourrager et/ou pastoral: Diversité, collecte et valorisation au niveau méditerranéen. Páginas 29-41 en Ferchichi, A. (ed.) Réhabilitation des pâturages et des parcours en milieux méditerranéens. *Cahiers Options méditerranéennes* 62.
- [63] Losa España, T. M. (1957). El género *Ononis* L. y las *Ononis* españolas. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 16(1): 227-337.
- [64] Devesa, J.A. (2000). *Ononis*. Páginas 590-646 en Flora Iberica. Volumen 7(2) LEGUMINOSAE (partim). Real Jardín Botánico, CSIC. Madrid.
- [65] Reyes-Betancort, J.A. y Scholz, S. (2008). *Ononis catalinae* (Fabaceae), a new species from Canary islands. *Ann. Bot. Fennici* 45: 215-219.
- [66] Webb, P. y Berthelot, S. (1836-1850). Historie naturelle des Iles Canaries. Tomo 3, 2ª parte. *Phytographia Canariensis* 3: 69.
- [67] Morales Valverde, R. (1993). El género *Thymus* L. (LABIATAE) en África. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 51(2): 205-236.
- [68] Machado, A y Morera, M. (Eds.) (2005). Nombres comunes de las plantas y los animales de Canarias. Academia Canaria de La Lengua. Islas Canarias. 277 pp.
- [69] Flora de las Islas Canarias en peligro crítico. Top 100. Jardín Botánico Canario Viera y Clavijo. Cabildo Insular Gran Canaria.
- [70] Reyes-Betancort, J.A., Wildpret de la Torre, W. y León Arencibia, M.C. (2001). The vegetation of Lanzarote (Canary islands). *Phytocoenologia* 31(2): 185-247.
- [71] Rodríguez Delgado, O., García Gallo, A. y Reyes Betancort, J.A. (2000). Estudio fitosociológico de la vegetación actual de Fuerteventura. *Vieraea* 28: 61-98.
- [72] Cheriti, A., Rouissat, A., Sekkoum, K. y Balansard, G. (1995). Plantes de la pharmacopée traditionnelle dans la région d'El Bayadh (Algérie). *Fitoterapia* 66(6): 525-538.
- [73] Boulos, L. (1983). Medicinal Plants of North Africa. Reference Publications. Alognac, Michigan. 286 pp.
- [74] Viera y Clavijo, J. (1982). Diccionario de historia natural de las Islas Canarias. Edición dirigida y prologada por Manuel Alvar. Excma. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas Madrid. 472 pp.
- [75] Webb, P. y Berthelot, S. (1836-1850). Historie naturelle des Iles Canaries. Tomo 3, 2ª parte. *Phytographia Canariensis* 2: 115.
- [76] Barradas, A., Pereira, G., Ricardo, F, Moreno, V. y González, F. (2002). Estudio da biodiversidade de espécies leguminosas pratenses em pastos do montado. III. *Melhoramento* 38: 175-182.
- [77] Webb, P. y Berthelot, S. (1836-1850). Historie naturelle des Iles Canaries. Tomo 3, 2ª parte. *Phytographia Canariensis* 2: 66-67.
- [78] Chevalier, A. (1932). Liste des plantes cultivées ou a cultiver ou spontanées et utilisées par les indigènes dans le Sahara et sur ses confins Nord et Sud. Páginas 157-230 en

Ressources végétales du Sahara et de ses confins Nord et Sud. Musée d'Histoire Naturelle. Paris.

[79] Darias, V., Bravo, E., Barquín, E. Martín Herrera, D. y Fraile, C. (1986). Contribution to the ethnopharmacological study of the Canary islands. *Journal of Ethnopharmacology* 15: 169-193.

[80] Khafagi, I.K. y Dewedar, A. (2000). The efficiency of random versus ethno-directed research in the evaluation of Sinai medicinal plants for bioactive compounds. *Journal of Ethnopharmacology* 71: 365-376.

[81] Maxted, N. (1995). An ecogeographical study of *Vicia* subgenus *Vicia*. IPGRI. Rome.

[82] Topper, U. (1999). Wortsammlung de Tier- und Pflanzennamen im Taschelhey-Berberischen von Marokko. II. *Almogaren* 30: 229-249.

[83] Calassanti-Motyliniski, A. de. (1898). Le Djebel Nefousa. Publications de L'École des Lettres d'Argel. *Bulletin de Correspondance Africaine* XXII. Ernest Leroux, Éditeur. Paris. 455 pp.

[84] Ibáñez, E. (1959). Dictionario español-senhayi. Dialecto bereber de Senhaya de Serair. Instituto de Estudios Africanos (CSIC). Madrid. 382 pp.

[85] Delheure, J. (1987). Dictionnaire Ouargli-Français. SELAF. Paris. Études ethno-linguistiques Ma reb-Sahara 5. 493 pp.

[86] Bethencourt Alfonso, J. (1991). Historia del pueblo guanche [1912]. Francisco Lemus (ed.), vol. 1. La Laguna. 533 pp.

[87] Tanji, A. y Nassif, F. (1995). Edible weeds in Morocco. *Weed Technology* 9: 617-620.

[88] Zohary, M. (1966). Flora Palestina. Part two – text. The Israel Academy of Sciences and Humanities. Jerusalem.

## FRANKENIACEAE

[*Frankenia* spp.]

[ETNOBOTÁNICA – 247]<sup>1</sup> [ETNOBOTÁNICA – 271]<sup>2</sup>



Figura 115. *Frankenia ericifolia* C.Sm. ex DC. Fotografía tomada el día 3 de marzo de 2007.

## TOMILLO DE TIERRA

[Mala-3, Tinajo-1]

### TOMILLO

[Haría-7, Mala-0, Soo-8]

### TOMILLO SALVAJE

[Los Valles-1, Mala-3, Tinajo-1]

### TOMILLO MORISCO

[Mala-0]

### ROMERILLO MORISCO [!]

[Mala-0, Tinajo-2]

### ADEBUL [?]

[Femés-5]

### *Sine nomine*

[Conil-1, Los Valles-7, Máguez-1, Órzola-1, Tinajo-6]

«Otro día estábamos allí [se refiere dentro del cortijo de Bajamar], estábamos cogiendo tomillos, que le decimos, pa' guisar, tomillo, eso lo cogíamos pa' tostar, pa' echar debajo del tiesto, pa' echar fuego; me mandó mi madre a coger dos o tres tomillitos pa' tostar una tostaure, allegó [el guarda] me dio un palo aquí en la cabeza, los chorros de sangre daban mieo, después me cogió por el brazo, me dijo: “vamos que te voy a tirar a la mar” y me llevó hasta la orilla de la mar...» (Soo-8).

«[...] ni lo comen mucho los animales tampoco, no...» (Tinajo-1).

<sup>1</sup> *Frankenia ericifolia* C. Sm. ex DC. subsp. *ericifolia*.

<sup>2</sup> *Frankenia capitata* Webb & Berthel.

«[...] hay un tomillo morisco y el otro tomillo de flor, que le decimos, que se lo comen las cabras bien, y otro que es más negro, ése no sale sino [en] los abrojos esos, donde hay piedras» (Mala-0).

«[...] se cría en jables, es más negro, una florita más violaíta...» (Mala-0).

—

A pesar de que al menos tres de las cuatro especies del género *Frankenia* citadas como presentes en Lanzarote gozan de una distribución amplia<sup>3</sup>, en ocasiones, más allá del confinamiento costero que ecológicamente les corresponde, no existe en la isla una gran cultura a su alrededor. Tanto es así, que apenas hemos obtenido de nuestros interlocutores, y no siempre, simplemente las denominaciones que usan para nombrarlas. Una circunstancia similar advirtió Perera López (2006) en relación al conocimiento popular de las especies del género *Frankenia* presentes en la isla de El Hierro [1]:

«[...] estas plantas sean poco conocidas por los herreños (la mayor parte de los potenciales informantes a las que se las mostramos no le conocían nombre común)...».

Por nuestra parte, no creemos que los naturales de Lanzarote ignoren la existencia de este grupo de plantas, sólo que quizás el hecho de no conocerles otra virtud que la de poder *echar fuego* con ellas, haya influido en que no las tengan en estima y por tanto apenas les presten atención. Nos encontramos aquí ante uno de esos casos al que podría aplicársele el dicho: *todo depende del cristal con el que se mire*, pues resulta evidente que los agricultores y pastores no perciben estas especies de la misma manera que los que vivimos ajenos a los campos. Para nosotros su presencia es evidente en tanto en cuanto su floración destaca sobremanera sobre las *tierras de costa* donde proliferan y para ellos pasa casi desapercibida por carecer estas plantas de gran utilidad.

En lo que a las denominaciones populares recogidas respecta, prácticamente todas portan el término *tomillo*, en una clara alusión a la apariencia similar de estas especies del género *Frankenia* con el *tomillo* común de los huertos (*Thymus vulgaris* L.). De cualquier forma se trata de un término al que han acudido los naturales de Lanzarote no sólo para nombrar otras especies de morfología realmente afín al *tomillo* común, como *Micromeria varia* Benth. subsp. *rupestris* (Webb & Berthel.) P.Pérez, sino también aquéllas, quizás no tan parecidas, pero que desprenden igualmente un olor agradable e intenso, como *Salvia aegyptiaca* L. y *Phagnalon* spp.

En El Hierro, Perera López (2006) recogió, igual que nosotros, las formas *tomillo* y *tomillo salvaje* [1] y en Tenerife Álvarez y Rodríguez (2008) recogieron la forma *tomillo del mar* [5]. Kunkel (1977) y Perera Betancort reportan la voz *alcohol* como de uso popular en Fuerteventura para designar, al menos, la especie *F. ericifolia* C. Sm. ex DC. subsp. *ericifolia* [2, 3]. Con respecto a esta última denominación, tenemos constancia del uso en Femés de la denominación *adebul*, surgida durante una entrevista en el contexto de aquellas especies empleadas en el pasado como combustible. En España, la denominación *alcohol de Castilla* aparece recogida ya en 1883 como nombre popular de la especie *Frankenia pulverulenta* L.[4].

<sup>3</sup> Las especies del género *Frankenia* citadas en algún momento como presentes en Lanzarote son: *Frankenia boissieri* Reut. ex Boiss., *F. capitata*, *F. ericifolia* y *Frankenia pulverulenta* L., resultando dudosa la presencia actual de la primera.





Figura 116. *Frankenia capitata* Webb & Berthel. Fotografía tomada el día 1 de abril de 2006 en las gavias del interior de Tenesa.



## FRANKENIACEAE

### [REFERENCIAS]

[1] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.

[2] Kunkel, G. (1977). Las plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las forrajeras. *Naturalia Hispanica* 8. ICONA. Ministerio de Agricultura. Madrid.

[3] Perera Betancort, M.A. Arqueología del territorio en Fuerteventura. Tesis doctoral en curso. Universidad de La Laguna.

[4] Montserrat y Archs, J. (1883). Botánica. Tomo VIII en La Creación. Historia Natural. División de la obra: zoología o reino animal. Traducida y arreglada de la última edición alemana de la obra del célebre Dr. A. E. Brehm. Montaner y Simon, Editores. Barcelona. 756 pp.

[5] Álvarez, A. y Rodríguez, O. (2008). Contribución al estudio etnobotánico de las especies vegetales del tabaibal-cardonal (*Kleinia neriifoliae*-*Euphorbites canariensis*) de la isla de Tenerife. *Anuario del Instituto de Estudios Canarios* L-LI (1): 181-218.

## FUMARIACEAE

[*Fumaria* spp.]

[ETNOBOTÁNICA – 087]<sup>1</sup> [ETNOBOTÁNICA – 088]<sup>2</sup> [ETNOBOTÁNICA – 108]<sup>3</sup> [ETNOBOTÁNICA – 131]<sup>4</sup> [ETNOBOTÁNICA – 192]<sup>5</sup>  
 [ETNOBOTÁNICA – 276]<sup>6</sup>



Figuras 117 y 118. *Fumaria vaillantii* Loisel., fotografiada el día 19 de febrero de 2006 en Conil y *Fumaria montana* Schmidt, fotografiada el día 20 de marzo de 2006 en La Montaña.

## PALOMILLA

[Conil-3, Conil-5, Femés-1<sup>7</sup>, Haría-0, Haría-4, Las Breñas-0, Las Casitas-1, Los Valles-1<sup>8</sup>, Los Valles-6<sup>9</sup>, Los Valles-7, Mácher-1<sup>10</sup>, Máguez-0, Máguez-10, Máguez-11, Máguez-16, Mala-0<sup>11</sup>, Mala-1, Mozaga-1<sup>12</sup>, Nazaret-1, Órzola-1, San Bartolomé-0, Tabayesco-0, Tegui-se-4<sup>13</sup>, Tegui-se-5, Teseguite-2, Teseguite-3, Teseguite-5, Teseguite-7]

## PALOMILLA SALVAJE

[Máguez-1]<sup>14</sup>

## PALOMILLA MANSA

[Las Casitas-1, Máguez-1]<sup>15</sup>

<sup>1</sup> *Fumaria muralis* Sonder ex Koch.

<sup>2</sup> *Fumaria parviflora* Lam.

<sup>3</sup> *Fumaria parviflora* Lam.

<sup>4</sup> *Fumaria parviflora* Lam.

<sup>5</sup> *Fumaria montana* Schmidt.

<sup>6</sup> *Fumaria montana* Schmidt.

<sup>7</sup> En referencia a *F. muralis* (pliego ETNOBOTÁNICA – 087).

<sup>8</sup> En referencia a *F. parviflora* (pliego ETNOBOTÁNICA – 131).

<sup>9</sup> En referencia a *F. parviflora*.

<sup>10</sup> En referencia a *F. montana* (pliego ETNOBOTÁNICA – 192).

<sup>11</sup> Nuestro interlocutor reportó que los animales no comen bien las *palomillas* y que hay que tener cuidado y no dárselas calientes pues los «asopla».

<sup>12</sup> En referencia a *F. parviflora* (pliego ETNOBOTÁNICA – 108).

<sup>13</sup> En referencia a *F. parviflora*.

<sup>14</sup> En referencia a *F. montana* (pliego ETNOBOTÁNICA – 276).

<sup>15</sup> En referencia a *F. parviflora* (pliego ETNOBOTÁNICA – 088).

**PALOMILLA GRANDE**

[Ye-4]

**PALOMILLA NANA**

[Ye-4]

—

«¿Sabe pa' lo que la usaban también? Mi mujer también la 'quello pa' la 'zúcar. La hervía, el agua, echaba un manojito así más o menos así y lo hervía y después se tomaba el agua esta pa'l azúcar» (Mozaga-1).

«[...] no se puede poner cantidad de... de'so [...] no se puede tomar sino una cucharita de'sas de café, si fuera mitad, mejor y... eso tomarlo... sino, por ejemplo, poquitino hoy, poquitino a la noche o a la mañana y así, porque si la tomas toda junta te baja la... la 'zúcar, te la baja, te la quita, el azúcar de golpe, te manda pa'l hoyo» (Nazaret-1).

«Tiene una florita blanca» (Nazaret-1).

«[...] en Las Palmas [...] la vio vendiendo en el mercadillo para la diabetes, para el azúcar, sí... ella me lo dijo, dice: "cuando veo – dice – manojitos de... de... !" No me dijo el nombre...» (Los Valles-7).

«Mire aquella que luce ahí'rria, aquella llaman majapolillas, ésas no la comen las cabras muy bien, ésa no sirve» (El Mojón-0).

«[...] echaba una mordía o dos y ya no se la comía más» (El Mojón-0).

«A suponer, esta yerba se la comen las cabras, ésta es palomilla» (Mozaga-1).

«Sí, todo parejo, cogíamos todo, palomilla» (Conil-3).

«Esto le dicen palomilla, esto le pegan las cabras mucho. Esto sale mucho aquí cuando se siembra...» (Las Breñas-0).

«A eso le dicen palomilla, palomilla, sale unas flores rosadas y otras blancas pero es la misma yerba» (Las Breñas-0).

«Pa' los animales, sí, se la comen» (Los Valles-7).

«[...] sí se la comen, pero no le pegan mucho» (Tesequite-3).

«Es otra clase [con anterioridad le mostramos *Fumaria parviflora*], pero le decimos palomilla, es la misma. [...]. Sí, es una yerba que la comen pero no...» (Los Valles-6).

«Yo no conozco sino una [clase], granditas se la comen también las cabras» (Conil-5).

«Sí, también se la comen [los animales]» (Teguise-5).

«[...] sale en invierno, echa una florita blanca, la florita parece una palomilla de ésas, esas palomitas pequeñas que salen en la luz, pero blanquitas [...]. De esa palomilla yo no conozco sino una clase sola» (Nazaret-1).

«[...] una media moraa, un poco más chica y después una más blanca, pero es la misma palomilla» (Mala-0).

«De ésta [se refiere a una palomilla] hay otra que tiene las hojitas más menuditas» (Los Valles-1).

«[...] después hay otra que crece un montón, más morada» (Máquez-1).

«Ésta es la palomilla mansa, después hay otra que se enrea más, que es más grande [...] se la comen los animales [ambas] media seca, media verde...» (Las Casitas-1).

—

En Lanzarote existe una amplia representación de especies del género *Fumaria*, cuya discriminación en el campo no

es siempre fácil. Reyes Betancort (2005) confirma la existencia de, al menos, cinco taxones: *Fumaria bastardii* Boreau, *Fumaria montana* Schmidt, *Fumaria muralis* Sonder ex Koch, *Fumaria parviflora* Lam. y *Fumaria vaillantii* Loisel. [1]. Sin embargo, los agricultores no suelen segregar las especies y se refirieron a ellas de forma genérica, utilizando la denominación *palomilla*. Sólo en ciertos casos hemos obtenido designaciones específicas del tipo *palomilla mansa* o *palomilla nana* en referencia a *F. parviflora* y *palomilla salvaje* en relación a *F. montana*.

Al margen de la forma *palomilla*, común a casi toda la isla, hemos registrado el uso local del término *majapolilla* en el pueblo de La Vegueta. La denominación *palomilla*, que según Kunkel (1977) es empleada también en Fuerteventura [2], se muestra alejada de las utilizadas comúnmente en las islas más occidentales para nombrar este grupo de yerbas. Así, mientras las formas herreña (*meroriña*) [3], tinerfeña (*mollerina*) [4] y palmera (*molariña*, *moralina* y *mularina*) [5] aparentan hallarse vinculadas con las portuguesas *erva molarinha* y *erva moleirinha* [6], el nombre popular *palomilla* es habitual en España [7, 8]. La Gomera y Gran Canaria comparten la denominación *pamplina* [9, 10], ya recogida por Viera y Clavijo (circa 1810) en su *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias* [11].

Los agricultores conocen bien estas yerbas pues se hayan muy familiarizados con ellas ya que suelen abundar en las tierras de cultivo, al pie de las paredes, en los márgenes de los caminos; en general, en su entorno. No son, sin embargo, yerbas que estimen para destinarlas a la alimentación de los animales, pues aparte de no resultarles muy apetecibles son consideradas dañinas en determinadas circunstancias:

«[...] si llega a un arenao que tiene palomilla [enserada] da una vuelta y después las deja secar porque si no, pasa igual que el trébol reventón [*Melilotus* spp.]» [Los Valles-1].

«No la comen bien [las cabras] y es algo peligrosa y si está medio caliente...» [Mala-0].

«[...] le da sangre a las cabras [...] nace mucho en la frescura» [Femés-1].

«La palomilla las asopla [se refiere a las cabras] y la malva [*Malva parviflora* L.] si se la comen serenada también es dañina, le da sangre en las tripas» [Nazaret-1].

También entre los gomeros, Perera López (2005) tuvo oportunidad de registrar temores similares en relación al aporte de sus *pamplinas* a los animales [9]:

«[...] si se le echa caldeado a los animales les da sangre y se mueren; suelta no, pero si la cogen con otra yerba enseguida se caldea» [Los Apartaderos – La Dehesa].

«[...] si se le echa al ganado es venenosa, pero si la comen sin arrancar no es venenosa» [Valle Bajo – Vallehermoso].

Resultaría un atrevimiento por nuestra parte asociar a una determinada patología los efectos que provocan estas yerbas en los animales, pues carecemos de la formación veterinaria adecuada. En relación a la inapetencia que muestran las cabras hacia las mismas, quizás ésta responda a la presencia de algún alcaloide que actúe como elemento disuasivo ante los herbívoros. Se hace preciso señalar que Southon y Buckingham (1984) señalan la presencia de 21 alcaloides en *F. parviflora* y 19 en *F. vaillantii* [12].

Hemos obtenido también referencias sobre determinados usos medicinales de la *palomilla* (fundamentalmente en relación a *F. parviflora*), y aunque éstas han sido escasas, creemos conveniente esbozar algunos comentarios. Tres de nuestros informantes apuntaron su empleo para reducir el nivel de azúcar en sangre, facultad que Perera López (2005) también ha recogido en La Gomera [9]. Sin embargo, los comentarios expuestos sobre las precauciones que hay que tener cuando se consume el preparado a base de *palomilla* resultan inquietantes:

«Hay otra clase de yerba que le decimos nosotros palomilla, pero ésa no pue tomar sino apenitas, apenitas, apenitas,

*ni una cucharita de café, na' más que la mitad [...] una vez al día nada más porque ésa quita también el azúcar esa; el que tenía azúcar, se la quita enseguía, si toma mucha y se la quitas de golpe, lo matas...» [Nazaret-1].*

Tales precauciones relacionadas con el uso de estas yerbas en la medicina casera las encontramos recogidas en la obra de Salgueiro (2004) sobre las plantas medicinales del Alentejo portugués, aunque ejemplificadas en la especie *Fumaria officinalis* L.[13]:

«Embora esta planta tenha várias aplicações no combate aos nossos males, é necessária muita atenção. Não se pode nem deve usar com muita frequência [...]. De contrário, para quem abusar do seu uso, pode ser fatal».

Ignoramos la razón de las consecuencias fatales vinculadas al uso medicinal de la *palomilla*, pero quizás la presencia de un agente como la hidrastina pueda intervenir [12].

Entre los informantes del pueblo de San Bartolomé hemos recogido el uso de la *palomilla* para tratar ronqueras y afecciones de la piel en los niños, tal y como hicieron López y Vázquez (2006) [14]:

«Y ésta es palomilla, la palomilla es muy buena también pa' ronquera y para lavarle la cara a los niños cuando tienen... que le salen las pupas, bichocas esas [...] cuando se revientan, que les salen bichocas, bichoquitas...» [San Bartolomé-0].

«[...] la malva para los airones en las partes, las flores blancas de la palomilla son buenas para las pupas y los granitos de los niños...» [14].

Tanto en La Gomera como en Tenerife se han obtenido referencias sobre el empleo de las especies del género *Fumaria* para tratar la tetera [9] y las inflamaciones de las ubres de los animales [9, 15], y ya Viera y Clavijo (circa 1810) recogía en su *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias* que «el uso principal que entre nosotros se hace de su zumo es en la sarna, herpes, empeines y otros males de cutis» [11].

En Irán, la especie *F. officinalis* participa como elemento fundamental, junto a otras yerbas, en un preparado medicinal destinado al tratamiento de eczemas, soriasis, además de la sarna y la sífilis [16]. También Boulos (1983), en su obra *Medicinal plants of North Africa*, recoge el uso de las ramas floríferas de *F. officinalis* para preparar curas para dermatitis, eczemas y otras erupciones en la piel como las propias del sarampión y la escarlatina [17]. Dicho autor expone igualmente las propiedades antipruriginosas dadas a la especie *F. parviflora* en la medicina tradicional marroquí [17], aspecto que enlaza plenamente con el uso medicinal recogido por nosotros y por López y Vázquez (2006) en el pueblo de San Bartolomé [14].



## FUMARIACEAE

### [REFERENCIAS]

[1] Reyes Betancort, J.A. (2005). La flora vascular de la isla de Lanzarote. Algunos problemas por resolver. Academia de Ciencias e Ingenierías de Lanzarote. *Discursos Académicos* 15.

[2] Kunkel, G. (1977). Las plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las forrajeras. *Naturalia Hispanica* 8. ICONA. Ministerio de Agricultura. Madrid.

[3] Gil, J. y Peña, M. (2006). Contribución al inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de El Hierro. *Tenique*. Revista de Cultura Popular Canaria 7: 119-148.

[4] Gil, J., Hernández, M. y Álvarez C.E. (1999). Inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de Tenerife. Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA-CSIC). Documento interno.

[5] Gil, J., Bethencourt, F.J., Castro, N., González, A.J., López, A. y Lorenzo, R. [en preparación]. Inventario de especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Palma. Centro de Agrodiversidad de La Palma.

[6] D'Oliveira Feijão, R. (1960). *Elucidário Fitológico*.

Plantas vulgares de Portugal continental, insular e ultramarino (classificação, nomes vernáculos e aplicações). Vol. 1. Instituto Botânico de Lisboa. Artigo de Divulgação 8. Lisboa. 472 pp.

[7] Montserrat y Archs, J. (1883). Botánica. Tomo VIII en La Creación. Historia Natural. División de la obra: zoología o reino animal. Traducida y arreglada de la última edición alemana de la obra del célebre Dr. A. E. Brehm. Montaner y Simon, Editores. Barcelona. 756 pp.

[8] Álvarez López, E. (1947). Comentarios históricos y botánicos con motivo de un "Glosario" hispano-musulmán de los siglos XI al XII. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 7(1): 5-175.

[9] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.

[10] Gil, J. (2007). Inventario de las especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de Gran Canaria. Informe preliminar. Asociación Insular para el Desarrollo Rural de Gran Canaria (Aider-GC). 110 pp. Documento interno.

[11] Viera y Clavijo, J. (1982). Diccionario de historia natural de las Islas Canarias. Edición dirigida y prologada por Manuel Alvar. Excma. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas Madrid. 472 pp.

[12] Southon, J.W y Buckingham, J. (eds.) (1984). Dictionary of alkaloids. Chapman & Hall. 2 vols.

[13] Salgueiro, J. (2004). Ervas, usos e saberes. Plantas medicinais no Alentejo e outros produtos naturais. 2ª Edición. Edições Colibri. Lisboa. 264 pp.

[14] López isla, M.L. y Vázquez Seara, E. L. (2006). Maravilla verde. Medicina natural lanzaroteña en Cuba. Editorial Benchomo. 112 pp.

[15] Álvarez, A., Rodríguez, O. y Barone, R. (2007). Contribución al conocimiento de las plantas empleadas en etnoveterinaria en la isla de Tenerife. *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria* 24: 45-52.

[16] Miraldi, E., Ferri, S. y Mostaghimi, V. (2001). Botanical drugs and preparations in the traditional medicine of West Azerbaijan (Iran). *Journal of Ethnopharmacology* 75: 77-87.

[17] Boulos, L. (1983). Medicinal Plants of North Africa. Reference Publications. Alognac, Michigan. 286 pp.

## GERANIACEAE

### [*Erodium* spp.]

[ETNOBOTÁNICA – 045]<sup>1</sup> [ETNOBOTÁNICA – 083]<sup>2</sup> [ETNOBOTÁNICA – 176]<sup>3</sup> [ETNOBOTÁNICA – 197]<sup>4</sup> [ETNOBOTÁNICA – 227]<sup>5</sup>  
[ETNOBOTÁNICA – 239]<sup>6</sup> [ETNOBOTÁNICA – 272]<sup>7</sup> [ETNOBOTÁNICA – 273]<sup>8</sup> [ETNOBOTÁNICA – 324]<sup>9</sup>



Figuras 119 y 120. Inflorescencia y frutos de *Erodium* spp. provistos de los característicos estilos persistentes a la manera de *alfineles* o alfileres.

## ALFINELEJO O ALFINALEJO

[Máquez-0, Femés-1, Femés-2, Goíme-0, La Degollada-0, Las Breñas-0, Las Breñas-4, Las Casitas-1, Mácher-1<sup>10</sup> <sup>11</sup> <sup>12</sup> <sup>13</sup>, Maciot-1, Máquez-1, Máquez-12, Máquez-16, Mala-0, Mala-3, Masdache-2, Muñique-1, Órzola-1, Tabayesco-0, Tiagua-1, Tías-2', Tías-4, Tinajo-1]

### FINELEJO

[Femés-1]<sup>14</sup>

### AGUJETAS

[Mozaga-1<sup>15</sup>, San Bartolomé-1]

<sup>1</sup> *Erodium malacoides* (L.) L'Hér.

<sup>2</sup> *Erodium* cf. *chium* (L.) Willd.

<sup>3</sup> *Erodium salzmannii* Delile.

<sup>4</sup> *Erodium salzmannii* Delile.

<sup>5</sup> *Erodium chium* subsp. *littoreum* (Léman) Ball.

<sup>6</sup> *Erodium chium* subsp. *chium*.

<sup>7</sup> *Erodium neuradifolium* Delile.

<sup>8</sup> *Erodium neuradifolium* Delile.

<sup>9</sup> *Erodium hesperium* (Maire) Lindberg.

<sup>10</sup> En referencia a *E. salzmannii* (pliego ETNOBOTÁNICA – 197).

<sup>11</sup> En referencia a *E. salzmannii* (pliego ETNOBOTÁNICA – 176).

<sup>12</sup> En referencia a *E. neuradifolium* (pliego ETNOBOTÁNICA – 272).

<sup>13</sup> En referencia a *E. chium* subsp. *chium* (pliego ETNOBOTÁNICA – 239).

<sup>14</sup> En referencia a *E. cf. chium* (pliego ETNOBOTÁNICA – 083).

<sup>15</sup> En referencia a *E. neuradifolium* (pliego ETNOBOTÁNICA – 273).

**ALFINELEJO MACHO O AMARGO**

[Muñique-1]

**ALFINELEJO DULCE**

[Muñique-1]

**ALFILEREJO**

[San Bartolomé-5, Tao-3, Teseguite-3]

**ALFINILLEJO**

[Guinate-2]

**ALFILERES**

[La Vegueta-3, Maguez-10]

**ALFINELEJO/ALFENILEJO LOCO**

[Los Valles-1, Los Valles-6, Los Valles-7, Mala-1]

**ALFILELEJO/ALFENILEJO MORO**

[Los Valles-7]

**ALFILELEJA**

[Nazaret-1]

**ALFINELILLO**

[El Islote-1, Teguisse-1]

**ALFILERILLO**

[Conil-5]

**ALFINEL**

[Muñique-2]

**FINILIEJO**

[Guinate-2]

**FINALEJO**

[Muñique-1, Teseguite-2]

**HORQUETILLOS**

[Conil-3]

**PIQUITO CUERVO**

[Teguisse-5]

**MALVITA/MALVA**

[Conil-3, Haría-7]

—

«[...] también nace mucho en los arenaos, en las orillas esas» (Las Casitas-1).

«[...] se llama alfinelejo, no ve los alfileres que tiene, alfinelejo [...] los animales se lo comen mucho, les gusta mucho, es una yerba buena pa' los animales» (La Degollada-0).

«Yerba [de] cabras» (Máguez-16).

«Ésta es buena pa' las cabras. [...] y éstos son los alfineles [se refiere a los frutos], le dicen alfinelejo a la planta esa» (Tías-4).

«Ésta no es yerba de animales» (San Bartolomé-5).

«Alfinelejo, ésa también pa' animales» (Maciot-1).

«Ya tú ves, eso si se la comen las cabras bien» (Guinate-2).

«Esto es alfinelejo, alfinelejo loco, porque hay otro alfinelejo [se refiere a *Scandix pecten-veneris* L.] que echa como unos picos, esto se lo comen bien los animales...» (Mala-1).

«[...] alfinelejo, alfinelejo, de'sto también hay dos clases, esto es alfinelejo de púa [*S. pecten-veneris* L.], ya ve, será porque tienen esto [se refiere al fruto], no sé por qué, y el otro es alfinelejo loco...» (Los Valles-1).

«Se la comen los animales que se vuelven locos» (Femés-1).

«[...] muy buena también pa' las cabras y...» (Mozaga-1).

«[...] también le gusta a las cabras» (Las Breñas-0).

«[...] hay una sola clase» (Las Breñas-0).

«[...] la comen más sobre el verano» (Mala-0).

«Alfinelejo, ¡oh!, también es una yerba muy buena, eso se lo comen las cabras, hasta las raíces se la comen, sí, alfinelejo, sí, ésta le gusta mucho a las cabras, a las cabras y a todo animal...» (Femés-1).



«Es bueno, pa' los animales es bueno» (Goíme-0).

«Hay otros [alfinelejos] que son más pa' los laos, más tendíos [...] yo los llamo de la misma manera, no sé si tendrá... no creo que tenga otro nombre» (Goíme-0).

«[...] le decimos alfinelejos, alfinelejos, porque al final echa como alfineles...» (Tiagua-1).

«Pa' las cabras, sí se lo comen» (Máquez-10).

«Ésa sí se la comen bien los animales» (Haría-4).

«[...] es buenísima y a las cabras les encanta, la yerba esta le encanta a las cabras...» (La Vegueta-3).

«Esto le llaman alfinel, sí, porque esto echa unos alfineles...» (Muñique-2).

«Sí, sí, eso es bueno pa' los animales» (Muñique-2).

«El alfinelejo se la comen bien las cabras...» (Mala-3).

«Eso es bueno para los animales» (El Islote-1).

«Los animales se la comen» (Tesequite-3).

«[...] le decimos nosotros alfilerillo, mira los alfileres, ésta sí se la comen mucho las cabras, y es buena...» (Conil-5).

«[...] es muy bueno pa' los animales» (Muñique-1).

«[...] eso le llamamos nosotros, en El Jable le llamamos piquito cuervo. [...] Es buena yerba, esto es buena yerba pa' los animales, las cabras escarban la raíz, pa' comerse la raíz» (Teguise-5).

«[...] ésta es la malva, ésta se mete dentro de las grietas» (Haría-7).

La similitud de los frutos de las diferentes especies del género *Erodium* con los alfileres de uso común en los hogares ha motivado que los naturales de Lanzarote empleen términos alusivos a dicho útil de costura para designar a este grupo de yerbas abundante en los campos de la isla. Así, y partiendo de las raíces *alfinel*, *alfiler* y *alfilel* han construido términos populares como *alfinelejo*, *alfinelillo*, *alfilerejo*, *alfileres*, *alfilerillo*, *alfilelejo*, *alfileleja*.... Otras denominaciones populares menos comunes para nombrar a estas especies en la isla, pero que también inciden en la forma peculiar de los frutos, son: *agujetas*, *horquetillos* y *piquito cuervo*.

En otras islas del Archipiélago la manera de designar sus especies del género *Erodium* y, por extensión, otras de la familia de las Geraniáceas, también alude a la peculiar apariencia de sus frutos y en algunos casos coincide con la observada en Lanzarote. Así, tenemos como la forma *alfinelejo* es empleada en Fuerteventura [1] y la forma *agujeta* lo es en La Gomera [2], La Palma [3] y El Hierro [4]. En España también pervive el uso de denominaciones igualmente alusivas a la figura de los frutos, aunque aquí alternan aquellas del tipo *alfilerillo de pastor* o *aguja de pastor* [5], similares a las nuestras, con otras como *pico de cigüeña* o *pico de grulla* [5, 6], surgidas en un contexto natural y cultural bien alejado del canario.

A pesar de que Reyes Betancort (1998) ha advertido la presencia en Lanzarote de al menos diez especies del género *Erodium*<sup>16</sup> [7], durante nuestras salidas al campo hemos observado como los agricultores y pastores casi siempre se refirieron a ellas de forma genérica, no aportando, por lo general, denominaciones específicas. Únicamente un informante

---

<sup>16</sup> *Erodium botrys* (Cav.) Bertol., *E. chium*, *Erodium cicutarium* (L.) L'Hér., *E. hesperium*, *Erodium laciniatum* (Cav.) Willd., *E. malacoides*, *Erodium moschatum* (L.) L'Hér., *E. neuradifolium*, *E. salzmannii* y *Erodium touchyanum* Delile in Godron.

del pueblo de Muñique segregó la especie *Erodium hesperium* (Maire) Lindberg, que nombró como *alfinelejo macho* o *amargo*, de otra que no pudimos identificar y que designó como *alfinelejo dulce*. En este sentido, Kunkel (1977) registró en Fuerteventura la existencia de una denominación específica – *alfinelejo manso* – para la especie *Erodium cicutarium* (L.) L'Hér., al margen de la genérica *alfinelejo* [1].

Igualmente específicas podríamos considerar las denominaciones *malva* y *malvita* que algunos informantes han empleado para designar la especie *Erodium chium* (L.) Willd. La práctica de atribuir la denominación *malva* a especies de la familia de las Geraniáceas es común en Lanzarote y alcanza su máxima expresión cuando las mujeres del campo se refieren a las diversas especies del género *Pelargonium* de su entorno empleando los nombres *malva fina*, *malvarrosa*, *malvarrosa fina*, *malva basta*.... La cercanía en la taxonomía popular de Malváceas y Geraniáceas viene de muy antiguo y de esta forma fue destacada por Álvarez López (1947) en sus *Comentarios históricos y botánicos con motivo de un "Glosario" hispano-musulmán de los siglos XI al XII*:

«[...] la comparación de la forma de las hojas y acaso también de algunos caracteres de la flor y de los aquenios ha conducido desde muy antiguo a aproximar los geranios a las malvas» [5].



Figura 121. *Erodium chium* (L.) Willd. subsp. *littoreum* (Léman) Ball, creciendo al amparo del frescor y la sombra en una oquedad del terreno. Fotografía tomada el día 1 de mayo de 2007.

Otras denominaciones que pudieran parecer específicas, como *alfinelejo moro* o *alfinelejo loco* resultaron ser igualmente genéricas, pues simplemente separaban las especies del género *Erodium* de la especie *Scandix pecten-veneris* L. conocida como *alfinelejo de púa*.

El uso principal de los *alfinelejos* en Lanzarote fue el de servir de alimento al ganado, coincidiendo la mayoría de los pastores en que eran unas yerbas muy apreciadas por las cabras. Únicamente hemos recogido un comentario relativo al

uso medicinal de los *alfinelejos*, lamentablemente no surgió durante una salida al campo, sino durante una entrevista, de ahí que sólo de manera tentativa pudimos asimilar a la especie *E. hesperium* los gajos secos que guardaba nuestra informante:

«[...] hay otra yerba en El Jable que le dicen alfilerejo, que ésa es para el riñón. [...]. Lo recogíamos y lo secábamos, y entonces lo secábamos aquí, a la sombrita, que dice que era mejor» [Tao-3].

Apenas hemos hallado en la bibliografía menciones al empleo como remedio de alguna de las múltiples especies del género *Erodium* presentes en Lanzarote y que también crecen en la región mediterránea. Montserrat y Archs (1883) comentaba a finales del siglo XIX que la especie *E. cicutarium* era usada «en medicina doméstica», pero sin detallar cuáles eran sus beneficios [6]; Boulos (1983), sin embargo le atribuye propiedades hemostáticas<sup>17</sup>, antidiarreicas, astringentes y oxicíticas<sup>18</sup>, entre otras [8].

Montserrat y Archs (1883), por el contrario sí da cuenta de las diversas cualidades de *Erodium moschatum* (L.) L'Hér.:

«La infusión de sus hojas es ligeramente excitante, astringente, anti-espasmódica y diaforética<sup>19</sup>. Tiene escaso uso en la actualidad. Sus hojas tiñen de amarillo» [6].

En relación a la especie *Erodium malacoides* (L.) L'Her., Chevalier (1932) da cuenta de su consumo en Marruecos, a modo de verdura en ensaladas [9].

---

<sup>17</sup> Capaz de detener las hemorragias.

<sup>18</sup> Capaces de producir las contracciones del músculo uterino y por tanto provocar el parto.

<sup>19</sup> Activa la secreción del sudor.

## GERANIACEAE

[*Pelargonium capitatum* (L.) L'Hér. ex Aiton]

[ETNOBOTÁNICA – 002]



Figura 122. Malvarrosas. *Pelargonium quercifolium* (L.f.) L'Hér. (izquierda) y *Pelargonium capitatum* (L.) L'Hér. ex Aiton (derecha). Fotografía tomada el día 2 de mayo de 2007 [escena compuesta por los autores].

## MALVARROSA

[Máguez-0, Conil-0, Conil-1, Conil-2, Conil-4, Conil-5<sup>1</sup>, Goíme-0, Máguez-13, Masdache-0, Masdache-1, Montaña Blanca-0, Mozaga-2, Nazaret-0, Nazaret-1, San Bartolomé-0, San Bartolomé-1, Teguisse-1, Teseguite-0, Tias-2', Tias-4, Tinajo-1]

## YERBARROSA

[Conil-1, Conil-2]

«La malvarrosa es que... en Juan Bello, que decimos, entre las parras hay montones de'so» (San Bartolomé-0).

«[...] lo que pasa que la malvarrosa pasa igual, hay una de una clase y hay otra de otra, sí, porque, según, hay una más olorosa; ésa es como más pegajosa, más aquello [en referencia a *Pelargonium quercifolium* (L.f.) L'Hér.]...» (Conil-5).

«[...] ésta es la malvarrosa [en referencia a *P. quercifolium*], pero otra, ésta es la corriente [en referencia a *Pelargonium capitatum* (L.) L'Hér. ex Aiton], la que nace en todas partes, y hay otras malvarrosas que las plantas [en referencia a *Pelargonium* spp.], pero [a] ésta le decimos malvarrosa de toda la vida» (Conil-5).

«Pa' la víspera de San Juan ponerle con las flores [...] en el agua, al sereno, con el romero y clavellina, o rosas o lo que tengas y un gajo de'so que le da mucho olor» (Tias-2').

<sup>1</sup> Nuestra interlocutora designó como *malvarrosa* tanto a *Pelargonium capitatum* (L.) L'Hér. ex Aiton como a una especie del género *Pelargonium* menos común y asilvestrada en la zona de Entre Montañas, en Conil, y que determinamos tentativamente en el campo como *Pelargonium quercifolium* (L.f.) L'Hér. (pliego ETNOBOTÁNICA-294).

«Se pone a remojo, se deja en agua en la víspera [del día de San Juan], pa' lavarse la cara al otro día...» (Tías-4).

«Ésa es la malvarrosa, ésa es la que se usa pa' San Juan ponerla en agua pa' después uno, pa' lavarse luego uno la cara...» (San Bartolomé-1).

«[...] había malvarrosa y malva fina [en referencia a *Pelargonium odoratissimum* (L.) L'Hér.], que la malva fina era ésa, y echaba unas floritas pequeñas, pero la malvarrosa tenía otro olor, y la malva fina era más fino el olor, por eso le decían malva fina» (Tesequite-0).

«Malvarrosa, y no me acuerdo pa' qué era eso» (Máquez-13).

«[...] pero las cabras se la comen también...» (Conil-5).

—

La denominación *malvarrosa* es empleada en Lanzarote para nombrar principalmente la especie *Pelargonium capitatum*, si bien en algunas zonas de la isla, por extensión, también puede designar otras plantas ornamentales del género *Pelargonium* comunes en los patios y alrededores de las casas. La *malvarrosa* corriente hace ya tiempo que abandonó el ámbito doméstico y ha colonizado con gran éxito especialmente las fincas de parras abandonadas ubicadas en las zonas afectadas por las erupciones de Timanfaya. Ha proliferado igualmente en espacios incultos, constituyendo su presencia en el ámbito del Parque Nacional de Timanfaya, junto con la de la *calcosa* (*Rumex lunaria* L.), un claro ejemplo de como especies introducidas puntualmente y para fines concretos por la mano del hombre invaden su nuevo entorno [10]<sup>2</sup>.

En otras islas del Archipiélago, como La Gomera y El Hierro, la denominación *malvarrosa* es aplicada normalmente a la especie *Pelargonium graveolens* (Thunb.) L'Hér., también, como nuestra *malvarrosa*, de hojas muy fragantes [2, 4, 11]. Viera y Clavijo (*circa* 1810) recoge también dicha denominación en su *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias*, aunque la atribuye a la especie *Geranium terebenthinaceum* Cav. [12]. Monserrat y Archs (1883) [6] y Lázaro e Ibiza (1920-1921) [13] coinciden en nombrar como «*Malva rosa*» la especie *P. capitatum*.

Al margen de su uso ornamental, únicamente hemos obtenido referencias sobre su empleo en el pasado como combustible e incluso sobre su destino a la alimentación de los animales en ausencia de otro recurso de mejor calidad:

«En Testeina, íbamos a la montaña, muchacha, y llenábamos los sacos. [...] eso sí comían los camellos, la malvarrosa, cuando [...] no había otra cosa, ellos se lo comían y hasta a las cabras le echábamos» [Conil-1].

Pero el uso que con mayor frecuencia hemos podido recoger ha sido, sin duda, el empleo de sus gajos floridos en el ritual del amanecer del día de San Juan, cuando las mujeres campesinas, con la esperanza de verse reflejadas, se miraban en el agua adornada y aromatizada con flores y hojas de diversas especies que habían preparado la víspera:

«Esto se utiliza pa' el día de San Juan, la gente mayor, cogen un par de trozos de esto, lo dejan en agua por la noche [al sereno], con toda la humedad que cae y por la mañana te lavas la cara, quea goliendo» [Goíme-0].

No tenemos noticia del empleo de la *malvarrosa* con fines medicinales o alimenticios en Lanzarote. En el África Austral, de donde también es originaria la *malvarrosa* [13], los tubérculos de la especie afín *Pelargonium incrassatum* (Andrews) Sims han constituido tradicionalmente una fuente energética importante para los indígenas Hotentotes [14]. De hecho, se ha demostrado que sus contenidos en vitamina C, carbohidratos y calcio son elevados y que su valor nutricional es mayor que el de los tubérculos de la papa [14].

---

<sup>2</sup> Desconocemos cuando fue introducida en la isla la especie *P. capitatum* y si dicha introducción pudo responder al interés industrial que ya en el siglo XIX tenía esta planta como fuente de aceites volátiles esenciales para uso en perfumería [6].

## GERANIACEAE

[*Pelargonium odoratissimum* (L.) L'Hér.]

[ETNOBOTÁNICA – 286 + Dupl.]



Figura 123. *Malva fina* (*Pelargonium odoratissimum* (L.) L'Hér.). Fotografía tomada el día 24 de enero de 2009 en las inmediaciones de una casa de La Costa, Tinajo.

**MALVA FINA**

[Conil-1, Conil-2, Conil-3, Montaña Blanca-0, Máguez-0, Mozaga-2, Nazaret-2, San Bartolomé-0, Tesequite-0, Tias-2', Tias-4]

**MALVARROSA FINA**

[Conil-5]

**MARVA BLANCA [?]**

[Mozaga-1]

«[...] también para el día de San Juan y eso es muy buena» (Conil-5).

«[...] la malva fina es otra más fina que la malvarrosa [*Pelargonium capitatum* (L.) L'Hér. ex Aiton], es una hoja más chiquitita pero mucho más fina» (Montaña Blanca-0).

«[...] hay otra malva fina que es para oler para ponerla en lo jarros y eso» (Conil-3).

«La malva fina es pa' coger y tú lavarte la cara» (San Bartolomé-0).

«[...] ponían en el agua, cogían la cruz del romero, te la ponían así y después le ponían eso, malva basta... malva fina, era ésa, malva fina...» (Tesequite-0).

La *malva fina* es una especie estrictamente ornamental, si bien, su mérito no se lo confiere su presencia, sino el intenso olor que desprenden sus hojas, pues sus flores blanquecinas y pequeñas apenas llaman la atención.

Siempre la hemos visto en los patios, en macetas o en los arenados inmediatos a las casas, pero ya no es tan común como antaño, a tenor de los comentarios recogidos a mujeres campesinas. Se trata de una planta vieja en Canarias, a pesar de su origen sudafricano [13], pues ya Viera y Clavijo (*circa* 1810) nos dejó relato de su presencia hace dos siglos [12]:

«El *Geranium odoratissimum*, de florecitas blancas, y hojas como las de la malva, muy fragantes, por lo que se le suele llamar *malva de olor*».

Su aroma es tan sugerente que ha motivado que varios de los nombres populares que recibió esta planta en el pasado aludieran al recuerdo de fragancias tales como la del limón (*malva limón*) o la de las olorosas manzanas *camuesas* (*malva camuesa*) [6]. En Lanzarote, la denominación *malva fina* se debe, creemos, a que las mujeres campesinas la tienen en mayor estima que al resto de las especies del género *Pelargonium*. De hecho, se trata, quizás, de la planta cuyas hojas resultaban más apropiadas para emplearlas en el ya comentado ritual de lavarse la cara las mujeres al amanecer del día de San Juan. También solían colocarse dichas hojas detrás de las orejas para andar perfumadas cuando salían.

No conocemos, sin embargo, que las hojas de la *malva fina* se hayan utilizado en Lanzarote con fines medicinales, tal y como se ha documentado en el norte de Marruecos, donde su infusión es tomada para calmar la tos y despejar las vías respiratorias [15]. Darias *et al.* (1986) atribuyeron, en base, supuestamente, a la medicina tradicional de las islas, tales beneficios a diferentes especies del género *Pelargonium* que adscribieron a la denominación popular «*geranio de flor sencilla*» [16].



## GERANIACEAE

### [REFERENCIAS]

[1] Kunkel, G. (1977). Las plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las forrajeras. *Naturalia Hispanica* 8. ICONA. Ministerio de Agricultura. Madrid.

[2] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.

[3] Gil, J., Bethencourt, F.J., Castro, N., González, A.J., López, A. y Lorenzo, R. [en preparación]. Inventario de especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Palma. Centro de Agrodiversidad de La Palma.

[4] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.

[5] Álvarez López, E. (1947). Comentarios históricos y botánicos con motivo de un "Glosario" hispano-musulmán de los siglos XI al XII. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 7(1): 5-175.

[6] Montserrat y Archs, J. (1883). Botánica. Tomo VIII en La Creación. Historia Natural. División de la obra: zoología o reino animal. Traducida y arreglada de la última edición alemana de la obra del célebre Dr. A. E. Brehm. Montaner y Simon, Editores. Barcelona. 756 pp.

[7] Reyes Betancort, J.A. (1998). Flora y vegetación de la isla de Lanzarote (Reserva de la Biosfera). Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. Inédita.

[8] Boulos, L. (1983). Medicinal Plants of North Africa. Reference Publications. Alognac, Michigan. 286 pp.

[9] Chevalier, A. (1932). Liste des plantes cultivées ou a cultiver ou spontanées et utilisées par les indigènes dans le Sahara et sur ses confins Nord et Sud. Páginas 157-230 en Ressources végétales du Sahara et de ses confins Nord et Sud. Musée d'Histoire Naturelle. París.

[10] Wildpret de la Torre, W., Beltrán Tejera, E., González-Mancebo, J.M. y Centellas-Bodas, A. (1995). *Pelargonium capitatum* y *Rumex lunaria*, dos plantas invasoras en el Parque Nacional de Timanfaya (Lanzarote, Islas Canarias). Consideraciones ecológicas y fitosociológicas. *Las Casitas Anuario del Instituto de Estudios Canarios* 39: 9-16.

[11] Peña, M. y Gil, J. [en preparación]. Especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Gomera. Bases orales para su comprensión y estudio. Asociación Insular para el Desarrollo Rural de la isla de La Gomera.

[12] Viera y Clavijo, J. (1982). Diccionario de historia natural de las Islas Canarias. Edición dirigida y prologada por Manuel Alvar. Excm. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas Madrid. 472 pp.

[13] Lázaro e Ibiza, B. (1920-1921). Compendio de la flora española. Tercera edición corregida y aumentada. 3 vols. Imprenta Clásica Española, Madrid.

[14] Arnold, T.H., Wells, M.J. y Wehmeyer, A.S. (1985). Khoisan food plants: taxa with potential for future economic exploitation. Páginas 69-86 en Wickens, G.E., Goodin, J.R. y Field, D.V. (editores), Plants for arid lands. Royal Botanic Garden, Kew.

[15] El-Hilaly, J., Hmammouchi, M. y Lyoussi, B. (2003). Ethnobotanical studies and economic evaluation of medicinal plants in Taounate province (Northern Morocco). *Journal of Ethnopharmacology* 86: 149-158

[16] Darias, V., Bravo, E., Barquín, E. Martín Herrera, D. y Fraile, C. (1986). Contribution to the ethnopharmacological study of the Canary islands. *Journal of Ethnopharmacology* 15: 169-193.



## IRIDACEAE

[*Gladiolus italicus* Mill.]

[ETNOBOTÁNICA – 334]



Figura 124. *Gladiolus italicus* Mill. fotografiado el día 23 de febrero de 2009 en el Rincón de Guinate.

## AJILLO

[Haría-4, Mala-1, Mala-3]

### AJILLO SALVAJE

[Tabayesco-0]

### *Sine nomine*

[Guatiza-3, Soo-11]

### TARABASTE

[Máquez-16]

–

«¡Ah coño! Ya lo creo [que se lo comen los animales], se vuelven locos. [Se comen] todo, esto no porque está enterrao [se refiere al bulbo], se comen lo que está descubierta» (Tabayesco-0).

«[...] echa una flor violada» (Mala-0).

«[...] las cabras se lo comen que da gusto» (Mala-3).

«El ajillo, siempre le ha oído yo a señor Usebio que una vez se le murieron las dos vacas, de echarle ajillo verde; eso te echa abajo una batatita» (Mala-0).

«[...] a mi abuelo yo nunca le vi respetar la planta esa [se refiere a que no la consideraba dañina para los animales]. [...] donde salía atrasaba la sembrera» (Mala-3).

–

Muy pocas han sido las referencias obtenidas sobre la presencia de la especie *Gladiolus italicus* en Lanzarote. Sin embargo, tanto sus nefastas consecuencias para las reses vacunas como la denominación popular *ajillo* recogida en los pueblos norteños de Lanzarote entroncan con la amplia cultura que alrededor de esta planta existe en los campos de Canarias. En La Palma y en El Hierro aún emplean las denominaciones *ajilla* y *ajillo* respectivamente para nombrar la especie que nos ocupa [1, 2] y en Tenerife hemos hallado insertos en documentos del último cuarto del siglo XVIII comentarios referentes a los estragos causados por ciertos «agillos» en unos becerros [3]:

«Ago saber a Vmd. como se a disgrasiado un becerrito el mas chico de todos y otro esta tambien adolesido de modo que oi biernes no a querido comer [...] no sabemos su asidente digo si podra aber comido algun agillo...».

La denominación *ajillo* también fue recogida por Kunkel (1977) en Fuerteventura [8]; y en la isla de La Gomera, donde esta yerba es mayormente conocida como *lirio*, obtuvimos múltiples referencias sobre el daño que causaba a las vacas su consumo cuando se hallaba caldeada («[...] *el lirio caliente las revienta*» [Seima – La Gomera]) [4]. Testimonios muy similares obtuvimos igualmente en el norte de Lanzarote:

«Eso deje que se calienta, eso es malo pa' los animales, se asoplan, es como la otra yerba que llamamos trébol reventón [se refiere a *Melilotus* spp.] que es tendía, bronca, que pa' las cabras si está algo caliente se asoplan» [Mala-0].

Apenas hemos observado unos pocos ejemplares de *ajillo* creciendo en el Rincón de Guinate, en el Valle de Los Castillos, entre los pueblos de Máguez y Haría, y en los márgenes de la carretera que asciende desde Haría a La Montaña. Ignoramos su distribución en el pasado, pero las escasas huellas dejadas en la literatura científica [5, 6] nos animan a pensar que ésta no abarcó más allá del macizo de Famara y sus estribaciones. En el resto de las islas, hemos observado habitualmente esta planta vinculada a las tierras de cultivo y en este sentido giraron los comentarios recogidos por Perera López (2006) de boca de los agricultores y agricultoras herreñas [2]. La vinculación del *ajillo* a las tierras de sembradura y el fuerte abandono de las mismas en la actualidad quizás hayan motivado su práctica ausencia de los campos del norte de la isla.

## IRIDACEAE

[*Romulea bulbocodium* (L.) Seb. & Mauri]

[ETNOBOTÁNICA – 118]



Figura 125. Flor de pétalos azulados y garganta amarilla típica de *Romulea bulbocodium* (L.) Seb. & Mauri. Fotografía tomada el día 12 de febrero de 2006.

## TARABASTE MACHO

[Máquez-1]

### TABARASTE

[Los Valles-1, Máquez-1]

«[...] una variación de tarabaste» (Máquez-1)

No podemos considerar la especie *Romulea bulbocodium* ajena a los campos de la isla, pues goza de una distribución amplia. Sin embargo, si consideramos en sentido estricto los campos como aquellos espacios donde se desarrolla o desarrolló en el pasado la actividad agraria, en oposición a lo montuoso, baldío o inculto, raramente hallaremos esta especie en los mismos. Vamos a encontrarla, por tanto, en peñas, montañas y laderas, casi siempre expuestas a la brisa, en ocasiones, formando vistosas praderas.

Muy pocas referencias hemos obtenido de los agricultores sobre una planta que escasamente se alza del suelo y se encuentra fuera de su entorno más inmediato. De hecho, las únicas denominaciones obtenidas para designar esta especie parecen haber surgido más al calor de nuestras entrevistas que del recuerdo o conocimiento de nuestros interlocutores de los pueblos de Máquez y Los Valles. De cualquier forma, las denominaciones *tarabaste* y *tarabaste macho*, vinculan - y a la vez segregan - esta especie con los legítimos *tarabastes* o *tabarastes* (*Allium roseum* L. (pliego ETNOBOTÁNICA

– 209), *Allium subhirsutum* L. (pliego ETNOBOTÁNICA – 225), *Allium subvillosum* Salzm. (pliego ETNOBOTÁNICA – 114)) con quienes comparten hábitat, además de apariencia.

Hemos advertido durante nuestras excursiones botánicas como, en ocasiones, las hojas angostas de esta planta habían desaparecido comidas presumiblemente por algún roedor. Sin embargo, no hemos podido obtener comentarios de los pastores viejos sobre la posible aptitud forrajera de esta especie. Para una especie afin, *Romulea columnae* (L.) Seb. & Mauri, Perera López, ha obtenido algunas referencias orales sobre el uso comestible de sus bulbos tanto en El Hierro como en La Gomera [2, 7]. Los bulbos crudos de *R. bulbocodium* también han sido objeto de consumo en diversas provincias españolas [9].



## IRIDACEAE

### [REFERENCIAS]

[1] Gil, J., Bethencourt, F.J., Castro, N., González, A.J., López, A. y Lorenzo, R. [en preparación]. Inventario de especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Palma. Centro de Agrobiodiversidad de La Palma.

[2] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.

[3] Fondo Ossuna. Legajo de cartas de 7 de enero de 1786 hasta 24 de diciembre de 1786. Archivo Municipal de La Laguna.

[4] Peña, M. y Gil, J. [en preparación]. Especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Gomera. Bases orales para su comprensión y estudio. Asociación Insular para el Desarrollo Rural de la isla de La Gomera.

[5] Pitard, J. y Proust, L. (1908). Les Iles Canaries. Flore de L'Archipel. Librairie des Sciences Naturelles. Paul Klincksieck. Paris.

[6] Reyes Betancort, J.A. (1998). Flora y vegetación de la isla de Lanzarote (Reserva de la Biosfera). Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. Inédita.

[7] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.

[8] Kunkel, G. (1977). Las plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las forrajeras. *Naturalia Hispanica* 8. ICONA. Ministerio de Agricultura. Madrid.

[9] Tardío, J., Pardo de Santayana, M. y Morales, R. (2006). Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. *Botanical Journal of the Linnean Society* 152: 27-71.

## JUGLANDACEAE

[*Juglans regia* L.]

### NOGAL

[Femés-2, Las Casitas-0, Maciot-1, Máguez-0<sup>1</sup>]

—  
«¡Jesús!, yo... ¿sabía lo qué yo hacía? Ralas pa' dar leche, nogal, de nogal, jervíamos el nogal y hacíamos [...] eran unas hojas anchas ¿Tú no lo conociste también el nogal? Con eso se dice que se da leche pero yo creo que serían cuentos, y a los niños al poquito tiempo, pues les dábamos lechita cabra, porque uno no le daba leche para uno vivir» (Las Casitas-0).

«El nogal, hecho raleras de gofio me comía yo [para dar más leche]» (Femés-2).

«No sé si habrá algún arbolito por ahí, pero poco, en Las Palmas [se refiere a Gran Canaria] sí, antes lo traían a vender a Arrecife» (Maciot-1).

—  
No hemos observado en Lanzarote ningún *nogal* o *nucero* en los campos, tampoco sabemos de su presencia en el pasado, de ahí que consideremos el empleo de sus hojas para aumentar la producción de leche de las mujeres durante el periodo de lactancia como un uso cultural importado en el pasado de otras islas del Archipiélago.

La incorporación a la medicina popular de Lanzarote de remedios basados en especies ajenas a la isla, pero de gran tradición en otras, no es un hecho extraño, ni necesariamente reciente. De hecho, aunque hemos advertido el uso actual, y en ocasiones también la presencia, de muchas yerbas medicinales aparentemente foráneas como la *cola de caballo* (*Equisetum ramosissimum* Desf.), la *rompepedras* (*Lepidium latifolium* L.), la *violeta* (*Viola* cf. *odorata* L.), la *menta* (*Mentha arvensis* L.), la *menta poleo* (*Mentha pulegium* L.)..., también hemos advertido el uso desde antiguo de especies igualmente “exóticas” como el *esparto* (*Stipa tenacissima* L.) o el propio *nogal*.

Tal y como se desprende de algunos de los comentarios recogidos parece que en Lanzarote tanto las hojas de *nogal* como los conocimientos sobre su utilidad provenían de Gran Canaria, destino durante siglos de una fuerte emigración lanzaroteña e isla en cuyos campos existe una gran cultura alrededor de esta especie.

Merece la pena exponer, por su similitud con los registrados en Lanzarote, los comentarios emitidos por una anciana canaria del pueblo de Valsequillo en relación al uso del agua de las hojas de *nogal*:

«Que las mujeres antes cuando parían [...] hacían ralas con agua de nogal, con una cucharada de gofio, pa' dar leche, pa' los hijos; y muchos cenaban nogal, con gofio y un poquito queso [...] la leche antes era pa'cer queso y hacer algún duro» [1].

El *nogal*, ya se empleen sus brotes tiernos, sus hojas, verdes o secas, sus inflorescencias, sus frutos, la cáscara de los mismos, o incluso la corteza de sus tallos y raíces, constituye una de las especies con mayores aplicaciones en la medicina tradicional de múltiples áreas del sur de Europa, el norte de África y Oriente Próximo. Su empleo con fines terapéuticos ha sido recogido al menos entre los naturales del Alentejo portugués [2], de la región de El Caurel, en Galicia [3], del Rif y de la región de Fez, en Marruecos [4, 5], del altiplano del suroeste de Argelia [6], del centro y sur de Italia [7, 8, 9], de los Alpes albaneses [10], de la Anatolia central, en Turquía [11], del Azerbayán iraní [12], de Israel [13], de los territorios

<sup>1</sup> Nuestra interlocutora apuntó el uso, como galactógeno, del agua de nogal, cuando se encontraban en Arinaga (Gran Canaria) trabajando en las tomateras.

palestinos [14] y de Jordania [15]. Sin embargo, no hemos hallado en la bibliografía consultada mención alguna al uso galactógeno del agua resultante de cocinar sus hojas.

Otros usos de las hojas de *nogal* recogidos en Canarias relacionados con la asepsia de las rozaduras de los animales [16], la cicatrización de heridas en las personas [17] y la higiene íntima de las mujeres después de dar a luz [18] sí entroncan con las cualidades reportadas para esta especie en otros puntos del globo. De hecho Gastaldo (1970), en su obra *Compendio della flora officinale italiana*, ya apuntaba «che le foglie e il mallo del noce contengono principi con potere antibiotico» [19]. Su actividad antimicrobiana ha sido testada en laboratorio, resultando satisfactoria para ciertas bacterias [14].



## JUGLANDACEAE

### [REFERENCIAS]

- [1] Gil, J. (2007). Inventario de las especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de Gran Canaria. Informe preliminar. Asociación Insular para el Desarrollo Rural de Gran Canaria (Aider-GC). 110 pp. Documento interno.
- [2] Salgueiro, J. (2004). Ervas, usos e saberes. Plantas medicinais no Alentejo e outros produtos naturais. 2ª Edición. Edições Colibri. 264 pp. Lisboa.
- [3] Blanco, E., Macía, M.J. y Morales, R. (1999). Medicinal and veterinary plants of El Caurel (Galicia, northwest Spain). *Journal of Ethnopharmacology* 65: 113-124.
- [4] Merzouki, A., Ed-Derfoufi, F. y Molero-Mesa, J. (2000). Contribution to the knowledge of Rifian traditional medicine. II: Folk medicine in Ksar Lakbir district (NW Morocco). *Fitoterapia* 71: 278-307.
- [5] Jouad, H., Haloui, M., Rhiouani, H., El Hilaly, J. y Eddouks, M. (2001). Ethnobotanical survey of medicinal plants used for the treatment of diabetes, cardiac and renal diseases in the north centre region of Morocco (Fez-Boulemane). *Journal of Ethnopharmacology* 77: 175-182.
- [6] Cheriti, A., Rouissat, A., Sekkoum, K. y Balansard, G. (1995). Plantes de la pharmacopée traditionnelle dans la région d'ElBayadh (Algérie). *Fitoterapia* 66(6): 525-538.
- [7] Leporatti, M.L. y Corradi, L. (2001). Ethnopharmacobotanical remarks on the Province of (2001) town (Abruzzo, Central Italy). *Journal of Ethnopharmacology* 74: 17-40.
- [8] Guarrera, P.M., Salerno, G. y Caneva, G. (2005). Folk phytotherapeutical plants from Maratea area (Basilicata, Italy). *Journal of Ethnopharmacology* 99: 367-378.
- [9] Passalacqua, N.G., Guarrera, P.M. y De Fine, G. (2007). Contribution to the knowledge of the folk plant medicine in Calabria region (Southern Italy). *Fitoterapia* 78(1): 52-68.
- [10] Pieroni, A., Dibra, B., Grishaj, G., Grishaj, I. y Maçai, S.G. (2005). Traditional phytotherapy of the Albanians of Lepushe, Northern Albanian Alps. *Fitoterapia* 76: 379-399.
- [11] Sezik, E., Yesilada, E., Honda, G., Takaiishi, Y., Takeda, Y. y Tanaka, T. (2001). Traditional medicine in Turkey X. Folk medicine in Central Anatolia. *Journal of Ethnopharmacology* 75: 95-115.
- [12] Miraldi, E., Ferri, S. y Mostaghimi, V. (2001). Botanical drugs and preparations in the traditional medicine of West Azerbaijan (Iran). *Journal of Ethnopharmacology* 75: 77-87.
- [13] Said, O., Khalil, K., Fulder, S. y Azaizeh, H. (2002). Ethnopharmacological survey of medicinal herbs in Israel, the Golan Heights and the West Bank region. *Journal of Ethnopharmacology* 83: 251-265.
- [14] Ali-Shtayeh, M.S., Yaghmour, R.M.-R., Faidi, Y.R., Salem, K. y Al-Nuri, M.A. (1998). Antimicrobial activity of 20 plants used in folkloric medicine in the Palestinian area. *Journal of Ethnopharmacology* 75: 95-115.
- [15] Lev, E. y Amar, Z. (2002). Ethnopharmacological survey of traditional drugs sold in the Kingdom of Jordan. *Journal of Ethnopharmacology* 82: 131-145.
- [16] Gil, J. y Peña, M. (2006). Contribución al inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de El Hierro. *Tenique*. Revista de Cultura Popular Canaria 7: 119-148.
- [17] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.
- [18] Gil, J., Bethencourt, F.J., Castro, N., González, A.J., López, A. y Lorenzo, R. [en preparación]. Inventario de especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Palma. Centro de Agrobiodiversidad de La Palma.
- [19] Gastaldo, P. (1970). Compendio della flora officinale italiana. *Fitoterapia* 41(3): 91-108.

## LAMIACEAE

*Ajuga iva* (L.) Schreb. var. *pseudoiva* (Robill. & Cast. ex DC.) Robill. & Cast. ex Benth.]

[ETNOBOTÁNICA – 036]



Figura 126. Planta vellosa de *Ajuga iva* var. *pseudoiva* (Robill. & Cast. ex DC.) Robill. & Cast. ex Benth.. Fotografía tomada el día 3 de enero de 2004.

## YERBA CLIN

[Conil-1, Conil-2, Conil-3, Conil-5, El Mojón-0, Femés-2, Guinate-3, Haría-0, Haría-2, Haría-3, Haría-4, Haría-5, La Degollada-0, La Vegueta-1, La Vegueta-3, Las Breñas-4, Las Breñas-7, Las Calderetas-0, Las Casitas-1, Los Valles-0, Los Valles-2, Los Valles-7, Máguez-0, Máguez-1, Máguez-10, Máguez-16, Mala-1, Mala-3, Nazaret-1, Órzola-1, Órzola-3, San Bartolomé-0, San Bartolomé-1, San Bartolomé-2, Soo-0, Soo-1, Soo-5, Soo-7, Soo-8, Tabayesco-0, Tabayesco-1, Teguisse-1, Teguisse-2, Teguisse-3, Teguisse-5, Teseguite-3, Tías-4, Tinajo-0, Tinajo-2, Tinajo-6]

### YERBA CLI

[Teguisse-2]

### YERBA AMARGA

[Soo-1]

«[...]yo no le tengo prueba [nada] más que pa' la garganta y pa' la tos, la tos y el catarro...» (Tabayesco-0).

«[...] la yerba clin esa, si está pegada a una higuera tampoco es buena, dicen, yo no lo sé, eso lo oía yo de viejo» (Tabayesco-0).

«Pa' tazas de agua cuando había gripe, por ejemplo, dice que cortaba la sangre, mi madre, pero es amarga, amarga, no se le puede echar azúcar, si le echas azúcar, más amarga» (Máguez-16).

«[...] pa' la pulmonía...» (Los Valles-0).

«[...] esa yerba se ve más en una cosa de morros, de montaña» (San Bartolomé-1).

«Esa yerba la usaban antes para la neumonía, yerba clin» (El Mojón-1).

«[...] era muy buena pa'... como un bronquitis, o pa' un dolor como pa' eso [de] la pulmonía o cosas de'sas [...] la yerba clin era muy buena, es muy amarga...» (El Mojón-1).

«La hierba clin, mi madre se la hacía a los chicos cuando tenían fiebre, porque antes había una enfermedad que le decían la gástica [se refiere a la fiebre gástrica] que eso duraba mucho tiempo, o el tifus, que era una enfermedad machacosa» (La Vegueta-1).

«[...] la hierba clin es pa' pulmonía [...] ahora le dicen puntadas o tal, pero nosotros antes le decíamos pulmonía...» (Nazaret-1).

«Después está otra también que le dicen yerba clin que es muy buena para los dolores; si tienes una puntadita o algo haces un agüita, pero aunque le pongas azúcar no se te endulza porque es muy amarga, pero es buena» (Guinate-3).

«[...] antes la que usábamos era yerba clin. Pa' pulmonía siempre... yo la tenía aquí, se buscaba y se la mandaba a una señora de Las Palmas que el mario padecía de'so, trabajaba en un varadero, en los barcos y cogía mucho aire...» (Los Valles-2).

«[...] las hierba clin es pa' cortar la pulmonía» (Máquez-0).

«[...] cuando había catarro se hervía yerbita de'sta para hacer infusiones y se hacía un lamedorcito con azúcar y se lo daban a los niños y a las personas mayores...» (La Degollada-0).

«[...] la usaba la gente antes pa' las pulmonías...» (Las Breñas-4).

«[...] yerba clin, decían los viejos antes que pa' pulmonía, si había una puntada de pulmonía...» (Mala-1).

«Eso era pa' cuando tenían pulmonía, le daban un vasito de yerba cli» (Teguise-2).

«[...] buena también pa' pulmonía, esta huele a... a perfume» (Nazaret-1).

«[...] la yerba clin también es bueno para puntadas de neumonía, se coge en los campos. También se echa a yervir...» (Soo-5).

«[...] la yerba clin, en realidad, sólo la hacían para enjuagues para la boca, es lo más que yo conozco...» (Haría-5).

«[...] se encontraba silvestre, por los caminos, por partes duras, cuando llovía, en las morras, y mi madre las iba a recoger allí, era chiquitita pero algodonosa.» (La Vegueta-1).

«[...] si te la tomabas y no la encontrabas amarga tenías una pulmonía» (Soo-7).

«Yo tengo un hijo casao en Las Palmas, y estuvo el suegro ahora no hace mucho y llevó yerba clin en un bolso, porque van a vender al mercadillo a.... a Teror. Y les piden, les pedían yerba clin y dice que él ni la conocía, y llevó» (Los Valles-7).

«Antes se usaba pa' cuando tenías sangría que decían, que tenías pulmonías o cosas de'sas, y entonces [...] eso dice que era una desangría, que las personas tomando tazas de agua de'so se desangraban...» (Haría-4).

«[...] porque ella es amarga como la hiel y esas eran las tazas de agua que hacía la gente antes pa' cuando una persona tenía pulmonía. [...] poner el agua, hervirla y cuando estaba hirviendo le echaba la yerba clin...» (La Vegueta-3).

«En el jable no se da, sino más bien se da por los terrenos estos de cal y canto [...] es muy olorosa; pa' cuando había pulmonía o cosas de'sas, decía ella [se refiere a su madre], que si acaso... el agua es amarga, el agua es amarga como la hiel, y dice que si la encuentras dulce al tomártela, entonces era que tenías pulmonía...» (Tao-3).



«[...] si usted la encontraba dulce, tiene señas de pulmonía, si la encontraba amarga, no; el agua es amarga como julaga [*Launaea arborescens* (Batt.) Murb.]» (Las Calderetas-0).

«Mira, esta yerba es yerba amarga, esto sirve para pulmonía porque es amarga, amarga, y dice que corta la pulmonía» (Soo-1).

«[...] yerba clin, ésta es también pa' tazas de agua, es buena; buena no, lo que es amarga como retama. Cuando uno tenía gripe le daban eso» (Tesequite-3).

«Para la pulmonía decían antes de si era bueno, ¿cómo decían?, yerba clin» (Las Breñas-7).

«La yerba clín es pa' puntadas de pulmonía y esas cosas así y pa' la azúcar, igual que aquello, el marrubio ¿Tú sabes lo que es el marrubio?» (San Bartolomé-1).

«[...] la clin era pa' las puntaas, cuando se tenía alguna puntaa...» (Conil-1).

«[...] en la costa sale mucho de esto. [...] ni los burros se la comen» (Soo-0).

«[...] y comérsela los animales, me creo que se la coman poco» (Tinajo-1).

«[...] esto tampoco se lo comen las cabras mucho, eso no se lo comen las cabras» (Soo-8).

La *yerba clin* es una de las yerbas empleadas en el pasado con mayor asiduidad en la medicina popular de Lanzarote, condición que podemos hacer extensiva a otras islas como La Gomera, La Palma y El Hierro (El Pinar)<sup>1</sup>, donde aún hoy en día la hemos observado almacenada seca en los hogares. En nuestra isla abunda en los ambientes más áridos, especialmente en las denominadas *tierras de piedras* o *tierras de costa*, si bien asciende desde estas llanuras hasta las laderas de las montañas aledañas e incluso penetra en zonas más frescas del interior, donde resulta común también observarla en *tierras de polvillo* abandonadas.

En La Gomera, La Palma y El Hierro crece con preferencia en las vertientes a resguardo de los vientos Alisios y en las costas, y es por ello que su conocimiento aparece vinculado a determinadas comarcas y no a dichas islas en su conjunto como ocurre en Lanzarote. De cualquier forma, su estima como yerba curativa no ha quedado confinada estrictamente a los pueblos donde vegeta sino que se ha extendido a otros, en ocasiones, muy lejanos. A modo de ilustración, cabe reseñar la información obtenida en Garafía, en el norte de La Palma, en relación a gentes pobres de Tazacorte que hasta allí llegaban negociando manojitos de *yerba clin* por lo que buenamente tuvieran a bien darles<sup>2</sup>. En La Gomera, donde esta yerba es conocida mayormente como *yerba amarga* [1, 2], obtuvimos incluso referencias sobre su recolección expresa por parte de vecinos de pueblos "ajenos" a los lugares donde solía abundar [2]:

«Sí, la yerba amarga. [...] pa' gripe también y pa' catarros [...] había quien la usaba, de lejos, de pa' 'llá, de La Laja, venían a buscala y eso, pa' Seima y por ahí» [Talcuse – La Gomera].

Incluso hasta Lanzarote llegó el mérito que los palmeros concedían a la *yerba clin*, tal y como puede advertirse en el cuento que nos hizo señor Carlos Cabrera, pastor de Las Breñas:

«Mire, aquí un palmero, que jicieron el corral de las cabras, me dijo a mí que había una yerba que salía en la orilla

<sup>1</sup> La denominación *yerba clin* es aplicada a la especie que nos ocupa, además de en Lanzarote, en Fuerteventura [3, 4], La Palma [5], Tenerife [9] y el sur de Gran Canaria [Morales Mateos, *comentario personal*]; también aparece consignada en el *Compendio de la flora española de Lázaro e Ibiza (1920-1921)* [6]. En La Gomera y en El Hierro son comunes las formas *yerba amarga* [1, 2] y *clin de camello* [7, 8] respectivamente.

<sup>2</sup> Información recogida al señor Rafael Sánchez Rodríguez, en Cueva de Agua (Garafía – La Palma), el día 5 de abril de 2002.

*de los riscos en La Palma, pa' los niños que tenían catarro, pa' la tos [...]. Claro, el viejo dormía allá 'bajo y venía aquí a ayudarme a trabajar; y entonces salí un día y traje la yerba que yo calculaba por la florita que me dijo él y las hojas, traje la yerba, dice: "ésa es, eso sale en los riscos de La Palma, jierve el agua, por mucha azúcar que le eche siempre quea amarga, como los niños le tapan la nariz pa' que los niños la traguen", dice: "mire, enseguía quean suando y se le quita la gripe"» [Las Breñas – 0].*

Resulta, para nosotros, un tanto desconcertante el comentario anterior, pues implica el desconocimiento de las propiedades medicinales de la *yerba clin* por parte de señor Carlos Cabrera, uno de los informantes que mayor conocimiento ha mostrado sobre las yerbas de Lanzarote.

Durante nuestros encuentros con los agricultores y pastores de la isla casi siempre percibimos que para ellos la *yerba clin* era una planta muy familiar, precisamente por el uso medicinal que de ella se hacía, pues carece aparentemente de aptitud forrajera. Prácticamente todos nuestros interlocutores le atribuyeron el beneficio de atenuar los efectos de afecciones del aparato respiratorio, principalmente la pulmonía, aunque resultaron comunes las referencias a su empleo para atajar catarros, estados gripales y febriles, afecciones de garganta... Todo ello en amplia sintonía con los usos recogidos para esta especie en otros puntos del Archipiélago [1, 2, 5, 7, 8, 10] y en países del Magreb donde abunda como Argelia [11], Marruecos [12] y Túnez [11, 13].

Tanto en Lanzarote, como en El Hierro [8], en La Gomera [1, 2] y en otros puntos del Archipiélago [10] se han obtenido referencias al uso de la *yerba clin* para bajar los niveles de azúcar en sangre. Desconocemos si tales referencias obedecen a una práctica realmente tradicional y arraigada o simplemente a la adecuación reciente de esta yerba – que precisamente es muy amarga – para el tratamiento de una enfermedad “nueva”. De cualquier forma, son muchísimas las menciones al respecto de este uso en los países del norte de África [11, 13, 14, 15], especialmente en diversas regiones de Marruecos [12, 17, 18, 19, 20]. En este mismo sentido, cabe decir que El Hilaly *et al.* (2002) demostraron que la administración de un extracto a base de *Ajuga iva* a ratas de laboratorio a las cuales se les había inducido una diabetes experimental causó una reducción significativa de los niveles de glucosa en sangre [21]; de cualquier forma, y según dichos autores, son precisos nuevos estudios que tiendan a determinar el o los componentes responsables de tal efecto.

Si bien los resultados obtenidos por El Hilaly *et al.* (2002) tienden a corroborar el uso de la *yerba clin* en el tratamiento popular de la diabetes [21], de ninguna manera queremos alentar dicha utilización sin control médico, pues sabemos que su empleo ha dado lugar a eventos desgraciados, como el ocurrido a una vecina del pueblo de Tabayesco. Tal es así, que diversos informantes de dicha localidad siempre nos advirtieron del peligro que comporta un consumo excesivo de *yerba clin*:

«[...] *la yerba mejor es la yerba clin, lo que es venenosa jeh!, que hay que tener mucho cuidao, ¡es traicionera!*» [Tabayesco-0].

«[...] *yerba clin, sí, pero esa yerba es fuerte, hay que tener cuidado*» [Tabayesco-1].

Aït Youssef (2006), en su obra *Plantes médicinales de Kabylie* recoge la inconveniencia de suministrar la *yerba clin* a los niños, así como su carácter tóxico a fuertes dosis [15].

Además de los usos arriba reseñados, sabemos del uso de la *yerba clin* para aliviar los dolores (*puntaa*) de cabeza. Y si bien tal referencia la obtuvimos en un único núcleo familiar del pueblo de Tinajo, dicho uso se haya también documentado, además de en otros puntos de Canarias [10], en el norte de África [11, 13, 14]. Igualmente de forma ocasional registramos en el pueblo de San Bartolomé el empleo de la *yerba clin* para bajar la tensión arterial, uso también documentado en Argelia [22] y Túnez [13], y en el pueblo sureño de Las Casitas la aplicación en las heridas (*golpes*) del agua resultante de su decocción:

«[...] la yerba clin es pa' los golpes, eso lo queríamos nosotros pa' cuando nos hacíamos golpes [...] la dejas seca, después la guardas y después cuando te hacías un golpe [...] caminando descalzas y pastoriando [...] se estrompaan los deos a cada momento y nos hacían agua de yerba clin y nos lavamos los golpes...» [Las Casitas-1].

La capacidad de la yerba clin para sanar las heridas, que atribuye Gastaldo (1975), en su obra *Compendio della flora officinale italiana*, a su acción astringente [23], ha sido aprovechada por la medicina tradicional en Argelia [22], Marruecos [12], Túnez [13, 24] y en la propia Italia [23].

Evidentemente, nos encontramos ante una de las yerbas medicinales más importantes de Canarias, pues además de los beneficios que hemos sido capaces de recoger en los campos de Lanzarote, en otras islas le reconocen propiedades que no hemos advertido durante nuestro estudio. De hecho, ya Viera y Clavijo (circa 1810), en su *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias*, apuntaba hace dos siglos que «nuestros paisanos miran la yerba clin como su panacea universal, con la que pretenden curar todas sus dolencias...» [25]. Más recientemente, Jaén Otero (1984) percibió todavía este aprecio, tal y como consignó en su obra clásica *Nuestras hierbas medicinales*:

«Abunda cerca de las tomateras. Las gentes de la zafra y los aparceros, dicen que la infusión de toda la planta es excelente para las fiebres y catarros, diabetes, para calmar los nervios, para los cólicos, dolores de cabeza. La consideran una planta milagrosa...» [10].

Cabe señalar que Morales Mateos (2006) ha apuntado la posibilidad de que la yerba clin ya fuera objeto de uso con fines medicinales por parte de los aborígenes canarios, en base al hallazgo de semillas de esta especie en el yacimiento arqueológico del Lomo Los Melones, en Telde [16].



Figura 127. Detalle de la corola amarilla de las flores de la yerba clin . Fotografía tomada el día 7 de abril de 2007.



## LAMIACEAE

## [REFERENCIAS]

[*Ajuga iva* var. *pseudo-iva*]

- [1] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.
- [2] Peña, M. y Gil, J. [en preparación]. Especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Gomera. Bases orales para su comprensión y estudio. Asociación Insular para el Desarrollo Rural de la isla de La Gomera.
- [3] Kunkel, G. (1982). Los Riscos de Famara (Lanzarote, Islas Canarias). Breve descripción y Guía florística. *Naturalia hispanica* 22. Instituto Nacional para la Conservación de la Naturaleza. Madrid. 118 pp.
- [4] Perera Betancort, M.A. Arqueología del territorio en Fuerteventura. Tesis doctoral en curso. Universidad de La Laguna.
- [5] Gil, J., Bethencourt, F.J., Castro, N., González, A.J., López, A. y Lorenzo, R. [en preparación]. Inventario de especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Palma. Centro de Agrodiversidad de La Palma.
- [6] Lázaro e Ibiza, B. (1920-1921). Compendio de la flora española. Tercera edición corregida y aumentada. 3 vols. Imprenta Clásica Española, Madrid.
- [7] Gil, J. y Peña, M. (2006). Contribución al inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de El Hierro. *Ténique*. Revista de Cultura Popular Canaria 7: 119-148.
- [8] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [9] Gil, J., Hernández, M. y Álvarez C.E. (1999). Inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de Tenerife. Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA-CSIC). Documento interno.
- [10] Jaén Otero, J. (1984). Nuestras hierbas medicinales. Caja Insular de Ahorros. Santa Cruz de Tenerife. 82 pp.
- [11] Le Floch, E. (1983). Contribution à une étude ethnobotanique de la flore tunisienne. Tunis. Citado por Ait Youssef, M. (2006). Plantes médicinales de Kabylie. Ibis Press. Paris. 349 pp.
- [12] Bellakhdar, J. (1997). Pharmacopée traditionnelle marocaine. Ibis Press. Paris. Citado por Ait Youssef, M. (2006). Plantes médicinales de Kabylie. Ibis Press. Paris. 349 pp.
- [13] Boukef, M.K. (1986). Les plantes dans la médecine traditionnelle tunisienne. A.C.C.T. Collection *Médecine traditionnelle et pharmacopée*. Paris. 350 pp. Citado por Ait Youssef, M. (2006). Plantes médicinales de Kabylie. Ibis Press. Paris. 349 pp.
- [14] Boulos, L. (1983). Medicinal Plants of North Africa. Reference Publications. Alognac, Michigan. 286 pp.
- [15] Ait Youssef, M. (2006). Plantes médicinales de Kabylie. Ibis Press. Paris. 349 pp.
- [16] Morales Mateos, J.B. (2006). La explotación de los recursos vegetales en la prehistoria de las Islas Canarias. Tesis Doctoral. Departamento de Ciencias Históricas. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. 428 pp. Inédita.
- [17] El-Hilaly, J., Hmammouchi, M. y Lyoussi, B. (2003). Ethnobotanical studies and economic evaluation of medicinal plants in Taounate province (Northern Morocco). *Journal of Ethnopharmacology* 86: 149-158.
- [18] Merzouki, A., Ed-Derfoufi, F. y Molero-Mesa, J. (2003). Contribution to the knowledge of Rifian traditional medicine. III: Phytotherapy of diabetes in Chefchaouen province (North of Morocco). *Ars Pharmaceutica* 44 (1): 59-67.
- [19] Ziyat, A., Legssyer, A., Mekhfi, H., Dassouli, A., Serhrouchni, M. y Benjelloun, W. (1997). Phytotherapy of hypertension and diabetes in Oriental Morocco. *Journal of Ethnopharmacology* 58: 45-54.
- [20] Jouad, H., Haloui, M., Rhiouani, H., El Hilaly, J. y Eddouks, M. (2001). Ethnobotanical survey of medicinal plants used for the treatment of diabetes, cardiac and renal diseases in the north centre region of Morocco (Fez-Boulemane). *Journal of Ethnopharmacology* 77: 175-182.
- [21] El Hilaly, J. y Lyoussi, B. (2002). Hypoglycaemic effect of the lyophilised aqueous extract of *Ajuga iva* in normal and streptozotocin diabetic rats. *Journal of Ethnopharmacology* 80: 109-113.
- [22] Cheriti, A., Rouissat, A., Sekkoum, K. y Balansard, G. (1995). Plantes de la pharmacopée traditionnelle dans la région d'ElBayadh (Algérie). *Fitoterapia* 66(6): 525-538.
- [23] Gastaldo, P. (1975). Compendio della flora officinale italiana. *Fitoterapia* 46 (4): 167-174.
- [24] Lemordant, D., Boukef, M. y Bensalem, M. (1977). Plantes utiles et toxiques de Tunisie. *Fitoterapia* 48(5): 191-214.
- [25] Viera y Clavijo, J. (1982). Diccionario de historia natural de las Islas Canarias. Edición dirigida y prologada por Manuel Alvar. Excmo. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas Madrid. 472 pp.

## LAMIACEAE

### [*Lamium amplexicaule* L.]

[ETNOBOTÁNICA – 026]



Figura 128. Detalle de la floración de *Lamium amplexicaule* L. con sus características corolas erguidas. Fotografía tomada el día 2 de marzo de 2006.

## CILANTRILLO

[El Mojón-0, Tabayesco-0]

### YERBA HUERTO

[Los Valles-6, Los Valles-7]

### YERBA PIRGANÚA

[Conil-5]

### YERBA LILA

[Ye-4]

### LIGUILLA

[La Vegueta-1]

### CULO DE GALLINA

[Tinajo-1]

### RABO DE GATO

[Máquez-1]

### VIOLADA O VIOLETA

[Los Valles-1]

### PALOMILLA

[Teguise-4]

«[...] violada o violeta, es buena de quitar, en los arenaos como quee encima de la arena enseguía prende» (Los Valles-1).

«Pues los animales ni le pegan mucho tampoco [...] lo que como... donde nacen muchas pues se chupan la humedad de la tierra, siempre mi madre: “¡también arranca...!”» (La Vegueta-1).

«Eso no se lo comen los animales, es una cosa rara que los animales se lo comen poco» (Tinajo-1).

«[...] esta yerba le tenemos algo de odio porque es pegajosa, la arranca uno y como quede una reís metida en la humedad pega...» (Los Valles-7).

«[...] es una yerba tan malísima, que yo la conozco, es un veneno tremendo, veneno pa’ la tierra. [...] se pega a extender, a extender y eso es malo...» (El Mojón-4).

«[...] es fácil de arrancar porque está livianita, pero tengo que virarla de patas, porque si le paso el escardillo así por debajo y la dejo ahí, sigue viviendo» (El Mojón-4).

«[...] le dura poco la flor, se cae pronto, pero germina mucho, como se deje secar una de 'stas en el arenado, te salen para el año doscientas alrededor, pero si la matas chiquitita es buena de matarla...» (Teguise-4).

—

La especie *Lamium amplexicaule* se comporta en los campos de Lanzarote como una auténtica mala yerba, especialmente en las zonas más frescas del interior. Abunda especialmente en los terrenos arenados que no se siembran, pero que sí se fabrican, donde en ocasiones tiende a formar praderas. También convive con los agricultores y agricultoras en las huertas que sí se trabajan; aquí, las labores y los abonados propios de la actividad agraria hacen que prolifere, constituyendo, por tanto, una yerba tremendamente familiar que siempre tratan de erradicar. Tanto es así, que prácticamente todos los comentarios que hemos registrado durante nuestras salidas al campo han girado en torno a aspectos relacionados con dicha erradicación.

A pesar de encontrarnos ante una yerba tremendamente común y presente en gran parte de la isla, no existe una denominación popular arraigada que la designe y que sea de uso común en el conjunto de la isla. De hecho, casi la totalidad de los nombres populares que hemos registrado tienen un ámbito de uso muy local y en algunos casos reducido al entorno familiar; únicamente la forma *cilantrillo* ha podido ser recogida en más de un pueblo. A modo de elucubración planteamos que, quizás, este hecho se deba tanto a que su introducción en la isla acació en fechas relativamente recientes, como a que su rápida diseminación motivó que los agricultores se vieran en la necesidad urgente de nombrarla.

La denominación *chupa tierra* recogida en el pueblo sureño de Arafo, en Tenerife, alude claramente también a su condición de mala yerba [1]. Fuera de Canarias existe la tendencia de asemejar, de forma general, las diferentes especies del género *Lamium* con las ortigas. Así existen en España denominaciones como *ortiga muerta* [2] y *ortiguilla* [3], y en Italia otras del tipo de «falsa-ortiga» [4] y «ortiga blanca» [5] que entroncan con la forma *ortiguilla mansa* aportada por Kunkel (1977) para la isla vecina de Fuerteventura [6].

No conocemos, más allá de su concepción de mala yerba y de alimento mediocre para los animales, otras “cualidades” de esta yerba. Otras especies del género, ausentes en Lanzarote, como *Lamium album* L., *Lamium orvala* L. y *Lamium purpureum* L. sí parecen tener propiedades medicinales [2, 5, 7].



Figura 129. Viejo arenado de las inmediaciones de Teguise totalmente invadido por *Lamium amplexicaule* L. La fotografía fue tomada el 28 de marzo de 2006.

## LAMIACEAE

[*Lavandula canariensis* Mill. subsp. *lancerottensis* Upson & Andrews / *Lavandula pinnata* L.fil.]

[ETNOBOTÁNICA – 124]



Figura 130. Inflorescencia de *Lavandula pinnata* L.fil. Fotografía tomada el día 3 de febrero de 2008 en El Corral Viejo, Guinate.

## YERBA (DE) RISCO

[Guinate-2, Guinate-3, Haría-7, Máguez-1, Mala-0, Órzola-1, Ye-4, Ye-5]

### ALHUCEMA

[Guinate-2, Máguez-1]

### LUCEMA

[Los Valles-10]

### ALHUCEMA / ALJUCEMA DE RISCO

[Los Valles-1, Mala-1]

### ALHUCEMA SALVAJE O DE NOCHE

[Tabayesco-0]

«[...] muy parecida a la aljucema verdadera [en referencia a *Lavandula dentata* L.,...]» (Mala-1).

«[...] lo que solía alguno de hacer cigarros es [de las hojas secas de] la yerba risco» (Órzola-1).

«¡Ah! eso donde se da es en la orilla ‘el Risco» (Los Valles-6).

«Hay otra yerba que le dicen yerba risco que es media gris y echa una florita azul, como una espiguita.[...]. Ésa para las cabras, pero ésa no sale sino en El Risco» (Guinate-3).

«[...] muchos la llaman alhucema» (Máguez-1).

«[...] después hay otra yerba risco, la que sale en el malpeis, que también tiene olor, que es como una... eso que es pa' las mujeres, pa' cuando las mujeres dan a luz, la lucema, es parecía a la lucema [se refiere a *L. dentata*]» (Mala-0).

«[...] la hay ahí, en cualquier risco, en la orilla esa del Risco Famara [...] no sirve sino pa' las cabras y no la comen mucho tampoco...» (Los Valles-1).

«Se lo comen los animales, eso no le nace tampoco sino en riscos, en laeras o en El Risco, y en todas las laeras no, en las partes de sombrío...» (Haría-7).

«¿Sabe para qué lo cogía uno, antes? Pa' caños de cachimbas...» (Mala-0).

—

Además de la especie *Lavandula dentata*, que es planta de huerto, crecen de manera silvestre en Lanzarote otras dos especies del género *Lavandula*: *Lavandula canariensis*, presente en todo el Archipiélago [8], pero representada en nuestra isla por la subsp. *lancerottensis* [9] y *Lavandula pinnata*, exclusiva de Lanzarote y Madeira [8, 9].

Si bien la existencia de ambas especies es evidente, pues destacan por su porte y floración en el entorno donde proliferan, durante el transcurso del presente estudio advertimos que siempre era *L. pinnata* la especie que aparecía en los ambientes agrícolas donde desarrollamos nuestras salidas al campo. Es por ello, que prácticamente todos los comentarios emitidos por nuestros interlocutores, lo fueron en relación a dicha especie. *L. canariensis*, confinada naturalmente al Malpaís de La Corona, ha permanecido casi al margen de nuestro estudio.

Hemos detectado entre los naturales de los pueblos del norte de la isla dos patrones a la hora de nombrar estas especies: el patrón *yerba risco* y aquel que partiendo del término *alhucema* ha dado lugar a múltiples denominaciones populares. Se hace preciso señalar que todas las formas derivadas del término *alhucema* que hemos registrado en Lanzarote, a excepción de la variante *alhucema de noche* recogida en el pueblo de Tabayesco, fueron igualmente registradas por Perera López (2005) en La Gomera [10].

El uso del nombre popular *yerba risco* para designar a *L. canariensis* ha sido documentado, además de en La Gomera [10], en La Palma [11]. Viera y Clavijo (circa 1810), en su *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias*, también empleó dicha denominación («*yerba de risco*») [12]. No hemos documentado el uso popular de la denominación *mato (de) risco* (en ocasiones consignada como *matorisco*), reproducida en numerosas publicaciones, más o menos recientes, sobre la flora y vegetación de Lanzarote y Fuerteventura [6, 13, 14, 15] y en otras de carácter más general referidas al conjunto del Archipiélago [16, 17, 18].

No parece, a tenor de los comentarios expuestos por los pastores, que nuestra *yerba risco* constituyera un recurso apreciado para la alimentación de los ganados, pues únicamente sus inflorescencias eran comidas por las cabras con cierto grado de avidez:

«[...] sí le echaban alguna mordía a la rama, pero lo más que comían era la flor, ésta cuando está toda reventada es copiosa, es bonita, bonita» [Haría-7].

Tal apetencia por las flores de la *yerba risco* también ha sido advertida por los pastores de El Hierro [19]:

«Las cabras comen la florita del isórame [una de las denominaciones herreñas que designan la especie *L. canariensis*]»

No hemos registrado en ningún momento comentarios relativos al uso tradicional de estas especies con fines medicinales. De hecho el supuesto interés medicinal que, según recogimos en el pueblo de Ye, motivó las recolecciones de material vegetal efectuadas en El Risco de Famara por «*gente de Tenerife*», más bien pudiera responder a su interés botánico:



«[...] antiguamente he oído yo cuentos que venían gente de Tenerife, risqueros, a coger yerbas de 'sas, pa' medicina, de Tenerife. Había un tal don Mariano [se refiere a Mariano López Socas, antiguo alcalde franquista de Haría], que tenía las gaviás esas ahí, como era conocedor de aquí y esos fulanos parece que eran conocidos d'él, y mandó un peón de los d'él, con ellos, a cogerlas...» [Ye-4].

Jaén Otero (1984), en su obra *Nuestras hierbas tradicionales*, atribuye a *L. canariensis* y *Lavandula minutolii* Bolle, especie esta última propia de Gran Canaria y Tenerife, diversas propiedades [20]:

«Nuestros “magos del campo” dicen que colocando un par de hojas de Mato de risco en el sombrero, se calman los dolores de cabeza. Las hojas sirven para proteger a las papas de los parásitos. Después de las comidas se puede tomar una infusión caliente, como digestiva y estimulante estomacal, para atenuar los cólicos [...]. Esta misma infusión sirve para atenuar heridas y llagas».

Otros autores añaden a las anteriores, propiedades febrífugas [16, 18] y vermífugas [18], pero, reiteramos, ninguna información en este sentido hemos podido recoger en Lanzarote durante el presente estudio; tampoco lo hizo Perera López en sus diversos trabajos en La Gomera y El Hierro [10, 19].

El comentario emitido por un pastor del pueblo de Mala relativo al uso de la *yerba risco* para elaborar los caños de las cachimbas, consideramos que ha de referirse a la especie *L. canariensis*, de tallos fruticosos y por ello más adecuados para tal menester.

**LAMIACEAE****[*Lavandula dentata* L.]**

[ETNOBOTÁNICA – 043]



Figura 131. *Lavandula dentata* L. Fotografía tomada el día 6 de febrero de 2009 en La Villa. Teguisse.

**ALHUCEMA**

[Guinate-3, La Vegueta-1, Las Calderetas-0, Las Laderas-0, Los Valles-1, Los Valles-2, Los Valles-7, Máguez-0, Mala-0, Mala-1, Soo-8, Tao-6, Teguisse-1, Teguisse-2, Teguisse-4, Tiagua-1]

**LUCEMA**

[El Islote-2, Femés-1, Femés-2, Las Laderas-0, Las Lagunetas-1, Los Valles-7, Máguez-13, Máguez-16, Mala-0, Muñique-4, San Bartolomé-0, Teguisse-0, Tías-4, Tinajo-1, Tinajo-5]

**AJUCEMA**

[Montaña Blanca-0]

**UCEMA**

[Haría-2]

«[...] echas un puño de lucema, la guisas en una caldera de agua, sacas la lucema, le pones la caldera cuando se enfría y la dejas que beba [se refiere a una cabra recién parida], porque el parto le jala por agua; y entonces ella bebe, eso le calienta el estómago y bota la par» (Mala-0).

«La alhucema sí la tenemos también nosotros plantada. [...]. Ésa sirve pa' cuando las cabras dan cría, se les hace una taza de agua y se les da, para si les duele la barriga o algo» (Guinate-3).

«[...] la alhucema la tiene usted plantada, en el huerto; con un poco de vino, cuando no, le echas tú un poco de vino si no tienes lucema pa' que se caliente el estómago, como las mujeres, igual» (Mala-0).

«La alhucema para un cólico de una persona, que tenga un dolor de barriga muy fuerte [...] un güevo del día [...] se le pone una florita de alhucema y se lo jila usted» (Teguisse-1).

«Las cabras, pa' cuando daban cría, le ponían alhucema, le guisaban alhucema pa' tirar la par...» (Máquez-0).

«[...] dice que era el agua de alhucema, era buena para animales que comían... a lo mejor una cabra que estaba ajitada [ahíta] de algo» (Mala-1).

«Se le echaba con una botella; le abría un lao de la boca y se le echaba con una botella. [...] después la iban botando podría [se refiere a la par]» (Haría-3).

«Lucema tenía y venían los ganaos grandes, ganaderos, a buscarla aquí, ¿te acuerdas que venían pastores a buscar lucema?» (Teguisse-0).

«Lucema, sí, cada vez que en mi casa las cabras daban cría [...] cada vez [que] daba una cabra cría le guisaba... aquello pa' que se bebiera el balde agua [...] limpiaba, limpia la matriz de la cabra, la porquería dentro toa la tira pa' fuera con esa agua...» (Tinajo-1).

«Agua de alhucema [para que las cabras botaran las pares]» (Teguisse-2).

«[...] cuando dan cría las cabras, mi mujer lo aquello [...] alhucema, se le echa ahí pa' que las cabras beban y la que no bebe por su propio peso, suele mi mujer también, y la ves con una botella, llena una botella, la pone por un lao, le mantenemos la cabeza a la cabra...» (Tiagua-1).

«[...] pa' que una cabra parga, pa' que tire la par, como nosotros le decíamos, lo que es bueno es lucema» (Femés-1).

«[...] pa' hacer agua cuando tienen baifitos, le guisan agua pa' que no se pongan malas [...] pa' que beban, en vez de echarle agua del aljibe, fría, le ponen eso, agüita de lucema» (La Laguneta-1).

«[...] eso es pa' cuando dan las cabras a luz, ésa es la lucema, pa' cuando dan las cabras cría [...] le guisan agua de 'so, le dan eso, sí» (Tinajo-5).

«No es muy frecuente, sirve pa' darle a las cabras cuando dan cría. [...] si quedan medias así, malas, o aburridas o tristes, para limpiar, le dicen la par, lo de las cabras, aquello que tira. Y era buena y venía la gente aquí a pedirle a mi padre y todavía la conservamos...» (Teguisse-4).

«Agua de alhucema [para que las cabras boten la par]» (Las Calderetas-0).

«¿Sabes lo qué le ponían? [para que las cabras botaran la par] Le daban alguna botella de agua de lucema –¿la conoces?– y vino» (Las Laderas-0).

«Se le hacía agua de lucema [a las cabras para que boten la par]» (El Islote-2).

«Eso es antiguo, porque ahora ya no se usa alhucema, ahora le ponemos una inyección pa' que bote la par, antes, como no había inyecciones, no había, y no había con qué comprarla tampoco...» (Soo-8).

«Esa lucema la usábamos mucho pa' las cabras, pa' cuando parían, el agua» (Máquez-13).

«[...] agua de lucema [para que las cabras limpien después de parir]» (San Bartolomé-0).

«[...] pa' sajumerios, cuando la mujer daba a luz, lo que se le ponía a la habitación [...] eso da un olor muy muy rico [...] lo ponían en un platito, en una milanita...» (Teguisse-1).

«[...] era para el olorcito de las paridas [...] se quemaba cuando ya todo había pasado y estaba... porque antes las mujeres cuando daban a luz estaban días en reposo porque dieron a luz y luego tenían que comer comías fuertes, comías de alimento, porque habían dao a luz y eso; y decían los viejos de antes: “onde sale un cordero tiene que entrar un carnero”» (La Degollada-0).

«[...] era con *ajucema*, y otras, que no tenían *ajucema*, con cáscara de naranja seca y le echaban un poquito de azúcar por arriba...» (Montaña Blanca-0).

«[...] *sajumerios*, antes los pisos eran... antes a lo mejor hasta los niños se meaban y hacían esas hogueras, pa' el olor» (Tías-4).

«*Alhucema* la quemábamos para cosa... para dar olor y esas cosas así las usábamos» (Tao-6).

«[...] pa' ambientar, pa' dar olor o calentar una habitación...» (Los Valles-7).

«[...] hacíamos *sajumerios*, teníamos un brasero que hacía *seña Dorotea* y allí lo poníamos, le pegábamos fuego [...] quedaban las casas calentitas con el *sajumerio*... [después de las mujeres dar a luz]» (Las Calderetas-0).

«[...] cuando las mujeres daban a luz pegaban fuego...» (Máquez-10).

«[...] que antes lo usaban mucho pa' las mujeres parir. Hacían *sajumerios*» (San Bartolomé-0).

La denominación *alhucema* y sus variantes fonéticas *lucema*, *ucema* y *ajucema* son empleadas en Lanzarote para designar la especie *Lavandula dentata*, una de las plantas medicinales presentes de forma tradicional en los huertos y patios de las casas en los campos<sup>1</sup>. Si bien hoy dicha presencia ha disminuido, en tiempos pretéritos hubo de ser realmente importante, pues Viera y Clavijo (circa 1810) dejó constancia explícita de la misma en su *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias*:

«Planta aromática conocida en Castilla con el nombre de *espliego*, y que apenas se cultiva uno u otro pie en los huertos de nuestras islas, y a no ser en Lanzarote donde se ha multiplicado. Esta indiferencia parece tanto más extraña, cuanto es constante el demasiado uso que tiene la *alhucema* en nuestro país, para lo que se traen considerables partidas de España...» [12].

De cualquier forma la isla de Lanzarote no quedó al margen de las importaciones de *alhucema* que refirió Viera y Clavijo, pues existe constancia de las mismas en la *Estadística de las Islas Canarias* (1793-1806) de Francisco Escolar y Serrano [82]. Hemos de tener en cuenta que, al margen de su amplio uso doméstico<sup>2</sup>, es muy probable que en las islas se utilizara en el pasado la *alhucema* para ambientar las iglesias, tal y como detallara Monserrat y Archs (1883) a finales del siglo XIX, de ahí, quizás, la gran demanda reseñada por Viera y Clavijo.

«En algunos puntos de Cataluña emplean la lavandula para aromatizar los templos en días de grandes festividades, y la economía doméstica hace un uso extraordinario de esta planta como desinfectante y para perfumar las habitaciones y sahumar ropas para los enfermos» [2].

Si bien es probable que las antiguas importaciones de *alhucema* no siempre correspondieran a la especie *L. dentata*<sup>3</sup>, ha sido ésta, la única que hemos observado en cultivo en Lanzarote, de ahí que hayamos optado por adscribir a ella las múltiples referencias obtenidas sobre su uso medicinal y veterinario.

<sup>1</sup> En otras islas del Archipiélago se ha documentado el uso de variantes idénticas o similares a las empleadas en Lanzarote como: *aljucema* [10, 19], *alucesma* [10], *aslucema* [10], *aslucema* [10], *aslucema* [21]... , todas evidentemente emparentadas con las empleadas en Marruecos para designar especies como *Lavandula angustifolia* Mill. («*huzâma*» [22], «*hzâma*» [22], etc.), *Lavandula dentata* L. («*huzama beldiya*» [23]), *Lavandula x abrialis* («*kuzâma fâsîya*» [24]), etc.

<sup>2</sup> Se hace preciso destacar la gran presencia de la *alhucema* en la obra *Costumbres populares canarias de nacimiento, matrimonio y muerte* del Dr. Juan Bethencourt Alfonso (1884-1901), aspecto que ilustra su importancia y arraigo en la medicina popular canaria en el tránsito de los siglos XIX al XX [25].

<sup>3</sup> Viera y Clavijo (circa 1810) vincula las importaciones con la especie *Lavandula spica* L., por lo que bien pudieran referirse tanto a *Lavandula latifolia* Medik. como a *L. angustifolia*.

La *alhucema*, en Lanzarote, es considerada la *yerba de las paridas* pues su empleo doméstico se encuentra estrechamente relacionado con el momento del parto. La mayor parte de nuestros informantes reportaron la realización de *sajumerios* de *alhucema* una vez el hecho de dar a luz a la criatura ya había acontecido («*cuando ya todo había pasado*»), casi como si de un ritual se tratara, pero investigaciones recientes en el campo de la aromaterapia atribuyen a ciertos constituyentes presentes en la *alhucema* cierta actividad sedativa [26, 27]<sup>4</sup>.

«*Esa lucema se usaba antes cuando la mujeres daban a luz, cuando tenían el crío cogían y ponían un sajumerio de alhucema porque es la yerba de la parida...*» [Las Laderas-0].

«*[...] antes, cuando las mujeres daban a luz, hacían sajumerio de la lucema, y que se reunían a hacer una fiesta; y en El Morro, yo no sé en qué morro, pues estaba embarazada y [se] le ocurrió de hacer un sajumerio de alhucema, pero antes, y se le ajuntaron antes de dar a luz porque les olió a alhucema*» [Los Valles-7].

«*Cuando las mujeres daban a luz ponían eso dentro de la habitación, la tenían guardada y después [de parir] quemaban eso, la yerba esa, y eso daba un sajumerio*» [Mozaga-1].

«*[...] y la lucema, los olores, se pasaba por los caminos y decían: “aquí hay mujer paría”*» [Femés-2].

«*¿Sajumerios?, yo me recuerdo de oírle decir “¡ay! hizo alhucema” [...] dice: “¡alhucema!, ya tuvo el chico”*» [Los Valles-2].

El empleo de preparados en los que intervienen diferentes especies del género *Lavandula* para atenuar estados de ansiedad, irritabilidad, nerviosismo y otras alteraciones del sistema nervioso constituye una práctica presente en la medicina popular de los países de la cuenca mediterránea [24, 28, 29, 30, 31]<sup>5</sup>.

Otros informantes nos transmitieron su uso con la finalidad de que la parturienta expulsara la placenta tras dar a luz, en este caso la *alhucema* era preparada en forma de agua guisada. Sin embargo, no hemos obtenido referencias expresas relativas al uso de la *alhucema* en forma de *sajumerio* para facilitar el alumbramiento tal y como reseñó Bethencourt Alfonso (1884-1901), en su obra *Costumbres populares canarias de nacimiento, matrimonio y muerte*, en alusión a una práctica recogida en la villa de Tegui: «Para facilitar un parto difícil, le dan sahumerio de incienso y alhucema» [25]<sup>6</sup>:

«*[...] hoy las lavan nada más salir el chico de uno. Antes lo que le daban era lucema, una tacita de agua de lucema pa' limpiar*» [Muñique-4].

«*[...] después que daban a luz [las mujeres] les daban una tacita de esa yerba, un caldito de gallina*» [Las Laderas-0].

«*[...] ésa la tomaban hasta las mujeres. [...] Pa' eso, pa' limpiar el parto*» [El Islote-1].

Desconocemos la existencia de estudios de carácter científico que den fundamento a las prácticas anteriormente expuestas, tampoco hemos podido documentar en la medicina tradicional de otros lugares aplicaciones similares. Sin

<sup>4</sup> Bethencourt Alfonso (1884-1901) refirió hace un siglo, y en relación al pueblo tinerfeño de Tacoronte, la misma práctica que nos ha sido transmitida oralmente en Lanzarote: «La alhucema (Labandula Vera [sic]) la usan para hacer fumigaciones en las habitaciones de las paridas y siempre que quieren destruir un mal olor» [25].

<sup>5</sup> Diversos estudios desarrollados tanto en humanos como en animales de laboratorio e incluso en animales domésticos parecen dar soporte científico a las virtudes tranquilizantes y relajantes que la medicina popular atribuye a las diferentes especies del género *Lavandula*. Para aquellos especialmente interesados en ahondar en este aspecto en particular se recomienda la lectura de las obras de los autores que siguen: Atanassova-Shopova y Roussinov (1970) [32], Buchbauer *et al.* (1991) [27], Hudson (1996) [34] y Diego y Jones (1998) [33].

<sup>6</sup> No recogió en esta ocasión Bethencourt Alfonso (1884-1901) más detalles acerca de esta costumbre, pero, en relación a la isla de Tenerife y ante un parto laborioso, sí apuntó que el *sajumerio* era aplicado en la vulva de la mujer que estaba en trance de parir: «Exahúman con poleo, con ajo, incienso o alhucema, la boca del cuerpo (vulva)» [25].

embargo, existe una antigua referencia recogida en la obra del herbalista Nicholas Culpeper (1653) donde se advertía que la lavanda [en referencia a *Lavandula vera* DC.] era capaz de provocar abortos y la expulsión de la placenta [35]: «[...] provokes menses of women and expels both, a stillborn child and afterbirth».

Actualmente, son comunes en múltiples publicaciones del ámbito de las terapias alternativas las referencias que aluden al riesgo potencial que supone para las recién embarazadas el empleo de preparados a base de aceites de lavanda, debido a las supuestas contracciones que provoca en el útero. En este mismo sentido, hemos de apuntar que la *alhucema* constituyó también el principal remedio al que acudían los pastores de Lanzarote para que las cabras botaran las pases tras la parición.

También hemos sabido, gracias a las impresiones transmitidas por señora Petra Pérez Peña, vecina casi centenaria del pueblo de La Vegueta, del uso de la *alhucema* para *sajumar* al niño recién nacido:

«*Alhucema: “¡ay trae alhucema que está fulana paría!”*, todo el mundo pidiendo alhucema. El primer baño que le daban al niño hacían un sajumerio con hojita de alhucema para que el niño se animara, se calentara, una peste a alhucema toda la casa [...]. Hacían un sajumerio, y a veces hacía mucho frío, cogían al niño envuelto [...] y lo pasaban por encima...» [La Vegueta-1].

En la isla de El Hierro, Perera López (2006) registró en el pueblo de Isora el recuerdo de la aplicación de la *alhucema* en la *vida* del recién nacido<sup>7</sup>, práctica que no hemos documentado oralmente en Lanzarote, pero que aparece reseñada igualmente por Bethencourt Alfonso (1884-1901) en relación a la propia isla de El Hierro y a la de Fuerteventura, aunque en esta última isla dicho empleo tenía lugar cuando ya había cicatrizado el ombligo [19]. Tales prácticas quizás puedan tener su base en las propiedades antifúngicas y antibacterianas de diferentes compuestos presentes en los aceites esenciales de diferentes especies de *alhucema*, entre ellas la que nos ocupa, *L. dentata* [36, 37, 38, 39, 40]. Existen igualmente referencias relativas al uso popular como cicatrizantes y antisépticas de diversas especies del género *Lavandula* en diversas regiones de ambos márgenes de la Cuenca Mediterránea [23, 28, 41, 42]

Al margen del fuerte vínculo de la *alhucema* en Lanzarote con todo lo que rodea al alumbramiento de los niños, también en otras situaciones era común acudir a esta yerba. Así ante eventos como la muerte, o situaciones derivadas de la vejez, o incluso, en ocasiones, aparentemente por gusto, también se solían preparar *sajumerios* de *alhucema*:

«[...] se quemaba alhucema [cuando alguien moría], se pegaba fuego a un cachito de alhucema y daba olor» [Máquez-0].

«[...] uno deje que llega a viejo, como quiera que sea el que dijo: “un viejo, aunque esté limpio da mal olor” [...] no damos el mismo olor que un niño, porque no es así, y en las habitaciones de las personas ya ancianas [...] echaban un sajumerio de’sos y quitaba el olor, la alhucema...» [Los Valles-1].

«¡Jesús! no me acuerdo el nombre, porque ahí, en eso del volcán había mucha [...] Pa’ ponerlo en la habitación, que más bien dicen que lo hacían pa’ que calentara la habitación» [Mozaga-2<sup>8</sup>].

En La Gomera, Perera López (2005) recogió también de la tradición oral la costumbre de *sajumar* la ropa de los niños y la ropa de cama [10]. Ignoramos si además de eliminar malos olores y ambientar estancias, enseres y ropas los *sajumerios* de *alhucema* eran capaces de eliminar insectos como piojos, pulgas, etc., pues tal capacidad es atribuida a ciertos componentes de los aceites esenciales de lavanda [43, 44, 45]. En el archipiélago Toscano, en Italia, ha sido

<sup>7</sup> «La alhucema era pa’ ponérsela en la vida [cordón umbilical] a los niños, pa’ que fuera curando y después se le caía sola» [Isora – El Hierro] [19].

<sup>8</sup> Nuestra interlocutora se refirió durante nuestro encuentro a una especie silvestre o silvestrada en su entorno, de ahí que pudiera no tratarse de *L. dentata*.

reportado el uso, de un modo similar (en vaporizaciones), de la especie *Lavandula stoechas* L. como desinfectante [46]<sup>9</sup> y en el sur de la propia Italia se han empleado tradicionalmente las espigas florales de *L. angustifolia* para eliminar las chinches de las camas [83]. También en el Alentejo portugués se ha hecho uso, principalmente de la especie *L. angustifolia*, para atajar la presencia de «traças» en la ropa almacenada [47]. En esta misma línea cabría ubicar igualmente el reciente uso insecticida que en agricultura ecológica se está haciendo de la *alhucema* [Arnulio López, *comentario personal*]

En el norte de Lanzarote, en los pueblos de Haría y Guinate, hemos recogido aisladamente el uso de la *alhucema* a la hora de preparar la carnada para la pesca de las viejas, práctica que aún hoy pervive en la isla.

«Pa' guisar la carnada, cuando guisábamos la carnada [se refiere a los cangrejos para pescar viejas], le poníamos una rama, porque le da un aroma tremendo» [Haría-4].

«Y después la usamos, para cuando los muchachos, mis hijos, cogen carnada pa' pescar la vieja; pues la carnaíta la guisan con eso y le da olorcito» [Guinate-3].

La preparación de *engodos* a los cuales se añadía *alhucema* también la hemos documentado oralmente en El Hierro (Tamaduste), La Palma (Puntallana) y Tenerife (Porís de Abona), siempre entre pescadores de orilla; pero en las dos últimas localidades, no en relación al empleo de la planta en sí, sino de un producto “comercial” que se encontraba a la venta en farmacias y puestos de yerbas y especias. Existe todavía, sin embargo, la concepción general entre los pescadores de que el hecho de engodar con *alhucema* llevaba aparejado la “quema” del pesquero durante un tiempo.

---

<sup>9</sup> «[...] small bunches of flowers are placed in vinegar to steep for several months and then used as a disinfectant both for personal and household use (Elba); the balsamic vapors are used to disinfect the air against bacterial or viral illnesses (Giglio)» [46].

## LAMIACEAE

[*Mentha spicata* L.]

## YERBA / HIERBA HUERTO

[Conil-5, Famara-2, Femés-1, Haría-4, La Vegueta-1, La Vegueta-3, Las Breñas-0, Las Breñas-2, Las Cabrerías-0, Las Laderas-0, Los Valles-2, Máguez-0, Máguez-1, Máguez-13, Montaña Blanca-0, Mozaga-1, Muñique-1, Muñique-4, San Bartolomé-0, San Bartolomé-5, Soo-2, Soo-5, Tahíche-0, Tao-3, Teguisse-3, Teguisse-4, Teseguite-0, Teseguite-1, Tías-2', Tinajo-5]

## YERBA / HIERBA BUENA

[Montaña Blanca-0, Soo-2, Tías-2']

-

«[...] sí, le daban agua de yerba huerto [para cortar los vómitos]» (San Bartolomé-0).

«[...] lo mismo que la hierba huerto, la hierba buena que la llaman, también es muy buena, yo la hago mucho pa' si le duele el estómago» (Soo-2).

«[...] la yerba huerto es muy buena pa' cuando uno tiene la regla» (Soo-2).

«[...] el azafrán, el yerba huerto, el perejil [enumera las plantas abortivas], guisaba la gente las raíces de perejil para abortar. Y otra planta que trajeron del Salvaje [se refiere a las Islas Salvajes]<sup>1</sup>, pero yo no sé cómo es eso, había gente que la tenía plantada en las azoteas para que no se viera» (Máguez-0).

«Antes para la barriga se usaba mucho la yerba huerto» (Los Valles-2).

«[...] yerba huerto chascado [para el dolor de muelas]» (Teguisse-3).

«[...] ¿tú sabes lo qué yo tomaba [para los dolores de la regla]?, porque da cólicos, mi hija. La yerba huerto, hacer el agua [...] porque me daban cólicos que era a morirme, mi hija...» (Las Cabrerías-0).

«Pa' la barriga...» (Tías-2').

«[Para atenuar las molestias propias del periodo] lo que hacía era tomarme el agua de sándalo [*Mentha x piperita* L.], eso sí, el agua de yerba huerto también es buena y la reina luisa [*Aloysia triphylla* (L'Hérit.) Britton.] ...» (Soo-5).

«Es bueno pa' los cólicos, pa' cuando tienes el periodo» (Teguisse-3).

«Hacían yerba huerto y se bebían el agüita [para atenuar los dolores de la regla]» (Femés-1).

«Cuando cualquiera tenía el... y hay personas que tenían dolores fuertes que daba mío y entonces le daban unas hojitas o una tacita de agua de esta yerba...» (Teseguite-0).

«[...] se usaba también pa' dolor de barriga. [...] siempre nos hacían un agüita que si de yerba huerto, cualquier agüita que fuera calentita y esas cosas así [para atenuar los dolores propios de la regla]» (Tao-3).

<sup>1</sup> Reproducimos a este respecto las notas de Agustín Pallarés Padilla: «Me ha dicho Eduardo Hernández Quintero que, además de al S[ur] de la Caldera de Alegranza también crece esta planta [se refiere a *Astydamia latifolia* (L.f.) Baill.] en la ladera de derrubios (arena en su mayoría) que se forma en el risco de Montaña Lobos por encima de la playa de arriba, donde anidan los tajoces. [...]. También dice que hay muchas en La Salvajita, el tercero de los islotes en superficie, que él mismo las ha visto, añadiéndome que hace años él sabe que gente de la Vuelta Abajo encargaban a los que iban a pasar temporada en aquellas islitas que le trajeran plantas de éstas, que se usaban entonces para abortar» [Cuadernos autógrafos de Agustín Pallarés Padilla 58: 138].



«Yo tuve cuatro hijos y nunca fui al médico [...] yerba huerto pa' cuando tú estabas mala así...» (Tinajo-5).

«[...] la yerba huerto... ¿no darán yerba huerto pa' cuando duele la barriga a las jóvenes?...» (Teguise-4).

«[...] le daban una taza de yerba huerto, a ellas les funcionaba, se aliviaba con eso [el dolor propio de la regla], la yerba huerto es muy buena...» (Las Laderas-0).

«[...] siempre por la mañana remudo de yerbas, hoy le eché: yerba huerto, rompe piedras [*Lepidium latifolium* L.] y ésa que es pa'l corazón, sándula [*Mentha x piperita*], a mi me gusta en ayunas un vasito de 'so» (Máquez-13).

«[...] el yerba huerto, que lo usaban hasta pa' un potaje garbanzos, le echaban un manojito de yerba huerto pa' darle gusto sería» (Las Breñas-0).

«[...] pa' comer la sopa de fideos, el caldo pescao, es sabroso...» (Tías-2').

«Y cuando mataban un cochino, las tripas hacían una trenza, después de lavadas y después se emprestaban, las tripas se la prestaba una vecina a otra para guisar un caldo de millo. Se lavaban con vinagre, se quita primero la basura y después se lava con vinagre, eso quea limpito. Yerba huerto y vinagre...» (Máquez-0).

«Se utilizaba, si hacías gofio revuelto, le ponías unas hojitas...» (Tesequite-0).

«Yo no la uso sino pa' sopa de gallina» (Teguise-4).

La denominación popular *yerba huerto* designa en Lanzarote la especie *Mentha spicata*, una de las plantas cultivadas con mayor asiduidad en los patios y alrededores de las casas en los campos de la isla. Al margen de su uso como aromática y condimenticia en determinadas preparaciones culinarias tradicionales, la *yerba huerto* se empleó también como planta medicinal.

Las mujeres de Lanzarote atribuían en el pasado a esta especie la propiedad de atenuar los dolores propios de la regla, de ahí que no es de extrañar la reiteración de los comentarios alusivos a tal virtud que hemos recogido durante nuestros encuentros y entrevistas:

«[...] yo tomaba yerba huerto, agua de yerba huerto. Yo sufría, sufría que me revolcaba [con los dolores propios de la regla]. Después tenía un padre que [en] época de la trilla no se fijaba en que estuviera una mala, sino venga, todo el mundo pa' la era. ¡Ay! yo soltaba la jorqueta, me iba pa'llá, me revolcaba en la cama, me volvía, mi madre decía: “deja la chica quieta que hoy está mala”, y si mi madre lo decía, me dejaba» [La Vegueta-1].

«[...] era pa' cuando [a] las mujeres les dolía, tenían la regla...» [Haria-4].

Es de destacar, sin embargo, que a pesar de que en los países mediterráneos se han recogido en torno a una cuarentena de usos medicinales diferentes para *M. spicata* [48], no abundan las referencias a su empleo popular para aliviar a las mujeres de la venida de reglas dolorosas, pues únicamente, que sepamos, existe constancia de tal uso en Túnez [30]. En Canarias, hemos obtenido referencias relativas al alivio de dichos dolores con aguas de *hortelana* en la isla de La Gomera [49]:

«[Agua] de ruda, ése era el remedio [para atenuar los dolores propios de la regla], de ruda, hortelana...» [Magaña – La Gomera].

Hemos recogido también durante nuestros encuentros ciertas referencias que han aludido a la capacidad de la *yerba huerto* para provocar abortos, aunque, no hemos obtenido comentarios que de manera clara se refirieran a la realización voluntaria de dicha práctica:

«[...] *la yerba huerto, oía yo decir que, decir, que si tomaban la yerba huerto, perdían el niño...*» [La Vegueta-3].

«*Después, más tarde, jallemos otra maestría, que tres puntas de yerba huerto era muy bueno pa' botar eso [se refiere a la par de los animales], porque una mujer estaba en estao y le dieron eso y botó el chico...*» [Muñique-1].

El empleo de *M. spicata* con el propósito de abortar tampoco es una práctica común en los países del Mediterráneo, o al menos no aparece consignada en los múltiples trabajos etnobotánicos que se han desarrollado en tan amplia zona [48]. Únicamente en Túnez se ha reportado su uso como abortiva, aunque en conjunción con la especie *Thymus capitatus* Hoffmans. & Link [30].

De cualquier forma, procede resaltar que tanto en la medicina hipocrática (siglo V aC) [50] como en la obra de Dioscórides (siglo I dC) [48] existen referencias que parecen aludir a la participación de especies del género *Mentha* en preparados con vocación abortiva. Recientemente se han advertido casos de abortos clandestinos en la ciudad de Montevideo a resultas de la ingestión deliberada de preparados comerciales a base de *Mentha pulegium* L. [51], especie también usada para provocar abortos en el norte de Brasil [51]<sup>2</sup>. En el antiguo Zaire se ha constatado el uso abortivo de la especie *Mentha x piperita* entre los Bushi, una tribu que habita en el este de dicho país [52].

Se hace preciso confirmar los comentarios recogidos en el pueblo de Máguez en relación al hecho de proporcionar agua? de *yerba huerto* a las mujeres tras el parto («[...] *el yerba huerto, el yerba huerto era lo más [que le daban a las mujeres después de dar a luz]*» [Máguez-0]), suponemos, con el objeto de facilitar la expulsión de la placenta, pues no hemos tenido noticia de que dicha práctica se llevara a cabo en otros puntos de la isla.

Quizás sea el empleo de la *yerba huerto* con el objeto de buscar alivio ante los dolores derivados de problemas estomacales el uso más común de esta yerba en Canarias [11, 16, 19, 20, 49, 53] y en los países de la cuenca mediterránea [22, 28, 29, 30, 42, 54, 55, 56, 57, 58]. La extrema susceptibilidad de los niños chicos a malas digestiones y empachos hizo que en muchos casos fueran ellos lo principales destinatarios de los remedios a base de *yerba huerto*. La preparación de aguas donde intervenían, además de la ya citada *yerba huerto*, otras yerbas estomacales, probablemente con la idea de reforzar la acción curativa, ha sido advertida en Lanzarote y en la isla de El Hierro [19]:

«[...] *pasote, hierba huerto, manzanilla, me parece que no eran más; eso se hacía una infusión de tres hierbas, y si al niño le notábamos, o [a] la persona mayor que fuera, se sentía del estómago, hacíamos aquella infusión de las tres hierbas guisadas...*» [Las Breñas-2]

«[...] *cuando los niños tenían empacho hacían agua con duraznero blanco, malva, pasote, hortelana<sup>3</sup> y apio*» [Isora – El Hierro] [19].

Otros usos de la *yerba huerto* también reportados por nuestros informantes, aunque de forma aislada, como el empleo de sus hojas mascadas para aliviar los dolores de muelas o la preparación de aguas para cortar los vómitos, han sido igualmente recogidos por otros autores en el ámbito mediterráneo [22, 30, 48, 59, 60].

<sup>2</sup> Si bien hemos recogido en Lanzarote algunas referencias aisladas relativas al uso medicinal de la especie *Mentha pulegium* L. (*menta poleo*), consideramos que tal uso no responde a una práctica arraigada en la isla, sino más bien a la importación más o menos reciente de experiencias foráneas.

<sup>3</sup> La especie *Mentha spicata* L. es conocida popularmente en El Hierro como *hortelana* [19]. Dicha denominación es empleada para designar esta especie en La Palma [11], La Gomera [49] y en ciertas áreas de Tenerife [1]. En Portugal *M. spicata* es designada como *hortelã* [29], *hortelã-comun* [47] u *hortelã-das-cozinhas* [47].

## LAMIACEAE

[*Salvia aegyptiaca* L.]

[ETNOBOTÁNICA – 124]



Figura 132. Detalle de la pequeña corola de *Salvia aegyptiaca* L. Fotografía tomada el día 18 de marzo de 2006 en Tejía.

## ALHUCEMA DE GATO

[Las Breñas-4]

### ELHUCEMA DE GATO

[Femés-2]

### LUCEMA GATO

[Las Breñas-8]

### TOMILLO

[Playa Quemada-0]

### TOMILLO DE PERRO

[Playa Quemada-1]

### YERBA ORÉGANO O YERBA LUCEMA

[Tesequite-2]

### LUCEMA SALVAJE

[Femés-1]

### ALHUCEMILLA

[?]

### BROTONA

[Nazaret-1]

### *Sine nomine*

[Máquez-0]

«Pa' catarro dice que es buena también. [...]. Antiguamente la cogíamos pa' hacerla, la guisábamos con malvas [*Malva parviflora* L.] y cosas así...» (Femés-2).

«Elhucema gato, pero esto se hace grande, se guisa con ésta, brotona [se refiere a *Salvia verbenaca* L.]» (Femés-2).

«[...] la usaban las viejas antes para catarro y esas cosas» (Las Breñas-4).

«[...] de la alhucema de gato, cuando una mujer daba a luz no te golía sino a eso, le pegaban fuego allí dentro, el humo aquel...» (Las Breñas-4).

«[...] es una yerba silvestre, la otra [se refiere a *Lavandula dentata*] está en los huertos» (Tesequite-2).

«[...] eso le gusta mucho a las cabras» (Femés-1).

«[...] las cabras sí se lo comen» (Playa Quemada-0).

«[...] esta planta los animales no le pegan mucho, se ve que tiene mal gusto o algo, yo no sé...» (Tesequite-4).

—

La especie *Salvia aegyptiaca* ha sido tradicionalmente una de las yerbas medicinales de carácter silvestre más importantes para los naturales de los pueblos ubicados en las zonas más secas de Canarias. Su distribución es amplia y abarca desde el archipiélago de Cabo Verde [61], hasta Irán, Afganistán, Pakistán y La India [61, 62, 63]; un amplio marco geográfico que comprende el norte de África [61, 62], el Sáhara Occidental y Central [64, 65], Etiopía [61], y la península de Arabia [63].

En Lanzarote se encuentra bien dispersa por las zonas bajas, y abunda localmente en los cauces de los barrancos y en las barranqueras, si bien, la hemos observado creciendo también en el *volcán*, en Tahíche. Resulta muy común su presencia en los barrancos de Los Ajaches, en la vega de Temuime, en el barranco de Tenegüime, en Tejía, en los alrededores de la Caldera de El Cuchillo, etc., y se encuentra prácticamente ausente de las zonas frescas del interior, tanto del norte como del centro de la isla.

Hemos advertido entre nuestros informantes el uso de dos patrones a la hora de nombrar la especie *S. aegyptiaca*: uno, que partiendo del término *alhucema*<sup>1</sup> ha dado lugar a denominaciones del tipo *alhucema de gato*, *elhucema de gato*, *lucema gato*, *yerba lucema*, *lucema salvaje* y *alhucemilla* y otro que motivado por el olor que desprende esta yerba nos ha proporcionado las denominaciones *tomillo*, *tomillo de perro* y *yerba orégano*. También en La Gomera han hecho uso de estos dos patrones para designar esta misma especie, surgiendo en dicha isla denominaciones afines a las propias de Lanzarote como *alucesma salvaje*, *alhucema* y *tomillo salvaje* [10].

Esta tendencia a nombrar la especie *S. aegyptiaca* empleando términos propios de otras especies igualmente fragantes ya fue advertida en el Sáhara Occidental, donde los nombres indígenas *tezukanit* y *tazoukenit*, según Maire constituyen «la forma femenina del nombre bereber de los *Thymus*<sup>2</sup>, *azoukeni*» [64].

No hemos tenido la oportunidad de recoger durante nuestros encuentros la denominación *conservilla* aportada por Kunkel (1982) [14], de ahí que quizás dicho autor haya podido trasladar a Lanzarote el nombre vernáculo que *S. aegyptiaca* parece tener en Fuerteventura [6, 66, Juan Miguel Torres Cabrera, *comentario personal*]. La variante *conservilla* / (*yerba*) *conserva* constituye, quizás, la manera más extendida de nombrar esta planta en el Archipiélago, pues ha sido recogida además de en Fuerteventura, en La Gomera [10, 49], en Tenerife [1, 10] y en Gran Canaria [21].

Al margen de servir de alimento para los animales, la *alhucema de gato* se empleó en Lanzarote, al menos en los pueblos del sur, para aliviar estados catarrales. La existencia de otra especie – la *brotona* (*Salvia verbenaca* L.) –, eficaz

<sup>1</sup> En Lanzarote, como vimos anteriormente, el término *alhucema* hace referencia principalmente a la especie *Lavandula dentata* L., cuyas hojas muestran una cierta similitud con las de la especie que nos ocupa *Salvia aegyptiaca* L..

<sup>2</sup> El género *Thymus* además de por el tomillo común (*Thymus vulgaris* L.) se encuentra representado en el norte de África, según Morales Valverde, por 15 especies nativas [84]. Topper (1999) recoge las denominaciones bereberes *azukunni* y *tazukunni* respectivamente para las especies *Thymus serpyllum* L. (= *Thymus dreatensis* Batt.), y *Thymus broussonetii* Brouss. [67], mientras que Boulos (1983) refiere la voz *azoukni* para la especie *Thymus algeriensis* Boiss. & Reut. [28].

remedio también para esta misma afección, ha podido quizás restringir el uso de la *alhucema de gato*. En Fuerteventura, obtuvimos también referencias sobre el uso de su *conservilla* con fines anticatarrales, aunque en comunión con otras yerbas y productos como la *yerba clin*, la *estrella del mar* (*Plantago aschersonii* Bolle) y la cáscara de almendra. Gripes, catarros y pulmonías fueron igualmente tratados con *S. aegyptiaca* en La Gomera, a tenor de la información recogida por Perera López de la tradición oral [10].

En La Gomera, en el pueblo de Alojera, donde recogimos la denominación *conforta* para nombrar esta yerba, obtuvimos referencias sobre su uso para aliviar los males de estómago de los niños, y en El Jorado nos reportaron su empleo para atajar las diarreas, preferentemente las infantiles [49]. También los dolores propios de la regla trataron de ser aliviados con *S. aegyptiaca* en esta isla [10]. No tenemos noticias de que nuestra *alhucema de gato* haya sido utilizada en Lanzarote como remedio para tales males, pero tanto en el Sáhara Central argelino, como en Qatar sí han sido reportadas sus cualidades estomacales y antidiarreicas [65, 68, 69].

Recientemente, Al-Yousuf *et al.* (2002), en un trabajo dedicado al estudio de la acción farmacológica de *S. aegyptiaca*, encontraron que los extractos de la yerba, aplicados en animales de laboratorio, demostraron poseer propiedades antiinflamatorias, antipiréticas y sedativas [70]. Ya anteriormente, Ikran y Haq (1980) y Al-Yahya *et al.* (1990) habían demostrado su acción inhibidora sobre *Bacillus subtilis*, *Proteus vulgaris* y *Staphylococcus aureus*, bacterias, todas, responsables de diarreas de carácter infeccioso [71, 72]. Hallazgos que entroncan con los usos tradicionales de esta yerba en la medicina tradicional de Canarias y de otros lugares.

Emilio Guinea (1948), en su *Catálogo razonado de las plantas del Sáhara español*, dejó constancia del uso comestible de las semillas de *S. aegyptiaca*, aunque no reportó si su ingesta constituía un recurso alimenticio o tenía vocación medicinal [64]. Se hace preciso anotar que las semillas de esta especie poseen la cualidad de desprender una sustancia mucilaginoso cuando se humedecen, que en un principio les sirve para adherirse al terreno donde habrán de germinar, pero que ha sido aprovechada en el Sáhara Central para usar dichas semillas a modo de *linaza* y eliminar ciscos y horruras de los ojos [65, 68].

**LAMIACEAE**[*Salvia verbenaca* L.]

[ETNOBOTÁNICA – 113] [ETNOBOTÁNICA – 310]



Figura 133. Inflorescencia de *Salvia verbenaca* L. Fotografía tomada el día 13 de febrero de 2006 en las inmediaciones de Nazaret.

**BROTONA**

[Femés-2, Las Casitas-1, Los Valles-7, Nazaret-1, Teguisse-3, Teguisse-5, Teseguite-0, Teseguite-2]

**BRETONA**

[Femés-5]

**BROTONERA**

[Los Valles-7, Teseguite-2]

**RATONERA**

[Teseguite-7]

**BORTONA**

[Las Casitas-1]

**ALMIRÓN<sup>1</sup>**

[Mala-1]

**BROTORA**

[Femés-1, La Degollada-0]

**BORBOTONA**

[San Bartolomé-0]

**BORRAJA ROTONA**

[Teseguite-0]

**CATARROSA O YERBA CATARRO**

[Tabayesco-0]

<sup>1</sup> Aunque nuestro interlocutor designó como *almirón* la muestra de *Salvia verbenaca* L. que le mostramos, siempre nos queda la duda de que pensara encontrarse ante *Cichorium endivia* L. subsp. *divaricatum* (Scousb.) P.D. Sell, especie presente igualmente en el norte de Lanzarote [13].

«[...] hay una yerba que se llama brotona, es buena, ésa pa' cuestión de gripe, catarros [...] suele salir en los barrancos, en la frescura» (Nazaret-1).

«[...] pareció a la albaca esa [*Ocimum basilicum* L.], pero te echa la flor pa' rriba, el gajito, la espiga arriba igual a la espiga de la albaca [...] y es goleora igual...» (Nazaret-1).

«Hay una yerba que se llama borbotona, es buena para catarro, nace en el invierno y es parecida a la borraja [*Borago officinalis* L.]» (San Bartolomé-0).

«[...] esta yerbita es como una... una yerbita curativa, esto cura, como pa' catarros y cosas de'sas, me parece, sí. [...] en Tenerife le dicen conserva [...] y aquí le dicen... porque hay dos clases, hay otra que es distinta. Unos le dicen brotona y esto ande sale es en las partes frescas, en los barrancos...» (Nazaret-1).

«Esto parece una yerba que nosotros le decimos almirón [...] pa' aguas me parece que se usaba [...] que me acuerdo yo verla por ahí en esas frescuras...» (Mala-1).

«[...] la traje de Gayo, y la que está en el suelo la traje de Guatifay [nuestro interlocutor tiene *Salvia verbenaca* L. plantada a modo de yerba medicinal en su casa]» (Tabayesco-0).

«[...] unos le dicen brotona y otros brotonera, aquí no tengo, en el Valle Abajo estuve yo ayer y en el barranco salen» (Los Valles-7).

«¿Ésta no será la brotona<sup>2</sup>, la bortona esa, esto nace mucho, esto sirve pa' medicina, ésta echa una flor violada, unas espigas violaitas, violaitas; ésta, la brotona, la vinagrera [*Rumex vesicarius* L.] y la ortiga [*Urtica urens* L.], se hace agua y corta las pulmonías, las tres yerbas [se refiere al empleo de las tres juntas para preparar el remedio]» (Las Casitas-1).

«[La semilla] se hace como, en la boca, como un almidón» (Los Valles-7).

«Era una yerba que tenía un buen olor [...] por las orillas salía mucha brotona, y ahora también este año, me parece que Tomás [su marido] me trajo unos gajos, porque dice que era bueno pa' aquello, pero yo nunca la usé, brotona» (Tesequite-0).

«[...] que era pareció a la borraja...» (Tesequite-0).

«Para catarros y sobre todo pa' aguas, pa' hacer pa' la garganta, para gárgaras, ésta es brotona. Siempre la buscábamos pa' la bronquitis, pa' catarros y eso [...] ya sale poco» (Femés-2).

«[...] las viejas antes lo usaban mucho, pa' los niños, pa' darles, si tenían catarro y eso, agüita fresca» (Femés-1).

«[...] eso sale en el invierno, cuando llueve. [...]. Dice que le llaman brotona, es una hoja ancha, su espiga, es buena ¡eh! [...]. Pa' catarros siempre lo usaba mi madre. [...]. Deje que tenía un poco de tos: "voy a traer la yerbita", y traía la yerba y la guisaba y ¡chacho! [...] Es buena, buena, en Gayo también sale, en Gayo sale la yerba esa, una yerbita rastrerita» (Teguise-5).

La especie *Salvia verbenaca* es una de las yerbas empleadas en el pasado con mayor asiduidad en la medicina popular de Lanzarote, y aunque básicamente se trata de una especie silvestre, la hemos observado cultivada en los

---

<sup>2</sup> Aunque realmente le mostramos a nuestra interlocutora del pueblo de Las Casitas la especie *Volutaria tubuliflora* (Murb.) Sennen, creyó encontrarse ante *S. verbenaca*, y le asignó no sólo su nombre popular sino también su uso medicinal tradicional. Es por ello que incluimos sus comentarios en el presente apartado dedicado a *S. verbenaca*.

huertos y patios de las casas. En el campo, los agricultores y agricultoras la ubican en los ambientes frescos de los barrancos, pero igualmente crece en las barranqueras tan propias de los fenómenos erosivos y en los márgenes de las carreteras.

Desconocemos, si el empleo de la denominación *brotóna* para nombrar esta yerba alude a la imagen que nos ofrece su inflorescencia cuando emerge (“brota”) de la roseta de hojas basales o si obedece a otras circunstancias<sup>3</sup>. El resto de los nombres registrados aparentan responder a variaciones o corrupciones del modelo *brotóna*, salvo las formas *yerba daño*, *yerba catarro* y *catarrosa*, de uso restringido al ámbito familiar de los informantes que las aportaron. No hemos tenido, sin embargo, la oportunidad de registrar la denominación *verbena* aportada como nombre vernáculo para esta yerba por Reyes Betancort (1998) [13].

Kunkel (1977), para Fuerteventura recogió para *S. verbenaca* la variante *brotónera* [6], presente también en algunos pueblos de Lanzarote. Viera y Clavijo (*circa* 1810), si bien refiere su presencia en Tenerife, no aporta denominación popular alguna que la designe [12] y en referencia a La Gomera, Perera López (2005) expone:

«la escasez y variabilidad de los registros orales nos impide hablar con propiedad acerca del auténtico nombre que pudiera tener esta planta entre los gomeros» [10].

Ninguno de los nombres populares que Pérez y Hernández (1999) exponen para esta planta en su obra *Plantas medicinales o útiles en la flora canaria* los hemos escuchado en Lanzarote [18], aunque sí aparecen consignados para España en diversas obras [3, 74, 75].

La *brotóna* en Lanzarote se empleó tradicionalmente como remedio eficaz para atajar los catarros, tal y como puede advertirse en los comentarios expuestos en el encabezado. Sin embargo, y a pesar de la práctica unanimidad que ha existido entre nuestros interlocutores a la hora de señalar tal aplicación como propia de esta yerba, no hemos hallado referencias en este sentido en otros lugares – todos ellos fuera del Archipiélago – donde también se ha empleado tradicionalmente con fines medicinales [2, 24, 74, 76, 77, 78, 79, 80].

Merece la pena destacar los comentarios obtenidos en el pueblo de Los Valles sobre la práctica de echarse a la boca las semillas de la *brotóna*:

«[...] me gusta cogerle la semillita, las ‘esgrano y me las como y después las voy masticando [...] va criando como una gomilla blanca...» [Los Valles.-7].

Ignoramos si esta costumbre, quizás hoy personal o familiar, responde simplemente al hecho de entretenerse jugando con algo en la boca o constituye el residuo de algún uso pasado de mayor entidad. Se hace preciso comentar que las semillas de *S. verbenaca* – y también las de *Salvia aegyptiaca* L. – se han utilizado en otros lugares para el cuidado y tratamiento de los ojos («aclararse» los ojos o la vista) [79, 81] o simplemente para remover de los mismos agentes extraños como ciscos, picos, horruras... en base a la capa mucilaginosa que las envuelve al humedecerse [65]. Ya Montserrat y Archs (1883) en su *Botánica* atribuía a esta especie propiedades anti-oftálmicas [2] y al parecer a tal mérito se debe el que sea conocida en determinadas localidades españolas como *hierba de los ojos* [74, 79], *herba de Santa Lucía* [80] o *hierba del ciego* [81].

<sup>3</sup> En el dialecto occitano del área de Montpellier, en el sur de Francia, el nombre vernáculo *brotónica* se emplea para designar la especie *Betonica officinalis* L. (= *Stachys officinalis* (L.) Trevisan) [73], perteneciente, igual que *S. verbenaca*, a la familia de las labiadas (Lamiaceae).





Figura 134. Planta de brotona (*Salvia verbenaca* L.) traída del campo y cultivada a modo de yerba medicinal en el pueblo de Tabayesco. La fotografía fue tomada el día 21 de enero de 2005.



## LAMIACEAE

### [REFERENCIAS]

#### [resto de especies]

- [1] Gil, J., Hernández, M. y Álvarez C.E. (1999). Inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de Tenerife. Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA-CSIC). Documento interno.
- [2] Montserrat y Archs, J. (1883). Botánica. Tomo VIII en La Creación. Historia Natural. División de la obra: zoología o reino animal. Traducida y arreglada de la última edición alemana de la obra del célebre Dr. A. E. Brehm. Montaner y Simon, Editores. Barcelona. 756 pp.
- [3] Álvarez López, E. (1947). Comentarios históricos y botánicos con motivo de un "Glosario" hispano-musulmán de los siglos XI al XII. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 7(1): 5-175.
- [4] Pignatti, S. (1982). Flora d'Italia. Edagricole. 3 vols. Bologna.
- [5] Gastaldo, P. (1975). Compendio della flora officinale italiana. *Fitoterapia* 46(6): 255-280.
- [6] Kunkel, G. (1977). Las plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las forrajeras. *Naturalia Hispanica* 8. ICONA. Ministerio de Agricultura. Madrid.
- [7] Miraldi, E., Ferri, S. y Mostaghimi, V. (2001). Botanical drugs and preparations in the traditional medicine of West Azerbaijan (Iran). *Journal of Ethnopharmacology* 75: 77-87.
- [8] Izquierdo, I. Martín, J.L., Zurita, N. y Arechavaleta, M. (eds.) (2004). Lista de especies silvestres de Canarias (hongos, plantas y animales terrestres). Consejería de Medio Ambiente y Ordenación Territorial. Gobierno de Canarias. 500 pp.
- [9] Reyes Betancort, J.A. (2005). La flora vascular de la isla de Lanzarote. Algunos problemas por resolver. Academia de Ciencias e Ingenierías de Lanzarote. *Discursos Académicos* 15.
- [10] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.
- [11] Gil, J., Bethencourt, F.J., Castro, N., González, A.J., López, A. y Lorenzo, R. [en preparación]. Inventario de especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Palma. Centro de Agrobiodiversidad de La Palma.
- [12] Viera y Clavijo, J. (1982). Diccionario de historia natural

- de las Islas Canarias. Edición dirigida y prologada por Manuel Alvar. Excmo. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas Madrid. 472 pp.
- [13] Reyes Betancort, J.A. (1998). Flora y vegetación de la isla de Lanzarote (Reserva de la Biosfera). Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. Inédita.
- [14] Kunkel, G. (1982). Los Riscos de Famara (Lanzarote, Islas Canarias). Breve descripción y Guía florística. *Naturalia hispanica* 22. Instituto Nacional para la Conservación de la Naturaleza. Madrid. 118 pp.
- [15] Carrasco, A., Perdomo, A., García, G., Reyes Betancort, J.A., Duarte, M. M. y Scholz, S. (2007). Las plantas autóctonas de Lanzarote. Su uso en Jardinería. Oficina Reserva de Biosfera. Cabildo de Lanzarote. 120 pp.
- [16] Darias, V., Bravo, E., Barquín, E. Martín Herrera, D. y Fraile, C. (1986). Contribution to the ethnopharmacological study of the Canary islands. *Journal of Ethnopharmacology* 15(1986): 169-193.
- [17] Bramwell, D. y Z. Bramwell (1994). Flores silvestres de las Islas Canarias. 1ª reimpresión. Madrid. 376 pp.
- [18] Pérez, P.L. y Hernández, C. E. (1999). Plantas medicinales o útiles en la flora canaria. Aplicaciones populares. Francisco Lemus, editor. La Laguna, 1999. 386 pp.
- [19] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [20] Jaén Otero, J. (1984). Nuestras hierbas medicinales. Caja Insular de Ahorros. Santa Cruz de Tenerife. 82 pp.
- [21] Gil, J. (2007). Inventario de las especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de Gran Canaria. Informe preliminar.
- [22] Bellakhdar, J. (1997). Pharmacopée traditionnelle marocaine. Ibis Press. Paris. Citado por Aït Youssef, M. (2006). Plantas medicinales de Kabylie. Ibis Press. Paris. 349 pp.
- [23] Aït Youssef, M. (2006). Plantas medicinales de Kabylie. Ibis Press. Paris. 349 pp.
- [24] Bellakhdar, J., Claisse, R., Fleurentin, J. y Younos, Ch. (1991). Repertory of estandar herbal drugs in the Moroccan pharmacopea. *Journal of Ethnopharmacology* 35: 121-143.
- [25] Bethencourt Alfonso, J. (1985). Costumbres populares canarias de nacimiento, matrimonio y muerte [circa 1884-1901]. Introducción, notas e ilustraciones: Manuel J. Fariña González. Publicaciones Científicas del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife. Museo Etnográfico. Núm. 1. Santa Cruz de Tenerife. 359 pp.
- [26] Sugawara, Y., Hara, Ch., Tamura, K., Fujii, T., Nakamura, K., Masujima, T. y Aoki, T. (1998). Sedative effect on humans of inhalation of essential oil of linalool: sensory evaluation and physiological measurements using optically active linalools. *Analytica Chimica Acta* 365 (1-3): 293-299.
- [27] Buchbauer, G., Jirovetz, L., Jager, W., Dietrich, H. y Planck, C. (1991). Aromatherapy: evidence for sedative effects of the essential oil of lavender after inhalation. *Z Naturforsch* 46: 1067-1072.
- [28] Boulous, L. (1983). Medicinal Plants of North Africa. Reference Publications. Alognac, Michigan. 286 pp.
- [29] Novais, M. H., Santos, I., Mendes, S. y Pinto-Gomes, C. (2004). Studies on pharmaceutical ethnobotany in Arrabida Natural Park (Portugal). *Journal of Ethnopharmacology* 93: 183-195.
- [30] Boukef, M.K. (1986). Les plantes dans la médecine traditionnelle tunisienne. A.C.C.T. Collection *Médecine traditionnelle et pharmacopée*. Paris. 350 pp. Citado por Aït Youssef, M. (2006). Plantas medicinales de Kabylie. Ibis Press. Paris. 349 pp.
- [31] Said, O., Khalil, K., Fulder, S. y Azaizeh, H. (2002). Ethnopharmacological survey of medicinal herbs in Israel, the Golan Heights and the West Bank region. *Journal of Ethnopharmacology* 83: 251-265.
- [32] Atanassova-Shopova, S. y Roussinov, K.S. (1970). On certain central neurotropic effects of lavender essential oil. *Izv Inst Fiziol (Sofia)* 13: 69-77.
- [33] Diego, M. A., Jones, N. A., Field, T.M., Hernández-Reif, M.A., Schanberg, S., Kuhn, C., McAdam, V., Galamaga, R. y Galamaga, M. (1998). Aromatherapy positively affects mood, EEG patterns of alertness and math computations. *International Journal of Neuroscience* 96 (3-4): 217-224.
- [34] Hudson, R. (1996). The value of lavender for rest and activity in the elderly patient. *Complementary Therapies in medicine* 4: 52-57.
- [35] Lis-Balchin, M.T. (2004). Lavender *en* Handbook of herbs and spices. Vol. 2. K.V. Peter (ed.). CRC Press. Woodhead Publishing Limited. Cambridge.
- [36] Gabbrielli, G., Loggini, G., Cioni, P.L., Giannaccini, B. y Mancuso, E. (1988). Activity of lavandino essential oil against non-tubercular opportunistic rapid grown mycobacteria. *Pharmacological Research Communications* 1988: 37-40.
- [37] Jeanfils, J. Burlion, N. y Andrien, F. (1991). Antimicrobial activities of essential oils from different plant species. *Landbouwtijdschrift-Revue de l'Agriculture* 44: 1013-1019.
- [38] Pattnaik, S., Subramanyam, V.R., Bapaji, M. *et al.* (1997). Antibacterial and antifungal activity of aromatic constituents of essential oils. *Microbios* 89: 39-46.
- [39] Adam, K., Sivropoulou, A, Kokkini, S. Lanaras, T. y Arsenakis, M. (1998). Antifungal activities of *Origanum vulgare* subsp. *hirtum*, *Mentha spicata*, *Lavandula angustifolia*, and *Salvia fruticosa* essential oil against human pathogenic fungi. *Journal of Agricultural & Food Chemistry* 46: 1739-1745.
- [40] Lis-Balchin, M., Deans, S.G. y Eaglesham, E. (1998). Relationship between the bioactivity and chemical composition of commercial plant essential oils. *Flav. Fragr. J.* 13: 98-104.
- [41] Passalacqua, N.G., Guarrera, P.M. y De Fine, G. (2007). Contribution to the knowledge of the folk plant medicine in Calabria region (Southern Italy). *Fitoterapia* 78(1): 52-68.
- [42] Lemordant, D., Boukef, M. y Bensalem, M. (1977). Plantas útiles et toxiques de Tunisie. *Fitoterapia* 48(5): 191-214.
- [43] Potter, N. (1988). Potter's New Cyclopedic of Botanical Drugs and Preparations. Revised Ed., E.M. Williamson and F.J. Evans (eds.), C.W. Daniel Co. Ltd. Saffron Walden.
- [44] Yarnell, E. (1998). Essential oils against lice. *Quarterly Review of Natural Medicine* 3: 177-184.
- [45] O'Brien, D.J. (1999). Treatment of psoroptic mange with reference to epidemiology and history. *Vet Parasitol.* 83(3-4): 177-185.

- [46] Uncini-Manganelli, R.E. y Tomei, P.E. (1999). Ethnopharmacobotanical studies of the Tuscan Archipelago. *Journal of Ethnopharmacology* 65: 181-202.
- [47] Salgueiro, J. (2004). Ervas, usos e saberes. Plantas medicinais no Alentejo e outros produtos naturais. 2ª Edición. Edições Colibri. 264 pp. Lisboa.
- [48] Karousou, R., Balta, M., Hanlidou, E. y Kokkini, S. (2007). "Mints", smells and traditional uses in Thessaloniki (Greece) and other Mediterranean countries. *Journal of Ethnopharmacology* 109: 248-257.
- [49] Peña, M. y Gil, J. [en preparación]. Especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Gomera. Bases orales para su comprensión y estudio. Asociación Insular para el Desarrollo Rural de la isla de La Gomera.
- [50] Pollio, A., De Natale, A., Appetiti, E., Alliota, G. y Touwaide, A. (2008). Continuity and change in the Mediterranean medical tradition: *Ruta* spp. (rutaceae) in Hippocratic medicine and present practices. *Journal of Ethnopharmacology* 116: 468-482.
- [51] Soares, P.M.G., Assreuy, A.M.S., Souza, E.P., Lima, R.F., Silva, T.O., Fontenele, S.R. y Criddle, D.N. (2005). *Planta Medica* 71(3): 214-218.
- [52] Balagizi, K. y Chifundera, K. (1993). Les plantes abortives utilisées dans la médecine traditionnelle au Bushi, Sud-Kivu, Est du Zaïre. *Fitoterapia* 64(4): 314-320.
- [53] Lorenzo Perera, M. J. (2002). El pastoreo en El Hierro. La manada de ovejas. Centro de la Cultura Popular Canaria. Cabildo de El Hierro. Citado por Perera López (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [54] Lev, E. y Amar, Z. (2000). Ethnopharmacological survey of traditional drugs sold in Israel at the end of the 20<sup>th</sup> century. *Journal of Ethnopharmacology* 72: 191-205.
- [55] Lev, E. y Amar, Z. (2002). Ethnopharmacological survey of traditional drugs sold in the Kingdom of Jordan. *Journal of Ethnopharmacology* 82: 131-145.
- [56] Pardo, M. y Ramón, E. B. (2005). Plants known as *té* in Spain: An ethno-pharmaco-botany review. *Journal of Ethnopharmacology* 98 (2005): 1-19.
- [57] Vázquez, F.M., Suárez, M.A. y Pérez, A. (1997). Medicinal plants used in the Barros area, Badajoz Province (Spain). *Journal of Ethnopharmacology* 55: 81-85.
- [58] Cheriti, A., Rouissat, A., Sekkoum, K. y Balansard, G. (1995). Plantes de la pharmacopée traditionnelle dans la région d'El Bayadh (Algérie). *Fitoterapia* 66(6): 525-538.
- [59] Vokou, D., Katradi, K. y Kokkini, S. (1993). Ethnobotanical survey of Zagori (Epirus, Greece), renowned centre of folk medicine in the past. *Journal of Ethnopharmacology* 39: 187-196.
- [60] Lardos, A. (2006). The botanical *materia medica* of *Iatrisophykon*, a collection of prescriptions from a monastery in Cyprus. *Journal of Ethnopharmacology* 104: 387-406.
- [61] Hedge, I.C. (1974). A revision of *Salvia* in Africa including Madagascar and the Canary islands. *Notes Roy. Bot. Gard. Edinburgh* 33: 1-121. Citado por Dalgaard, V. (1986). Chromosome studies in flowering plants from Macaronesia. *Anales Jard. Bot. Madrid* 43(1): 83-111.
- [62] Gómiz García, F. (2001). Flora selecta marroquí. F. J. Navarro Díez, editor. Burgos. 351 pp.
- [63] Migahid, A. (1978). *Salvia aegyptiaca*. In: Flora of Saudi Arabia. Riyadh University Press. p. 464. Citado por Al-Yousuf *et al.* (2002). Some effects of *Salvia aegyptiaca* L. on central nervous system in mice. *Journal of Ethnopharmacology* 81: 121-127.
- [64] Guinea, E. (1948). Catálogo razonado de las plantas del Sáhara español. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 8(1): 357-442.
- [65] Benchelah, A.C., Bouziane, H. Maka, M. y Ouahès, C. (2000). Fleurs du Sahara. Voyage ethnobotanique avec les Touaregs du Tassili. Ibis Press. Paris. 255 pp.
- [66] Perera Betancort, M.A. Arqueología del territorio en Fuerteventura. Tesis doctoral en curso. Universidad de La Laguna.
- [67] Topper, U. (1999). Wortsammlung de Tier- und Pflanzennamen im Taschelheit-Berberischen von Marokko. II. *Almogaren* 30: 229-249.
- [68] Hammiche, V. y Maiza, K. (2006). Traditional medicine in Central Sahara: Pharmacopoeia of Tassili N'ajjer. *Journal of Ethnopharmacology* 105: 358-367.
- [69] Rizk, A. y El-Ghazaly, G. (1995). *Salvia aegyptiaca* L. In: Medicinal and Poisonous plants of Qatar. Science and Applied research Centre. University of Qatar. King print of Richmond. pp. 140-141. Citado por Al-Yousuf *et al.* (2002). Some effects of *Salvia aegyptiaca* L. on central nervous system in mice. *Journal of Ethnopharmacology* 81: 121-127.
- [70] Al-Yousuf, M.H., Bashir, A.K., Ali, B.H., Tanira, M.O.M. y Blunden, G. (2002). Some effects of *Salvia aegyptiaca* L. on central nervous system in mice. *Journal of Ethnopharmacology* 81: 121-127.
- [71] Ikram, M. y Haq, I. (1980). The antibacterial action of *Salvia aegyptiaca*. *Fitoterapia* 51: 231-233.
- [72] Al-Yahya, M.A., Al-Meshal, I.A., Mossa, J.S., Al-Badr, A.A. y Tariq, M. (1990). *Salvia aegyptiaca* Linn. In: Saudi Plants: Phytochemical and Biological Approach. King Abdul Aziz City for Science and Technology. pp. 365-367. Citado por Al-Yousuf *et al.* (2002). Some effects of *Salvia aegyptiaca* L. on central nervous system in mice. *Journal of Ethnopharmacology* 81: 121-127.
- [73] Anónimo (2000). Lo Bales Dialectic. *Metòd per de dire d'aprene l'occitan parlat dins lo ròdol de Montpelhier (Méthode pour apprendre l'occitan parlé dans la région de Montpelhier)*. Notas. Los ipogramas dau caplós. 281 pp.
- [74] Lázaro e Ibiza, B. (1920-1921). Compendio de la flora española. Tercera edición corregida y aumentada. 3 vols. Imprenta Clásica Española, Madrid.
- [75] Kunkel, G. y Kunkel, M. A. (1987). Flórula del desierto almeriense. Instituto de Estudios Almerienses. *Colección Investigación* 5. 252 pp.
- [76] Merzouki, A., Ed-Derfoufi, F. y Molero-Mesa, J. (2000). Contribution to the knowledge of Rifian traditional medicine. II: Folk medicine in Ksar Lakbir district (NW Morocco). *Fitoterapia* 71: 278-307.
- [77] Guarrera, M.P. (2005). Traditional Phytotherapy in Central Italy (Marche, Abruzzo, and Latium). *Fitoterapia* 76: 1-25.
- [78] Barbagallo, C., Grillo, M. & Meli, R. (1979). Note sulle piante officinali e coltivate del territorio di Cesarò (Messina). *Fitoterapia* 50(2): 57-72.
- [79] Torres Montes F. (2004). Nombres y usos tradicionales

de las plantas silvestres en Almería. Instituto de Estudios Almerienses. Diputación de Almería. 352 pp.

[80] Fresquet, J.L., Blanquer, G., Galindo, M. Gallego, F. García de la Cuadra, R., López, J.A. y Sanjosé, A. (2001). Inventario de las plantas medicinales de uso popular en la ciudad de Valencia. *Medicina y Ciencias Sociales* 13 (mayo, 2001): 25 pp.

[81] <http://www.oftalmo.com/seo/2002/05may02/11.htm>

[82] Hernández, G. (1983). Estadística de las Islas Canarias

1793-1806 de Francisco Escolar y Serrano. Centro de Investigación Económica y Social de la Caja Insular de Ahorros. Cuadernos de Ciencias Sociales. 2368 pp.

[83] Guarrera, P.M, Salerno, G. y Caneva, G. (2005). Folk phytotherapeutical plants from Maratea area (Basilicata, Italy). *Journal of Ethnopharmacology* 99: 367-378.

[84] Morales Valverde, R. (1993). El género *Thymus* L. (LABIATAE) en África. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 51(2): 205-236.

## LAURACEAE

[*Laurus novocanariensis* Rivas-Martínez *et al.*]

### LAUREL

[Conil-1, La Geria-0, Mala-3, Teseguite-0]

«Ah! pa'cer la comia era el tomillo, laurel, ¿no? y laurel hay en La Montaña. ¿En Máguez hay? [...]. En - ¿tú sabes en La Montaña, sí? - hay un árbol. [...]. Yo [si era] antiguo no te digo, ahora, la gente de no sé quién una vez me trajieron unas hojitas, de hojas de laurel...» (Teseguite-0).

«[...]yo ya lo conocí en la terminación de sus días» (Mala-3)<sup>1</sup>.

Reyes Betancort (1998), en su tesis doctoral *Flora y vegetación de la isla de Lanzarote*, a pesar de considerar, en principio, ausente la especie *Laurus novocanariensis* apunta la posibilidad de que en «tiempos pretéritos» creciera en la isla [1].

Durante nuestras salidas al campo, únicamente hemos observado un ejemplar de *laurel* plantado, como si de una parra se tratara, en un hoyo en la zona conocida como Las Vegas, en Tegoyo. De dicho ejemplar se surten, aún hoy en día, diversas familias de los pueblos aledaños para con sus hojas condimentar las comidas.

Existe constancia documental de que la zona de Tegoyo, tras las erupciones de Timanfaya, ya se había ahoyado y por tanto recuperado para la agricultura en fechas anteriores a 1808 [2]. Por tanto, elucubrar a doscientos años vista sobre la posibilidad de que este laurel fuese originario de la propia isla apenas tiene sentido.

Más intrigantes resultan los comentarios emitidos por señora Margarita y señora Manuela Castro, vecinas de Teseguite y Mala respectivamente, en relación a la supuesta presencia de ejemplares de *laurel* en La Montaña, pues nos ubican en una zona susceptible de poder haber acogido de manera natural dicha especie en el pasado. Lamentablemente no hemos tenido la oportunidad de confirmar la existencia actual de *laureles* en el ámbito de La Montaña.



## LAURACEAE

### [REFERENCIAS]

[1] Reyes Betancort, J.A. (1998). *Flora y vegetación de la isla de Lanzarote* (Reserva de la Biosfera). Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. Inédita.

[2] «Libro que contiene todas las propiedades que respecti-

vamente poseemos mi sobrino Dn. Salvador Clavijo y Yo con expresión de las citas de título en que se apoyan. Año de 1804». Archivo Histórico Provincial de Santa Cruz de Tenerife. Fondo Arroyo. Documento Arroyo-15.

<sup>1</sup> Señora Manuela Castro se refiere a un viejo ejemplar de *laurel* que encontraba ubicado en un cortijo sito en la cabecera del Valle del Palomo.

## LILIACEAE

[*Allium ampeloprasum* L.]

[ETNOBOTÁNICA – 249]



Figura 135. Inflorescencia típica de *Allium ampeloprasum* L. Fotografía tomada el día 16 de mayo de 2007 en La Montaña.

**AJO(S) PORRO(S)**

[El Golfo-0, Femés-1, Haría-3, Haría-7, Las Calderetas-0, Los Valles-0, Los Valles-6, Los Valles-1, Los Valles-7, Máguez-0, Máguez-16, Mala-0, Mala-3, Muñique-1, Tegui-se-3, Teseguite-4, Teseguite-7]

**AJOS CHAMORROS**

[Haría-7]

«[...] se cría más en las higueras [...] eran buenos pa' hacer caldo de papas» (Los Valles-0).

«El ajo porro sí, pero eso no lo comimos» (El Golfo-0).

«No, para comer no, digo nosotros, pa' comer no» (Máguez-16).

«[...] es parecido a los ajos, pero antes, pregúntale a tu madre [...] antes esto debajo de las higueras cuando no habían... se cogían [se refiere a las hojas], pero cuando está tiernito, y se la picaban menudito a un escaldón de papas...» (Los Valles-1).

«¿Sabe lo qué se le echaba a los caldos? Ajos porros...» (Los Valles-7).

«[...] se usaba para guisar, el ajo porro, pa' caldos de papas así, lo usaban mucha gente, sí» (Los Valles-7).

«[...] nacen como si fuesen ajos, es de batata, y le dicen porros...» (Teguise-4).

«Eso son yerbas de La Montaña, eso no son yerbas de aquí» (Mala-3).

«[...] antes me acuerdo yo que se le echaba, se hacía un escaldón, se cogían unos ajos porros, antes cuando se mataba...» (Los Valles-6).

«La flor es como violada, pero le echa a usted un palo pa' rriba» (Mala-0).

«Si están granadas dicen que es buen año, si no están granadas, año flojo» (Mala-3).

«Ahora es cuando florecen [estamos a 12 de junio]» (Mala-3).

Los *ajos porros* en Lanzarote se encuentran vinculados a las zonas altas del norte, en especial al entorno de La Montaña. También el ambiente fresco creado por la sombra de las higueras o de las paredes les favorece y tienden a proliferar a sus pies. Este confinamiento ecológico ha hecho que casi la totalidad de los comentarios vertidos sobre esta especie hayan provenido de vecinos de los pueblos del norte.

La denominación *ajo porro*, además de en Lanzarote, ha sido recogida en El Hierro [1, 2], Tenerife [3], La Palma [4], Gran Canaria [5] y La Gomera [6, 7], y alterna con las variantes *ajo salvaje* [2, 5, 7], *ajo puerro* [2, 4, 5], *ajillo porro* [5] y *ajo macho* [2]. En estas islas más occidentales su presencia en los campos es mayor, y vegeta a modo de mala yerba entre la sementera [5, 7], en los manchones donde pasta el ganado [5] y entre los bancos de viña [4]. En Lanzarote, que sepamos, su existencia siempre ha sido silvestre, sin embargo, en La Palma hemos obtenido diversas referencias sobre su incorporación a los huertos y su manejo como cualquier otra especie cultivada:

«Sí, eso se puede decir que es una yerba que cultivándola va dando un ajo, va dando un ajo, pero eso no llega nunca a sabor de ajo [*Allium sativum* L.] si no que es un ajo salvaje». [Miranda - Breña Alta – La Palma]

En La Gomera y en El Hierro hemos observado el arraigo entre los agricultores de una forma cultivada plenamente establecida de esta especie que rinde muchos dientes por cabeza, en lugar de la cabeza simple más común de las formas silvestres [7]. Tal circunstancia ha sido también reportada en el sur de Italia [8].

El uso principal de los *ajos porros* entre nosotros ha sido su incorporación a los caldos y otras preparaciones alimenticias como, condimento o tiempla, en ausencia de los ajos comunes. Ignoramos si llegaron a ser recolectados y llevados a las casas para tal efecto o simplemente se acudía a ellos únicamente cuando se preparaban las comidas en el campo tal y como recordaba señora Manuela Castro de su infancia en La Montaña:

«El ajo porro, me acuerdo yo, [que] mi abuela pelaba las papitas menudas, guardando las cabras [...] y entonces donde encontraba un ajo porro de'sos tiernitos, lo cogía, y la parte blanca se la ponía a la comida, haciendo las veces de ajo» [Mala.-3].

No hemos tenido noticia en Lanzarote de su uso en la alimentación de los animales. Sobre este particular aspecto, diversos labradores de las medianías del norte de Gran Canaria nos comentaron la inconveniencia de que los animales comieran los *ajos porros* pues trasmitían su olor a la leche tornándola incomedible [5].

La esperanza de atenuar la incertidumbre y tener conciencia con antelación de lo que podía deparar la siguiente campaña agrícola motivó a los labradores de antaño a tratar de buscar *señas* en su entorno que pudieran orientarlos o advertirlos. En este sentido, hemos recogido en el pueblo de Mala diversos comentarios sobre el carácter aberrantador

de la inflorescencia del *ajo porro*, muy similares a los emitidos en el conjunto de la isla en relación a especies afines como la *cebolla almorrana* [*Drimia maritima* (L.) Stearn] o la *gamona* [*Asphodelus ramosus* L. subsp. *ramosus* var. *nervosus* (Pomel) Z. Díaz & Valdés].

Tampoco hemos sabido del uso en el pasado de los *ajos porros* en la medicina tradicional de Lanzarote. En La Palma hemos obtenido apenas alguna referencia vaga y lejana en este sentido:

«*Era curandera de'sas. Y hacían, pa' las dearreas de sangre, cáscaras de castañas, habas, pues no me acuerdo cuantos chismarracos eran, ajos porros de'sos que allí por abajo tengo yo unas matas, ajos porros de'sos. Y de muchas cosas hacían, qué sé yo, y a ellos se le quitaba*». [Juan Adalid – Garafía – La Palma]

En El Hierro observamos el uso de los *ajos porros*, a modo de conservador de granos, mediante la ubicación de algunos dientes del bulbo en los recipientes destinados al almacenamiento de los *frijoles* [1]



## LILIACEAE

[*Androcymbium psammophilum* Svent.]



Figura 136. *Androcymbium psammophilum* Svent. en flor. Fotografía tomada el día 18 de febrero de 2006 en El Jable de Arriba.

## AJILLO

[Las Laderas-1, San Bartolomé-1, Soo-1]

### AJILLO GATO

[Tinajo-1]

### CEBOLLINO DE GATO

[Las Laderas-0]

«Eso sale mucho en El Jable, en El Jable es donde sale, más que aquí [nos encontramos en Las Laderas]» (Las Laderas-1).

«Ni las cabras se lo comen tampoco» (Las Laderas-1).

«Hay una, rabo gato [en referencia a cf. *Dipcadi serotinum* (L.) Medik.], y hay otro que nace en El Jable que le llaman ajillo gato, ajillo gato...» (Tinajo-1).

«[...] el ajillo de gato, pero claro, eso se queda, se queda el ajo allí, como una pelotita se queda allí y después vuelve pa' l año y nace» (Tinajo-1).

«[...] yo creo que eso no se lo coman mucho las cabras» (Tinajo-1).

La denominación popular *ajillo* es empleada de forma genérica en los campos de Lanzarote para designar especies tales como *Gladiolus italicus* Mill., *Dipcadi serotinum* (L.) Medik., *Asphodelus tenuifolius* Cav., *Allium subvillosum* Salzm., *Allium roseum* L., además de a *Androcymbium psammophilum* Svent., que es la que ahora nos ocupa. Otros nombres comunes que hemos escuchado a los agricultores para referirse a esta pequeña yerba son *ajillo gato* y *cebollino de gato*.

Para Fuerteventura, isla que comparte este endemismo con Lanzarote, son igualmente diversas las denominaciones populares reportadas, destacando entre ellas: *lirio* [9], *lirio de arena* [10] y *cebollín estrellado* [10], esta última recogida también en diversos trabajos recientes sobre la flora de Lanzarote [11, 12, 13].

Hemos observado el *ajillo* creciendo en El Jable – mayormente en El Jable de Arriba – y en sus márgenes, formando colonias muy vistosas. También como especie característica de los jables es reportada por Perera Betancort en la isla de Fuerteventura [10].

No le conocemos ninguna utilidad a esta planta en nuestra isla, de hecho, según nuestros informantes, ni los animales la consumen. Idénticas impresiones, aunque en relación a *Androcymbium wyssianum* Beauverd & Turrettini, una especie afín que crece en el Sáhara Central, han sido emitidas por Benchelah *et al.* (2000):

«[...] le *matākarku* est toxique, renfermant un alcaloïde assez puissant. Ceci explique sans doute que les animaux, chameaux et chèvres, l'évitent» [14].

Ha de evitarse, por precaución el consumo del *ajillo*, pues Boulos (1983) reporta como tóxica para los humanos y los animales la especie *Androcymbium gramineum*<sup>1</sup> (Cav.) Mc Bride, atribuyendo tal toxicidad a la presencia del alcaloide *colchicina* [15]. Lewis y Lewis (1977), en su obra *Medical Botany* recogen detalladamente la sintomatología del envenenamiento causado por *Colchicum autumnale* L. [16], especie cuyos contenidos en *colchicina* se aproximan a los de *A. gramineum* [17]:

«Colchicine and other alkaloids are found throughout the plant with the highest concentrations in the seeds and corms. The main symptoms of poisoning are burning of the throat and stomach, vomiting, purging, weak-quick pulse, kidney failure, and respiratory failure commonly resulting in death. Fatalities are reported following administration of this plant for gout and rheumatism, as well after erroneously eating the corms in place of onions, and by children who have eaten the flowers» [16].

---

<sup>1</sup> Como *Androcymbium gramineum* subsp. *psammophilum* es también reconocido nuestro *Androcymbium psammophilum* [12].

## LILIACEAE

[*Dipcadi serotinum* (L.) Medik.]

[ETNOBOTÁNICA – 009]



Figura 137. Detalle de la inflorescencia de *Dipcadi serotinum* Medik. Fotografía tomada el día 12 de febrero de 2006 en Conil.

## TARABASTILLO

[Tabayesco-0]

### TARABASTE

[Máquez-1, Mala-0, Mala-1]

### AJOS PORROS

[Órzola-1]

### AJE PORRO

[Máquez-1]

### AJILLO

[Haría-0, Haría-7, San Bartolomé-0, San Bartolomé-1, Tinajo-2]

### RABO GATO [?]

[Tinajo-1]

### *Sine nomine*

[Femés-2]

–  
«Los animales sí le echan alguna mordía...» (Mala-1).

«Sí, le tira alguna mordía pero...» (Órzola-1).

«[...] es como los tarabastes [en referencia a *Allium* spp.], esto no sé yo cómo le llaman, pero es como una cebollita abajo...» (Femés-2).

«Esto no... como si fuera un ajillo, parecido a la cebolla [...] son yerbitas que nacen, pero no son yerbitas que dice uno es tal cosa, ¿entienden?» (Guinate-3).

—

La especie *Dipcadi serotinum* goza de una amplia distribución en la isla, donde crece en ambientes tan diversos como las arenas del Jable de Arriba, las laderas de Los Ajaches, la umbría (o banda de la sombra) del barranco de Temisa, en el Macizo de Famara, los cascajos del Malpaís Viejo, en Máguez... Se encuentra igualmente en La Graciosa, Alegranza y Montaña Clara [12].

Aquellas personas a quienes tuvimos la oportunidad de mostrar esta especie, normalmente, evidenciaron conocerla. Sin embargo, si exceptuamos la denominación *tarabastillo* obtenida en el pueblo de Tabayesco, los restantes nombres populares empleados para su designación resultaron ser usuales también para nombrar otras especies de la misma familia (*Allium* spp., *Asphodelus tenuifolius* Cav., *Scilla latifolia* Willd.) o incluso de otras ajenas (*Cyperus rotundus* L., *Gladiolus italicus* Mill.).

En Fuerteventura, Kunkel (1977) recogió para *D. serotinum* la denominación popular *tarabaste gato*, en oposición a la forma *tarabaste dulce* reservada para nombrar a *Allium subhirsutum* L. [9].

Muy pocos en palabras se mostraron nuestros interlocutores cuando fueron cuestionados sobre las cualidades de esta pequeña yerba como alimento para el ganado, de ahí que hayamos intuido que no han de ser muy buenas.

Los bulbos de especies afines como *Dipcadi viride* (L.) Moench. y *Dipcadi longifolium* (Lindl.) Baker han sido consumidos tradicionalmente por diferentes pueblos que habitan las áreas áridas de Namibia, Botswana y el sur de Angola, constituyendo los de la última especie una fuente importante de carbohidratos [18]. Pero, entre nosotros, no tenemos constancia de que el *tarabastillo* haya sido consumido en algún momento. Viera y Clavijo (circa 1810) dejó constancia de su existencia, aunque como *Hyacinthus serotinum* L., en su *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias*, si bien, sin mencionar ningún aspecto cultural con él relacionado [19].

## LILIACEAE

[*Scilla latifolia* Willd.]



Figura 138. Planta de *Scilla latifolia* Willd. en plena floración entre las rocas de Las Peñas de Cardos. Fotografía tomada el día 3 de marzo de 2007.

## GAMONILLA

[Máquez-1]

**AJO PORRO**

[Máquez-0]

*Sine nomine*

[Máquez-10]

Si bien en Lanzarote se ha citado la presencia de tres especies del género *Scilla* [20, 21, 22], ha sido *Scilla latifolia* la única que hemos podido observar durante el transcurso del presente estudio. *Scilla haemorrhoidalis* Webb & Berthel. y *Scilla dasyantha* Webb & Berthel. tampoco fueron localizadas por Reyes Betancort (1998), según reporta en su tesis *Flora y vegetación de la isla de Lanzarote* [12].

No hemos hallado la especie que ahora tratamos creciendo en las tierras de cultivo, sino entre las rocas de las peñas y al pie de las paredes de fincas hace mucho abandonadas. Riscos, andenes, acantilados, laderas de barrancos... constituyen los espacios donde prolifera [12, 20], de ahí que en muy pocas ocasiones hayamos tenido la oportunidad de mostrar algún ejemplar a los agricultores y pastores que nos acompañaron al campo o a aquéllos que nos atendieron en sus hogares.

Tal y como cabría esperar, las denominaciones populares empleadas para su designación –*ajo porro* y *gamonilla*– resultaron ser genéricas, y por tanto, registradas también para nombrar otras especies como *Allium* spp., *Dipcadi serotinum* (L.) Medik. y *Asphodelus tenuifolius* Cav. El nombre vernáculo *varita de San José*, aportado por Reyes Betancort (1998) [12], ha sido igualmente registrado por nosotros, aunque en relación a *A. tenuifolius*, de ahí, que nos encontremos, quizás, ante una denominación también de carácter aglutinador. La variante *cebolla almorrana*, citada por Kunkel, en diversas obras sobre Fuerteventura y Lanzarote [9, 20] ha sido recogida por otros autores para La Gomera [6], La Palma («*almorrana*») [25] y El Hierro («*almorrana*») [1], y reproducida en obras de pretendido ámbito regional [23, 24].

No estamos en condiciones de ofrecer información alguna sobre los posibles usos que esta especie pudo tener en el pasado en Lanzarote. Sin embargo, Perera López (2006), en relación al Hierro, sí documentó la práctica tradicional de cavar sus bulbos para, posteriormente y previo cocinado, dedicarlos a la alimentación de los cochinos<sup>1</sup>; aplicación que, según comenta dicho autor, «parece ser exclusiva de la isla de El Hierro» [2]. En la isla de Madeira, los bulbos de la especie *Scilla maderensis* Menezes («cebolla albarrà») se colgaban de la cama de la persona enferma de erisipela con la esperanza de que ésta se sobrepusiera [26]. Darias *et al.* (1986) recogieron, supuestamente de la tradición popular, el empleo del zumo de los bulbos de *S. haemorrhoidalis* para promover el alivio de las hemorroides [24]. Pero, en Lanzarote no hemos podido registrar ninguno de los usos arriba descritos.



## LILIACEAE

### [REFERENCIAS]

- [1] Gil, J. (1998). Apuntes acerca de las especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de El Hierro. Cabildo Insular de El Hierro. Borrador inédito.
- [2] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [3] Gil, J., Hernández, M. y Álvarez C.E. (1999). Inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de Tenerife. Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA-CSIC). Documento interno.
- [4] Gil, J., Bethencourt, F.J., Castro, N., González, A.J., López, A. y Lorenzo, R. [en preparación]. Inventario de especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Palma. Centro de Agrodiversidad de La Palma.
- [5] Gil, J. (2007). Inventario de las especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de Gran Canaria. Informe preliminar. Asociación Insular para el Desarrollo Rural de Gran Canaria (Aider-GC). 110 pp. Documento interno.
- [6] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.
- [7] Peña, M. y Gil, J. [en preparación]. Especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Gomera. Bases orales para su comprensión y estudio. Asociación Insular para el Desarrollo Rural de la isla de La Gomera.
- [8] Figliuolo, G. y Di Stefano, D. (2007). Is single bulb producing garlic *Allium sativum* or *Allium ampeloprasum*? *Scientia horticultrae* 114: 243-249.
- [9] Kunkel, G. (1977). Las plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las forrajeras. *Naturalia Hispánica* 8. ICONA. Ministerio de Agricultura. Madrid.
- [10] Perera Betancort, M.A. Arqueología del territorio en Fuerteventura. Tesis doctoral en curso. Universidad de La Laguna.
- [11] Naranjo Cigala, A. (2002). El medio natural: incidencia de los factores naturales y la acción del hombre en la configuración de los ecosistemas de Lanzarote. Páginas 91-116 *en* Lanzarote. Geografía de un espacio singular. Servicio de Publicaciones. Cabildo de Lanzarote.
- [12] Reyes Betancort, J.A. (1998). Flora y vegetación de la isla de Lanzarote (Reserva de la Biosfera). Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. Inédita.

<sup>1</sup> «Tienen la flor morada, iban a cavarlas, las pelaban, y las cocinaban con leña y luego se las echaban a los cochinos» [Sabinosa – El Hierro] [2].

- [13] Reyes Betancort, J. A. (2006). De flor en flor por la isla de los volcanes. *Rincones del Atlántico* 3: 68-77.
- [14] Benchelal, A.C., Bouziane, H. Maka, M. y Ouahès, C. (2000). *Fleurs du Sahara. Voyage ethnobotanique avec les Touaregs du Tassili*. Ibis Press. Paris. 255 pp.
- [15] Boulos, L. (1983). *Medicinal Plants of North Africa*. Reference Publications. Alognac, Michigan. 286 pp.
- [16] Lewis, W.H. y Elwin-Lewis, M.P.F. (1977): *Medical Botany. Plants Affecting Man's Health*. John Wiley and Sons, Inc. 515 pp.
- [17] Paris, R. y Dillemann, G. (1960). With particular reference to the pharmacological aspects. Páginas 55-91 *en Medicinal Plants of the Arid Zones. Arid Zone Research – 13*. UNESCO. Paris. 96 pp.
- [18] Arnold, T.H., Wells, M.J. y Wehmeyer, A.S. (1985). Khoisan food plants: taxa with potential for future economic exploitation. Páginas 69-86 *en Wickens, G.E., Goodin, J.R. y Field, D.V. (editores), Plants for arid lands*. Royal Botanic Garden, Kew.
- [19] Viera y Clavijo, J. (1982). *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias*. Edición dirigida y prologada por Manuel Alvar. Excm. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas Madrid. 472 pp.
- [20] Kunkel, G. (1982). Los Riscos de Famara (Lanzarote, Islas Canarias). Breve descripción y Guía florística. *Naturalia hispanica* 22. Instituto Nacional para la Conservación de la Naturaleza. Madrid. 118 pp.
- [21] Bramwell, D. y Z. Bramwell (1994). Flores silvestres de las Islas Canarias. 1ª reimpresión. Madrid. 376 pp.
- [22] Reyes Betancort, J.A. (2005). La flora vascular de la isla de Lanzarote. Algunos problemas por resolver. Academia de Ciencias e Ingenierías de Lanzarote. *Discursos Académicos* 15.
- [23] Pérez, P.L. y Hernández, C. E. (1999). Plantas medicinales o útiles en la flora canaria. Aplicaciones populares. Francisco Lemus, editor. La Laguna, 1999. 386 pp.
- [24] Darias, V., Bravo, E., Barquín, E. Martín Herrera, D. y Fraile, C. (1986). Contribution to the ethnopharmacological study of the Canary islands. *Journal of Ethnopharmacology* 15: 169-193.
- [25] Santos Guerra, A. (1983). Vegetación y flora de La Palma. Editorial Interinsular Canaria. Santa Cruz de Tenerife. 349 pp.
- [26] Rivera, D. y Obón, C. (1995). The ethnopharmacology of Madeira and porto Santo islands, a review. *Journal of Ethnopharmacology* 46: 73-93.

**LINACEAE****[*Linum strictum* L.]**

[ETNOBOTÁNICA – 116] [ETNOBOTÁNICA – 160]



Figura 139. Flores amarillas y pequeñas propias de la especie *Linum strictum* L. fotografiadas el día 6 de mayo de 2007 en El Valle, Mala.

**LINACILLA**

[Máñez.-1]

***Sine nomine***

[Femés-1, Femés-2, Guinate-3, Haría-4, Maciot-1, Teseguite-4]

A pesar de ser ésta una especie relativamente común y extraordinariamente dispersa en la isla, e incluso localmente abundante en ciertos ámbitos, hemos notado que su existencia actual pasa casi desapercibida. Sin embargo, el registro en el pueblo de Máñez de la denominación *linacilla* nos lleva a pensar que quizás no siempre hubo de ser así.

Nuestra *linacilla* pertenece a la misma familia que el *lino* común (*Linum usitatissimum* L.), y realmente su apariencia es similar; su porte, menor, justifica el empleo de la denominación diminutiva *linacilla*. El hecho, aparentemente simple, de que nuestro informante haya vinculado hoy en día ambas especies resulta de interés, pues nos remonta a un tiempo en que ambas, *lino* y *linacilla*, coexistían en los campos, y tal circunstancia hace mucho que no se da al encontrarse el *lino* desde hace tiempo prácticamente desaparecido de Lanzarote. Ausente, pues, el *lino*, permanece la *linacilla* para recordarnos no sólo que éste alguna vez existió sino que probablemente también dio sentido a su denominación popular.

No hemos podido registrar uso tradicional alguno para esta especie en Lanzarote.



## LINACEAE

[*Linum usitatissimum* L.]



Figura 140. «Las faldas de los cerros están cubiertas por extensos campos de linaza. Todo el valle parece sembrado de lagunas. La flor azul de la linaza tiene el color de las aguas de altura. Los campos de linaza parecen lagunas agitadas; y, según el poder del viento las ondas son menudas o extensas» [J.M. Árguedas (2004)] [1].

## LINAZA<sup>1</sup>

[Conil-?, Famara-3, Femés-2, Guinate-3, Haría-0, Haría-2, Haría-4, Haría-10, La Vegueta-1, Las Cabrerías-0, Las Calderetas-0, Los Valles-7, Máguez-0, Máguez-7, Mala-3, Mancha Blanca-0, San Bartolomé-0, San Bartolomé-9, Tao-3, Tegui-se-4, Teseguite-0, Teseguite-1, Tias-0, Tias-4, Tinajo-?, Tinajo-11, Ye-1]

### LINO

[Las Breñas-4, Máguez-7, Montaña Blanca-0, Mala-0, Ye-3]

### NILO

[Las Breñas-4, Mala-0]

«Pues si a uno se le cae un pico en un ojo [...] se echa media docena de esto [...] eso no le molesta absolutamente nada, sino tiene que trincar el ojo, porque si no se sale sola y entonces esto [la linaza] se vuelve babas y lo va arrastrando» (Mala-3).

«Nosotros no [se refiere a que su familia no plantaba]. No, cuando se necesitaba la linaza se pedía [...] se pedía alguna cuando caía algún pico en el ojo se ponía una linaza, pero así, nosotros así cosecharla, no» (Guinate-3).

«Yo nunca las planté, pero las vía. [...]. La linaza era un granito, pues del tamaño del trigo, acortaíta. [...]. Parchos

<sup>1</sup> Término popularmente empleado en Lanzarote para aludir a la semilla de la planta del *lino* y más raramente para referirse a la propia planta.

pa' golpes hacían con eso; se majaba y después con sebo, se ponía sebo y eso, y se majaba y se ponía en el golpe, y diviesos y eso...» (Tías-4).

«[...] yo la verdad, eso no la llegué a usar, pero la molían y la hacían como cataplasmas para los niños, cuando dice que tenían daño, para el estómago...» (Tías-0).

«[...] lino recuerdo yo que se llegara a plantar, pero no recuerdo quién [...] que después le nacía unas bellotas, que allí estaba, dentro de la bellota aquella, estaba lino...» (Montaña Blanca-0).

«[...] eso solía salir mucho revuelto con la lenteja salía y la dejaba...» (Haría-4).

«Antes la plantábamos y los mayores decían que si se caía un cisco en el ojo... . [...]. Yo me acuerdo hasta de tostarlo en la sartén, que le poníamos unas gotitas de aceite» (Haría-4).

«Linaza, antiguamente la plantaban, me acuerdo yo que se ponía la linaza, cataplasma de linaza, cuando cualquiera estaba malo del pecho, que estaba con catarro, cogían eso, te lo majaban en un morterito [...] lo hacían mis tías y después cogía un caldero, lo hervían con un poquito de agua, que queaba como una plasta [...] y después se la fundaba en un trapito y después aquello te lo ponían en el pecho y aquello se tapaba y [...] era pa' sacar la flema...» (Sin localización).

«Antes, lo usaban pa' tazas de agua, la linaza» (Haría-2).

«Linaza nos poníamos pa' ciscos, pa' picos, pa' lo que sea, nos poníamos linaza y eso lo arrastraba pa' fuera [del ojo]. [...] nosotros la recogíamos en los arenaos, plantábamos un surco o dos y después recogíamos, ya de'so too se perdió después del poco invierno. Todavía se compra en la farmacia y se puede plantar» (Femés-2).

«Pues ¿pa' qué la usaba? Pues costumbre que tenían pa' cuando se les caía en los ojos [un pico] se lo ponía, tenían costumbre los viejos [...] esas boberías le oía yo a las viejas de antes...» (Tinajo-11).

«Pero la linaza no es más que pa' cataplasma. [...]. Antiguamente se hacía una cataplasma de eso cuando venía una pulmonía o una cosa [que] le decía uno una puntada, se ponía unas ventosas o si no se hacía una cataplasma de eso» (Mala-3).

«Sí señor [...] echaba una cosa así, una semillita así, que a veces cuando le picaba un ojo, [le caía un] pico o eso, le echaba pa' ver si salía, yo me acuerdo de ver la linaza» (Tinajo-5).

«[...] bueno yo llegué a conocer alguna mata que plantaban pa' tener una linaza en la casa, porque eso se decía que si le caía un pico en el ojo le ponía una linaza y se lo sacaba, pero como negocio no» (Tías-2).

«[...] no era sino antes, nuestros padres, cuando nos caía algún cisquito en el ojo...» (Tao.-3).

«[...] en tiempo de los tunos, que te caían siempre picos, se iba a las tuneras y como el pico volaba [...] había veces que se iba a los ojos [...] nos ponía una linacita en el ojo, nos cerraban el ojo, una linacita o dos o tres, lo que fuera...» (Tao.-3).

«Majaban la linaza, después aquello lo ponían en una bolsa y ponían cataplasma en las personas cuando tenían dolores [...] y la linaza también pa' los ojos, pa' un pico de tunera que caía en aquello lo ponían y sacaba el pico...» (San Bartolomé-0).

«Y cuando amasaban, le ponían ahí al pan... ¿sabes que antes se hacía el pan en las casas? Le ponían linaza» (Haría-2).

«Liñas de nilo de'se será, pues yo las tuve» (Mala-0).

El *lino* formó parte del primer grupo de cultivos que dieron origen a la agricultura en el Próximo Oriente, y se asume que ya pudo ser cultivado en dicha zona en torno al sexto milenio antes de Cristo [2]. No existen, sin embargo, por el momento, evidencias arqueológicas que hagan suponer que los primitivos pobladores de nuestro Archipiélago cultivaran el *lino* [3], de ahí que, probablemente, su introducción en Canarias se deba a los colonos arribados después de la conquista. Hay que tener en cuenta que durante la edad media el *lino* formaba parte de los cultivos comunes de los

campesinos, quienes obtenían de sus fibras la materia prima para elaborar su vestimenta [4]; y para dicho propósito fue durante siglos ampliamente sembrado en los campos de Canarias [5, 6, 7, 8, 9, 10].

En Lanzarote, existe constancia documental de que su cultivo ya se llevaba a cabo en 1732<sup>2</sup>, si bien cabe pensar que ya se diera en fechas anteriores; pero a día de hoy, apenas existe el recuerdo del procesado del *lino* con fines textiles [11]:

«Las tejedoras actuales nunca vieron tejer lienzos de lino a sus madres ni abuelas, aunque conservan algunos lienzos de esta fibra tejidos por sus ascendientes [11]»

Únicamente como testigos de dicha actividad quedan viejos lienzos y colchas elaborados a partir de sus fibras [11], los útiles ya descontextualizados que intervenían en el proceso de obtención de dichas fibras [11], algunos topónimos como El Riadero del Lino [11] o La Mareta de Lino [12] que aluden a espacios antaño implicados en el curtido de los tallos de las plantas y viejos cuentos y coplas populares donde el *lino* se convierte en lana<sup>3</sup> o la *linaza* es comida por los pájaros<sup>4</sup>.

Durante los siglos XVIII y XIX son comunes las referencias a las producciones de *lino* en Lanzarote en obras clásicas como el *Compendio Brebe y Fasmoso...* de 1776 [13], la *Estadística de las Islas Canarias* [1793-1806] de Escolar y Serrano [14], las *Lecciones Elementales de Agricultura Teórica, Práctica y Económica* de Juan Bautista Bandini (1816) [15] y el *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico...* [1845-1850] de Pascual Madoz [16]; y todavía a inicios del pasado siglo XX Pitard y Proust (1908) dejaron constancia expresa de su presencia en la isla:

«Souvent cultivé, le lin s'échappe des cultures, et n'est pas rare à l'état subspontané, surtout à Lanzarote (Los Valles, Teseguite, etc.)» [17].

En la memoria colectiva aún permanece el recuerdo de lo común que resultaban en el pasado las plantaciones de *lino* de eminentemente carácter doméstico («*un surquito*»), llevadas a cabo por elementos femeninos de la familia y cuyo destino era la obtención de *linaza* para su empleo en la medicina popular:

«Sí, bueno se lo ponía en el ojo [...]. La linaza es así, como el alto de trigo, después echa una espigueta redonda, después se esgrana y sale aquel granito brillante, brillante. [...]. Sí, mi madre la plantaba» [Famara-3].

«No sé, mi madre la tuvo en Yuco y la tuvo también la madre de Catalina [...]. Le íbamos a pedir nosotros allá, porque la plantaba pa' medicina, porque eso no era sino pa' cosas de medicina y la plantaba y mi madre la llevo a tener en Yuco» [La Vegueta-1].

«Linaza era una semilla menudita, canela y brillante. [...]. Sí, y era pa' cataplasmas, pa' una cosa criada, pa' los ojos, si caía un pico le echaba un granito y se lo sacaba, le limpiaba el ojo. [...]. Sí, [mi madre] la plantaba, unos surquitos pocos, allí por tener de todo, y azafrán de la tierra, de todo plantaba» [Máquez-7].

El cultivo del *lino* con fines textiles ya parece del todo olvidado en Lanzarote, tanto es así que la mayoría de las referencias obtenidas durante nuestros encuentros con los agricultores y agricultoras mencionaron únicamente la

<sup>2</sup> Inventario de bienes de una casa situada frente a la sacristía de la Iglesia Parroquial de Teguiuse. A.H.P.L.P. Año 1732. Escribano Diego González de Sepulveda. Legajo 2808. Citado por Reguera Ramírez (2006) [11].

<sup>3</sup> «Esto era una mujer que estaba queriendo a un cura. Un día su marido, que era costero, llega de improviso, ve la sotana encima de la cama y tocando creyó notar cuatro pies. Entonces amenazó a la mujer y se fue furioso. La mujer fue corriendo a casa de una vecina en busca de ayuda: "Ay Dios que ahora cuando vuelva me mata". A lo que la viejita la tranquilizó: "no te apures, tú quedate aquí, que yo lo arreglo, ya verás".

» La anciana cogió el huso y la rueca y se puso a hilar lino sentada por fuera de la casa. Cuando llegó el marido dispuesto a todo, entró en la casa buscando la mujer, pero no la encontraba y al volver a salir la anciana cambió rápidamente el lino por la lana. El hombre sorprendido le dice: "¿pero usted no hilaba ahora mismo lino?". A lo que la anciana contesta: "cállate hombre, tú no sabes nada del mundo, hoy es día de Santa Susana, el lino se vuelve lana, la manta, sotana y cuatro pies en la cama"» [Versión original: Dorina Torres Bonilla, Máquez. Adaptación: Raquel Niz Torres].

<sup>4</sup> «Pajarillo linancero / que te comes la linaza / yo también tengo un vestido / como el que tiene Tomasa» [popular].

*linaza*. De cualquier manera, resulta también difícil encontrar a día de hoy el *lino* en cultivo con fines medicinales, hecho que únicamente hemos advertido en el pueblo de Tiagua.

Casi todos nuestros informantes coincidieron en que el mérito de la *linaza* derivaba de su capacidad para ayudar a expulsar cuerpos extraños que de forma accidental se hubieran introducido en los ojos, especialmente picos de tuneras o simplemente ciscos. Virtud que le ha sido igualmente atribuida en los campos de islas como El Hierro [18], La Gomera [19], La Palma [20] y Gran Canaria [21]<sup>5</sup>:

«Para coger aquel granito y ponérselo en los ojos para cuando tenía uno un pico. [...] para cuando estabas cogiendo tunos se metía un pico en el ojo [...] y la tuve, la tuve plantada ahí pero...» [Tao-1].

«Eso, te cae un pico de higo [...] te cae dentro ‘el ojo, te echas un grano de‘so y después al otro día no tienes pico dentro ‘el ojo» [Contreras - Seima – La Gomera].

«Sí me acuerdo de verlo sembrado, lo que nosotros no lo sembramos, pero yo lo vi sembrado por ahí [...] el lino y linaza, que le decían, que si le caía [a] uno una espina en un ojo [o] algo, le echábamos un granito de linaza con un pisquito de aceite y aquello le quitaba la espina, ya tú ves, sí me acuerdo de ver linaza» [El Morisco - Santa Lucía de Tirajana - Gran Canaria].

«Puñaditos de linaza son buenos hasta pa’ el estómago y si tú tienes un cisco en un ojo lo mejor que hay pa’ sacarlo es un grano de linaza...» [San Isidro – La Palma].

Si bien el uso de las semillas de *lino* para remover sustancias extrañas de los ojos es todavía una práctica bien conocida en la isla, la elaboración de cataplasmas para el alivio de diversas dolencias nos ha sido reportado mayormente por las informantes de edad más avanzada. Las cataplasmas, ya fueran a base exclusivamente de *linaza* o compuestas con sebo o semillas de trigo, se empleaban en el alivio de enfermedades infantiles – también de los adultos – del aparato respiratorio (catarro y pulmonías) y del aparato digestivo (*daño*):

«¡Ah! sí, ¿sabe pa’ qué era buena? Pa’ cataplasmas, pa’ cuando los chiquitos estaban acatarraos, se guisaba y se le ponía con, en un trapo doblao aquello al centro y se le ponía en el pecho calentito y pa’ los ojos, pa’ cuando caía un pico de higos picones al ojo» [Ye-1].

«[...] recuerdo de ver la linaza, pero yo no sé si eso lo plantaban aquí, no recuerdo, eso, ¿pa’ qué sirve eso?, que si dolía la barriga, que le ponían a los niños porque no había ni medicina ni nada; si le dolía la barriga al niño le hacían una cataplasma, decían ellos, de linaza, se la ponían con un pañito y cosas de ésas; yo la verdad no recuerdo que me pusieran nunca eso, pero sí se lo oía yo nombrar eso de las cataplasmas esas de linaza, pero no les doy noticia de lo qué era eso, la verdad» [Tías-1].

«Redondita [era la semilla], ¡más buena qué era! Pa’ cuando antes tenía uno catarro, bronquitis y mi madre me hacía las cataplasmas y me las ponía en el pecho, la linaza no era sino pa’ esas cosas, se iban cociendo en un cazo y se iba haciendo una pasta, una pasta, una pasta, una pasta, y después se ponía entre dos trozos de tela, uno por abajo y otro por arriba y le ponían a uno aquí» [La Vegueta-1].

La elaboración de cataplasmas o emplastos a base de *linaza* con propósitos afines a los recogidos en Lanzarote nos ha sido transmitida también en El Hierro [18], La Palma [20], y especialmente en La Gomera [19]:

<sup>5</sup> Tal virtud ha de ser conocida también en otras culturas pues aparece consignada igualmente en el tratado de botánica médica de Lewis y Lewis (1977): «*Linum* spp. (flaxseeds). Used in domestic medicine to remove foreign material from the eye, a seed is moistened and placed under the eyelid, the eye is closed for a few moments, and the material in the eye sticks to the seed and can be removed with it» [22].

«[...] antes la usaban también mucho la gente, la tostaban, me parece que sí era tostada, o la molían ansina crúa como está y la hacían con sebo de carnero, no sé qué, pa' ponerle a los chiquillos cuando tenían catarro» [Morales - Seima - La Gomera].

«[...] no habían médicos, antes, cuando se nos resfriaba un niño... del pecho, se molía [la linaza] bien molidita, y con sebo de carnero, de animales, entonces se hacía una pasta...» [Acardese - La Gomera].

«[...] la linaza era muy buena, pa' remedios decían [...] la similla, pa' cuando la gente tenían pulmonías, bronquitis y too, dicen que... que molían la linaza [...] y después dicen que le ponían parchos en el pecho... y en la espalda...» [Igualeto - La Gomera].

«Qué sé yo, la linaza sí servía pa' cataplasmas en el ombligo, pero no sé yo si era linaza... Linaza y un fisquito de aceite con un papelito calentito arriba del ombligo» [El Corcho - Puntallana - La Palma].

También en Galicia [23], en la Anatolia turca [24], y especialmente en diversas regiones italianas [25, 26, 27] ha sido documentada la aplicación en el pasado de las semillas de *lino* a modo de cataplasmas a efectos de atenuar bronquitis, neumonías, resfriados y afecciones de garganta. Tal práctica aparece igualmente recogida en el *Compendio della flora officinale italiana* de Gastaldo (1973) [28]:

«Per uso esterno si adoperano cataplasmi di farina di lino; essi sono utili soprattutto nelle infiammazioni dell'apparato respiratorio e rappresentano il miglior tipo di fomento caldo umido...».

Hemos obtenido igualmente múltiples referencias relativas al empleo en el pasado en Lanzarote de cataplasmas de *linaza* para promover la supuración de diviesos, práctica esta también llevada a cabo en otras islas del Archipiélago como La Palma<sup>6</sup> [20] y en países como Italia [29], Argelia [30], Israel [31], Jordania [32], Turquía [24], etc.:

«Pa' los diviesos [...] de los niños cogíamos y machacábamos trigo, y linazas machacadas, y le poníamos una cataplasma» [San Bartolomé-9].

«¿Pa' los diviesos? Se ponían cataplasmas de linaza y sebo de cabrito, pa' que llamara la pus, pa' que reventara. [...]. Majada, escachada la linaza y se ponía en un trapito...» [Máquez-1].

«[...] se majaba, por ejemplo, si uno tenía un divieso, le salía un divieso en la piel, la linaza se majaba, se machacaba, pa' después ponérsela con un [...] trapo, la linaza en el divieso» [Los Valles-7].

De manera aislada hemos sabido del uso por parte de los costeros de liñas de *lino* para armar los aparejos de pesca, circunstancia que ya aparece señalada en relación a las pesquerías de finales del siglo XVII [33]<sup>7</sup>. También en El Hierro ha sido documentado el empleo de liñas de *lino* para estos menesteres [34]. No hemos recogido en Lanzarote, sin embargo, el uso del hilo de *lino* con el propósito de alumbrarse, tal y como ha sido advertido en El Hierro («hilo mojado en azufre») [35]. Tampoco sabemos del empleo en nuestra isla de dicho hilo a modo de pábilo en la elaboración de velas, ya fuera para uso doméstico o litúrgico, tal y como tenemos constancia que acaeció en el pasado en la isla de La Gomera [19, 36]<sup>8</sup>.

<sup>6</sup> En La Palma, en lugar de diviesos hemos registrado el uso de términos como *nacidos* o *crianzas*.

<sup>7</sup> «En julio de 1671 era obligación de los marineros del navío *San Antonio* y *Las Ánimas*, que se dirigían a la pesquería, el llevar las liñas y las plomadas necesarias, por lo que habían recibido de Francisco Mustelier 4 libras de lino cada marinero y 2 libras los mozos» [33].

<sup>8</sup> En el documento titulado *Cuenta del Culto de la Parroquia de N. S. de la Asunción de la Villa de La Gomera*, fechado en 1859 y depositado en el Archivo General Insular de La Gomera, aparecen reseñas tanto al «lino comprado pa. pavilo de la cera» como a los «pagos pr. hilar, desaguar y demas dho. lino, hasta ponerlo en estado de hacerlo pavilo» [36].



## LINACEAE

## [REFERENCIAS]

- [1] Árguedas, J. M. (2004). Los Ríos Profundos. Edición de Ricardo González Vigil. 6ª edición. Catedra, Letras Hispánicas. Madrid. 462 pp.
- [2] Zohary, D. y Hopf, M. (2000). Domestication of Plants in the Old World. Third Edition. Oxford University Press. 316 pp.
- [3] Morales Mateos, J.B. (2006). La explotación de los recursos vegetales en la prehistoria de las Islas Canarias. Tesis Doctoral. Departamento de Ciencias Históricas. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. 428 pp. Inédita.
- [4] Rösener, W. (1990). Los campesinos de la Edad Media. Editorial Crítica. Barcelona. 356 pp.
- [5] Frutuoso, G. (2004). Descripción de las Islas Canarias. Capítulos IX al XX del Libro I de *Saudades da Terra*. Traducción, introducción y notas por P. N. Leal Cruz. Centro de la Cultura Popular Canaria. 296 pp.
- [6] Viera y Clavijo, J. de (1772-1783). Noticias de la historia general de las Islas de Canaria. 4 vols. Imprenta de Blas Román. Madrid.
- [7] Hernández, J.M. (2003). Cartas de medianeros de Tenerife. [1769-1893]. Cuadernos de Dialectología de la Academia Canaria de La Lengua. Islas Canarias. 226 pp.
- [8] Urtusástegui, J.A. de (1983). Diario de viaje a la isla de El Hierro en 1779. Edición de Manuel J. Lorenzo Perera. *Biblioteca de Obras Canarias* 12. Centro de Estudios Africanos. Colectivo Cultural Valle de Taoro. La Laguna. 149 pp.
- [9] Libros de la hacienda de la familia Ossuna en La Victoria y en El Palmar (1880-1928). Hacienda del Pino. Libro 1. Fondo Ossuna. Documento O.16 (190). Archivo Municipal de La Laguna.
- [10] Libro de actas de las sesiones del ayuntamiento de Teguiise [19 de junio de 1825 – 27 de diciembre de 1835]. Sig. 2-3. Cod. 1-3. Informe sobre las fábricas de la isla. Archivo Histórico de Teguiise. Citado por Reguera Ramírez, R. (2006). Las indumentarias y los textiles de Lanzarote. Edición del autor. 989 pp. Formato PC.
- [11] Reguera Ramírez, R. (2006). Las indumentarias y los textiles de Lanzarote. Edición del autor. 989 pp. Formato PC.
- [12] Amillaramiento. (circa 1850). Sig. 316-5. Cod. 3-4-1. Archivo Histórico de Teguiise.
- [13] Compendio brebe y fasmosso, histórico y político, en que [se] contiene la situación, población, división, gobierno, producciones, fábricas y comercio que tiene la Ysla de Lanzarote en el año de 1776. Introducción y notas de Francisco Caballero Mújica. Publicaciones del Muy Ilustre Ayuntamiento de Teguiise. Las Palmas de Gran Canaria. 59 pp.
- [14] Hernández, G. (1983). Estadística de las Islas Canarias 1793-1806 de Francisco Escolar y Serrano. Centro de Investigación Económica y Social de la Caja Insular de Ahorros. Cuadernos de Ciencias Sociales. 2368 pp.
- [15] Bandini, J.B. (1816). Lecciones elementales de agricultura. Tomo I. Imprenta Bazzanti. La Laguna.
- [16] Madoz, P. (1986). Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar. Madrid, 1845-1850. Edición Facsímil, Canarias. Ámbito Ediciones S. A. Valladolid. 229 pp.
- [17] Pitard, J. y Proust, L. (1908). Les Iles Canaries. Flore de L'Archipel. Librairie des Sciences Naturelles. Paul Klincksieck. Paris.
- [18] Gil, J. (1998). Apuntes acerca de las especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de El Hierro. Cabildo Insular de El Hierro. Borrador inédito.
- [19] Peña, M. y Gil, J. [en preparación]. Especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Gomera. Bases orales para su comprensión y estudio. Asociación Insular para el Desarrollo Rural de la isla de La Gomera.
- [20] Gil, J., Bethencourt, F.J., Castro, N., González, A.J., López, A. y Lorenzo, R. [en preparación]. Inventario de especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Palma. Centro de Agrodiversidad de La Palma.
- [21] Gil, J. (2007). Inventario de las especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de Gran Canaria. Informe preliminar.
- [22] Lewis, W.H. y Elwin-Lewis, M.P.F. (1977). Medical Botany. Plants Affecting Man's Health. John Wiley and Sons, Inc. 515 pp.
- [23] Blanco, E., Macía, M.J. y Morales, R. (1999). Medicinal and veterinary plants of El Caurel (Galicia, northwest Spain). *Journal of Ethnopharmacology* 65: 113-124.
- [24] Sezik, E., Ye ilada, E., Honda, G., Takaishi, Y., Takeda, Y. y Tanaka, T. (2001). Traditional medicine in Turkey X. Folk medicine in Central Anatolia. *Journal of Ethnopharmacology* 75: 95-115.
- [25] Uncini-Manganelli, R.E. y Tomei, P.E. (1999). Ethnopharmacobotanical studies of the Tuscan Archipelago. *Journal of Ethnopharmacology* 65: 181-202.
- [26] Pieroni, A. (2000). Medicinal plants and food medicines in the folk traditions of the upper Lucca Province, Italy. *Journal of Ethnopharmacology* 70: 235-273.
- [27] Guarrera, P.M., Salerno, G. y Caneva, G. (2005). Folk phytotherapeutical plants from Maratea area (Basilicata, Italy). *Journal of Ethnopharmacology* 99: 367-378.
- [28] Gastaldo, P. (1973). Compendio della flora officinale italiana. *Fitoterapia* 44(2): 61-79.
- [29] Guarrera, M.P. (2005). Traditional Phytotherapy in Central Italy (Marche, Abruzzo, and Latium). *Fitoterapia* 76: 1-25.
- [30] Cheriti, A., Rouissat, A., Sekkoum, K. y Balansard, G. (1995). Plantes de la pharmacopée traditionnelle dans la région d'El Bayadh (Algérie). *Fitoterapia* 66(6): 525-538.

- [31] Said, O., Khalil, K., Fulder, S. y Azaizeh, H. (2002). Ethnopharmacological survey of medicinal herbs in Israel, the Golan Heights and the West Bank region. *Journal of Ethnopharmacology* 83: 251-265.
- [32] Afifi, F. U. y Abu-Irmaileh, B. (2000). Herbal medicine in Jordan with special emphasis on less commonly used medicinal herbs. *Journal of Ethnopharmacology* 72: 101-110.
- [33] Santana, G. y Santana, J.M. (2002). La puerta afortunada. Canarias en las relaciones hispano-africanas de los siglos XVII y XVIII. Los Libros de La Catarata. Madrid. 207 pp.
- [34] Lorenzo Perera, M. (1992). Estudio etnohistórico del pastoreo en la isla de El Hierro (Canarias). Tesis doctoral. Universidad de La Laguna. 3 vols. Inédita. Citado por Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [35] Gil, J. y Peña, M. (2006). Contribución al inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de El Hierro. *Tenique*. Revista de Cultura Popular Canaria 7: 119-148.
- [36] Cuenta del Culto de la Parroquia de N. S. de la Asunción de la Villa de La Gomera. 1859. Archivo General Insular de La Gomera.

**MALVACEAE**[*Malva parviflora* L. / *Malva nicaeensis* All.]

Figura 141. *Malva parviflora* L. mostrando sus flores diminutas y los *quesitos* comestibles. Fotografía tomada el día 13 de marzo de 2009 en La Montaña.

**MALVA O MARVA**

[Conil-1, El Islote-1, El Islote-2, El Mojón-0, Famara-0, Femés-0, Femés-1, Femés-2, Guinate-2, Guinate-3, Haría-0, Haría-2, Haría-4, La Degollada-0, La Vegueta-0, La Vegueta-1, La Vegueta-3, Las Breñas-0, Las Breñas-4, Las Cabrerías-0, Las Calderetas-1, Las Casitas-0, Las Casitas-1, Las Laderas-1, Los Valles-0, Los Valles-1, Los Valles-2, Los Valles-6, Los Valles-7, Máguez-0, Máguez-1, Máguez-10, Máguez-16, Mala-1, Mala-3, Masdache-1, Montaña Blanca-0, Montaña Blanca-2, Mozaga-1, Muñique-1, Muñique-2, Muñique-4, Nazaret-1, San Bartolomé-0, San Bartolomé-1, San Bartolomé-2, San Bartolomé-5, Soo-0, Soo-1, Soo-2, Soo-5, Soo-7, Soo-8, Tabayesco-0, Tahiche-0, Tao-3, Tao-6, Teguisse-0, Teguisse-1, Teguisse-2, Teguisse-3, Teguisse-4, Teguisse-5, Teseguite-2, Teseguite-4, Teseguite-7, Tías-1, Tías-2', Tías-4, Tinajo-1, Tinajo-5, Uga-5]

**MALVA VERDADERA**

[Tinajo-1]

«[Hay] una sola clase [...] yo no conozco más que ésta, la malva» (Tinajo-1).

«[...] los quesitos de la malva se los comía uno y es sabroso...» (Tinajo-1).

«[...] echa como unas pelotitas redondas que le llamamos panecitos y nos la comíamos...» (Teguisse-3).



«[...] como unos quesitos reonditos, y antes, ¡fíjate tú!, antiguamente, antes, los cogíamos pa' comerlos» (Tías-2').

«[...] mira, se lo comía uno antes, le decíamos quesito, los pelaba...» (El Mojón-0).

«Esto le decíamos, como si fuera el queso...» (Mozaga-1).

«Nosotros nos comíamos los quesitos esos...» (Las Calderetas-1).

«Mira, mi niña, usábamos malva, que bastante que me... me lavé el pájaro; porque un año, que estuve plantando... que nos ayudábamos a plantar cebollino y estuve plantando [...] me mojé toa, me enchumbé [...] nos fuimos para casa, nos cambiemos, pero qué va, otra vez lloviendo, empapaas, y se me fue la regla tres meses y no podía orinar y como no quería ir al médico, porque antes no se enseñaba el pájaro al médico y hoy se lo enseñan de nada [risas]» (Tao-6).

«[...] para irritación, sentar los niños; hacíamos el agua, los sentábamos porque sabe que los niños se cortan y se le sale... pues yo acostumbraba mucho hacerle eso. [...] y tomar para gárgaras pa' la garganta, pa' too es buena la malva » (Femés-2).

«Eso no es la malva [se refiere a *Lavatera cretica* L.] eso nosotros le decimos malva pero tiene otro nombre [...] la otra echa unos quesitos, que le decíamos nosotros, pa' tazas de agua y eso, ésa no» (Tabayesco-0).

«[...] el moralillo [*Solanum nigrum* L.] es muy saludable pa' irritación, por ejemplo, si tú tienes irritación de la orina o eso, tomas agua moralillo y malva» (Las Casitas-0).

«La malva se hacían tazas de agua como otra cosa, sí, era pa' el orín, decían que era buena, que era una yerba muy fresca» (Los Valles-2).

«La malva [para] la garganta hinchada» (Femés-0).

«Hay dos clases de malva, hay una que tiene la hoja más fina y otra más gruesa, una echa las flores encarnadas y otra la echa matizada» (Haría-2).

«La malva sí se usaba para tazas de agua, [para la] barriga o cuando una persona estaba media mala [...] se hacía tazas de agua o se comía» (San Bartolomé-1).

«La malva es buena para... dicen que es pa'l que tiene a lo mejor infección de orina o eso, dicen que usaban la malvita, fresquita, y era buena pa' lavarse y eso» (Guinate-3).

«[...] la malva, que era una yerba silvestre para irritaciones, también se hacía y se tomaba...» (La Vegueta-1).

«[...] es buena pa'cer aguas pa'l estómago, dicen que es una yerba fresca» (Teguise-3).

«[...] es fresca pa' la garganta» (Tías-4).

«[...] pa' tomármela cuando yo cogí infección, y de lavarme con el agüita malva, la hervíamos y cuando estaba el agua fría... ¡Bastante que me lavé cuando tuve una infección!, lo menos un año» (Tías-4).

«[...] lavarse, por ejemplo, con agua de malva, pa' irritaciones vaginales...» (La Degollada-0).

«[...] agüita malva y tostar, mi padre, tostar un poquito de cebada [para que las cabras botaran las pares]» (Masdache-1).

«[...] hay una tetera que se le caía el ubre y hay otra que se mueren, la tetera negra se mueren, aguantan muy poco [...] se le lavaba [el ubre] con agua de malva y esas cosas, con tea, agua de tea, de los palos esos de tea...» (Las Breñas-4).

«Hay una yerba que se llama malvas, que sirve también pa' irritación [...] hierven agua y cogen el vapor de la malva» (Las Cabrerías-0).

«La malva sirve pa' baños, pa' cuando se irritan los niños, sentarlos. Pa' tomarla pa' irritación...» (Femés-2).

«[...] mi madre, en paz descansa, siempre tenía una parva, cuando las había, las cogía y las colgaba y después seca y too hacía una taza de agua malva, yo ni me acuerdo pa' qué tampoco...» (Tías-1).

«La tetera, yo no recuerdo bien cómo la curaban, pero lo que tenía que hacer: las ardoñaba, bien escurrió el ubre, pero bien, bien, que no tuviera más, y la tirabas [...] después la lavaban bien [el ubre], la lavaban bien con agua, bien lavao y después ponían malva en remojo de un día pa' otro [...] al sereno la dejaban y después al día siguiente con aquella agua le lavaba el ubre otra vez» (Tahiche-0).

«[La tetera] la curábamos con belladona [preparado de botica] y la curábamos con agua, con agua buena la curábamos. [...] de cualquier yerba que fuera buena, más bien, por ejemplo, la misma grama [Cenchrus ciliaris L.], malva» (San Bartolomé-1).

«La malva esa de los quesitos, dice que es buena pa' irritación, que se hace agüita y se lava y dice que es muy buena, eso decían siempre antes» (Tías-2).

«[...] la malva, eso es una cosa buenísima, entodavía mi tía, tengo una tía que ella la usa, que sirve para infección...» (Las Laderas-0).

«[...] y la malva también era un agua buena, dice que refrescaba, era un agua fresca, la hacían y la ponían en botellas o en tarros para tomar, agua de malva» (San Bartolomé-1).

«Yo no sé si es pa'... pa' estreñimiento de orina, pa' guisar agua...» (Tinajo-1).

«Malva, que yo sepa, no [hay más que una]» (Los Valles-1).

«Yo tengo por medicina el agua de malva, ésa pa' mí es una medicina, yo deje que me noto que me siento media mal, o parece que no... yervo mi calderita de agua, me lavo con agüita de 'so, ¡Jesús! A la vuelta de dos veces ya no tengo nada» (Mala-3).

«[...] los ramos de malva, cuando la malva estaba ya casi curaa, que es cuando tenía los quesitos la malva; y todo el mundo procuraba las mejores malvas, de hacer un racimo y colgarlo, y los tenían en la casa de la paja, por ejemplo, malva, jortiguilla [Urtica urens L.], todas esas yerbas así, pasote [Chenopodium ambrosioides L.]...» (San Bartolomé-1).

«[...] pa' dolores de barriga o no sé qué, no estoy muy seguro, la malva también se usa para agua» (Teguis-2).

«[...] pa' tazas de agua pa' la garganta» (Soo-7).

«La malva era antes muy buscada para hacer tazas de agua [...] en mi casa, me acuerdo, que esta yerba no se dejaba perder...» (Tesequite-4).

«Yo no sé... la malva también se echaba a secar pa' tazas de agua, me parece» (Los Valles-7).

«[...] y pa' la barriga era la malva» (Haría-4).

«La malva era pa' lavarte si tenías irritación o cosas de 'sas te lavabas, las mujeres» (Haría-4).

«[...] muy buena para las infecciones, mucha gente la usaba, por ejemplo, cuando daban a luz, guisaban el agua, la hervían y la dejaban enfriar un poco, y entonces ya se lavaban las partes» (La Vegueta-3).

«[...] ésa era pa' si había infección de orina, o, ¿sabes?, infección en tus partes, entonces se hervía el agua malva y se cogía los vapores y te lavabas con ella y refresca mucho» (Tao-3).

«Parece que [la utilizaban] para darse baños, que si estaban...» (Tinajo-5).

«Sí, pa' la garganta, es fresca» (Teguis-4).

«[...] esto es malva, que la cogen pa' catarros y pa' si te duele la garganta, si te duele la garganta, coges aire, te haces eso y te lavas la garganta, mi padre, en paz descansa, siempre la tenía» (Soo-1).

«[Lavarse] con el agua de malva [cuando tenían infección en sus partes], pero caliente, lo que no tiene que salir al aire, cuando te vas a acostar» (Soo-1).

«[...] después está la malva, que es fresca la taza de agua pa' uno. Pa' la garganta» (Soo-8).

«Con agua de malva, malva de la que sale por ahí, coger malva y guisarla. Eso dice que es bueno pa' cosa de irritaciones y esas cosas» (Muñique-4).

«Malva, eso lo tenía ella [se refiere a su suegra] siempre amarraito en la aquello... pa' tazas de agua, porque la taza de agua de la malva dice que era bueno pa' [...] cuando bebían mucho aquello [se refiere a cuando se emborrachaban]... le daban agua de'so...» (Conil-1).

«Tazas de agua pa' dolores de muelas, infecciones en la garganta» (Teguise-5).

«[...] hay otra que le dicen malva mansa que no tienen mayor importancia, la principal para tazas de agua es ésta [se refiere a *Malva parviflora* L.], se colgaban los manojos, se cogía verde cuando ya estaba cuajada...» (San Bartolomé-1).

«[...] se la come todo animal y aparte, sirve pa' jacer agua [...] es un agua muy fresca...» (Tinajo-1)

«[...] cogía la malva, le cogía corrigüela, todo eso sí comían los cochinos [...] Tú le echabas yerba a los cochinos y se la comían, digo, los que yo crié...» (Haría-2).

«Los camellos comen igual que las cabras [...] paja y todo igual que las cabras [...] Bueno, sí, la eso, la malva esa no» (Haría-2).

«[...] se la comen a última hora» (Tesequite-2).

«[...] la malva, el mismo cenizo [*Chenopodium murale* L.], también pa' los camellos, lo comen bien» (San Bartolomé-5).

«[...] eso lo cogían pa' los camellos y pa' las cabras también se cogían [...] se jace grande, no crece pa' rriba sino pa' los laos» (Conil-1).

«[...] parece como si fuera..., la semillita, como si fuera queso» (Mozaga-1).

«¡Sí hombre!, eso, la grana [la comen los animales]» (Las Breñas-0).

Tres son las especies del género *Malva* cuya presencia ha sido citada en algún momento en Lanzarote [1, 2]: *Malva parviflora*, muy común y extendida por toda la isla [1, 3, 4, 5], *Malva nicaeensis*, mucho más escasa y que sólo hemos observado en el norte, y *Malva neglecta* Wallr., especie esta última que no hemos podido localizar durante nuestras salidas al campo.

Los agricultores y pastores a quienes tuvimos la ocasión de mostrar ejemplares de las dos primeras especies citadas casi siempre se refirieron a ellas utilizando la denominación *malva* (o *marva*) y sólo un informante del pueblo de Tinajo empleó la forma *malva verdaera* (en referencia a *M. parviflora*). Hemos de citar que también la especie *Lavatera cretica* L. es normalmente conocida como *malva* en nuestra isla, de ahí que quizás el agregado *verdaera* simplemente trate de recalcar que la propia *malva* es la especie *M. parviflora* y no otra.

*M. parviflora* es sin duda la *malva* más común en los campos, y a ella hay que vincular casi la totalidad de los comentarios expuestos en el encabezado relativos a los usos culturales de las *malvas* en Lanzarote<sup>1</sup>. Se trata de una especie,

<sup>1</sup> Apenas en una ocasión, en el pueblo de Los Valles, advertimos que nuestros informantes se referían expresamente a la especie *Malva nicaeensis* All. como yerba de uso medicinal.

hoy en día, casi cosmopolita [6, 7, 8], presente en todas las islas Canarias [2] y restantes archipiélagos macaronésicos [9], y disitribuida por el sur de Europa [9, 10, 11], norte de África [9, 12], el Sáhara [12, 13], Oriente Próximo [14], la península Arábiga [15], La India [16] y el sur y suroeste de Asia [9].

En Lanzarote, *M. parviflora* es aún hoy considerada básicamente una especie medicinal, y atendiendo a la profusión de referencias orales relativas a sus propiedades, consideramos que en el pasado hubo de constituir una especie de panacea con la que buscar alivio ante males de muy diversa índole.

El uso que con mayor frecuencia nos ha sido reportado – principalmente por mujeres – fue aquél destinado a tratar las infecciones del aparato genital femenino que las mujeres campesinas agrupan bajo la denominación popular *irritación*. Huelga decir que las condiciones higiénicas en el pasado se resentían debido a la escasez de agua, al exceso de trabajo y a la pobreza, de ahí la proliferación de este tipo de infecciones. La *malva*, tomada normalmente en baños de asiento, hubo de resultar un remedio efectivo o al menos paliativo, dada la gran cantidad de documentos orales recogidos durante nuestro trabajo de campo:

«[...] *la malva es muy es muy buena [...] las niñas se me enfermaron una vez de sus partes, de la vagina y digo yo: “mi niñas, yo me parece que abuela decía esto” [...] yo lavé la niña, la senté en la escupidera, la lavé con agüita tibia, la niña se me curó. Ya era más grandita la otra [...] la sentaba, le ponía el agua en la escupidera, que cogiera aquel vapor, bendita mano de Dios [...] mi hija, llorando: “yo no puedo aguantar mis partes”, hiervo agua asiéntola, “¡tú te lavas!” mire una vez nada más...» [Soo-2].*

«[...] *la malva sí, y cuando usted tiene sus partes irritadas todo eso, lo coge un poquito de agua, la pone en la escupidera, donde quiera, y con un algodón se lava y aquello la alivia un montón» [Montaña Blanca-0]*

«*La malva es fresca, si tú tienes irritación en tus partes hierves el agua y te lavas, y para tomar» [Masdache-1].*

«[...] *es fresca pa' irritación, una agüita fresca, y cuando nos picaba de sucio, ¡oh!, pues sin lavarse, ¡ay por Dios! hervíamos el agua, de malva, la poníamos en la escupidera y después cogiendo el vapor de aquello, con eso se quitaba la picazón, nada, no había más nada» [Máquez-0].*

El empleo de *M. parviflora* y de otras especies del género como *Malva neglecta* y *Malva sylvestris* L. a modo de antiséptico en infecciones del tracto genital ha sido reportado en la medicina tradicional de las sierras de la Arrábida y São Mamede, en Portugal [17, 18], del Alentejo, también en Portugal [19], del archipiélago Toscano, en Italia [20], del norte de África [12] y de la provincia del Cabo («Cape western Province»), en Sudáfrica, aquí entre los europeos [7]:

«An infusion of the leaf of *Malva parviflora* L. is drunk by the Europeans as a “nerve tonic”. Old use in the Cape Western Province are as a remedy and douche for uterine troubles including leucorrhoea and a lotion for dirt in the eyes and for styes» [7].

Otros usos expuestos para la especie *M. parviflora* en Lanzarote han sido aquellos relacionados con disfunciones del aparato urinario, popularmente designadas como *estreñimiento de orina*, *irritación de la orina* o simplemente *infección de orina*:

«[...] *nunca le terminé el cuento: había un pariente mío, aquí por la mujer, dice: “Marcial, estoy reventando de ganas de mear” [...] “tengo una irritación que me hace llorar” [...] digo: “yo te curo ahora mismo” [...] traje malva, digo: “mira, ahora vas pa' tu casa [...] hierves un poco de agua de 'sa, la pones en la taza [...] la dejas que se refresque [...] te acuestas a la noche, antes de acostarte le echas un trago, a media noche cuando te despiertas te echas otro, a ver como amaneces mañana” ...» [Femés-1].*

El uso de la *malva* como remedio para tratar de forma casera las infecciones de orina aún esta vigente en Lanzarote, tal y como hemos podido constatar durante nuestro trabajo de campo, y ha sido recogido también en El Hierro y

La Gomera [21, 22]. También en otras culturas se emplean diferentes especies de *malvas* para tratar igualmente enfermedades del aparato urinario. Así sabemos del uso de *M. sylvestris* como antiséptico del tracto urinario y para tratar las inflamaciones de la vejiga en archipiélago Toscano en Italia [20]; como agente diurético en Túnez [23] y en las regiones de Basilicata [24] y Abruzzo [25], también en Italia; e igualmente para tratar las inflamaciones de la vejiga en el Alentejo portugués [19]. La especie *M. parviflora* es usada en el norte de la India también para el alivio de infecciones urinarias [16].

Otro uso medicinal de las *malvas* reportado ampliamente por nuestros interlocutores fue el de servir de tratamiento para las infecciones de garganta. También, los dolores de muelas trataron de atenuarse con enjuagues y emplastos a base de *malvas*:

«[...] la garganta, cogía las gargajadas de agua [de] malva, ahora que me acuerdo» [Masdache-1].

«[Para aliviar el dolor de muelas], por lo regular, venía siendo la malva, que cogía y le ponía los paños por fuera pa' calmar el dolor. [...] otras veces, pues, cogía, la metía, la migajaba y jacía como una cataplasma con tela por un lado y por el otro y aquello al centro y después pa' que no te quemara te lo ponían allí y parece que con el calor aquel calmaba el dolor» [Máquez-10].

Son múltiples las referencias ajenas a nuestra isla que hemos hallado en la bibliografía sobre el uso de las *malvas* – fundamentalmente la especie *M. sylvestris* – para el tratamiento de afecciones del aparato bucofaringeo, tales como inflamaciones de la garganta [23, 24, 25, 26, 27, 28], la boca [20, 25, 27] y las encías [24, 27], dolores de muelas [17, 19, 20, 23, 30], diarrea [20], gingivitis [23], etc. En Marruecos, las raíces de *M. parviflora* se mastican también para buscar el alivio de afecciones de la boca y de la garganta y la decocción de sus hojas se emplea en gárgaras con idéntica finalidad [31].

Otro mal en cuyo alivio intervenía la *malva* eran las hemorroides. Cabe señalar, en este caso, que todas las referencias que hemos podido registrar han procedido de informantes de muy avanzada edad:

«Las almorranas es que se revienta, mi padre las tenía y él cogía, hervía la malva esa, se sentaba en la escupidera y cogía vapores del agua, y después se lavaba con la misma, con la agüita...» [Las Calderetas-0].

«[...] ¿tú sabes para lo qué se hacía?, ha oído yo decir, por ejemplo, la gente que tenía almorranas, cogía una malva de'sas, que echa unas bellotitas, igual que un quesito. [...] hervían agua con malva de'sa y después te ponías tú sentao a coger el vaporcito del agua esa y era bueno pa' eso» [El Islote – 2].

«[...] la malva también es buena, la malva es buena pa' hacer agua, pa' coger el vapor cuando tiene cualquiera almorranas, eso es bueno, eso es buenísimo, eso lo mandaban los médicos yerberos antes [...] cuando está el agua caliente, se pone uno las nalgas sobre de la palangana o lo que sea aquello y entonces coge el vapor aquel, y eso es bueno, eso antes lo mandaba un médico yerbero que había ahí, en El Cuchillo, un don Andrés Valenciano...» [Muñique-1].

El uso de la *malva* para atenuar las hemorroides forma parte también de la medicina popular de otras regiones como el Alentejo portugués [19], donde la especie *M. sylvestris* se emplea, igual que en Lanzarote, para tomar vapores y lavados, la provincia de Lucca en Italia [30], y el norte de África, donde se recurre no sólo a *M. sylvestris* [28, 32]<sup>2</sup>, sino también a *Malva rotundifolia* L. (= *M. neglecta*) y *M. parviflora* [31]<sup>3</sup>. También en la Sierra de Arrábida, en Portugal, se ha reportado el uso antihemorroidal de *M. neglecta* y *M. sylvestris* [17].

<sup>2</sup> «Les feuilles et les fleurs de *Malva sylvestris* L., étaient employées en Afrique du Nord pour la préparation de bains composés aux propriétés émollientes, dans les soins d'hémorroïdes ou de maladies des organes génitaux...» [28].

<sup>3</sup> «Les feuilles de *M. sylvestris* L., *M. rotundifolia* L. ou *M. parviflora* L. sont utilisées au Maroc comme traitement local émollient, en compresses anales, dans les soins d'hémorroïdes...» [31].

Es de destacar igualmente el empleo de las *malvas* para el tratamiento de la *tetera* en los animales, remedio que únicamente hemos documentado en los pueblos de Tahíche, Las Breñas y San Bartolomé, pero que ha sido reportado también para la comarca de Teno en Tenerife [33] y para la región de Calabria en el sur de Italia, aquí referido a *M. sylvestris* [27]. Más escasas han sido las referencias (sólo una, proveniente del pueblo de Masdache) al aporte de agua de *malva* a las cabras recién paridas a efectos de que expulsaran las *pares*.

Han sido frecuentes, entre los informantes de Lanzarote, las referencias al empleo de la *malva* como simple reconfortante ante molestias estomacales o como remedio de afecciones varias, también del aparato digestivo:

«[...] también la malva es pa' hacer tazas de agua. Pa' cuando las personas están estreñías, he oído decir yo, ¿y no será también pa' el dolor de barriga?» [Las Calderetas]<sup>4</sup>.

«[...] pujos de sangre que le daban a la gente, se tomaba agua de malva, que es fresca, pero de malva» [San Bartolomé].

«También es pa' tomar, porque es fresca y además cuando hay irritación en los intestinos de los niños, cuando tienen diarreas y esas cosas mandaba don Pancho los baños de asiento. ¿Sabe cómo son? Se hace un calderito de agua, se cuele porque puede tener alguna semilla, se cuele, se pone en una bañerita y después se mete el niño dentro y se le deja un rato bueno con el agüita tibia y echándole agua por entre medio de las verijas o lo que sea si es hembra o varón» [La Vegueta-0].

«[...] pa' aguas, pa' cuando tiene irritación de los intestinos, lo hace usted, después [...] se pone la escupidera y después se sienta usted encima de la escupidera y [con] el vapor aquel se quita la irritación que tiene...» [Las Calderetas-0].

Son quizás las aplicaciones de las *malvas* vinculadas a males relacionados con el aparato digestivo aquéllas que con mayor frecuencia se encuentran presentes en la medicina tradicional del norte de África [12, 28, 31, 34, 35] y del sur de Europa [17, 19, 20, 24, 25, 26, 27, 30, 36, 37]. En la región de Calabria, en Italia, las hojas de la especie *M. sylvestris* son aplicadas a modo de laxante a personas ancianas y convalecientes, así como para alivio de dolores de barriga [27]; tales propiedades también le son reconocidas a esta especie en la región de la Toscana [30]. En la región de Basilicata, también en el sur de Italia, son las raíces de dicha especie las que en decocción junto con miel son empleadas igualmente como laxantes [24]; en la isla italiana de Elba y en la región de Abruzzo se atribuye dicha propiedad a las flores y a las hojas tomadas en infusión o en decocción respectivamente [20, 25]. Usos similares son comunes en la medicina tradicional de Marruecos [31, 35], Túnez [31] y Argelia [28], si bien, al igual que en España, no se reducen únicamente a la participación de *M. sylvestris* sino que otras especies, como *M. neglecta* [31<sup>5</sup>, 36, 37] y *M. parviflora* [31, 34], también forman parte de los remedios populares.

En pueblos como Nazaret y Tías, diversos informantes refirieron el uso del agua resultante de la decocción de la *malva* para el lavado de los golpes:

«[...] el agua es buena pa' uno lavarse los golpes, tazas de agua de malva también es fresca [...] los quesitos es cuando está curada» [Nazaret-1].

«[...] la malva es bueno pa' golpes, pa' lavarse los golpes» [Tías.-4].

Usos relacionados con tratamiento de heridas y/o el atenuamiento de las hinchazones y el dolor que éstas traen

<sup>4</sup> El uso de la *malva* para combatir el estreñimiento fue advertido por Perera López (2005) en la isla de La Gomera («pa' cuando no se puede hacer de vientre») [22].

<sup>5</sup> Consignada como *M. rotundifolia*.

consigo forman parte también de la medicina tradicional de diferentes regiones del sur de Europa [17<sup>6</sup>, 18<sup>7</sup>, 19<sup>8</sup>, 20<sup>9</sup>, 30<sup>10</sup>], el norte de África [23<sup>11</sup>, 28<sup>12</sup>] y Oriente Próximo [38]<sup>13</sup>.

No hemos hallado, sin embargo, referencias foráneas al uso de cualquiera de las especies de *malvas* citadas a lo largo de este apartado para atenuar la fiebre, del tipo de las registradas durante nuestros encuentros en los pueblos de Mala y Soo:

«[...] cualquiera que tenía fiebre, le hacían una taza de agua de malva. Yo me acuerdo ver malvas que las cogían los viejos y las colgaban que se secaban y después seca allí se usaba...» [Mala-1].

«[...] la malva se usaba también pa' tazas de agua, era muy buena porque era fresca, cuando tenían fiebre y eso le daban el agua de malva...» [Soo-5].

Resulta de gran interés la alusión efectuada por señor Marcial Cáceres al mal de *sequía* (secura) que padecía su padre, pues, en cierta manera, entronca con lo expuesto hace dos siglos por Viera y Clavijo (circa 1810), quien, en su *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias*, apuntaba en relación a la *malva* «que sus flores tomadas en infusión calman la sed» [39]<sup>14</sup>:

«[...] mi padre padecía como de sequía y quería mucho eso porque él era un hombre que tenía mucha sequía, bebía mucha agua y eso le refrescaba. [...] era fresca, lo decía mi padre, que le jervía un agüita de malva pa'l calor, como estos días, porque se asfixiaba» [Soo-1].

Realmente, existe en Lanzarote la concepción de que la *malva* pertenece a la categoría popular de las *yerbas frescas* y que, sobre la base de ello, su uso es reconfortante. De hecho, han sido diversas las referencias obtenidas que han atribuido a la *malva* la condición de *yerba fresca* sin más, sin que lleguemos a comprender el sentido de dicho concepto en toda su extensión:

«[...] y la malva también era un agua buena, dice que refrescaba, era un agua fresca, la hacían y la ponían en botellas o en tarros para tomar, agua de malva» [San Bartolomé-1].

«[...] también la usaban los viejos porque esto es muy fresco, muy fresca el agua...» [Las Breñas-0].

En otras islas del Archipiélago como La Palma y La Gomera resulta también común la ubicación de múltiples especies en la categoría popular de *yerbas frescas* [40, 41]<sup>15</sup>, mientras que en El Hierro, advertimos su agrupación bajo el término *yerbas temperantes* [42]. También en Italia, concretamente en Messina, se ha reportado el carácter refrescante de la *malva*, aquí en alusión a la especie *M. sylvestris*: «tutta la pianta, quando è tenera, si mangia bollita come rinfrescante» [43].

No hemos obtenido referencias durante el transcurso de nuestro trabajo relativas al consumo de otra parte de la planta de la *malva* distinta a sus frutos (*quesitos*), tal y como se haya ampliamente documentado en otros lugares,

<sup>6</sup> En referencia a *M. sylvestris*.

<sup>7</sup> En referencia a *M. sylvestris*.

<sup>8</sup> En referencia a *M. sylvestris*.

<sup>9</sup> «[...] the crushed leaves [de *M. sylvestris*] mixed with olive oil, are applied to wounds for anti-inflammatory and cicatrizant purposes» [20].

<sup>10</sup> En referencia a *M. sylvestris*.

<sup>11</sup> «Elles [las hojas de *M. sylvestris*, *M. rotundifolia*? o *M. parviflora*] sont employées en Tunisie en usage externe à l'état frais, soit écrasées et placées directement sur les plaies, pour faciliter la cicatrisation...» [23].

<sup>12</sup> En referencia a *M. sylvestris*.

<sup>13</sup> En referencia a *M. nicaensis*, recordemos, también presente en Lanzarote.

<sup>14</sup> Siempre nos queda la duda de si Viera y Clavijo (circa 1810), en esta ocasión, simplemente traslada a las *malvas* canarias las virtudes de otras *malvas* foráneas.

<sup>15</sup> *Yerbas frescas* en La Palma son el *colantrillo*, el *nogal*, la *treinta nudos*... [40], y en La Gomera, el *altén*, la *madalena*, la *marva*... [41].

principalmente del norte de África [12]. Se ha postulado incluso que quizás la especie *M. parviflora* fuera ya objeto de consumo en Egipto desde tiempos muy anteriores a las dinastías faraónicas [44], si bien restos de esta especie, que nos conste, sólo han sido datados en el tercer milenio antes de Cristo [45]. También en Canarias, Morales Mateos (2006) ha reportado la aparición en diferentes contextos arqueológicos de restos de *malvas*, aspecto que pudiera indicar su aprovechamiento por parte de los aborígenes canarios [46].

Han resultado un tanto escasas las menciones que hemos registrado en torno a las cualidades de la *malva* como recurso alimenticio para los animales. Ello no quiere decir que la *malva* carezca de aptitud forrajera, sino que nuestros informantes simplemente dieron preferencia durante nuestros encuentros al hecho de transmitirnos sus numerosas cualidades medicinales. De manera general, los apuntes recogidos aluden al carácter comestible de la *malva* y a su inocuidad para todo tipo de animales. Únicamente cierto comentario recogido en el pueblo de Haría hizo referencia expresa a la inconveniencia de aportar *malvas* a los camellos:

«Los camellos comen igual que las cabras [...] paja y todo igual que las cabras [...]. Bueno, sí, la eso, la malva esa no» [Haría-2].

Existe en la obra de Le Floc'h (1983), *Contribution à une étude ethnobotanique de la flore tunisienne*, una referencia alusiva al daño sufrido por un camello tras consumir *malvas* [28], además Blajan y Lasnani (1989) reseñan específicamente en su trabajo *Nutrition et pathologie du dromadaire*, en el capítulo sobre las intoxicaciones vegetales, la intoxicación debida a *M. parviflora*, recordemos, la *malva* más común en Lanzarote [47]. Las impresiones emitidas por señor Maximino Abraham sobre los efectos dañinos de las *malvas* en los animales cuando son consumidas *enserrenadas* quizás partan de la cualidad de esta planta para acumular nitratos [29], de ahí su preferencia por crecer en ambientes fuertemente alterados:

«[...] la malva enserenea le da a los animales sangre en las tripas, tanto a cabras como a camellos como a burros como al que sea» [Nazaret-1].



## MALVACEAE

### [REFERENCIAS]

- [1] Reyes Betancort, J.A. (1998). Flora y vegetación de la isla de Lanzarote (Reserva de la Biosfera). Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. Inédita.
- [2] Izquierdo, I. Martín, J.L., Zurita, N. y Arechavaleta, M. (eds.) (2004). Lista de especies silvestres de Canarias (hongos, plantas y animales terrestres). Consejería de Medio Ambiente y Ordenación Territorial. Gobierno de Canarias. 500 pp.
- [3] Gobierno de Canarias. (sin fechar). Monumento Natural de Los Ajaches. Normas de conservación. Memoria informativa. Avance. Consejería de Política Territorial y Medio Ambiente. Dirección General de Ordenación del Territorio. 25 pp.
- [4] Kunkel, G. (1982). Los Riscos de Famara (Lanzarote, Islas Canarias). Breve descripción y Guía florística. *Naturalia hispanica* 22. Instituto Nacional para la Conservación de la Naturaleza. Madrid. 118 pp.
- [5] Gobierno de Canarias (2002). Sitio de interés científico del Janubio. Normas de conservación. 40 pp.
- [6] Kunkel, G. y Kunkel, M. A. (1987). Flórula del desierto almeriense. Instituto de Estudios Almerienses. *Colección Investigación* 5. 252 pp.
- [7] Watt, J.M. y Breyer-Brandwijk, M.G. (1962). The medicinal and poisonous plants of southern and eastern Africa. E. & S. Livingstone LTD. Edinburgh. 1457 pp.
- [8] Vieyra-Odilon, L. y Vibrans, H. (2001). Weeds as Crops. The Value of Maize Field Weeds in the Valley of Toluca, Mexico. *Economic Botany* 55(3): 426-443.
- [9] Devesa, J.A. (1987). *Malva*. Páginas 321-325 en Flora vascular de Andalucía Occidental. Vol. I. Valdés, B., Talavera, S. y Fernández Galiano, E. (eds). KETRES editora S.A. Barcelona.
- [10] Pignatti, S. (1982). Flora d'Italia. Edagricole. 3 vols. Bologna.
- [11] Lázaro e Ibiza, B. (1920-1921). Compendio de la flora española. Tercera edición corregida y aumentada. 3 vols. Imprenta Clásica Española, Madrid.
- [12] Ait Youssef, M. (2006). Plantes médicinales de Kabylie. Ibis Press. Paris. 349 pp.



- [13] Chevalier, A. (1932). Liste des plantes cultivées ou a cultiver ou spontanées et utilisées par les indigènes dans le Sahara et sur ses confins Nord et Sud. Páginas 157-230 en Ressources végétales du Sahara et de ses confins Nord et Sud. Muséum d'Histoire Naturelle. Paris.
- [14] Gutterman, Y. (1993). Seed Germination in Desert Plants. Springer-Verlag. Berlin. 253 pp.
- [15] Nadaf, S.K., Al-Farsi, S.M., Al-Hinai, S.A., Al-Bakri, A. N. y Al-Harthy, A.A.S. (2004). Establishment of field genebank of indigenous pasture plant species of Oman. Páginas 73-82 en Sustainable Management of Natural Resources and Improvement of Major Production Systems of Arabian Peninsula. ICARDA-APRP. Annual Report 2003-2004.
- [16] Singh, V., Kapahi, B.K. y Srivastava, T.N. (1996). Medicinal herbes of Ladakh especially used in home remedies. *Fitoterapia* 67(1): 38-48.
- [17] Novais, M. H., Santos, I., Mendes, S. y Pinto-Gomes, C. (2004). Studies on pharmaceutical ethnobotany in Arrabida Natural Park (Portugal). *Journal of Ethnopharmacology* 93: 183-195.
- [18] Camejo-Rodrigues, J., Ascensão, L., Bonet, M. A. y Vallès, J. (2003). An ethnobotanical study of medicinal and aromatic plants in the Natural park of "Serra de São Mamede" (Portugal). *Journal of Ethnopharmacology* 89: 199-209.
- [19] Salgueiro, J. (2004). Ervas, usos e saberes. Plantas medicinais no Alentejo e outros produtos naturais. 2ª Edición. Edições Colibri. 264 pp. Lisboa.
- [20] Uncini-Manganelli, R.E. y Tomei, P.E. (1999). Ethnopharmacobotanical studies of the Tuscan Archipelago. *Journal of Ethnopharmacology* 65: 181-202.
- [21] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [22] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.
- [23] Boukef, M.K. (1986). Les plantes dans la médecine traditionnelle tunisienne. A.C.C.T. Collection *Médecine traditionnelle et pharmacopée*. Paris. 350 pp. Citado por Ait Youssef, M. (2006). Plantes médicinales de Kabylie. Ibis Press. Paris. 349 pp.
- [24] Guarrera, P.M, Salerno, G. y Caneva, G. (2005). Folk phytotherapeutical plants from Maratea area (Basilicata, Italy). *Journal of Ethnopharmacology* 99: 367-378.
- [25] Leporatti, M.L. y Corradi, L. (2001). Ethnopharmacobotanical remarks on the Province of Chieti town (Abruzzo, Central Italy). *Journal of Ethnopharmacology* 74: 17-40.
- [26] Guarrera, M.P. (2005). Traditional Phytotherapy in Central Italy (Marche, Abruzzo, and Latium). *Fitoterapia* 76: 1-25.
- [27] Passalacqua, N.G., Guarrera, P.M. y De Fine, G. (2007). Contribution to the knowledge of the folk plant medicine in Calabria region (Southern Italy). *Fitoterapia* 78(1): 52-68.
- [28] Le Floch, E. (1983). Contribution à une étude ethnobotanique de la flore tunisienne. Tunis. Citado por Ait Youssef, M. (2006). Plantes médicinales de Kabylie. Ibis Press. Paris. 349 pp.
- [29] Kingsbury, J.M. (1964). Poisonous plants of the United States and Canada. Citado por Halsey, L. A. (1998). Nitrates in Forage Cause Cattle Deaths: A Common Weed and Uncommon Circumstances. Páginas 99-107 en Managing Nutrition & Forages to Improve Productivity and Profitability. 1998 Florida Beef Cattle Short Course.
- [30] Pieroni, A. (2000). Medicinal plants and food medicines in the folk traditions of the upper Lucca Province, Italy. *Journal of Ethnopharmacology* 70: 235-273.
- [31] Bellakhdar, J. (1997). Pharmacopée traditionnelle marocaine. Ibis Press. Paris. Citado por Ait Youssef, M. (2006). Plantes médicinales de Kabylie. Ibis Press. Paris. 349 pp.
- [32] Merzouki, A., Ed-Derfoufi, F. y Molero-Mesa, J. (2000). Contribution to the knowledge of Rifian traditional medicine. II: Folk medicine in Ksar Lakbir district (NW Morocco). *Fitoterapia* 71: 278-307.
- [33] Álvarez, A., Rodríguez, O. y Barone, R. (2007). Contribución al conocimiento de las plantas empleadas en etnoveterinaria en la isla de Tenerife. *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria* 24 (agosto 2007): 45-52.
- [34] Boulos, L. (1983). Medicinal Plants of North Africa. Reference Publications. Alognac, Michigan. 286 pp.
- [35] Bellakhdar, J, Claisse, R, Fleurentin, J. y Younos, Ch. (1991). Repertory of estandar herbal drugs in the Moroccan pharmacopea. *Journal of Ethnopharmacology* 35: 121-143.
- [36] Blanco, E., Macía, M.J. y Morales, R. (1999). Medicinal and veterinary plants of El Caurel (Galicia, northwest Spain). *Journal of Ethnopharmacology* 65: 113-124.
- [37] Agelet, A. y Vallès, J. (2003). Studies on pharmaceutical ethnobotany in the region of Pallars (Pyrenees, Catalonia, Iberian Peninsula). Part II. New or very rare uses of previously known medicinal plants. *Journal of Ethnopharmacology* 84: 211-227.
- [38] Said, O., Khalil, K., Fulder, S. y Azaizeh, H. (2002). Ethnopharmacological survey of medicinal herbs in Israel, the Golan Heights and the West Bank region. *Journal of Ethnopharmacology* 83: 251-265.
- [39] Viera y Clavijo, J. (1982). Diccionario de historia natural de las Islas Canarias [circa 1810]. Edición dirigida y prologada por Manuel Alvar. Excma. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas Madrid. 472 pp.
- [40] Gil, J., Bethencourt, F.J., Castro, N., González, A.J., López, A. y Lorenzo, R. [en preparación]. Inventario de especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Palma. Centro de Agrodiversidad de La Palma.
- [41] Peña, M. y Gil, J. [en preparación]. Especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Gomera. Bases orales para su comprensión y estudio. Asociación Insular para el Desarrollo Rural de la isla de La Gomera.
- [42] Gil, J. y Peña, M. (2006). Contribución al inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de El Hierro. *Tenique*. Revista de Cultura Popular Canaria (7): 119-148.
- [43] Barbagallo, C., Grillo, M. & Meli, R. (1979). Note sulle piante officinali e coltivate del territorio di Cesarò (Messina). *Fitoterapia* 50(2): 57-72.

[44] El Hadidi, M.N. (1985). Food plants of prehistoric and predynastic Egypt. Páginas 87-92 en Wickens, G.E., Goodin, J.R. y Field, D.V. (editores), *Plants for arid lands*. Royal Botanic Garden, Kew.

[45] El-Din Fahmy, A.G. (1997). Evaluation of the weed flora of Egypt from Predynastic to Graeco-Roman times. *Vegetation History and Archaeobotany* 6: 241-247

[46] Morales Mateos, J.B. (2006). La explotación de los recursos vegetales en la prehistoria de las Islas Canarias. Tesis Doctoral. Departamento de Ciencias Históricas. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. 428 pp. Inédita.

[47] Blajan, L. y Lasnami, K. (1989). Nutrition et pathologie du dromadaire. *Options méditerranéennes – Serie Séminaires* 2: 131-139.

**MYRTACEAE****[*Myrtus communis* L.]****(A)RRAYÁN**

[Conil-1, Conil-2, Conil-5, La Geria-1]

«[...] dice que se afirmaba el pelo. [...] siempre nosotros guisábamos el agua y la poníamos a remojo allí y con aquello nos lavábamos...» (Conil-1)

«[...] nosotras cuando chicas nos comíamos [los frutos], nada era malo...» (Conil-5)

«[...] lo pones en agua y lo dejas al sereno y te lavas la cara [...] y otras cosas: malvarrosa [*Pelargonium capitatum* (L.) L'Hér. ex Aiton], un clavel, o lo que sea, pero quiero decirte que el arrayán lo usaban mucho, mucho [en el ritual del día de San Juan]» (Conil-5)

El *arrayán* o *rayán* no es un arbusto común en Lanzarote. Hemos observado apenas un ejemplar viejo y abandonado plantado en un hoyo al margen de un camino rural que discurre al pie de la montaña Testeina. Sin embargo, aún pervive en las mujeres campesinas de su entorno el recuerdo de sus aplicaciones: el consumo de sus frutos, el uso de las ramas a modo de baleo para barrer en la era, el empleo de los ramos floríferos en el ritual tradicional de lavarse la cara la mañana del día de San Juan y la utilización del agua resultante de la decocción de dichos ramos como tónico capilar. Este último uso ha sido recogido en diversas localidades de La Gomera [1], La Palma y en el Rif marroquí [2].

No hemos advertido, por el contrario, ninguno de los muchos usos estrictamente medicinales que esta especie tiene entre las diferentes culturas del mediterráneo y entre los que destacan aquellos relacionados con el alivio de trastornos de las vías respiratorias [2, 3, 4], urinarias [3] y del aparato digestivo [3, 4, 5, 6], así como de hemorroides [4, 7] y dolores de cabeza [5]. Únicamente en El Hierro, Perera López (2006) ha recogido aplicaciones propias de la medicina popular que entroncan con la fitoterapia tradicional de ciertas comarcas italianas [6, 8, 9]. Bethencourt Afonso (1884-1901) registró también a principios del pasado siglo el empleo tradicional de cierto «aragian» en la medicina popular de Tenerife [10].

A buen seguro erraríamos si consideráramos el *arrayán* o *rayán* una especie, en el pasado, popular en Lanzarote, pues su presencia se encontraba vinculada a grandes propiedades, siendo sus antiguos propietarios, quizás, los responsables de su introducción. Lamentablemente no disponemos de datos documentales que nos permitan fechar el momento de su aparición en la isla. En otras islas del Archipiélago su presencia es igualmente testimonial, pero hay constancia documental de la existencia de «árboles viejos» en torno a 1770, en La Gomera [11] y de un «Camino del Arrayanero», en Tenerife, un siglo más tarde [12].



## MYRTACEAE

## [REFERENCIAS]

- [1] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.
- [2] Merzouki, A., Ed-Derfoufi, F. y Molero-Mesa, J. (2000). Contribution to the knowledge of Rifian traditional medicine. II: Folk medicine in Ksar Lakbir district (NW Morocco). *Fitoterapia* 71: 278-307.
- [3] Gastaldo, P. (1974). Compendio della flora officinale italiana. *Fitoterapia* 45(1): 9-31.
- [4] Salgueiro, J. (2004). Ervas, usos e saberes. Plantas medicinais no Alentejo e outros produtos naturais. 2ª Edición. Edições Colibri. 264 pp. Lisboa.
- [5] Cheriti, A., Rouissat, A., Sekkoum, K. y Balansard, G. (1995). Plantes de la pharmacopée traditionnelle dans la région d'ElBayadh (Algérie). *Fitoterapia* 66(6): 525-538.
- [6] Passalacqua, N.G., Guarrera, P.M. y De Fine, G. (2007). Contribution to the knowledge of the folk plant medicine in Calabria region (Southern Italy). *Fitoterapia* 78(1): 52-68.
- [7] Lemordant, D., Boukef, M. y Bensalem, M. (1977). Plantes utiles et toxiques de Tunisie. *Fitoterapia* 48(5): 191-214.
- [8] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [9] Uncini-Manganelli, R.E. y Tomei, P.E. (1999). Ethnopharmacobotanical studies of the Tuscan Archipelago. *Journal of Ethnopharmacology* 65: 181-202.
- [10] Bethencourt Alfonso, J. (1985). Costumbres populares canarias de nacimiento, matrimonio y muerte [1884-1901]. Introducción, notas e ilustraciones: Manuel J. Fariña González. Publicaciones Científicas del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife. Museo Etnográfico. Núm. 1. Santa Cruz de Tenerife. 359 pp.
- [11] Descripción de la ysla de La Gomera (circa 1770). Colección de documentos para la historia de Canarias. Copia manuscrita de Agustín Millares [circa finales del siglo XIX]. Sig. I-C-9, T. 5, f. 1-36. El Museo Canario, Las Palmas. Citado por Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.
- [12] Libros de la hacienda de la familia Ossuna en La Victoria y en El Palmar (1880-1928). Hacienda del Pino. Libro 1. Fondo Ossuna. Documento O.16 (190). Archivo Municipal de La Laguna.

## OROBANCHACEAE

[*Orobanche* spp.]



Figuras 142 y 143. *Orobanche gratiosa* (Webb & Berthel.) Lindling.<sup>1</sup> fotografiada respectivamente el día 18 de marzo de 2006 en Máquez (en *tierras de polvillo*) y el día 26 de febrero de 2008 en Las Montañetas (en *tierras blancas*).

## CORUJAS

[Las Breñas-0, Los Valles-1]

### CACHUCHAS

[Las Breñas-0]

### TABACO

[Tabayesco-0]

#### *Sine nomine*

[El Islote-1<sup>2</sup>, El Islote-2<sup>3</sup>, Femés-1, Guinate-3, Máquez-1<sup>4</sup>, Máquez-10<sup>5</sup>, Máquez-11<sup>6</sup>, Máquez-12<sup>7</sup>, Mala-3<sup>8</sup>, Muñique-1, Muñique-2, San Bartolomé-1, Teguisse-5<sup>9</sup>, Teseguite-2, Tinajo-1, Tinajo-2]

<sup>1</sup> A pesar de que Carlón *et al.* (2008) incluyen *Orobanche gratiosa* (Webb & Berthel.) Lindling. dentro del género el género *Phelipanche*, a efectos del presente trabajo hemos preferido utilizar la denominación clásica [Carlón, L., Gómez Casares, G., Laínz, M., Moreno Moral, G., Sánchez Pedraja, Ó. y Schneeweiss, G.M. (2008). Más, a propósito de algunas *Phelipanche* Pomel, *Boulardia* F. W. Schultz y *Orobanche* L. (Orobanchaceae) del oeste del Paleártico. *Documentos Jard. Bot. Atlántico (Gijón)* 6: 1-128.].

<sup>2</sup> En referencia a *O. gratiosa*.

<sup>3</sup> En referencia a *O. gratiosa*.

<sup>4</sup> En referencia a *O. gratiosa*.

<sup>5</sup> En referencia a *O. crenata*.

<sup>6</sup> En referencia a *Orobanche crenata* Forssk.

<sup>7</sup> En referencia a *O. crenata*.

<sup>8</sup> Nuestra interlocutora comentó que salía en los troncos de las *aulagas* [*Launaea arborescens* (Batt.) Murb.] y del *tabaco*, pero no aportó denominación popular alguna.

<sup>9</sup> En referencia a *O. crenata*.

«[...] sale en el terreno cuando hay humedad y aquí el nombre de eso, porque eso no es como hierba, le dicen *coruja*» (Los Valles-1).

«*Tabaco*, le decimos nosotros, sale en las plantas, sale... en el huerto de mi casa [...] y hay plantas que crían mucho eso (Tabayesco-0).

«[...] pierden la planta [...] nacen mucho en los calabacinos, en los tabacos...» (Tabayesco-0).

«[...] salen así de las tierras enyerbadas y eso solía salir esto, pero para... Esto no vale para nada» (Guinate-3).

«[...] sale de la humedad. Sí se la comen, se la comen [las cabras]» (Tesequite-2).

«Yo no [he] oído nombre, esa yerba sale donde hay mucha humedad» (Máquez-10).

«Yo no me acuerdo como le dicen a esto, pero eso no vale para nada...» (Femés-1).

«Eso no servía pa' nada» (Muñique-2).

Las especies del género *Orobanche* constituyen en Lanzarote un complejo ciertamente difícil de estudiar desde el punto de vista etnobotánico, pues discernir en el campo entre unas especies y otras es una tarea complicada para aquéllos que, como en nuestro caso, no se hayan en extremo familiarizados con este grupo de plantas. Tampoco para los botánicos resulta fácil adscribir las muestras que recogen en el campo a una especie botánica concreta, pues caracteres evidentes cuando las plantas se hallan frescas se tornan difíciles de observar en los pliegos de herbario [1, Águedo Marrero, comentario personal].

Tanto Izquierdo *et al.* (2004), en la *Lista de especies silvestres de Canarias* [2], como Reyes Betancort (1998), en su tesis doctoral *Flora y vegetación de la isla de Lanzarote* [1], recogen citas sobre la presencia en la isla de al menos diez especies: *Orobanche amethystea* Thuill., *Orobanche calendulae* Pomel, *Orobanche cernua* Loeffl., *Orobanche crenata* Forssk., *Orobanche gratiosa* (Webb & Berthel.) Linding., *Orobanche loricata* Rchb., *Orobanche minor* Sm., *Orobanche mutelii* F.W. Schultz, *Orobanche purpurea* Jacq. y *Orobanche ramosa* L. Sin embargo, este último autor únicamente reporta la localización durante el desarrollo de su tesis de *O. amethystea*, *O. cernua*, *O. crenata*, *O. mutelii* y *O. gratiosa* [1].

Las especies de este género son plantas que parasitan las raíces de otras especies, de donde extraen todos los nutrientes necesarios para su subsistencia. De hecho, sin el establecimiento de tal vínculo, las plántulas recién germinadas apenas sobrevivirían unos días [3]. Normalmente muestran una gran predilección por parasitar ciertas plantas, de ahí que resulte común observarlas casi siempre parasitando especies afines. Su vínculo con sus víctimas es tal que son las exudaciones de las raíces de las plantas hospederas las que estimulan la germinación de sus semillas [4].

Los agricultores suelen asociar la aparición de las espigas florales de estas especies con años de mucho invierno o, simplemente, cuando se dan condiciones de gran humedad en los terrenos, circunstancia que evidentemente se encuentra relacionada con la anterior. Sus observaciones tienen fundamento, pues se asume que la germinabilidad de las semillas se halla sujeta a la concurrencia de un periodo cálido y húmedo previo [4].

Si bien nuestros interlocutores evidenciaron encontrarse familiarizados con la existencia y el comportamiento de estas especies, sólo unos pocos se refirieron a ellas empleando un nombre popular. A pesar de ello, creemos que la denominación *coruja*, registrada en pueblos tan distantes como Las Breñas y Los Valles, pudiera ser la forma más común en el pasado de designar estas plantas. El nombre popular *tabaco*, recogido en Tabayesco, sin duda, hace alusión a la

extrema susceptibilidad que muestra este cultivo a ser parasitado por diferentes especies del género *Orobanche* como *O. ramosa* [5, 6, 7, 8, 9], *Orobanche aegyptiaca* Pers. [7] y *O. cernua* [9<sup>10</sup>].

Desaparecidas de la isla las plantaciones comerciales de *tabaco* tan comunes a mitad de siglo pasado, los únicos cultivos que hemos observado afectados han sido las *legumes* y específicamente por *O. crenata*, especie cuya predilección por este grupo de plantas es bien conocida, incluso desde antiguo [10<sup>11</sup>, 11], por las tremendas mermas que ocasiona en las cosechas [5, 7, 12, 13, 14]. En Lanzarote, las mayores infestaciones de *O. crenata* las hemos visto sobre *chícharos* [*Lathyrus sativus* L.] y *garbanzos* [*Cicer arietinum* L.], pero en El Hierro tuvimos la ocasión de visitar una plantación de *habas* [*Vicia faba* L.], cuya semilla había sido traída de Extremadura, severamente afectada por esta misma especie.

Reyes Betancort (1998) aporta para *O. crenata* el nombre vernáculo *chupones* [1], surgido, sin duda, tras la observación de la relación parásita que establece con las *legumes* referidas:

«[...] *si pega a chupar esto es malo, yo no me acuerdo como se llama esto ahora, sí, esto se chupa too, too el mundo trata de arrancarlo, porque chupa que da mieo [...] si sale al lado del chícharo esto se mama aquello y el chícharo se va pa'l carajo, esto es como mala yerba que deje que sale hay que arrancarla porque si no, no coge nada...*» [Máquez.-12].

No parece, sin embargo, que esta especie en concreto haya constituido, en el pasado, un trastorno importante, pues no obtuvimos ninguna referencia sobre su presencia en los campos durante las entrevistas previas a la realización del libro *Los cultivos tradicionales de la isla de Lanzarote* [18]. Tal es así, que en incluso hemos advertido cierto desconcierto y sorpresa en los agricultores cuando refieren su aparición en los cultivos:

«*Yo no sé qué coño planta es ésa. [...] Eso no se vía, y no se ve sino cuando plantas las arvejas [Pisum sativum L.] o plantas chícharos [L. sativus], lo demás no. [...] Allí donde tengo yo ahora el millo plantao, una vez planté yo chícharos y se llenó. [...] Ahora dos años planté un pisco, nada, dos o tres melgas de'sas de chícharos ¡yas! ¿qué planta es ésta?... [...] Se ve también en el barro [se refiere a aquellas tierras no arenadas], pero donde plantas chícharos y arvejas, [en] otra planta no lo ves, yo no sé qué planta es ésa y sin embargo, las cabras se las comen hasta [...] hasta seca se la comen las cabras*» (Teguisse-5).

En este sentido, cabe decir que la primera noticia sobre su existencia en Lanzarote aparece en 1999 [15].

Los comentarios vertidos por los agricultores y pastores acerca de la aptitud de las espigas florales de estas especies para la alimentación del ganado han resultado contradictorios. Y así, mientras algunos no le han dado mérito, otros sí han observado que las cabras las consumen, incluso secas. Más compleja resulta la interpretación de lo expuesto por señor Carlos Cabrera, pastor viejo de Las Breñas, quien además de reconocer cierta variación entre las *corujas* que crecían en su entorno, reportó el carácter venenoso de una de ellas.

«[...] *en esa costa ahí, cuando yo estaba antes chico, yo me crié allá 'bajo en Las Coloraas, salía mucho de esa cosa, pero quiere invierno [...] salía de la venenosa y de la grande, una grande, una blanca, grande, yo le decía cachuchas... corujas*» [Las Breñas-0].

Ignoramos si la supuesta toxicidad que señor Carlos Cabrera atribuyó a una de las *corujas* afectaba únicamente a los animales que la consumían o era extensible también a los humanos que ocasionalmente pudieran hacerlo. Sólo sabemos del uso alimenticio de la parte subterránea de las espigas florales aún tiernas de *O. cernua* y *O. aegyptiaca* entre los tuaregs del Sáhara Central argelino, los cuales atribuyen a esta última especie la cualidad de volverse tóxica en función del vegetal al que parasite [16].

<sup>10</sup> Consignada como *Orobanche cumana* Wallr.

<sup>11</sup> Consignada como *Orobanche pruïnosa* Formánek.

No hemos recogido de nuestros informantes noticias sobre el uso medicinal de cualquiera de las especies de este género presentes en la isla. En el sureste de España, sin embargo, su uso para atajar las diarreas extremas ha sido documentado en las provincias de Almería, Murcia, Granada y Jaén [17].



Figura 144. *Orobanche crenata* Forssk. infestando un campo de *chicharos* (*Lathyrus sativus* L.). Fotografía tomada el día 2 de mayo de 2007 en Mágina.





## OROBANCHACEAE

### [REFERENCIAS]

- [1] Reyes Betancort, J.A. (1998). Flora y vegetación de la isla de Lanzarote (Reserva de la Biosfera). Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. Inédita.
- [2] Izquierdo, I. Martín, J.L., Zurita, N. y Arechavaleta, M. (eds.) (2004). Lista de especies silvestres de Canarias (hongos, plantas y animales terrestres). Consejería de Medio Ambiente y Ordenación Territorial. Gobierno de Canarias. 500 pp.
- [3] Matusova, R. y Bouwnmeester, H. (2006). Germination stimulant(s) perception by parasitic plants. Workshop Parasitic Plant Management in Sustainable Agriculture. 23-24 November 2006, ITQB Oeiras – Lisbon, Portugal.
- [4] Wegmann, K. (2006). Germination physiology as a target for *Orobanche* control. Workshop Parasitic Plant Management in Sustainable Agriculture. 23-24 November 2006, ITQB Oeiras – Lisbon, Portugal.
- [5] Pignatti, S. (1982). Flora d'Italia. Edagricole. 3 vols. Bologna.
- [6] Batchvarova, R. y Slavov, S. (2006). Genetic transformation as a tool for broomrape control. Workshop Parasitic Plant Management in Sustainable Agriculture. 23-24 November 2006, ITQB Oeiras – Lisbon, Portugal.
- [7] Lyra, D., Katsiotis, A. y Economou, G. (2006). Application of RAPDs in identification of broomrapes collected in rural habitats: the current state of the art. Workshop Parasitic Plant Management in Sustainable Agriculture. 23-24 November 2006, ITQB Oeiras – Lisbon, Portugal.
- [8] Slavov, S. y Batchvarova, R. (2006). Mutagenesis and haploidy as means for obtaining resistant tobacco forms to parasitic weed *Orobanche ramosa* L. Workshop Parasitic Plant Management in Sustainable Agriculture. 23-24 November 2006, ITQB Oeiras – Lisbon, Portugal.
- [9] Jinga, V., Iliescu, H., Stanescu, V. y Gradila, M. (2006). Control of broomrape on tobacco crops in Romania. Workshop Parasitic Plant Management in Sustainable Agriculture. 23-24 November 2006, ITQB Oeiras – Lisbon, Portugal.
- [10] Montserrat y Archs, J. (1883). Botánica. Tomo VIII en La Creación. Historia Natural. División de la obra: zoología o reino animal. Traducida y arreglada de la última edición alemana de la obra del célebre Dr. A. E. Brehm. Montaner y Simon, Editores. Barcelona. 756 pp.
- [11] Lázaro e Ibiza, B. (1920-1921). Compendio de la flora española. Tercera edición corregida y aumentada. 3 vols. Imprenta Clásica Española, Madrid.
- [12] Fernández-Aparicio, M., Sillero, J.C., Flores, F. y Rubiales, D. (2006). Escape and resistance to crenate broomrape (*Orobanche crenata*) in *Lathyrus cicera*. Workshop Parasitic Plant Management in Sustainable Agriculture. 23-24 November 2006, ITQB Oeiras – Lisbon, Portugal.
- [13] Vouzounis, N. (2006). Severity and control management of parasitic weeds in Cyprus. Workshop Parasitic Plant Management in Sustainable Agriculture. 23-24 November 2006, ITQB Oeiras – Lisbon, Portugal.
- [14] Emeran, A.A., El-Rodeny, W.N. y Fernández-Aparicio, M. (2006). *Orobanche crenata* control in Egypt. Workshop Parasitic Plant Management in Sustainable Agriculture. 23-24 November 2006, ITQB Oeiras – Lisbon, Portugal.
- [15] Reyes-Betancort, J.A, León Arencibia, M.C. y Wildpret de la Torre, W. (1999). Adiciones a la flora vascular de la isla de Lanzarote (Islas Canarias). II. *Vieraea* 27: 67-76.
- [16] Benchelah, A.C., Bouziane, H. Maka, M. y Ouahès, C. (2000). Fleurs du Sahara. Voyage ethnobotanique avec les Touaregs du Tassili. Ibis Press. Paris. 255 pp.
- [17] Torres Montes F. (2004). Nombres y usos tradicionales de las plantas silvestres en Almería. Instituto de Estudios Almerienses. Diputación de Almería. 352 pp.
- [18] Gil, J. (2005). Los cultivos tradicionales de la isla de Lanzarote. Los granos: diversidad y ecología. Área de presidencia. Cabildo de Lanzarote. Arrecife. 253 pp.

**PAPAVERACEAE****[*Glaucium corniculatum* (L.) J.H. Rudolph]**

[ETNOBOTÁNICA – 033]



Figura 145. Planta de *Majapola de corneta* (*Glaucium corniculatum* (L.) J.H. Rudolph) mostrando sus cápsulas a modo de cuernos culminadas con el estigma floral que ha persistido en la fructificación. Fotografía tomada el día 4 de mayo de 2006.

**MAJAPOLA / AMAPOLA (DE) CORNETA O DE CUERNO**

[Mácher-0, El Mojón-0, Femés-1, Guatiza-0, Haría-4, Las Breñas-0, Las Breñas-1, Las Breñas-4, Las Casitas-1, Los Valles-0, Los Valles-1, Los Valles-6, Los Valles-7, Máguez-0, Máguez-12, Máguez-16, Mala-0, Mala-1, Muñique-1, Nazaret-1, Tabayesco-0, Tajaste-0, Teseguite-2, Teseguite-3, Teseguite-7, Teseguite-9, Tinajo-6, Ye-4]

**CORNETA**

[Conil-1, Mácher-2, Mozaga-1, Teguisse-5, Tias-2, Vegueta-3]

**MAJAPOLA CUESNÚA**

[Los Valles-0]

«[...] es una majapola que echa la florita encarnada y después se llena de vainas de 'stas y después estas vainas se secan y tienen unos granitos [...] que nosotros, cuando estábamos allí dentro, en Los Sajaches, arrancando, cogíamos brazos ya secas, las [des]granamos y la chascamos, se chasca el grano de 'sto...» (Las Casitas-1).

«[...] echa muchas semillas y se 'esgrana, cuando están secas, y es bueno, se las come uno las semillitas» (Mácher-2).

«[...] ésa no conviene a las cabras...» (Mala-0).

«Vamos a comenzar con la [majapola] borracha, ahora pasamos pa' la cuesnúa, que es de corneta, después pasamos por

la *majapola de burro*... [señor Policarpo Bermúdez nos da cuenta de las diferentes especies de *majapolas*]» (Los Valles-0).

«[...] *la comen las ovejas y las cabras, pero teniendo otra no la comen*» (Tesequite-2).

«[...] *sí se la comen los animales, pero tampoco es muy muy apetecible*» (Los Valles-1).

«[...] *la botábamos, comían algún aquello pero no les gustaba mucho...*» (Conil-1).

«*Antes le echaban a los camellos [...] majapola corneta, ésa no es muy buena, tiernas se la comen las cabras, pero después [una vez secas] no se la comen*» (Máquez-16).

«[...] *crece mucho y la cogíamos pa' las cabras y pa' los camellos*» (Tías-2').

«[...] *es grande así y tiene las flores encarnaas [...] lo cogíamos y se lo echábamos a los camellos...*» (Conil-1).

«[...] *le pegan poco los animales*» (Femés-1).

«*La comen los camellos, pero no es buena*» (Tesequite-2).

«[...] *ésa no sé cómo le dicen [...] es una majapola tallúa, no es muy buena pa' animales, no es muy buena, allá en el areno Manguía tenía mucho de 'so*» (Teguise-0).

«[...] *se la comen también los animales, más bien los animales grandes, camellos y vacas y eso...*» (Mozaga-1).

«[...] *la majapola esa, en lo que está tierna, la comían las cabras también...*» (Los Valles-7).

«*Cuando está dura no se la comen, cuando está tiernita, sí, pero estando media dura no se la comen*» (Haría-4).

«[...] *ésta la comen las cabras, ésta sí comen too y no le hace daño...*» (Máquez-12).

«[...] *ya hace tiempo que no veo esa yerba, cuando yo iba pa' bajo a coger yerba, como había tantas ahí 'bajo, en Los Ajaches, donde llaman Los Ajaches, que hay unos valles, traíamos cargas de 'so, de corneta pa' los camellos*» (Mácher-2).

«[...] *le dicen majapola corneta, que echa así pa' rriba como unas cornetas...*» (Nazaret-1).

«[...] *salía en las tierras cuando se araban, y esto por dentro tiene una granita negra [...] eso se llenaban todas las tierras de 'sto...*» (Las Breñas-0).

«[...] *hay otra majapola que echa una vainita cumplía, que tiene una semillita negra, como la semillita de cebollino, pero más menúa...*» (Las Breñas-0).

—

La *majapola (de) corneta* debe su nombre a la similitud de las cápsulas que contienen las semillas con la cornamenta de ciertos animales. Se ha de entender, pues, el término *corneta*, no con la acepción de instrumento musical sino como sinónimo arcaico de cuerno. Su dispersión en la isla es amplia, pues es posible observarla desde La Montaña, en el norte, hasta Los Ajaches, en el sur, de ahí que sea una especie muy conocida en los campos. En Fuerteventura, Kunkel (1977) recogió las denominaciones *hierba lagarto* y *alconeta* como vernáculos de *Glaucium corniculatum* en dicha isla [1].

Tradicionalmente esta especie se empleó en Lanzarote para la alimentación de los animales, resultando una yerba más apropiada para los camellos, para los cuales se llegaba incluso a recolectar expresamente. Diversos comentarios que hemos podido registrar han incidido en su escasa calidad como alimento para las cabras, pero en ningún momento nos fue reportada la *majapola (de) corneta* como planta ofensiva o dañina<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> North, P. (1977), en su obra *Poisonous plants and fungi*, considera la especie *Glaucium flavum* Crantz. venenosa, pero expone la falta de conocimiento sobre su efectos: «*Effect of poisoning little known, but probably irritant and narcotic*» [2].

En los pueblos de Mácher y Las Casitas hemos obtenido referencias sobre el consumo humano de las semillas de las plantas una vez éstas se han secado. Desconocemos si tal consumo podía llegar a constituir una fuente energética o si únicamente obedecía a una mera distracción propia de las largas jornadas en el campo.



Figura 146. Semillas de *Glaucium corniculatum* (L.) J.H. Rudolph.

No hemos advertido en Lanzarote la existencia de usos medicinales tradicionales en los que haya intervenido esta especie. Friedman *et al.* (1986) sí recogieron su uso entre los beduinos del desierto del Negev a efectos de aliviar irritaciones oculares, donde el líquido resultante de la infusión de la planta o de sus pétalos era empleado a modo de colirio [3]. Said *et al.* (2002), en un estudio etnofarmacológico llevado a cabo entre los curanderos árabes de diversas áreas de Israel, registraron idéntico uso terapéutico de *G. corniculatum*, si bien, precisaron que las partes de la planta empleadas en la preparación eran sus hojas y frutos [4].

También a la especie próxima *Glaucium flavum* Crantz., cuya presencia ha sido advertida en la isla [5], pero que no ha sido observada durante nuestras salidas al campo, le han sido atribuidas diversas propiedades terapéuticas. De hecho, ya en el siglo XIX Montserrat y Archs (1883) dejaba constancia de la aplicación de sus hojas «sobre las úlceras del ganado lanar» [6] y Gastaldo (1971) se pronunciaba sobre sus propiedades antisépticas y cicatrizantes de la siguiente manera:

«Il lattice che si estraee dalla pianta intera, raccolta da giugno ad agosto, contiene, tra l'altro, alcuni alcaloidi (cheletropina, protopina e sanguinarina), resine, gomme, mucillaggini. Tali principi conferiscono al lattice proprietà antisettiche, cicatrizzanti, epitelizzanti nella cura esterna delle superfici cutanee ulcerate» [7]<sup>2</sup>.

Otras especies, como *Glaucium grandiflorum* Boiss. & A.Huet y *Glaucium arabicum* Fresen., han sido empleadas respectivamente en la medicina popular de la Anatolia turca [8] y el Sinaí egipcio [9], en ambas zonas principalmente para el tratamiento de infecciones de la piel. En este sentido, conviene destacar que Khafagi y Dewedar (2000) en un estudio donde fue testada la actividad antimicrobiana de un grupo de plantas del desierto de Sinaí, encontraron la especie *G. arabicum* activa antes hongos dermatofíticos como *Microsporum canis* y *Trichophyton mentagrophytes* [9], ambos agentes causales de la tiña en el cuero cabelludo.

<sup>2</sup> Conviene destacar, de cualquier forma, que Gastaldo (1971) extiende las propiedades anteriores a la especie *G. corniculatum*, nuestra *majapola (de) corneta* [7].

## PAPAVERACEAE

[*Papaver dubium* L.]

[ETNOBOTÁNICA – 046]



Figura 147. Flor de pétalos anchos y rojo pálidos propia de *Papaver dubium* L.. Fotografía tomada el 1 de febrero de 2004.

### MAJAPOLA / AMAPOLA / MAPOLA BORRACHA

[Máquez-11, Conil-3, El Islote-1, El Islote-2, Haría-3, Haría-4, La Vegueta-2, La Vegueta-3, Las Laderas-1, Máquez-0, Máquez-1, Máquez-10, Máquez-12, Mala-0, Mala-1, Masdache-1, Mozaga-1, Órzola-1, San Bartolomé-1, San Bartolomé-5, San Bartolomé-13, Teguisse-5, Tias-4, Tinajo-1, Tinajo-2, Tinajo-6, Ye-5]

#### MAJAPOLA / AMAPOLA LOCA

[Conil-5, Teseguite-2, Tinajo-6]

#### AMAPOLA SANGUINARIA

[Los Valles-1]

#### MAJAPOLA / AMAPOLA / MAPOLA

[Goime-0, Haría-2, Haría-9]

#### MAJAPOLA ROJA

[San Bartolomé-0]

«Sí, se comen los botones» (Máquez-11).

«La cabra, lo primero que hace es comer esto [se refiere al botón floral], parece que es más dulce o yo no sé, y después se come el tallo» (Máquez-11).

«Esta majapola borracha también se la comen, pero emborrachan» (Ye-5).

«[...] esa borracha emborracha a las cabras, sí los botoncitos esos, se emborrachan las cabras» (Haría-0).

«Las cabras no me acuerdo yo muy bien [si se emborrachaban], pero seguramente que sí, con seguridad que sí; toos los animales que comían la majapola borracha se emborrachaban» (San Bartolomé-13).

«[...] a lo mejó la vaca se altera más que la cabra es un animal más fuerte, ¿no? Y a lo mejor se altera, se altera que se cae, es que se cae, es que se cae. Yo me acuerdo de velas borrachas y mis padres me mandaban a buscá unos sacos y mojarlos en agua y echárselo arriba la cabeza, arriba la cabeza el saco mojado...» (San Bartolomé-13).

«Que le haga daño [a las cabras] más bien es ésa, la borracha, que al estar florecía, que se ponen locas, no ves que al comer lo que está floreció, las pelotas esas de adelante se vuelven locas.» (Máquez-12).

«[...] dice que las cabras se ponen medias locas, porque cuando tú entras a los rastrojos, cuando hay mucha majapola borracha de'sa, las cabras se comen la flor arriba, dice que es malo mucha flor de'sa, que de ahí se saca mariguana...» (Mala-0).

«[...] está la majapola borracha, está la corneta y después está la otra, la majapola colorada [en referencia a *Papaver rhoeas* L.], hay varias, hay varias...» (Teguise-5).

«[...] todo esto es semilla, y cuando se secaba, nosotros le quitábamos too esto y esto [se refiere a la cápsula seca que era usada a modo de cachimba] quedaba hueco, le poníamos un cigarro aquí y los chicos fumábamos, cosas de chicos...» (Yé-5).

«[...] sale más pirganúa ahí'rrriba, que echa la hojita fina, que la coges tú pa' tocar un pito, que toca un pito. Es igual que la de los animales [se refiere a *P. rhoeas*] pero más fina» (Mala-0).

«Eso es majapola borracha, eso lo usan mucho los mariguanaos para hacer los porros» (Tinajo-2).

«[...] sí se la comen, pero lo que pasa es que no se le echa porque se vuelven las cabras locas y se caen, se emborranchan» (Tinajo-2).

«Hay otra [amapola] roja que emborracha. No es roja fuerte, que es como pálida [aparentemente en referencia a *Papaver dubium* L.]...» (San Bartolomé-0).

«La encarnada, la encarnada es la que emborracha» (Haría-2).

«[...] se llama majapola también, pero ésa echa unas bellotas y dice que los animales, cabras y eso se ponen medias locas, se emborrachan, y nosotros pa' que no le haga daño y eso le quitamos las bellotas, porque lo que les hace daño es la bellota» (Goíme-0).

«La amapola borracha esa se emborrachaban las cabras y me acuerdo yo que se le tapaba los ojos con un trapo un ratito y después se le quitaba. Pero en la Vuelta 'rrriba sí hay, pero aquí no, aquí no ha visto yo salir eso» (Las Laderas-1).

«Esos Llanos no era más que majapola borracha y se emborrachaban cabras, vacas y de too y capaz que hasta los camellos» (Máquez-0).

«[...] a los conejos mansos no se le echa amapola porque se emborrachan» (Máquez-0).

«[Cogíamos] una poca pa' las cabras, se la comen bien, pero si es pa' camellos o cosas de ésas se emborracha. Es más flojo, tiene más fuerza, pero para comer se le subía más a la cabeza y se ponen enseguida con la cabeza, se emborracha» (Máquez-10).

«Se emborrachaban las vacas antes, se ponían locas, había que coger un saco mojado con agua y taparle los ojos; y las cabras y los camellos salían corriendo, se ponían locos» (Máquez-1).

«Yo las ha visto, que se emborrachan [...] que le dicen majapola borracha [...] es que echa unos botones arriba y el botón ese es el que emborracha a las cabras» (Órzola-1).

«[...] cuando [las cabras] comían la majapola borracha, eran borrachas, pero borrachas del todo, ¡eh!, borrachas del todo los pobres animales, cayéndose, se daban estampios y nada, como una persona borracha, igual, cuando comían la majapola borracha [...] si se daba cuenta, el dueño, le tapaba los ojos y se le quitaba» (La Vegueta-3).

«La vaca se come de todo, a no ser majapola borracha que las emborracha, lo demás comen de todo [...] una vez se nos emborrachó a nosotros una en Los Llanos que estaba suelta y comió majapola borracha; y gracias que mi padre acudió a tiempo y le tapó los ojos, si no quién sabe lo qué hace, se ahorca, porque se cae y con los cuernos mismos se entierra y se ahorca» (Haría-3).

«Una colorada, que echa una flor colorada pa' rriba» (Haría-3).

«[...] majapola borracha, ésa sí se la comen aquello cuando tenga la flor o se coma las raíces sí se emborracha [...] se pone loca y se pone huyendo y dando belíos y corriendo y se quea ciega y después se tapa los ojos y se está un rato, aquello se trasúa [trasuda] y se le quita aquello, ésa es mala, eso no se la pué comer un animal, ésa sale poco» (Tinajo-1).

«Porque eso emborracha, emborracha a las vacas y a las cabras» (Haría-4).

«[La flor] no es tan encarnada como la otra [se refiere a *P. rhoeas*], pero ésta es majapola borracha» (Mala-1)

«Esa loca dice que las bambochas, lo que tiene aquí, las semillas, dice, que si las cabras comen mucho se ponen tontas, se ponen como locas» (Conil-5).

«[...] hay otra con la flor encarnada que le dicen la borracha que si la comen los animales [posteriormente hizo referencia a las cabras] se emborrachan...» (Conil-3).

«[...] la majapola borracha, la borracha, yo me acuerdo que mi padre fue y le echó a una vaca [y] se puso loca [...] la majapola borracha [tiene la flor] encarnada, así como rosáita» (Masdache-1).

«[...] otra que le decimos majapola borracha, que ésa la cabra que se la comía también se ponía..., no le pasaba naa pero se ponía media tonta la cabra. [...] Echa arria un canutito y allí tiene la semillita y la semillita esa dice que es lo malo» (Mozaga-1).

«[...] la majapola esa borracha que le decimos, esa era... pa' toos animales era mala» (Mozaga-1).

«[...] eran tres reses vacunas y un becerrito chico, el becerrito chico lo tenía amarrao aparte, pero se soltó, come aquello y se emborracha el animalito, ¡qué trabajos pasé yo!, me acordaré mientras viva; pegó a caminar pa'tras y caerse [...] después me acuerdo, señó Francisco Curbelo, que tenía una finca allí, me alcanzó a ver a mí, o grité yo, no sé, porque yo estaba apurao ya, no podía... yo no sabía ni que hacer y entonces ese hombre vino, ese hombre vino y lo tumbemos y entonces le tapemos los ojos y estuvimos un buen rato allí [...] mojóndole la cabeza y tapándole los ojos [...] cuando ya estaba mejorcito, fue mi padre allá y lo desangró...» (San Bartolomé-5).

«Sé que hay una [amapola] borracha, que los animales se la comen [...]. Tiene una bellota más cumplía» (La Vegueta-2).

«Un primo mío vino a mi padre y le dice: “tío Pedro, a ver si me consigue majapola borracha pa' coger las bellotas”, dice: “que eso es bueno colega...”» (La Vegueta-2).

«La loca echa una florita chiquitita [...] más rejalbía [...]. Majapola loca, ande hay eso es en Conil mucho y le hace daño a los animales si comen mucha [...] se pone tonta y se pone aquello, se pone borracha, por eso le decimos majapola borracha» (Tesequite-2).

«[...] se ponen tontas, tiene la bellotita más fnita y la flor no es tan encarnada» (Tesequite-2).

«[...] después había también majapola borracha, también era distinta, era un poco más negra, ésa decía que emborrachaba a las cabras si se la comían, las cabras, ésas no la comían mucho, de casualiá» (San Bartolomé-1).

De todas las especies de amapolas presentes en Lanzarote, los agricultores y pastores únicamente reconocieron en *Papaver dubium* L. y *Papaver somniferum* L. la particularidad de provocar trastornos en los animales que las consumían,

y es por ello que durante nuestro trabajo de campo advertimos que ambas tendían a ser nombradas como *majapolas borrachas* o *majapolas locas*. En muchas zonas de la isla, sin embargo, la especie *P. somniferum* suele denominarse *majapola blanca*, y entonces la denominación *majapola borracha* es asignada de forma exclusiva a la especie *P. dubium*.

*P. dubium* posee una serie de caracteres morfológicos que permiten, en conjunto, su diferenciación del resto de las *amapolas*. Sus pétalos no son de un rojo tan intenso como los de la *amapola* común, *Papaver rhoeas* L., sino que se muestran más pálidos, de ahí que los agricultores de las islas suelen acudir a esta cualidad al ser cuestionados sobre cómo distinguir en el campo esta especie: «*de un color morado pálido*» [10], «*con la florita algo moradita*» [11], «*un rojo bajo*» [12], «*flor ceniza*» [13], «*no es tan encarnada como la otra*»<sup>1</sup>, «*entre rojiza y blanca*»<sup>2</sup>, «*encarnada, así como rosaíta*»<sup>3</sup>, «*la flor no es tan encarnada*»<sup>4</sup>, «*no es roja fuerte, que es como pálida*»<sup>5</sup>, «*más rejalbía*»<sup>6</sup>. Sus cápsulas fructíferas son bien diferentes de las de la *amapola* común, pues se muestran muy alargadas, particularidad también advertida por los agricultores: «*trompito cumplidito*» [10], «*con una pipita cumplida*» [14], «*tiene una bellota más cumplía*»<sup>7</sup>, «*tiene la bellotita más finita*»<sup>8</sup>. Su hábito de crecimiento, más erecto, también constituye una característica que en el campo permite su diferenciación, y es por ello que no ha pasado desapercibida para los agricultores: «*sale más pirganúa*»<sup>9</sup>, «*bota pa'rriba*» [10], «*más alta*» [11], «*más paluda*» [11]. Caracteres más sutiles como la pubescencia adpresa reducida a la parte superior del pedicelo floral [15] y la particular disección de la lámina foliar [16], entre otros, la diferencian de *Papaver pinnatifidum* Moris, también presente en Lanzarote y un tanto similar a *P. dubium*.

La *amapola borracha* es una yerba que hoy, en ausencia de sementeras, podemos observar en tierras y parras abandonadas y en espacios incultos, especialmente en las zonas frescas del interior del norte y centro de la isla, pero que en el pasado se encontraba estrechamente ligada a los campos de cultivo. De hecho, quizás su gran expansión actual en el mundo se deba a esta condición de mala yerba infestante, que probablemente arrastra desde tiempos inmemoriales y que ha hecho que en algunas zonas se plantee la posibilidad de que sea un arqueófito<sup>10</sup> [15].

Normalmente, los agricultores de Lanzarote, especialmente las agricultoras, quizás por ser ellas las que mayormente realizaban las labores de escardado, tendían a eliminar esta especie de las tierras, rehusando emplearlas en la alimentación de los animales. Esta práctica, que a corto plazo evitaba sus efectos dañinos sobre las sementeras y los propios animales, también atenuaba su diseminación en las tierras de labor. Han sido diversas las referencias orales obtenidas en este sentido, no sólo en nuestra isla sino también en otras del Archipiélago, lo que constituye un ejemplo del respeto que tenían los campesinos de Canarias hacia esta *amapola*:

«[...] *salían en el trigo, con la florita algo moradita, me parece, que ésas dicen que emborrachaban al ganado y no se las echaba la gente, que se tiraban, me acuerdo yo, que son más altas*» [El Corcho – La Palma].

«[...] *lo cual había una [amapola] que era menuda, que para que comieran las vacas [en un terreno] tenía uno que ir delante arrancándola*» [Las Carboneras – Tenerife].

<sup>1</sup> Fragmento desprendido de la información aportada por el informante Mala-1.

<sup>2</sup> Fragmento desprendido de la información aportada por el informante Máguez-1.

<sup>3</sup> Fragmento desprendido de la información aportada por el informante Masdache-1.

<sup>4</sup> Fragmento desprendido de la información aportada por el informante Teseguite-2.

<sup>5</sup> Fragmento desprendido de la información aportada por el informante San Bartolomé-0.

<sup>6</sup> Fragmento desprendido de la información aportada por el informante Teseguite-2.

<sup>7</sup> Fragmento desprendido de la información aportada por el informante Teseguite-2.

<sup>8</sup> Fragmento desprendido de la información aportada por el informante La Vegueta-2.

<sup>9</sup> Fragmento desprendido de la información aportada por el informante Mala-0.

<sup>10</sup> Término que viene a descartar el carácter nativo de una especie en un territorio a pesar de hallarse desde tiempos prehistóricos presente en él.



«[La flor] es como rosada, rosada. [...] cuando díamos a coger... me acuerdo de ir a coger yerba ahí con mi tío y 'onde estaba la majapola esa borracha, la cogíamos, pero ésa la tirábamos, la juntábamos en la orilla del terreno, pero no la cogíamos pa' los animales, no» [Mozaga-1].

Algunas referencias, sin embargo, han hecho alusión al aprovechamiento de las *amapolas borrachas* en sus primeros estadios de desarrollo, antes de que emitiera los botones florales, a fin de aprovechar su follaje para los animales. De hecho, de nuestros encuentros con los agricultores hemos deducido que éstos consideran que la *amapola borracha* se torna peligrosa para los animales tras su floración, y que tanto las flores, sus cápsulas fructíferas y las semillas que contienen son especialmente dañinas.

«No comiéndose las flores [...] lo que nosotros hacíamos antes es no dejarlas florecer, claro, cogerlas que no florezca, que no eche las flores estas. [...] por aprovechar pa' los animales» [Máquez-12].

«[...] incluso la majapola borracha le hacía daño cuando tenía la flo[r], si le quitamos la flo[r], la bellota que llamamos, se la podía comer. [...]. Sobre too la bellota, yo creo que sobre too la bellota, hay que quitá la bellota; la bellota es antes de reventá la flor, aprovechasla antes de reventá la flor» [San Bartolomé-13].

«[...] eran buenísimas pa' leche, pero desde que echa el botón pa' semilla... Se va apartando la semilla porque se emborrachan» [Haría-9].

«[...] cuando están tiernitas son buenas, pero cuando empiezan a echar la semilla esa [se refiere al botón floral] emborrachan a las cabras [...] nosotros cuando ya estaba encarnada, encarnada, que ya estaba echando la espigueta, ya no la cogíamos, ya no la cogíamos, la escardábamos y la tirábamos» [Haría-2].

«Ahora, si le quitas, le quitas los botones, nosotros le decimos los botones, se la puedes echar, lo malo es el botón. Es como si fuera una droga» [Haría-4].

«Que le haga daño [a las cabras] más bien es ésa, la borracha, que al estar florecía, que se ponen locas, no ves que al comer lo que está floreció, las pelotas esas de adelante se vuelven locas...» [Máquez-12].

Perera López (2006) recogió de los agricultores de la isla de El Hierro observaciones acerca de los perjuicios que causaba en los animales el consumo de las cápsulas de las *amapolas borrachas* del tipo de: «si no tiene espiga no hace daño; lo que hace daño es la cabeza», «la baga de la amapola borracha es lo que hace daño», «la amapola borracha emborracha a los animales si comen la baga no la hoja» [10]. Sin embargo, no registró entre los herreños el temor hacia las flores. De cualquier forma, la floración es tan efímera en esta especie y el tránsito de flor a fruto tan rápido, que quizás los agricultores hayan tendido a agrupar ambos estados en uno.

Wallis (1967) advertía ya, en su obra clásica *Textbook of Pharmacognosy*, que los pétalos de *P. dubium* contenían «aporeine» [17], un alcaloide tóxico que, según expone Kapoor (1995), en su tratado *Opium poppy. Botany, chemistry and pharmacology*, también se encuentra presente en el látex<sup>11</sup> de las cápsulas inmaduras [18]. Southon y Buckingham (1984) describen la acción de la «aporheine» y su homólogo «aporheine N-metho salt. (+)» acudiendo a su comparación con la de agentes bien conocidos como la estricnina y el curare:

«Aporheine, [...]. Alkaloid from *Liriodendron tulipifera* (Magnoliaceae) and from the Papaveraceae. Low doses are hypotensive, high doses hypertensive. Strychnine-like convulsive agent in high doses» [...].

<sup>11</sup> Señor Pepe Guillén se refirió al látex de la *amapola borracha* como fuente del envenenamiento de las cabras: «Si los animales se comen esto, se ponen tontos, se... se ponen ciegos y borrachos, juyendo [...] y después tiene uno que cogerlos, si eran cabras, cogerlas y taparle los ojos [...]. Eso tiene una... una leche [...] eso es lo que tiene el veneno» [Tinajo-1].

»Aporheine N-metho salt. (+)\_ [...]. Quaternary alkaloid from *P. caucasicum*, *P. dubium*, *P. litwinowii* [...]. Curare-like neuromuscular blocking agent. Small needles» [19].

Evidentemente, nuestra formación no es la propia para explicar con cierto fundamento el porqué de las reacciones que experimentaban los animales tras la ingestión de las *amapolas borrachas*, ni tampoco la razón de que fueran violentas en los camellos y especialmente en las reses vacunas, tal y como nos han reportado tanto nuestros interlocutores de Lanzarote como los de otras islas:

«[...] *había hecho un pajero y en el fondo, en vez de poner otra paja, porque el trigo se pudre [puso amapolas borrachas] [...] aquello lo tenía pa' irlo botando debajo de las patas de los animales y resulta que las vacas alcanzaron a comerse la majapola borracha seca y se emborracharon tres, la escandalera, me acuerdo que los estampíos en las cadenas, porque estaban amarradas y partían las cadenas, ¡ayayaj...!*» [San Bartolomé-5].

«*Tío Pedro, Dios lo tenga descansando, con las vacas, allí en Cuentevista, las vacas: una borracha, ¡ay!, después con un saco en la cabeza, mojado, los taponazos daba mieu, otras aventadas, aventadas de trébol [Melilotus spp.], de cuando le echaban mucho trébol...!*» [Máquez-0].

Si atendemos a la afinidad de las acciones de la aporeína y la estricnina recogida por Southon y Buckingham (1984) [19], y a que los efectos de este último alcaloide se traducen, además de en convulsiones, en un fuerte aumento de las sensaciones de olfato, oído, tacto y vista [20], podríamos establecer, a modo de elucubración, un cierto paralelismo con la sintomatología del envenenamiento por las *amapolas borrachas* expuesta por los agricultores. Incluso, el remedio comúnmente empleado para calmar a los animales y evitar que se lesionaran, que consistía en tapar sus ojos, parece buscar su aislamiento de un entorno ante el cual se muestran especialmente sensibles.

De cualquier forma, carecemos de fundamentos científicos para ir en este tema más allá de las simples conjeturas que hemos expuesto, pues carecemos de información tan fundamental como el conocimiento de la distribución de alcaloides en muestras de *P. dubium* del Archipiélago.

No tenemos constancia del uso de la *amapola borracha* con fines medicinales en Lanzarote.

## PAPAVERACEAE

[*Papaver hybridum* L.]

[ETNOBOTÁNICA – 005]



Figura 148. Flor de *Papaver hybridum* L. mostrando sus pétalos rojos con la característica mancha negra en la base. Fotografía tomada el día 24 de marzo de 2006.

## MAJAPOLA(S)/AMAPOLA(S)/MAPOLA(S) (DE) BURRO O MAJAPOLA(S)

[Conil-5, El Mojón-0, Famara-2, Femés-1, Haría-4, La Vegueta-3, Las Breñas-0, Las Casitas-1, Los Valles-0, Los Valles-1, Los Valles-2, Los Valles-6, Los Valles-7, Máguez-0, Máguez-16, Mala-1, Muñique-1, Nazaret-1, San Bartolomé-0, Tabayesco-0, Tegui-se-1, Teseguite-2, Teseguite-4, Tías-4, Tinajo-1, Ye-4]

«[...] es buena pa' los burros y pa' las vacas...» (Los Valles-0).

«Esta majapola es pa' los burros, aquélla es pa' las cabras [...] es apropiada a los burros y los burros le pegan, no le pegan a aquélla y a esta sí» (Tegui-se-1).

«[...] la majapola de burro es pequeñita, finita» (Tinajo-1).

«[...] una que le decimos nosotros majapola burro, que tiene aquello ferrugientito, la ramita ferrugienta» (Muñique-1).

«Se la comen los animales, las cabras mismas se la comen bien» (Mala-1).

«Ésta no la comen mucho [se refiere a *Papaver somniferum* L.] y la de burro tampoco la comen mucho» (Los Valles-7).

«[...] hay una que se llama amapola de burro, no se la comen los animales» (Famara-2).

«Esto le decimos majapola de burro, ésta es la de burro, es la moradita, la pequeñita [...] es muy buena para los animales y también suele salir, por lo menos en las tierras [se refiere a los terrenos cultivados] es donde más sale» (Conil-5).

La *majapola de burro* es una yerba perfectamente conocida en los campos de Lanzarote, hecho que advertimos cuando la mostramos a los agricultores durante nuestros encuentros y salidas de campo, pues éstos casi siempre evidenciaron hallarse familiarizados con la misma.

Su dispersión y presencia en el pasado hubo de ser mayor que la que hoy muestra, y probablemente su condición de mala yerba asociada a las sementeras posibilitó su diseminación en zonas donde hoy apenas la hemos observado. Actualmente, las antiguas tierras de cultivo que fueron dedicadas a la siembra de cereales se encuentran abandonadas y la mayoría de las yerbas estrictamente arvenses ya no proliferan de la manera en que solían hacerlo, y tienden, en algunos casos, a desaparecer paulatinamente de los campos.

Hemos hallado la *majapola de burro* creciendo habitualmente en zonas frescas del interior, tanto en el norte de la isla, como en la zona central, aquí en las estribaciones de las montañas y en los hoyos de las parras, sobre todo en las fincas abandonadas no sujetas a la labor de escardado. También en zonas altas y frescas se localizan la mayoría de los pliegos de herbario y citas de esta especie registrados por Reyes Betancort (1998) en su tesis doctoral *Flora y vegetación de la isla de Lanzarote* [21].

Los comentarios que hemos obtenido de los agricultores en relación a la *majapola de burro* han girado mayormente en torno a su aptitud forrajera, pero, tal y como se puede deducir de la lectura de los mismos, es manifiesta la ausencia de consenso sobre si nos encontramos ante una yerba buena para los animales o simplemente mediocre. En El Hierro, donde es nombrada como *amapola reventona*, los naturales de dicha isla le atribuyen la capacidad de matar a los animales [10], sin embargo, ninguno de nuestros informantes de Lanzarote se ha expresado en el sentido de considerarla dañina.

Al margen de lo reseñado por Perera López (2006), en su obra *Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro*, apenas disponemos de información de carácter etnobotánico sobre esta especie que nos permita contrastar los testimonios obtenidos en Lanzarote. Si bien diversos trabajos documentan la presencia de *Papaver hybridum* L. en las diferentes islas del Archipiélago, no hemos podido hallar ni un solo comentario que haga referencia a sus cualidades. Su consideración de especie asociada a los sembrados o más bien «infestante» de los cultivos de cereales sí aparece recogida por Pignatti (1982) en la *Flora de Italia* [15].

## PAPAVERACEAE

### [*Papaver pinnatifidum* Moris]

[ETNOBOTÁNICA – 325 + *Dupl.*] [ETNOBOTÁNICA – 340]



Figura 149. Flor de pétalos rojo pálido y cápsula cumplida característica de *Papaver pinnatifidum* Moris. Fotografía tomada el día 28 de marzo de 2006 en Los Valles.

## MAJAPOLA COLORADA

[Haría-7, Las Casitas-1]

### MAJAPOLA ENCARNADA

[Conil-1, Conil-3]

### MAJAPOLA

[Máquez-1]

### MAJAPOLA / AMAPOLA BORRACHA

[Haría-4, Tabayesco-0]

«[...] *no emborracha a los animales...* » (Máquez-1).

Al contrario que la especie *Papaver hybridum* L. –la *majapola de burro*– que es perfectamente reconocida por los agricultores y agricultoras de Lanzarote, la especie que ahora nos ocupa, *Papaver pinnatifidum* Moris suele ser confundida con otras *amapolas* más comunes como *Papaver rhoeas* L. (*majapola colorada, roja, encarnada...*) y *Papaver dubium* L. (*majapola borracha*).

Tanto es así, que incluso a pesar de haberla mostrado en diversas ocasiones y de haber obtenido las denominaciones populares expuestas al inicio del presente apartado, pensamos que nuestros interlocutores mayoritariamente quizás creyeron encontrarse ante alguna de las especies de *amapolas* arriba citadas.

Durante nuestras salidas al campo hemos observado ejemplares de *Papaver pinnatifidum* creciendo siempre en zonas relativamente frescas, como la caldera de Tamia, Entremontañas, la montaña Tesa, La Carrigüela, en Conil, el Valle de

Temisa, el Barranco de la Horca, las estribaciones del Risco de Famara... y compartiendo hábitat con otras majapolas como *P. hybridum*, *Papaver somniferum* L. e incluso *P. dubium*.

Desconocemos cualquier aspecto relacionado con los posibles usos tradicionales de esta especie en la isla. Presuponemos, sin embargo, que nos encontramos ante una especie inofensiva para los animales, pues si así no lo fuera, tal amenaza hubiera quedado registrada en el conocimiento popular. En el sureste de la isla de Tenerife, Álvarez Escobar ha recogido de la tradición oral la denominación popular *majapola pinalera* y la concepción de buena yerba para los animales para la especie que nos ocupa [22]. Slavik y Slavikova (1994) han aislado diversos alcaloides en esta especie, entre los que destaca como principal la oripavina [23], presente también en otras especies como *P. somniferum* [19] y *Papaver orientale* L. [24]; pero no tenemos constancia de que su presencia pueda causar perjuicio a los animales.

## PAPAVERACEAE

### [*Papaver rhoeas* L.]

[ETNOBOTÁNICA – 199]<sup>1</sup> [ETNOBOTÁNICA – 321]<sup>2</sup>



Figura 150. Flor típica de *Papaver rhoeas* L. con sus pétalos anchos y rojos. Fotografía tomada el día 5 de febrero de 2004.

## MAJAPOLA / AMAPOLA ENCARNA(D)A

[Las Breñas-4, Los Valles-0, Los Valles-2, Los Valles-6, Mala-0, Masdache-1, Montaña Blanca-1, San Bartolomé-0, San Bartolomé-1, Teseguite-2<sup>3</sup>, Tinajo-5, Uga-4]

### MAJAPOLA / AMAPOLA ROJA

[Las Breñas-4, Las Laderas-0, Máguez-0, Mozaga-1, Nazaret-1, Tabayesco-0, Ye-4]

### MAJAPOLA / AMAPOLA DE LA FLOR ROJA

[Uga-5]

### MAJAPOLA DE LA FLORITA ENCARNA

[Teguise-0]

### AMAPOLA/MAJAPOLA CORRIENTE

[Los Valles-2, San Bartolomé-13]

### MAJAPOLA(S) / AMAPOLA(S)

[Conil-1, Conil-2, El Cuchillo-3, El Mojón-0, El Mojón-3, Femés-0, Femés-1, Femés-2, Haría-9, La Degollada-0, La Vegueta-1, Las Breñas-1, Las Calderetas-0, Mala-3, Masdache-2, Montaña Blanca-0, Muñique-1, Nazaret-1, Playa Quemada-0, Soo-4, Tabayesco-0, Tahíche-0, Teguise-0, Teguise-2, Teguise-4, Teseguite-4, Tías-1, Tinajo-1]

### MAPOLA

[El Islote-2, Nazaret-1]

### MAJAPOLA NORMAL

[El Mojón-0]

### MAJAPOLA / AMAPOLA ROSAA

[Muñique-2]

### MAJAPOLA / AMAPOLA FLORÍA

[El Cuchillo-2]

### MAJAPOLA/ MAPOLA MANCHONA

[Tabayesco-0, Orzola-1]

### MAJAPOLA (VERDADERA)

[Nazaret-1, Tabayesco-0, Uga-4]

### AMAPOLA DE TIERRA

[Teseguite-0]

<sup>1</sup> *Papaver rhoeas* L. var. *rhoeas*.

<sup>2</sup> *Papaver rhoeas* L. var. *strigosum* Boenn.

<sup>3</sup> En referencia a *P. rhoeas* var. *rhoeas* (pliego ETNOBOTÁNICA – 199).

**MAJAPOLA / AMAPOLA COLORA(D)A**

[Conil-3, Femés-1, Guinate-2, Haría-0, Haría-3, Haría-4, El Islote-1, La Vegueta-3, Las Breñas-0, Las Casitas-1, Los Valles-0, Los Valles-1, Los Valles-6, Máguez-1<sup>4</sup>, Máguez-10, Máguez-16, Mala-0, Mala-1, Orzola-1, Teguisse-5, Teseguite-4, Tias-2', Tias-3, Tias-4, Tinajo-1, Tinajo-2, Ye-5]

«Está la majapola colorada que llamamos, que es buena pa' las cabras, después estaba la borracha [*Papaver dubium* L.], que es más empinada, pero más encarnada todavía, que se emborrachaban las cabras y después 'tá la majapola blanca [*Papaver somniferum* L.], que la gente dice que parece mariguana de ésa y después la majapola de burro [*Papaver hybridum* L.] que es llena de nuiños» (Máguez-16).

«[...] después está la manchona [...] echa una flor muy bonita, la que salía en los arenaos, que es [a]rropaíta, bonita, echa las flores rosaitas, ¡más bonitas!...» (Tabayesco-0).

«[...] una que echa una flor muy bonita, roja que diga, una flor roja, que es la [majapola] manchona» (Tabayesco-0).

«Sí, esa too animal [la come] [...] incluso es olorosa; la estás tú arrancando, cogiendo, haciendo la manaa que hacemos, que tú lo sabes cómo es, pa' los animales, les daba un aroma buena, daba un olor...» (Tabayesco-0).

«[...] la buena pa' las cabras, la mejor que hay, que es la flor encarnada» (El Mojón-0).

«Hay una blanca [en referencia a *P. somniferum*] y hay otra encasnaíta, encasnaíta, esa encasnaíta es pa' las cabras» (Masdache-1).

«[...] de majapola hay tres clases: está la majapola corneta [en referencia a *Glaucium corniculatum* (L.) J.H. Rudolph], que tiene unas vainas y después está ésta, la majapola borracha [en referencia a *P. somniferum*], y la amapola encarnaa, que ésa sí es especial para las cabras» (Las Breñas-4).

«¡Buf, esto es más bueno pa' las cabras!, jesto es más lechero! Yo lo digo, la majapola nace cuando llueve mucho y se aran las tierras [...] dentro Los Ajaches salían las manchas de majapolas que daba gusto, de la majapola coloraa» (Las Casitas-1).

«[...] encasnaa, encasnaa, encasnaa, roja, roja, roja [...] que es la majapola verdadera que le decimos nosotros majapola, mapola...» (Nazaret-1).

«[...] porque majapola hay dos o tres clases, pero ésa, la majapola esa roja [...] la flor esa, ésa es la mejor» (Mozaga-1).

«[...] ésa sí se la comen los animales bien» (Mala-1).

«Hay tres clases de majapola [...] la coloraa, es la más que le gusta a las cabras» (Las Breñas-0).

«[...] después hay otra majapola coloraa que es buena de dar leche pa' las cabras. Le tira más a la coloraa, ésa echa una flor encarnaíta, se llenan toos los trigos encarnaos de la majapola esa, es una majapola buena» (Las Breñas-0).

«Ésa es la yerba principal, después hay otra que le dicen amapola burro [en referencia a *P. hybridum*], también es buena» (Los Valles-2).

«Esto es pa' los animales tan bueno como la alfalfa [en referencia a *Avena sativa* L.], la majapola colorada esta...» (Ye-5).

<sup>4</sup> En referencia a *P. rhoeas* L. var. *strigosum* Boenn. (pliego ETNOBOTÁNICA – 321).



«[...] hoy no sale porque las tierras no se labran ni nada, pero antes salía con frecuencia en los terrenos que se araban» (Los Valles-6).

«Las amapolas también se las comen las cabras, pero hay dos clases de amapolas, hay una que le dicen amapola loca [en referencia a *P. somniferum*] y después hay otra que es la amapola mansa esa. La amapola sí se la comen las cabras» (Soo-8).

«[...] la amapola encarnada que es la casera, que es la que comen las cabras...» (San Bartolomé-0).

«[...] porque mira, la amapola se ha perdido, que es la favorita de las cabras...» (Mala-3).

«Eran buenisimas pa' leche [...] Oiga, oiga, todo majapolas entoavía sin florecer, que ya había arrancado arvejas [las arvejas es el grano que más temprano se cosecha en Lanzarote]» (Haría-9).

«[...] pa' las cabras la mejor yerba es la majapola, los cerrajones [*Sonchus* spp.]...» (Tabayesco-0).

«Majapolas hay de tres clases, majapola blanca [en referencia a *P. somniferum*], majapola de esa borracha [en referencia a *P. dubium*] y majapola colorada que es la que echa esa flor media encarnada» (Tias-3).

«[...] la majapola, que ya no sale en La Vega, aquí en La Vega [de San José] toa la majapola que yo conocí cuando era chico y ahora como se dejó de arar ya no sale la majapola» (Teguise-0).

«[...] majapola y chabusquillo [en referencia a *Astragalus solandri* Lowe], ésa es las mejores yerbas que habían pa' las cabras, las mejores, después, claro, hay otras yerbas» (Tinajo-1).

«[...] la majapola esa es muy buena pa' las vacas, como pa' las cabras porque es una yerba muy lechera» (El Mojón-0).

«[...] majapola, que ya te digo que echaba una florita encarnada muy bonita y era muy buena pa' los animales» (Teguise-2).

«Ya no sale la amapola como antes, porque antes too se cultivaba y entonces en las mismas fincas que estaban sembradas nacía la amapola esa y vía usted como una sábana, encasnaa, toa sellada; ésa era buena, pero la mapola mala esta de la grifa [en referencia a *P. somniferum*], ésa echaba unas bellotas y me parece que echaba hasta por partes una florita blanca, pero ésa era mala, ésa a los camellos los ponía locos...» (Tias-1).

«Hay tres clases de majapolas, majapola roja, majapola borracha [en referencia a *P. dubium*] y majapola blanca [en referencia a *P. somniferum*]» (Mozaga-1).

«Majapola, la que daba más leche» (Conil-1).

«Hay dos o tres clases de majapolas [...] cuando llovía, yo estuve cuidando cabras allí [se refiere a La Caldera Jonda, ubicación del vertedero de Zonzamas] y aquella caldera allí dentro salían: majapola blanca, majapola negra [...] Salía de toas clases de majapola: majapola corneta, majapola amarilla, majapola lila, la flor lila, de toos colores, de toos colores, majapola roja, bueno, la cosa más preciosa. Después salía la otra majapola, esa que es droga, ¿cómo la llaman?, la... [...] esa majapola le dicen majapola borracha...» (Nazaret-1).

«Las majapolas son muy buenas, yo siempre he oído decir que pa' una cabra, y pa' una vaca creo que será igual, majapola, como la majapola no hay nada. Mi madre se ponía peliando con los animales cuando no querían comer, dice: “¡te vamos a echar majapola!”» (Tesequite-4).

De todas las *amapolas* cuya existencia ha sido advertida en Lanzarote, es, sin duda, la especie *Papaver rhoeas* la más conocida en los campos; tanto es así, que prácticamente todos nuestros interlocutores han evidenciado encontrarse muy familiarizados con su presencia. Su vinculación con las sementeras ha hecho que en las últimas décadas y tras el abandono de las *tierras de arao* o *labradías*, su protagonismo en el paisaje de la isla haya ido decayendo paulatinamente;

de cualquier forma, aún es posible observar en ciertos años su espectacular floración a la salida del invierno en las tierras que todavía se fabrican.

Nada nuevo aportamos al reiterar la relación estrecha entre los campos de cultivo dedicados a los cereales y las *amapolas*, en especial la especie que nos ocupa, pues ya aparece incluso recogida en forma de cantares en el folklore insular:

«*Amapola de los campos / entre los trigos mejores / tú eres la reina / entre todas las flores*»; *una cosa así es el cantar*» [San Bartolomé-1].

Tal es la comunión entre los panes y las *amapolas* que Pignatti (1982), en su *Flora d'Italia*, plantea la posibilidad de que éstas hayan acompañado siempre a los trigos desde los orígenes de la agricultura [15]. Restos de *P. rhoeas* han sido hallados en diferentes contextos arqueológicos en Egipto desde los tiempos faraónicos hasta el periodo greco-romano [26].

En los campos de Lanzarote es mucho más común el empleo de la denominación popular *majapola* para nombrar a *P. rhoeas* que la forma estándar del español *amapola*. Pero no estamos en condiciones de atribuir exclusivamente el uso de la primera, tal y como hizo Viera y Clavijo (circa 1810) hace dos siglos, al «vulgo» [27], pues a día de hoy, en muchos informantes y núcleos familiares ambas tienden a coexistir. De cualquier forma, sí hemos detectado como un espacio agrícola del municipio de Teguiise que aparece consignado como *Las Amapolas* en diversos documentos del siglo XIX [28, 29] es hoy comúnmente conocido como *Las Majapolas*; de ahí que sí parece que haya existido en algún momento cierto alejamiento entre los que escribían y los apegados a la oralidad. Todo apunta a que la denominación *majapola* proviene de *jamapola*, todavía en uso en la Andalucía rural [30], y que esta última a su vez procede de las ancestrales formas hispano-musulmanas *habapaura*, *apapaura*, *hapapaura*, las dos últimas ya consignadas en un glosario botánico anónimo hispano-musulmán de los siglos XI al XII [31]. El uso del término *majapola* también pervive en los campos de Tenerife [12, 32], Gran Canaria [33] y La Gomera [14, 34], mientras que en El Hierro la forma afín *jamapola* muestra una escasa difusión [10].

Si bien, cuando los agricultores y pastores de Lanzarote usan la denominación *majapola* casi siempre se refieren a la especie *P. rhoeas*, también es habitual que le agreguen algún epíteto específico para distinguirla del resto de las *amapolas*. Normalmente tales calificativos aluden al color de la flor y surgen formas tan extendidas como *majapola colorada*, *majapola encarnada* y *majapola roja* y otras de uso más restringido como *majapola rosaa*, *majapola de la flor roja* y *majapola de la florita encarnaa*. Denominaciones referidas a su mayor presencia en los campos, del tipo de *majapola corriente*, *majapola verdadera* y *majapola normal*, también son habituales. Merece la pena destacar la forma *amapola mansa*, recogida en el pueblo de Soo y también presente en la isla de El Hierro [10]. Aquí ha de entenderse lo *manso*, como lo bueno, o al menos no ofensivo, en oposición a lo dañino, cualidad presente en otras *amapolas*.

Desde un punto de vista estrictamente agronómico tenderíamos a considerar las *amapolas* como malas yerbas, pues infestan los cultivos y compiten con ellos por los nutrientes y el agua del suelo, pero los agricultores no nos han transmitido tal mal concepto de sus *majapolas*. Más bien todo lo contrario, pues no nos queda la menor duda, después de considerar los comentarios recogidos en los diferentes pueblos de la isla, de que para ellos son buenas yerbas. Es pues evidente que el beneficio que obtienen como recurso forrajero para la alimentación de sus animales anula el perjuicio que su presencia causa a las sementeras<sup>5</sup>. De cualquier modo *P. rhoeas* no ejerce una gran competencia con los cereales e incluso estudios recientes recomiendan que debe ser dejada en los campos pues sus semillas junto a las de otras yerbas arvenses enriquecen en nutrientes la cosecha [36].

<sup>5</sup> Vieyra-Odilón y Vibrans (2001) en un estudio conducente a establecer el valor real (en términos cuantitativos) de las malas yerbas que crecían en los campos de millo en el Valle de Toluca, en México, concluyeron que, por término medio, el valor de las yerbas constituyó el 25 % del valor bruto de la cosecha de maíz en grano y el 55 % de su valor neto [35].

Además de constituir una de las yerbas más apreciadas en Lanzarote, dada su cualidad de aumentar la producción de leche de los animales (*yerba lechera*), la *majapola encarnada* se empleó también en la medicina tradicional. Lamentablemente, apenas hemos llegado a tiempo para recoger los residuos del conocimiento popular asociado a esta yerba que hubo de existir en el pasado. La práctica, cuyo conocimiento ha pervivido con mayor nitidez hasta nuestros días ha sido la de tomar los vapores de *amapola* para aliviar las ronqueras:

«[...] la *amapola encarnada*, *encarnada*, ésa también es buena pa' coger los vapores pa' la ronquera, se coge y hacen de papel como un fonil y entonces coges tú el vapor de la *amapola* y eso es muy bueno pa' la ronquera [...] de la *amapola encarnada* que es la casera, que es la que comen las cabras...» [San Bartolomé-0].

Este mismo remedio fue registrado también en el pueblo de San Bartolomé por López y Vázquez (2006) [37]. En el pueblo de Teseguite recogimos la intervención de *P. rhoeas* en una preparación medicinal formada por siete yerbas que tenía por finalidad atenuar los catarros. De ellas, Señora Margarita sólo pudo recordar tres, aparte de la *amapola*, pero a cada una por separado le han sido atribuidas en la isla propiedades contra las afecciones del aparato respiratorio:

«[...] la otra [amapola] es más fina, que se nació... cogían y le echaban un poquito [a un remedio de siete yerbas que además contenía brotona (*Salvia verbenaca* L.), borraja (*Borago officinalis* L.), rabo de cordero (*Plantago aschersonii* Bolle)...]. [...] de la parte verde [se refiere a la parte vegetativa de la planta], porque eso lo ponían seco...» [Teseguite-0].

Resulta de gran interés el hecho de que en el pueblo de Guarasoca, en la isla de El Hierro, Doña Justa también nos detallara un remedio compuesto de siete yerbas para tratar la pulmonía en el que participaban, además de las flores de *amapola roja* [*P. rhoeas*], las flores de *jorjal morado* [*Pericallis murrayi* (Bornm.) B. Nord.], la *ortiga blanca* [*Urtica* sp.] y otras que en el momento de nuestro encuentro no pudo recordar. Esta composición de siete yerbas pectorales ha de tener un origen ancestral pues Bruneton (1991), en su obra clásica *Elementos de Fitoquímica y de Farmacognosia*, recoge una variante europea donde entre otras especies participa *P. rhoeas* (sus pétalos) [38].

La realización de diferentes preparados a base de pétalos de *P. rhoeas* para tratar afecciones del aparato respiratorio – o al menos el conocimiento de dicha práctica – pervive aún en ciertas localidades del sur de España [30] y Portugal [39], en Marruecos [40, 41], Argelia [42] y otros puntos del norte de África [42, 43], y aparece reseñada para Gran Canaria en la obra de Jaén Otero [44]:

«Sus pétalos en forma de tisana con agua hirviendo y miel, sirven para calmar la tos y para vencer el insomnio. En algunos pueblos (Lagunetas-Gran Canaria) se hace un jarabe con vino, azúcar y pétalos de *amapola*; esta mezcla es un bálsamo para aliviar las enfermedades pectorales» [44].

Viera y Clavijo (circa 1810), en su *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias*, reconocía a las flores de *P. rhoeas*, entre otras muchas, propiedades pectorales [27], cualidad que también le atribuyeron en siglos posteriores Montserrat y Archs (1883) [6] y Lázaro e Ibiza (1920-1921) [45]:

«[...] sus pétalos béquicos y pectorales entran en el cocimiento pectoral y en la infusión y jarabe de *amapolas* [45].

Obras relativamente recientes de farmacología como el *Compendio della flora officinale italiana* recogen igualmente tal acción beneficiosa de los pétalos de la *majapola colorada* [7]:

«Vengono usati i petali raccolti al momento della fioritura. [...] L'azione farmacologica è soprattutto bechica, diaforética, narcotico-sedativa e bronco-sedativa [7]»

En relación a las propiedades narcótico-sedativas, reconocidas desde antiguo a esta especie [27, 30] y ampliamente aprovechadas en la medicina popular del mediterráneo [30, 39, 40, 41, 42, 43, 46, 47, 48, 49, 50, 51], Señora Lucía, en Las Laderas, rememoró el uso que hacía la madre de su abuela de las flores de las diferentes *amapolas* como tranquilizante:

«[...] se lo oía a mi abuela, mi abuela tiene ya más de un siglo, pero que ya está muerta [...] dice que en la época de su madre lo hacían para tranquilizar a la gente [...] dice que lo hacían de las tres [...] la flor, por lo visto es la flor» [Las Laderas-0].

Un uso similar lo hemos recogido en El Hierro, aunque únicamente referido a *P. somniferum* y con vistas a conciliar el sueño; si bien nuestro interlocutor nos advirtió de su peligrosidad al aplicarlo en los niños de corta edad, pues en ciertos casos éstos no «volvían en sí» [13]:

«[...] había mucho de 'sa mata [se refiere a los mapolones], eso un niño que no duerma o una persona que no duerma, se toma un poquito de agua de 'sa y se queda dormido» [Señor Juan Antonio González - El Hoyo del Barrio - El Hierro].

El empleo, tanto de *P. rhoeas* como de *P. somniferum*, o de ambas conjuntamente para hacer dormir a los niños es – o al menos lo era – una práctica extendida en diferentes culturas del mediterráneo, y ha sido recientemente documentada en Almería (sureste de España) [30<sup>6</sup>], Italia [48<sup>7</sup>, 52], Marruecos [40, 42<sup>8</sup>, 53] y el Magreb en general [43]<sup>9</sup>. Pero ya Benigni *et al.* (1962), en su tratado *Piante Medicinali*, desaconsejaba dicho uso advirtiendo sus consecuencias fatales:

«[...] oggi erroneamente usato sotto forma di decozione, nella medicina popolare e familiare, come ipnotico e per calmare gli stati di agitazione, specialmente notturna, nei bambini, pratica assolutamente da sconsigliarsi si per la notevole sensibilità dei bambini di fronte agli alcaloidi dell'opio (morfina), sia per la variabilità del contenuto percentuale in morfina nelle capsule di Papavero [se refiere a *P. somniferum*]. Sono stati descritti numerosi casi di avvelenamenti gravi e anche mortali nei neonati» [52].

Por medio del *Diario de viaje a la isla de El Hierro en 1779* de Urtusástegui sabemos del uso de las *amapolas* como planta comestible en tiempos de extrema escasez:

«Negó la tierra a estos miserables aquellas yerbas silvestres que alimentan un poco, y echaron mano de las que jamás hubieran oído pudieran servir de alimento al hombre, y muchas de ellas ni aun a los animales, tales eran, conejera [*Silene vulgaris* (Moench) Garcke], amapola [*P. rhoeas*], carcosa [*Rumex lunaria* L.], la flor de habas [*Vicia faba* L.] y otras semejantes, que cocinaban reduciendo los restos a pequeñas bolas: de este modo caídos de ánimo y sin vigor alguno, inflado el cuerpo y en particular el vientre, parecían más bien monstruos que esqueletos, ni vivos, difuntos, porque el color verde que contrajeron con las extrañas viandas que comían, les diferenciaba de unos y de otros» [54].

En los albores de la gran crisis de subsistencia que sufrió Lanzarote entre 1769 y 1772 hemos hallado relatos de índole similar al arriba expuesto, sin tanto detalle sobre las yerbas pero sí en relación al sufrimiento de los más desfavorecidos [55]:

«Presentose y Leyose en este cavildo un pedimto. dado p. Los señores Diputados y Síndico Personero del Común de esta Ysla, cuyo thenor es el siguiente=

» [...] consistiendo los frutos qe. esta dicha Ysla produse en el socorro de las lluvias, estas se an visto en lo presste. tan escasas q. la han puesto en la mayor Consternación[?] de manera q. como a v[uestras] ssa. [señorías] le consta

<sup>6</sup> «Tradicionalmente las madres confeccionaban un chupete con un trapo blanco donde se ponían las semillas de adormidera [*Papaver somniferum* L.] y azúcar para hacer dormir a sus hijos que insistentemente molestaban con sus llantos» [30].

<sup>7</sup> «L'infuso delle capsule [se refiere a *P. rhoeas*] viene somministrato ai bambini per conciliare il sonno» [48].

<sup>8</sup> «Les capsules de *P. rhoeas* L., au Maroc, étaient utilisées pour faire dormir les enfants, leur action serait plus douce que celles du pavot (*Papaver somniferum* L.)» [42].

<sup>9</sup> «Capsules (often mixed with those of *P. somniferum*) used as soporific for babies...» [43].

habran llegado las Boces y aun las experiências, estan estos pobres naturales y transeutes manteniéndose con la mr. estreches, y con las hiervas q. ni aun los Ynracionales apetesen Si la hambre no les obliga...» [1 de abril de 1779].

El consumo de las *amapolas*, especialmente sus brotes jóvenes más tiernos, ha sido documentado en Marruecos [42], Italia [56, 57] y España [58], normalmente en conjunción con otras yerbas y aditamentos, y mediando su cocinado, aunque también en crudo.



Figura 151. Campo de *chicharos* (*Lathyrus sativus* L.) invadido por *majaopolas encarnadas* (*Papaver rhoeas* L.). Fotografía tomada el día 3 de enero de 2003 en Los Llanos, Máguez. Al fondo, La Corona.

**PAPAVERACEAE****[*Papaver somniferum* L.]**[ETNOBOTÁNICA – 003]<sup>1</sup> [ETNOBOTÁNICA – 312]<sup>2</sup>

Figura 152. Flores de *Papaver somniferum* L. subsp. *setigerum* (DC) Arcang. con pétalos lilas provistos de una mancha casi negra en la base. Fotografía tomada el día 22 de marzo de 2006 en Teseguite.

**MAJAPOLA / AMAPOLA / MAPOLA BLANCA**

[Conil-3, Conil-5, El Islote-1, El Islote-2, Goíme-0, Guinate-2, Haría-4, La Vegueta-3, Las Lagunetas-1, Máguez-0, Máguez-1<sup>3</sup>, Máguez-10, Máguez-16, Masdache-0, Masdache-1, Mozaga-1, Muñique-2, Nazaret-1, San Bartolomé-1, San Bartolomé-5, Soo-0, Tias-3, Tias-4, Tinajo-2]

**MAJAPOLA / AMAPOLA LOCA**

[El Cuchillo-2, El Cuchillo-3, Femés-1, Las Casitas-1, Soo-8, Teguisé-0, Teseguite-4, Teseguite-7, Tinajo-1, Uga-5]

**MAJAPOLA / AMAPOLA BORRACHA**

[El Mojón-0, La Degollada-0, Las Breñas-0, Los Valles-0, Los Valles-1, Los Valles-6, Los Valles-7, Montaña Blanca-0, Montaña Blanca-1, Nazaret-1, San Bartolomé-0, Uga-4, Yaiza-3]

**MAJAPOLA NEGRA**

[Nazaret-1]

**AMAPOLAS DE HUERTO<sup>4</sup>**

[Los Valles-0, Los Valles-2]

**MAJAPOLA LILA**

[Nazaret-1]

**MAJAPOLA / AMAPOLA**

[Conil-2, Masdache-1, Mozaga-1, Soo-2, Tabayesco-0, Teseguite-9]

**CORNETA BORRACHA**

[Playa Quemada-0]

<sup>1</sup> *Papaver somniferum* L. subsp. *setigerum* (DC) Arcang.

<sup>2</sup> *Papaver somniferum* L. subsp. *setigerum* (DC) Arcang.

<sup>3</sup> En referencia a *P. somniferum* subsp. *setigerum* (ver pliegos ETNOBOTÁNICA – 003 y ETNOBOTÁNICA – 312).

<sup>4</sup> En referencia a *Papaver somniferum* L. subsp. *somniferum*.



Figura 153. Cápsulas ya secas de *amapolas de huerto* (*Papaver somniferum* L. subsp. *somniferum*) recolectadas en los alrededores de una casa de campo de Máguez.

«Antes habían unas amapolas de huerto, eso ya no existe, yo no sé si existe, si no existe, unas amapolas de huerto, unas blancas, otras rosadas, otras encarnadas. Me acuerdo que aquí abajo había un señor [...] tenía un jardincito allí fuera, antes no había quien tuviera una planta porque no había agua y ellos tenían muchas plantitas allí fuera y tenían esas amapolas...» (Los Valles-2).

«[...] hay varias clases, una blanca que es la que cogen los extranjeros pa' eso de la droga» (El Islote-1).

«Yo conozco la majapola borracha, que sirve pa' los porros esos que usa la gente» (Las Breñas-0).

«[...] se hace la droga de ahí, yo tenía un sobrino, se la hacía el mismo» (Las Breñas-0).

«[...] los conejos, por lo menos, se mueren del salto, se le ponen los ojos así [...] se muere; dice que si tiene algo en la semilla de mariguana esto, muchos la usaban para fumar» (Tesequite-9).

«[...] después estaba la borracha [en referencia a *Papaver dubium* L.], que es más empinada, pero más encarnada todavía, que se emborrachaban las cabras y después 'tá la majapola blanca, que la gente dice que parece mariguana de ésa y después la majapola de burro [en referencia a *Papaver hybridum* L.] que es llena de nuítos» (Máguez-16).

«Majapola borracha, que la cogen para hacer droga, que tiene una bellota y después se seca y pita usted como si fuera un pito. [La flor es] violada, blanca, blanca y después aquí media violadita» (Las Breñas-0).

«[...] majapola con la flor negra, salía allí en la caldera aquélla [se refiere a la Caldera Jonda, donde se encuentra ubicado actualmente el vertedero insular], que no la ha visto en ningún sitio y nadie me lo va a creer, majapola con la flor negra» (Nazaret-1).

«[...] nace en las parras, es grandísima y echa una florita rosada, eso es más bien pa' echársela a las cabras» (Masdache-1).

«[...] no la procuramos mucho, pero la comían las cabras también» (San Bartolomé-1).

«Mapola blanca. Ésa es buena para los animales [...] la mala es la borracha [se refiere a *P. dubium*]» (Conil-3).

La majapola era una yerba que se da en todos sitios, hay dos clases, la más blanca es majapola borracha» (Uga-4).

«La majapola borracha se la comen las cabras bien, pero a la vez que se seca aquella cachimba no se la comen, será porque la jallarán dura» (Las Breñas-0).

«Ésa no la comen mucho, pero que [a] uno tampoco le gusta que coman [...]. No suelen de pegarle mucho» (Los Valles-7).

«La blanca es amapola buena» (Máquez-0).

«[...] es muy buena pa' las cabras también [se refiere a *Papaver rhoeas* L.], pero la loca es media parecía [se refiere a *P. dubium*], lo que en vez de tener la florita de este color, la tiene rosaíta, como ésa pero más rosaíta, ésta es la majapola blanca, es muy buena pa' los animales» (Conil-5).

«Ésta no la comen mucho [se refiere a *P. somniferum*] y la de burro [se refiere a *P. hybridum*] tampoco la comen mucho» (Los Valles-7).

«Ésa se la comen poco los animales, ésa sale frondosa...» (Tinajo-1).

«[...] después hay otra que echa una flor violada, parecía a ésa, que ésa le dicen majapola loca, yo nunca me ha gustao echársela mucho...» (Tesequite-4).

«Sí, hay varias clases, hay majapola que le decimos majapola loca y de la otra, una la comen y la otra no. Comen de la majapola floría [se refiere a *P. rhoeas*], ésa se la comen bien. [La loca] sí se la comen, pero no la comen tanto...» (El Cuchillo-2).

«El ganado a la majapola esa no le pegaba mucho [se refiere a la *P. somniferum*], se comía una majapola encarnada, pequeña [se refiere a *P. rhoeas*], se la comían; yo iba allí, cargaba vasos de la majapola esa. Ésa es majapola verdadera, es una majapola arropaíta, chiquitita y la otra crece de este altor» (Uga-4).

«Yo las agarraba, las vaciaba, le quitaba la capita esa, la cortaba aquí y pitaba, pero se sentía de lejos, conti más grande la bellota, más fuerte el silbo» (Las Breñas-0).

«[...] es blanca y abajo como violaíta y después echa la bellota esa que sirve pa' pitar cuando se seca» (Las Breñas-0).

«La amapola grande, si se comía la flor entonces la cabra se emborrachaba y se caía [...] pero íbamos corriendo, le tapábamos, más que sea nos quitábamos una pieza y le tapábamos bien [la cabeza] que no viera y se le quitaba [...] se caía y velaba la cabra, pero la tapábamos bien tapaíta. Y ésa cuando íbamos a coger yerba pa' las cabras ésa no la cogíamos» (Soo-2).

«[...] se ponen locas y después tú le pones, le tapas, porque se caen, le pones un saco o una cosa vieja que tú tengas, le pones encima la cabeza, que esté fijo allí y aquello se le va quitando» (San Bartolomé-0).

«La loca ésa, dice que es mala para las cabras, ésa por aquí no sale mucho [...] me parece que la loca tiene la flor blanca...» (Soo-8).

«La que dicen que es venenosa es una majapola violada que dicen que sacan hasta mariguana de ella, les oigo decir que se emborrachan las cabras con ella» (Tesequite-7).

«Majapola loca que yo te digo que si es borracha que dice que si es mala para los animales» (Tesequite-7).

«Las tierras mermejas, miren, ¡de majapolas! De amapolas hay muchas clases, muchas, porque está la borracha esa, pero después hay otras muchas. [...] de amapola con flor roja hay varias clases, sí, sí, ahora sí, que toa, eso sí, toa la comen las cabras bien» (Los Valles-7).

«La [majapola] borracha es la que echa las hojitas medias granditas, medias anchitas» (Los Valles-0).

«[...] las majapolas borrachas a las cabras no les pasa nada. La majapola borracha pa' lo que no es bueno es pa' las vacas. [...] es desagradable, los animales se ponen como atontaos» (Los Valles-0).



«[...] una majapola que crece mucho y después echa una flor violada, ésa es la borracha que si se la comen las cabras se emborrachan y muchas se mueren. [...] muchas se morían, pero no las dejábamos comer, esas yerbas no la cogíamos nunca, si estábamos cogiendo yerbas y había una de ésas la botábamos pa' los testes...» (Montaña Blanca-0).

«[...] la majapola borracha, pero ésa era grande, crecía un montón con una flor violeta arriba y ésa no podíamos cogerla porque era la que... mucha no había, pero alguna sí, si comía más de la cuenta se emborrachaban» (Montaña Blanca-0).

«[...] hay otra, en ese cerco nació un año eso, pero es otra majapola, con una flor que dice que si se la comen las cabras y eso, se ponen locas, la majapola loca que le dicen, ésa es blanca y en contra abajo es como violaa...» (Las Casitas-1).

«[...] son unas majapolas grandes, después echan una flor entre violaa... ni es blanca, blanca, ésa es la majapola loca, ésa es la que decimos nosotros que es mala pa' los animales, que se ponen locos...» (Las Casitas-1).

«[...] esa majapola es buena [se refiere a *P. rhoeas*], hay otra majapola que es más blanca, más grande, esa dice que es majapola borracha, sí, las bellotitas que tiene, tienen adentro unas semillitas y eso hay que quitársela pa' echársela a las cabras porque se emborrachan, quean tontiniando. Ésa majapola borracha nadie la coge, la cogen, sí, pa' tirarla» (Montaña Blanca-1).

—

La especie *Papaver somniferum*, según la clasificación infraespecífica propuesta por Hammer (1981), contiene tres subespecies, dos de ellas – subsp. *somniferum* y subsp. *songaricum* Basil. – objeto de cultivo y una tercera – subsp. *setigerum* (DC.) Arcang. – de carácter silvestre [59]. En Lanzarote podemos observar tanto la subsp. *setigerum*, que es abundantísima en los campos, como la subsp. *somniferum*, actualmente casi desaparecida de las casas campesinas, pero en el pasado cultivada con propósitos ornamentales<sup>5</sup>. En el presente capítulo prestaremos atención básicamente a la subespecie silvestre.



Figura 154. Flor vistosa y efímera de *Papaver somniferum* L. subsp. *somniferum*. Fotografía tomada el día 8 de abril de 2009.

<sup>5</sup> La presencia en Canarias de *amapolas* de carácter ornamental, probablemente pertenecientes a la especie *P. somniferum* subsp. *somniferum*, ya fue advertida por Viera y Clavijo (circa 1810) en su *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias*: «En nuestros huertos se suelen cultivar, con el nombre de *marimoñas*, unas adormideras dobles, cuyos pétalos numerosos afectan variedad de colores, pues las hay de flor blanca, de flor color de rosa, y de flor encarnada con manchas amoratadas, junto al pedúnculo. Las hojas son más anchas y de un verde más pálido que el de la adormidera común, pero sus flores son de sólo un día» [27]. Conocemos igualmente que en el verano de 1792 fueron remitidas al «Jardín Botánico de Tenerife» desde el «Real sitio de Aranjuez», entre otras «especies de flores», cierta «Adormidera doble» y cierta «Amapola de varios colores» [69].

Si atendemos a las denominaciones populares que hemos podido registrar durante nuestros encuentros con los agricultores y pastores notaremos que no existe en la isla un patrón único a la hora de nombrar la subespecie silvestre de *P. somniferum*, si bien, quizás sea la denominación *majapola / amapola blanca* aquella que presenta una mayor dispersión. Hemos de señalar, de cualquier modo, que también denominaciones como *majapola / amapola loca* y *majapola / amapola borracha* son igualmente empleadas con cierta regularidad.

En otras islas del Archipiélago hemos registrado para esta especie de *amapola* denominaciones también diversas – *mapolones* [13], *majapolón* [34], (*a*)*mapolón* [11], *amapola macha* [60] – pero que coinciden siempre en señalar su mayor porte con respecto al de las otras *amapolas*.

La *amapola* o *majapola blanca* no goza del mismo aprecio como alimento para los animales que su congénere la *amapola* o *majapola colorada* (*Papaver rhoeas* L.), que como vimos es ubicada dentro de la categoría de *yerbas apetecibles* de la isla; y de hecho, han abundado los comentarios de los pastores en este sentido:

«[...] *era más grande, se criaba grande con varios gajos y era buena para las cabras, pero no era tan buena como la [majapola colorada]*» [San Bartolomé-1].

«[...] *las cabras sí le pega a esto, pero no... no es como aquélla, como la coloraa [se refiere a *P. rhoeas*], ésta es la borracha...*» [Las Breñas-0].

«*Lo que le gusta más ésta [se refiere a *P. rhoeas*] que la majapola blanca. [...] les gusta mucho la majapola esta, a la blanca le pegan menos*» [La Vegueta-3].

«[...] *era una majapola alta, ya no sale, salía en estos arenaos aquí, se hacía grande [...] ésa no era tan buena como... la majapola de la florita encarna [se refiere a *P. rhoeas*] era mejor pa' las cabras que ésa*» [Teguise-0].

Se hace preciso destacar también que muchos de los comentarios que hemos recogido han incidido en la inconveniencia de que los ganados comieran estas *amapolas* debido a los trastornos que producían en su conducta:

«*Ésa es la majapola borracha. [...] sí la comen, pero usted cree que cuando comen mucho los animales de'sa majapola se ponen como... como sonámbulos...*» [Los Valles-7].

«[...] *si una cabra llega allí y coge un par de mordidas y se pone la cabra hasta medio tonta*» [Los Valles-6].

«[...] *eso se le dice corneta borracha, las cabras se la comen, se la comen bien, pero le nota usted a la cabra como si fueran tontas, se ponen medias tontas [...] se ponen muchas tontas con la corneta, y se la comen ¡eh!, se la comen con un apetito tremendo. Y eso echa muchos botones arriba [...]. La flor violada y después en la flor echa la botaina esa que echa que es donde está la semilla...*» [Playa Quemada-0].

«[...] *la amapola, ésa que echa una bellota, que le llaman majapola borracha, esa yerba dice que ponía a las cabras medias idas de la cabeza, que las pone medias locas*» [La Degollada-0].

Tales trastornos, sin duda, han motivado el hecho de que en muchas localidades *P. somniferum* subsp. *setigerum* sea conocida, tal y como ya avanzamos, como *amapola / majapola loca* o *amapola / majapola borracha*, circunstancia esta que no debe llevarnos a confundir la *amapola* que ahora nos ocupa con *Papaver dubium* L. que como vimos es la mayoritariamente conocida en la Lanzarote como *amapola / majapola / mapola borracha*.

También los agricultores de la isla de La Gomera consideran su *majapolón* o *majopolón macho* (*P. somniferum*) tóxico para los animales, si bien vinculan tal toxicidad al momento en que tales *amapolas* se encuentran fructificadas:

«[...] *si no está granada se le puede echar a los animales; cuando está granada es cuando emborracha*» [Agulo – La Gomera] [14].

«[...] cuando bota la flor se le queda en la cabeza una tonga de semillitas menuditas y eso es el veneno pa' ellas [Las Rosas – La Gomera] [34].

Fuera de Canarias, existen igualmente referencias que aluden a los efectos dañinos sobre diferentes especies de animales, no sólo de las cápsulas inmaduras y las semillas de *P. somniferum*, sino de otras partes de la planta [2, 61, 62]. También se ha reportado la muerte de niños de corta edad tras la ingestión accidental de tales cápsulas inmaduras [63].

No hay que olvidar que *P. somniferum* es una especie rica en alcaloides [19, 38], destacando por su importancia cuantitativa la morfina, la codeína, la tebaína, la papaverina y la noscapina ( $\alpha$ -narcotina) [20, 38, 64].

Sumamente intrigantes han resultado las referencias recogidas relativas al empleo en el pasado de las semillas de *P. somniferum* a efectos de ser fumadas. Si bien es verdad que tanto el acceso a medios de comunicación como la televisión, como el contacto con gentes extrañas debido al fenómeno turístico han puesto al tanto a nuestros informantes sobre el uso estupefaciente de las *amapolas*, ciertos comentarios emitidos han dejado entrever que quizás ya los *viejos de antes* pudieran haber experimentado sus efectos:

«Sí, la majapola borracha, hacer un cigarro, es como quien hace un porro. [...] los viejos de antes [...] la semilla, creo que la fumaban, pero eso era malo» [Los Valles-6].

«[...] la que se fuma [...] ahora está verde, pero cuando se seque, aquí dentro, aquí, mira [...] una semillita negra, menudita, menudita, apenas se ve, eso lo echas [...] en una cachimba caroso o en una cachimba corriente o en papelillo, haces un cigarro, te ríes cuanto quieres...» [Tabayesco-0].

«La blanca la llamamos borracha, la buscaban, eso echa unas semillas tamaño así [indica lo chicas que son], la buscaban, las majaban y majaban la semilla, la machacaban y la... [hace el gesto de esnifar] eso salía igual que polvo y a la media hora... [quiere decir que se ponían como borrachos]. [...]. En el tiempo mío hubo quien la fumara en los cercos esos» [Uga-4].

Ha existido tradicionalmente cierto desacuerdo a la hora de considerar si las semillas de *P. somniferum* se encuentran libres o no de alcaloides narcóticos [17, 65, 66]. Hoy, sin embargo, es un hecho probado que el consumo de tales semillas puede dar lugar a la aparición en la orina de cantidades detectables de morfina [65, 67].

No hemos obtenido, sin embargo, referencias sobre el uso de *P. somniferum* en la medicina popular de la isla. En el contexto canario, tal y como ya comentamos en el apartado dedicado a *P. rhoeas*, únicamente conocemos el empleo que se hizo en el pasado de los *mapolones* en la isla de El Hierro para ayudar a los niños a conciliar el sueño [13]. Tal uso, reiteramos lo dicho en el capítulo precedente, aunque muy extendido en el pasado en diversas culturas del mediterráneo, ha de considerarse imprudente; de hecho, aún actualmente se siguen dando casos de intoxicaciones en niños debido al uso que hacen sus madres del agua resultante de hervir las plantas de *amapolas* para apaciguarlos y lograr que se duerman [68]:

«A 4-year old male infant was presented with a two-day history of cough and the swelling of his face and feet followed by abdominal enlargement and difficulty in breathing. The admission diagnosis was nephrotic syndrome according to the initial findings but laboratory findings did not support this diagnosis. The patient's clinical course worsened owing to pulmonary edema which was treated with furosemide. The research towards the aetiology of edema could not come to a conclusion. Afterwards the patient's mother declared she had boiled poppy plant and make him to drink its juice to cause sleep. It is concluded that pulmonary edema caused by increased pulmonary permeability was due to acute crude opium intoxication in the current case. The patient was recovered completely with close observation and supportive treatment in three days without any sequelae».



Figura 155. Tierra de cultivo *en fábrica* plenamente colonizada por *majapolas blancas* (*Papaver somniferum* L. subsp. *setigerum* (DC) Arcang.). Fotografía tomada el día 14 de marzo de 2006.



## PAPAVERACEAE

### [REFERENCIAS]

- [1] Kunkel, G. (1977). Las plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las forrajeras. *Naturalia Hispanica* 8. ICONA. Ministerio de Agricultura. Madrid.
- [2] North, P.M. (1967). *Poisonous Plants and Fungi*. Blandford Press. Dorset. 161 pp.
- [3] Friedman, J., Yaniv, Z, Dafni, A. & Palewitch (1986). A preliminary classification of the healing potential of medicinal plants, based on a rational analysis of an ethnopharmacological field survey among bedouins in the Negev Desert, Israel. *Journal of Ethnopharmacology* 16: 275-287.
- [4] Said, O., Khalil, K., Fulder, S. y Azaizeh, H. (2002). Ethnopharmacological survey of medicinal herbs in Israel, the Golan Heights and the West Bank region. *Journal of Ethnopharmacology* 83: 251-265.
- [5] Pitard, J. y Proust, L. (1908). *Les Iles Canaries. Flore de L'Archipel*. Librairie des Sciences Naturelles. Paul Klincksieck. Paris.
- [6] Montserrat y Archs, J. (1883). *Botánica. Tomo VIII en La Creación. Historia Natural. División de la obra: zoología o reino animal*. Traducida y arreglada de la última edición alemana de la obra del célebre Dr. A. E. Brehm. Montaner y Simon, Editores. Barcelona. 756 pp.
- [7] Gastaldo, P. (1971). Compendio della flora officinale italiana. *Fitoterapia* 42(4): 147-149.
- [8] Sezik, E., Ye ilada, E., Honda, G., Takaishi, Y., Takeda, Y. y

Tanaka, T. (2001). Traditional medicine in Turkey X. Folk medicine in Central Anatolia. *Journal of Ethnopharmacology* 75: 95-115.

[9] Khafagi, I.K. y Dewedar, A. (2000). The efficiency of random versus ethno-directed research in the evaluation of Sinai medicinal plants for bioactive compounds. *Journal of Ethnopharmacology* 71: 365-376.

[10] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.

[11] Gil, J., Bethencourt, F.J., Castro, N., González, A.J., López, A. y Lorenzo, R. [en preparación]. Inventario de especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Palma. Centro de Agrodiversidad de La Palma.

[12] Brito, M. (2006). Salvador González Alayón. Un cabrero para la leyenda. 2ª edición. Colección Gaveta 6. Llanoazur ediciones. 172 pp.

[13] Gil, J. y Peña, M. (2006). Contribución al inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de El Hierro. *Tenique*. Revista de Cultura Popular Canaria 7: 119-148.

[14] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.

[15] Pignatti, S. (1982). Flora d'Italia. Edagricole. 3 vols. Bologna.

[16] Valdés, B. (1987). *Papaver*. Páginas 129-133 en Flora vascular de Andalucía Occidental. Vol. 1. Valdés, B., Talavera, S. y Fernández Galiano, E. (eds). KETRES editora S.A. Barcelona.

[17] Wallis, T.E. (1967). Textbook of Pharmacognosy. Fifth edition. J. & A. Churchill Ltd. London.

[18] Kapoor, L.D. (1995). *Opium poppy*. Botany, chemistry and pharmacology. The Haworth Press, Inc. Nueva York. 326 pp.

[19] Southon, J.W y Buckingham, J. (eds.) (1984). Dictionary of alkaloids. Chapman & Hall. 2 vols.

[20] Lewis, W.H. y Elwin-Lewis, M.P.F. (1977). Medical Botany. Plants Affecting Man's Health. John Wiley and Sons, Inc.. 515 pp.

[21] Reyes Betancort, J.A. (1998). Flora y vegetación de la isla de Lanzarote (Reserva de la Biosfera). Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. Inédita.

[22] Álvarez Escobar, A. Etnobotánica en Tenerife. Uso tradicional de plantas canarias para el control de plagas. Tesis doctoral en curso. Universidad de La Laguna.

[23] Slavik, J y Slavikova, L. (1994). Alkaloids from *Papaver pinnatifidus* Moris. *Collection of Czechoslovak Chemical Communications* (1994) 59(8): 1879-1883.

[25] Sariyar, G. (2002). Biodiversity in the alkaloids of Turkish *Papaver* species. *Pure Appl. Chem.* 74(4): 557-574.

[26] El-Din Fahmy, A.G. (1997). Evaluation of the weed flora of Egypt from Predynastic to Graeco-Roman times. *Vegetation History and Archaeobotany* 6: 241-247.

[27] Viera y Clavijo, J. (1982). Diccionario de historia natural de las Islas Canarias. Edición dirigida y prologada por Manuel

Alvar. Excmo. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas Madrid. 472 pp.

[28] «Libro que contiene todas las propiedades que respectivamente poseemos mi sobrino Dn. Salvador Clavijo y Yo con expresión de las citas de título en que se apoyan. Año de 1804». Archivo Histórico Provincial de Santa Cruz de Tenerife. Fondo Arroyo. Documento Arroyo-15.

[29] Amillamiento. (circa 1850). Sig. 316-5. Cod. 3-4-1. Archivo Histórico de Teguiuse.

[30] Torres Montes F. (2004). Nombres y usos tradicionales de las plantas silvestres en Almería. Instituto de Estudios Almerienses. Diputación de Almería. 352 pp.

[31] Álvarez López, E. (1947). Comentarios históricos y botánicos con motivo de un "Glosario" hispano-musulmán de los siglos XI al XII. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 7(1):5-175.

[32] García Luis, J.C. (2005). Del grano al gofío. CCBAT. Santa Cruz de Tenerife. 144 pp.

[33] Gil, J. (2007). Inventario de las especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de Gran Canaria. Informe preliminar.

[34] Peña, M. y Gil, J. [en preparación]. Especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Gomera. Bases orales para su comprensión y estudio. Asociación Insular para el Desarrollo Rural de la isla de La Gomera.

[35] Vieyra-Odilon, L. y Vibrans, H. (2001). Weeds as Crops. The Value of Maize Field Weeds in the Valley of Toluca, Mexico. *Economic Botany* 55(3): 426-443.

[36] Tanji, E. (1998). A survey of mineral composition of weed seeds. *Weed Research* 38(2): 79-86.

[37] López isla, M.L. y Vázquez Seara, E. L. (2006). Maravilla verde. Medicina natural lanzaroteña en Cuba. Editorial Benchomo. 112 pp.

[38] Bruneton, J. (1991). Elementos de Fitoquímica y Farmacognosia. Editorial Acribia. Zaragoza. 594 pp.

[39] Salgueiro, J. (2004). Ervas, usos e saberes. Plantas medicinais no Alentejo e outros produtos naturais. 2ª Edición. Edições Colibri. 264 pp. Lisboa.

[40] El-Hilaly, J., Hmammouchi, M. y Lyoussi, B. (2003). Ethnobotanical studies and economic evaluation of medicinal plants in Taounate province (Northern Morocco). *Journal of Ethnopharmacology* 86: 149-158.

[41] Merzouki, A., Ed-Derfoufi, F. y Molero Mesa, J. (2000). Contribution to the knowledge of Rifian traditional medicine. II: Folk medicine in Ksar Lakbir district (NW Morocco). *Fitoterapia* 71: 278-307.

[42] Ait Youssef, M. (2006). Plantas medicinales de Kabylie. Ibis Press. Paris. 349 pp.

[43] Boulos, L. (1983). Medicinal Plants of North Africa. Reference Publications. Alognac, Michigan. 286 pp.

[44] Jaén Otero, J. (1984). Nuestras hierbas medicinales. Caja Insular de Ahorros. Santa Cruz de Tenerife. 82 pp.

[45] Lázaro e Ibiza, B. (1920-1921). Compendio de la flora española. Tercera edición corregida y aumentada. 3 vols. Imprenta Clásica Española, Madrid.

[46] Lemordant, D., Boukef, M. y Bensalem, M. (1977). Plantes utiles et toxiques de Tunisie. *Fitoterapia* 48(5): 191-214.

- [47] Barbagallo, C., Grillo, M. & Meli, R. (1979). Note sulle piante officinali e coltivate del territorio di Cesarò (Messina). *Fitoterapia* 50(2): 57-72.
- [48] Catanzaro, F. (1970). Le piante officinali del territorio di Bivona (Agrigento) nella tradizione popolare. *Fitoterapia* 41(2): 66-84.
- [49] Leporatti, M.L. y Corradi, L. (2001). Ethnopharmacobotanical remarks on the Province of Chieti town (Abruzzo, Central Italy). *Journal of Ethnopharmacology* 74: 17-40.
- [50] Uncini Manganelli, R.E. y Tomei, P.E. (1999). Ethnopharmacobotanical studies of the Tuscan Archipelago. *Journal of Ethnopharmacology* 65: 181-202.
- [51] Passalacqua, N.G., Guarrera, P.M. y De Fine, G. (2007). Contribution to the knowledge of the folk plant medicine in Calabria region (Southern Italy). *Fitoterapia* 78(1): 52-68.
- [52] Benigni, R., Capra, C., y Caltorini, P.E. (1962). Piante medicinali. Química, farmacología e terapia. Inverni & Della Beffa. Milano. 2 vols.
- [53] Bellakhdar, J, Claisse, R, Fleurentin, J. y Younos, Ch. (1991). Repertory of estandar herbal drugs in the Moroccan pharmacopea. *Journal of Ethnopharmacology* 35:121-143.
- [54] Urtusástegui, J.A. de (1983). Diario de viaje a la isla de El Hierro en 1779. Edición de Manuel J. Lorenzo Perera. *Biblioteca de Obras Canarias* 12. Centro de Estudios Africanos. Colectivo Cultural Valle de Taoro. La Laguna. 149 pp.
- [55] Libro de acuerdos del cabildo antiguo [1756-1773]. Sig. 25-1. Cod. 1-3. Archivo Histórico de Teguiise. 1 de abril de 1769. pp. 347-349v.
- [56] Pieroni, A. (2000). Medicinal plants and food medicines in the folk traditions of the upper Lucca Province, Italy. *Journal of Ethnopharmacology* 70: 235-273.
- [57] Pieroni, A., Nebel, S., Santoro, R.F. y Heinrich, M. (2005). Food for two seasons: Culinary uses of non-cultivated local vegetables and mushrooms in a south Italian village. *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 56(4): 245-272.
- [58] Tardío, J., Pardo de Santayana, M. y Morales, R. (2006). Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. *Botanical Journal of the Linnean Society* 152: 27-71.
- [59] Hammer, K. (1981). Problems of *Papaver somniferum* classification and some remarks on recently collected European poppy land-races. *Kulturpflanze* 29: 287-296.
- [60] Gil, J., Hernández, M. y Álvarez C.E. (1999). Inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de Tenerife. Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA-CSIC). Documento interno.
- [61] Perry, J. E. (2005). Common garden plants poisonous to camelids. *The Camelid Quarterly* (March 2005): 1-7.
- [62] Schaffner, J.H. (1903). Poisonous and other injurious plants of Ohio. *The Ohio Naturalist* IV (2): 32-35.
- [63] Ósa, F. K. & Virágos-Kis, E. (1969). Tod eines dreijährigen Kindes nach dem Genu von unreifen Mohnkapseln. *Zacchia* 5: 604-610. Citado por Bruhn, J.G. & Nyman, U. (1981). A note on the morphine content of lanced poppy capsules purchased as "dried flowers". *Bull. Narc.* 33(2): 41-44.
- [64] Dittbrenner, A., Lohwasser, U. Mock, H.-P. & Börner, A. (2008). Molecular and phytochemical studies of *Papaver somniferum* in the context of infraspecific classification. *Acta Horticulturae* 799: 81-88.
- [65] Kollias-Baker, C. (2002). A review of possible environmental sources of drug positives. *AAEP Proceedings* 48: 186-189.
- [66] Waller, G.R. & Nowacki, E.K. (1978). Alkaloid biology and metabolism in plants. Plenum Press. New York. 294 pp.
- [67] Stuempler, R.E. (1988). Excretion of morphine in urine following the ingestion of poppy seeds. *Military Med.* 153: 468-470. Citado por Kollias-Baker, C. (2002). A review of possible environmental sources of drug positives. *AAEP Proceedings* 48: 186-189.
- [68] Agin, H., Çalkavur, S., Özdemir, D. & Bak, M. (2003). A case of opium intoxication mimicking nephrotic syndrome. *The Internet Journal of Pharmacology* Volume 2 Number 1.
- [69] Rodríguez García, V. (1979). La historia del Jardín Botánico de Tenerife en el siglo XVIII. Las fuentes documentales del A[rchivo] G[eneral] [de] I[ndias] de Sevilla. Páginas 321-392 en II Coloquio de Historia Canario-Americana. Tomo II. Cabildo Insular de Gran Canaria. Sevilla.

## PLANTAGINACEAE

[*Plantago aschersonii* Bolle]

[ETNOBOTÁNICA – 204]



Figura 156. *Plantago aschersonii* Bolle (*estrella de mar*) mostrando su hábito arrosetado y sus espigas largas y cilíndricas. Fotografía tomada el día 4 de mayo de 2007.

## ESTRELLA DE(L) MAR

[Femés-0, Femés-1, Femés-2, Femés-3, Femés-5, La Degollada-0, Las Casitas-1]

### RABO (DE) CORDERO

[El Mojón-1, Guinate-2, La Vegueta-4, Las Calderetas-0, Las Lagunetas-1, Los Valles-1, Los Valles-6, Mala-0, Mala-1, Mala-3, Muñique-4, Nazaret-1, Soo-0, Soo-4, Soo-5, Soo-6, Soo-7, Teseguite-0, Teseguite-2, Teseguite-3, Teseguite-4, Teseguite-5, Teseguite-6, Teseguite-7, Teseguite-9, Tiagua-1, Tinajo-1, Tinajo-2]

### PICO PÁJARO

[Órzola-1]

### YERBA ALCAIRÓN

[Tabayesco-0]

«[...] echa una espigueta, no se cría mucho, muy grande» (Femés-1).

«[...] es fresca pa' enfermedad, pa' refrescar los bronquios» (Femés-1).

«[...] pa' cosas de bronquios» (Femés-3).

«[...] pa' tomarla, era muy buena pa' gripe, pa' fiebre y eso, refrescaba mucho» (Femés-1).

«[...] estrella del mar, salía en las arcogías de las aljibes, como las aljibes eran frescas salía [...] era fresca el agua» (Femés-0).

«[...] sirve pa' cosas de catarro y eso, hacían infusiones pa' tomar...» (La Degollada-0).

«[...] mi suegra las cogía estas yerbas, yo también las cogía antes pero ya me ha dejao de eso, mi suegra siempre guardaba la ortiga [*Urtica urens* L.], la malva [*Malva parviflora* L.], la brotona [*Salvia verbenaca* L.], la estrella de mar, la yerba clin [*Ajuga iva* (L.) Schreb.], la vinagrera [*Rumex vesicarius* L.], toas esas yerbas» (Las Casitas-1).

«[...] la estrella del mar es para las gripes un agua fresquita, fresquita...» (Las Casitas-1).

«Para la fiebre y para medicinas de cosas de garganta [...] hacía mi madre estrella del mar pa' la fiebre y pa' la garganta» (Femés-2).

«[...] esto es estrella del mar, eso da un agua más buena muchacho [...] eso es muy buena pa'... bajar la fiebre, el agua. [Para] los niños antes, usaban mucho pa' eso, cuando uno tenía mucha fiebre le daban una taza de agua. [...]. Y a toda persona, bueno, nosotros la usábamos, no; sí, mi madre nos daba mucho de 'so [...] y ya no se encuentra tampoco, de relance salió ésta...» (Femés-1).

«El rabo de cordero servía pa' lo mismo de cosa de catarro, igual como se hacían siete yerbas y le ponías un gajo de rabo de cordero, un gajito de... de toas clases, de siete yerbas» (Tesequite-0).

«[...] es que uno antes usaba hasta las yerbas silvestres, todas éstas que le llamaban rabo de cordero, que salía en los barrancos (El Mojón-1).

«[...] también es pa' tazas de agua, pero yo ahora mismo no me acuerdo pa' lo qué es...» (Soo-5).

«[...] después hay otra clase de rabo de cordero, que echa una hojita ancha, más ancha que ésta. [...] parecía así, pero más cumpliita, que las mujeres la buscaban mucho antes pa' tazas de agua...» (Tesequite-4).

«Se hacían aguas para tomar, se hacía antes agua de rabo de cordero, cuando la gente se ponía mal de la garganta dicen que la hacían...» (Las Calderetas-0).

«Es una planta que tiene una espiguita como enroscaita así [...] eso lo usaba ella pa' la fiebres...» (Muñique-4).

«La usábamos en tazas de agua. Pa' gripe, ¡qué te voy a decir! Antes nos curábamos todos con tazas de agua» (Tesequite-5).

«Éste es rabo cordero verdadero, éste lo usaban las mujeres de antes, las madres de antes, pa' hacer una taza de agua con esto, lo guardaban, en estos tiempos [estamos a 19/04/2007] guardaban de 'sto pa' tener pa' el año entero, que era el médico que había» (Tesequite-3).

«[...] es que exactamente está igual que el rabo 'el cordero [se refiere a que la inflorescencia realmente se asemeja al propio rabo de un cordero]...» (Tinajo-1).

«Yo no sé pa' qué servía eso, ni sé pa' qué cogían el rabo... el rabo cordero; pa' aguas, pa' guisar aguas era, pero ahora no sé pa' qué» (Tinajo-1).

«Se usa pa' tazas de agua, más bien para catarro, dolor de garganta» (Soo-6).

«[...] la espiga ésta, mirando bien, parece un rabo de cordero» (Soo-0).

«[...] en Tenerife le llaman estrella de mar, aquí le dicen rabo de cordero, también es bueno pa' el catarro» (Nazaret-1).

«Eso es pico pájaro, no ve que tiene la flor como el pico [de] un pájaro, empinada pa' lante» (Órzola-1).

«Los animales sí se lo comen, a veces» (Mala-1).

«Eso sale ahí en el campo, pero los animales... se lo comen pero...» (Órzola-1).

«[...] ni los animales la comen» (Tabayesco-0).

«[...] eso hace años que no sale, eso es una yerba que tiene que llover mucho pa' que salga [...] es muy dura de nacer y no sale, antes la había, en el jable como éste, no, [en] parte de costa y esas cosas sí había» (Soo-0).



«Se lo comen, pero no es muy apetecible» (Soo-7).

La especie *Plantago aschersonii*, considerada un endemismo canario, abunda en Lanzarote en las popularmente denominadas *tierras de piedras* o *tierras de costa*. Llanuras costeras y del interior caracterizadas por la presencia de suelos arcillosos, una alta pedregosidad en superficie y en ocasiones de un horizonte calizo. También se encuentra presente en los arenales del litoral y en las *tierras blancas* aledañas al Jable.

Se trata de una yerba bien conocida en los pueblos en cuyo entorno abunda, debido fundamentalmente a las cualidades medicinales que le reconoce la gente del campo, pues su aptitud forrajera es mediocre. Hemos registrado durante nuestros encuentros y salidas al campo diversos nombres populares empleados para su designación, destacando las denominaciones *rabo de cordero* y *estrella de mar*; la primera ampliamente distribuida por la isla; la segunda confinada a los pueblos del sur y compartida con la vecina Fuerteventura [1, 2]. El uso del término *estrella de mar* no es exclusivo de Canarias y ya aparecía recogido como nombre popular de la especie *Plantago coronopus* L. en la *Botánica* de Montserrat y Archs (1883) [3]; todavía es empleado en Galicia para designar tal especie [4].

La mayor parte de los comentarios obtenidos en relación a la *estrella de mar* o *rabo de cordero* han aludido a sus propiedades medicinales y han coincidido en atribuirle el beneficio de atenuar la fiebre, atajar la tos, calmar los dolores de garganta y, en general, paliar los efectos de los catarros y la gripe. En La Vegueta, de forma aislada hemos recogido su uso externo para tratar *golpes* (heridas):

«El rabo cordero se criaba donde quiera, era peluíta, peluíta. También para los golpes. Se ha desaparecido» [La Vegueta-4].

Fuera del Archipiélago, diversas especies del género *Plantago* son igualmente empleadas en la medicina tradicional de los países de la Cuenca Mediterránea y Oriente Próximo [5, 6, 7, 8, 9], destacando entre ellas el uso de *P. coronopus* [4, 10, 11, 12], *Plantago lanceolata* L. [10, 13, 14], *Plantago afra* L. [15], *Plantago ovata* Forssk. [15] y, especialmente, *Plantago major* L. [10, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 19].

Todos los usos medicinales asignados en Lanzarote a la *estrella de mar* o *rabo de cordero* aparecen en el exterior en cierto modo asociados a una o varias de las especies citadas anteriormente. Así tenemos como la especie *P. coronopus*, afín a *P. aschersonii*, es empleada en Galicia como anticatarral, cicatrizante y vulneraria (útil para la curación de heridas y úlceras) [4], en Portugal como analgésico y antiinflamatorio bucofaringeo, antiséptica y para tratar la inflamación de las amígdalas [12] y en el Sáhara Occidental como vulneraria, hemostática (eficaz para detener las hemorragias) y para combatir la fiebre [20]. *P. major* es igualmente empleada como antiséptica y cicatrizante en diversas regiones de Italia [10, 13, 17], como vulneraria en Portugal [12] y hemostática en Albania [16] e Irán [18].

Se hace preciso destacar que, si bien la especie *Plantago aschersonii* se empleó comúnmente en el pasado como yerba medicinal en Lanzarote, el hecho de que los nombres populares empleados para su designación – *estrella de mar* y *rabo de cordero* – hayan sido utilizados también para nombrar otras especies afines puede habernos inducido, en alguna ocasión, a asimilar a dicha especie *Plantago aschersonii* usos que en realidad pudieran corresponder a otras especies del género *Plantago*.

## PLANTAGINACEAE

[*Plantago lagopus* L.]

[ETNOBOTÁNICA – 057] [ETNOBOTÁNICA – 095] [ETNOBOTÁNICA – 136]



Figura 157. Ejemplares de *Plantago lagopus* L. colonizando los depósitos arcillosos de una antigua gavia. Fotografía tomada el día 26 de marzo de 2003.

**RABO (DE) CORDERO**

[Conil-5, Haría-4, Los Valles-1, Nazaret-1, San Bartolomé-0, San Bartolomé-1, Soo-8, Teseguite-2, Teseguite-9]

**OREJA DE MULO**

[Máquez-1]

**YERBA BLANCA**

[Los Valles-7]

**ESTRELLITA**

[Teseguite-3]

**ESTRELLA DE MAR**

[Femés-1]

**YERBA DEL DIABLO (!)**

[Nazaret-1]

«[...] no le teníamos nombre, sino entraba en el nombre de las yerbas blancas, porque yerbas blancas habían muchas, no es ésta sola» (Los Valles-7).

«[...] ésa ni la comen los animales mucho, tampoco, no, no, ésta no la comen. ¿Ves estos mismos copitos? Pues no, las cabras esto no se lo comían» (Los Valles-7).

«[...] hay otro [probablemente en referencia a *Plantago aschersonii* Bolle] que sale más en las tierras bermejas y echa el rabito más pareció al rabo del cordero» (Los Valles-1).

«Los animales sí se lo comen un poco, si no hay otra cosa; esto es otra yerba que no es muy apetecible» (Los Valles-1).

«La come, sí, la cabra al estar suelta, cogerla pa' echarla a la cabra, no» (San Bartolomé-1).

«[...] esto cuando está verde también se la comen las cabras y le dicen rabo de cordero porque tiene el rabito como un cordero pa'trás, esto sale mucho aquí cuando llueve» (Soo-8).

«[...] esto en La Montaña lo cojo yo, pero cuando son más granditas, lo cuelgo y lo amarro así para abajo, y para hacer ramos de cositas, de flores secas...» (Haría-4).

—

La taxonomía popular engloba la especie *Plantago lagopus* junto a otras especies afines del género *Plantago*, de ahí que sean denominaciones genéricas como *rabo de cordero*, *estrella del mar* y *estrellita* las comúnmente empleadas para su designación.

La forma *orejas de mulo*, recogida aisladamente en el pueblo norteño de Máguez, enlaza con la denominación *orejas de burro* registrada en La Gomera [21] y rompe con la pauta observada en gran parte de la isla de nombrar ésta y otras especies del género en virtud de la semejanza de su espiga floral con el rabo de un cordero. En islas como Tenerife, El Hierro e incluso la propia Gomera ha sido la forma característica de las hojas de *P. lagopus*, la que han motivado el surgimiento de nombres populares como *lengua perro* [22], *lengua oveja* [21, 23] y *lengua vaca* [21]. En La Palma hemos oído a los agricultores emplear términos como *seracatona* o *setona* para referirse a *P. lagopus* [24], ambos, aparentemente, vinculados a la forma *zaragatona*, de uso común en España para la designación de diferentes especies del género *Plantago* [3, 25].

En Lanzarote podemos observar esta especie vegetando tanto sobre las arenas expulsadas por las erupciones del Timanfaya como en los suelos arcillosos y profundos de La Montaña (vertisoles). También prolifera en los depósitos, también arcillosos, de los *bebederos* y en los polvillos (andisoles vítricos) resultantes de la descomposición de las arenas provenientes de los conos y volcanes de La Corona, Los Helechos, La Quemada y otros. En Tenerife y La Palma la hemos observado a modo de mala yerba en las huertas de las medianías.

Tal y como avanzamos en el apartado anterior, no es descartable que la especie *P. lagopus* haya sido empleada también en el pasado con fines medicinales, del mismo modo que lo fue *Plantago aschersonii* Bolle. No abundan, sin embargo, en la bibliografía etnobotánica las referencias sobre su aptitud medicinal.

Hemos obtenido, de cualquier forma, alguna mención aislada en relación a su uso medicinal:

«Para catarros y pa'toas esas cosas se usa esto, esto es rabo cordero» [San Bartolomé-0].

«Esto dice que hacían hasta tazas de agua, le llamamos rabo de cordero. Y todavía se hacen de rabo de cordero, de ratonera, de ortiguilla [...] y de verdad eran curativas» [Tesequite-9].

A modo de curiosidad, cabe mencionar el juego infantil referido en Máguez y consistente en enfrentar en una lucha las espigas largamente pedunculadas de esta especie hasta que una de ellas se quebrara. Tal entretenimiento también nos fue reportado en el pueblo de Las Carboneras, en Tenerife; aquí las espigas contendientes recibían el nombre de *luchadores*.



Figura 158. Detalle de las espigas florales de *Plantago lagopus* L. Fotografía tomada el día 26 de marzo de 2009 en La Montaña.

**PLANTAGINACEAE***[Plantago major L.]***LLANTÉN**

[El Mojón-1, Haría-2, Haría-5]

**LLENTÉN**

[El Mojón-1]

**YERBA JUAQUINA [?]**

[Los Valles-7]

«El llantén todavía existe, porque Gloria, la mujer de Marcos [...] ella todavía usa el llantén cuando está nerviosa. Y pa' la circulación también es bueno eso» (Haría-2).

«[...] llientén y no sé qué otras cosas, que es buena, hacían tazas de agua pa' purificar la sangre, es muy bueno el llientén ese» (El Mojón-1).

«[...] Juaquina había también una planta, antes en los jardines, que le decían Juaquina» (Los Valles-7).

«[...] era una hoja... pues... la hoja así cumplida, grande y una espiga grande así amarilla, pero era de huerto» (Los Valles-7).

«[...] para la tensión, salvia [*Salvia officinalis* L.], llantén y ruda [*Ruta chalepensis* L.]. Y después ponerla debajo de la almohada, la salvia, ponerla debajo de la almohada...» (Haría-2).

«[...] de cuando mi madre, y después decía que era medicinal, que era para la azúcar, que era para purificar la sangre» (El Mojón-1).

El *llantén* es una de las plantas más características de la medicina popular del Archipiélago. Suele crecer en las casas campesinas y en sus alrededores, donde tiende a naturalizarse, sin embargo, en Lanzarote su presencia es más discreta y apenas la hemos observado en algunos patios.

Al margen de la denominación *llantén*, de uso común en el resto de las islas [21, 22, 23, 24, 25, 26], hemos recogido también en Lanzarote la variante *llientén*, afín a la forma gomera *lentén* [21, 26].

Desde Viera y Clavijo (circa 1810) hasta la actualidad, las diferentes obras cuyo motivo de estudio ha sido la medicina popular canaria han atribuido al *llantén* múltiples y variadas propiedades medicinales [28, 29, 30, 31]. Pero, en Lanzarote apenas han llegado hasta nosotros los restos, en forma de vagos recuerdos, de dicha cultura medicinal; aunque, siempre nos queda la duda de si ésta alguna vez existió. Y, si bien Pitard y Proust (1908) ya citaron su presencia a inicios del siglo XIX, creemos que no fue una planta popular, sino más bien circunscrita a determinados núcleos familiares, a tenor de la exigua información obtenida durante nuestro trabajo de campo. Además, conviene recordar, como expusimos en su momento, que en Lanzarote la *estrella de mar* o *rabo de cordero* (*Plantago aschersonii* Bolle) pudo asumir el papel medicinal del *llantén*.

En el resto de las islas el conocimiento popular campesino aún alberga el recuerdo de los usos medicinales tradicionales del *llantén*. Merece la pena destacar su empleo en el tratamiento de enfermedades y molestias oculares, pues lo hemos advertido tanto en las montañas de Anaga, en Tenerife [22] como en La Gomera [27], además de resultar común en el norte de África [6]:

«Yerbas frescas, mira, altén, una ramita que le dicen altén [...] solemos guisarla como pa' darse uno pa' vista...» [Barranco del Ingenio – Vallehermoso] [27].

«Leaves mild astringent, used as eye drops against conjunctivitis and blepharitis<sup>1</sup>» [6].

En Gran Canaria [25] y El Hierro [26] ha sido registrado el uso del *llantén* para aliviar afecciones de garganta, uso recogido también en la provincia de Camagüey, en Cuba y ya consignado por Monserrat y Archs (1883) en su *Botánica* [3].



## PLANTAGINACEAE

### [REFERENCIAS]

- [1] Kunkel, G. (1977). Las plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las forrajeras. *Naturalia Hispanica* 8. ICONA. Ministerio de Agricultura. Madrid.
- [2] Perera Betancort, M.A. Arqueología del territorio en Fuerteventura. Tesis doctoral en curso. Universidad de La Laguna.
- [3] Montserrat y Archs, J. (1883). Botánica. Tomo VIII en La Creación. Historia Natural. División de la obra: zoología o reino animal. Traducida y arreglada de la última edición alemana de la obra del célebre Dr. A. E. Brehm. Montaner y Simon, Editores. Barcelona. 756 pp.
- [4] Blanco, E., Macía, M.J. y Morales, R. (1999). Medicinal and veterinary plants of El Caurel (Galicia, northwest Spain). *Journal of Ethnopharmacology* 65: 113-124.
- [5] Lemordant, D., Boukef, M. y Bensalem, M. (1977). Plantes utiles et toxiques de Tunisie. *Fitoterapia* 48(5): 191-214.
- [6] Boulos, L. (1983). Medicinal Plants of North Africa. Reference Publications. Alognac, Michigan. 286pp.
- [7] Zargari, A. (1989-1992). Medicinal Plants. Tehran University Publications. Tehran.
- [8] Bellakhdar, J., Claisse, R., Fleurentin, J. y Younos, Ch. (1991). Repertory of standard herbal drugs in the Moroccan pharmacopea. *Journal of Ethnopharmacology* 35: 121-143.
- [9] Leporatti, M.L. y Corradi, L. (2001). Ethnopharmacobotanical remarks on the Province of Chieti town (Abruzzo, Central Italy). *Journal of Ethnopharmacology* 74: 17-40.
- [10] Uncini Manganelli, R.E. y Tomei, P.E. (1999). Ethnopharmacobotanical studies of the Tuscan Archipelago. *Journal of Ethnopharmacology* 65: 181-202.
- [11] El-Hilaly, J., Hmammouchi, M. y Lyoussi, B. (2003). Ethnobotanical studies and economic evaluation of medicinal plants in Taounate province (Northern Morocco). *Journal of Ethnopharmacology* 86: 149-158.
- [12] Novais, M. H., Santos, I., Mendes, S. y Pinto-Gomes, C. (2004). Studies on pharmaceutical ethnobotany in Arrabida Natural Park (Portugal). *Journal of Ethnopharmacology* 93: 183-195.
- [13] Pieroni, A. (2000). Medicinal plants and food medicines in the folk traditions of the upper Lucca Province, Italy. *Journal of Ethnopharmacology* 70: 235-273.
- [14] Sezik, E., Ye ilada, E., Honda, G., Takaishi, Y., Takeda, Y. y Tanaka, T. (2001). Traditional medicine in Turkey X. Folk medicine in Central Anatolia. *Journal of Ethnopharmacology* 75: 95-115.
- [15] Lev, E. y Amar, Z. (2002). Ethnopharmacological survey of traditional drugs sold in the Kingdom of Jordan. *Journal of Ethnopharmacology* 82: 131-145.
- [16] Pieroni, A., Dibra, B., Grishaj, G., Grishaj, I. y Maçai, S.G. (2005). Traditional phytotherapy of the Albanians of Lepushe, Northern Albanian Alps. *Fitoterapia* 76: 379-399.
- [17] Guarrera, P.M., Salerno, G. y Caneva, G. (2005). Folk phytotherapeutical plants from Maratea area (Basilicata, Italy). *Journal of Ethnopharmacology* 99: 367-378.
- [18] Miraldi, E., Ferri, S. y Mostaghimi, V. (2001). Botanical drugs and preparations in the traditional medicine of West Azerbaijan (Iran). *Journal of Ethnopharmacology* 75: 77-87.
- [19] Camejo-Rodrigues, J., Ascensão, L., Bonet, M. A. y Vallés, J. (2003). An ethnobotanical study of medicinal and aromatic plants in the Natural Park of "Serra de São Mamede" (Portugal). *Journal of Ethnopharmacology* 89: 199-209.
- [20] Bellakhdar, J. (1978). Médecine traditionnelle et toxicologie ouest-saharienne, contribution à l'étude de la pharmacopée marocaine. Edition techniques nord-africaines. Rabat.
- [21] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.
- [22] Gil, J., Hernández, M. y Álvarez C.E. (1999). Inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de Tenerife. Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA-CSIC). Documento interno.
- [23] Gil, J. y Peña, M. (2006). Contribución al inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de El Hierro. *Tenique*. Revista de Cultura Popular Canaria 7: 119-148.
- [24] Gil, J., Bethencourt, F.J., Castro, N., González, A.J., López, A. y Lorenzo, R. [en preparación]. Inventario de especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Palma. Centro de Agrodiversidad de La Palma.

<sup>1</sup> Inflamación de los párpados.

- [25] Álvarez López, E. (1947). Comentarios históricos y botánicos con motivo de un "Glosario" hispano-musulmán de los siglos XI al XII. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 7(1):5-175.
- [26] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [27] Peña, M. y Gil, J. [en preparación]. Especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Gomera. Bases orales para su comprensión y estudio. Asociación Insular para el Desarrollo Rural de la isla de La Gomera.
- [28] Viera y Clavijo, J. (1982). Diccionario de historia natural de las Islas Canarias [circa 1810]. Edición dirigida y prologada por Manuel Alvar. Excmo. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas Madrid. 472 pp.
- [29] Jaén Otero, J. (1984). Nuestras hierbas medicinales. Caja Insular de Ahorros. Santa Cruz de Tenerife. 82 pp.
- [30] Fariña González, M.J. (1985). Plantas y árboles, utilizados con fines medicinales, en las Islas Canarias. Páginas 321-347 en Bethencourt Alfonso, J. (1985). Costumbres populares canarias de nacimiento, matrimonio y muerte [circa 1884-1901]. Introducción, notas e ilustraciones: Manuel J. Fariña González. Publicaciones Científicas del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife. Museo Etnográfico. Núm. 1. Santa Cruz de Tenerife. 359 pp.
- [31] Casariego, C.P. y Rodríguez, C.C. (1998). Visión sinóptica de la actual medicina popular canaria. Organismo Autónomo Complejo Insular de Museos y Centros. Cabildo de Tenerife. 117 pp.
- [32] Beira, Á., León, M.C., Iglesias, E., Ferrándiz, D., Herrera, R., Volpato, G., Godínez, D., Guimarais, M. y Álvarez, R. (2004). Estudios etnobotánicos sobre plantas medicinales de Camagüey (Cuba). *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 61(2):185-204.
- [33] Pitard, J. y Proust, L. (1908). Les Iles Canaries. Flore de L'Archipel. Librairie des Sciences Naturelles. Paul Klincksieck. Paris.

## POLYGONACEAE

[*Emex spinosa* (L.) Campd.]

Figura 159. Detalle de la fructificación del caíl (*Emex spinosa* (L.) Campd.) donde se pueden observar las púas patentes que dotaran al fruto de la cualidad de hacer abrir los puños de quien se motive a agarrarlo. Fotografía tomada el día 6 de enero de 2007 en El Jable.

## CAÍL

[Conil-2, Conil-3, Conil-5, El Cuchillo-3, El Islote-1, El Islote-2, Famara-4, Femés-1, Guinate-2, La Degollada-0, La Vegueta-1, La Vegueta-3, Las Breñas-0, Las Breñas-1, Las Calderetas-1, Las Casitas-1, Máguez-0, Máguez-16, Masdache-1, Montaña Blanca-0, Mozaga-1, Muñique-1, Muñique-2, Nazaret-1, Órzola-1, San Bartolomé-1, San Bartolomé-5, Soo-5, Soo-12, Tahiche-0, Tao-2, Teguisse-4, Teguisse-5, Teseguite-7, Teseguite-9, Tiagua-1, Tias-3, Tias-4, Tinajo-1, Tinajo-1]

## CAÍLE [?]

[Máguez-1]

-

«[Se comían] los troncos. [...]. Los troncos son como zanahorias...» (Máguez-16).

«Caíl, dice que se comía el tronquito» (Teseguite-9).

«[...] la raíz se la comían antes» (Máguez-1).

«[...] aquí había una gente que vivían ahí en el cortijo ahí en Las Calderetas [...] el cortijo no daba sino cebadas y eso y esa gente los vi yo comiéndose el tallo del caíl. ¿Tú sabes lo qué es el caíl? Ya ves que el tronco es gruesito, eso lo pelaban ellos, arrancaban el caíl, lo pelaban y se lo comían» (Muñique-1).

«Caíl comía yo, cuando se llegaban las once que estaba uno fatigado, los cailes tiernitos, el rabito tiernito es como una zanahoria, lo pelaba uno y se lo comía, chascando...» (Máguez-0).

«[...] lo que llamamos aquí caíl, llaman allí [se refiere a Fuerteventura] gargatripas, como tiene tantos picos llaman allí gargatripas, y me decía a mí la gente que cogían las hojas de 'so y hacían caldos de 'so, de las hoja de la gargatripas» (La Degollada-0).



«[...] sí, los troncos se comían antes, algunos que son gruesos, antes se comía esto, se pelaba y se comía, tiene un sabor bueno» (Tinajo-1).

«[...] y antes decía que se comían esto [se refiere la raíz engrosada]» (Mozaga-1).

«Y mire, otra cosa que dice que se comía, yo no me lo llegué a comer. [...] es el caíl. Mira, dice que esto [se refiere la raíz engrosada] lo cogía la gente antes» (La Vegueta-3).

«[...] esto dentro es como si fuera cebaa, pero mire que se pica, dice, le oía yo a mi madre, que lo tostaban [se refiere al fruto], la gente de antes, yo a mi madre no se lo vi [...] y lo molían y hacían gofio de'l, eso sería cuando mi madre más chica» (La Vegueta-3).

«Hay quien dice que se la come [en referencia a la raíz]...» (Tesequite-7).

«[...] antes se decía, ¡fijate tú!, antes, como llovía, se daban grandes como rábanos [...] dice que lo cogían aquí y aquí, y hacían caldos de ellos, porque esto es dulcito, yo me acuerdo de chupar y esto es dulcito...» (Conil-5).

«[...] en los años de la guerra, que pasaban miserias, dice que cogían y hacían caldos de caïles, les oía yo...» (Conil-5).

«[...] el caíl se lo comen las personas, el tallito [...] esto de abajo, la raíz, eso se la comen las personas» (Teguise-5).

«[...] es también para hacer agua, pero no me acuerdo ahora» (Masdache-1).

«[...] caïles, pero no era pa' echar fuego sino pa' tostar, para hacer gofio» (Montaña Blanca-0).

«Ni los animales se lo comen porque es ¡más picón!» (Femés-1).

«[...] los caïles eran más picones, eso no era sino picos grandes, que queaba uno echando la sangre...» (Las Breñas-1).

«Pa' las cabras y pa' los cochinos cuando está tierno. [...] las cabras se lo comen y los camellos cuando está así, duro» (Máquez-16).

«Los camellos [lo comen]. Y los burros también...» (Masdache-1).

«[...] todos los animales lo comen, lo que pasa es que cuando ya está muy duro es áspero, pero pa' camellos y vacas y eso se lo comen, pero no es esa gran comía que los animales le tiran...» (San Bartolomé-5).

«[...] a los camellos le gusta mucho, las cabras sí le pegan alguna mordía, pero a los camellos sí les gusta mucho eso, ¡oh!, los caïles si están granaos...» (Tahiche-0).

«¡Ay mi madre!, si coge el caíl se pica toa, eso es pa' los animales pa' cuando los camellos y cabras y burros (Soo-5).

«El caíl, el cenizo [*Chenopodium murale* L.] y la mostacilla [*Lobularia libyca* (Viv.) Meissn.] no son apetecibles. [...]. No, sí se la comen, pero no es apetecible» (Tias-3).

«Eso se lo comen los camellos, camellos y cabras también se lo comen también» (Tinajo-1).

«Caíl, eso pica que da mieo, el caíl jodío ese, hasta las cabras no se lo comen tampoco» (Guinate-2).

«[...] pa' las cabras, es casi una de las yerbas que primero sale» (San Bartolomé-1).

«Pa' los animales y no creas que de mucho agrado» (Tiagua-1).

«Nosotros lo usábamos pa' cogerlo pa' los animales...» (Las Calderetas-1).

«Pa' los camellos, esto tiene semilla, lo que pasa que cuando se seca, no, esto cuando se seca, pica...» (Muñique-2).

«Esto se llama caíl, es buena yerba, así chiquitita se la comen los animales» (Teguise-4).

«Los animales se lo comen también. Cabras y camellos y eso» (El Islote-1).

«[...] esta yerba también sirve para los camellos, es más bronca, para coger es un poco más bronca» (Tesequite-7).

«[...] tiernito se lo come la cabra, pero una mordidita nada más, pero tiernito, tiernito, si no [está tierno] no, le pica, desde que echa el pico ya no lo prueban» (Teguise-5).

–

El *caíl* es una de las plantas más comunes en Lanzarote y se encuentra presente además en La Graciosa, Alegranza y Montaña Clara [1]. Su conocimiento por parte de la población es amplio, tanto es así, que apenas hemos hallado agricultor o pastor que no la reconociera cuando se la mostráramos.

El uso de la denominación *caíl* para señalar la especie *Emex spinosa* es común a toda la isla, si bien, hemos registrado también en La Degollada el término *gargatripa*, que es el nombre que emplean los propios de Fuerteventura [2]. En Tenerife hemos oído como se referían a esta yerba como *abrepuños* [3], argumentando algún interlocutor que tal denominación le viene dada por el acto reflejo de abrir la mano cuando al agarrar la planta se clavan en la palma sus frutos espinosos. La ya citada forma majorera *gargatripa* quizás pueda también estar relacionada con las heridas que son capaces de causar los frutos de esta especie.

Merece la pena destacar la afinidad entre la forma lanzaroteña *caíl* y la herreña *caril*, esta última fuertemente arraigada en dicha isla [4, 5] y para la que Perera López (2006) apunta incluso la posibilidad de que ya fuera empleada por su población prehispánica [5]. Sorprende, igualmente, la gran cantidad de aspectos comunes existentes en la cultura generada alrededor de esta planta en ambas islas, pues coinciden plenamente los comentarios relacionados con el uso alimenticio de sus raíces engrosadas. Ignoramos si el conocimiento por parte de la población actual de tal recurso alimenticio entronca con la cultura alimenticia de los antiguos pobladores de dichas islas, pero sí parece que, al menos, los aborígenes de Gran Canaria pudieron estar familiarizados con esta planta, pues hay constancia arqueológica de la presencia de restos en un asentamiento cuya ocupación se remonta al primer milenio de nuestra era [6]. Fuera del ámbito canario, se ha reportado el consumo de *Emex spinosa* (L.) Campd. en Marruecos y Libia [21, 37] y han sido hallados restos en un asentamiento neolítico egipcio correspondiente al periodo predinástico, anterior al periodo faraónico y, por tanto, con más de 5000 años de antigüedad [7].

La mayoría de las personas que en Lanzarote y El Hierro consumieron, vieron consumir o simplemente eran conscientes de que la especie *E. spinosa* podía consumirse, se refirieron a su raíz engrosada como el órgano aprovechable. Además, del estudio de los fragmentos orales registrados podemos intuir que dicha raíz se consumía en crudo y después de pelada. La elaboración de caldos, ya fuera con las raíces o con las hojas, no parece haber sido una práctica tan extendida, o, al menos, su recuerdo no ha llegado hasta nuestros días con tanta fuerza. En Fuerteventura, sin embargo, Perera Betancort incluye la *galgatripa* entre las especies cuyas hojas eran consumidas, según la tradición oral de la isla, crudas o en potajes [2]:

«Las hojas del cerrajón, de la cerraña dulce, la acelga, el tajame, las hojas y los frutos de la malva, la mostaza, el jaramago, el relinchón, el berro, el apio, el tarabaste, el mostazón, la orejilla de gato, la galgatripa y la casnelera se consumen directamente, sin preparación previa, aunque en ocasiones, si así se prefiere, se hierven y sus hojas se consumen solas o bien formando parte como verdura de los potajes»

El recuerdo de la elaboración de gofio con las cápsulas fructíferas del *caíl* sólo lo hemos registrado durante nuestros encuentros con dos agricultoras de edad avanzada del pueblo de La Vegueta, de ahí que poco podamos argumentar en este sentido.

Al margen de su uso alimenticio, los *caíles* constituyeron también un recurso forrajero; aparentemente sólo apreciado cuando se encontraba tierno, pero muy utilizado, sobre todo, para la alimentación de los camellos y los burros.

**POLYGONACEAE****[*Polygonum aviculare* L.]**

[ETNOBOTÁNICA – 284]

**(YERBA) TREINTA NUDOS**

[Haría-2, Máguez-0, Máguez-1]

**SIETE NUDOS**

[Haría-2]

«[...] una yerba que le decían siete nudos que era buena para la pulmonía [...] echa una vara larga, echa varitas largas. Nosotros también la tuvimos» (Haría-2).

«[...] yerba treinta nudos sí, pero era pa' las pulmonías» (Haría-2).

«[...] pa' la pulmonía [...] la usábamos crúa, yo la tomé, tuve la pulmonía y mi padre me la hizo a mí...» (Naz-1).

«No se echa sino... si la yerba tiene un núito así, que se coge un cachito así, se coge tres núitos, no se cogen más. [...] los tres núitos, na' más la puntita» (Nazaret-1).

La *yerba treinta nudos* se encuentra hoy en día prácticamente ausente de los campos de Lanzarote. Únicamente la hemos observado en una ocasión en los alrededores de una casa de campo en el pueblo de Máguez, creciendo al pie del abrigo de piedra de una higuera *bicariña*. La anterior referencia sobre su presencia en Lanzarote data de hace un siglo cuando fue observada por Pitard y Proust (1908) [8].

Apenas hemos podido registrar durante nuestras entrevistas el recuerdo lejano de su uso para atajar la pulmonía, de ahí que desconozcamos si pudo emplearse en el pasado para aliviar otros males.

En el contexto del Archipiélago, a la *yerba treintanudos* se le han atribuido tradicionalmente múltiples beneficios. En La Gomera, Perera López (2005) ha recogido de la tradición oral su uso para atenuar la fiebre, los síntomas de la gripe, las diarreas y otras molestias estomacales, molestias del aparato urinario y especialmente la presión sanguínea alta [9]. Su idoneidad para contrarrestar estos dos últimos males también ha sido advertida por este mismo autor en la isla de El Hierro [5]. Ya en contextos culturales más lejanos hemos hallado referencias sobre su empleo para tratar de remediar trastornos de índole parecida. Así, en Israel, es recomendada por los curanderos árabes para mejorar la circulación sanguínea, regular las menstruaciones, atajar las diarreas y los males del aparato urinario [10]. En diversas provincias del centro de Italia, Guarrera (2005) ha detectado su uso para tratar los niños afectados por enteritis severa [11].

También textos clásicos como el *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias* de Viera y Clavijo<sup>1</sup> (circa 1810) [12] y las *Costumbres populares canarias de nacimiento, matrimonio y muerte* de Bethencourt Alfonso<sup>2</sup> (1884-1901) [13] recogen usos medicinales para esta especie que en cierta manera se encuentran vinculados con los que anteriormente hemos expuesto, ya fueran estos propios de Canarias o foráneos.

<sup>1</sup> «Es planta vulneraria detersiva, y algún tanto astringente [en referencia a *Polygonum persicaria* L.].

<sup>2</sup> «Se da su cocimiento para provocar la aparición de las reglas suspendidas [en referencia a las islas de Tenerife y El Hierro]».

**POLYGONACEAE****[*Rumex bipinnatus* L. fil.]**

[ETNOBOTÁNICA – 077]



Figura 160. Detalle de las valvas vistosas de *Rumex bipinnatus* L. fil. Fotografía tomada el día 18 de febrero de 2006 en las inmediaciones de Nazaret.

**VINAGRERA**

[Nazaret-1, San Bartolomé-1]

—  
 «Cuando está granada es como vinagre, un gusto a vinagre [...] unas semillas que echa...» (Nazaret-1).

—  
 Durante nuestras salidas de campo siempre observamos la especie *Rumex bipinnatus* creciendo en El Jable, en el interior de la isla y, en ocasiones, en las proximidades de las carreteras. No la hemos observado, o al menos no tenemos conciencia de ello, en las huertas fabricadas o plantadas, sino en sus márgenes. Reyes Betancort (1998) reseña diversas citas, realizadas por diferentes autores, también en el ámbito de El Jable – ya en la costa como en el interior – donde esta especie parece tener su óptimo ecológico en Lanzarote; si bien ha sido también herborizada en el sur de la isla [1]. Al margen de Lanzarote y Fuerteventura, *R. bipinnatus* L. fil. sólo crece en el norte de África [14, 15].

Mostrada a pastores conocedores de este espacio como señor Maximino Abraham y señor Marcial de León (“Lero”), ambos coincidieron en denominarla *vinagrera*, y a tenor de los comentarios del primero es posible que sus valvas ácidas, y quizás también sus hojas, fueran objeto de consumo para aliviar la sed.

Sería preciso indagar en futuras entrevistas si en el pasado se obtuvo de ella alguna utilidad, ya fuera medicinal, forrajera o de cualquier otra índole. Desconocemos igualmente si en el continente vecino se emplea para algún fin.

## POLYGONACEAE

[*Rumex bucephalophorus* L.]

[ETNOBOTÁNICA – 085]



Figura 161. *Vinagrera fina* (*Rumex bucephalophorus* L.). Fotografía tomada el día 25 de marzo de 2009 en Los Helechos.

## VINAGRERA FINA

[Máquez-1]

### VINAGRERA

[Máquez-0, Tabayesco-0]

–

La especie *Rumex bucephalophorus*<sup>1</sup> no se comporta en Lanzarote como lo hace en muchas zonas de las islas occidentales del Archipiélago donde infesta los campos de cultivo. Nosotros únicamente la hemos observado relativamente abundante en zonas altas y expuestas a la *brisa* en el norte de la isla, donde crece sobre los suelos poco

---

<sup>1</sup> Sugerimos acudir a Reyes Betancort (1998) a efectos de documentación sobre el tratamiento infraespecífico de la especie *Rumex bucephalophorus* L. en Canarias y particularmente en Lanzarote [1].

evolucionados resultado de la descomposición de las arenas provenientes de los conos y volcanes de La Corona, Los Helechos, La Quemada y otros, y comparte hábitat principalmente con diversas especies de *tréboles* (*Trifolium* spp.). Kunkel (1982) refiere que esta «especie suele formar colonias en los andenes más húmedos» de Los Riscos de Famara [16] y Reyes Betancort (1998), además de en el ámbito del Macizo de Famara, reporta su herborización en las montañas de Tinache y Tinguatón [1].

Tal confinamiento ecológico, sin duda, ha motivado que sean muy pocas las referencias obtenidas sobre esta yerba durante nuestras salidas al campo y encuentros con los agricultores. De hecho, apenas estamos en condiciones de aportar información más allá de los nombres vernáculos – *vinagrera fina* y *vinagrera* – que hemos tenido la oportunidad de registrar y que resultan afines a las formas *vinagrerita* y *vinagrerilla* expuestas por Kunkel para Lanzarote y Fuerteventura respectivamente [16, 17].

Perera López (2006) reporta para El Hierro las denominaciones vernáculas *calcosilla* y *beta* [5] y para La Gomera un sinfín de ellas, entre las que destacan los modelos basados en las formas (*hierba*) *agria*, (*hierba*) *grilla*, *hierba colorada* y *vinagrera* [9], tanto por su representatividad como por su afinidad con las denominaciones populares de otras islas. Tanto para La Gomera como para El Hierro dicho autor recoge igualmente el uso con fines alimenticios – o simplemente para aliviar la sed – de las hojas de esta especie [5, 9], práctica que en Lanzarote se ha llevado a cabo tradicionalmente con la especie *Rumex vesicarius* L., mucho más abundante que la que nos ocupa.

En Tenerife y La Palma, y en referencia a *Rumex acetosella* L. y *R. Rumex bucephalophorus* respectivamente, los agricultores agregaron a las denominaciones populares *yerba colorada* [3] y *yerba grilla* [18] comentarios alusivos a su condición de mala yerba del tipo: «donde se cría eso no se cría nada»<sup>2</sup> o «eso es malo, se come la tierra toda y no hay quien la quite»<sup>3</sup>.

No hemos tenido noticia de que la *vinagrera fina* haya sido destinada en nuestra isla para alivio de algún mal o dolencia, ya fuera de personas o animales, tal y como ocurre en otros lugares como en el Alentejo portugués [19] o en la propia isla de El Hierro, donde constituye un remedio eficaz contra las diarreas de los animales domésticos [20]<sup>4</sup>.

<sup>2</sup> Documento oral recogido en Las Carboneras, Tenerife.

<sup>3</sup> Documento oral recogido en Puntallana, La Palma.

<sup>4</sup> A efectos de conocer otros usos medicinales de la especie *R. bucephalophorus* se recomienda acudir a la obra *Plantes médicinales de Kabylie* [21].

## POLYGONACEAE

[*Rumex lunaria* L.]



Figura 162. Calcosa *Rumex Lunaria* L. Fotografía tomada el día 1 de febrero de 2004 en la caldera de Tamia.

## CALCOSA

[Haría-2, Haría-7, Maciot-1, Máguez-0, Máguez-1, Máguez-10, Nazaret-1, Tabayesco-0, Teseguite-3, Ye-4]

—

«Traíamos de Los Llanos montones de yerbas, traíamos corrigüela [*Convolvulus arevensis* L.], traíamos calcosas, too eso era antes bueno pa' las cabras...» (Haría-2).

Figura 162. Calcosa (*Rumex lunaria* L.). Fotografía tomada el día 1 de febrero de 2004.

«La calcosa, aquí entre nosotros no la había, pero también la había por ahí por La Geria; ésa se planta sola. Eso larga semilla [...] las he tenido que arrancar porque se me metieron en los arenaos, las arranqué» (Maciot-1).

La calcosa se la comen toa verde y cuanto más tiernitas, mejor, porque no tiene tanto tallo y el tallo es duro y la cabra no lo puede masticar» (Máguez-10).

«Pues no sé si la trajeron o el viento la trajo, cuando eso yo era pequeño, que vivía en Guinate, que después la han plantao [...] que plantaba la gente porque la comen bien los animales, y la semilla se ha ido pa'l Risco también...» (Haría-7).

—

Existe en los ámbitos técnicos y académicos del Archipiélago la idea generalizada de que la *calcosa* no es una especie nativa de Lanzarote, sino que fue introducida en la isla con fines forrajeros [1, 22].

Fernández y Méndez (1989), en su monografía dedicada al estudio del potencial forrajero de esta especie, exponen que «se introdujo a principios de siglo, procedente de El Hierro, en los alrededores del volcán de La Corona, donde se asilvestró

con facilidad en suelos cubiertos de lapillis y escorias volcánicas, formando matorrales de excelente desarrollo...» [22]. Dichos autores, sin embargo, no reportan si tal introducción respondió a una iniciativa gubernamental o particular. De cualquier forma, su exposición coincide en parte con las impresiones recogidas por Perera López (2006) en su obra *Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro* cuando trata la voz *calcosa*:

«[...] hacia 1927 se exportaban sacos de semilla de *calcosa* desde El Hierro a Lanzarote con la finalidad de proceder a su cultivo en esta última isla. Lo anterior nos llevaría a suponer en principio que la introducción de la *Rumex lunaria* y su nombre de *calcosa* en Lanzarote sería un hecho reciente, de la primera mitad del siglo XX y procedente de El Hierro» [5].

Lamentablemente, no hemos tenido acceso a los posibles documentos desprendidos de este supuesto envío de material vegetal desde El Hierro a Lanzarote. Tampoco sabemos si Fernández y Méndez (1989) los consideraron y en base a ellos establecieron en El Hierro el origen de las *calcosas* presentes en Lanzarote o si, simplemente, lo hicieron atendiendo a que la voz *calcosa* designa a la especie *Rumex lunaria* únicamente en El Hierro.

Durante nuestros encuentros con los agricultores de los pueblos del norte de la isla advertimos, efectivamente, que existe la concepción de que las *calcosas* son foráneas, pero no hemos podido obtener referencias orales que aludan precisamente a su origen herreño.

Señor Crisóstomo Barreto, vecino del pueblo de Máguez y nacido en 1920, situó su origen en Gran Canaria y su introducción en la década de los 30 del siglo pasado. Señor Zenón, también de Máguez, lo ubicó en La Palma y señor Juan Perdomo, vecino del también pueblo norteño de Ye, argumentó, sin embargo, que procedía de La Gomera:

«[...] trajieron unos gajos [de Las Palmas], ése mismo, mi tío José María [Feo], las trajo y las plantó en la Cuesta Ye y después ahí, vía que las cortaba y se la comían bien las cabras, pues nada, otros por detrás le sacaban un gajo, la llevaba otro por otro lado y después se ha ido aquello [extendiendo]...» [Máguez-10].

«Las *calcosas* sí eran de La Palma» [Máguez-16]:

«La *calcosa*, la primera que vino aquí, vino de La Gomera, le he oído los cuentos a los viejos» [Ye-4].

El hecho de que a día de hoy no encontremos entre los agricultores una opinión unánime acerca del lugar de origen de las primeras semillas de *calcosa* traídas a Lanzarote, nos lleva a considerar que, quizás, la fecha en que acaeció dicha introducción sea relativamente lejana, tal y como refieren Fernández y Méndez (1989), Perera López (2006) y señor Crisóstomo Barreto<sup>1</sup>. Si nos encontráramos ante una iniciativa oficial, a modo de elucubración, nos permitimos apuntar la figura auspiciadora de Antonio González Cabrera, ingeniero-jefe de la Sección Agronómica de Las Palmas a finales de la década de los 20, técnico que abogaba ya en ese entonces por la plantación de plantas forrajeras a efectos de reducir el pastoreo<sup>2</sup> [23].

Actualmente, la dispersión de las *calcosas* es tal que difícilmente alguien recién llegado a la isla podría pensar que se trata de un elemento introducido y sólo los plantíos del norte de la isla, que todavía conservan sus marcos de plantación, nos recuerdan que en su momento fue objeto de cultivo.

<sup>1</sup> Agustín Pallarés Padilla, en sus *Cuadernos*, sí advirtió a finales de 1981 la pervivencia en la tradición oral de Lanzarote del origen herreño de las *calcosas* plantadas en la isla: «Me han dicho varias personas por separado que esta planta fue traída del Hierro hace unos cincuenta o sesenta años» [*Cuadernos autógrafos de Agustín Pallarés Padilla* 29: 66].

<sup>2</sup> «El ideal sería reducir el sistema de pastoreo y criar las cabras en estabulación, al menos durante algunos meses del año, procurando seleccionar los mejores animales y establecer cultivos de plantas forrajeras; de este modo los pastos tendrían tiempo de desarrollarse, los ganados no ocasionarían daños en los predios y los animales más descansados y mejor atendidos rendirían más crecidos beneficios...» [23].



Ya fueran traídas las primeras semillas de El Hierro o de cualquier otro punto del Archipiélago, lo cierto es que hubo de ser algún herreño el que transmitió el nombre de *calcosa* a los naturales de Lanzarote, pues en ningún momento hemos registrado en la isla la forma *vinagrera*, habitual en el resto de las islas donde crece esta planta [9, 18, 24, 25, 26].

Al margen de su uso, principalmente, como forrajera de corte, no hemos advertido en Lanzarote su empleo, tal y como se ha reportado en otras islas, para fines medicinales [5<sup>3</sup>], veterinarios [9<sup>4</sup>, 25<sup>5</sup>, 27<sup>6</sup>] o incluso alimenticios [4, 5, 26<sup>7</sup>] y tintóreos [5].

Cabe reseñar, a modo de curiosidad, los comentarios recogidos en torno al hecho de que con la aparición de las calcosas otros cultivos de vocación básicamente forrajera como las *chicharetas* (*Lathyrus tingitanus* L.) y los *chícharos de burro* (*Lathyrus cicera* L.) tendieron a desaparecer.

---

<sup>3</sup> Remitimos a aquellos interesados en ahondar acerca de los usos de la calcosa en la medicina popular a la obra *Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro* [5].

<sup>4</sup> «[...] pa' cuando las cabras paren, les purga, las hace echar lo que queda por dentro, les da salud» [La Dehesa – La Gomera] [9].

<sup>5</sup> «Sirve porque es muy fresca. Lo mejor pa' un animal que esté enfermo, que parió y no puede limpiar bien lo que tiene por dentro. Se le echa un brazado, un par de matas, y es bueno pa' eso» [Teno – Tenerife] [25].

<sup>6</sup> «Consiste en que la cabra recién parida no termina de expulsar la placenta – *las parias* –. El procedimiento más generalizado para curarlas es darles caldos calientes con gofio y vino en forma de ralera, pero también parece producir efecto alimentarlas con vinagreras tiernas» [La Palma] [27].

<sup>7</sup> «Cogíamos cogollos de *vinagrera* [*Rumex lunaria* L.], nos los comíamos, cogíamos *melusillas* [*Aeonium* sp.], nos las comíamos, cogíamos *collejas* [*Silene vulgaris* (Moench) Garcke], cogíamos *relinchones* [*Sinapis arvensis* L.]...» [Tacalcuse – La Gomera] [26].

**POLYGONACEAE****[*Rumex vesicarius* L.]**[ETNOBOTÁNICA – 178] [ETNOBOTÁNICA – 248]<sup>1</sup>

Figura 163. Detalle de las valvas de *Rumex vesicarius* L. Fotografía tomada el día 3 de marzo de 2006 en la caldera de Tamia.

**VINAGRERA**

[Berrugo-0, Conil-3, Conil-5, El Islote-1, El Islote-2, Famara-4, Femés-1, Femés-2, Goíme-0, Las Breñas-0, Las Breñas-1, Las Casitas-0, Las Casitas-1, Las Laderas-1, Las Lagunetas-1, Los Valles-1, Mácher-2, Mala-0, Mala-1, Mala-3, Masdache-2, Mozaga-1, Nazaret-1, Órzola-1, San Bartolomé-0, San Bartolomé-1, Soo-0, Tahíche-0, Teguisse-1, Teseguite-2, Teseguite-3, Teseguite-7, Tias-4, Tias-6, Tinajo-1, Tinajo-2, Tinajo-6, Ye-4]

**MATORRAL [?]**

[San Bartolomé-1]

«¿Esta no será la brotona [*Salvia verbenaca* L.]?, la bortona esa, esto nace mucho, esto sirve pa' medicina, ésta echa una flor violada, unas espigas violaitas, violaitas; ésta, la brotona, la vinagrera y la ortiga [*Urtica urens* L.], se hace agua

<sup>1</sup> *Rumex vesicarius* L. var. *rhodophysa* Ball.

y corta las pulmonías, las tres yerbas [se refiere al empleo de las tres juntas para preparar el remedio medicinal]» (Las Casitas-1).

«[...] la hojita de fuera, se eriza uno al comerlo pero gusta porque tiene tanta agua» (Berrugo-0).

«¡Ah! yo no sé, es que es ácida, tiene como unas pipitas, a lo mejor se comía» (Las Casitas-0).

«[...] cerrajas [*Launaea nudicaulis* (L.) Hook.f.] y las vinagreras también me comí alguna [...] las hojitas, pero la vinagrera no me gustaba tanto, la cerraja me gustaba más, la vinagrera era agria» (Las Breñas-1).

«[...] la puedes chascar...» (Los Valles-1).

«Ésa es vinagrera, cogíamos las aquello y parece que tenían gusto a vinagre» (Conil-3).

«Vinagrera, que es agria, que por eso se le dice vinagrera, creo yo» (Famara-4).

«La vinagrera esa no emborracha [a los animales] [...] era salobre [se refiere a que tenía ese gusto al comerla]» (Tías-4).

«[...] esto lo come usted cuando está tierno [...] y es una cosa como vinagre, ácida» (Las Breñas-0).

«[...] estando aquello se lo chupa uno, se lo mastica y se lo chupa y... avinagrao, parece gusto a vinagre» (Tinajo-1).

«[...] se mascaba la vinagrera en los tiempos del invierno [...] la vinagrera se come, como un saborcito agrio» (Mala-3).

«Y ésta la coges, la mascas y es como amarga» (El Islote-1).

«[...] si tiene ganas de comer, se come una hoja de 'stas, es agriosa» (Tesequite-3).

«Sí, sí, antes me acuerdo yo que se las aquello [comía] uno, como una cosa corriente, pero que no es venenosa ni nada...» (Conil-5).

«[...] le pega el ganao mucho; es una yerba que le gusta mucho y muy lechera...» (Femés-1).

«[...] la vinagrera también, se la comen las cabras bien...» (Mala-1).

«Sí, sí, se lo comen, cuando está tierno eso se lo comen» (Las Laderas-1).

«[...] las cabras la comen también» (San Bartolomé-1).

«Esto le dicen vinagrera [...] se lo comen las cabras» (Goíme-0).

«[...] buena también pa' los animales» (El Islote-2).

«Hay también una yerba que le gusta mucho a las cabras que le decían vinagrera [...] le gusta mucho a las cabras porque al comérsela es como avinagraa...» (Tahíche-0).

«Sí, hay varias clases, hay otra que tiene una hoja ancha, más ancha que ésa [*Rumex bipinnatus* L. fil.] y crece más, más grande, como un arbusto sí [...] media parecida a la calcosa así [*Rumex lunaria* L.], grande así se crece, que es vinagrera también» (Nazaret-1).

—

En Lanzarote, como ya hemos visto, son tres las especies del género *Rumex* conocidas popularmente como *vinagreras*: *Rumex bipinnatus* L. fil., apenas común y que sólo hemos observado en El Jable, *Rumex bucephalophorus* L., también denominada *vinagrera fina* y *Rumex vesicarius* L., ampliamente dispersa por toda la isla, especialmente en las *tierras de costa*, aunque también presente en zonas frescas del interior, tanto en terrenos incultos como en antiguos arenados y polvillos.

*R. vesicarius* es una especie que se encuentra distribuida desde los archipiélagos de Canarias y Cabo Verde hasta el suroeste asiático, a través del norte de África y la Península de Arabia [1, 28]. En nuestro Archipiélago se encuentra representada por la variedad *rhodophysa*, que crece además en Cabo Verde [15], el Sáhara Occidental [29] y en general por todo el noroeste de África [15].

Se trata de una yerba bien conocida por la gente de los campos y por los pastores, quienes nos han reportado que en el pasado hacían uso de sus hojas para echárselas a la boca y refrescarse masticándolas o incluso ingerirlas a modo de alimento. El uso de las hojas tiernas de la especie *R. vesicarius* para aliviar la sed se ha constatado entre los tuareg del Sáhara Central argelino [30] y su consumo, ya en crudo o tras su cocción, es práctica habitual en diferentes zonas del Sáhara Occidental, Central y Meridional [21]<sup>2</sup>, además de en ciertas regiones de Túnez y Libia [21].

De cualquier forma, estos usos no son exclusivos de la especie *R. vesicarius* sino que son comunes a otras especies del género *Rumex* y a multitud de culturas comprendidas en un amplio ámbito geográfico<sup>3</sup>. Se sugiere, incluso, que ya los antiguos egipcios, quizás desde tiempos preindustrializados, podrían haber empleado como recurso alimenticio la especie *Rumex dentatus* L. [31], de la cual existen diversos registros arqueológicos [7, 32, 33].

Al margen de su uso alimenticio, la *vinagrera* es considerada en Lanzarote una de las yerbas que apetece comer a los animales, cualidad que nos han transmitido tanto pastores del norte como del sur de la isla y que hemos advertido en espacios sujetos al pastoreo donde es común observar estas yerbas desprovistas de sus hojas. No nos han comunicado los pastores posibles efectos nocivos derivados de un consumo abusivo de dicha yerba. Bellakhdar (1997), en relación a las diferentes especies del género *Rumex* presentes en Marruecos, advierte que se les atribuye la condición de buenos pastos, salvo que sean pastoreados en exceso [21]. Hay que tener en cuenta que diversos autores reconocen en estas especies la condición de acumuladoras de nitrógeno y, por tanto, la capacidad de causar, bajo determinadas condiciones, daños graves a los animales que las consumen [40, 41]. Igualmente, los altos niveles de oxalato de potasio soluble que contienen son susceptibles de provocar serios perjuicios e incluso la muerte en animales especialmente sensibles como las ovejas [42].

Las referencias que hemos tenido la oportunidad de recoger en relación al uso medicinal de la *vinagrera* han procedido, todas, de informantes naturales de pueblos del sur de la isla y han hecho referencia a sus virtudes para *cortar* la pulmonía. Además, en todos los comentarios aparece un niño enfermo, un elemento femenino de la familia que lo sana y un médico que con posterioridad certifica y se sorprende de dicha curación basada en remedios naturales:

«Pa' una puntada de pulmonía daban vinagrera, agua de vinagrera. Una señora que tenía un ganao que estaba en El Pozo, mira, ni médico ni nada y le dio una puntada al hijo, a un niño, que los tenía ahí' bajo y ella hizo – ¿Tú sabes lo qué es vinagrera? – pos le hizo agua de vinagrera, que se lo habían dicho y quitásele al chico con agua de vinagrera...» [Las Casitas-0].

«Aquí, en Masión, había una señora, que ella ya murió la pobre, María se llamaba [...] tenía el hijo un dolor muy fuerte, una puntaa muy fuerte y trajeron a Don Pancho el médico y ella dice que le dijo al médico: “yo le hice agua de brotona [*Salvia verbenaca* L.], de vinagrera y ortiga [*Urtica urens* L.] y le di una taza de agua”, y le dice [el médico]: “pues eso le favoreció mucho porque le cortó la pulmonía...”» [Las Casitas-1].

<sup>2</sup> «En Algérie, l'espèce [...] *R. vesicarius* L., était consommée en salade ou cuite avec la viande, à Tindouf, à Taghit (Sahara de l'Oranais), à El Golea (Sahara de l'Algérois) et généralement, au Sahara; elles étaient consommées au Tassili n'Ajjer...» [21].

<sup>3</sup> Especies objeto de consumo son, entre otras: *Rumex acetosella* L. en Italia [34], *Rumex acetosa* L. en Albania [35], España [36], Marruecos [21], Portugal [37] e Italia [34], *Rumex alpinus* L. en Albania [35], *Rumex tingitanus* L. en Túnez y Libia [21], *Rumex thyrsoides* Desf. en Túnez [21], *Rumex tuberosus* L. en Túnez [21], *Rumex crispus* L. en Italia [34] y México [38], *Rumex* spp. en Turquía [39], *Rumex lunaria* L. en El Hierro [4, 5], *R. bucephalophorus* en La Gomera [9], El Hierro [5], Portugal [37] y Argelia [21], *Rumex pulcher* L. y *Rumex maderensis* Lowe en El Hierro [5], etc.

«Pa' la pulmonía, la corta. Me acuerdo que... Yo tengo un hermano y tenía los hijos chicos y pa' ir al campo me los dejó a mí y tenía el más chico malo, y le dio una puntaa de pulmonía, el niño lloraba y ardiendo en fiebre y yo fui y le hice esa agua y se la di y dice que cuando vino la madre lo llevó al médico y le dijo que al niño le habían cortado la pulmonía, que si le habían dado alguna agua o alguna cosa...» [Femés-2].

Bellakhadar (1978) también registra, entre otros beneficios, su uso para atenuar los constipados [43]. En la isla de La Gomera, Perera López (2005) recogió diversos documentos orales alusivos al uso de *R. lunaria* para atajar igualmente la pulmonía («la cogían y la molían y el jugo servía pa' la pulmonía»; «beber el zumo de la vinagrera pa' la puntada de la pulmonía») [9]; también Lorenzo Perera (1992) y para esta misma especie, recogió en El Hierro usos relacionados con afecciones del aparato respiratorio («tos», «gripe», «pulmonía») [44]. Jaén Otero (1984), en su obra *Nuestras hierbas medicinales*, refirió usos terapéuticos similares, aunque basados en el empleo de las raíces de la planta: «La infusión de las raíces está indicada en casos de catarros, pulmonías, bronquitis y sinusitis» [45].

En ámbitos geográficos más “lejanos” existen igualmente referencias sobre usos afines, pero relativos a otras especies del género *Rumex* como *Rumex conglomeratus* Murray en Portugal [46]<sup>4</sup>, *Rumex crispus* L. en Portugal [47], *Rumex tuberosus* L. en Túnez [21]<sup>5</sup>, *R. bucephalophorus* en Argelia [21]<sup>6</sup>, etc.



Figura 164. Antiguas tierras de cultivo arenadas invadidas de *vinagreras* (*Rumex vesicarius* L.). Fotografía tomada el día 18 de marzo de 2006 en Teja.

<sup>4</sup> «È planta medicinal, utilizada como diurética e emoliente (constipações, gripes, catarros, etc.)» [46].

<sup>5</sup> «La plante entière de *R. tuberosus* L. est consommée crue pour traiter l'asthme et la toux» [21].

<sup>6</sup> «Pour traiter ou éviter la constipation, on met en morceaux les feuilles fraîches de *tassemount* et on fait cuire dans le couscous ou dans la soupe de légumes...» [21].



## POLYGONACEAE

## [REFERENCIAS]

- [1] Reyes Betancort, J.A. (1998). Flora y vegetación de la isla de Lanzarote (Reserva de la Biosfera). Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. Inédita.
- [2] Perera Betancort, M.A. Arqueología del territorio en Fuerteventura. Tesis doctoral en curso. Universidad de La Laguna.
- [3] Gil, J., Hernández, M. y Álvarez C.E. (1999). Inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de Tenerife. Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA-CSIC). Documento interno.
- [4] Gil, J. y Peña, M. (2006). Contribución al inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de El Hierro. *Tenique*. Revista de Cultura Popular Canaria (7): 119-148.
- [5] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [6] Morales Mateos, J.B. (2006). La explotación de los recursos vegetales en la prehistoria de las Islas Canarias. Tesis Doctoral. Departamento de Ciencias Históricas. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. 428 pp. Inédita.
- [7] El-Din Fahmy, A.G. (1997). Evaluation of the weed flora of Egypt from Predynastic to Graeco-Roman times. *Vegetation History and Archaeobotany* 6: 241-247.
- [8] Pitard, J. y Proust, L. (1908). Les Iles Canaries. Flore de L'Archipel. Librairie des Sciences Naturelles. Paul Klincksieck. Paris.
- [9] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.
- [10] Said, O., Khalil, K., Fulder, S. y Azaizeh, H. (2002). Ethnopharmacological survey of medicinal herbs in Israel, the Golan Heights and the West Bank region. *Journal of Ethnopharmacology* 83: 251-265.
- [11] Guarrera, M.P. (2005). Traditional Phytotherapy in Central Italy (Marche, Abruzzo, and Latium). *Fitoterapia* 76: 1-25.
- [12] Viera y Clavijo, J. (1982). Diccionario de historia natural de las Islas Canarias. Edición dirigida y prologada por Manuel Alvar. Excma. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas Madrid. 472 pp.
- [13] Bethencourt Alfonso, J. (1985). Costumbres populares canarias de nacimiento, matrimonio y muerte [circa 1884-1901]. Introducción, notas e ilustraciones: Manuel J. Fariña González. Publicaciones Científicas del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife. Museo Etnográfico. Núm. 1. Santa Cruz de Tenerife. 359 pp.
- [14] Reyes Betancort, J.A. (2005). La flora vascular de la isla de Lanzarote. Algunos problemas por resolver. Academia de Ciencias e Ingenierías de Lanzarote. *Discursos Académicos* 15.
- [15] Dalgaard, V. (1986). Chromosome studies in flowering plants from Macaronesia. *Anales Jard. Bot. Madrid* 43(1): 83-111.
- [16] Kunkel, G. (1982). Los Riscos de Famara (Lanzarote, Islas Canarias). Breve descripción y Guía florística. *Naturalia hispanica* 22. Instituto Nacional para la Conservación de la Naturaleza. Madrid. 118 pp.
- [17] Kunkel, G. (1977). Las plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las forrajeras. *Naturalia Hispanica* 8. ICONA. Ministerio de Agricultura. Madrid.
- [18] Gil, J., Bethencourt, F.J., Castro, N., González, A.J., López, A. y Lorenzo, R. [en preparación]. Inventario de especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Palma. Centro de Agrodiversidad de La Palma.
- [19] Salgueiro, J. (2004). Ervas, usos e saberes. Plantas medicinais no Alentejo e outros produtos naturais. 2ª Edición. Edições Colibri. 264 pp. Lisboa.
- [20] Lorenzo Perera, M. J. (2002). El pastoreo en El Hierro. La manada de ovejas. Centro de la Cultura Popular Canaria. Cabildo de El Hierro. Citado por Perera López (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [21] Bellakhdar, J. (1997). Pharmacopée traditionnelle marocaine. Ibis Press. Paris. Citado por Ait Youssef, M. (2006). Plantes médicinales de Kabylie. Ibis Press. Paris. 349 pp.
- [22] Fernández, M. y Méndez, P. (1989). La vinagrera (*Rumex lunaria* L.), forraje para zonas cálidas áridas y semiáridas. *Investigación Agraria: Producción y Protección de los Vegetales* 4(1): 87-96.
- [23] González Cabrera, A. (1926). Actual estado de la agricultura en la isla de Fuerteventura y medios adecuados para fomentarla y engrandecerla. Conferencia dada por el Ingeniero-jefe del Servicio Agronómico Nacional de Las Palmas el día 21 de junio de 1926, en el salón de actos del Excmo. Cabildo Insular de Fuerteventura.
- [24] Santos Guerra, A. (1983). Vegetación y flora de La Palma. Editorial Interinsular Canaria. Santa Cruz de Tenerife. 349 pp.
- [25] Álvarez, A., Rodríguez, O. y Barone, R. (2007). Contribución al conocimiento de las plantas empleadas en etnoveterinaria en la isla de Tenerife. *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria* 24 (agosto 2007): 45-52.
- [26] Peña, M. y Gil, J. [en preparación]. Especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Gomera. Bases orales para su comprensión y estudio. Asociación Insular para el Desarrollo Rural de la isla de La Gomera.
- [27] Noda, T. (2003). Pastoreo en la isla de La Palma. Cabildo Insular de La Palma. 143 pp.

- [28] Gómiz García, F. (2001). Flora selecta marroquí. F. J. Navarro Díez, editor. 351 pp.
- [29] Guinea, E. (1948). Catálogo razonado de las plantas del Sáhara español. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 8(1): 357-442.
- [30] Benchelah, A.C., Bouziane, H. Maka, M. y Ouahès, C. (2000). Fleurs du Sahara. Voyage ethnobotanique avec les Touaregs du Tassili. Ibis Press. Paris. 255 pp.
- [31] El Hadidi, M.N. (1985). Food plants of prehistoric and predynastic Egypt. Páginas 87-92 en Wickens, G.E., Goodin, J.R. y Field, D.V. (editores), Plants for arid lands. Royal Botanic Garden, Kew.
- [32] El-Din Fahmy, A. G. (2004). Review insights on the development of archaeobotanical and palaeo-ethnobotanical studies in Egypt. Páginas 711-730 en S. Hendrickx, R.F. Friedman, K.M. Cialowicz & M. Chlodnicki (eds.), Egypt at its origins. *Orientalia Lovaniensia Analecta* 138.
- [33] El-Din Fahmy, A. G. (2005). Missing plant macro remains as indicators of plant exploitation in Predynastic Egypt. *Veget. Hist. Archaeobot.* 14: 287-294.
- [34] Pieroni, A. (2000). Medicinal plants and food medicines in the folk traditions of the upper Lucca Province, Italy. *Journal of Ethnopharmacology* 70: 235-273.
- [35] Pieroni, A., Dibra, B., Grishaj, G., Grishaj, I. y Maçai, S.G. (2005). Traditional phytotherapy of the Albanians of Lepushe, Northern Albanian Alps. *Fitoterapia* 76: 379-399.
- [36] Lázaro e Ibiza, B. (1920-1921). Compendio de la flora española. Tercera edición corregida y aumentada. 3 vols. Imprenta Clásica Española, Madrid.
- [37] Tanji, A. y Nassif, F. (1995). Edible weeds in Morocco. *Weed Technology* 9: 617-620.
- [38] Vieyra-Odilon, L. y Vibrans, H. (2001). Weeds as Crops. The Value of Maize Field Weeds in the Valley of Toluca, Mexico. *Economic Botany* 55(3): 426-443.
- [39] Yücel, E. y Yılmaz, G. (2005). Consumption ways of some *Rumex* species as food in Turkey. Proceedings of the IV th International Congress of Ethnobotany (ICEB 2005). Yeditepe University. Istanbul, 21-26 August 2005.
- [40] Halsey, L. A. (1998). Nitrates in Forage Cause Cattle Deaths: A Common Weed and Uncommon Circumstances. Páginas 99-107 en *Managing Nutrition & Forages to Improve Productivity and Profitability*. 1998 Florida Beef Cattle Short Course.
- [41] Martinson, K., Hovda, L. y Murphy, M. (2007?). Plants poisonous or harmful to horses in the North Central United States. University of Minnesota Extension Publication Number 08491. 44 pp.
- [42] Lewis, W.H. y Elwin-Lewis, M.P.F. (1977). Medical Botany. Plants Affecting Man's Health. John Wiley and Sons, Inc. 515 pp.
- [43] Bellakhdar, J. (1978). Médecine traditionnelle et toxicologie ouest-saharienne, contribution à l'étude de la pharmacopée marocaine. Edition techniques nord-africaines. Rabat.
- [44] Lorenzo Perera, M. (1992). Estudio etnohistórico del pastoreo en la isla de El Hierro (Canarias). Tesis doctoral. Universidad de La Laguna. 3 vols. Inédita. Citado por Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [45] Jaén Otero, J. (1984). Nuestras hierbas medicinales. Caja Insular de Ahorros. Santa Cruz de Tenerife. 82 pp.
- [46] D'Oliveira Feijão, R. (1961). Elucidário Fitológico. Plantas vulgares de Portugal continental, insular e ultramarino (classificação, nomes vernáculos e aplicações). Vol. 2. Instituto Botânico de Lisboa. Artigo de Divulgação 9. Lisboa. 462 pp.
- [47] Novais, M. H., Santos, I., Mendes, S. y Pinto-Gomes, C. (2004). Studies on pharmaceutical ethnobotany in Arrabida Natural Park (Portugal). *Journal of Ethnopharmacology* 93:183-195.

**PRIMULACEAE**

[*Anagallis arvensis* L.]

[ETNOBOTÁNICA – 051]



Figura 165. Detalle de la flor de *Anagallis arvensis* f. *caerulea* (L.) Lüdi. Fotografía tomada el día 25 de marzo de 2006.

**HUEVITO / HUEVILLO (DE) PÁJARO**

[Los Valles-1, Los Valles-6, Los Valles-7]

**PICO PAJARITO**

[Máguez-1, Mala-1]

**PICO PÁJARO**

[Tabayesco-0]

**MATA PIOJOS<sup>1</sup>**

[Ye-4]

***Sine nomine***

[La Vegueta-1]

**PICA PÁJARO**

[Haría-7]

**UVILLA**

[Haría-4, Órzola-1]

**FLOR VIOLADA**

[Mala-0]

«[...] las cabras se la comen, pero habiendo otras yerbas...» (Los Valles-1).

«Tampoco sé el nombre de 'sta, la conozco y la cogíamos pa' los animales y too» (La Vegueta-1).

<sup>1</sup> En alusión a la denominación popular *mata piojos* Agustín Pallarés Padilla expone en sus notas: «Por Los Valles la llaman HUEVILLO (DE) PÁJARO. Por Máguez MATAPIOJOS según me han dicho porque al escachar el fruto entre las uñas, como cuando mataban un piojo, hace un ruido parecido, como un pequeño estallido» [Cuadernos autógrafos de Agustín Pallarés Padilla 58: 106].



«Eso es huevillo pájaro [...] lo que hay de dos clases. [...]. Hay otro que tiene la florita más violada, pero... pero es parecido» (Los Valles-1).

«Ésta se la comen bien los animales. [...] los pájaros los veo yo que comen de eso...» (Haría-7).

«[...] eso se lo comen bien las cabras. [...] en partes de frescura hay mucho de 'so» (Mala-0).

«Se lo comen los animales» (Los Valles-6).

A pesar de que *Anagallis arvensis* se encuentra por toda la isla, además de en La Graciosa, Alegranza y Montaña Clara [1], ha sido únicamente en los pueblos del norte donde hemos advertido una cierta familiaridad de nuestros informantes con dicha especie. Sin embargo, y a pesar de encontrarnos aquí ante una yerba relativamente común en los campos, no hemos hallado una manera generalizada de nombrarla.

Las denominaciones locales que hemos registrado se encuentran vinculadas de una u otra manera a los frutos de esta planta, ya sea debido a su forma más o menos esférica que los asemeja al huevo de los pájaros o a las uvas, o al hecho de que éstos estallen cuando se los aprieta entre los dedos de la misma manera que lo hacen las liendres de los piojos cuando se eliminan del pelo. Incluso las formas *pico pajarito*, *pico pájaro* y *pica pájaro* pudieran estar relacionadas con el hecho de que los frutos de la planta, según se nos ha transmitido, son consumidos por los pájaros. En este sentido, cabe citar que Perera López (2005), en La Gomera, recogió localmente también el término *yerba pájaro* [2]. En Túnez, sin embargo, Lemordant (1977) la refiere como «*toxique pour les oiseaux*» [3].

La denominación *flor violada* expuesta por un pastor de Mala, entronca con otras empleadas en La Gomera (*flor azul* y *yerba azul*) [2] y en La Palma (*flor de cielo* y *yerba cielo*) [4].

No parece haber tenido en Lanzarote esta yerba otra utilidad que la de servir de alimento a los animales. Sin embargo, en La Palma nos fue reportado su uso para aliviar los dolores de cabeza, y de hecho, la pudimos observar recogida y guardada para tal fin en Bajamar, Puntallana [4].

Fuera de Canarias, *A. arvensis* ha sido tradicionalmente considerada como planta medicinal, figurando sus numerosas bondades en diferentes obras y ensayos sobre botánica general, botánica médica y fitoterapia [5, 6, 7, 8, 9]. No es el objeto de nuestro trabajo exponer tales virtudes pues son propias de otras culturas o del conocimiento farmacológico; sin embargo, hemos considerado incluir como pie de página diversos fragmentos en relación a las mismas<sup>2</sup>.

No hemos recogido en Lanzarote los supuestos efectos tóxicos atribuidos a esta especie en países como Australia y Estados Unidos:

«*Anagallis arvensis* (scarlet pimpernel) has been implicated in poisoning of sheep in Australia and calves in Pennsylvania» [7].

<sup>2</sup> «La pianta intera, raccolta al momento della fioritura, contiene due glucosidi saponici, due enzimi [...] sostanze tanniche ecc. Grazie alle saponine essa possiede una efficace azione espettorante e a tale scopo viene consigliata, sotto forma di estratto fluido. La capacità di stimolare la secrezione delle ghiandole e delle mucose si estende anche a quelle cutanee, al fegato ed ai reni; per questo la pianta viene anche indicata per la sua efficacia come diaforetico, diuretico e colagogo. E pure noto l'uso del succo fresco, del decotto e dell'unguento preparati con estratto di *Anagallis* nella cura delle piaghe, delle ulcere e di varie altre affezioni cutanee» [6].

«[La pianta] è adoperata nei casi di congiuntivite, nelle cataratte incipienti. Alcuni applicano le foglie sulle parti malate, altri preparano, ma solo per uso veterinario, un infuso che viene impiegato quale collirio» [8].

«É planta medicinal, usada como diurético, béquico e expectorante (bronquites, asma dos fenos, etc) e tópico (feridas tórpidas, escaras de decúbito, etc)» [9].

Se hace preciso reseñar que en Lanzarote coexisten las dos formas de la especie; la forma *arvensis* con flores de color rosa palo y la forma *caerulea* (L.) Lüdi que presenta las flores azules. En el pasado ambas formas ostentaron el rango de variedad, apareciendo designadas en obras clásicas como *Anagallis arvensis* var. *phoenicea* Gouan y *Anagallis arvensis* var. *caerulea* (L.) Cout. respectivamente [8, 10, 11]. Recientemente Moneim *et al.* (2003) han ahondado en el estudio de las bases de dicha delimitación [12].



Figura 166. Flores de *Anagallis arvensis* f. *arvensis*. Fotografía tomada el día 6 de mayo de 2007 en El Valle, Mala.



## PRIMULACEAE

### [REFERENCIAS]

- [1] Reyes Betancort, J.A. (1998). Flora y vegetación de la isla de Lanzarote (Reserva de la Biosfera). Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. Inédita.
- [2] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.
- [3] Lemordant, D., Boukef, M. y Bensalem, M. (1977). Plantes utiles et toxiques de Tunisie. *Fitoterapia* 48(5): 191-214.
- [4] Gil, J., Bethencourt, F.J., Castro, N., González, A.J., López, A. y Lorenzo, R. [en preparación]. Inventario de especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Palma. Centro de Agrodiversidad de La Palma.
- [5] Montserrat y Archs, J. (1883). Botánica. Tomo VIII en La Creación. Historia Natural. División de la obra: zoología o reino animal. Traducida y arreglada de la última edición alemana de la obra del célebre Dr. A. E. Brehm. Montaner y Simon, Editores. Barcelona. 756 pp.
- [6] Gastaldo, P. (1974). Compendio della flora officinale italiana. *Fitoterapia* 45(5): 199-217.
- [7] Lewis, W.H. y Elwin-Lewis, M.P.F. (1977): Medical Botany. Plants Affecting Man's Health. John Wiley and Sons, Inc. 515 pp.
- [8] Barbagallo, C., Grillo, M. & Meli, R. (1979). Note sulle piante officinali e coltivate del territorio di Cesarò (Messina). *Fitoterapia* 50(2): 57-72.
- [9] D'Oliveira Feijão, R. (1961). Elucidário Fitológico. Plantas vulgares de Portugal continental, insular e ultramarino (classificação, nomes vernáculos e aplicações). Vol. 2. Instituto Botânico de Lisboa. Artigo de Divulgação 9. Lisboa. 462 pp.
- [10] Pitard, J. y Proust, L. (1908). Les Iles Canaries. Flore de L'Archipel. Librairie des Sciences Naturelles. Paul Klincksieck. Paris.
- [11] Catanzaro, F. (1970). Le piante officinali del territorio di Bivona (Agrigento) nella tradizione popolare. *Fitoterapia* 41(2): 66-84.
- [12] Moneim, A., Atta, I.I.A. y Shehata, A. A. (2003). On the Delimitation of *Anagallis arvensis* L. (Primulaceae). 1. Evidence based on Macromorphological Characters, Palynological Features and Karyological Studies. *Pakistan Journal of Biological Sciences* 6 (1): 29-35.

## PUNICACEAE

[*Punica granatum* L.]

### GRANADERO

[Conil-1, Los Bermejós-1, Los Valles-7]

«A mí me parece que la cáscara se hervía y servía pa' teñir...» (Los Valles-7).

«Los granaderos pa'cer tazas de agua pa'... sí, las granaas eran buenas pa'la fiebre, una taza de agua de'so. [...]. No, no, del fruto, y la haces trozos y picarla, la picas y la guisas y... sí, todo, todo y se hacía tazas de agua de'so, pa'la fiebre y no sé, pa'otras cosas servía también, pa'dolores...» (Tinajo-2).

El *granadero* es un árbol frutal originario de Persia cuyo cultivo se extendió por la Cuenca Mediterránea desde la antigüedad [1, 2]. Tal es así, que en la tumba de «Tutankhamum» se han encontrado restos que fueron datados en fechas cercanas al año 1323 antes de Cristo [3]. Su cultivo y aprecio no sólo se debieron al valor culinario de sus frutos, sino también a la calidad ornamental de éstos y de las flores que los originan [1].

En Canarias, no hay noticias de que los antiguos pobladores del Archipiélago conocieran las granadas y por tanto es atribuible su introducción a los colonos que fueron arribando tras la conquista. Las fuentes documentales y bibliográficas no parecen haber registrado con asiduidad la presencia y utilidades de los *granaderos*, y apenas hemos podido constatar su simple existencia en documentos relacionados con la descripción de fincas y haciendas agrícolas. Por ellos sabemos, al menos, que ya en 1704 había ciertos «granados» en La Gomera [4] y en 1862 en Tenerife [5].

Con respecto a su introducción y temprana presencia en Lanzarote, ningún dato fehaciente podemos aportar, pues ni siquiera hemos hallado mención alguna a los *granaderos* en la abundante bibliografía generada en relación a los grandes cambios surgidos en la agricultura tras las erupciones del Timanfaya. Suponemos, de cualquier forma, que dentro de esos «árboles frutales» que con frecuencia acompañaron a las viñas, higueras y tuneras en la recolonización del espacio agrícola afectado por el *volcán* y las *arenas* pudieron encontrarse los *granaderos*, pues es en ese ámbito donde hoy abundan [6, 7]. Únicamente sabemos de su existencia en el pasado gracias a una cita presente en el libro de actas de las sesiones del ayuntamiento de Tegüise correspondiente al «Año de 1834» [8]:

«[...] en razón á la falta de fondos para poder hacer traer de alguna de las demas Yslas que poseen el beneficio de montes, las estacas, pimpollos ó semillas de los arboles que convenga plantar y aclimatar, en atención á que en esta Ysla no hay mas qe. olivos, asebuches, higueras, farrobos, morales, palmas[,] granados y demás frutales de que la comisión tiene dada noticia; y que perteneciendo estos árboles á las haciendas de varios propietarios no será fácil á los vecinos que no los tienen plantar...»

Frecuentemente abandonados en medio de las fincas de parras y en los alrededores de las casas, se podrían considerar los *granaderos* como unos frutales ya olvidados que pocas familias tienen el gusto de disfrutar.

En otras Islas del Archipiélago los *granaderos* también se encuentran sumidos en el abandono y el olvido, permaneciendo en los márgenes de caminos y antiguas huertas donde fueron plantados a modo de setos, tal y como ilustra el siguiente fragmento de una entrevista mantenida en Puntallana, en la isla de La Palma:

«-¿Las granadas que están arriba en La Cabrera, ésas son sembradas o estaban aquí de toda la vida?»

» - No, eso creo yo que lo sembrarían esos antepasados cualquiera sabe cuándo.

» - ¿Pero cuándo usted era pequeña había granadas?

» - Sí, y yo no sé si ya las arrancarían del camino»

Al margen del consumo de sus frutos, la única utilidad reportada en Lanzarote sobre los *granaderos* ha sido el empleo de la cáscara hervida de las granadas como agente tintóreo. Tal uso, surgido del recuerdo de una mujer natural del pueblo de Los Valles entronca con lo expuesto por Reguera Ramírez (2007), en su obra *Las indumentarias y los textiles de Lanzarote*, cuando apunta el uso de la cáscara de esta fruta para la obtención de tonos cercanos al negro, aunque en virtud de lo transmitido por una informante natural del pueblo de Tetir, en Fuerteventura [9]. También en este mismo sentido se expresaba Monserrat y Archs (1883) en su *Botánica* [10]:

«Sus flores y la corteza del fruto se emplean como astringentes en medicina y veterinaria: sirve también dicha corteza para curtir los cueros y sobre todo el marroquí, y de ella se obtiene un color amarillo de aplicación en tintorería».

No nos ha sido transmitida en Lanzarote ninguna utilidad medicinal vinculada a esta especie, al margen del uso de sus frutos para atenuar la fiebre. Sin embargo, en el mundo mediterráneo diferentes partes de la planta son aún hoy en día empleadas para combatir múltiples males, entre los que destacan la eliminación de parásitos intestinales y la neutralización de los efectos de las diarreas [11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19]. Este último uso antidiarreico también ha sido recogido en la provincia de Camagüey, Cuba [20].



## PUNICACEAE

### [REFERENCIAS]

- [1] Paris, R. y Dillemann, G. (1960). With particular reference to the pharmacological aspects. Páginas 55-91 en *Medicinal Plants of the Arid Zones*. Arid Zone Research – 13. UNESCO. Paris. 96 pp.
- [2] Zohary, D. y Hopf, M. (2000). *Domestication of Plants in the Old World*. Third Edition. Oxford University Press. 316 pp.
- [3] Kroll, H. (2001). Literature on archaeological remains of cultivated plants (1999/2000). *Vegetation History and Archaeobotany* 10: 33-60.
- [4] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.
- [5] Documentos de la “Hacienda de Roque Bermejo” en Anaga, que pertenece a los mayorazgos de la casa de Ossuna y a bienes libres de la misma. Fondo Ossuna. Documento O.112 (72). Archivo Municipal de La Laguna.
- [6] Libro de acuerdos del Cabildo antiguo [1756-1773]. Sig. 25-1. Cod. 1-3. Archivo Histórico de Teguiise.
- [7] «Libro que contiene todas las propiedades que respectivamente poseemos mi sobrino Dn. Salvador Clavijo y Yo con expresión de las citas de título en que se apoyan. Año de 1804». Archivo Histórico Provincial de Santa Cruz de Tenerife. Fondo Arroyo. Documento Arroyo-15.
- [8] Libro de actas de las sesiones del ayuntamiento de Teguiise [19 de junio de 1825 – 27 de diciembre de 1835]. Sig. 2-3. Cod. 1-3. Archivo Histórico de Teguiise. pp. 237-237v.
- [9] Reguera Ramírez, R. (2007). *Las indumentarias y los textiles de Lanzarote*. 989 pp. Formato PC.
- [10] Montserrat y Archs, J. (1883). *Botánica*. Tomo VIII en *La Creación*. Historia Natural. División de la obra: zoología o reino animal. Traducida y arreglada de la última edición alemana de la obra del célebre Dr. A. E. Brehm. Montaner y Simon, Editores. Barcelona. 756 pp.
- [11] Catanzaro, F. (1970). Le piante officinali del territorio di Bivona (Agrigento) nella tradizione popolare. *Fitoterapia* 41(2): 66-84
- [12] Vázquez, F.M., Suárez, M.A. y Pérez, A. (1997). Medicinal plants used in the Barros area, Badajoz Province (Spain). *Journal of Ethnopharmacology* 55: 81-85.
- [13] Merzouki, A., Ed-Derfoufi, F. y Molero Mesa, J. (2000). Contribution to the knowledge of Rifian traditional medicine. II: Folk medicine in Ksar Lakbir district (NW Morocco). *Fitoterapia* 71: 278-307.
- [14] Leporatti, M.L. y Corradi, L. (2001). Ethnopharmacobotanical

remarks on the Province of Chieti town (Abruzzo, Central Italy). *Journal of Ethnopharmacology* 74: 17-40.

[15] Sezik, E., Ye ilada, E., Honda, G., Takaishi, Y., Takeda, Y. y Tanaka, T. (2001). Traditional medicine in Turkey X. Folk medicine in Central Anatolia. *Journal of Ethnopharmacology* 75: 95-115.

[16] Jouad, H., Haloui, M., Rhiouani, H., El Hilaly, J. y Eddouks, M. (2001). Ethnobotanical survey of medicinal plants used for the treatment of diabetes, cardiac and renal diseases in the north centre region of Morocco (Fez-Boulemane). *Journal of Ethnopharmacology* 77: 175-182.

[17] Lev, E. y Amar, Z. (2002). Ethnopharmacological survey

of traditional drugs sold in the Kingdom of Jordan. *Journal of Ethnopharmacology* 82: 131-145.

[18] Salgueiro, J. (2004). Ervas, usos e saberes. Plantas medicinais no Alentejo e outros produtos naturais. 2ª Edición. Edições Colibri. 264 pp. Lisboa.

[19] Pieroni, A., Dibra, B., Grishaj, G., Grishaj, I. y Maçai, S.G. (2005). Traditional phytotherapy of the Albanians of Lepushe, Northern Albanian Alps. *Fitoterapia* 76: 379-399.

[20] Beira, Á., León, M.C., Iglesias, E., Ferrándiz, D., Herrera, R., Volpato, G., Godínez, D., Guimaraes, M. y Álvarez, R. (2004). Estudios etnobotánicos sobre plantas medicinales de Camagüey (Cuba). *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 61(2):185-204.

## RANUNCULACEAE

[*Adonis microcarpa* DC. subsp. *intermedia* (Webb & Berthel.) Nyman]

[ETNOBOTÁNICA – 117] [ETNOBOTÁNICA – 182] [ETNOBOTÁNICA – 304] [ETNOBOTÁNICA – 335 + *Dupl.*] [ETNOBOTÁNICA – 336 + *Dupl.*]



Figuras 167 y 168. Flor y “espiga” fructífera de *Adonis microcarpa* DC. subsp. *intermedia* (Webb & Berthel.) Nyman.

### COLMILLO (DE) PERRO

[Tesequite-2, Tesequite -3, Tesequite-6]

#### TOMILLO (DE) PERRO

[Los Valles-1, Los Valles-7]

#### MILLO (DE) PERRO

[Los Valles-1, Los Valles-6, Los Valles-7]

#### DIENTE PERRO

[Conil-5]

#### PICA PÁJARO

[Haría-7]

#### MANZANILLA DE RISCO

[Máquez-0]

#### TOMILLO DE GATO

[Los Valles-9]

#### Sine nomine

[Mala-0, Masdache-0, San Bartolomé-0, Soo-0, Tabayesco-0]

«Eso no se lo comen ni las cabras» (Los Valles-1).

«Unos le dicen millo perro y otros tomillo, tomillo perro» (Los Valles-7).

«[...] es una yerba, pero eso salía por aquí, por la parte de aquí del Valichuelo, donde fuimos aquella vez, allá dentro, donde las tierras se araban, pero eso las cabras no se lo comen, las cabras, ni animal ninguno, eso es millo perro» (Los Valles-1).

«Eso solía salir en las tierras también de arao, como las tierras ya no se aran...» (Los Valles-7).

«Eso, ni pa' los animales, colmillo perro le llamamos nosotros» (Tesequite-3).

«[...] no sé, también es una yerba que no la comen los animales» (Mala-0).

—

No erraríamos si consideráramos el *colmillo perro* simplemente como una mala yerba. Su vinculación a las *tierras de arao*, que en Lanzarote tradicionalmente fueron ocupadas con las sementeras de cereales y *legumes*, ha sido recogida en otros puntos del globo. En Italia, según Pignatti (1982), su ecología se circunscribe a «colture di cereali» preferiblemente radicados en suelos calcáreos [1] y en el Sáhara, donde es común en ciertos oasis, no es más que «une mauvaise herbe apportée avec les graines de céréales» [2]. En Canarias, Viera y Clavijo (*circa* 1810) también dejó constancia de su condición arvense: «Planta que nace anualmente por la primavera en medio de los trigos de nuestros campos de Canaria» [12]<sup>1</sup>.

Fuera de los pueblos de Tesequite y Los Valles apenas hemos recogido testimonios sobre esta yerba, tanto es así, que casi la totalidad de las denominaciones empleadas para su designación fueron aportadas por vecinos y vecinas de dichas localidades. Es de esperar que tal confinamiento cultural responda a un supuesto confinamiento ecológico de esta especie en los campos del norte de la isla, pero no existen registros suficientes, ya sea en forma de herbario o documentales, que permitan definir con propiedad su distribución en Lanzarote [3]. Durante nuestras salidas de campo también la observamos creciendo en viejas gavias de La Costa, en Tinajo, si bien no tuvimos ocasión de recoger en esta zona de Lanzarote la manera en que sus naturales nombran esta yerba.



Figura 169. Flor solitaria de *Adonis microcarpa* DC. subsp. *intermedia* (Webb & Berthel.) Nyman con inusuales pétalos escarlatas. Fotografía tomada el día 14 de marzo de 2009 en las gavias de La Cerca, La Costa, Tinajo.

No parece que el *colmillo perro* tuviera mérito alguno, de hecho, los animales, y siempre según los comentarios de aquéllos informantes que la reconocieron durante nuestras salidas al campo, no la comen. Únicamente señor Tomás Cabrera, pastor viejo de Tesequite, nos comentó que las cabras la consumían seca, pero después de presentarse las primeras lluvias de la temporada.

«Eso sí es verdad que no se [lo] comen las cabras; se lo comen seco [...] salía en la costa; después de que se secaba, al otro año [...], se lo comían, pero verde, ni cabras, ni burros, ni camellos» [Tesequite-2].

Kunkel (1977), en su obra *Las Plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las*

<sup>1</sup> Si bien Viera y Clavijo (*circa* 1810), en su *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias*, refirió tales comentarios a la especie *Adonis aestivalis* L. consideramos más propio adscribirlos a *Adonis microcarpa* DC. subsp. *intermedia* (Webb & Berthel.) Nyman, la especie que nos ocupa.

*forrajeras*, consignó su carácter ofensivo para los animales: «Planta considerada como sumamente venenosa; sin embargo, no tiene un nombre vulgar» [14]. En Estados Unidos, especies afines a nuestro *colmillo perro* tales como *Adonis vernalis* L., *Adonis aestivalis* L., *Adonis flammea* Jacq. y *Adonis annua* L. aparecen citadas igualmente como venenosas y causantes de irritaciones en el estómago y la boca de los animales [4].

Existe en Lanzarote otra especie perteneciente a la misma familia que el *colmillo perro*, pero ajena a los espacios agrícolas. Se trata del endemismo macaronésico *Ranunculus cortusifolius* Willd.<sup>2</sup>, que en nuestra isla aparece confinado en emplazamientos sombríos, fríos y húmedos, principalmente en el norte, aunque también en las cumbres de Los Ajaches y otras montañas del sur [3, 5, 6]. Apenas hemos tenido la ocasión de mostrar ejemplares de esta especie a los agricultores y pastores que nos han acompañado al campo, sin embargo, y aunque no conocemos cómo es nombrada comúnmente, sí hemos podido saber que se trata de una planta considerada como dañina para los animales. Atendiendo a lo expuesto por Perera López (2006) en su obra *Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro*, los herreños no consideran esta especie apta para la alimentación de los animales y apuntan sus efectos nocivos sobre aquellos que llegaban a consumirla: «*las cabras se emborrachaban si lo comían*» [7]. Fuera de Canarias, son diversas las especies de este género consideradas, en mayor o menor medida, ofensivas para los animales e incluso tóxicas para las personas: *Ranunculus sceleratus* L. [8, 9, 10], *Ranunculus arvensis* L. [8], *Ranunculus acris* L. [11], etc. De cualquier forma, desde hace siglos se tiene conciencia de los efectos dañinos de este grupo de plantas, tal y como ya recogen diversas obras clásicas de botánica o historia natural [8, 12]:

«Los ranúnculos son plantas por lo general venenosas [...]. Algunas han tenido y siguen teniendo aplicaciones, así medicinales como agrícolas, especialmente estas últimas, en el ramo de ganadería, debidamente preparadas de antemano, á fin de destruirles la parte venenosa que pierden en general por la desecación<sup>3</sup>» [8].

La denominación *batata de cochino* aportada por Reyes Betancort (1998), en su tesis doctoral *Flora y vegetación de la isla de Lanzarote*, como nombre vernáculo isleño de *Ranunculus cortusifolius* [3] pudiera estar relacionado con la apetencia que muestran los cochinos por las raíces de esta planta, y acerca de la cual existen registros orales, aunque ubicados en La Gomera: «[...] *eso lo más que se la come son los cochinos, se comían la batata*» [13].

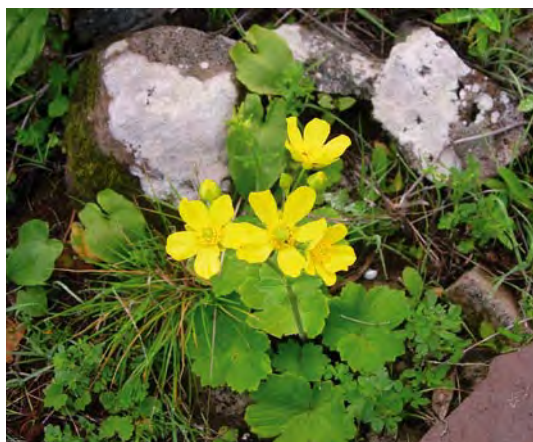


Figura 170. *Ranunculus cortusifolius* Willd. Fotografía tomada el día 3 de enero de 2009 en las inmediaciones de Elvira Sánchez, Haría.

<sup>2</sup> Pliego ETNOBOTÁNICA – 166. *Ranunculus cortusifolius* Willd. no se encuentra presente en el archipiélago de Cabo verde.

<sup>3</sup> Para aquellos especialmente interesados en indagar en la química de la *ranunculina*, principio tóxico presente en las Ranunculáceas, se recomienda acudir a Martinson *et al.* (2007) [11].





## RANUNCULACEAE

### [REFERENCIAS]

- [1] Pignatti, S. (1982). Flora d'Italia. Edagricole. 3 vols. Bologna.
- [2] Chevalier, A. (1932). Liste des plantes cultivées ou a cultiver ou spontanées et utilisées par les indigènes dans le Sahara et sur ses confins Nord et Sud. Páginas 157-230 en Ressources végétales du Sahara et de ses confins Nord et Sud. Musée d'Histoire Naturelle. París.
- [3] Reyes Betancort, J.A. (1998). Flora y vegetación de la isla de Lanzarote (Reserva de la Biosfera). Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. Inédita.
- [4] Mc Lean, T. y Creller, M. (1999). Poisonous Plants. Dangerous parts and symptoms. Michigan State University Extension. Oakland Co. 15 pp.
- [5] Kunkel, G. (1982). Los Riscos de Famara (Lanzarote, Islas Canarias). Breve descripción y Guía florística. *Naturalia hispanica* 22. Instituto Nacional para la Conservación de la Naturaleza. Madrid. 118 pp.
- [6] Gobierno de Canarias. (sin fechar). Monumento Natural de Los Ajaches. Normas de conservación. Memoria informativa. Avance. Consejería de Política Territorial y Medio Ambiente. Dirección General de Ordenación del Territorio. 25 pp.
- [7] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [8] Montserrat y Archs, J. (1883). Botánica. Tomo VIII en La Creación. Historia Natural. División de la obra: zoología o reino animal. Traducida y arreglada de la última edición alemana de la obra del célebre Dr. A. E. Brehm. Montaner y Simon, Editores. Barcelona. 756 pp.
- [9] Lázaro e Ibiza, B. (1920-1921). Compendio de la flora española. Tercera edición corregida y aumentada. 3 vols. Imprenta Clásica Española, Madrid.
- [10] Álvarez López, E. (1947). Comentarios históricos y botánicos con motivo de un "Glosario" hispano-musulmán de los siglos XI al XII. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 7(1): 5-175.
- [11] Martinson, K., Hovda, L. y Murphy, M. (2007?). Plants poisonous or harmful to horses in the North Central United States. University of Minnesota Extension Publication Number 08491. 44 pp.
- [12] Viera y Clavijo, J. (1982). Diccionario de historia natural de las Islas Canarias [circa 1810]. Edición dirigida y prologada por Manuel Alvar. Excma. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas Madrid. 472 pp.
- [13] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.
- [14] Kunkel, G. (1977). Las plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las forrajeras. *Naturalia Hispanica* 8. ICONA. Ministerio de Agricultura. Madrid. aA

**RESEDACEAE****[*Oligomeris linifolia* (Vahl) J.F.Macbr.]**

[ETNOBOTÁNICA – 111] [ETNOBOTÁNICA – 182]



Figura 171. Detalle de una ramilla de *Oligomeris linifolia* (Vahl) J.F.Macbr. mostrando flores y frutos. Fotografía tomada el día 5 de marzo de 2008.

**SALADILLO**

[Mácher-1, Mácher-4]

**ROMERILLO**

[Tesequite-7]

**ROMERILLO MORISCO [?]**

[Teguise-1]

**TREINTA NUDOS**

[Los Valles-1]

**YERBA DIABLA**

[Femés-2, Las Casitas-2]

**MORTERILLO**

[Mala-0]

***Sine nomine***

[Conil-1, Femés-1, Guatiza-0, Mala-0]

«[...] esto es un romerillo distinto que se lo comen los animales...» (Tesequite-7).

«No le pegan mucho los animales, la verdadera [yerba diabla] es muy lechera» (Femés-2).

«Esta yerba; no he sabido yo nunca qué yerba es ésta. Y eso no sirve porque los animales no se la comen, eso salía por

*ahi mucho en los sembrados, antes, cuando se sembraba y eso no... yo eso nunca supe [...] ni hubo quien me lo dijera cómo se llama la yerba esta» (Femés-1).*

—

A pesar de que durante nuestras salidas al campo mostramos a diversos pastores y agricultores ejemplares de *Oligomeris linifolia* (= *Oligomeris subulata* (Del.) Boiss.) para su identificación y de que su distribución en la isla es relativamente amplia, sólo los informantes del pueblo de Mácher parecieron estar familiarizados con esta especie, a la cual denominaron *saladillo*. Más al sur, en Las Casitas y Femés nuestros informantes vincularon, o quizás confundieron, las plantas que portábamos con la especie *Thesium humile* Vahl, conocida como *yerba diablo* en esta comarca. En Teseguite, recogimos para *O. linifolia* la denominación *romerillo*, también empleada para nombrar a la especie *Th. humile*.

Aunque realmente *O. linifolia* y *Th. humile* muestran cierta similitud, sobre todo en la forma de sus hojas, nos encontramos antes especies muy diferentes en su comportamiento, pues *Th. humile*, según los agricultores, se encontraba básicamente asociada a las sementeras a las cuales perjudicaba enormemente.

Nuestro *saladillo* no parece ser una yerba que apetezca a los animales, de hecho la hemos observado intacta en zonas sometidas a un pastoreo muy intenso. Las referencias orales obtenidas durante nuestros encuentros con los pastores también apuntan en este sentido; aunque en Mácher, donde es abundante, se empleó seca para la alimentación de los camellos. Perera Betancort, sin embargo, la considera un pasto de interés, característico de los jables en Fuerteventura, y aporta para su designación la denominación *yerba mora* [1], ya recogida por Kunkel (1977) [2]. Recientemente, Benchelah *et al.* (2000) comentan que esta yerba constituye «un pâturage apprécie» entre los Tuaregs del Sáhara argelino [3].

Desconocemos la existencia en esta planta de algún componente que reduzca su palatabilidad, de hecho, Raffauf (1996) no obtuvo resultados positivos al testar la especie que nos ocupa y la afín *Oligomeris dregeana* Müll. Arg. a efectos de conocer la presencia de alcaloides. Sin embargo, componentes de esta naturaleza sí existen en especies próximas, particularmente del género *Reseda*, al cual pertenecen las dos especies que a continuación se exponen [4].

**RESEDACEAE**[*Reseda lancerotae* Webb & Berth. ex Delile (= *Reseda crystallina* Webb & Berthel.)]

[ETNOBOTÁNICA – 023]



Figuras 172 y 173. Apariencia y detalle de la fructificación de la *sonajilla* (*Reseda lancerotae* Webb & Berth. ex Delile). Fotografías tomadas respectivamente el día 7 de abril de 2007 y el día 2 de febrero de 2008.

**SONAJILLA**

[Mozaga-1, Conil-5, Haría-4, Los Valles-1, Los Valles-7, Máguez-0, Máguez-1, Mala-0, Mala-1, Mala-3, Muñique-1, Nazaret-1, Órzola-1, San Bartolomé-0, San Bartolomé-1, Soo-0, Tabayesco-0, Teguisse-5, Teseguite-2, Tinajo-2, Ye-4]

**SONEJILLA**

[Tabayesco-0]

**SANAJILLA**

[Las Breñas-0]

**PEORRERA** [!]

[Goime-0]

**MOCO GUIRRE** [!]

[Soo-7]

**CORNETA** [!]

[Máguez-1]

**CUCHARILLA** [!]

[Uga-4]

«[...] es oloroso, tiene un olor raro...» (Tabayesco-0).

«[...] la majapola [*Papaver rhoeas* L.] y sonajilla, ésas son buenas pa' leche» (Muñique-1).

«Yo nunca cogía de la peste que tenía [...] el ganao se lo come pero yo nunca lo cogía» (Máguez-0).

«[...] es otra yerba mala, mala por el hecho de que tiene un olor malo cuando se está cogiendo, pero esto no se lo comen mucho los animales; se lo comen, repito, cuando no haiga otra cosa...» (Los Valles-1).

«[...] es una yerba mala que no se la comen ni los animales tampoco» (Mala-1).

«Cuando hay viento, suena, las semillas suenan [...]. Esto sale en las montañas, en los riscos, en... [...] cuando está seca sí se la comen, pero verde no se la comen...» (Nazaret-1).

«[...] eso es una yerba que los camellos solían de comérsela...» (Mala-1).

«[...] pa´ llá también hay sonajilla, pero donde más se ve es por la parte esa de Montaña Blanca y Tías» (San Bartolomé-1).

«Es una yerba olorosa [...] los animales comen eso que da mieo» (Tabayesco-0).

«Tiene un olor, no es que sea malo, un olor, mal olor, un olor como apestoso; también lo comen bien las cabras...» (San Bartolomé-1).

«[...] seco lo comen...» (Soo-7).

«Esto se llama peorrera, esto es una yerba mala, ¿sabes?, que los animales no se la comen muy bien» (Goíme-0).

«Se la comen también los animales, pero no es muy aquello» (Mozaga-1).

«Mira la sonajilla, ésta para la cabra no es muy buena, también saca olor [la leche]» (Conil-5).

—

La *sonajilla* es una de las yerbas más comunes de los campos de Lanzarote y prácticamente todas aquellas personas a quienes se la hemos mostrado la han identificado correctamente. Se encuentra bien adaptada a las tierras arenadas y especialmente a los polvillos del interior de la isla, siendo frecuente observarla en plena floración formando praderas cuando se fabrican las tierras de cultivo.

La mayoría de nuestros informantes, al ser cuestionados sobre la aptitud forrajera de esta especie, comentaron que se trata de una yerba que sí comen los animales, pero sin mucha ansia y más bien a fuerza de no tener nada más apetecible con que alimentarse. Casi la totalidad de los comentarios referidos a la *sonajilla* han hecho mención al fuerte olor que desprende al ser recolectada; aunque, a tenor de los testimonios recogidos parece que éste desagrada más a la gente que a los propios animales. Sólo una informante del pueblo de Conil nos comunicó que dicho olor se transmite a la leche de las cabras, de ahí que no fuera considerada una yerba muy estimada para la alimentación de las mismas sino, intuimos, más propia para la alimentación de los camellos.

Parece, al igual que la especie anteriormente tratada, que su aptitud forrajera mejora cuando se seca, tanto es así que, de ciertos comentarios emitidos, hemos deducido que incluso llegó a recolectarse para luego, y una vez seca, aportársela a los animales, aspecto este último que, sin duda, habla de su abundancia:

«Tiene unas semillitas chiquititas, hace uno así y pega a sonar, es una yerba buena pa´ los animales, lo que pasa es que si la coge muy tierna le quema, hay que dejarla que se cure» [Uga-4]

«Esto tiene un olor raro, pestoso [...] sanajilla, esto es malo, quema; seco le pegan más los animales [...] íbamos a esas montañas del Golfo [...] salía mucho de´sto y dían los ganados en el verano a comérselo seco porque yo creo que verde le quema...» [Las Breñas-0].

«[...] también es buena pa´ secar, pa´ dejarla secar» [San Bartolomé-0].

El carácter de endemismo canario-oriental de esta especie hace que apenas dispongamos de información, ya sea oral o bibliográfica, sobre sus posibles usos tradicionales en otros ambientes culturales. Únicamente conocemos, a

través de lo expuesto por Kunkel (1977) [2], que uno de sus nombres populares en Fuerteventura es *rabo de cordero*, denominación muy alejada de la lanzaroteña *sonajilla*, cuyo empleo está extendido por toda la isla. El sonido que producen las numerosas semillas contenidas en los frutos secos de la planta, cuando ésta se agita, ha motivado aparentemente dicha denominación.

Se encuentra distribuida por el norte de África y el Sáhara Occidental y Central la especie *Reseda villosa* Coss. [4, 5, 6], cuya aptitud forrajera presenta particularidades afines a las de nuestra *Reseda lancerotae*, pues a pesar de ser considerada un «excelente pasto» por Emilio Guinea (1948), en su *Catálogo razonado de las plantas del Sáhara español*, dicho autor dejó igualmente constancia de que transmitía un gusto desagradable a la leche [5]. Benchelah *et al.* (2000), en su obra *Voyage ethnobotanique avec les Touaregs du Tassili*, señalan que esta yerba además de proveer de forraje tanto a cabras como a camellos constituyó en el pasado en época de escasez un recurso alimenticio, mediante la transformación de sus granos en harina [3]. En esta zona montañosa del Sáhara Argelino se ha reportado también el uso de la parte aérea de esta especie en infusión para tratar enfermedades del aparato digestivo y atajar las diarreas [7].

Que sepamos, nuestra *sonajilla* no ha tenido en Lanzarote usos medicinales, al menos en tiempos recientes.

## RESEDACEAE

[*Reseda luteola* L.]

[ETNOBOTÁNICA – 223]



Figura 174. *Reseda luteola* L. mostrando sus racimos provistos de flores amarillas.

## CERDA

[Haría-6]

*Sine nomine*

[Los Valles-7]

—  
«Sí, verla sí, pero ésta es una yerba que yo creo que [a] ésta no le conocía yo nombre» (Los Valles-7).

—  
Apenas en una ocasión hemos observado la especie *Reseda luteola* creciendo en Lanzarote, concretamente en La Montaña, donde su floración tardía la hace destacar sobre el resto de las yerbas ya secas. Reyes Betancort (1998), en su tesis doctoral *Flora y vegetación de la isla de Lanzarote*, registró su presencia en San Bartolomé, Masdache y Ye [8], pero al margen de sus herborizaciones y citas, únicamente una referencia aislada efectuada a mediados del siglo XIX había dejado constancia previamente de su existencia en los campos de nuestra isla [8].

Sólo señor Virgilio Paz, pastor y risquero viejo de Haría, nos aportó una denominación popular – *cerda* – para nombrar esta yerba. En un primer momento tuvimos la certeza de que señor Virgilio asignó a *R. luteola* la denominación *cerda*, pensando, quizás, que la muestra que portábamos era de *Beta macrocarpa* Guss. o *Beta maritima* L., especies, en Lanzarote, mayormente conocidas como (*a*)*celgas* o (*a*)*cergas*; pero posteriormente nos planteamos la posibilidad de que dicha denominación pudiera estar relacionada con la voz *cerda*, que posee diversas acepciones vinculadas al mundo rural en el español normativo [9].

En las islas de El Hierro y La Palma hemos oído como los agricultores se referían a *R. luteola* utilizando respectivamente los nombres populares *igualda* [10] y *gualda* [11]; voz, esta última, que aparece consignada en diversas obras clásicas de botánica e historia natural desde el siglo XIX [12, 13, 14].

Viera y Clavijo (*circa* 1810) apuntó en relación a la *gualda*, en su *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias*, que era planta «de muy digna estimación por el uso que de ella se hace para el mejor tinte amarillo», si bien en ningún momento refirió de manera clara que en las islas se explotara tal aptitud tintórea<sup>1</sup> [12]. Santos Guerra (1983), en su obra *Vegetación y flora de la isla de La Palma*, plantea la posibilidad de que dicha utilidad fuera el motivo de su introducción en La Palma tras la conquista [15]; sin embargo, tal suposición no podemos hacerla extensiva a la isla de Lanzarote, pues carecemos de registros documentales que puedan sostenerla. Tampoco en la tradición oral isleña han quedado restos en forma alguna que pudieran hacer pensar que esta especie fue objeto de explotación en el pasado.

En El Hierro, donde su *igualda* es una yerba bien conocida por la gente del campo, al menos por los vecinos de la comarca del Barrio, donde proliferaba postrera entre los millos, no advertimos durante nuestros encuentros con los agricultores que existiera el recuerdo de su empleo como planta tintórea.

Tanto en El Hierro, como en La Palma, que sepamos, la única utilidad que en tiempos recientes tuvo esta especie fue la de servir de alimento – y no muy estimado – para los animales [16, 11]. La información obtenida en el norte de La Palma en relación a que resultaba más idóneo aportar esta yerba a los animales una vez seca, antes que verde [11], entronca con las impresiones recogidas en Lanzarote sobre la aptitud forrajera de la *sonajilla* (*Reseda lancerotae* Webb & Berth. *ex* Delile).

En relación al uso de *R. luteola* en la medicina tradicional canaria, no hemos tenido constancia a través de la tradición oral de su empleo para remedio de mal alguno. En Marruecos, sin embargo, sí le atribuyen ciertos beneficios ante las diarreas y los dolores de estómago [17, 18, 19]. Gastaldo (1972), en su obra *Compendio della flora officinale italiana* le asigna también propiedades medicinales de diversa índole: «l'infuso delle foglie ha azione diaforetica, diuretica ed anche stomachica» [20].

---

<sup>1</sup> Acerca de la explotación industrial de la *gualda*, Montserrat y Archs (1883) reseñaba en su *Botánica*: «Crece en sitios áridos y pedregosos de la Europa meridional y abunda en los alrededores de Barcelona, y además se cultiva en muchos países como objeto comercial. La decocción de esta planta se emplea diariamente para teñir en amarillo y por consiguiente en verde. La cosecha suele hacerse en verano, al cabo de un año de sembrada la semilla, desde el momento en que los tallos comienzan á ponerse amarillos. Las plantas son arrancadas a mano y reunidas luego en gavillas que después de secadas cuidadosamente se entregan al comercio. No solamente es empleada la *gualda* en tintorería, sino que se prepara con ella una laca amarilla muy sólida utilizada en pintura» [13].





## RESEDACEAE

### [REFERENCIAS]

- [1] Perera Betancort, M.A. Arqueología del territorio en Fuerteventura. Tesis doctoral en curso. Universidad de La Laguna.
- [2] Kunkel, G. (1977). Las plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las forrajeras. *Naturalia Hispánica* 8. ICONA. Ministerio de Agricultura. Madrid.
- [3] Benchelah, A.C., Bouziane, H. Maka, M. y Ouahès, C. (2000). Fleurs du Sahara. Voyage ethnobotanique avec les Touaregs du Tassili. Ibis Press. Paris. 255 pp.
- [4] Raffauf, R. F. (1996). Plant alkaloids. A guide to their discovery and distribution. Food Products Press. 279 pp.
- [5] Guinea, E. (1948). Catálogo razonado de las plantas del Sáhara español. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 8(1): 357-442.
- [6] Gómiz García, F. (2001). Flora selecta marroquí. F. J. Navarro Díez, editor. Burgos. 351 pp.
- [7] Hammiche, V. y Maiza, K. (2006). Traditional medicine in Central Sahara: Pharmacopoeia of Tassili N'ajjer. *Journal of Ethnopharmacology* 105: 358-367.
- [8] Reyes Betancort, J.A. (1998). Flora y vegetación de la isla de Lanzarote (Reserva de la Biosfera). Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. Inédita.
- [9] Real Academia Española (1984). Diccionario de la Lengua Española. Vigésima edición. 2 vols. Madrid. 1416 pp.
- [10] Gil, J. y Peña, M. (2006). Contribución al inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de El Hierro. *Tenique*. Revista de Cultura Popular Canaria 7: 119-148.
- [11] Gil, J., Bethencourt, F.J., Castro, N., González, A.J., López, A. y Lorenzo, R. [en preparación]. Inventario de especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Palma. Centro de Agrobiodiversidad de La Palma.
- [12] Viera y Clavijo, J. (1982). Diccionario de historia natural de las Islas Canarias [circa 1810]. Edición dirigida y prologada por Manuel Alvar. Excm. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas Madrid. 472 pp.
- [13] Montserrat y Archs, J. (1883). Botánica. Tomo VIII en La Creación. Historia Natural. División de la obra: zoología o reino animal. Traducida y arreglada de la última edición alemana de la obra del célebre Dr. A. E. Brehm. Montaner y Simon, Editores. Barcelona. 756 pp.
- [14] Lázaro e Ibiza, B. (1920-1921). Compendio de la flora española. Tercera edición corregida y aumentada. 3 vols. Imprenta Clásica Española, Madrid.
- [15] Santos Guerra, A. (1983). Vegetación y flora de La Palma. Editorial Interinsular Canaria. Santa Cruz de Tenerife. 349 pp.
- [16] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [17] Nauroy, J. (1954). Contribution à étude de la pharmacopée marocaine traditionnelle (drogues végétales). Thèse, Univ. Paris. Jouve éditeur, Paris. Citado por Boulos, L. (1983). Medicinal Plants of North Africa. Reference Publications. Alognac, Michigan. 286 pp.
- [18] Bellakhdar, J. (1978). Médecine traditionnelle et toxicologie ouest-saharienne, contribution à l'étude de la pharmacopée marocaine. Edition techniques nord-africaines. Rabat.
- [19] Bellakhdar, J, Claisse, R, Fleurentin, J. y Younos, Ch. (1991). Repertory of estandar herbal drugs in the Moroccan pharmacopea. *Journal of Ethnopharmacology* 35: 121-143.
- [20] Gastaldo, P. (1972). Compendio della flora officinale italiana. *Fitoterapia* 43 (2): 41-59.

## RUTACEAE

[*Ruta chalepensis* L.]

Figura 175. Detalle de las flores de *Ruta chalepensis* L. con sus típicos pétalos laciniados. Fotografía tomada el día 23 de febrero de 2009 en Guinate.

## RÚA O RUDA

[Conil-1, Conil-2, Conil-5, El Islote-1, El Islote-2, Famara-0, Femés-0, Femés-1, Femés-2, Femés-5, Haría-2, Haría-3, Haría-5, La Degollada-0, La Vegueta-4, Las Breñas-3, Las Breñas-7, Las Calderetas-0, Las Casitas-0, Las Laderas-0, Las Laderas-1, Los Valles-2, Los Valles-6, Los Valles-7, Maciot-1, Máguez-0, Máguez-13, Máguez-16, Mala-0, Mala-1, Mala-3, Montaña Blanca-0, Mozaga-1, Mozaga-2, Muñique-1, Muñique-4, Nazaret-1, San Bartolomé-0, San Bartolomé-1, Soo-2, Soo-5, Tabayesco-0, Tegui-se-2, Tegui-se-3, Tegui-se-4, Teseguite-0, Tías-4, Tinajo-1, Tinajo-5, Tinajo-9, Tinajo-10, Uga-3]

«Una jiga es coger un gajito de ruda grueso [...] le abres un agujerito por donde se lo vas a colgar al niño, en el pescuezo, en la manita o algo... y después le haces unas cruces...» (Tabayesco-0).

«Una cruz de ruda. [...]. Ésas son las jigas de ruda» (Haría-3).

«Y buscaron un tiesto, ¿sabes lo qué es?, un callaíto del mar que fuera lisito, lisito, se lo pusieron aquí con un braguerito, un braguerito y después le pusieron encima de aquello un vasito de agua de ruda, encima de aquello. Y después, al cabo de poco tiempo, volvían con la misma hasta que el ombliguíto se le ponía al niño bien» (Haría-2).

«[...] antes, pa' las personas que tenían el pomo así... porque es que... dicen que se cae no sé qué cosa del estómago, de los nervios» (Haría-2).

«[...] sé que con los palitos hacían las jiguitas pa' las cabritas, hacían unas jiguitas, bonitas [...] pa' las cabras y pa' los niños, unas jiguitas tan bonitas. [...] la gente se fija en aquello y no se fija en usted [y no le hace mal]» (Mala-3).

«[...] una crucita, una crucita, habían crucitas antes de ruda, hacían algunos...» (Uga-3).

«Pa'l mal de ojo, la cruz de la rúa» (Las Breñas-7).

«[...] la gente, decían que la querían en la casa para que no le entrara el mal» (Las Laderas-0).

«¿Tetera?, antes la lavábamos con agua ruda...» (Mala-0).

«¿No le echaban ruda? ¿Qué era lo qué le guisaban?... Me parece que yo oía de 'so y después ya de último le compraba alguna pomada, pero antes lo lavaban [se refiere al ubre enfermo de la cabra] con agüita tibia y eso, y con la misma leche de ellas, me acuerdo yo de mi madre de hacer eso, y cuando parían con el belete. [...]. La cabra cuando pare se le hincha el ubre, ¿no? Pues la lavaban con eso, con el belete». (Mala-0).

«Ponía la rúa a remojo esta noche, la dejaba al sereno y después por la mañana le metía el ubre en el agua fría...» (Mala-0).

«[...] lo usan pa' echar rúa a remojo y lavarse la vista, se echa a remojo, se deja al sereno y después se lava la aquello con el agua de la rúa» (Tinajo-1).

«[...] guisar, antes como no habían médicos, mi hija, desde que se moría una persona, pa' disgusto: "¡ay, busquen ruda!"; que se ponían asfixiadas» (Soo-2).

«La ruda para los nervios» (Soo-2).

«[...] antes se mancaba una cabra y le untaba uno el ubre con aceite, ajo majao, un poquito de rúa, le untaba el ubre...» (Muñique-1).

«[...] ruda era pa' los animalitos, pa' si se enfermaban se les daba agua de ruda» (Las Casitas-0).

«[...] la ruda para el que estaba descompuesto, te quitaba el dolor de cabeza como si hoy te tomas una aspirina de la farmacia...» (Femés-0).

«Rúa, eso sirve pa'... es muy olorosa ésa y también pa'... se guisaba y tomaba el agua, amarga. [...]. Sí, es repugnante el olor y el agua es amarga» (Tias-4).

«Yo tengo el costumbre, cuando me duele la barriga, guisar una taza de ruda» (Haría-3).

«La tetera blanca sí se cura, pero la tetera negra no [...] antes se lavaban con cualquier agua, agua de ruda, se untaban con manteca sin sal» (San Bartolomé-1).

«[...] con ruda, ponían la ruda al sereno y se lavaba con el agua de ruda [se refiere a los ojos enfermos], me acuerdo yo de 'so» (San Bartolomé-0).

«[...] la usaba mi madre pa' cuando tenía los ojos malos, la ponía con un poquito de agua al sereno y se lavaba los ojos» (Teguise-3).

«[...] agua de ruda y una cerveza o vino [para botar la par]» (Teguise-3).

«[...] yo me acuerdo de caérsele a una cabra el ubre [...] antes, lavarla con agua de ruda, decía la gente que era bueno...» (Mala-1).

«La ruda es pa' descomposición de estómago, se toma pa' nervios y eso» (Femés-2).

«[...] y regula el ciclo [menstrual], la ruda [...] porque conmigo estuvo trabajando una chica y le dije yo de la ruda [...] y es que le venía con mucho dolor...» (Haría-5).

«[...] lo que oí fue para la tensión: salvia, llantén y ruda» (Haría-2).

«[...] la entregaban [se refiere a la madre] y le ponían ruda en el ombligo y dice que es bueno» (Haría-3).

«Sí, la ruda se usa para aguas y esas cosas, y es buena pa' golpes» (San Bartolomé-1).

«Eso [se refiere a los empeines] se untaba mucho con agua de ruda, se untaba, se lavaba» (San Bartolomé-1).

«Las lavaban con agua de ruda [se refiere a las cabras «con los ojos malos】» (Teguise-2).

«[...] la mujer mía lleva, toma agua de eso todos los días, pa' la azúcar, pero creo que es más ruin...» (Mozaga-1).

«Sí, había una yerba que le echaban en los ojos a los animales [...] ¿no era la misma ruda?...» (Mozaga-1).

«[...] antes, por ejemplo, cuando uno se ponía disgustao, sabe que el estómago... se le ponía una agüita de ruda» (Los Valles-7).

«Nosotros la usábamos antes pa' lavarnos los ojos» (Tinajo-1).

«Después está la ruda, que es pa' lavarse los ojos cuando están malos. [...] cuando están enfermos, legañosos...» (Teguise-4).

«Esto es rúa, pa' hacer tazas de agua. [...] salía en las grietas del volcán...» (El Islote-2).

«La ruda es una hierba que creo que cura el dolor de vientre...» (Tinajo-9).

«La usaban también para el estómago, la usaban muchísimo. [...]. Y para los nervios dice que era muy buena, a mí me encanta el agua de'so» (Las Laderas-0).

«[...] yo no sé si sabes cuál es la rúa. Que es pa' las cabras, pa' ubres de cabras [...] que son yerbas medicinales, eso se ha perdido, eso las tenías tú... y pa' mujeres también era, no recuerdo si era pa' cuando daban a luz o algo de'so era, la rúa, pero eso ya hoy, yo hay años que no veo una rúa» (Mala-0).

«La ruda, cuando tienes los ojos malos, también se yerve el agua con la yerba, después se deja, la dejas enfriar y te lavas los ojos» (Máquez-13).

«La ruda pa'l estómago, cuando estás mala de nervios» (Máquez-13).

«[Para lavarles el ubre enfermo] la ruda, que suele salir por la orilla del volcán, bueno, y sin ser en el volcán, dice que es muy buena [...]. Suele salir casi sola, sí, porque eso tiene también como una semillita y después se tiende, pero hay casas que tienen ruda, en Tesequite hay muchas casas que tienen ruda [...] pero la ruda, dice que era hasta pa' cuando [a] los cochinos los operaban [los castraban] y cogían ruda machucada y no sé si con ajo o con algo también y dice que era muy bueno, que era verdadero» (Conil-5).

«[...] hacían sajumerios de marrubio [*Marrubium vulgare* L.], de ruda, hacían sajumerios en la casa [cuando las mujeres daban a luz]» (Femés-1).

«[...] ruda, sí, fuimos a buscarla al volcán, la ruda esa también la usaban, también pa' sajumerios y esas cosas» (Mozaga-1).

—

La *ruda* o *rúa* constituyó una de las plantas empleadas con mayor asiduidad en la medicina tradicional de Lanzarote y aún hoy en día es posible hallarla en los campos, en los patios y alrededores de las casas. Las condiciones de Lanzarote no resultan en extremo propicias para su naturalización, pero informantes del Islote, Conil y Mozaga nos han comentado que suele encontrarse también silvestre en las inmediaciones del volcán.

Han sido innumerables las referencias obtenidas durante nuestros encuentros con los pastores y agricultores alusivas al uso de la *ruda* en el tratamiento de afecciones y enfermedades propias tanto de las personas como de los animales. Sin embargo, en muy pocas ocasiones tuvimos la oportunidad de verificar sobre el terreno qué especie era la que nuestros interlocutores designaban como *ruda*. Si bien, parece correcto vincular los comentarios recogidos a la especie *Ruta chalepensis*, común en los ambientes rurales, no sólo de Lanzarote sino de otras islas del Archipiélago, no hay que descartar la presencia en el pasado de la especie *Ruta graveolens* L.<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> En los comercios se pueden encontrar actualmente a la venta semillas de la especie *Ruta graveolens* L. bajo diferentes marcas comerciales.

Ha sido el uso ritual de la *ruda*, asociado fundamentalmente a la protección de los niños, los animales o incluso el propio hogar, aquél que con mayor profusión nos han transmitido nuestros informantes:

«[...] se hacían crucitas, se hacían con un cuchillo, se cortaba el palo y iban haciendo la crucita [...]. Se le ponía en una pulserita a los niños o en el cuello para protegerlos, sí, pa'l mal de ojo» [Soo-5].

«[...] de ruda, de ruda le hacían manitas y esas cosas [...] seño' Frasco le hizo pa' los nietos y después aquello aquí colgando, se lo ponían a los niños que dice pa' que no le hicieran mal» [Las Laderas-1].

«[...] de antes hacían del tronco la rúa una crucita y se lo ponían a los niños pa' que no les hicieran mal» [Teguise-3]<sup>2</sup>.

También en otros ámbitos culturales más lejanos ha sido documentado el empleo de la *ruda*, ya sea en forma de sajumerios, como ocurre en el norte de Marruecos (Taounate) [2], o a modo de amuletos, como sucede en el sur de Italia (Calabria) [3], en ambos casos, como protección contra el mal de ojo. En esta última región la preparación de pequeñas bolsitas en forma de corazón donde se emplazaba la *ruda* para salvaguardar a los niños del mal de ojo nos trae al recuerdo los *resguardos* que hasta hace unas décadas (e incluso, aunque en desuso, a día de hoy) y con el mismo propósito se agregaban a los niños o a su ropa.

Otro uso tradicional de la *ruda* sobre el cual hemos obtenido también referencias, en cierta manera afines, procedentes de otros puntos del Archipiélago e incluso del exterior, ha sido aquél vinculado al tratamiento de los dolores que seguían al parto:

«[...] para calmar el dolor, el dolor después del parto, que hay mujeres, yo era una de tantas, que me quedaban unos dolores horrorosos...» [Degollada-0].

Si bien esta práctica, a tenor de los escasos comentarios recogidos, no aparenta haber tenido en el pasado una gran difusión en Lanzarote, aparece ya detallada por Bethencourt Alfonso en relación a la isla de El Hierro [1]:

«Ruda la madre<sup>3</sup>, es una especie de ruda que usan las recién paridas, poniéndola en agua y bebiéndola a pasto».

En el Sáhara Central argelino, entre los tuaregs, se ha reportado el uso de la especie *Ruta tuberculata* Forssk. tanto durante partos difíciles, para facilitar el alumbramiento, como en los momentos posteriores, en el cuidado de la parturienta [6].

Ignoramos si la toma de agua de *ruda* tras el parto realmente buscaba atenuar los dolores propios de dicho trance o simplemente provocar la expulsión de la placenta, tal y como han recogido Lorenzo Perera (1992) [7] y Perera López (2006) [5] de la memoria popular de dicha isla de El Hierro:

«El agua de ruda es buena pa' limpiar cuando las mujeres daban a luz; también pa' un animal, pa' que limpie la matriz» [Las Casas del Monte – El Hierro] [5]

«[...] para después del parto pa' las pares, de los animales y de las mujeres» [El Mocanal – El Hierro] [5].

También en Argelia se ha reportado la administración a las mujeres que acababan de dar a luz de un agua preparada a

<sup>2</sup> La práctica de confeccionar amuletos con cuernos, a los cuales se les grababan cruces, aparece consignada en la obra de Bethencourt Alfonso (1884-1901), *Costumbres populares canarias de nacimiento, matrimonio y muerte*, en referencia al pueblo de Teguise: «Para evitar el mal de ojo, en los animales les ponen a éstos, una Iga (higa) (que es un cacho de cuerno cruzado, es decir lleno de cruces hechas en sus paredes). Otros ponen dentro ruda y pimienta» [1].

<sup>3</sup> Así denominan todavía hoy muchos herreños la especie *Ruta chalepensis* L. [4, 5].

base de *ruda* y romero con idéntico propósito [7]<sup>4</sup>. En Lanzarote, fue la *alhucema* (*Lavandula dentata* L.), la especie que desempeñó las funciones que en otros ámbitos, como hemos visto, asumió la *ruda*.

La acción directa sobre el útero de la *ruda* es conocida desde tiempo atrás, de ahí que resulten comunes las referencias explícitas, en las obras clásicas de botánica médica, a los efectos nocivos de su administración, tal y como podemos observar en el siguiente fragmento extraído de la obra *Botanique Médical* de 1823 [9]:

«C'est un remède [en referencia a preparados a base de *R. graveolens*] qu'il ne faut prescrire qu'avec beaucoup de circonspection, surtout aux femmes d'un tempérament irritable; il agit avec beaucoup d'activité sur l'utérus, et peut produire l'inflammation de cet organe, une hémorrhagie inquiétante et dans quelques circonstances, l'avortement».

Su empleo en la medicina popular como abortiva ha sido documentado hasta fechas relativamente recientes en muchos lugares [10<sup>5</sup>, 11<sup>6</sup>, 12, 13<sup>7</sup>, 14, 15<sup>8</sup>, 16, 17<sup>9</sup>, 18<sup>10</sup>], a pesar del grave riesgo que supone dicha práctica, pues se han reportado casos de severas intoxicaciones que han llevado en ocasiones a consecuencias fatales [10, 19, 20, 21].

No hemos registrado en Lanzarote muchas referencias al uso de la *ruda* con el propósito de abortar; aunque no era de esperar que éstas surgieran directamente en el transcurso de nuestras entrevistas. Sin embargo, los comentarios que en este sentido hemos podido recoger resultan de gran interés:

«[...] casi todas las casas antiguas, las señoras, las señoras, la gente pobre no tenía plantada, pero la gente media rica contada la que no tenía ruda [...] la ruda tiene que tomársela la mujer después cuando se nota que ya no le viene la regla, se la toma y se hace así. Eso lo digo yo porque yo llegué a ir a buscar de noche [...] muchas veces meterme en casas, que las tenían en los patios» [San Bartolomé-0].

«[...] casi toas las casas ricas tenían ruda, y era pa' eso [para provocar abortos]. Donde yo me metí una vez, es porque la comadre mía tenía cinco niños varones y después ella no quería tener más hijos y me acuerdo que fui yo detrás de la molina de don José María, que hay una casa y la 'ljibe la tenía por fuera de la casa [...] y no se encontraba ruda, y ella decía: "¿dónde encontraré yo la ruda?", "mire, yo voy de noche" [...] y fui y me metí de madrugada y le arranqué la ruda» [San Bartolomé-0].

«[...] lo he oído decir ahora, después de vieja [se refiere a las propiedades abortivas de la *ruda*]. Si yo lo hubiese sabido, algo hubiese hecho. Pues ahora es que se lo ha oído decir, y se lo ha oído decir a una niña inocente. Bueno, sabía más que yo, era inocente y sabía más que yo [...]. Pues te digo que yo no lo sabía, si lo hubiese sabido, a lo mejor hubiese experimentao. ¿Sabe lo qué es catorce hijos, verlos juntos en la mesa ahí? ¡Quite por Dios!» [xxxxxxx-x]<sup>11</sup>.

Los dos primeros fragmentos orales expuestos, extraídos ambos de una misma entrevista realizada en el pueblo de San Bartolomé, aluden claramente al hecho de que eran elementos de las clases acomodadas quienes solían tener la *ruda* en sus casas y veladamente a que hacían uso de ella para provocar abortos. El último fragmento, correspondiente a un encuentro mantenido en el pueblo de xxxxxxx, nos da cuenta de la ausencia de información, con respecto a estas

<sup>4</sup> «Les feuilles sèches de *R. chalepensis* L. étaient employées avec celles de *Rosmarinus officinalis* L. en Algérie, dans le Gourara, por réaliser un infusé que l'on donnait à absorber à la mère, juste après l'accouchement, comme remède ocytocique» [8].

<sup>5</sup> En referencia a la especie *R. graveolens*.

<sup>6</sup> En referencia tanto a *R. chalepensis* como a la especie *Ruta montana* Mill.

<sup>7</sup> En referencia a *R. montana*.

<sup>8</sup> En referencia a *R. montana*.

<sup>9</sup> En referencia tanto a *R. chalepensis* como a la especie *R. montana*.

<sup>10</sup> En referencia a *R. chalepensis*, *R. graveolens* y *R. montana*.

<sup>11</sup> Debido a lo íntimo de los comentarios vertidos por nuestra informante hemos optado por ocultar la localidad donde fueron registrados.

cuestiones, que tenía nuestra interlocutora. Evidentemente, muy poco se puede concluir con tan escasa información, pero a nadie puede resultar ajeno el hecho de que muchas mujeres campesinas de Lanzarote prácticamente hicieron en el pasado uso de toda su capacidad reproductiva, de ahí que pocos medios efectivos de anticoncepción y contracepción hubieron de conocer y emplear.

También, aunque escasamente, hemos recogido el uso de la *ruda* para atenuar los dolores propios de la regla, virtud, sin embargo, ampliamente reconocida a esta planta por las mujeres gomeras [22]:

«[...] *había ruda que era buena para los dolores de barriga, para cuando la mujer estaba con la regla*» [Haria-2].

«[...] *hay personas que les dan cólicos y dice que [...] ‘garrara tres gajitos de rúa y ponelas con naíta vino, con poquito o con agua, nueve días en... así, en... de remojo y después dírsela bebiendo, dice que eso es lo mejor que hay pa’ la regla y pa’ la persona que le vengán desarreglos*» [Igualero – La Gomera].

El empleo de diferentes especies de *ruda* para paliar los efectos de las reglas dolorosas ha sido documentado igualmente en la isla de El Hierro [5], en Galicia [23], en el Alentejo portugués [16], en Marruecos [18<sup>12</sup>] y en el Sáhara Central argelino [6<sup>13</sup>].

Sin duda, ha sido el uso del agua de *ruda* en el tratamiento de las infecciones oculares aquél que con mayor frecuencia nos ha sido transmitido:

«*Ciegas, que se ponían legañosos [...] se me ponían los ojos asina, unas dolencias, mira, ¿y tú sabes con qué nos lavábamos? Nos lavábamos con agua de rúa, la echábamos de remojo y después la dejamos al sereno, y después por la mañana, fresquita, nos lavábamos los ojos*» [Las Calderetas – 0].

«*La ruda pa’ cuando estaba uno antes malo de los ojos; ya no hay esa enfermedad de los ojos como antes. Yo llegué a estar mala de los ojos y estar con los ojos agarrados por las pestañas de la irritación que tenía*» [La Vegueta – 4].

«*Antes había una enfermedad de ojos y amanecían con los ojos pegaos, poníamos ruda a remojo y después nos los lavábamos con eso. [...] una cosa que se pegaban los ojos toos pegaos, de enfermedad...*» [Mozaga - 2].

«*¡Ay! pues con eso nos curábamos nosotros los ojos, que amanecíamos con ellos pegaos sin poder ver. [...] se enfermaban los ojos y entonces se nos pegaban, cuando por la mañana los íbamos a abrir no podíamos, teníamos que irlos remojando, remojando, a ver si los podía... quitándoles aquellos cascuchos*» [Conil-1].

Ignoramos, sin embargo, si las múltiples referencias que hemos obtenido en este sentido aluden a conjuntivitis comunes (de origen bacteriano o no) o se refieren a estadios primeros de enfermedades oculares más graves como el tracoma, también de origen bacteriano. El empleo tradicional de la *ruda* podría tener cierto fundamento, pues en ensayos tendentes al estudio de la actividad antimicrobiana de la especie afín *Ruta graveolens* se ha observado que muestra efectos inhibidores contra bacterias tales como *Staphylococcus aureus*, *Streptococcus pyogenes*, *Listeria monocytogenes* y *Bacillus subtilis* [24]. Usos similares al registrado en Lanzarote han sido advertidos en Galicia [23], Italia (Calabria) [3] e Israel [25]; y a modo de colirio se aplica el zumo de la planta fresca de la especie *R. graveolens* en Marruecos [18<sup>14</sup>].

Otro uso de la *ruda* ampliamente reportado por los pastores ha sido el lavado de las ubres de las cabras enfermas de tetera (mamitis caprina):

<sup>12</sup> En referencia a *R. chalepensis*, *R. graveolens* y *R. montana*.

<sup>13</sup> En referencia a *Ruta tuberculata* Forssk.

<sup>14</sup> En referencia a *R. graveolens*.

«[...] *majabas tú cantidad de ajos y unos gajos de ruda, ¿sabes lo qué es ruda? La ponías al sereno por la noche, por la mañana temprano [...] le lavabas el ubre [...] eso pa' una hinchazón o pa' la tetera, eso lo hice yo muchas veces, si es tetera blanca; si es tetera negra, ésa no escapa*» [Tabayesco-0].

Son múltiples las bacterias que causan tales infecciones en las cabras Canarias, entre ellas *Staphylococcus aureus* [26], sobre la cual los extractos de *ruda* se ha demostrado que ejercen una buena capacidad inhibitoria [24]. En La Gomera se ha documentado el uso de *Ruta microcarpa* Svent., una especie de *ruda* endémica de dicha isla, para el tratamiento de la tetera en las reses vacunas [27].

En ocasiones nuestros informantes se han referido a la *ruda* como si fuera un “estimulador cardiaco” o al menos tal consideración es la que hemos percibido:

«[...] *la ruda la usaban, dice que era pa'l corazón, había una vieja que me decía siempre: “mira” – eso son cuentos antiguos de vieja – “mira, un trocito, pónitela así en el pecho, que es bueno pa' que el corazón se aquello”. Dice, eso lo decía la vieja, la pobre ya murió, y que era bueno, que la ruda era bueno ponérsela, como ahora mismo yo ponerme un trocito en el pecho porque dice que era bueno pa' desanchar*» [Tesequite-0].

«[...] *yo se la conocí siempre a mi abuela, pero no sé pa' qué la usaban [...]. Con agua de ruda, la ruda dice que es buena tomarle el olor porque dice que esponja el corazón, eso son cuentos de viejos*» [Mala-3].

«[...] *ruda es pa' los ojos, también jacen agua, porque tu abuela jacía aguas que dice que es buena pa'l corazón*» [Conil-1].

«*La ruda también es buena, mira que no acordarme de la ruda, se usa pa' tazas de agua, cuando, por ejemplo, ahora mismo se muere una persona, verdad, sirve también pa' ponerse debajo de... de los brazos, pa'l corazón, eso es muy bueno pa' tazas de agua pa'l corazón*» [Soo-5].

Resulta muy difícil, desde nuestra óptica ajena a la cultura tradicional, comprender ciertos aspectos de la medicina popular. Es por ello que hemos preferido reproducir en su totalidad los fragmentos orales recogidos y no cercenar la posibilidad de que otros puedan aportar en el futuro sus interpretaciones. Ignoramos qué mal afectaba el corazón de las viejas antiguas; quizás fuera lo que hoy conocemos como una depresión lo que sufrían y cabría, pues, vincular los comentarios anteriores con el recogido en el pueblo de Muñique, y que sí aludió directamente al tratamiento de los estados depresivos con el agua de *ruda*: «[...] *la usábamos nosotros pa' cuando tenía una cosa depresiva, pa' tazas de agua*» [Muñique-4].

En este sentido, resulta de gran interés el hecho de que un constituyente de la planta de la *ruda* (*R. graveolens*), la *rutina*, sea considerado un agente hipertensivo, cuya acción puede deberse tanto a su capacidad para constreñir los vasos sanguíneos como para estimular el ritmo cardiaco [28].

También los estados de fuerte nerviosismo y los efectos que éstos causaban principalmente en el estómago, fueron atenuados en el pasado a base de preparados donde la *ruda* participaba como ingrediente destacado:

«*La ruda pa' lo que es buena es pa' las personas que tienen... ¿cómo es Dios mío? Que se asustan y tienen el estómago descompuesto. [...] yo lo tuve y a mí me curó una señora que se llamaba Candelaria, que ya murió hace muchos años. Y me acuerdo que siempre me... un vasito de ruda con un poquito de iniebra [ginebra]. Me lo ponía aquí [en el ombligo] calentito. [...] y me estregaba después con la misma ruda la barriga y se me quitó*» [Haría-2].

«*Bajando [se refiere al pomo] con un rezao, y bajando aquello pa' bajo y ruda tacitas de ruda, y después había quien le pusiera un huevito frito, un huevo frito aquí en el ombligo...*» [Máquez-0].

«*Decían las viejas de antes que era muy buena pa' la madre; dice que se ponía en su sitio*» [Los Valles-2].



«[...] que tiene el estómago mal, porque usted tiene un disgusto o le pasó cualquier cosa, murió un familiar o usted no esperaba aquel disgusto tan grande y pa' eso es la rúa. Se bebe en tazas de agua, pero también es bueno ponerlo aquí, en el ombligo, un poquito de rúa, y ponérsela allí o amarrarse cualquier cosita [...] siempre se decía "la madre es de disgusto". A veces se jala pa'quí pa'rrriba y ésa sí es mala» [Montaña Blanca-0].

«No, la ruda [no] es buena sino pa' el estómago, pa' cuando estaba disgustada, cuando una persona estaba disgustada es cuando se tenía eso de la ruda» [Máquez-0].

«Cuando estás descompuesta, que te disgustas, cuando te disgustas, te echas la ruda y a veces te echabas la tacita de agua y un gajito primero, un gajito en el ombligo, de ruda, y después la tacita de agua aquí» [Máquez-0].

Nos encontramos aquí ante un trastorno muy arraigado entre la población femenina de la isla y popularmente conocido como *la madre*<sup>15</sup>, que normalmente requería para su tratamiento el concurso de curanderos o curanderas. Lamentablemente nuestra formación no es la adecuada para discernir siquiera la razón de dicho mal, y menos aún para discutir con propiedad si el papel de la *ruda* en su tratamiento era realmente efectivo. De cualquier modo, todo apunta a que cuando las mujeres de Lanzarote comentan que ante un disgusto o una impresión fuerte "se les subió la madre", es probable que lo que han percibido haya sido la respuesta del estómago (disminución de la motilidad de sus paredes) a la actuación de los "nervios simpáticos" (porción simpática del sistema nervioso autónomo) ante la situación de severo *stress* referida [28].

Son comunes también en otros lugares las referencias al uso de la *ruda* tanto en el tratamiento de trastornos del aparato nervioso [13, 25, 30] como de tipo digestivo [3, 13<sup>16</sup>, 17<sup>17</sup>, 18<sup>18</sup>, 30, 31], incluso en culturas del continente americano donde se asume que la *ruda* llegó tras la conquista [32<sup>19</sup>, 33<sup>20</sup>].

Usos de la *ruda* recogidos de forma aislada durante nuestras entrevistas han sido aquéllos destinados a calmar los dolores de cabeza, bajar los niveles de azúcar en la sangre y la tensión arterial, tratar golpes y afecciones de la piel como empeines, etc.; todos igualmente presentes en la medicina popular de otras regiones [6<sup>21</sup>, 13<sup>22</sup>, 15<sup>23</sup>, 16, 23, 34<sup>24</sup>, 35, 36, 37].

<sup>15</sup> Todavía hoy existen curanderos que tratan *la madre* (en las mujeres) y *el pomo* (en los hombres) en Lanzarote, y evidentemente pacientes que sufren tales trastornos. Para aquéllos interesados en las prácticas curanderiles surgidas alrededor de tales males se recomienda acudir a las obras clásicas de Bethencourt Alfonso (1884-1901) [1] y Jiménez Sánchez (1995) [29].

<sup>16</sup> En referencia a *R. chalepensis* y *R. montana*.

<sup>17</sup> En referencia a *R. chalepensis* y *R. montana*.

<sup>18</sup> En referencia a *R. graveolens*.

<sup>19</sup> En referencia a *R. sp.*

<sup>20</sup> En referencia a *R. graveolens*.

<sup>21</sup> En referencia a *R. tuberculata*.

<sup>22</sup> En referencia a *R. chalepensis* y *R. montana*.

<sup>23</sup> En referencia a *R. montana*.

<sup>24</sup> En referencia a *R. montana*.



## RUTACEAE

## [REFERENCIAS]

- [1] Bethencourt Alfonso, J. (1985). Costumbres populares canarias de nacimiento, matrimonio y muerte [1884-1901]. Introducción, notas e ilustraciones: Manuel J. Fariña González. Publicaciones Científicas del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife. Museo Etnográfico. Núm. 1. Santa Cruz de Tenerife. 359 pp.
- [2] El-Hilaly, J., Hmammouchi, M. y Lyoussi, B. (2003). Ethnobotanical studies and economic evaluation of medicinal plants in Taounate province (Northern Morocco). *Journal of Ethnopharmacology* 86: 149-158.
- [3] Passalacqua, N.G., Guarrera, P.M. y De Fine, G. (2007). Contribution to the knowledge of the folk plant medicine in Calabria region (Southern Italy). *Fitoterapia* 78(1): 52-68.
- [4] Gil, J. y Peña, M. (2006). Contribución al inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de El Hierro. *Tenique*. Revista de Cultura Popular Canaria 7: 119-148
- [5] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [6] Hammiche, V. y Maiza, K. (2006). Traditional medicine in Central Sahara: Pharmacopoeia of Tassili N'ajjer. *Journal of Ethnopharmacology* 105: 358-367.
- [7] Lorenzo Perera, M. (1992). Estudio etnohistórico del pastoreo en la isla de El Hierro (Canarias). Tesis doctoral. Universidad de La Laguna. 3 vols. Inédita. Citado por Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [8] Le Floch, E. (1983). Contribution à une étude ethnobotanique de la flore tunisienne. Tunis. Citado por Ait Youssef, M. (2006). Plantes médicinales de Kabylie. Ibis Press. Paris. 349 pp.
- [9] Richard, A. (1823). Botanique médicale, ou Histoire naturelle et médicale des médicaments, des poisons et des aliments tirés du règne végétal. Deuxième partie. Librairie de l'Académie Royale de Médecine. Paris.
- [10] Benigni, R., Capra, C., y Caltorini, P.E. (1962). Piante medicinali. Química, farmacología e terapia. Inverni & Della Beffa. Milano. 2 vols.
- [11] Bellakhdar, J., Claisse, R, Fleurentin, J. y Younos, Ch. (1991). Repertory of standard herbal drugs in the Moroccan pharmacopea. *Journal of Ethnopharmacology* 35: 121-143.
- [12] Fleurentin, J. y Pelt, J.M. (1982). Repertory of drugs and medicinal plants of Yemen. *Journal of Ethnopharmacology* 6: 85-108.
- [13] Boulous, L. (1983). Medicinal Plants of North Africa. Reference Publications. Alognac, Michigan. 286 pp.
- [14] Vázquez, F.M., Suárez, M.A. y Pérez, A. (1997). Medicinal plants used in the Barros area, Badajoz Province (Spain). *Journal of Ethnopharmacology* 55: 81-85.
- [15] Merzouki, A., Ed-Derfoufi, F. y Molero-Mesa, J. (2000). Contribution to the knowledge of Rifian traditional medicine. II: Folk medicine in Ksar Lakbir district (NW Morocco). *Fitoterapia* 71: 278-307.
- [16] Salgueiro, J. (2004). Ervas, usos e saberes. Plantas medicinais no Alentejo e outros produtos naturais. 2ª Edición. Edic es Colibri. 264 pp. Lisboa.
- [17] Boukef, M.K. (1986). Les plantes dans la médecine traditionnelle tunisienne. A.C.C.T. Collection Médecine traditionnelle et pharmacopée. Paris. 350 pp. Citado por Ait Youssef, M. (2006). Plantes médicinales de Kabylie. Ibis Press. Paris. 349 pp.
- [18] Bellakhdar, J. (1997). Pharmacopée traditionnelle marocaine. Ibis Press. Paris. Citado por Ait Youssef, M. (2006). Plantes médicinales de Kabylie. Ibis Press. Paris. 349 pp.
- [19] Charnot, A. (1945). La toxicologie au Maroc. Mémoire de la Société de Sciences Naturelles du Maroc XLVII. 826 pp. Citado por Ait Youssef, M. (2006). Plantes médicinales de Kabylie. Ibis Press. Paris. 349 pp.
- [20] Duke, J. A. (2008). Duke's handbook of medicinal plants of the bible. CRC Press. Boca Ratón. 528 pp.
- [21] Ait Youssef, M. (2006). Plantes médicinales de Kabylie. Ibis Press. Paris. 349 pp.
- [22] Peña, M. y Gil, J. [en preparación]. Especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de La Gomera. Bases orales para su comprensión y estudio. Asociación Insular para el Desarrollo Rural de la isla de La Gomera.
- [23] Blanco, E., Macía, M.J. y Morales, R. (1999). Medicinal and veterinary plants of El Caurel (Galicia, northwest Spain). *Journal of Ethnopharmacology* 65: 113-124.
- [24] Ivanova, A., Mikhova, B., Najdenski, H., Isvetkova, I. y Kostova, I. (2005). Antimicrobial and cytotoxic activity of *Ruta graveolens*. *Fitoterapia* 76(3-4): 344-347.
- [25] Said, O., Khalil, K., Fulder, S. y Azaizeh, H. (2002). Ethnopharmacological survey of medicinal herbs in Israel, the Golan Heights and the West Bank region. *Journal of Ethnopharmacology* 83: 251-265.
- [26] Acosta, B., Real, F. y Ferrer, O. (1994). Resumen de estudio de las mastitis clínicas en la cabra y sensibilidad "in vitro" de los organismos aislados. En Pérez, J.I. y Gallego, L. (coord.), Producción ovina y caprina: XVIII Jornadas de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia. Universidad de Castilla - La Mancha.
- [27] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera.

Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.

[28] Lewis, W.H. y Elwin-Lewis, M.P.F. (1977). *Medical Botany. Plants Affecting Man's Health*. John Wiley and Sons, Inc. 515 pp.

[29] Jiménez Sánchez, S. (1955). *Mitos y leyendas: prácticas brujeras, maleficios, santiguados y curanderismo popular en Canarias*. Publicaciones FAYCAN N° 5. Las Palmas de Gran Canaria.

[30] Abu-Irmaileh, B.E. y Afifi, F. U. (2003). Herbal medicine in Jordan with special emphasis on commonly used herbs. *Journal of Ethnopharmacology* 89(2003): 193-197.

[31] Cheriti, A., Rouissat, A., Sekkoum, K. y Balansard, G. (1995). Plantes de la pharmacopée traditionnelle dans la région d'ElBayadh (Algérie). *Fitoterapia* 66(6): 525-538.

[32] Hicks, S. (1966?). *Desert plants and people*. The Naylor Company. Book Publishers of the Southwest. San Antonio, Texas.

[33] Beira, Á., León, M.C., Iglesias, E., Ferrándiz, D., Herrera,

R., Volpato, G., Godínez, D., Guimaraes, M. y Álvarez, R. (2004). Estudios etnobotánicos sobre plantas medicinales de Camagüey (Cuba). *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 61(2):185-204.

[34] Eddouks, M., Maghrani, M., Lemhadri, A., Ouahidi, M.L. y Jouad, H. (2001). Ethnopharmacological survey of medicinal plants used for the treatment of diabetes mellitus, hypertension, and cardiac diseases in the south-east region of Morocco (Tafilalet). *Journal of Ethnopharmacology* 82: 97-103.

[35] Lemordant, D., Boukef, M. y Bensalem, M. (1977). Plantes utiles et toxiques de Tunisie. *Fitoterapia* 48(5): 191-214.

[36] Uncini Manganelli, R.E. y Tomei, P.E. (1999). Ethnopharmacobotanical studies of the Tuscan Archipelago. *Journal of Ethnopharmacology* 65: 181-202.

[37] Ali-Shtayeh, M.S., Yaghmour, R.M.-R., Faidi, Y.R., Salem, K. y Al-Nuri, M.A. (1998). Antimicrobial activity of 20 plants used in folkloric medicine in the Palestinian area. *Journal of Ethnopharmacology* 75: 95-115.

**SANTALACEAE***[Thesium humile Vahl]*

[ETNOBOTÁNICA – 163]



Figura 176. Tallo de *Thesium humile* Vahl con los frutos ya granados a finales del mes de mayo.



Figura 177. Detalle a la lupa del fruto de *Th. humile*.

**ROMERILLO**

[El Cuchillo-2, El Cuchillo-3, El Mojón-0, El Mojón-1, La Vegueta-1, La Vegueta-3, Las Breñas-0, Las Calderetas-0, Las Laderas-0, Los Valles-1, Los Valles-2, Los Valles-6, Los Valles-7, Mala-0, Mala-1, Mozaga-1, Muñique-1, Muñique-2, San Bartolomé-0, San Bartolomé-1, San Bartolomé-2, San Bartolomé-4, San Bartolomé-12, Soo-0, Soo-3, Soo-5, Soo-7, Soo-8, Soo-9, Teguisse-0, Teguisse-2, Tiagua-1, Tinajo-1, Tinajo-6]

**ROMERILLO CORRIENTE**

[Los Valles-1]

**ROMERO**

[Mala-3]

**ROMERILLO DE JABLE**

[San Bartolomé-0]

**YERBA DIABLA/O**

[Femés-1, Femés-2, Femés-3, Las Casitas-0, Las Casitas-1, Las Casitas-2, Mácher-2, Maciot-1]

**YERBA (D)EL DIABLO**

[Las Casitas-0]

«[...] había una hierba que se llamaba romerillo, ya no existe ¡eh!, ya no existe» (San Bartolomé-4).

«Pa' los animales sí [era buena], pa' las cabras sí porque daban mucha leche con eso; eso criaba como, como... granos,

como una semilla granaa y a las cabras les gustaba mucho eso, les... parece que les daba alimento» (Femés-3).

«Después que se dejó de sembrar [ya no se ve]. La tierra si no se revuelve no produce» (Femés-3).

«Sí, sí, es una hierba buena. [...] Se ve muy poco, antes sí se veía mucho» (San Bartolomé-12).

«Verde, verde, según la cogías [se la podías echar a los animales]. Y había gente que le sobraba a lo mejor la yerba y la echaba al sol y la dejaba secar y después se la echaba [...] como paja» (San Bartolomé-12).

«Ésa es romerillo, joder, me cago en la leche! Romerillo, mire donde apareció el romerillo. El romerillo, eso es muy bueno pa' las cabras, porque eso da leche [...] eso se lo echa usted y la cabra si da sin eso, da dos litros de leche, come eso y al otro día aparece con tres litros de leche, es muy lechero, eso es muy lechero, es muy lechero pa' las cabras» (Muñique-2).

«Era buena también pa' las cabras, sí, sí, sí...» (El Mojón-0).

«[...] romerillo, que eso sale en el invierno, también pa' cabras...» (Tinajo-1).

«[...] en los arenaos salían, en lo que estaba plantao, tenía usted que cogerlo pa' que no se sembrara porque se llenaba too de romerillos y no cogía nada» (Teguise-0).

«[...] eso pa' cabras y esas cosas es lo mejor que hay [...] la íbamos a coger expresamente en tierras sembraas...» (Soo-0).

«[...] no sale sino cuando llueve, sale en terrenos que se planta cebada y eso, en terrenos bermejos de la Vega de San José y esos sitios, en muchos sitios, pero cuando se ara, cuando se planta. [...] eso quedaba cuando se arrancaba la cebada, que quedaban rastros que llamamos...» (Los Valles-1).

«[...] no echa flor sino como unas semillitas» (Los Valles-1).

«[...] esas yerbas ya se han perdido, se han perdido total, eso se ha perdido, majapola loca [Papaver dubium L.], chebusquillo [Astragalus solandri Lowe], romerillo; hay dos clases de romerillo, hay otra clase de romerillo que le dicen romerillo pardo [Spergularia fimbriata Boiss. & Reut.]» (Teguise-2).

«[...] que no echa flor ninguna sino que echa las hojitas [...] buenísimo...» (Las Laderas-0).

«[...] le decíamos romerillo [...] daba mucha semilla [...] ¡Cuántas veces fui yo con tu abuela a coger romerillo a Las Vegas! [...] porque había que cogerlo porque el romerillo se hacía, como largaba tanta semilla, se hacía un remolino que allí la [sementera no progresaba]... » (La Vegueta-1).

«[...] no lo hay entodavía [estamos a 12/02/2006], ése es más de verano [...] salía como si fuera un copito de so, y eso pa' las cabras, eso era más bueno. Porque echa tantas semillitas y se oía las cabras según lo estaban... estaban comiendo, se oía sonando las... las semillitas» (Mozaga-1).

«La sementera ya grande, sale el romerillo» (Mozaga-1).

«[...] es más pa' cabras, es más pa' cabras, sí, se la come todo animal pero... la cabra, eso la cabra...» (Mozaga-1).

«[...] no echa flor ninguna, lo que es una yerba que chupa más de los terrenos, chacha, esa yerba no sé si en La Vega [de Femés] habrá alguna...» (Las Casitas-1).

«[...] es también una yerba que pega a salir en abril pa' llá es que pega a nacer, porque es también una yerba muy postrera y yerba que lleva inviernos, ¡bueh!, por aquí salía antes unos copos, familiajes [en Lanzarote, muchachos menudos] salían a coger todos yerba pa' las cabras de ese romerillo» (Soo-0).

«[...] también es muy bueno pa' las cabras, eso pa' las cabras es muy bueno porque es una plantita que sale como si fuera un copo y pequeñito, no es grande. No, no crece mucho y claro, es tan güeno de arrancar porque no tiene sino aquel palito pa' bajo...» (Mozaga-1).

«Yo creo que la cabra era lo más que le tiraba al romerillo, después el camello y eso... hombre, si salía revuelto con otra clase de yerba, entonces se lo comía ¿no?, si no, no» (Mozaga-1).

«[...] el romerillo también para las cabras [...]. Yo no lo he visto nunca flor [...] no he visto. ¿Sabe cómo es? Después echa – ¿qué te digo? – unas pelotitas chiquititas, chiquititas» (Soo-5).

«[...] en la parte que le dicen la Vega de Yágamo, debajo de la montaña, ahí, por ejemplo, como todo eso se sembraba ahí, se vía mucho romerillo...» (San Bartolomé-1).

«Es bueno pa' las cabras [...] aquello es buenísimo y además echa mucha semilla» (San Bartolomé-1).

«[...] sale al medio de trigo, cebada y eso, eso sí se lo comen bien [...] echa como una granillita, como una semillita...» (Los Valles-1).

«[...] cuando se araban las tierras, el barro, en la vega esa de San José, en la vega de San José, desde la carretera arriba a Maramajo, en cualquier sitio de'sos lo había y eso las cabras, eso era una locura, una yerba buena el romerillo» (Los Valles-1).

«[...] en lo ajeno también se cogía, porque claro, eso se come la sembradura, donde tiene cantidad de eso se come la sembradura» (Tinajo-1).

«[Los animales se lo comían] verde, seco también, pero verde, esto era verde» (Tinajo-1).

«[...] son escaldonas, chupan que lo que da es mieo, la mostacilla [*Lobularia libyca* (Viv.) Meissn.] esa es peor todavía que ésta [se refiere al romerillo], pero que éste también es malo, malo, que son chupones...» (Tiagua-1).

«Los camellos no le tiran mucho, me parece a mí, pero las cabras sí, eso dan leche que da mieo, eso es muy lechero» (Soo-9).

«[...] salía también donde sembrábamos antes. El romerillo era bueno pa' las cabras (Los Valles-7).

«El romerillo no era una yerba que abundaba mucho, sino cuando se sembraban las tierras de lentejas y de'sas cosas, solían de salir al medio...» (Los Valles-7).

«La yerba diablo esta salía aquí mucho, montones, y donde más salía también es al medio de los sembrados, y donde nacía mucha yerba de ésta el pan se secaba, no se daba...» (Femés-1).

«Sí, sí, eso lo cogía al medio de cebaa, al medio de trigo, al medio de arvejas, en medio de lentejas» (La Vegueta-3).

«[...] los camellos no le digo yo, pero las cabras, yo ir y coger sacos, ahí en Las Vegas, mi madre me decía: "mira Teresita, vete y coge un puño de romerillo pa' que se los traigas a las cabras", las tierras llenas, y se granaba, sabes, eran agarrapachaditos, pero granaitos» (La Vegueta-3).

«El chabusquillo [*A. solandri*], ésa es la mejor que es pa' dar leche, después las cerrajas [*Launaea nudicaulis* (L.) Hook. f.], después el romerillo» (Las Calderetas-0).

«Echa una florita y después se le cae y se llenan de semillas, que eso es una yerba [que] pa' cargarlo uno, cuando la coge, es pesada como un plomo y es buena pa' las cabras, sí» (San Bartolomé-0).

«[...] el romerillo no echa flor, semilla sí echa, pero flor no echa, flor no la ha visto [...] eso sale en las tierras que se siembran» (Soo-8).

«[...] se daba antes en los terrenos, ese romerillo se ha perdido, era como medio blancosito, hay años que no veo eso ya» (Los Valles-6).

«[...] yo no me acuerdo [si no se le daba] a los camellos, sino a las cabras...» (Los Valles-6).

«Esto engorda los animales. Esto antes había mucho, sí, cuando sembrábamos el centeno» (Muñique-1).

«[...] después, también, cuando llueve mucho, sale también en los morros, no es que salga mucho, pero sale también

*mucho en las tierras vacías por ahí, sale mucho romerillo también, no es que salga montones como en el centeno, pero sale mucho» (Muñique-1).*

*«[...] esto no da mucha leche, pa' las cabras buscábamos, pa' que las cabras dieran leche buscábamos yerba buena, yerba buena le llamamos nosotros, por ejemplo, pues: majapola [Papaver rhoeas L.], sonajilla [Reseda lancerotae Webb & Berth. ex Delile] [...] en fin, yerbas de esas buenas, esto sí, esto lo que las engordaba, esto le echábamos nosotros porque las engordaba, esto las engordaba» (Muñique-1).*

*«Sí, sí, sí, [era buena] sobre todo, ¿sabes pa' qué? Pa' dar leche las cabras, bueno, bueno, dicho de viejo [...] bueno, nosotros también lo sabíamos, porque teníamos cabras, que en el verde, cuando [...] comían esa hierba y chebusquillo [A. solandri] daban más leche que comiendo matorral [Cakile maritima Scop.] y eso...» (Muñique-2).*

*«Pa' las vacas, lo que no se podía echar [era] el romerillo» (Los Valles-0).*

*«[...] la sementera se atrasaba porque el romerillo se adelantaba, y eso cogíamos una alfoja y era ... no se podían echar mucho a las cabras ni a nada porque era tanto la fuerza del grano aquel que le echábamos una manadita y ya era una ración» [La Vegueta-1].*

*«[...] no hago mucha memoria, los burros no se lo comían, por ejemplo, el romerillo ese que dijimos antes, eso no se lo comían los burros [...] eso quien más se lo comían eran los ganaos» (Teguise-2).*

*«[...] si lo tiene [se refiere al ganado] en un manchón de 'sos, el ganao... no se muere, pero se balda, después se le quita» (Femés-1).*

*«[...] es algo traicionera, mayormente en los veranos. Era una yerba dañina pa' la sementera, donde crecía, la sementera se secaba» (Femés-1).*

*«Echa como unas vainitas, semillitas, semillitas, y la gracia es que el rolo que está [con] esa yerba 'el diablo, la sementera no sirve, ni espiga ni nada...» (Las Casitas-0).*

*«[...] dice que era dañino pa' reses vacunas y eso, dice que era dañino, eso ya ni sale mucho, eso cuando más salía es cuando se labraba el campo...» (Mala-1).*

*«[...] pa' los camellos no es muy aconsejable. [...] porque les da sangre o algo, eso es pa' cabras» (Tiagua-1).*

*«Las cabras sé que lo comían bien. Yo pa' camellos y esos animales grandes, me parece a mí que yo, el romerillo... ¿No sería aplicao a sangre? Les daba sangre...» (Los Valles-7).*

*«Pa' los animales sí era bueno, y ¿para qué era?, pa' cuando estaban asoplados, se asoplaban porque antes dice que si la yerba caliente los asoplaba y le echaban agua romerillo, y pa' uno también la hacían, dice que era muy buena, purificaba la sangre» (Los Valles-2).*

—

Dentro del grupo de yerbas que en Lanzarote son nombradas como *romerillo*, es, sin duda, la especie *Thesium humile* la que mayor importancia ha tenido desde un punto de vista etnobotánico. Su presencia en los campos hoy en día es rara y su distribución un tanto errática, circunstancias que contrastan con su abundancia en el pasado y su localización casi exclusiva en las tierras labradías, a tenor de los comentarios recogidos a los agricultores y pastores durante nuestro trabajo de campo:

*«Eso sale en los terrenos blancos cuando se siembra, cuando se ara, pero como ya no se ara, ya no nace...» [Tinajo-1].*

*«[Salía] en las sembradas, en tierras sembradas, sí, sí, sí, tierras de centeno, ¡oye! habían tierras aquí detrás, ahí detrás de Muñique, que eso los surcos, tú, en medio el surco, en centeno y cebaa, [...] al medio no era sino romerillo...» [Muñique-2].*

«[...] y ya no sale mucho romerillo, antes sí salía romerillo, antes me acuerdo ir a coger yo la sementera y cogíamos yerba para traer a las cabras aquí, pero ya no sale» [Soo-8].

Ya hemos comentado en otros apartados que existen yerbas cuya existencia se encuentra estrechamente vinculada a las tierras de cultivo, son las denominadas especies arvenses. Cuando las tierras se abandonan y no se encuentran sujetas a la rutina secular de barbechos, aradas menudas, siembras, etc., muchas de estas yerbas no encuentran en ellas ya su óptimo ecológico y tienden a desaparecer, no sólo de las tierras otrora en cultivo sino también del conjunto del territorio, pues carecen de capacidad para prosperar bajo otras condiciones. Tal circunstancia es evidentemente percibida por los agricultores, de ahí que hayan resultado comunes a lo largo del presente estudio las referencias a especies cuya abundancia en el pasado en los campos se ha tornado hoy en rareza.

Quizás sea el *romerillo* la especie que en Lanzarote ejemplifica en mayor medida la dinámica que acabamos de exponer, pues su vínculo con las sementeras tiene su fundamento en su naturaleza parásita, de ahí que su existencia se vuelva difícil y precaria en ausencia de las plantas hospederas [1]. Hemos de precisar, que aunque las hojas del *romerillo* poseen clorofila y por tanto son capaces de realizar la fotosíntesis, muestran mayor predilección por extraer los nutrientes de las raíces de las plantas que parasitan. La eficiencia de este hemiparasitismo es tal, que el porte de los ejemplares de *romerillo* que hemos observado creciendo, aparentemente por su cuenta, en terrenos incultos era mucho menor que el de aquéllos observados en las huertas del Jable.

Para los agricultores de Lanzarote el *romerillo* constituía, a la vez, una planta nefasta que había que eliminar de los sembrados y un recurso aprovechable para la alimentación de las cabras:

«Pa' las cabras era buena, dice que daba mucha leche, pero había que quitarla porque era una hierba que chupaba mucho y siempre nacía de remolinos porque se ensemillaba pronto, y luego la díamos a quitar pa' los animales y pa' que la labranza se hiciera» [La Vegueta-1].

«[...] esto antes se cogía pero por montones y lo más que se lo comía era las cabras, la cabra y la oveja y aquello; el camello también, pero pa'l camello no le era muy bueno, no le aquello, pero pa' la cabra se cogía montones de sacos y alforjas y cargas; salía en los terrenos, en medio del trigo, cebada y centeno, también salía silvestre por ahí, algo, en terrenos vacíos, pero en terrenos sembrados, donde había soco, era donde más aquello. Después, claro, ya cuando se llegaba el mes de abril o mayo se cogía, antes que los panes pegaran a espigar...» [Tinajo-1].

«[...] es muy buena pa' las cabras y dañina pa' el campo. [...] en los terrenos nuestros salía mucho y andando deprisa la cogíamos porque atrasaba, donde nacía atrasaba siempre, fuera trigo, fuera lentejas, fuera cebada, yerba diablo, pero pa' las cabras es...» [Femés-2].

Su incidencia hubo de ser realmente relevante en El Jable y en las *tierras blancas* aledañas, pues la mayoría de los comentarios recogidos han provenido de informantes naturales de los pueblos vinculados a esta comarca. También en los campos del sur, donde el *romerillo* se torna *yerba diablo* o *yerba diablo* su presencia hubo de ser igualmente importante. Quizás la mayor ocurrencia del *romerillo* en estas zonas responda a las apreciaciones de Le Floc'h *et al.* (1990), quienes consideran que el aumento de la sensibilidad de los cultivos hacia especies hemiparásitas del tipo de la que nos ocupa viene dado por una baja fertilidad del suelo [2].

La especie *Th. humile* ha infestado tradicionalmente los campos de cereales del sur de Europa [3<sup>1</sup>, 4], el norte de África [2, 5] y Oriente Próximo [5], y su presencia en la zona data desde, al menos, el tercer milenio antes de Cristo,

<sup>1</sup> En ciertas zonas de Almería, en Andalucía, la especie *Thesium humile* Vahl porta una denominación popular alusiva a los daños que causa en los sembrados: *matapán* [3].



según han revelado los hallazgos arqueológicos [6], de ahí que resulte coherente considerarla nativa de dicha área o al menos un arqueófito. En Canarias, se ha citado su presencia en todas las islas excepto en El Hierro [7], pero muy poco conocemos sobre su ecología, salvo las referencias someras a su presencia en tierras de cultivo del sureste de La Palma [8] e igualmente del sureste de La Gomera [9].

En relación a la aptitud forrajera del *romerillo*, hemos de precisar que si bien la mayoría de nuestros informantes coincidieron en que esta yerba constituía un alimento estupendo para las cabras, también obtuvimos referencias que expusieron claramente que su ingesta resultaba perniciosa para las vacas, los camellos, las ovejas e incluso las propias cabras en determinadas condiciones:

«[...] *les da a las cabras reboso de hiel, decía mi padre [...] daban tres saltos y se morían: “eso fue reboso de hiel...”*» [Las Casitas-0].

«*Es buena pa' las cabras, en cambio las ovejas se mueren deje que se la comen [...] al medio de los sembrados salían antes*» [Femés-2].

«*El camello, el romerillo no se lo come, no, no, no se lo come porque si se lo come se pone espumarajao, se... la espuma, como si fuera una cosa... como veneno, una cosa... no es pa' camellos, es pa' cabras*» [Muñique-2].

«*Es tan fuerte, dicen que es tan fuerte que [a] varios animales los emborracha, eso pa' cabras y esas cosas es lo mejor que hay [...] a mi me ha pasao, tener un camello y salir mucho romerillo, una tierra que tenía sembraa de centeno y eso estaba arrancando y tenía romerillo entoavía, cogía y soltaba al camello o cogía una manaa de hierba y se la echábamos o lo que sea y el camello al tiempo es que no se levantaba, lo hacíamos levantar y ¡pom!, [...] se emborrachaba, al tiempo se le quitaba [...] se conoce que tenía algo muy fuerte que le hacía daño [...] y una cabra más chica, ya ve...»* [Soo-0].

«[...] *pa' los camellos no es bueno esto, se ponen mariaos, se ponen mariaos, los camellos se ponen mariaos con esto, pa' las cabras sí es bueno, pa' las cabras sí...*» [Muñique-1].

«[...] *medio pareció al tomillo, la hojita un poquito más ancha [...] las vacas que comían de'so se abaldaban, se ponían abaldaas, que no caminaban [...] eso era pa' las vacas porque después pa' las cabras y eso era bueno*» [El Mojón-1].

«[...] *el romerillo, pa' las vacas mayormente eso era un veneno, pa' las cabras no, pero pa' las vacas el romerillo sí era veneno*» [Los Valles-2].

Ha sido el estudio de la fisiología del parasitismo en esta especie la línea de trabajo que ha protagonizado la mayoría de los estudios a los cuales hemos tenido acceso [1, 5, 10, 11, 12]. Muy poco, por tanto, podemos aportar en relación al conocimiento de los mecanismos del envenenamiento que provoca el *romerillo* en los animales.

Si bien ya en 1945 el ingeniero agrónomo de la estación fitopatológica de Almería advertía sobre el carácter venenoso de la especie *Th. humile*, conocida popularmente en dicha provincia española como *lobón* [4]<sup>2</sup>, desconocemos la existencia de trabajos posteriores destinados a discernir qué sustancias presentes en las plantas eran las responsables de los envenenamientos reportados.

En la década de los 80 del pasado siglo XX investigadores sudafricanos, alertados por la sospecha de envenenamientos de ovejas debidos a la especie arbustiva *Thesium lineatum* L.f. en diversas granjas del país, atribuyeron a un glicósido

<sup>2</sup> «[...] se desprende que esta planta provoca en el ganado que la come una fuerte intoxicación, que puede acarrear incluso la muerte de la res, y cuyos primeros síntomas son una especie de borrachera y atontamiento del animal» [4].

cardíaco la responsabilidad de tales efectos tóxicos [13]. Asimismo, sugirieron que tal principio tóxico era probablemente producido por la propia planta y no tomado de aquéllas a las que parasitaba [13].

Normalmente, los animales de por sí tienden a evitar el consumo de las plantas que contienen estos compuestos capaces de afectar la función cardíaca [14], pero determinadas circunstancias, como periodos de sequía, pueden llevarlos a ingerirlas en cantidades tóxicas [15]. También animales jóvenes o recién llegados a los campos donde proliferan estas plantas, y por tanto no familiarizados con las mismas, suelen verse intoxicados con mayor frecuencia [14]. En Lanzarote, quizás el hecho de constituir el *romerillo* una yerba postrera y permanecer en las tierras cuando ya otras se han secado, haya motivado algunos de los casos de envenenamiento reportados por los agricultores y pastores.

Otro punto de interés derivado de los comentarios emitidos por nuestros informantes viene dado por la aparente insensibilidad de las cabras a los efectos perniciosos del *romerillo*, si bien, hemos de tener en cuenta que, quizás, la práctica de aportar esta yerba una vez seca a los animales pudiera mermar su toxicidad [14]:

«[...] *díamos pidiendo los rastros, pa'l ganado, porque siempre quedaba alguna espigueta, yerbas y había... salía mucha yerba de'sta [...] el ganao como más le pega, porque así también comen, pero como más le pegan es seca, ¡uf! seca se comen que da mieo*» [Femés-1].

«[...] *salía mucho esa yerba diabla; esa yerba diabla sí la come el ganao, pero después de seca es cuando más se [la] come...*» [Femés-1].

«*Echarlo al sol pa' que se secara, era una comía buena, medio seco...*» [Teguisse-0].

De cualquier forma muchas plantas que contienen glicósidos cardíacos mantienen su carácter venenoso incluso secas [15].

Hemos percibido que en el sur de la isla existe la concepción de que su *yerba diablo* o *yerba diabla* era realmente una especie verdaderamente dañina, de la que muy poco beneficio se podía obtener; de hecho, han sido diversas las referencias relativas tanto a sucesos fatales derivados del consumo de esta yerba como a su inconveniencia de aprovecharla para las cabras, aspecto, este último, que entra en plena contradicción con las observaciones realizadas por los informantes en el resto de la isla.

«[...] *no se le echaba tampoco a los animales eso, que escardábamos las tierras como llamábamos antes y la quemábamos, le prendíamos fuego después cuando estaba seca pa' quemarla*» [Las Casitas-0].

«[...] *donde había mucha yerba diablo no querían que las cabras comieran porque dice que se enfermaban, porque es mala la yerba esa, pero hace mucho tiempo que ya no la veo, pero la había antes, cogíamos nosotros y decían: "no le echen a las cabras que se pueden enfermar"*» [Mácher-2].

«[...] *el romerillo antes, salía aquí en La Guarda y las ovejas que tenía... Salvador, mi hermano estaba con ellas, se moría mucha oveja y era del romerillo, no había otra yerba sino el romerillo, ésa es una mata que sale cuando llueve*» [Las Breñas-0].

Evidentemente, muy poco fundamento tenemos para argumentar qué circunstancias han podido influir para que una yerba que llegó a constituir un recurso forrajero importante en gran parte de la isla fuera considerada inútil en ciertas localidades del sur. Aunque, a modo de elucubración, no sería del todo impropio apuntar la posibilidad de que la especie *Th. humile* pueda adquirir mayor o menor toxicidad en función de las condiciones del lugar donde prolifere, tal y como ha sido advertido en la especie *Th. lineatum* [13] y en otras especies que contienen glicósidos cardíacos [15].

También en la isla de La Gomera, donde esta especie es conocida como *yerba venenosa*, existe todavía el recuerdo de su carácter dañino [9]:

«Cuando la veíamos dentro de los sembrados la arrancábamos; cuando está granada es peligrosísima, mata a los animales» [Ayamosna – La Gomera].



Figura 178. Señor Marcial Caraballo, antiguo pastor de Femés, localizó y recolectó para nuestro estudio muestras de *yerba diabla*. Sin su colaboración, la redacción del presente capítulo hubiera resultado inabordable.

Son de destacar, por su interés, los comentarios emitidos por señor Marcial Caraballo, pastor viejo de Femés, en relación al pastoreo de los rodales de *yerba diabla*, incluso siendo conscientes del peligro que ello suponía; aspecto que nos habla nuevamente del alto grado de conocimiento que sobre los recursos tenían los pastores de Lanzarote:

*«Pero si es por la mañana, que después usted le da agua al ganao al mediodía, el ganao se le arruina, se balda, no camina, como el borracho. Ahora si las deja beber, que beban agua primero, y después las lleva al manchón, ya no le hace daño»* [Femés-1].

En este sentido, cabe reseñar que diversos autores han reportado que los síntomas de envenenamiento debidos al consumo de yerbas que contienen glicósidos cardiacos se agravan si los animales son conducidos a beber con posterioridad a su ingesta:

*«Symptoms of poisoning will be enhanced by drinking water after poisonous plants are eaten. If these animals are driven after they consume poisonous plants, symptoms will be seen sooner, and they will be more acute»* [15].



## SANTALACEAE

## [REFERENCIAS]

- [1] Fer, A., Russo, N., Simier, P., Arnaud, M.C. y Thalouarn, P. (1994). Physiological changes in a root hemiparasitic angiosperm, *Thesium humile* (Santalaceae), before and after attachment to the host plant (*Triticum vulgare*). *Journal of Plant Physiology* 143(6): 704-710.
- [2] Le Floch, E., Le Houerou, H.N. y Mathez, J. (1990). History and Patterns of Plant Invasions in Northern Africa. Páginas 105-133 en F. di Castri, A.J. Hansen y M. Debussche (eds.), *Biological Invasions in Europe and the Mediterranean Basin*. Kluwer Academic Publishers. Dordrecht.
- [3] Torres Montes F. (2004). Nombres y usos tradicionales de las plantas silvestres en Almería. Instituto de Estudios Almerienses. Diputación de Almería. 352 pp.
- [4] Mendizábal, M. (1945). *Thesium humile* Vahl, Santalácea parásita de los cultivos y tóxica para el ganado. *Boletín de Patología Vegetal y Entomología Agrícola* 14: 309-314
- [5] Simier, P., Stéphane, R. y Fer, A. (1998). Mannitol metabolism in darkness in the leaves of the hemiparasitic angiosperm, *Thesium humile*. *Plant Physiol. Biochem.* 36(3): 237-245.
- [6] El-Din Fahmy, A.G. (1997). Evaluation of the weed flora of Egypt from Predynastic to Graeco-Roman times. *Vegetation History and Archaeobotany* 6: 241-247.
- [7] Izquierdo, I. Martín, J.L., Zurita, N. y Arechavaleta, M. (eds.) (2004). Lista de especies silvestres de Canarias (hongos, plantas y animales terrestres). Consejería de Medio Ambiente y Ordenación Territorial. Gobierno de Canarias. 500 pp.
- [8] Santos Guerra, A. (1983). Vegetación y flora de La Palma. Editorial Interinsular Canaria. Santa Cruz de Tenerife. 349 pp.
- [9] Torres Montes F. (2004). Nombres y usos tradicionales de las plantas silvestres en Almería. Instituto de Estudios Almerienses. Diputación de Almería. 352 pp.
- [10] Fer, A., Simier, P., Arnaud, M.C., Rey, L. y Renaudin, S. (1993). Carbon acquisition and metabolism in a root hemiparasitic angiosperm, *Thesium humile* (Santalaceae) growing on wheat (*Triticum vulgare*). *Aust. J. Plant Physiol.* 20: 15-24.
- [11] Simier, P. Renaudin, S. y Fer, A. (1994). Characteristics of the mannitol pathway in a root hemiparasitic species, *Thesium humile* Vahl (Santalaceae). *J. Plant Physiol.* 143: 33-38.
- [12] Simier, P., Fer, A. y Renaudin, S. (1993). Identification of the main osmotically active solutes in the unstressed and water-stressed root hemiparasitic angiosperm *Thesium humile* and its host *Triticum vulgare*. *Aust. J. Plant Physiol.* 20: 223-230.
- [13] Anderson, L.A.P., Joubert, J.P.J., Schultz, R. Anitra, Kellerman, T.S. y Pienaar, Barendina, J. (1987). Experimental evidence that the active principle of the poisonous plant *Thesium lineatum* L.f. (Santalaceae) is a bufadienolide. *Onderstepoort J. vet. Res.* 54: 645-650.
- [14] Joubert, J.P.J. (1989). Glycosides en Peter R. Cheeke (ed.), *Toxicants of Plant Origin*. CRC Press. 277 pp.
- [15] Knight, A.P. y Walter R.G. (Eds.). (2001). A guide to plant poisoning of animals in North America. Teton NewMedia. 367 pp.

## SCROPHULARIACEAE

[*Campylanthus salsoloides* (L.f.) Roth subsp. *salsoloides*]



Figura 179. Ramilla florífera de *Campylanthus salsoloides* subsp. *salsoloides*. Fotografía tomada el día 23 de agosto de 2006.

## PALILLO MACHO<sup>1</sup>

[Mala-1]

### TARAJALILLO

[Mala-3]

*Sine nomine*

[El Mojón-4]

«[...] *no se la comen ni los animales...*» (Mala-1).

«[...] *hay otra yerba, que esa sí me sucedió a mí, porque a veces los perros se ponen comiendo yerbas de vicio. Yo tengo perros de cacería y entonces salgo a cazar y precisamente un día me sucedió el caso que yo vi que la perra comió de aquella yerba [...]. La perra se quedó [a]turdía, [a]turdía, nada, que no se arrastraba y entonces la perra devolvió, yo cogí la perra, la amarré, por no dejarla allí, digo: “esta perra se me va a morir”...*» (El Mojón-4).

El *palillo macho* o *tarajalillo* es un arbusto apenas presente en los ámbitos agrícolas, más propio de laderas, avenidas y riscos con apenas capacidad para sostener vegetación. No ha sido ésta una planta con la que nos hayamos tropezado

---

<sup>1</sup> Agustín Pallarés Padilla en sus *Cuadernos* recoge en relación a la especie *Campylanthus salsoloides* que «La gente de Guatiza llama a esta planta PALILLO, nombre que según parece, le viene de que los troncos, luego de secos se les puede vaciar el conducto central natural que tienen, quedando como tubos rectos que se usaban para hacer caños de cachimbas, como con los troncos de espino...» [*Cuadernos autógrafos de Agustín Pallarés Padilla* 29: 5].

durante nuestras salidas al campo con los agricultores y pastores, de ahí que poca información podemos aportar sobre la misma.

Su abundancia en el entorno de los pueblos de Mala y Guatiza nos ha permitido obtener las dos denominaciones populares con las que iniciamos el presente apartado. Ambas se alejan de las registradas por Perera López (2005) en La Gomera [1] – *romero*, *romerillo*, *romero salvaje* y *romerillo salvaje* – y también de la expuesta por Viera y Clavijo (circa 1810) en su *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias* [2] – «*romero marino*» –, esta última adoptada en diversas publicaciones sobre la flora y los espacios naturales de Lanzarote [3, 4].

Reyes Betancort (1998) aporta en su tesis doctoral *Flora y vegetación de la isla de Lanzarote* los nombres vernáculos *palillo* y *romero* [5]; y resulta destacable que hay constancia documental de la existencia en Lanzarote de diversos fitónimos que portan dicho término *romero*, como: *Lomo de los Romeros*, *Lomo Romero*, *Llano Romero*, *Morro del Romero*... [6]. En Los Ajaches se encuentra también *Cerro Romero* y en el ámbito de este último lugar aún perviven ejemplares de *Campylanthus salsoloides* [7].

Teniendo en cuenta la cautela que nos impone la práctica carencia de documentos orales, todo indica que esta especie no ha tenido uso en Lanzarote, si exceptuamos aquel de índole ornamental de los últimos años y el más que probable uso como combustible del pasado. No parece tampoco que los animales le presten atención, pues la hemos observado intacta en entornos expuestos al pastoreo. En Tenerife, Álvarez y Rodríguez (2008) han recogido de la tradición oral del sur de dicha isla la mera apetencia que muestran las cabras por sus frutos [28]:

«Echa una vainita pequeña que se desgrana cuanto que llueve. Desde que se le cae la grana ya las cabras no la comen» [Arona - Tenerife].

Pérez y Hernández (1999) reconocen en ella ciertas propiedades vulnerarias (para la curación de heridas y úlceras) [8], virtudes que no estamos en condiciones de extender a Lanzarote.

## SCROPHULARIACEAE

[*Kickxia heterophylla* (Schousb.) Dandy in F.W. Andrews]

[ETNOBOTÁNICA – 022] [ETNOBOTÁNICA – 301] [ETNOBOTÁNICA – 307]



Figura 180. Detalle de las flores del *pico pajarito* (*Kickxia heterophylla* (Schousb.) Dandy in F.W. Andrews) con el llamativo espolón del tubo de la corola. Fotografía tomada el día 5 de febrero de 2008.

### PICO (DE) PAJARITO

[Femés-1, La Degollada-0, Las Breñas-0, Las Casitas-1, Mácher-2, Uga-4]

#### YERBA PAJARITO

[Uga-5]

#### FLOR DE PAJARITO

[Uga-5]

#### PICO (DE) PÁJARO

[Playa Quemada-0]

#### PIQUITO (DE) PÁJARO

[Conil-?, Uga-5]

#### ENRE(D)A(D)ERA

[Órzola-1]

«[...] no la usé nunca pa' nada [...] suele de enredarse por las julagas [*Launaea arborescens* (Batt.) Murb.] y nosotros le decíamos aquí flor de pajarito, porque es como un pajarito así» (Uga-5).

«[...] en las orillas la ha visto yo y después echa una florita que tú la aprietas atrás y se abre los piquitos, pico pajarito» (Las Casitas-1).

«[...] en esa costa hay años que se llena de'sto y le gusta a las cabras [...] seco les gusta más que verde, yo creo que es porque esto quema...» (Las Breñas-0).

«Eso pa' los animales, le pega poco» (Femés-1).

«Esto es pico pajarito, nace alrededor de las aulagas [*L. arborescens*], esto se lo comen los animales» (Uga-4)

«[...] bueno, ellas se lo comen, esto se enrea en la aulaga [*L. arborescens*]» (Mácher-2).

«[...] perdió la flor, pero no es menester verla pa' saber lo qué es, pico pájaro, sí señor...» (Playa Quemada-0).

—

Para la isla de Lanzarote se han citado tres subespecies diferentes de *Kickxia heterophylla* (= *Kickxia sagittata* (Poir.) Rothm.); subsp. *canariensis* V.W. Smith in Sutton, subsp. *subsucculenta* G. Kunkel y subsp. *urbanii*, si bien la existencia de esta última no ha podido ser confirmada [5, 27]. Durante nuestras salidas al campo hemos tenido la conciencia de encontrarnos siempre ante la subsp. *canariensis*, la cual hemos observado creciendo en ambientes muy diversos, pero con mayor frecuencia en los campos del sur de la isla y en las *tierras de costa* del norte. La subsp. *subsucculenta*, endémica de Lanzarote y Fuerteventura [5], no la hemos observado en ambientes agrícolas, hecho que no quiere decir que no pueda alcanzarlos.

Para los naturales de los pueblos del sur se trata, ésta, de una yerba muy familiar que no les ha pasado desapercibida, a pesar de constituir un recurso poco apreciado para destinar al sustento de los animales. Han sido, sin duda, otros aspectos como su hábito de crecimiento, que en ocasiones la lleva a enredarse y trepar por las plantas cercanas, la profusión y vistosidad de su floración y la forma peculiar de las flores, los que la han hecho llamativa para la gente del campo. Tal es así, que todas las personas a quienes tuvimos la ocasión de mostrar ejemplares de esta especie manifestaron conocerla.

La práctica totalidad de las denominaciones populares empleadas para su designación en el sur de la isla – *pico pajarito*, *yerba pajarito*, *flor de pajarito*... – han aludido a un supuesto parecido entre la forma que adquiere la corola bilabiada ante la presión de los dedos y un indeterminado “pajarito”<sup>2</sup>. También en Fuerteventura, Kunkel (1977) [9] y Perera Betancort [10] registraron para esta especie la denominación *pico pajarito*. En el pueblo de Órzola recogimos de forma aislada la denominación *enreaera*, aquí, en clara referencia a su hábito de crecimiento. Conviene recordar que en los pueblos norteños de Mala, Máguez, Tabayesco y Haría los nombres populares *pico pajarito*, *pico pájaro* y *pica pájaro* se emplean usualmente para nombrar la especie *Anagallis arvensis* L.

*K. heterophylla* crece también en el norte del continente africano (subsp. *heterophylla*) y en el Sáhara [11, 12, 13], donde convive con especies afines como *Kickxia aegyptiaca* (L.) Nábelek [13, 14]. Apenas hemos tenido acceso a trabajos etnobotánicos que hayan incluido alguna de estas especies, de ahí que muy poco podamos aportar sobre los posibles usos que puedan tener. Lamentablemente, Guinea (1948), en su *Catálogo razonado de las plantas del Sáhara español*, dejó constancia de la existencia de *Linaria sagittata* (Poir.) Steud. (= *K. heterophylla*) var. *linearifolia* Batt., pero sin aporte cultural alguno [11]. Recientemente, Benchelah *et al.* (2000) recogen en su *Voyage ethnobotanique avec les Touaregs du Tassili* la presencia en dicho entorno de las especies *K. aegyptiaca* y *K. heterophylla*, sin embargo, argumentan que no aparentan tener uso [14]. Únicamente Barrera *et al.* (2007), en su reciente obra *Sahara Occidental. Plantas y Usos*, reportan la condición de «buen pasto para cabras y camellos» de *K. aegyptiaca* subsp. *battandieri* (Maire) Wickens [29].

<sup>2</sup> En Lanzarote, la denominación *pajarito* designa de manera cariñosa el aparato genital de las niñas.





Figura 181. *Kickxia heterophylla* con su maraña de tallos extendiéndose sobre otras especies a las que tiende a avasallar. Fotografía tomada el día 3 de abril de 2005.

## SCROPHULARIACEAE

[*Misopates* spp.][ETNOBOTÁNICA – 027]<sup>1</sup> [ETNOBOTÁNICA – 129]<sup>2</sup> [ETNOBOTÁNICA – 175]<sup>3</sup> [ETNOBOTÁNICA – 338]<sup>4</sup>Figuras 182 y 183. Flor (fotografía tomada el día 26 de febrero de 2007) y fruto de *Misopates calycinum* (Vent) Rothm.**MORTERILLO<sup>5</sup>**

[Conil-2, Conil-3, Los Valles-1, Máguez-1, Máguez-16, Mala-1, Órzola-1]

**CALABACILLA**

[Femés-1, Las Casitas-1]

**MOCO GUIRRE**

[Mozaga-1, Nazaret-1, San Bartolomé-0, San Bartolomé-2, Teseguite-2]

**RABO (DE) CORDERO**

[Máguez-11, Máguez-12, Teguisse-5, Ye-4, Ye-5]

**RABO (DE) CORDERO (DEL) PELÚO**

[Máguez-10, Máguez-16]

**NÚO PERRO**

[Las Breñas-0]

**PICO PAJARITO**

[Yaiza-3]

**TREINTA NUDOS**

[Femés-2]

<sup>1</sup> *Misopates calycinum* (Vent.) Rothm.<sup>2</sup> *Misopates calycinum* (Vent.) Rothm.<sup>3</sup> *Misopates calycinum* (Vent.) Rothm.<sup>4</sup> *Misopates salvagense* D.A. Sutton.<sup>5</sup> A pesar de que durante nuestros encuentros y salidas al campo percibimos que nuestros interlocutores se referían a este grupo de yerbas utilizando la denominación *morterillo*, cabe mencionar que Agustín Pallares Padilla recogió la forma *monterillo*: «Por el N[orte] de la isla al menos MONTERILLO por el parecido que le encuentran al fruto con la antigua “montera” o tocado de los pastores» [*Cuadernos autógrafos de Agustín Pallarés Padilla* 58: 100.]

«[...] eso es rabo cordero del pelúo, pero llaman morterillo, morterillo llaman, será por esto, porque parecen morteros» (Máquez-16).

«[...] parece la..., la cabeza de un guirre, con los dos ojitos y el piquito...» (Nazaret-1).

«[...] también le gusta a las cabras, pero... seca, le tiene mieu, porque le pica, porque esto... la grana esta aquí cría después unos picos...» (Las Breñas-0).

«Sale mucho con la calabacilla [en alusión a *Silene* spp.], sale esa yerba» (San Bartolomé-0).

En Lanzarote se ha citado la presencia de dos especies pertenecientes al género *Misopates*: *M. calycinum* (Vent.) Rothm. y *M. orontium* (L.) Raf. [5], si bien, se prevé la adición de, al menos, otra especie nueva para la isla (*M. salvagense* D.A. Sutton) [Reyes-Betancort, comentario personal].

El conocimiento popular que tienen los agricultores y pastores de este grupo de plantas no alcanza la segregación de las especies que lo componen, de ahí que haya que considerar las denominaciones populares que hemos registrado extensibles al conjunto de las mismas, e incluso a otras ajenas a este grupo. Tal es así, que en diferentes pueblos de la isla, nuestros interlocutores han tendido a agrupar bajo denominaciones tales como *calabacilla*, *rabo de cordero* y *morterillo* no sólo las especies del género *Misopates* sino también aquellas del género *Silene*, probablemente dada la aparente similitud de sus cápsulas fructíferas. Esto no quiere decir, sin embargo, que los naturales de Lanzarote no diferencien las especies de uno y otro género, sino que, simplemente, las denominan de igual manera.

Los diferentes nombres populares registrados en la isla tienen un patrón de uso básicamente comarcal, que casi nunca es estricto, pues factores como la costumbre arraigada en los campos de mudarse el marido al pueblo del que es natural la mujer fomentaron en el pasado la mezcla de usos y costumbres. Evidentemente, movimientos poblacionales de otra índole como los acaecidos tras las erupciones de Timanfaya, cuando se reorganizó la actividad agrícola y pastoril en función de una nueva realidad física, también motivaron el encuentro de realidades culturales diferentes.

En cuanto a las particularidades de dichas denominaciones, cabe destacar que la forma *calabacilla*, recogida en Lanzarote en los pueblos sureños de Femés y Las Casitas, ha sido registrada también en diferentes pueblos de La Gomera [1] y El Hierro [15]. Es de destacar también el uso en los pueblos de San Bartolomé, Mozaga, Nazaret y Teseguite del nombre *moco guirre*, aplicado en otros pueblos a *Mairetis microsperma* (Boiss.) I.M.Johnst., especie, al menos ante nuestros ojos, bien diferente.

A pesar de encontrarnos ante especies bien conocidas en los campos, pues como “malas yerbas” pueden ser consideradas [16], apenas hemos obtenido comentarios relativos a las mismas. No parece que constituyeran un alimento especialmente estimado para la alimentación de los animales, ignoramos si, simplemente, debido a su escasa masa foliar o a la presencia de algún factor que atenúe las ansias de los animales.

Su presencia en el pasado, cuando las tierras se araban y abundaban las sementeras de cereales y legumbres, hubo de ser mayor. De hecho, sus cápsulas aparecen con cierta frecuencia contaminando las muestras de semillas agrícolas que procesamos en el Banco de Semillas del Jardín Botánico Canario Viera y Clavijo. Hoy, su existencia se encuentra ligada principalmente a las tierras de cultivo abandonadas y los márgenes de los caminos, aunque proliferan en los campos a poco que se mueva la tierra para su cultivo.

## SCROPHULARIACEAE

[*Scrophularia arguta* Aiton]

[ETNOBOTÁNICA – 093] [ETNOBOTÁNICA – 274]



Figura 184. Pequeña planta de *Scrophularia arguta* Aiton creciendo al amparo de una pared de piedra en El Valle, Mala. Fotografía tomada el día 6 de mayo de 2007.

**(J)ORTIGUILLA**

[Máquez-16, Mala-1, Tegui-se-5]

**CENIZO**

[Tao-0]

***Sine nomine***

[La Vegueta-3, Los Valles-6, Mala-3, Mala-0]

«Sí, la he visto, pero como yo no la cojo para las cabras, ni nada, no sé el nombre, la verdad que no. Tiene el mismo parecido que la ortiguilla...» (La Vegueta-3).

«Esto es ortiguilla, lo que pasa que no es de la picona» (Máquez-16).

«Se parece a la ortiga picona, la hoja, pero no es» (Mala-3).

«[...] es parecido a la ortiga picona y te echa la florita y too lo mismo» (Mala-0).

«Ésta es muy parecida a la jortiguilla esa picona» (Mala-3).

La especie *Scrophularia arguta* habita en Lanzarote entre las piedras de las paredes y los despedregamientos, en huecos, en las grietas del *volcán*, siempre tratando de buscar la sombra. Evidentemente, los campos abiertos tan comunes en la isla no constituyen entornos idóneos para que prolifere, pero a pesar de ello, es común observarla donde quiera que aparecen las condiciones favorables para su desarrollo.

Su confinamiento espacial, sin duda, ha hecho que la gente en los campos no parezca hallarse muy familiarizada con su presencia. De hecho, en ocasiones, cuando tuvimos la oportunidad de mostrarla durante nuestras salidas al campo, nuestros informantes tendieron en un primer momento a vincularla con la especie *Urtica urens* L. ((*jortiga*, *jortiguilla*, *jortiguilla picona*...)), manifestando posteriormente cierto desconcierto al advertir que sus hojas no picaban. Creemos, pues, que la denominación *ortiguilla*, recogida en los pueblos de Mala y Teguisse, surge más bien de la confusión entre ambas especies y que, por tanto, quizás no constituya realmente el nombre de esta planta en Lanzarote.

En islas como La Gomera y El Hierro, donde se han efectuado trabajos orientados, entre otras cosas, a conocer cómo nombran los naturales de estas islas sus plantas y yerbas, no ha sido posible obtener denominación alguna que designe la especie que nos ocupa [1, 15]. Tampoco Santos (1983), en su obra *Vegetación y flora de La Palma*, aporta nombre vernáculo alguno y se limita a documentar su presencia [17]. Kunkel, sí aporta la denominación *ortiguilla mansa* y hace su uso extensivo a las islas de Fuerteventura y Lanzarote [9, 18]. Sin embargo, nosotros sólo hemos podido recoger entre los agricultores el uso del nombre popular *ortiguilla mansa* para designar la especie *Mercurialis annua* L.

No hemos podido recoger comentarios consistentes sobre las cualidades de esta yerba como planta forrajera, ni tampoco en relación a su utilidad medicinal.



Figura 185. Detalle de las flores de *Scrophularia arguta* Aiton. Fotografía tomada el día 1 de mayo de 2007.

En Europa y Asia Menor, múltiples especies del género *Scrophularia* han sido empleadas – y todavía lo son en muchos lugares – para el tratamiento, principalmente, de heridas y afecciones e infecciones cutáneas, tanto de las personas como de los animales domésticos. Existe una larga tradición en el uso, sobre todo de especies como *Scrophularia canina* L. [19<sup>1</sup>, 20, 21<sup>2</sup>], *Scrophularia auriculata* L. [19<sup>3</sup>, 20<sup>4</sup>, 22, 23, 24<sup>5</sup>] y *Scrophularia nodosa* L. [20, 22], aunque también de otras como *Scrophularia alpestris* J.Gay ex Benth. [25], *Scrophularia stricta* Boiss. [26], *Scrophularia libanotica* Boiss. [26], *Scrophularia umbrosa* Salzm. ex Benth. [26], etc.

En Canarias, al margen de *S. arguta* que es de carácter anual, existen tres especies endémicas perennes, todas ausentes en Lanzarote y Fuerteventura: *Scrophularia calliantha* Webb & Berthel., *Scrophularia glabrata* Aiton y *Scrophularia smithii* Hornem. Viera y Clavijo (circa 1810), en su *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*, atribuye supuestamente a alguna de ellas (probablemente a *S. glabrata*, dado que esta especie alcanza en su distribución cotas altas) múltiples beneficios [2]:

«La yerba de cumbre es en nuestro país muy famosa, por la virtud balsámica y vulneraria de sus hojas no sólo para restañar la sangre de las cortaduras y heridas, sino también para las hemorragias, vómito o erupción de sangre, causadas por abertura, rotura o erosión de algunos vasos sanguíneos. [...]. Se halla recomendada en medicina para la curación de lamparones. Se aplica también en cocimiento para las hemorroides».

En este sentido, Santos (1983), en su ya citada *Vegetación y flora de La Palma*, reporta para *S. glabrata* el nombre vernáculo *fistulera*, alusivo, según dicho autor, a su efectividad «en el tratamiento de las fistulas» [17].



## SCROPHULARIACEAE

### [REFERENCIAS]

[1] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.

[2] Viera y Clavijo, J. (1982). Diccionario de historia natural de las Islas Canarias [circa 1810]. Edición dirigida y prologada por Manuel Alvar. Excmo. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas Madrid. 472 pp.

[3] Naranjo Cigala, A. (2002). El medio natural: incidencia de los factores naturales y la acción del hombre en la configuración de los ecosistemas de Lanzarote. Páginas 91-116 en Lanzarote. Geografía de un espacio singular. Servicio de Publicaciones. Cabildo de Lanzarote.

[4] Carrasco, A., Perdomo, A., García, G., Reyes, J.A., Duarte, M. M. y Scholz, S. (2007). Las plantas autóctonas de Lanzarote.

Su uso en Jardinería. Oficina Reserva de Biosfera. Cabildo de Lanzarote. 120 pp.

[5] Reyes Betancort, J.A. (1998). Flora y vegetación de la isla de Lanzarote (Reserva de la Biosfera). Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. Inédita.

[6] Amillaramiento (circa 1850). Sig. 316-5. Cod. 3-4-1. Archivo Histórico de Teguiuse.

[7] Gobierno de Canarias. (sin fechar). Monumento Natural de Los Ajaches. Normas de conservación. Memoria informativa. Avance. Consejería de Política Territorial y Medio Ambiente. Dirección General de Ordenación del Territorio. 25 pp.

[8] Pérez, P.L. y Hernández, C. E. (1999). Plantas medicinales o útiles en la flora canaria. Aplicaciones populares. Francisco Lemus, editor. La Laguna, 1999. 386 pp.

<sup>1</sup> «El cocimiento de esta planta se emplea en fricciones para curar la sarna de los perros y de los cerdos en algunos puntos de Italia» [19].

<sup>2</sup> «The women who breast fed used it against rhagas in the breast». «To treat wounds and haematomas, to mature abscesses and fistulas. [...]. The plant was boiled and the juice employed for antiseptic washing» [21].

<sup>3</sup> Consignada como *Scrophularia aquatica* L. [19].

<sup>4</sup> Consignada como *S. aquatica* [20].

<sup>5</sup> Consignada como *Scrophularia balbisii* Hornem. [24].

- [9] Kunkel, G. (1977). Las plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las forrajeras. *Naturalia Hispanica* 8. ICONA. Ministerio de Agricultura. Madrid.
- [10] Perera Betancort, M.A. Arqueología del territorio en Fuerteventura. Tesis doctoral en curso. Universidad de La Laguna.
- [11] Guinea, E. (1948). Catálogo razonado de las plantas del Sáhara español. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 8(1): 357-442.
- [12] Dalgaard, V. (1986). Chromosome studies in flowering plants from Macaronesia. *Anales Jard. Bot. Madrid* 43(1): 83-111.
- [13] Gómiz García, F. (2001). Flora selecta marroquí. F. J. Navarro Díez, editor. 351 pp.
- [14] Benchelah, A.C., Bouziane, H. Maka, M. y Ouahès, C. (2000). Fleurs du Sahara. Voyage ethnobotanique avec les Touaregs du Tassili. Ibis Press. Paris. 255 pp.
- [15] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [16] Tanji, E. (1998). A survey of mineral composition of weed seeds. *Weed Research* 38(2): 79-86.
- [17] Santos Guerra, A. (1983). Vegetación y flora de La Palma. Editorial Interinsular Canaria. Santa Cruz de Tenerife. 349 pp.
- [18] Kunkel, G. (1982). Los Riscos de Famara (Lanzarote, Islas Canarias). Breve descripción y Guía florística. *Naturalia hispanica* 22. Instituto Nacional para la Conservación de la Naturaleza. Madrid. 118 pp.
- [19] Montserrat y Archs, J. (1883). Botánica. Tomo VIII en La Creación. Historia Natural. División de la obra: zoología o reino animal. Traducida y arreglada de la última edición alemana de la obra del célebre Dr. A. E. Brehm. Montaner y Simon, Editores. Barcelona. 756 pp.
- [20] Lázaro e Ibiza, B. (1920-1921). Compendio de la flora española. Tercera edición corregida y aumentada. 3 vols. Imprenta Clásica Española, Madrid.
- [21] Passalacqua, N.G., Guarrera, P.M. y De Fine, G. (2007). Contribution to the knowledge of the folk plant medicine in Calabria region (Southern Italy). *Fitoterapia* 78(1): 52-68.
- [22] Lewis, W.H. y Elwin-Lewis, M.P.F. (1977). Medical Botany. Plants Affecting Man's Health. John Wiley and Sons, Inc. 515 pp.
- [23] Guarrera, M.P. (2005). Traditional Phytotherapy in Central Italy (Marche, Abruzzo, and Latium). *Fitoterapia* 76: 1-25
- [24] Blanco, E., Macía, M.J. y Morales, R. (1999). Medicinal and veterinary plants of El Caurel (Galicia, northwest Spain). *Journal of Ethnopharmacology* 65: 113-124.
- [25] Agelet, A. y Vallès, J. (2001). Studies on pharmaceutical ethnobotany in the region of Pallars (Pyrenees, Catalonia, Iberian Peninsula). Part I. General results and new or very rare medicinal plants. *Journal of Ethnopharmacology* 77: 57-70.
- [26] Sezik, E., Ye ilada, E., Honda, G., Takaishi, Y., Takeda, Y. y Tanaka, T. (2001). Traditional medicine in Turkey X. Folk medicine in Central Anatolia. *Journal of Ethnopharmacology* 75: 95-115.
- [27] Sutton, D.A. (1988). A revision of the tribe Anthirrhineae. Natural History Museum (London) and Oxford University Press. 575 pp.
- [28] Álvarez, A. y Rodríguez, O. (2008). Contribución al estudio etnobotánico de las especies vegetales del tabaibalcardonal (*Kleinio neriifoliae-Euphorbitea canariensis*) de la isla de Tenerife. *Anuario del Instituto de Estudios Canarios* L-LI (1): 181-218.
- [29] Barrera, I., Ron, M<sup>a</sup>. E., Pajarón, S. y Sidi Mustapha, R. (2007). Sahara Occidental. Plantas y Usos. Universidad Complutense de Madrid. Ministerio de Cultura de la Republica Árabe Saharaui Democrática. Madrid. 117 pp.

## SOLANACEAE

[*Lycium intricatum* Boiss.]

Figura 186. *Bagas* maduras de *espino* (*Lycium intricatum* Boiss.). Fotografía tomada en la caldera de Guenia el día 1 de mayo de 2007.

## ESPINO

[Femés-?, Femés-0, Guinate-2, Haría-0, La Santa-0, Las Breñas-0, Las Breñas-4, Las Casitas-0, Las Laderas-0, Máguez-0, Máguez-1, Máguez-10, Mala-0, Mala-1, Órzola-1, Soo-0, Soo-1, Tabayesco-0, Tinajo-?]

«[...] cuando se está reventando [brotando], veces aquello [lo comen las cabras] pero tienen mieu porque se pican, las cabras» (Guinate-2).

«[...] a veces las cabras, cuando está tierno, comen alguna mordía, pero más naa» (Guinate-2).

«[...] las cabras se lo comen [...] eso se lo comen las cabras, les gusta esto, ¡bueh!, esto empieza a reventar [...] echa una semillita y una bolita encarnadita y eso se la echa uno a la boca, es dulcita...» (Mala-1).

«[...] si te clavás una espina tienes que ponerte la inyección del garrotejo [...] ya no hay espino, si acaso pa' la marea...» (Soo-1).

«[Se comía] la pipita» (Máguez-0).

«[...] me acuerdo yo que jugábamos en los campos, íbamos a Los Llanos, había en un morro un espino y nos lo comíamos...» (Máguez-0).

«¿El espino? ¿No hay una yerba que se llama espino, que echa las uvas encarnaditas aquellas? Buenas de chupar» (Mala-0).

«Llegó a llevar espino, espino es otra cosa que es pa' la leña, porque la aulaga [*Launaea arborescens* (Batt.) Murb.] ya no la querían, toa la gente se dedicaba a llevar aulagas a Mácher, a San Bartolomé [a las panaderías]...» (Las Casitas-0)



«[...] *aquí antes se cogía mucho, porque como se cocinaba nada más sino con leña, muchos tenían leña y otros no tenían y otros se remediaban con esto*» (Máquez-10).

—

El *espino* es una de las especies arbustivas sobre las cuales los pobladores de Lanzarote han ejercido una mayor presión. En los campos aparece casi siempre en espacios marginales que nunca fueron cultivados, siendo frecuente observarlo en peñas, morros, laderas, despedregamientos, arrifes... Su distribución actual indica que en el pasado fue objeto de los desmontes propios de la adecuación del medio para establecer la agricultura, desapareciendo por tanto de aquellos entornos susceptibles de acoger los cultivos. Su protagonismo en la toponimia isleña es grande, aspecto que podría estar en sintonía con la apreciación anterior. Existen o existieron en su momento, según los amillaramientos del municipio de Tegüise de mediados del siglo XIX, espacios nombrados como *La Vegueta del Espino*, *Morro Espino*, *Espino Gordo* o *Espinos Gordos*, *Espinos Hondos*... [1].

El *espino* en Lanzarote, a tenor de los comentarios vertidos por nuestros interlocutores, fue fundamentalmente utilizado como combustible, tanto en el uso doméstico como en los hornos de las panaderías. Desconocemos, sin embargo, si en el pasado pudo ser empleado también en las caleras o para la obtención de *piedra barrilla*. También hemos registrado su uso en el techado de cuartos humildes y en las fuentes documentales aparece consignado su empleo en el techado de las aljibes [2]<sup>1</sup>.

Las cabras comen los brotes tiernos del *espino* cuando reverdece, aunque al parecer las fuertes espigas que presentan los tallos contienen sus ansias. Dichos brotes son también aptos para el consumo humano y de ellos se hacían ensaladas en siglos pasados en diversas regiones del sur de Europa [3, 4]; pero en Lanzarote no hemos oído nunca que se comieran.

Cabe destacar igualmente el carácter comestible de sus *bagas*, cualidad también aprovechada por los naturales de La Gomera [5], Tenerife [10] y Fuerteventura [6]. Para esta última isla, Perera Betancort apunta la denominación *ramames* como la manera popular de designar tales frutos [6]. Hasta el momento no se han hallado semillas de *espino* en contextos arqueológicos, hecho que, si se diera, podría indicar su consumo por parte los antiguos pobladores del Archipiélago (Jacob B. Morales Mateos, *comentario personal*).

No hemos advertido en Lanzarote el uso del *espino* con fines medicinales. En Gran Canaria sí hemos sabido que ciertos yerberos lo recomiendan para conciliar el sueño, si bien, desconocemos si tal prescripción tiene base tradicional o se trata de un conocimiento recientemente adquirido. Lemordant (1977), en referencia a Túnez, reporta para la especie afín *Lycium europaeum* L. propiedades diuréticas e hipotensoras [7], mientras que en Israel, Said *et al.* (2002) han recogido el uso de sus raíces, en decocción, para obtener un preparado con el que atenuar la presión sanguínea alta [8]. Conviene recordar, a título de curiosidad, que existe la creencia popular de que la corona de espigas que portó Jesucristo se armó con los tallos de esta última especie [9].

Aquellos especialmente interesados en ahondar en el conocimiento del *espino* en otros ámbitos culturales disfrutarán, sin duda, con la lectura del ensayo etnográfico y lingüístico realizado por Torres Montes (2004) [9].

<sup>1</sup> En 1723, el Capitán D. Alonso de Adai Gopar, vecino de Yaiza, le compra a Marcial de la Ascensión, vecino del Chupadero: «[...] *un aljibe argamasado y cubierto de madera y espino con su agido, caños...*». Archivo Histórico Provincial de Las Palmas. Protocolos Notariales. Legajo 2801. Fol. 82. Fecha: 8 de junio de 1723. Agradecemos la cesión de la referencia al Dr. José de León.



## SOLANACEAE

## [REFERENCIAS]

- [1] Amillaramiento (*circa* 1850). Sig. 316-5. Cod. 3-4-1. Archivo Histórico de Teguiise.
- [2] Archivo Histórico Provincial de Las Palmas. Protocolos Notariales. Legajo 2801. Fol. 82. Fecha: 8 de junio de 1723.
- [3] Covarrubias, S. (1994). Tesoro de la lengua castellana o española [1611]. F.C.R. Maldonado (ed.). Barcelona. Citado por Torres Montes (2004).
- [4] Montserrat y Archs, J. (1883). Botánica. Tomo VIII en La Creación. Historia Natural. División de la obra: zoología o reino animal. Traducida y arreglada de la última edición alemana de la obra del célebre Dr. A. E. Brehm. Montaner y Simon, Editores. Barcelona. 756 pp.
- [5] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.
- [6] Perera Betancort, M.A. Arqueología del territorio en Fuerteventura. Tesis doctoral en curso. Universidad de La Laguna.
- [7] Lemordant, D., Boukef, M. y Bensalem, M. (1977). Plantes utiles et toxiques de Tunisie. *Fitoterapia* 48(5): 191-214.
- [8] Said, O., Khalil, K., Fulder, S. y Azaizeh, H. (2002). Ethnopharmacological survey of medicinal herbs in Israel, the Golan Heights and the West Bank region. *Journal of Ethnopharmacology* 83: 251-265.
- [9] Torres Montes F. (2004). Nombres y usos tradicionales de las plantas silvestres en Almería. Instituto de Estudios Almerienses. Diputación de Almería. 352 pp.
- [10] Álvarez, A. y Rodríguez, O. (2008). Contribución al estudio etnobotánico de las especies vegetales del tabaibalcardonal (*Kleinio neriifoliae-Euphorbitea canariensis*) de la isla de Tenerife. *Anuario del Instituto de Estudios Canarios* L-LI (1): 181-218.

## URTICACEAE

[*Forsskaolea angustifolia* Retz.]



Figura 187. Detalle de la planta de la ratonera (*Forsskaolea angustifolia* Retz.). Fotografía tomada el 15 de marzo de 2009 en Conil, Tías.

### (YERBA) RATONERA

[Conil-1, Conil-2, Conil-5, Famara-0, Famara-2, Famara-4, Femés-1, Femés-2, Guinate-2, Haría-4, La Degollada-1, La Vegueta-1, La Vegueta-4, Las Breñas-0, Las Breñas-1, Las Breñas-4, Las Casitas-1, Las Laderas-0, Los Valles-1, Maciot-1, Máguez-0, Máguez-16, Mala-1, Masdache-0, Masdache-1, Montaña Blanca-0, Montaña Blanca-2, Mozaga-1, Muñique-4, Nazaret-1, Playa Quemada-0, San Bartolomé-0, San Bartolomé-1, San Bartolomé-5, Soo-1, Soo-2, Soo-5, Soo-6, Soo-7, Tabayesco-0, Tahiche-0, Teguisse-1, Teguisse-5, Teseguite-2, Teseguite-5, Tías-1, Tías-2', Tías-3, Tías-4, Tinajo-1, Uga-0, Uga-1, Uga-2, Uga-4, Uga-5, Yaiza-2]

«Esta yerba es muy buena pa' infecciones, infecciones, en agua es buenísima» (Femés-1).

«[...] la ratonera es buena pa' curarle un golpe, sí señor, sí, nosotros antes cogíamos una ratonerita, iba caminando uno por ahí, que antes ni cholas se conocían, sino que uno hacía unas soletas de las ruedas de un coche [...] la ratonera la cogía, la traía pa' mi casa y cogía el gajito [...] lo maja y el zumito ese es lo que se echaba en el golpe» (Famara-4).

«[...] buena pa' heridas; la coges, la majas es un trapito limpio, lo exprimes, que te caiga la gota en el golpe» (Tabayesco-0).

«Después hay una que... eso sí me acuerdo yo... que le dicen la ratonera; y cuando uno se hacía un golpe, mascullaba uno la raíz, la pelaba, la mascullaba, te la ponías en el golpe y se te curaba el golpe enseguía» (Yaiza-2).

«[...] la ratonera, la ratonera es buena, si tiene una llaga en un pie, la hierve y se lava con el agua esa y se le quita, se le quita la hinchazón, la llaga y se va curando...» (Nazaret-1).

«[...] pa' las muelas el tronco de la ratonera, se coge tres cachitos de tronco de ratonera [...] y se pela, se dejan blanquitos, pelaítos, limpitos y se cogen tres cachitos de vidrio negro, de cristal, una botella de cristal que sea negra [...] y se hierve, eso se hierve y después se coge los buchets de agua caliente, lo más que pueda aguantar encima de la muela picada o el diente, o lo que sea, lo aguanta ahí, enjuaga bien toda la boca, la bota, vuelve otra vez, así tres buchets de agua, abre la boca aguantando sobre la muela así, la bota, tres buchets todos los días, en ayuna, por la noche cuando se va a acostar [...] y al mediodía, con esa agua se puede usted enjuagar la boca cada vez que come, calentita, que le limpie todos los dientes...» (Nazaret-1).

«[...] ¿y para qué medicinas valía la ratonera?... aguas, pa' guisar aguas no sé si pa' cuando uno tenía puntadas de pulmonía me parece que era la ratonera...» (Tinajo-1).

«[...] la ratonera, ésa el agua pa' un golpe, coger y hervirla y te lavas el golpe» (Soo-2).

«[...] la raíz es para el estreñimiento [...] tú arrancas la ratonera y le cortas el tronquito y la yerves» (Masdache-1).

«[Sirve] pa' muchas cosas, antes como decíamos, puntada de pulmonía, que decíamos antes, pa' eso y pa' dolores es buena la ratonera» (Maciot-1).

«Se majaba y se exprimía en golpes, lo único, y dice que es buena pa' la azuca, me dijeron a mí» (Femés-2).

«[...] la ratonera también es buena pa' medicina, ¿usted ve el tronquito? Agarra usted, lo pela y lo corta, chúpelo usted, pa' que vea lo dulce que es, el tronquito pelaíto, lo dulce que es. La ratonera está nombrada de viejo [...] es muy buena pa' medicina, yo ahora no le pueo explicar» (Tahiche-0).

«¡Los vasos de agua de ratonera! [para tratar de abortar]» (Máquez-0).

«Raíces de perejil se la guisaban para abortar. Mi tía estaba tan loca por abortar que guisó raíces de ratonera» (Máquez-0).

«[...] usaban la raíz para hervirla y echarla a los animales cuando están malos las cabras y todos esos animales» (La Vegueta-1).

«[...] se puede lavar con ratonera y antodavía hay quien se lave con agua de ratonera. [...] se pone la yerba, pues la pones dentro de un hervidor, la coges y la hierves y luego ya cuando está hervida la dejas enfriar y después cuando está fría se coge usted y se lava» (Soo-5).

«Yo me acuerdo también de hacérselo, majar, majar la ratonera con ajo y aceite y untarla [en el ubre para la tetera]» (Los Valles-7).

«Para lavar las heridas» (Soo-2).

«¿Pa' qué la buscaban? Pa' cuando tenían un golpe, hervíamos el agua y nos lavábamos los golpes...» (Soo-6).

«[...] me parece que es la ratonera también la que se daba para cortar la sangre para que la pulmonía no se adelantara...» (Las Laderas-0).

«La ratonera también corta la pulmonía, puesta al sereno. Es buena también para las hemorragias» (La Vegueta-4).

«Se ponía ratonera encima cuando se hacían heridas para que cesara la sangre» (Uga-1).

«Aquí, ¿no me diría mi abuela que se lavarían [tras dar a luz] con el agua de la ratonera...» (Las Laderas-0).

«Nosotros acostumbrábamos cuando nos dolía la garganta, hacíamos gárgaras de esto. Los viejos de antes no se curaban sino con yerbas, es una yerba medicinal» (Uga-4).

«[...] la ratonera era pa' puntadas de pulmonía, pa' los dolores» (Muñique-4).

«Pa' dolores de muelas, pa' dolores de muela, esto [¿se refiere a la raíz?]. [...]. Lo metes en un caldero con agua, si te duelen las muelas pegas a coger buchets de eso y botar pa' fuera» (Teguise-5).

«Tenía que estar bien resequía [para poderla emplear como combustible]» (Montaña Blanca-0).

«[...] las cabras se la comen un poco, los burros se la comen un poco, los camellos que habían antes se la comían un poco, no es una yerba apetecible...» (Tinajo-1).

«[...] alguna mordía le pegan a fuerza de no tener otra, pero la verdá que no es muy apetitosa pa' los animales...» (Las Breñas-1).

«[...] a los burros y los camellos se echaba julagas [*Launaea arborescens* (Batt.) Murb.] y ratonera y esas yerbas» (Máquez-0).

«Ratonera, sí se lo comen, no es muy buena, pero se lo comen» (Tías-3).

«El burro come de toa planta, ésta misma, ésta se llama ratonera...» (Las Breñas-4).

«[...] no es yerba pa' comer animales, no, no le pega ningún animal...» (San Bartolomé-5).

«[...] cuando no hay otra cosa, alguna se comen, pero no, no es yerba apetecible, no» (Tías-1).

«Los camellos, sobre todo, sí se lo comen» (Uga-5).

«[...] cuando estaba tiernita se la echábamos a... la cogíamos y le abríamos el tronco pa' echárselo a los camellos [...] le quitábamos los troncos pa' que el camello se lo comiera mejor» (Conil-1).

«También se la comen los animales, pero más bien morcha, esto da más bien sangre, tierno da más bien sangre a los animales» (Las Casitas-1).

«Esto es una ratonera, se la comen los animales. Tiene que tener cuidado, desde que se calienta es aplicada a sangre» (Uga-4).

«[...] la comen las ovejas y las cabras, pero teniendo otra no la comen» (Tesequite-2).

«[...] estando tierna [la comen los animales]...» (Conil-2).

«Sí señora, se la comen las cabras, ¡ah pues no! Cuando está verdita, ¡caramba si se la comen!» (Playa Quemada-0).

«Ésta es la ratonera que yo te digo, que se pega, es también pa' los animales» (Conil-5).

«[...] las raíces se [las] comen hasta las cabras, si tienen hambre la escarban...» (Famara-4).

«La hoja se la comen las cabras» (Teguise-5).

«La ratonera, cuando íbamos al campo, que llevábamos fritura o algo de eso, se cogía pa' limpiar los platos [...] y aquí también mi suegra lo hacía cuando mataban los cochinos, se cogía un trozo de esto, se le pasaba así y salía toa la grasa, con la ratonera» (Las Casitas-1).

La denominación popular *ratonera* es empleada en el conjunto de la isla para designar la especie endémica canaria *Forsskaolea angustifolia*, una de las yerbas más importantes de Lanzarote, si atendemos a su destacada participación en la medicina tradicional.

Se trata de una yerba muy común en los campos, que podemos observar creciendo en arenados abandonados, en los márgenes de los caminos, al pie de las paredes de piedra, en espacios incultos sujetos al tránsito de personas y animales... Los agricultores se hallan muy familiarizados con su presencia y han sido muchas las referencias que hemos podido registrar acerca de sus múltiples cualidades. En los campos de las restantes islas del Archipiélago también es una especie bien conocida por sus aplicaciones terapéuticas y suele recibir igualmente el nombre de *ratonera* o el de alguna de sus variantes (*hierbita ratonera*, *yerba / hierba ratonera*, *ratonera picona*, *ratonera salvaje*...) [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 36].

Los agricultores y pastores de nuestra isla la tienen en gran estima y le conceden multitud de propiedades, aunque, quizás haya sido su utilización para el tratamiento y desinfección de las heridas que de manera común se producían al realizar las labores del campo el uso que con mayor frecuencia han rememorado.

«Si usted se jace un golpe, ya puede ser el golpe que quiera que se haga, que la coge usted verde, donde no hayan tuneras ni otras cosas, que esté sola; la coge y la maja, la maja bien majada sobre una piedra con otra piedra y la coge y le exprime el agua sobre aquello y después aquello se lo amarra con un trapo, lo que sea, que ése no le cría [se refiere a que no se le infecta] nunca en la ví[d]a» [Femés-1].

«La ratonera, ¿sabe pa' qué utilizaban eso antes? [...] lo cogían para curarse las heridas, lo cogían, lo majaban bien, bien, bien, y después aquello soltaba una agüita y con eso se curaban» [Las Laderas-0].

Otras virtudes también ampliamente atribuidas a la *ratonera* durante nuestros encuentros fueron las de atajar la sangre que manaba de las heridas y la de atenuar las puntadas propias de la pulmonía.

«[...] yo oía a la gente los comentarios por ahí, que si las ratoneras se las ponían a los chicos en los golpes atajaban la sangre, pero yo nunca eso lo hice» [Uga-5].

«[...] cuando se hacían una herida se ponían ratonera encima picadita para que cesara la sangre, eso era de antes, lo que hacían los de antes» [Uga-2].

«La yerba esta..., estaba con mi mujer y Teresa arrancando en el Barranco del Agua y estábamos desayunando por la mañana, la camella estaba parida y había un guelfo, tenía unas gavillas de trigo y fue el guelfo a una gavilla, fue el guelfo, cogio una piedrita chica y asegúrele aquí [encima del ojo], el chorro de sangre daba mío, le decía a Teresa y a mi mujer: “miren yo voy a buscar por los barrancos esos a ver si jallo ratonera”. Encontré seca, pegué a mascararla, se lo puse aquí y se fue ensegüita y se le cesó. La mascullé, se la puse aquí y se le cesó. Hacía como una pasta» (Uga-4).

Dada su condición de especie endémica, no hemos podido contrastar fuera de Canarias las propiedades anteriormente reseñadas, pero sí sabemos del uso también como cicatrizante y hemostática de la especie afín *Forsskaolea tenacissima* L. en el Sáhara Central argelino (Tassili N'ajjer) [8, 9]. Si bien *F. tenacissima* se haya presente desde el Sáhara Occidental [10] hasta Omán [11], e incluso crece en el sureste de España [12, 13], no hemos hallado otras referencias sobre su empleo en la medicina tradicional de los pueblos de tan amplio marco geográfico.

Otros usos reportados para esta especie en Lanzarote han resultado similares a los recogidos en otras islas, especialmente aquéllos relacionados con disfunciones del aparato urinario, como las retenciones de orina o infecciones e irritaciones [1, 2, 5, 14, Maruca Torres, *comentario personal*<sup>1</sup>]:

«Agua de la raíz de la ratonera cuando se le trancaba el orín por algún motivo...» [La Vegueta-1].

«Cuando los niños no orinaban les daban agua de hierba ratonera» [Cuevas Blancas – La Gomera]

<sup>1</sup> Doña Maruca Cabrera, Gran Tarajal, Fuerteventura.

La aptitud de cierta *hierba ratonera* para el alivio de males del «orín», aparece ya consignada en *Los «cuadernos» del comerciante de la calle de La Peregrina don Antonio Betancourt*, cuya redacción a modo de diario acaeció entre 1796 y 1807 [15].

«En este día, 20 de marzo de 99, Miércoles Santo, fue el primer día que noté la novedad del orín, sin embargo, que pudo haber sido antes, pero no lo reparé; al siguiente día 21, Jueves Santo, me dio el dolor en la ingle derecha y así al cuadril, tuve despeños y vómitos, y al último vómito se me apaciguó el dolor: se me recetó lavatibas de malvas, hierba ratonera, miel de cañas y bastante aceite para el dolor...».

Pero siempre nos quedará la duda de si tales apuntes hacen referencia a alguna especie del género *Parietaria* en lugar de a la especie *F. angustifolia*, pues Viera y Clavijo (*circa* 1810) vinculó por esas mismas fechas dicha denominación *yerba ratonera* a *Parietaria officinales* [sic], especie a la que atribuyó beneficios similares a los que hemos venido relatando [16].

Resultan igualmente interesantes los comentarios emitidos por nuestros interlocutores relativos al uso de la *ratonera* con fines veterinarios, si bien no hemos podido encontrar correspondencia en otros puntos del Archipiélago:

«[...] antiguamente dice que si agarraban de ratonera, hacían tazas de agua de eso y la ponían al sereno y después cuando estaba fresquita así la lavaban bien [se refiere al ubre enfermo de la cabra] y dice que si era muy bueno» [Guinate-2].

«Ésa era pa' las cabras, para la tetera de las cabras. La cabra cuando tenía tetera, se guisaba una caldera de agua con yerba de sa de ratonera y después se le lavaba el ubre a la cabra y la cabra mejoraba» [Los Valles-7].

«Antes dice que si la usaban pa' cuando los animales, los camellos y eso se rozaban, tú sabes, de cargar, que'l agua [de] la ratonera, pa' limpiarlos...» [Los Valles-1].

La cultura que todavía existe alrededor de la *ratonera* en Lanzarote es tan rica que nos resulta muy difícil plasmarla en un simple apartado de un libro. Aspectos, que de manera tentativamente podríamos tratar de rituales, como el hecho de evitar recolectar los gajos a emplear en los remedios de plantas que vegetan al amparo de las tuneras, quizás posean un verdadero fundamento surgido del vínculo de las generaciones que nos antecedieron con el medio:

«[...] tiene una herida y coge una ratonera que no esté en medio de tuneras, porque la tunera es pesoñenta [ponzoñenta?], la maja y se echa, y se amarra con un trapo y no le cría» [Femés-1].

Evidentemente, ninguno de los que subscriben alcanzamos a comprender en toda su dimensión lo pernicioso que puede ser para la cicatrización de una herida el tomar las hojas de *ratonera* de una planta que crezca entre las tuneras. Sí podemos deducir, por los ambientes donde crece, que la *ratonera* prefiere suelos nitrificados; y el ámbito inmediato a las tuneras es, sin duda, un espacio especialmente propicio para que una planta nitrófila como la *ratonera* se desarrolle, pues ahí caen y se descomponen las palas y los frutos de las pencas. Tal apetencia por dichos suelos ha de traducirse en una acumulación de nitratos en la parte aérea de la planta. Y hoy sabemos que un consumo excesivo de nitratos puede ocasionar su entrada (en forma de nitritos) en el torrente sanguíneo donde, combinados con la hemoglobina, oxidan el hierro y dan lugar a un compuesto – la methemoglobina – incapaz de transportar el oxígeno a los órganos del cuerpo y responsable de un tipo de anemia que afecta especialmente a los niños [17]. Quizás la advertencia de señor Marcial Caraballo nos llegue hoy un tanto descontextualizada, pero no sin base.

En algunos momentos del trabajo de campo hemos llegado a percibir la *ratonera* como una especie de panacea, útil para el alivio de múltiples males, algunos “viejos” (dolores de muelas, estreñimiento, afecciones de garganta...) y otros, tal vez, “nuevos” (niveles altos de azúcar en sangre), además de estados comprometidos (embarazos indeseados). No estamos en condiciones de certificar o avalar tantos y tan variados usos, tampoco es nuestra intención. Pero siempre,

aquellas yerbas de mérito e inocuidad reconocidos se encontraran en mejor disposición de ser consideradas para el tratamiento de nuevos males, con la esperanza de que sean igualmente efectivas.

La medicina popular no es algo muerto y anclado en el pasado, como pudiera pensarse, sino que evoluciona y se nutre continuamente con nuevas experiencias, que incluso ya no acaecen necesariamente en el entorno cultural propio de un pueblo o de una comunidad. Los libros, la televisión, los viajes, el contacto con personas foráneas, el acceso a yerbas extrañas, etc. constituyen nuevas fuentes de conocimiento, en ocasiones de dudosa fiabilidad, pero que a la postre se incorporan a las tradicionales.

Al margen de su uso como planta medicinal, la *ratonera* sirvió de combustible mediocre y de alimento para los animales, aunque no constituía una opción muy apetecible para éstos, pues a ella acudían a falta de otras yerbas mejores. No ha habido consenso entre nuestros informantes a la hora de transmitirnos cuál era el estado en que tenía que hallarse la planta – si tierna, seca o morcha – para aportársela a los animales. Cabe, sin embargo, destacar las impresiones de señora Margarita Melián, ganadera todavía en activo, relativas a la inconveniencia de dar a los animales *ratonera* verde, pues el mal que les provocaba – *sangre* –, a nuestro juicio, tiene su origen en la acumulación excesiva de nitrógeno en los alimentos que el animal ingiere y responde a la dinámica anteriormente detallada:

*«También se la comen los animales, pero más bien morcha, esto da más bien sangre, tierno da más bien sangre a los animales»* [Las Casitas-1].



## URTICACEAE

[*Urtica urens* L.]

[ETNOBOTÁNICA – 008] [ETNOBOTÁNICA – 119]



Figura 188. *Urtica urens* L. creciendo al amparo de una pared de piedra. Fotografía tomada el 15 de marzo de 2009 en Conil, Tías.

### (J)ORTIGUILLA

[Conil-1, El Islote-1, El Mojón-1, Femés-0, Femés-1, Femés-2, Haría-4, La Vegueta-2, La Vegueta-3, La Vegueta-4, La Laguneta-1, Los Valles-0, Los Valles-1, Los Valles-7, Los Valles-10, Maciot-1, Mala-1, Masdache-0, Mozaga-1, Muñique-4, Nazaret-1, San Bartolomé-0, San Bartolomé-1, Soo-0, Soo-1, Soo-7, Teguisse-0, Teguisse-1, Teguisse-5, Teseguete-2, Teseguete-5, Teseguete-7, Teseguete-9, Tías-4, Tinajo-1, Uga-0, Uga-4]

#### (J)ORTIGA

[Conil-0, Conil-1, Conil-2, Femés-5, Haría-4, La Vegueta-1, La Vegueta-3, Las Casitas-1, Los Valles-7, Masdache-0, Masdache-1, Muñique-4, Soo-5, Teseguete-5, Tinajo-0, Tinajo-5]

#### JORTIGUILLA SALVAJE

[Los Valles-6, Mala-0, Teguisse-5]

#### JORTIGUILLA QUE PICA

[Maciot-1, Soo-2]

#### JORTIGUILLA PIQUENTA

[Ye-4]

#### (J)ORTIGUILLA/(J)ORTIGA PICONA

[Máquez-0, El Islote-2, Haría-0, Haría-4, Los Valles-1, Máque-1, Máquez-10, Máquez-12, Máquez-16, Mala-0, Mala-3, San Bartolomé-2<sup>1</sup>]

<sup>1</sup> Nuestro informante del pueblo de San Bartolomé comentó que su padre el día 3 de mayo tenía el costumbre de hacer agua de *ortiguilla picona* y *malva* [*Malva parviflora* L.].

«Se usaba para tazas de agua, para catarros» (Tesequite-7).

«[...] había una jortiguilla que pica, eso es bueno pa' las neomonías, la pulmonía que llamábamos antes, eso era la contra de'so» (Maciot-1).

«Pa' catarros, pa' todo sirve...» (Nazaret-1).

«El agua de ortiga se utilizaba cuando tenía uno algún dolor, que era buena pa' una puntada pa' neumonía y entonces se hacía uno un poquito de agua de ortiga y se la tomaba, y entodavía la hago yo...» (Soo-5).

«[...] la ortiga también era para la fiebre» (Los Valles-7).

«[...] sirve pa' tazas de agua, la hacían los viejos antes, pa' puntaas de pulmonía, dicen» (Tesequite-2).

«También la cogíamos pa' la pulmonía, ortiga...» (La Vegueta-1).

«La ortiguilla era buena pa' cortar la sangre, pa' cualquier cosita que tuviera de pulmonía y esas cosas también se guisaba ortiguilla, la picona, la mansa no [Mercurialis annua L.]» (Máquez-0).

«[...] la jortiguilla que pica, ésa es buena pa', si teníamos un dolor, guisarla. Si estaba dulce, tenías pulmonía, si estaba amarga, no tenías nada» (Soo-2).

«También era bueno pa' pulmonía» (El Mojón-1).

«Pa' catarros mismo» (Tesequite-7).

«También pa' tazas de agua, la picona. [...]. Pa' cortar las gripes, pa' las pulmonías, dice» (Máquez-16).

«Jortiguilla era pa' si tenías un dolor de pulmonía» (Tesequite-5).

«La ortiguilla picona era para desangrar» (Haría-4).

«[...] jacen tazas de agua también de'sa, que también es pa' la pulmonía» (La Vegueta-3).

«La jortiguilla dice que era buena pa' catarros, sí, se las bebían, se hacía un vasito...» (Soo-1).

«[...] pa' tazas de agua pa' enfermedad sí es bueno. [...]. Pa' pulmonías, pa' cortar la pulmonía» (El Islote-1).

«La ortiga pa' la pulmonía y el catarro» (Femés-5).

«Eso le daban jortiga [para la pulmonía]. ¿Tú has visto jortiguilla?» (Muñique-4).

«También para cosas de refresco del cuerpo y pa' si te daba una puntada de pulmonía también era muy buena» (Montaña Blanca-2).

«[...] se lo comen, pero no le pegan mucho...» (El Mojón-1).

«[...] es una yerba que los animales no se comen» (Tesequite-2).

«[...] dicen que es mala, pero yo la he visto que la han comido [...] si la cogen revuelta, aparte que no la comen mucho, porque eso es picona...» (Tesequite-5).

«Hay una más que sí [se refiere a que es proclive a ocasionar en los animales el mal conocido popularmente como sangre], llamamos ortiguilla, depende de lo que coma, no sé decirte.» (Tesequite-9).

«Yo creo que eso no se lo comen tampoco» (Los Valles-7).

«¡No te la arrimes a las partes finas!» (Tinajo-1).

«[...] te [la] arrimas donde está la carne viva, que no aquello y sabrás enseguida» (Máquez-10).

«[...] es picona, se la ponían así [se pasa la yerba por los carrillos], las viejas, así, a sacar los coloretos...» (Mala-3).

—

En Lanzarote, a diferencia de otras islas del Archipiélago, únicamente se ha citado la presencia de una especie de *ortiga*: *Urtica urens* [18]. Se trata de una especie, hoy considerada de distribución cosmopolita [13] o casi cosmopolita [19], que prolifera como mala yerba en las huertas de cultivo de las islas occidentales, pero que en Lanzarote no encuentra tantas facilidades para progresar. De hecho, que hayamos observado, sólo parece encontrar condiciones realmente óptimas a la sombra de las higueras, donde sí es común su presencia.

Hemos observado la existencia principalmente de dos patrones a la hora de nombrar esta especie en la isla: uno, más extendido, que hace uso de las denominaciones sencillas (*jortiguilla* y *jortiga*), y otro, casi exclusivo de los pueblos del norte, que agrega a las denominaciones anteriores los calificativos *picona* y *piquenta*. La abundancia en estas zonas norteñas de la especie *Mercurialis annua* L., de apariencia un tanto similar a *U. urens*, pero desprovista de la aptitud de dañar a quien la toca, ha motivado que los agricultores se vieran en la necesidad de ir más allá de una denominación genérica para distinguir ambas especies.

Lejos de ser considerada una maleza, la gente en los campos ha apreciado tradicionalmente esta especie debido a las propiedades medicinales que le atribuyen. Tal es así, que hemos constatado como práctica habitual en el pasado su recolección y posterior secado a efectos de disponer de ella cuando fuera menester:

«[...] cogíamos las matas, después las cogíamos y las atábamos con un... la colgábamos y las dejábamos secar; lo único que no me gustaba era secar fuera sino yo las cogía y las dejaba secar dentro...» [Soo-5].

«La ortiga yo sé que muchos la guardaban, las viejas de antes, y la malva [Malva parviflora L.]» [Tinajo-5].

«Guardábamos la malva, la jortiguilla, que decía que eso era muy bueno pa' la pulmonía» [Mozaga-1].

No hemos advertido durante nuestros encuentros que los agricultores y agricultoras de Lanzarote hayan olvidado ya esta yerba, sino más bien todo lo contrario, pues además de ser actualmente empleada con fines medicinales, hemos notado que la tienen bien presente. Es de destacar, en este sentido, la profusión de comentarios que hemos obtenido en relación a su desaparición progresiva de los campos, lo que indica que todavía “están pendientes de ella”.

«[...] antes salía mucho en las parras y en las tierras, pero ya no sale mucho porque no llueve, se perdió la semilla» [Masdache-1].

«[...] la picona esa se ha perdido aquí, en donde había tanta, que la usaban pa' tazas de agua, que es buena pa' cuando hay cantidad de fiebre» [Mala-3].

«Para la pulmonía no hay cosa como el agua de ortiguilla. Antes se veía por donde quiera» [La Vegueta-4].

Prácticamente todas los informantes que se refirieron a la *jortiguilla* como yerba medicinal coincidieron en señalar que su destino principal era aliviar a las personas que se encontraban afectadas por una pulmonía. Ignoramos si bajo esta denominación podrían albergarse otras enfermedades del aparato respiratorio distintas a la que hoy conocemos verdaderamente como pulmonía, pero lo cierto es que también en otros puntos del Archipiélago se ha documentado dicho uso específico [1, 2], aunque en ocasiones referido a otras especies de *ortiga* como *Urtica morifolia* Poir. [5]. En el pueblo de Guarasoca, en la isla de El Hierro, obtuvimos referencias de la elaboración de un remedio a base de siete yerbas para tratar la pulmonía en el que participaban, además de la *ortiga blanca* (*Urtica* sp.), flores de *amapola roja* (*Papaver rhoeas* L.), flores de *orjal morado* (*Pericallis murrayi* (Bornm.) B.Nord.) y otras especies que en el momento de

nuestro encuentro nuestra interlocutora no pudo recordar. También resultaron comunes, aunque en menor medida, las referencias al uso de la *jortiguilla* para tratar estados catarrales.

Fuera de Canarias, apenas hemos hallado en trabajos de carácter etnobotánico referencias alusivas al uso de *U. urens* o de otras especies de *ortigas* para el tratamiento de enfermedades del aparato respiratorio. Únicamente sabemos del empleo en Marruecos de las semillas de la especie *Urtica pilulifera* L. contra la tos [20, 21]. Sí son más comunes las citas en obras de referencia del campo de la fitoterapia, donde es relativamente habitual encontrar la especie *Urtica dioica* L. indicada para el tratamiento de bronquitis, congestiones, constipados, catarros... [22].

Otro uso medicinal de la *jortiguilla* en Lanzarote, aunque recogido de forma más aislada, ha sido su empleo para bajar la fiebre, propiedad que le es reconocida igualmente a la especie *U. dioica* en diversas obras de fitoterapia y etnobotánica [23, 24].

Más difusas han resultado las impresiones que nos han transmitido nuestros informantes en relación a otros usos terapéuticos de la *jortiguilla*, de ahí que hayamos preferido evitar su discusión y quedar a la espera de que en el futuro puedan ser contrastadas:

«[...] ya no hay porque se ha secado, cuando uste tenía un dolor, jortiga. [...] coge el manajo de jortiga, se pone así, ¡pas!, y aquello quema, cristiano...» [Tinajo-0].

«[...] pa' dolores de barriga...» [Soo-0].

«[...] tienes pasmo, tomas agua de'sa y es bueno, calienta» [Mala-0].

«[...] la guisaban pa' las puntaas [de pulmonía]. *Ugenia* la llevaba también pa' hacer lavativos con esas cosas, lo echaba too junto. [...] pa' los pies, pa' ponerse el moralillo» [Conil.-1]<sup>2</sup>.

Muy pocas han sido las referencias registradas sobre el aprovechamiento de la *jortiguilla* en la alimentación de los animales y casi todas han reflejado su escaso interés como yerba forrajera<sup>3</sup>. Es de destacar, sin embargo, su recolección expresa para aportársela a los cochinos, pues idéntica práctica ha sido documentada en Albania, aunque en relación a la especie *U. dioica* [27]. Desconocemos, sin embargo, si la ingesta de las ortiguillas aportaba algún beneficio a dichos animales al margen de un aporte nutricional.

«[...] nosotros le echábamos antes [a los cochinos] *jortiguilla*, que es una medicina...» [Haría-4].

No tenemos noticias de que en Lanzarote se hayan preparado en el pasado las *ortigas* para el consumo humano, tal y como se ha documentado en el norte de Tenerife («sopa de ortigas») [28], en El Hierro [2] y en otros lugares como Albania [27]<sup>4</sup>,

<sup>2</sup> En Lanzarote, uno de los usos principales del *moralillo* (*Solanum nigrum* L.) consistía en su aplicación externa para el tratamiento de la erisipela, enfermedad infecciosa de origen bacteriano que afecta a la piel [25], de ahí que nuestra informante del pueblo de Conil probablemente se esté refiriendo al uso conjunto del *moralillo* y la *ortiga* en el tratamiento de dicha enfermedad. Duke (1985), en su obra *Handbook of Medicinal Herbs* indica el empleo popular de la especie *Urtica dioica* L. para tratar la erisipela [26].

<sup>3</sup> Resulta de interés destacar el comentario recogido en El Islote relativo al carácter dañino de las *jortiguilla*: «[...] la *jortiguilla*, que le decían, le daba mucha sangre a los animales» [El Islote-1]. Ya hemos comentado en otros capítulos la aparente relación entre el mal que lo pastores conocen como *sangre* y la ingesta por parte de los animales de yerbas con un alto contenido de nitratos. Nuestra *jortiguilla* es considerada una especie nitrófila [19], de ahí que es posible que las impresiones de nuestro informante del Islote tengan su fundamento en la aptitud de esta yerba para acumular nitratos.

<sup>4</sup> En referencia a *U. dioica*.

Italia [29]<sup>5</sup>, Portugal [30]<sup>6</sup>, Marruecos [21]<sup>7</sup> y Túnez [31]<sup>8</sup>. Su consumo para contrarrestar estados de debilidad y, sobre todo, anémicos, ha sido advertido en Italia [32]<sup>9</sup>, Marruecos [33] y Argelia [34] y se haya igualmente indicado en diversas obras de fitoterapia [22]<sup>10</sup>. En este sentido, diversos autores han apuntado que las *ortigas* constituyen un gran alimento en base a sus contenidos en vitaminas y proteínas [34, 35].



## URTICACEAE

### [REFERENCIAS]

- [1] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.
- [2] Perera López, J. (2006). Los nombres comunes de plantas, animales y hongos de El Hierro. Academia Canaria de La Lengua. Formato PC.
- [3] Santos Guerra, A. (1983). Vegetación y flora de La Palma. Editorial Interinsular Canaria. Santa Cruz de Tenerife. 349 pp.
- [4] Brito, M. (2006). Salvador González Alayón. Un cabrero para la leyenda. 2ª edición. Colección Gaveta 6. Llanoazur ediciones. 172 pp.
- [5] Jaén Otero, J. (1984). Nuestras hierbas medicinales. Caja Insular de Ahorros. Santa Cruz de Tenerife. 82 pp.
- [6] Perera Betancort, M.A. Arqueología del territorio en Fuerteventura. Tesis doctoral en curso. Universidad de La Laguna.
- [7] Kunkel, G. (1977). Las plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las forrajeras. *Naturalia Hispanica* 8. ICONA. Ministerio de Agricultura. Madrid.
- [8] Benchelah, A.C., Bouziane, H. Maka, M. y Ouahès, C. (2000). Fleurs du Sahara. Voyage ethnobotanique avec les Touaregs du Tassili. Ibis Press. Paris. 255 pp.
- [9] Hammiche, V. y Maiza, K. (2006). Traditional medicine in Central Sahara: Pharmacopoeia of Tassili N'ajjer. *Journal of Ethnopharmacology* 105: 358-367.
- [10] Guinea, E. (1948). Catálogo razonado de las plantas del Sáhara español. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 8(1): 357-442.
- [11] Nadaf, S.K., Al-Farsi, S.M., Al-Hinai, S.A., Al-Bakri, A. N. y Al-Harthy, A.A.S. (2004). Establishment of field genebank of indigenous pasture plant species of Oman. Páginas 73-82 en Sustainable Management of Natural Resources and Improvement of Major Production Systems of Arabian Peninsula. ICARDA-APRP. Annual Report 2003-2004.
- [12] Lázaro e Ibiza, B. (1920-1921). Compendio de la flora española. Tercera edición corregida y aumentada. 3 vols. Imprenta Clásica Española, Madrid.
- [13] Kunkel, G. y Kunkel, M. A. (1987). Flórua del desierto almeriense. Instituto de Estudios Almerienses. *Colección Investigación* 5. 252 pp.
- [14] Darias, V., Bravo, E., Barquín, E. Martín Herrera, D. y Fraile, C. (1986). Contribution to the ethnopharmacological study of the Canary islands. *Journal of Ethnopharmacology* 15: 169-193.
- [15] Bethencourt, A. y Rodríguez, A. (1996). Los "Quadernos" del Comerciante de la Calle de La Peregrina Don Antonio Betancourt (1796-1807). Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.
- [16] Viera y Clavijo, J. (1982). Diccionario de historia natural de las Islas Canarias. Edición dirigida y prologada por Manuel Alvar. Excma. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas Madrid. 472 pp.
- [17] Stagnari, F., Di Bitetto, V. y Pisante, M. (2007). Effects of N fertilizers and rates on yield, safety and nutrients in processing spinach genotypes. *Scientia Horticulturae* 114: 225-233.
- [18] Izquierdo, I. Martín, J.L., Zurita, N. y Arechavaleta, M. (eds.) (2004). Lista de especies silvestres de Canarias (hongos, plantas y animales terrestres). Consejería de Medio Ambiente y Ordenación Territorial. Gobierno de Canarias. 500 pp.
- [19] Pignatti, S. (1982). Flora d'Italia. Edagricole. 3 vols. Bologna.

<sup>5</sup> En referencia a *U. dioica* y *Urtica urens* L.

<sup>6</sup> En referencia a *U. dioica*.

<sup>7</sup> En referencia a *U. dioica*, *U. urens* y *Urtica pilulifera* L.

<sup>8</sup> En referencia a *U. pilulifera*.

<sup>9</sup> En referencia a *Urtica* spp.

<sup>10</sup> En referencia a *Urtica* spp.

- [20] Bellakhdar, J, Claisse, R, Fleurentin, J. y Younos, Ch. (1991). Repertory of estandar herbal drugs in the Moroccan pharmacopea. *Journal of Ethnopharmacology* 35:121-143.
- [21] Bellakhdar, J. (1997). Pharmacopée traditionnelle marocaine. Ibis Press. Paris. Citado por Aït Youssef, M. (2006). Plantes médicinales de Kabylie. Ibis Press. Paris. 349 pp.
- [22] Duke, J.A., Bogenschutz-Godwin, M.J., Cellier, J. du y Duke, P.K. (2002). Handbook of Medicinal Herbs. 2nd edition. CRC Press. Boca Raton. Florida. 870 pp.
- [23] Newall, T.M., Anderson, L.A. y Phillipson, J.D. (1996). Herbal Medicine. A guide for health-care professionals. The Pharmaceutical Press, London. Citado por Duke *et al.* (2002). Duke, J.A., Bogenschutz-Godwin, M.J., Cellier, J. du y Duke, P.K. (2002). Handbook of Medicinal Herbs. 2nd edition. CRC Press. Boca Raton. Florida. 870 pp.
- [24] Erichsen-Brown, C. (1989). Medicinal and Other Uses of North American Plants. A Historical Survey with Special Reference to the Eastern Indian Tribes. Dover Publications, Inc., New York. Citado por Duke *et al.* (2002). Duke, J.A., Bogenschutz-Godwin, M.J., Cellier, J. du y Duke, P.K. (2002). Handbook of Medicinal Herbs. 2nd edition. CRC Press. Boca Raton. Florida. 870 pp.
- [25] Bonnetblanc, J.M. y Bédane C. (2003). Erysipelas: recognition and management. *Am. J. Clin. Dermatol.* 4 (3): 157-163.
- [26] Duke, J.A. (1985). Handbook of Medicinal Herbs. CRC Press. Boca Raton. Florida. Citado por Duke *et al.* (2002).
- [27] Pieroni, A., Dibra, B., Grishaj, G., Grishaj, I. y Maçai, S.G. (2005). Traditional phytotherapy of the Albanians of Lepushe, Northern Albanian Alps. *Fitoterapia* 76: 379-399.
- [28] Gil, J., Hernández, M. y Álvarez C.E. (1999). Inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de Tenerife. Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA-CSIC). Documento interno.
- [29] Pieroni, A. (2000). Medicinal plants and food medicines in the folk traditions of the upper Lucca Province, Italy. *Journal of Ethnopharmacology* 70: 235-273.
- [30] Salgueiro, J. (2004). Ervas, usos e saberes. Plantas medicinais no Alentejo e outros produtos naturais. 2ª Edición. Edições Colibri. 264 pp. Lisboa.
- [31] Le Flo'h, E. (1983). Contribution à une étude ethnobotanique de la flore tunisienne. Tunis. Citado por Aït Youssef, M. (2006). Plantes médicinales de Kabylie. Ibis Press. Paris. 349 pp.
- [32] Leporatti, M.L. y Corradi, L. (2001). Ethnopharmacobotanical remarks on the Province of Chieti town (Abruzzo, Central Italy). *Journal of Ethnopharmacology* 74: 17-40.
- [33] Hseini, S. y Kahouadji, A. (2007). Étude ethnobotanique de la flore médicinale dans la région de Rabat (Maroc occidental). *Lazaroa* 28: 79-93.
- [34] Aït Youssef, M. (2006). Plantes médicinales de Kabylie. Ibis Press. Paris. 349 pp.
- [35] D'Oliveira Feijão, R. (1963). Elucidário Fitológico. Plantas vulgares de Portugal continental, insular e ultramarino (classificação, nomes vernáculos e aplicações). Vol. 3. Instituto Botânico de Lisboa. Artigo de Divulgação 10. Lisboa. 394 pp.
- [36] Álvarez, A. y Rodríguez, O. (2008). Contribución al estudio etnobotánico de las especies vegetales del tabaibaldonal (*Kleinia neriifoliae-Euphorbitea canariensis*) de la isla de Tenerife. *Anuario del Instituto de Estudios Canarios L-LI* (1): 181-218.

## VITACEAE

[*Vitis vinifera* L.]



Figura 189. Detalle de una finca típica de La Geria con sus hoyos de parras perfectamente atendidos.

## PARRAS

[Conil-2, Conil-5, El Cuchillo-2, El Islote-1, El Islote-2, El Mojón-1, Famara-2, Goíme-0, Haría-3, La Vegueta-0, La Vegueta-3, Las Calderetas-0, Los Valles-2, Los Valles-7, Máguez-1, Mala-0, Mala-3, Masdache-1, Montaña Blanca-2, Mozaga-1, Nazaret-1, Soo-1, Soo-2, Soo-5, Teseguete-1, Tias-1, Tias-2, Tias-2', Tias-3, Tinajo-5, Uga-2, Uga-5, Ye-1, Ye-3]

«[...] varas no, porque estaban los amos y no les dejaban echar fuego con varas [...] iban a la cocinita vieja adonde estaban, a mirar a ver si echabas fuego con varas y cepas» (Masdache-1).

«[...] si habían cepas llevábamos cepas [para echar fuego] y cuando no, cobeso [*Ononis hesperia* (Maire) H. Förther & D. Podlech], los cobesos secos» (Soo-5).

«Sí, y las varas de las parras, antes too el mundo, no vías tú ni una vara de parra, todo el mundo pa' jacer la comida» (El Islote-2).

«Las cargaban en camellos pa' caldear los hornos pa' jacer el pan» (El Islote-1).

«[...] la rama de parra no es buena pa' hacer queso, te echa a perder el queso» (El Cuchillo-2).

«¡Coño!, antes los llevaban, los que tenían viña, los machos los llevaban a echarles el pámpano [a modo de afrodisiaco] para que [...] a las cabras» (El Cuchillo-2).

«Si tenían fiebre, aquí se daba la hoja de parra tierna. Yo recuerdo que te lo daban cuando chiquito, o un agua de hoja de parra, el agua, una infusión, se hacía el agua de parra y se le daba. Y eso decían que era bueno pa' la fiebre» (Los Valles-2).

«[...] la hoja de parra era... para la fiebre era, cogías tú tres hojas y entonces hacías de las tres hojas hacías una, la guisaba; cogías una parte de un lao, la otra parte de otro y la mitá, y entonces hacías una hoja de las tres y hacías la taza de agua y después te la ibas tomando y era bueno pa' la fiebre» (El Mojón-1).

«[...] para los niños, eso es más bien para los niños, que usábamos la hoja de parra [...] para los niños cuando iban con mal de daño [...] que la comida no le caía bien, que le daba fiebre...» (El Mojón-1).

«[...] porque la gente de antes, hasta comentarios de las hojas de parra pa' curar fiebres...» (Uga-5).

«Mira, hasta de hoja de parra se hacía [agua] pa' fiebre, porque ésas eran las medicinas pa' hacer bajar la fiebres. [...] Una tacita de agua nada más y después te la tomabas con azúcar...» (Mala-3).

«Cuando un niño arrojaba porque se enfermaba de algo, o de gripe o eso, que tú sabes que aquello, la hoja de parra, hervían un poquito de agua y le daban pa' parar los vómitos y eso quien lo dijo fue la Guadalupe, que fue curandera...» (Tesequite-1).

«Tres puntas de parras, manzanillas [Chamomilla recutita (L.) Rauschert] y no me acuerdo qué otra yerba. Tres yerbas son pa' la pulmonía. [...] pero no sé cuál era; eso lo aprendí yo con la madre de mi nuera [...]. La madre de mi nuera era del Mojón» (Soo-1).

—

No entra dentro de los límites del presente trabajo disertar sobre la cualidad principal de la especie *Vitis vinifera*, que no es más que la de proveernos de la materia prima fundamental para la elaboración del vino, sino sobre otros beneficios que ha aportado tradicionalmente a las familias campesinas de Lanzarote.

Desconocemos el momento de introducción de la viña en la isla, pero si bien existe constancia documental de su presencia en momentos anteriores a las erupciones de Timanfaya acaecidas interrumpidamente entre 1730 y 1736 [1]<sup>1</sup>, fue tras este evento volcánico cuando su cultivo se generalizó, como recoge el siguiente fragmento fechado en enero de 1769 y que hemos extraído del libro de acuerdos del Cabildo antiguo [2]:

«[...] y después de los bolcanes que compr[...] cuasi la mitad de la isla en las tierras que arenó se an plantado y actualmente se plantan muchas viñas y árboles frutales de forma que se cojen considerables cosechas de mosto los que no producen vinos de la mejor calidad pero dan muy superior aguardiente el que dentro de pocos años no podrá consumir por lo mucho que abundará si no se consigue gracia para extraerlo a Indias pues se ven oi las vodegas con vastante número de pipas sin saverse los dueños, que hazer de este por la falta de comercio».

Al margen del vino y el aguardiente, subproductos tales como las varas resultantes de la poda y las cepas muertas constituyeron un gran recurso para la población de la isla. Su empleo masivo como combustible palió en gran medida la carencia de materiales susceptibles de aportar un alto rendimiento calorífico. Su importancia en el pasado fue tal, que hemos encontrado la producción de varas de una gran hacienda a mediados del siglo XIX perfectamente detallada y valorada como si de cualquier otra producción agrícola se tratara [3]. Todavía hoy el aprecio de antaño por las varas y las cepas pervive en los campos y son frecuentemente utilizadas para caldear los hornos y realizar asaderos.

<sup>1</sup> «[...]. A los dichos Bernardo Calleros y su hermano media fanegada de tierras en la guertta con algunas parras y las cercas que le correspondía...». Archivo Histórico Provincial de Las Palmas Protocolos Notariales. Leg. 2.799. Año: 1722. Referencia a una compra del 10 de marzo de 1703, en el Cortijo de Iniguadén. Agradecemos la cesión de la referencia al Dr. José de León.



El interesante empleo del agua resultante de la decocción de las hojas de la parra para tratar los estados febriles y los vómitos infantiles lo hemos registrado en diversas localidades de la isla. Sin embargo, y a pesar de haber consultado diferentes trabajos etnobotánicos centrados en los países del sur de Europa y próximo oriente, no hemos hallado referencias sobre algún uso medicinal tradicional similar al reportado en Lanzarote [4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13]. Aspecto que, sin duda, llama la atención dada la gran cultura existente en los países del entorno mediterráneo alrededor de esta especie y que en el plano medicinal comprende multitud de usos donde, además de las hojas, intervienen las raíces, el vino, el vinagre, el mosto, o incluso la savia que brota de los tallos tras la poda.

Cabe destacar igualmente el uso forrajero que se hacía, y aún se hace, de los pámpanos de las parras, aunque, quizás sea este un recurso más apreciado por el momento del año en que se presentaba – el despampanado tiene lugar en abril y mayo cuando pocas yerbas permanecen en los campos – que por su calidad. También los restos de la labor posterior de despuntado se destinaban a la alimentación de los animales. En otras islas del Archipiélago, este recurso forrajero también resultó muy apreciado, tal y como deja entrever el fragmento que a continuación reproducimos y que hemos podido extraer de la documentación de un pleito acaecido en el pueblo de Arafo, en Tenerife, en 1815?.

«Dn. Juan Delgado Síndico Personero del Pueblo de Arafo, ante Vd. Como mejor corresponda paresco y digo: [...] sobre los graves daños y perjuicios que experimentan con los ganados q. introducen sus dueños y pastores en las propiedades [...] las que devoran en tales términos que quedan arruinadas juntamente con los árboles [...] las viñas que como si fueran manchones, sueltan sus ganados mayores y menores; no siendo esto sólo, sino qe. los que tienen engorados los mantienen la mayor parte del tiempo con llevarles los panpanos de las viñas qe. encuentran destrozando las higueras y toda especie de árboles para sostenerlos con la oja, de forma qe. es incalculable el daño...» [14].



## VITACEAE

### [REFERENCIAS]

- [1] Archivo Histórico Provincial de Las Palmas Protocolos Notariales. Leg. 2.799. Año: 1722.
- [2] Libro de acuerdos del Cabildo antiguo. 1756-1773. Sig. 25-1. Cod. 1-3. Archivo Histórico de Teguiise.
- [3] Año de 1872. Cuenta de productos cosechados en dicho año en las propiedades que el señor D. Francisco Ponte, Marqués de la Quinta Roja, posee en esta Ysla de Lanzarote. Archivo particular.
- [4] Barbagallo, C., Grillo, M. & Meli, R. (1979). Note sulle piante officinali e coltivate del territorio di Cesarò (Messina). *Fitoterapia* 50(2): 57-72.
- [5] Vázquez, F.M., Suárez, M.A. y Pérez, A. (1997). Medicinal plants used in the Barros area, Badajoz Province (Spain). *Journal of Ethnopharmacology* 55: 81-85.
- [6] Uncini Manganelli, R.E. y Tomei, P.E. (1999). Ethnopharmacobotanical studies of the Tuscan Archipelago. *Journal of Ethnopharmacology* 65: 181-202.
- [7] Leporatti, M.L. y Corradi, L. (2001). Ethnopharmacobotanical remarks on the Province of Chieti town (Abruzzo, Central Italy). *Journal of Ethnopharmacology* 74: 17-40.
- [8] Sezik, E., Yeilada, E., Honda, G., Takaishi, Y., Takeda, Y. y Tanaka, T. (2001). Traditional medicine in Turkey X. Folk medicine in Central Anatolia. *Journal of Ethnopharmacology* 75: 95-115.
- [9] Lev, E. y Amar, Z. (2002). Ethnopharmacological survey of traditional drugs sold in the Kingdom of Jordan. *Journal of Ethnopharmacology* 82: 131-145.
- [10] Said, O., Khalil, K., Fulder, S. y Azaizeh, H. (2002). Ethnopharmacological survey of medicinal herbs in Israel, the Golan Heights and the West Bank region. *Journal of Ethnopharmacology* 83: 251-265.
- [11] Salgueiro, J. (2004). Ervas, usos e saberes. Plantas medicinais no Alentejo e outros produtos naturais. 2ª Edición. Edições Colibri. Lisboa 264 pp.
- [12] Guarrera, P.M., Salerno, G. y Caneva, G. (2005). Folk phytotherapeutical plants from Maratea area (Basilicata, Italy). *Journal of Ethnopharmacology* 99: 367-378.
- [13] Passalacqua, N.G., Guarrera, P.M. y De Fine, G. (2007). Contribution to the knowledge of the folk plant medicine in Calabria region (Southern Italy). *Fitoterapia* 78(1): 52-68.
- [14] Juzgados de La Laguna. Daños Cultivos. J.L. – 1033. Archivo Histórico Provincial de Santa Cruz de Tenerife.

**ZYGOPHYLLACEAE***[Fagonia cretica L.]*

[ETNOBOTÁNICA – 010]



Figura 190. Detalle de la flor de *Fagonia cretica* L. con sus largos y vistosos pétalos violados. Fotografía tomada el día 20 de enero de 2005.

**TREINTA NU(D)OS**

[Conil-0, Conil-2, El Islote-1, El Islote-2, Famara-4, Femés-1, Femés-2, Guatiza-0, Los Valles-1, Los Valles-7, Mala-0, Mala-1, Mala-3, Masdache-0, Masdache-1, Mozaga-1, Nazaret-1, San Bartolomé-0, San Bartolomé-1, Soo-1, Soo-2, Soo-3, Soo-5, Tabayesco-0, Tao-3, Teguisse-1, Teguisse-2, Teseguite-2, Tias-1, Tias-2', Tinajo-1, Tinajo-2, Tinajo-6, Uga-4]

**TREINTA Y TANTOS NÚOS**

[Tinajo-1]

**TRANCA NÚOS**

[Tias-3]

**RASCA PINTINA**

[Los Valles-1, Máguez-1, Mala-0, Tabayesco-0]

**RASCA'**

[Haría-0, Haría-3, Órzola-1, San Bartolomé-5]

**RASQUIÑA**

[Guinate-2, Guinate-3]

**RABO / MATA (DE) PERINQUÉN**

[Las Breñas-0, Playa Quemada-0, Uga-0]

**YERBA PIQUIENTA**

[Los Valles-1, Los Valles-6, Los Valles-7]

**PICA/PICO CUERVO**

[La Degollada-0, Las Breñas-0]

**SANGRIENTA** [denominación aparentemente ajena a la isla]

[Nazaret-1]

«Yerbas que le dicen rasquiñas, que son para los animales. [...] Una plantita terrera que es tendiita en el suelo, que espica cogerla y con unas floritas azules. Les decíamos rasquiñas» (Guinate-3).

«Sí, mi madre en paz descanse, la usaba, la treinta nudos, pero ahora no sé pa' qué, es pa' agua también, pero no me acuerdo» (Masdache-1).

«Esa misma, no hay nada mejor pa' la 'zúca[r], la treinta nudos» (Mala-0).

«Igual que el treinta nudos ha sido siempre para el azúcar, tú sabes que antes el azúcar no existía» (Soo-2).

«[...] lo comen muy poco» (Mala-0).

«[...] se la comen, pero no mucho, si está tiernita y tal...» (Los Valles-1).

«[...] tampoco es una yerba buena pa' los animales...» (San Bartolomé-5).

«Parece que es una yerba buena pa' los animales [quizás en referencia a los camellos]» (Uga-4).

«[...] ni las cabras se la comen, es una yerba mala» (Maciot-1).

«[...] eso llaman treinta núos, porque eso tiene una manaa de núitos, una manaa núitos y aquello grande, pero se hace muy grande, grande, pero también un animal también se lo come poco» (Tinajo-1).

«[...] aunque no llueva acostumbra salir por las orillas de las fincas [...] en estos tiempos que no hay nada se la comen también, pero no son yerbas apetecibles...» (Tías-1).

«Eso se lo comen las cabras, no como las yerbas esas que te dije antes, pero se lo comen» (Guinate-2).

«Sí, se lo comen también aquello, pero no...» (Mozaga-1).

«Los camellos suelen de comérselo, los demás animales no...» (Mala-1).

«En Tías estuve yo [viviendo] y le dicen pico cuervo, pico cuervo, y aquí le decimos nosotros mata de perinquén» (Las Breñas-0).

«¡Está ese Golfo lleno de mata de perinquén, vamos a llevar a las cabras pa'llá! [La cabra] sí le pega pero... y seca también le pega, pero no es tan buena de leche...» (Las Breñas-0).

«¡Ah!, esto es rasca [...] lo que le tienen otro nombre arrimao [se refiere al término pintina]...» (Órzola-1).

«[Se la comen los animales] un poco, un poco, no... no es apetecible» (Tinajo-1).

«[...] ¿el treinta núo lo conocen ustedes? Crece mucho y lo comen bien las cabras...» (San Bartolomé-1).

«[...] treinta núos le decimos nosotros, también comen los animales, pero no es yerba buena» (Femés-1).

«Muy bien no se la comen» (Teguise-2).

«No sirve pa' nada, ni las cabras comen mucho porque es picón...» (Teguise-4).

«Esto no es sino pa' cabras...» (Soo-1).

«[...] pa' animales y tampoco lo comen bien» (El Islote-1).

«Esa sangrienta que yo le digo es mala pa' las cabras porque le da sangre» (Nazaret-1).

«Treinta nudos le dicen en Guatiza» (Los Valles-7).

Nos encontramos ante una planta tremendamente común en los campos de Lanzarote, con la cual los agricultores

y pastores se encuentran perfectamente familiarizados. Muy pocos han sido los que no la reconocieron al mostrársela, siendo la tónica común su identificación inmediata y el aporte de alguna de las numerosas denominaciones con que esta especie es conocida en la isla.

A pesar de que hemos registrado una decena de nombres populares, podemos considerar la denominación *treinta núos* como la más extendida. Existen también otras formas más locales de nombrar esta planta, como la sureña *rabo* o *mata perinquén* o la circunscrita al pueblo de Los Valles *yerba piquenta*. Cabe reseñar igualmente el arraigo que tiene entre los vecinos de los pueblos norteños la denominación *rasca pintina*, que, en ocasiones y probablemente sólo ante nuestra presencia, se reduce a *rasca*, pues el término *pintina* entre ellos designa los genitales masculinos. Son las espinas de los tallos rastreros de esta planta las que han motivado, no sólo el surgimiento de las denominaciones *yerba piquenta* y *rasca pintina*, sino también las de otras como la gomera *abrepuños* [1], la tinerfeña *picona* [2] o la caboverdiana *matinho de agulhas* [3].

Si bien para Cabo Verde hay constancia de que «a planta é comida ávidamente pelas cabras» [3], no parece que la yerba *treinta núos* sea muy apreciada por sus cualidades forrajeras en Lanzarote, pues muchos informantes han coincidido en que no resulta muy apetecible para los animales. Guinea (1948), en referencia al Sáhara occidental, califica como «buen pasto» la especie *Fagonia glutinosa* Delile [4].

No hemos podido contrastar, sin embargo, la información aportada por un pastor viejo de Nazaret en relación al daño que el consumo en demasía de esta yerba es capaz de ocasionar a los animales.

«[...] cuando yo estuve en Tenerife, nosotros le decíamos treinta núos y ellos decían sangrienta y que si las cabras comieran mucho de aquello tuvieran sangre...» [Nazaret-1].

Durante nuestras salidas al campo, algunos de nuestros informantes tendieron en algunos casos a vincular la planta que nos ocupa con determinados usos terapéuticos. Recogimos diversos comentarios sobre sus bondades para reducir los niveles de azúcar e incluso su uso como remedio para la pulmonía. En otras ocasiones, sólo obtuvimos referencias muy imprecisas y lejanas relativas a su uso medicinal en el pasado, pero sin más detalle. No descartamos que en Lanzarote se emplee la yerba *treinta núos* para la diabetes, aunque ignoramos si se trata de un remedio ancestral o nuevo; tampoco conocemos datos sobre su eficacia. Sin embargo, el resto de las referencias obtenidas creemos que es más adecuado vincularlas a *Polygonum aviculare* L., también conocida como *treinta núos*, pero actualmente casi desaparecida. La desaparición de los campos de esta última especie ha podido influir en que nuestro interlocutor de Nazaret haya trasladado su uso medicinal tradicional a la especie *F. cretica*, evidentemente, mucho más abundante:

«[...] pa' la pulmonía [...] la usábamos crúa, yo la tomé, tuve la pulmonía y mi padre me la hizo a mí...» [Nazaret-1].

«No se echa sino... si la yerba tiene un nuíto así, que se coge un cachito así, se coge tres nuítos, no se cogen más. [...] los tres nuítos, na' más la puntita» [Nazaret-1].

Sobre las virtudes de *P. aviculare* hemos tratado en el capítulo correspondiente.



## ZYGOPHYLLACEAE

### [REFERENCIAS]

[1] Perera López, J. (2005). La toponimia de La Gomera. Un estudio sobre los nombres de lugar, las voces indígenas y los nombres de las plantas, animales y hongos de La Gomera. Asociación Insular para el Desarrollo de la isla de La Gomera. Formato PC.

[2] Álvarez Escobar, A. Etnobotánica en Tenerife. Uso tradicional de plantas canarias para el control de plagas. Tesis doctoral en curso. Universidad de La Laguna.

[3] Da Silva, A. y Grandvaux, L.A. (1958). A agricultura do arquipélago de Cabo Verde. Memórias da Junta de Investigações do Ultramar 2. Lisboa. 178 pp.

[4] Guinea, E. (1948). Catálogo razonado de las plantas del Sáhara español. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 8(1): 357-442.



**ANEXO**  
**[FUENTES ORALES]**



## Anexo [Fuentes orales]

- Sr. Juan Fernández Armas – Arrieta
- Sr. Felipe Mesa – Arrieta
- Sr. Manuel de Armas – Arrieta
- Sra. Madre de Lorena – Arrieta
- Sr. Manuel Mesa – Arrieta
- Sr. Estanislao Camacho – La Asomada
- Sr. Manuel García – El Bebedero
- Sr. Guillermo Medina – Berrugo
- Sr. Carlos Cabrera Camacho – Las Breñas
- Sra. Felisa Méndez Villa – Las Breñas
- Sra. Francisca Rodríguez – Las Breñas
- Sr. Antonio Cabrera Camacho – Las Breñas
- Sr. Francisco Martín – Las Breñas
- Sr. Antonio Cabrera Camacho – Las Breñas
- Sr. Isidoro Perdomo – Las Breñas
- Sr. Juan Cáceres – Las Breñas
- Sr. Manuel Medina – Las Breñas
- Sra. Dolores Duque – Las Cabrerías
- Sra. María Guillén y Sr. Pedro – Las Calderetas
- Sra. de la molineta de Goíme – Las Calderetas
- Sra. Juana Martín Hernández – Las Casitas
- Sra. Margarita Melián – Las Casitas
- Sra. Gregoria – Las Casitas
- Sr. Juan Pérez y Sra. Dolores – Cohombrillo
- Sr. Rafael Rodríguez Cruz – Conil
- Sra. Fefa Rodríguez Cruz – Conil
- Sras. Petra y Nina Rodríguez Cruz – Conil
- Sra. Eulogia Rodríguez Cruz – Conil
- Sra. Flora – Conil
- Sra. Antoñita Betancor – Conil
- Sr. Lucas Peña Delgado – Conil
- Sr. Francisco Rodríguez – Conil
- Sra. Juana Rivera Ferrer – El Cuchillo
- Sr. Juan Arbelo Martín – El Cuchillo
- Sr. Pedro – El Cuchillo
- Sr. Ginés Rodríguez – El Cuchillo
- Sra. Andrea Rodríguez – El Cuchillo
- Sra. Dolores – La Degollada
- Sr. Víctor Hernández – El Golfo
- Sr. Pepe Pineda – Las Escamas
- Sra. Amparo Hernández – La Caleta de Famara
- Sr. Francisco – La Caleta de Famara
- Sr. Crispín Villalba – El Cortijo de Famara
- Sra. Adelaida Villalba – El Cortijo de Famara
- Sr. Nicolás Villalba – Famara [cortijo]
- Sra. María Asunción García e hija – Femés
- Sr. Esteban Torres – Femés
- Sr. Marcial Caraballo y Sra. María – Femés
- Sra. María, esposa de José Rodríguez – Femés
- Matrimonio anónimo de Femés – Femés
- Sr. Manuel Martín García y Sra. Inocencia Duarte Rodríguez – Femés
- Sra. Peregrina – La Geria
- Sr. Lito Figueroa y esposa – La Geria
- Sr. Antonio González Reyes – Goíme
- Sr. Antonio Reyes – Goíme
- Sr. Manuel Martín Sicilia – Goíme
- Sr. Marcial Placeres – Guatiza
- Sr. Lorenzo Robayna – Guatiza
- Sra. Juana Quesada – Guinate
- Sra. Clotilde – Guinate
- Sr. Bernardo – Guinate
- Sr. Zoilo Feo García – Haría
- Sr. Claudio – Haría
- Sra. Concha Sosa Núñez – Haría
- Sra. Encarnación Niz Alfonso – Haría
- Sr. Joaquín Melgarejo y Sra. Mercedes – Haría
- Sras. Milagros e Inmaculada Fernández – Haría
- Sr. Virgilio Paz – Haría
- Sr. Anastasio – Haría
- Sr. Felipe Méndez – Haría
- Sr. Juan González Núñez – Haría
- Sr. Rafael – Haría
- Sra. Pepa – Haría



- Sr. Ramón Rodríguez – El Islote
- Sr. Luis Martín – El Islote
- Sr. Alfredo – El Islote
- Sr. Luis Betancor – El Islote
- Sra. Juana, esposa de Sr. Luis Martín – El Islote
- Sr. Germán Hernández – El Golfo
- Sra. Lucía – Las Laderas
- Sra. Juana (esposa de Sr. Miguel Guillén) – La Laguneta
- Sr. Damián Nieves Figueroa y Sra. Pilar Rodríguez Rodríguez – Maciot
- Sr. José Rodríguez – Maciot
- Sr. Juan Viña y Sr. Domitila – Mácher
- Sr. Rafael Curbelo – Mácher
- Sra. Leonor – Mácher
- Sr. Mateo Lemes – Mácher
- Sra. Dorina Torres Bonilla – Máguez
- Sr. Pepe / Matías Niz – Máguez
- Sr. Antonio Niz – Máguez
- Sra. Concha y Sr. Ambrosio – Máguez
- Sr. Belarmino Niz – Máguez
- Sra. Higinia Luzardo Cecilia – Máguez
- Sr. Francisco Olivero – Máguez
- Sra. Francisca Dorta – Máguez – Órzola
- Sr. Higinio Niz – Máguez
- Sr. Crisóstomo Barreto – Máguez
- Sr. Félix (señor del burro) – Máguez
- Sr. Javier – Máguez
- Sr. Deogracias y Sra. Claudina – Máguez
- Sra. Elena Rodríguez – Máguez
- Sr. Cirilo – Máguez
- Hermanas Peraza – Máguez
- Sr. Zenón y Sra. Antonia – Máguez
- Sr. Rafael Betancort Fernández – Mala
- Sr. Andrés Martín de León – Mala
- Sr. Nicasio y Sra. Manuela Castro – Mala
- Sr. José María Betancor – Mala
- Sr. Pedro Robayna – Mala
- Sr. Domingo y Reyes – Masdache
- Sra. Reyes – Masdache
- Sr. Francisco y Sra. Felisa – Mancha Blanca
- Sr. Andrés Méndez y familia – El Mojón
- Sr. Francisco Figueroa y Sra. Mercedes Melgarejo – El Mojón
- Sr. Andrés (padre de José Salvador) – El Mojón
- Sr. Marcial Robayna – El Mojón
- Sr. Juan Guillén – Las Montañetas
- Sra. Natividad Benasco – Montaña Blanca
- Sr. Fermín – Montaña Blanca
- Sra. Caridad – Montaña Blanca
- Sr. Ramón González – Montaña Blanca
- Sr. Francisco de León de León – Mozaga
- Sra. esposa de Sr. Francisco de León de León – Mozaga
- Sr. José Corujo Benasco – Mozaga
- Sr. Andrés Guillén Martín – Muñique
- Sr. Benigno Machín – Muñique
- Sra. Juana de León Rivera y Sr. Ramón de León Quintero – Muñique
- Sra. Nieves Armas – Muñique
- Sr. Antonia Betancort Rocío – Nazaret
- Sr. Maximino Abraham – Nazaret – Tahiche
- Sr. José Domingo – Los Cortijos – Órzola
- Sr. José Viñoly Perdomo – Órzola
- Sr. Benito Dorta Caraballo – Los Cortijos – Órzola
- Sr. Ginés de León – Órzola
- Sr. María Dolores – Órzola
- Sr. Manuel – Órzola
- Sr. agregado a la entrevista de Sr. Manuel – Órzola
- Sr. Domingo Ascención – Playa Quemada
- Sr. Antonio Padrón y Sr. Pepe – La Santa
- Sr. Fefo González – San Bartolomé
- Sr. Marcial de León Corujo “Lero” – San Bartolomé
- Sr. Felipe de León Rocío y otros señores anónimos – San Bartolomé
- Sr. José Perdomo y otro señor anónimo – San Bartolomé
- Sr. Bernardino Morín – San Bartolomé
- Sr. Francisco (tonelero) y otros señores anónimos – San Bartolomé
- Sr. José Corujo Armas – San Bartolomé
- Sr. Juan Melo – San Bartolomé
- Sr. Martín Machín Dorta – San Bartolomé
- Sra. Inocencia Pérez y Sr. Ramón Pérez – San Bartolomé
- Sra. Rosalía Elvira – San Bartolomé
- Sr. Victoriano Rocío – San Bartolomé
- Sr. Marcial Cáceres – Soo
- Sra. Damiana y Sra. Manuela Machín Morales – Soo
- Sra. María Ramírez e hija – Soo
- Sr. Anastasio – Soo

- Sra. Anita “la pastora” y Sra. Josefa – Soo
- Sr. Eloy Cáceres – Soo
- Sra. Nieves (esposa de Sr. Ramón Ribera) – Soo
- Sra. Dolores – Soo
- Sr. Ginés Machín – Soo
- Sr. Julián – Soo
- Sr. Manuel – Soo
- Sr. Francisco Machín – Soo
- Sr. Francisco Betancor Machín – Soo
- Sr. Antonio Betancor Fernández – Tabayesco
- Sr. Rafael Castro – Tabayesco
- Sr. Juan Abreut y señora – Tahíche
- Sra de El Palillo (Tasarte, Gran Canaria) – Tahíche
- Sr. José Cedrés – Tahíche
- Sra. Lucía de León – Tao
- Sra. Luisa Bonilla – Tao
- Sr. Pedro Betancor Duque – Tao
- Sr. Juan Quintero y señora – Tao
- Sr. Benigno – Tao
- Sr. Romualdo, Maximino (su hijo) y otro señor – Teguisse
- Sr. Juan Reyes – La Villa – Los Bermejós
- Sr. Manuel Díaz y Sra. Rosario – La Villa
- Sra. Ana – La Villa
- Sra. Matilde – La Villa
- Sr. Ramón – La Villa
- Sr. Francisco Pacheco – La Villa
- Sra. Margarita – Teseguite – Tejía
- Sra. Julia – Teseguite
- Sr. Tomás Cabrera – Teseguite
- Sr. Agustín Delgado – Teseguite
- Sr. Isidoro Méndez Martín – Teseguite
- Sr. Domingo – Teseguite
- Sr. Juan Delgado – Teseguite
- Sr. José Delgado – Teseguite
- Sr. Domingo Díaz – Teseguite
- Sra. María Bonilla – Teseguite
- Sr. Domingo Morales – Teseguite
- Sr. Francisco Robayna – Teseguite
- Sra. Frasquita – Teseguite
- Sr. Leandro López – Tiagua
- Sr. Pepe Mesa – Tiagua
- Sr. Juan Bonilla y Sra. María Guerra – Tiagua
- Sr. Pepe Guerra – Tiagua
- Sr. Alberto y Sra. Rosa – Tías
- Sr. Juan Hernández y Sra. Carmen García – Tías
- Sr. Jerónimo – Tías
- Sr. Honorato Bermúdez y Sr. Pedro – Tías
- Sr. Honorato Bermúdez y Sra. Dolores – Tías
- Sra. Guillermina y familia (dos hijas y un yerno) – Tías
- Familiar de Eulalia Ferrer (sombrerera) – Tías
- Sr. Pedro – Tías
- Sr. José Ribera – Tinajo
- Sr. Miguel Guillén y Sra. Juana – Tinajo
- Sr. Pepe Guillén – Tinajo
- Sra. Rosario Machín – Tinajo
- Familiar de Sr. Rafael Duarte – Tinajo
- Sr. Lorenzo y Sra. Carmen Toribio – Tinajo
- Sr. Manolo “el de Ramona” – La Costa – Tinajo
- Sr. Blas – La Costa – Tinajo
- Sra. Rosario Machín – Tinajo
- Sra. Eulalia Ribero Ferrer – Tinajo
- Sra. Juana Cabrera – Tinajo
- Sr. Pedro Ferrer y Sra. Emilia – Tinajo – Conil
- Sra. María Hernández – Uga
- Sra. Lola – Uga
- Sra. Rosa Díaz – Uga
- Sra. Leonor – Uga
- Sr. Pedro Tavío – Uga
- Sra. Mariquita Machín – Uga
- Sra. Juana de León – Uga
- Sra. Aureíta Calero – Uga
- Sr. Manuel Hernández – Uga
- Sra. Margarita Reyes – Uga
- Sr. Policarpo Bermúdez y familiar – Los Valles
- Sr. Manuel y Sra. Mercedes Bermúdez – Los Valles
- Sra. Cipriana Pérez Rodríguez – Los Valles
- Sr. Pedro Betancor e Irene Bonilla – Los Valles
- Sr. José Ramos – Los Valles
- Sr. Pedro Hernández y Sra. María Jesús – Los Valles
- Sr. José Peraza Peraza – Los Valles
- Sr. Francisco de León Bonilla y Sra. Juana – Los Valles
- Sra. Nieves – Los Valles
- Sr. Andrés – Los Valles
- Sr. Martín de León y Carmen (su nuera) – Los Valles
- Sra. Eloísa Caraballo? – La Vegueta
- Sr. Roque – La Vegueta
- Sra. Teresita – La Vegueta
- Sra. Leonor Pérez – La Vegueta
- Sra. Petra Pérez Peña – La Vegueta
- Sra. María “la de Félix” – Yaiza

- Sr. Miguel González – Yaiza
- Sra. Reyes García – Yaiza
- Sr. Sinfioriano Cedrés – Yaiza
- Sr. Tomás Niz y Sra. Nieves – Ye
- Sra. Claudina Hernández Perdomo y Sr. Guillermo Dorta – Ye
- Sr. Domingo Perdomo – Ye
- Sr. Juan Manuel García y Sra. María Figueroa – Ye
- Sr. Juan Perdomo y Sra. Carmelina – Ye
- Sr. Santiago Dorta – Ye
- Sr. Francisco Cedrés – Ye
- Sr. Claudio Perdomo – Ye

A stylized illustration of a plant with several thin, curved stems and small, teardrop-shaped buds or flowers. The plant is rendered in a light green color and is positioned on the left side of the page, extending upwards and outwards. The text is centered in the upper half of the page.

**ANEXO**  
**[PLIEGOS DE HERBARIO]**

## Anexo [Pliegos de herbario]

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 183

[HERBARIO LPA – 22808]

N. CIENTÍFICO: *Ononis pendula* Desf.  
var. *canariensis* Sirj.

N. VERNÁCULO: Trébol taboire

[Rafael Betancor – Mala]

LOC.: El Valle – Mala – Teguisse – Lz.

LEG.: R. Niz, M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 09/05/2007

- Número de referencia asignado al pliego por los recolectores
- Número de referencia del pliego en el herbario del Jardín Botánico  
Canario Viera y Clavijo
- Nombre científico
- Denominación popular o vernácula del espécimen herborizado
- Informantes que aportaron la denominación popular del ejemplar herborizado
- Lugar de recolección.
- Nombre del recolector o de los recolectores
- Autor de la determinación
- Fecha de recolección



**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 001**

[HERBARIO GIL – 179]

N. CIENTÍFICO: *Silene nocturna* L.

N. VERNÁCULO: Morterillo

[Nina Rodríguez Cruz – Conil]

LOC.: Conil – Tías – Lz.

LEG.: J. Gil

DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: 14/04/2003

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 002**

[HERBARIO GIL – 180]

N. CIENTÍFICO: *Pelargonium capitatum* (L.) L'Hér. ex

Aiton

N. VERNÁCULO: Malvarrosa

[Rafael Rodríguez Cruz – Conil]

LOC.: Conil – Tías – Lz.

LEG.: M. Peña

DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: 30/03/1991

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 003**

[HERBARIO GIL – 181]

N. CIENTÍFICO: *Papaver somniferum* L. subsp.*setigerum* (DC) Arcang.

N. VERNÁCULO: Majapola blanca

[Matías Niz – Máguez – Haría]

LOC.: *Sine locus*

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: *Sine die***PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 004**

[HERBARIO GIL – 182]

N. CIENTÍFICO: *Astragalus boeticus* L.

N. VERNÁCULO: Chabusquera

[R. Niz, de uso común]

LOC.: *Sine locus*

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: *Sine die***PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 005**

[HERBARIO GIL – 183]

N. CIENTÍFICO: *Papaver hybridum* L.

N. VERNÁCULO: Majapola de burro

[R. Niz (de uso común)]

LOC.: Máguez – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: *Sine die***PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 006**

[HERBARIO GIL – 184]

N. CIENTÍFICO: *Cyperus capitatus* Vand.

N. VERNÁCULO: Junquillo

[Rafael Rodríguez Cruz – Conil]

LOC.: Conil – Tías – Lz.

LEG.: M. Peña

DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: 23/12/1990

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 007**

[HERBARIO GIL – 185]

N. CIENTÍFICO: *Silene vulgaris* (Moench) Garcke subsp.*commutata* (Guss.) Hayek

N. VERNÁCULO: Rilla

[Rafael Rodríguez Cruz – Conil]

LOC.: Conil – Tías – Lz.

LEG.: M. Peña

DETERMINACIÓN: E. Barquín

FECHA: 30/03/1991

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 008**

[HERBARIO GIL – 186]

N. CIENTÍFICO: *Urtica urens* L.

N. VERNÁCULO: Ortiga

Rafael Rodríguez Cruz – Conil

LOC.: Conil – Tías – Lz.

LEG.: M. Peña

DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: 27/03/1990

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 009**

[HERBARIO GIL – 187]  
 N. CIENTÍFICO: *Dipcadi serotinum* (L.) Medik.  
 N. VERNÁCULO: Tarabastillo  
 [Antonio Betancor – Tabayesco]  
 LOC.: Temisa – Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort  
 FECHA: 24/11/2000

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 010**

[HERBARIO GIL – 188]  
 N. CIENTÍFICO: *Fagonia cretica* L.  
 N. VERNÁCULO: Treintanudos  
 [Rafael Rodríguez Cruz – Conil]  
 LOC.: Conil – Tías – Lz.  
 LEG.: M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 FECHA: 27/03/1991

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 011**

[HERBARIO GIL – 189]  
 N. CIENTÍFICO: *Lathyrus tingitanus* L.  
 N. VERNÁCULO: Chicharo de burro  
 [Petra Rodríguez Cruz – Conil]  
 LOC.: Testeina – Tías – Lz.  
 LEG.: M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 FECHA: 05/04/2002

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 0012**

[HERBARIO GIL – 190]  
 N. CIENTÍFICO: *Petrorhagia nanteuillii* (Burnat) P.W.  
 Ball & Heywood  
 [Dorina Torres – Máguez]  
 N. VERNÁCULO: Clavel de risco  
 LOC.: *Sine locus*  
 LEG.: R. Niz  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 FECHA: 08/01/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 013**

[HERBARIO GIL – 191]  
 N. CIENTÍFICO: *Allium roseum* L.  
 N. VERNÁCULO: Rabo de gato  
 [Rafael Rodríguez Cruz – Conil]  
 LOC.: Conil – Tías – Lz.  
 LEG.: M. Peña  
 DETERMINACIÓN: E. Barquín  
 VERIFICACIÓN: J.A. Reyes–Betancort  
 FECHA: 23/12/1990

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 014**

[HERBARIO GIL – 192]  
 N. CIENTÍFICO: *Asphodelus tenuifolius* Cav.  
 N. VERNÁCULO: Cebollino de gato  
 [Rafael Rodríguez Cruz – Conil]  
 LOC.: Los Valles – Teguisse – Lz.  
 LEG.: M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort  
 FECHA: 30/03/1991

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 015**

[HERBARIO GIL – 193]  
 N. CIENTÍFICO: *Echium lancerottense* Lems & Holzapfel  
 N. VERNÁCULO: Lengua vaca  
 [J. Gil, de uso común]  
 LOC.: *Sine locus*  
 LEG.: *Sine collegit*  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 016**

[HERBARIO GIL – 194]  
 N. CIENTÍFICO: *Lathyrus cicera* L.  
 N. VERNÁCULO: Chicharo de burro  
 [Matías Niz – Máguez – Haría]  
 LOC.: Máguez – Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 017**

[HERBARIO GIL – 195]

N. CIENTÍFICO: *Bryonia verrucosa* Dryand.

N. VERNÁCULO: Cohombrillo

[Dorina Torres – Máguez]

LOC.: Ye – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: *Sine die***PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 021**

[HERBARIO GIL – 198]

N. CIENTÍFICO: *Lotus lancerottensis* Webb & Berthel.

N. VERNÁCULO: Hierba muda

[Rafael Rodríguez Cruz – Conil]

LOC.: Conil – Tías – Lz.

LEG.: M. Peña

DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: 04/01/1991

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 018**

[HERBARIO LPA – 22896]

N. CIENTÍFICO: *Ononis pendula* Desf. var. *canariensis* Sirj.

N. VERNÁCULO: Taboire

[R. Niz, de uso común]

LOC.: Valle ‘el Palomo – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: *Sine die***PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 022**

[HERBARIO GIL – 199]

N. CIENTÍFICO: *Kickxia heterophylla* (Schousb.) Dandy inFW. Andrews (= *Kickxia sagittata* (Poir.) Rothm.)

N. VERNÁCULO: Pico pajarito

[J.A. Reyes–Betancort, de uso común]

LOC.: *Sine locus*LEG.: *Sine collegit*

DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: *Sine die***PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 019**

[HERBARIO GIL – 196]

N. CIENTÍFICO: *Vicia lutea* L.

N. VERNÁCULO: Chinipilla

[Matías Niz – Máguez – Haría]

LOC.: Los Llanos – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: *Sine die***PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 023**

[HERBARIO GIL – 200]

N. CIENTÍFICO: *Reseda lancerotae* Webb & Berth. ex Delile

N. VERNÁCULO: Corneta

[Matías Niz – Máguez – Conil]

LOC.: *Sine locus*

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: *Sine die***PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 020**

[HERBARIO GIL – 197]

N. CIENTÍFICO: *Stipa capensis* Thunb.

N. VERNÁCULO: Chislate

[Matías Niz – Máguez – Haría]

LOC.: Los Llanos – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz, M. Peña &amp; J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: 16/01/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 024**

[HERBARIO GIL – 201]

N. CIENTÍFICO: *Andryala pinnatifida* Aiton

N. VERNÁCULO: Tojia

[Rafael Rodríguez Cruz – Conil]

LOC.: Conil – Tías – Lz.

LEG.: M. Peña

DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: 23/12/1990



**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 025**

[HERBARIO GIL – 202]  
 N. CIENTÍFICO: *Lathyrus sativus* L.  
 N. VERNÁCULO: Chicharos blancos  
 [M. PEÑA, de uso común]  
 LOC.: La Costa – Tinajo – Lz.  
 LEG.: M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J.Gil  
 FECHA: 06/04/2002

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 026**

[HERBARIO GIL – 203]  
 N. CIENTÍFICO: *Lamium amplexicaule* L.  
 N. VERNÁCULO: Rabo de gato  
 [Matías Niz – Máguez – Haría]  
 LOC.: *Sine locus*  
 LEG.: R. Niz  
 DETERMINACIÓN: J.Gil  
 FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 027**

[HERBARIO LPA – 22897]  
 N. CIENTÍFICO: *Misopates calycinum* (Vent.) Rothm.  
 N. VERNÁCULO: Morterillo  
 [Nina Rodríguez Cruz – Conil]  
 LOC.: Conil – Tías – Lz.  
 LEG.: J. Gil  
 DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort  
 FECHA: 14/04/2003

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 028**

[HERBARIO GIL – 204]  
 N. CIENTÍFICO: *Asphodelus tenuifolius* Cav.  
 N. VERNÁCULO: Gamonilla  
 [Rafael Betancor – Mala]  
 LOC.: Temisa – Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz, M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: J.Gil  
 FECHA: 06/02/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 029**

[HERBARIO GIL – 205]  
 N. CIENTÍFICO: *Wahlenbergia lobelioides* (L.f.) A. DC.  
 subsp. *lobelioides*  
 N. VERNÁCULO: Yerba sangre  
 [Rafael “el de Nina” – Conil]  
 LOC.: Conil – Tías – Lz.  
 LEG.: M. Peña  
 DETERMINACIÓN: E. Barquín  
 FECHA: 23/12/1990

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 030**

[HERBARIO GIL – 206]  
 N. CIENTÍFICO: *Cakile maritima* Scop.  
 N. VERNÁCULO: Matorral  
 [Damiana – Soo]  
 LOC.: El Jable – Soo – Teguisse – Lz.  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: M. Peña  
 FECHA: 13/10/2005

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 031**

[HERBARIO GIL – 207]  
 N. CIENTÍFICO: *Erucastrum canariense* Webb & Berthel.  
 N. VERNÁCULO: Relinchón peludo  
 [Matías Niz? – Máguez – Haría]  
 LOC.: Los Llanos – Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 032**

[HERBARIO LPA – 22898]  
 N. CIENTÍFICO: *Sinapis arvensis* L.  
 N. VERNÁCULO: Relinchón  
 [Matías Niz? – Máguez – Haría]  
 LOC.: Montaña Los Llanos – Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz  
 DETERMINACIÓN: J.Gil  
 VERIFICACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 033**

[HERBARIO GIL – 208]

N. CIENTÍFICO: *Glaucium corniculatum* (L.) J.H. Rudolph

N. VERNÁCULO: Majapola de corneta

[Dorina Torres – Máguez]

LOC.: Los Llanos – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: 30/05/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 034**

[HERBARIO GIL – 209]

N. CIENTÍFICO: *Oxalis pes-caprae* L.

N. VERNÁCULO: Yerba muela

[Dorina Torres – Máguez]

LOC.: La Montaña – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: 25/01/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 035**

[HERBARIO GIL – 210]

N. CIENTÍFICO: *Citrullus colocynthis* (L.) Schrad.

N. VERNÁCULO: Carmembillera

[Marcial Caraballo – Femés]

LOC.: Playa Quemada – Yaiza – Lz.

LEG.: M. Peña &amp; J. GIL

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: 16/10/2005

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 036**

[HERBARIO GIL – 211]

N. CIENTÍFICO: *Ajuga iva* (L.) Schreb. var. *pseudoiva*

(Robill. &amp; Cast. ex DC.) Robill. &amp; Cast. ex Benth.]

N. VERNÁCULO: Yerba clin

[Matías Niz &amp; Dorina Torres – Máguez]

LOC.: Máguez – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: 03/01/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 037**

[HERBARIO GIL – 212]

N. CIENTÍFICO: *Heliotropium peruvianum* L.

N. VERNÁCULO: (He)liotropo

[Fefa Rodríguez Cruz – La Costa]

LOC.: La Costa – Tinajo – Lz.

LEG.: J. GIL

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: *Sine die***PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 038**

[HERBARIO GIL – 213]

N. CIENTÍFICO: *Chrysanthemum coronarium* L.

N. VERNÁCULO: Margarita

[Rafael Rodríguez Cruz – Conil]

LOC.: Los Valles – Tegui – Lz.

LEG.: M. Peña

DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: 30/03/1991

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 039**

[HERBARIO GIL – 214]

N. CIENTÍFICO: *Senecio leucanthemifolius* Poir.*leucanthemifolius*

N. VERNÁCULO: Peorrera

[Nina Rodríguez Cruz – Conil]

LOC.: Conil – Tías – Lz.

LEG.: M. Peña

DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: 30/03/1991

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 040**

[HERBARIO GIL – 215]

N. CIENTÍFICO: *Artemisia thuscula* Cav. [= *A.**canariensis* (Bess.) Less.]

N. VERNÁCULO: Incienso

LOC.: Arrieta – Haría – Lz.

LEG.: M. Peña

DETERMINACIÓN: R. Mesa

FECHA: *Sine die*

OBS.: Cultivada como planta medicinal.

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 041d**

[HERBARIO LPA – 22840]  
 N. CIENTÍFICO: *Artemisia* sp.  
 N. VERNÁCULO: Amulei  
 [Manuel Díaz – La Villa]  
 LOC.: La Villa – Teguiise – Lz.  
 LEG.: M. PEÑA  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 FECHA: *Sine die*  
 OBS.: Cultivada como planta medicinal.

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 042**

[HERBARIO GIL – 216]  
 N. CIENTÍFICO: *Lotus glinoides* Delile  
 N. VERNÁCULO: Mataparda  
 [Marcial Caraballo – Femes]  
 LOC.: Femés – Yaiza – Lz.  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 VERIFICACIÓN:  
 FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 043**

[HERBARIO GIL – 217]  
 N. CIENTÍFICO: *Lavandula dentata* L.  
 N. VERNÁCULO: Alhucema  
 [Margarita (señora de Tomás Cabrera) – Teseguite]  
 LOC.: Teseguite – Teguiise – Lz.  
 LEG.: R. Niz  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 FECHA: *Sine die*  
 OBS.: Cultivada como planta medicinal.

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 044**

[HERBARIO GIL – 218]  
 N. CIENTÍFICO: *Mentha x piperita* L.  
 N. VERNÁCULO: Sándula  
 [Margarita (señora de Tomás Cabrera) – Teseguite]  
 LOC.: Teseguite – Teguiise – Lz.  
 LEG.: R. Niz  
 DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: *Sine die*

OBS.: Cultivada como planta medicinal.

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 045**

[HERBARIO GIL – 219]  
 N. CIENTÍFICO: *Erodium malacoides* (L.) L'Hér.  
 N. VERNÁCULO: *sine nomine*  
 LOC.: Conil – Tías – Lz.  
 LEG.: M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort  
 FECHA: 27/03/1991

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 046**

[HERBARIO GIL – 220]  
 N. CIENTÍFICO: *Papaver dubium* L.  
 N. VERNÁCULO: Majapola borracha  
 [Matías Niz – Dorina Torres – Máguez]  
 LOC.: Máguez – Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 FECHA: 04/02/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 047**

[HERBARIO GIL – 221]  
 N. CIENTÍFICO: *Bituminaria bituminosa* (L.) Stirton  
 var. *albomarginata* Méndez, M. Fernández & A. Santos  
 N. VERNÁCULO: Tederá  
 [Matías Niz – Dorina Torres – Máguez]  
 LOC.: Máguez – Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 FECHA: 04/02/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 048**

[HERBARIO GIL – 222]  
 N. CIENTÍFICO: *Micromeria varia* Benth. subsp.  
*rupestris* (Webb & Berthel.) P.Pérez  
 N. VERNÁCULO: Tomillo de risco  
 [Dorina Torres – Máguez]  
 LOC.: Los Llanos – Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz, M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J.Gil

FECHA: 16/01/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 049**

[HERBARIO GIL – 223]

N. CIENTÍFICO: *Bromus lanceolatus* Roth

N. VERNÁCULO: Triguera

[Rafael Betancor – Mala]

LOC.: Temisa – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz, M. Peña &amp; J. Gil

DETERMINACIÓN: R. Mesa

FECHA: 06/02/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 050**

[HERBARIO ORT – 39703]

N. CIENTÍFICO: *Medicago italica* (Mill.) Fiori

N. VERNÁCULO: Trébo(l) de pelotilla

[Matías Niz – Máguez – Haría]

LOC.: Los Llanos – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz, M. Peña &amp; J. Gil

DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: 16/01/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 051**

[HERBARIO GIL – 224]

N. CIENTÍFICO: *Anagallis arvensis* L.N. VERNÁCULO: *sine nomine*

LOC.: Conil – Tías – Lz.

LEG.: M. Peña

DETERMINACIÓN: E.Barquín

FECHA: 30/03/1991

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 052**

[HERBARIO LPA – 22908]

N. CIENTÍFICO: *Hedypnois cretica* (L.) Dum. Cours.

N. VERNÁCULO: Cerrajilla

[Matías Niz – Dorina Torres – Máguez]

LOC.: Máguez – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 04/02/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 053**

[HERBARIO LPA – 22907]

N. CIENTÍFICO: *Vicia sativa* L. subsp. *cordata* (Hoppe)

Batt.

N. VERNÁCULO: Chinipilla

[Matías Niz – Máguez – Haría]

LOC.: Máguez – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 12/02/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 054**

[HERBARIO GIL – 225]

N. CIENTÍFICO: *Bromus rigidus* Roth

N. VERNÁCULO: Aseitilla

[Rafael Betancor – Mala]

LOC.: Temisa – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz, M. Peña &amp; J. Gil

DETERMINACIÓN: R. Mesa

FECHA: 06/02/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 055**

[HERBARIO GIL – 226]

N. CIENTÍFICO: *Cenchrus ciliaris* L.

N. VERNÁCULO: Grama

[Matías Niz – Máguez – Haría]

LOC.: Máguez – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J.Gil

FECHA: 08/01/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 056**

[HERBARIO GIL – 227]

N. CIENTÍFICO: *Hedypnois cretica* (L.) Dum. Cours.

N. VERNÁCULO: Lechuguilla peluda

[Andrés Martín de León – Mala]

LOC.: Máguez – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J.Gil

FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 057**

[HERBARIO LPA – 22910]  
 N. CIENTÍFICO: *Plantago lagopus* L.  
 N. VERNÁCULO: Oreja de mulo  
 [Matías Niz – Máguez – Haría]  
 LOC.: Máguez – Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz  
 DETERMINACIÓN: R. Mesa  
 VERIFICACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 07/03/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 058**

[HERBARIO GIL – 228]  
 N. CIENTÍFICO: *Silene nocturna* L.  
 N. VERNÁCULO: Yerba empinada  
 [Zoilo – Haría]  
 LOC.: Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz, M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 VERIFICACIÓN: R. Mesa  
 FECHA: 22/01/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 059**

[HERBARIO GIL – 229]  
 N. CIENTÍFICO: *Spergularia fimbriata* Boiss. & Reut.  
 N. VERNÁCULO: Romerillo  
 [Matías Niz – Máguez – Haría]  
 LOC.: Máguez – Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 FECHA: 30/01/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 060**

[HERBARIO GIL – 230]  
 N. CIENTÍFICO: *Silene behen* L.  
 N. VERNÁCULO: Rilla fina  
 [Matías Niz – Máguez – Haría]  
 LOC.: Máguez – Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 FECHA: 12/02/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 061**

[HERBARIO GIL – 231]  
 N. CIENTÍFICO: *Trigonella stellata* Forssk.  
 N. VERNÁCULO: *sine nomine*  
 LOC.: Conil – Tías – Lz.  
 LEG.: M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort  
 FECHA: 27/03/1991

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 062**

[HERBARIO GIL – 232]  
 N. CIENTÍFICO: *Reichardia tingitana* (L.) Roth  
 N. VERNÁCULO: *sine nomine*  
 LOC.: Conil – Tías – Lz.  
 LEG.: M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort  
 FECHA: 30/03/1991

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 063**

[HERBARIO GIL – 233]  
 N. CIENTÍFICO: *Vicia benghalensis* L.  
 N. VERNÁCULO: Chinipilla  
 [J. Gil, de uso común]  
 LOC.: Temisa – Haría – Lz.  
 LEG.: J. GIL  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 FECHA: 03/02/2002

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 064**

[HERBARIO LPA – 22906]  
 N. CIENTÍFICO: *Ononis pendula* Desf. var. *canariensis* Sirj.  
 N. VERNÁCULO: Taboire  
 [Matías Niz – Máguez – Haría]  
 LOC.: Máguez – Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 065**

[HERBARIO ORT – 39702]  
 N. CIENTÍFICO: *Ononis pendula* Desf. var. *canariensis* Sirj.

N. VERNÁCULO: Trébol taboیره  
 [Rafael Betancor – Mala]  
 LOC.: Temisa – Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz, M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort  
 FECHA: 06/02/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 066**

[HERBARIO GIL – 234]

N. CIENTÍFICO: *Ononis pendula* Desf. var. *canariensis*  
 Sirj.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*  
 LOC.: Haría – Lz.  
 LEG.: M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort  
 FECHA: 30/03/1991

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 067**

[HERBARIO GIL – 235]

N. CIENTÍFICO: *Lathyrus cicera* L.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[Antonio Betancor – Tabayesco]

LOC.: Temisa – Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 VERIFICACIÓN: J.A. Reyes–Betancort  
 FECHA: 28/01/2002

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 068**

[HERBARIO GIL – 236]

N. CIENTÍFICO: *Silene nocturna* L.

N. VERNÁCULO: Rabo cordero

[Dorina Torres – Máguez]

LOC.: *Sine locus*

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: R. Mesa

FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 069**

[HERBARIO GIL – 237]

N. CIENTÍFICO: *Lathyrus clymenum* L.  
 N. VERNÁCULO: «especie de chichareta»  
 [Dorina Torres – Máguez]  
 LOC.: *Sine locus*  
 LEG.: R. Niz  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 070**

[HERBARIO GIL – 238]

N. CIENTÍFICO: *Pulicaria canariensis* Bolle

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

LOC.: Playa Quemada – Yaiza – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: M. Peña

FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 071**

[HERBARIO GIL – 239]

N. CIENTÍFICO: *Vicia lutea* L.

N. VERNÁCULO: Chicharones

[Petra Rodríguez Cruz – Conil]

LOC.: Tre[s] montañas – Conil – Tías

LEG.: M. Peña

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: 18/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 072**

[HERBARIO GIL – 240]

N. CIENTÍFICO: *Trifolium tomentosum* L.

N. VERNÁCULO: Pelota

[Anónimos – Tao]

LOC.: Caldera de Tamia

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: 04/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 073**

[HERBARIO GIL – 241]

N. CIENTÍFICO: *Trifolium stellatum* L.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

LOC.: *Sine locus*

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J.Gil

FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 074**

[HERBARIO GIL – 242]

N. CIENTÍFICO: *Vicia sativa* L.

N. VERNÁCULO: Chicharones

[Petra Rodríguez Cruz – Conil]

LOC.: Tre[s] montañas – Conil – Tías

LEG.: M. Peña

DETERMINACIÓN: J.Gil

FECHA: 18/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 075**

[HERBARIO LPA – 22905]

N. CIENTÍFICO: *Lens* sp.

N. VERNÁCULO: Chicharitos/Chicharoncitos

[Reyes – Masdache]

LOC.: Masdache – Tías

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 04/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 076**

[HERBARIO GIL – 243]

N. CIENTÍFICO: *Silene rubella* L.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

LOC.: Guenia – Teguisse

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J.Gil

FECHA: feb-06

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 077**

[HERBARIO GIL – 244]

N. CIENTÍFICO: *Rumex bipinnatus* L. fil.

N. VERNÁCULO: Vinagrera

[Maximino Abraham – Nazaret]

LOC.: El Jable – Teguisse

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J.Gil

FECHA: 13/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 078**

[HERBARIO GIL – 245]

N. CIENTÍFICO: *Medicago laciniata* (L.) Mill.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

LOC.: La Costa – Tinajo – Lz.

LEG.: J. GIL

DETERMINACIÓN: J.Gil

FECHA: 10/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 079**

[HERBARIO GIL – 246]

N. CIENTÍFICO: *Trifolium campestre* Schreb.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

LOC.: Las Casas Viejas – Máguez – Lz.

LEG.: R. Niz, M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J.Gil

FECHA: 18/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 080**

[HERBARIO GIL – 247]

N. CIENTÍFICO: *Vicia sativa* L. subsp. L. *nigra* Ehrh.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

LOC.: Temisa – Haría – Lz.

LEG.: J. Gil

DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 081**

[HERBARIO GIL – 248]

N. CIENTÍFICO: *Vicia sativa* L. subsp. *cordata* (Hoppe)

Batt.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

LOC.: Temisa – Haría – Lz.

LEG.: J. Gil

DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 082**

[HERBARIO GIL – 249]  
 N. CIENTÍFICO: *Vicia lutea* L.  
 N. VERNÁCULO: *sine nomine*  
 LOC.: Temisa – Haría – Lz.  
 LEG.: J. Gil  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 FECHA: 03/02/2002

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 083**

[HERBARIO GIL – 250]  
 N. CIENTÍFICO: *Erodium cf. chium* (L.) Willd.  
 N. VERNÁCULO: Alfinelejo?  
 [Marcial Caraballo – Femes?]  
 LOC.: Femés – Yaiza – Lz.  
 LEG.: M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: R. Mesa  
 FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 084**

[HERBARIO GIL – 251]  
 N. CIENTÍFICO: *Convolvulus siculus* L.  
 N. VERNÁCULO: Corrigüela – “la violada”  
 [Manuel y Mercedes – Los Valles]  
 LOC.: Vega de Manguía – Teguiuse – Lz.  
 LEG.: M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 VERIFICACIÓN: R. Mesa  
 FECHA: 12/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 085**

[HERBARIO GIL – 252]  
 N. CIENTÍFICO: *Rumex bucephalophorus* L.  
 N. VERNÁCULO: Vinagrera  
 [Dorina Torres – Máguez]  
 LOC.: Los Helechos – Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz, M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: R. Mesa  
 FECHA: 25/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 086**

[HERBARIO GIL – 253]  
 N. CIENTÍFICO: *Trifolium arvense* L.  
 N. VERNÁCULO: *sine nomine*  
 LOC.: Las Casas Viejas – Máguez – Lz.  
 LEG.: R. Niz, M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 VERIFICACIÓN: R. Mesa  
 FECHA: 18/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 087**

[HERBARIO GIL – 254]  
 N. CIENTÍFICO: *Fumaria muralis* Sonder ex Koch  
 N. VERNÁCULO: Palomilla  
 [Marcial Caraballo – Femes]  
 LOC.: Yaiza – Lz.  
 LEG.: M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: R. Mesa  
 FECHA: 09/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 088**

[HERBARIO GIL – 255]  
 N. CIENTÍFICO: *Fumaria parviflora* Lam.  
 N. VERNÁCULO: Palomilla mansa  
 [Matías Niz – Máguez – Haría]  
 LOC.: Máguez – Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz, M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: R. Mesa  
 FECHA: 25/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 089**

[HERBARIO LPA – 22899]  
 N. CIENTÍFICO: *Erucastrum canariense* Webb & Berthel.  
 N. VERNÁCULO: Relinchón  
 [Marcial Caraballo – Femes]  
 LOC.: Vía Yaiza – La Degollada – Yaiza – Lz.  
 LEG.: M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 09/02/2006



**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 090**

[HERBARIO GIL – 256]

N. CIENTÍFICO: *Sisymbrium erysimoides* Desf.

N. VERNÁCULO: Algonal

[Marcial Caraballo – Femes]

LOC.: *Sine locus*

LEG.: *Sine collegit*

DETERMINACIÓN: J.Gil

FECHA: 08/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 091**

[HERBARIO GIL – 257]

N. CIENTÍFICO: *Scandix pecten–veneris* L.

N. VERNÁCULO: Alfinelejo de púa

[Manuel y Mercedes – Los Valles?]

LOC.: *Sine locus*

LEG.: *Sine collegit*

DETERMINACIÓN: J.Gil

FECHA: 17/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 092**

[HERBARIO GIL – 258]

N. CIENTÍFICO: *Campanula occidentalis* Y. Nyman

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

LOC.: Las Casas Viejas – Máguez – Lz.

LEG.: R. Niz, M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: R. Mesa

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 18/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 092d**

[HERBARIO LPA – 22838]

N. CIENTÍFICO: *Campanula occidentalis* Y. Nyman

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

LOC.: Las Casas Viejas – Máguez – Lz.

LEG.: R. Niz, M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: R. Mesa

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 18/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 093**

[HERBARIO ORT – 39700]

N. CIENTÍFICO: *Scrophularia arguta* Aiton

VERNÁCULO: *sine nomine*

[Anónimos – Tao]

LOC.: Caldera de Tamia

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: R. Mesa

FECHA: 04/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 094**

[HERBARIO ORT – 39701]

N. CIENTÍFICO: *Ononis pendula* Desf. var. *canariensis* Sirj.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

LOC.: Los Llanos – Haría – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: 18/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 095**

[HERBARIO GIL – 259]

N. CIENTÍFICO: *Plantago* cf. *lagopus* L.

N. VERNÁCULO: *Yerba diablo*

[Maximino Abraham – Nazaret]

LOC.: *Sine locus*

LEG.: R. Niz & M. Peña

DETERMINACIÓN: R. Mesa

FECHA: 14/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 096**

[HERBARIO GIL – 260]

N. CIENTÍFICO: *Plantago afra* L.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[Marcial De León Corujo – San Bartolomé]

LOC.: El Jable

LEG.: R. Niz & M. Peña

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: R. Mesa

FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 097**

[HERBARIO GIL – 261]

N. CIENTÍFICO: *Scorpiurus sulcatus* L.N. VERNÁCULO: *sine nomine*

LOC.: La Montaña – Haría – Lz.

LEG.: M. Peña &amp; J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: 2-/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 098**

[HERBARIO LPA – 22913]

N. CIENTÍFICO: *Silene rubella* L. subsp. *segetalis* (Léon Dufour) Nyman

N. VERNÁCULO: Morterillo

[Manuel y Mercedes Bermúdez – Los Valles?]

LOC.: Teseguite – Tegui – Lz.

LEG.: R. Niz &amp; M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 17/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 099**

[HERBARIO GIL – 262]

N. CIENTÍFICO: *Medicago laciniata* (L.) Mill.N. VERNÁCULO: *sine nomine*

LOC.: La Costa – Tinajo – Lz.

LEG.: J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: R. Mesa

FECHA: 10/12/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 100**

[HERBARIO LPA – 22911]

N. CIENTÍFICO: *Medicago italica* (Mill.) Fiori subsp. *italica*

N. VERNÁCULO: Pelotilla

[Fefa Rodríguez Cruz – La Costa]

LOC.: *Sine locus*LEG.: *Sine collegit*

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: *Sine die***PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 101**

[HERBARIO LPA – 22909]

N. CIENTÍFICO: *Medicago truncatula* Gaertn.N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Valle de abajo – Tegui – Lz.

LEG.: R. Niz &amp; M. Peña

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 2-/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 102**

[HERBARIO LPA – 22904]

N. CIENTÍFICO: *Medicago polymorpha* L. subsp. *polymorpha*

N. VERNÁCULO: Trébo(l) de pelotilla

[Antonio Betancor – Tabayesco]

LOC.: *Sine locus*

LEG.: R. Niz &amp; M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 23/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 103**

[HERBARIO GIL – 263]

N. CIENTÍFICO: *Hippocrepis multisiliquosa* L.

N. VERNÁCULO: Arete

[Francisco de León de León – Mozaga]

LOC.: Vía Yaiza – La Degollada – Yaiza – Lz.

LEG.: M. Peña &amp; J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN:

FECHA: 09/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 104**

[HERBARIO LPA – 22841]

N. CIENTÍFICO: *Ononis pendula* Desf. var. *canariensis* Sirj.

N. VERNÁCULO: Tagoire

[Matías Niz – Máguez – Haría]

LOC.: Los Llanos – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 07/03/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 105**

[HERBARIO GIL – 264]

N. CIENTÍFICO: *Ononis hebecarpa* Webb & Berthel.

N. VERNÁCULO: Taboira

[José Domingo de León – Órzola]

LOC.: Órzola – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz & M. Peña

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: R. Mesa

FECHA: 2-/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 106**

[HERBARIO LPA – 22844]

N. CIENTÍFICO: *Medicago italica* (Mill.) Fiori subsp.

*italica*

N. VERNÁCULO: Pelotilla

[Marcial Caraballo – Femés]

LOC.: Femés – Yaiza – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 08/02/2006

OBS.: Planta de alto interés forrajero

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 107**

[HERBARIO GIL – 265]

N. CIENTÍFICO: *Melilotus sulcatus* Desf.

N. VERNÁCULO: Trébol

[Petra Rodríguez Cruz – Conil]

LOC.: Conil ? – Tías – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: 10/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 108**

[HERBARIO LPA – 22902]

N. CIENTÍFICO: *Fumaria parviflora* Lam.

N. VERNÁCULO: Palomilla

[Francisco de León de León – Mozaga]

LOC.: Mozaga – San Bartolomé – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: R. Mesa

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 09/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 109**

[HERBARIO GIL – 266]

N. CIENTÍFICO: *Senecio leucanthemifolius* Poir. var.

*leucanthemifolius*

N. VERNÁCULO: Rabo de cordero

[Marcial Caraballo – Femés]

LOC.: Vía Yaiza–La Degollada – Yaiza – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: R. Mesa

FECHA: 10/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 110**

[HERBARIO GIL – 267]

N. CIENTÍFICO: *Euphorbia segetalis* L.

N. VERNÁCULO: Sanalotoo

[Dorina Torres – Máguez]

LOC.: Máguez – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz, M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: R. Mesa

FECHA: 25/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 111**

[HERBARIO GIL – 268]

N. CIENTÍFICO: *Oligomeris linifolia*

(Vahl) J.F. Macbr.)

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[Fefa Rodríguez Cruz – La Costa / Conil]

LOC.: El Islote – Tinajo – Lz.

LEG.: R. Niz & M. Peña

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: 11/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 112**

[HERBARIO GIL – 269]

N. CIENTÍFICO: *Spergularia fimbriata*

Boiss. & Reut.

N. VERNÁCULO: Romerillo pardo

[Pepe Guillén – Tinajo]

LOC.: Tinajo – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: 17/03/2006

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 113

[HERBARIO GIL – 270]

N. CIENTÍFICO: *Salvia verbenaca* L.

N. VERNÁCULO: Yerba catarro

[Antonio Betancor – Tabayesco]

LOC.: Tabayesco – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz & M. Peña

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: 23/03/2006

OBS.: Traída del campo a la huerta.

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 114

[HERBARIO LPA – 22100]

N. CIENTÍFICO: *Allium subvillosum* Salzm.

N. VERNÁCULO: Tabaraste

[R. Niz, de uso común]

LOC.: Valle Palomo – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz, M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: *Sine die*

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 115

[HERBARIO LPA – 22099]

N. CIENTÍFICO: *Asphodelus tenuifolius* Cav.

N. VERNÁCULO: Rabo de gato

[Andrés Martín de León – Mala]

LOC.: La Vega de Mala – Mala – Lz.

LEG.: R. Niz & M. Peña

DETERMINACIÓN: R. Mesa

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: febrero de 2006

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 116

[HERBARIO GIL – 271]

N. CIENTÍFICO: *Linum strictum* L.

N. VERNÁCULO: Linacilla

[Matías Niz – Máguez – Haría]

LOC.: *Sine locus*

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: *Sine die*

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 117

[HERBARIO GIL – 272]

N. CIENTÍFICO: *Adonis microcarpa* DC.

N. VERNÁCULO: Manzanilla de risco

[Dorina Torres – Máguez]

LOC.: *Sine locus*

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: R. Mesa

FECHA: *Sine die*

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 118

[HERBARIO GIL – 273]

N. CIENTÍFICO: *Romulea bulbocodium* (L.) Seb. & Mauri

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

LOC.: *Sine locus*

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: *Sine die*

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 119

[HERBARIO GIL – 274]

N. CIENTÍFICO: *Urtica urens* L.

N. VERNÁCULO: Jortiguilla picona

[Matías Niz – Máguez – Haría]

LOC.: *Sine locus*

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 120**

[HERBARIO GIL – 275]

N. CIENTÍFICO: *Lamarkia aurea* (L.) Moench.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

LOC.: Máguez – Haría – Lanzarote

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: 30/01/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 121**

[HERBARIO LPA – 22098]

N. CIENTÍFICO: *Trigonella stellata* Forssk.

N. VERNÁCULO: Pelotilla blanca

[Francisco de León de León – Mozaga]

LOC.: Nazaret – Teguisse – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 13/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 122**

[HERBARIO GIL – 276]

N. CIENTÍFICO: *Astragalus solandri* Lowe

N. VERNÁCULO: Chabusquillo

[Gil, de uso común]

LOC.: El Jable – Teguisse – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: 13/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 123**

[HERBARIO GIL – 277]

N. CIENTÍFICO: *Avena canariensis* Baum, Rajhathy &

D.R. Sampson

N. VERNÁCULO: Sangalotón

[Petra Pérez – La Vegueta – Tinajo – Lz.]

LOC.: Femés – Yaiza – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 09/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 123d**

[HERBARIO LPA – 22842]

N. CIENTÍFICO: *Avena canariensis* Baum, Rajhathy &

D.R. Sampson

N. VERNÁCULO: Sangalotón

[Petra Pérez – La Vegueta – Tinajo – Lz.]

LOC.: Femés – Yaiza – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 09/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 124**

[HERBARIO GIL – 278]

N. CIENTÍFICO: *Lavandula pinnata* L. fil.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

LOC.: La Villa – Teguisse – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 125**

[HERBARIO GIL – 279]

N. CIENTÍFICO: *Lobularia canariensis* (L.) L. Borgen

subsp. *marginata* (Webb) L. Borgen

N. VERNÁCULO: Yerba blanca

[GIL, de uso común]

LOC.: *Sine locus*

LEG.: *Sine collegit*

DETERMINACIÓN: R. Mesa

FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 126**

[HERBARIO GIL – 280]

N. CIENTÍFICO: *Medicago laciniata* (L.) Mill.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

LOC.: Máguez – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: R. Mesa

FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 127**

[HERBARIO GIL – 281]

N. CIENTÍFICO: *Lobularia libyca* (Viv.) Meissn.N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[Damiana – Soo]

LOC.: El Jable – Soo – Teguiuse – Lz.

LEG.: R. Niz &amp; M. Peña

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: 13/10/2005

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 128**

[HERBARIO LPA – 22096]

N. CIENTÍFICO: *Mairetis microsperma* (Boiss.) I.M.

Johnst.

N. VERNÁCULO: Moco guirre

[J. GIL, de uso común]

LOC.: La Duna – Teguiuse – Lz.

LEG.: M. Peña &amp; J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 20/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 129**

[HERBARIO LPA – 22097]

N. CIENTÍFICO: *Misopates calycinum* (Vent.) Rothm.

N. VERNÁCULO: Moco guirre

[Maximino Abraham – Nazaret]

LOC.: Nazaret – Teguiuse – Lz.

LEG.: R. Niz &amp; M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 14/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 130**

[HERBARIO LPA – 22901]

N. CIENTÍFICO: *Silene vulgaris* (Moench) Garcke subsp.*commutata* (Guss.) Hayek

N. VERNÁCULO: Rilla

[Matías Niz – Máguez – Haría]

LOC.: Máguez – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: *Sine die***PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 131**

[HERBARIO LPA – 22900]

N. CIENTÍFICO: *Fumaria parviflora* Lam.

N. VERNÁCULO: Palomilla

[Manuel y Mercedes Bermúdez – Valle de Arriba  
– Teguiuse]

LOC.: Manguia – Teguiuse – Lz.

LEG.: M. Peña &amp; J. Gil

DETERMINACIÓN: R. Mesa

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: *Sine die***PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 132**

[HERBARIO GIL – 282]

N. CIENTÍFICO: *Euphorbia paralias* L.N. VERNÁCULO: *sine nomine*LOC.: *Sine locus*

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: *Sine die***PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 133**

[HERBARIO LPA – 22843]

N. CIENTÍFICO: *Euphorbia terracina* L.

N. VERNÁCULO: Sanalotoo

[Maximino Abraham – Nazaret]

LOC.: Mozaga – San Bartolomé – Lz.

LEG.: M. Peña &amp; J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 13/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 134**

[HERBARIO GIL – 283]

N. CIENTÍFICO: *Asparagus nesiotetes* Svent. subsp.*purpuriansis* Marrero & Ramos

N. VERNÁCULO: [Es]parraguera

[J. Gil, de uso común]

LOC.: Máguez – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: R. Mesa

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 135**

[HERBARIO LPA – 22094]

N. CIENTÍFICO: *Plantago ovata* Forssk.

N. VERNÁCULO: Afrechillo trigo

[Andrés Martín de León – Mala]

LOC.: La Vega de Mala – Mala – Lz.

LEG.: R. Niz & M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: Febrero de 2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 136**

[HERBARIO LPA – 22095]

N. CIENTÍFICO: *Plantago lagopus* L.

N. VERNÁCULO: Rabo de cordero

[Manuel y Mercedes Bermúdez – Valle de Arriba  
– Teguiise]

LOC.: Manguia – Teguiise – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 12/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 137**

[HERBARIO LPA – 22903]

N. CIENTÍFICO: *Euphorbia terracina* L.

N. VERNÁCULO: Jiguerilla

[Marcial Caraballo – Femes]

LOC.: Vía Yaiza–La Degollada – Yaiza – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 10/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 138**

[HERBARIO LPA – 22914]

N. CIENTÍFICO: *Silene apetala* Willd.

N. VERNÁCULO: Calabacilla

[Marcial Caraballo – Femes]

LOC.: *Sine locus*

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 08/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 139**

[HERBARIO GIL – 284]

N. CIENTÍFICO: *Silene nocturna* L.

N. VERNÁCULO: Calabacilla

[Francisco de León de León – Mozaga]

LOC.: *Sine locus*

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: 13/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 140**

[HERBARIO GIL – 285]

N. CIENTÍFICO: *Lavatera arborea* L.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

LOC.: *Sine locus*

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: R. Mesa

FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 141**

[HERBARIO LPA – 22118]

N. CIENTÍFICO: *Vicia sativa* L. subsp. *amphicarpa* (L.)  
Batt.

N. VERNÁCULO: Chinipilla

[R. Niz, de uso común]

LOC.: Los Llanos – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 142**

[HERBARIO LPA – 22093]

N. CIENTÍFICO: *Hedypnois cretica* (L.) Dum. Cours.

N. VERNÁCULO: Lechuguilla

[Manuel y Mercedes Bermúdez – Valle de arriba  
– Teguise]

LOC.: Manguia – Teguise – Lz.

LEG.: M. Peña &amp; J. Gil

DETERMINACIÓN: R. Mesa

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 12/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 143**

[HERBARIO LPA – 22912]

N. CIENTÍFICO: *Polycarpon tetraphyllum* (L.) L.

N. VERNÁCULO: Enreaera

[Matías Niz – Máguez – Haría]

LOC.: Las Casas Viejas – Máguez – Lz.

LEG.: R. Niz, M. Peña &amp; J. Gil

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 18/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 144**

[HERBARIO GIL – 286]

N. CIENTÍFICO: *Anacyclus radiatus* Loisel. subsp.*coronatus* (Murb.) Humphries

N. VERNÁCULO: Pajo gato

[Francisco de León de León – Mozaga]

LOC.: Mozaga – San Bartolomé – Lz.

LEG.: M. Peña &amp; J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN:

FECHA: ?/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 145**

[HERBARIO GIL – 287]

N. CIENTÍFICO: *Matthiola longipetala* (Vent.) DC.subsp. *viridis* (Conti) Maire

N. VERNÁCULO: Violada

[Manuel y Mercedes Bermúdez – Los Valles?]

LOC.: *Sine locus*

LEG.: R. Niz &amp; M. Peña

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: 17/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 146**

[HERBARIO LPA – 22092]

N. CIENTÍFICO: *Matthiola parviflora* (Schousb.) R. Br.N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[Marcial Caraballo – Femés]

LOC.: Vía Yaiza – La Degollada – Yaiza – Lz.

LEG.: M. Peña &amp; J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 08/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 147**

[HERBARIO LPA – 22091]

N. CIENTÍFICO: *Matthiola longipetala* (Vent.) DC.subsp. *viridis* (Conti) Maire

N. VERNÁCULO: Lengua de cabrito

[Rafael Betancor – Mala]

LOC.: Teseguite – Teguise – Haría

LEG.: J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: *Sine die***PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 149**

[HERBARIO LPA – 22090]

N. CIENTÍFICO: *Silene gallica* L.

N. VERNÁCULO: Rabo de cordero peludo

[Dorina Torres – Máguez]

LOC.: Máguez – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz, M. Peña &amp; J. Gil

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 25/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 150**

[HERBARIO LPA – 22089]

N. CIENTÍFICO: *Silene gracilis* DC. var. *brachypoda*

(Maire) Reyes – Betancort, M.C. León &amp; Wildpret



N. VERNÁCULO: Calabacilla  
 [Francisco de León de León – Mozaga]  
 LOC.: El Jable – Teguisse – Lz.  
 LEG.: M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 15/03/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 151**

[HERBARIO LPA – 22088]  
 N. CIENTÍFICO: *Silene tridentata* Desf.  
 N. VERNÁCULO: Morterillo  
 [Manuel y Mercedes Bermúdez – Valle de Arriba – Teguisse]  
 LOC.: Vega de Manguía – Teguisse – Lz.  
 LEG.: M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: R. Mesa  
 VERIFICACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 12/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 152**

[HERBARIO LPA – 22087]  
 N. CIENTÍFICO: *Silene gallica* L.  
 N. VERNÁCULO: Rabo de cordero  
 [Dorina Torres – Máguez – Haría]  
 LOC.: Máguez – Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz, M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 25/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 153**

[HERBARIO LPA – 22086]  
 N. CIENTÍFICO: *Erucastrum canariense* Webb & Berthel.  
 N. VERNÁCULO: Jaramago relinchón  
 [Maximino Abraham – Nazaret]  
 LOC.: Nazaret – Teguisse – Lz.  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 VERIFICACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 14/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 154**

[HERBARIO LPA – 22085]  
 N. CIENTÍFICO: *Matthiola bolleana* Webb ex Christ  
 N. VERNÁCULO: Violeta  
 [Marcial Cáceres – Soo – Teguisse]  
 LOC.: Soo – Teguisse – Lz.  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 13/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 155**

[HERBARIO LPA – 22084]  
 N. CIENTÍFICO: *Phalaris minor* Retz.  
 N. VERNÁCULO: Pasto  
 [Antonio Betancor – Tabayesco – Haría]  
 LOC.: Teseguite – Teguisse – Haría  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 22/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 156**

[HERBARIO LPA – 22083]  
 N. CIENTÍFICO: *Cutandia menphitica* (Spreng.) Benth.  
 N. VERNÁCULO: Pajuso  
 [Marcial de León Corujo – San Bartolomé]  
 LOC.: *Sine locus*  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 157**

[HERBARIO LPA – 22101]  
 N. CIENTÍFICO: *Lobularia canariensis* (L.) L. Borgen  
 ssp. *marginata* (Webb) L. Borgen  
 N. VERNÁCULO: Yerba blanca  
 [R. Niz, de uso común]  
 LOC.: Falda O. de la Montaña Blanca de Los Llanos  
 – Máguez – Haría – Lz.  
 LEG.: M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 VERIFICACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 03/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 158**

[HERBARIO LPA – 22102]

N. CIENTÍFICO: *Lamarkia aurea* (L.) Moench.

N. VERNÁCULO: Pasto

[Matías Niz – Máguez – Haría]

LOC.: La Peñas de Cardos – Máguez – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz, M. Peña &amp; J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 03/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 159**

[HERBARIO LPA – 22103]

N. CIENTÍFICO: *Echium lancerottense* Lems & Holzapfelvar. *macrantha* Lems & Holzapfel

N. VERNÁCULO: Lengua de vaca

[J. Gil, de uso común]

LOC.: Máguez – Haría – Lz.

LEG.: M. Peña &amp; J. GIL

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 03/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 160**

[HERBARIO LPA – 22104]

N. CIENTÍFICO: *Linum strictum* L.

N. VERNÁCULO: Linacilla

[Matías Niz – Máguez – Haría]

LOC.: Falda S. del Volcán de La Corona – Máguez – Haría  
– Lz.

LEG.: R. Niz, M. Peña &amp; J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 03/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 161**

[HERBARIO LPA – 22105]

N. CIENTÍFICO: *Petrorhagia nanteuillii* (Burnat) P.W.

Ball &amp; Heywood

N. VERNÁCULO: Clavel de risco

[Dorina Torres – Máguez – Haría]

LOC.: Falda O. de la Montaña de Los Llanos

– Máguez – Haría – Lz.

LEG.: M. Peña &amp; J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 03/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 162**

[HERBARIO LPA – 22106]

N. CIENTÍFICO: *Matthiola longipetala* (Vent.) DC.subsp. *viridis* (Conti) Maire

N. VERNÁCULO: Florido

[Antonio González – Goíme – San Bartolomé]

LOC.: Montaña Blanca – San Bartolomé – Lz.

LEG.: R. Niz &amp; M. Peña

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 21/02/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 163**

[HERBARIO LPA – 22107]

N. CIENTÍFICO: *Thesium humile* Vahl

N. VERNÁCULO: Romerillo

[Benigno Machín – Muñique – Teguisse]

LOC.: El Jable – Teguisse – Lz.

LEG.: M. Peña &amp; J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 20/02/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 164**

[HERBARIO LPA – 22108]

N. CIENTÍFICO: *Biserrula pelecinus* L.N. VERNÁCULO: *sine nomine*

LOC.: Entremontañas – Conil – Tías – Lz.

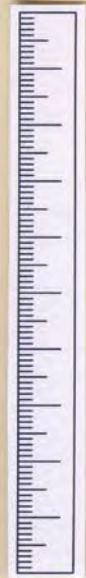
LEG.: M. Peña

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 25/02/2007

PLIEGO ETNOBOTÁNICA - 162



*Matthiola longipetala* (Vent.) DC.  
subsp. *viridis* (Conti) Maire  
[Herbario LPA - 22106]  
N. Vernáculo: Florido  
(Antonio González - Goíme - San Bartolomé)  
Loc.: Montaña Blanca - San Bartolomé  
- Isla de Lanzarote  
Leg.: R. Niz & M. Peña  
Det.: A. Marrero  
Fecha: 21 de febrero de 2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 165**

[HERBARIO LPA – 22109]  
 N. CIENTÍFICO: *Cyperus rotundus* L.  
 N. VERNÁCULO: Ajillo  
 [Fefo – San Bartolomé]  
 LOC.: San Bartolomé – Lz.  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 VERIFICACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 05/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 166**

[HERBARIO LPA – 22110]  
 N. CIENTÍFICO: *Ranunculus cortusifolius* Willd.  
 N. VERNÁCULO: *sine nomine*  
 [Matías Niz – Máguez – Haría]  
 LOC.: Las Peñas de Cardos – Máguez – Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz, M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 VERIFICACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 03/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 167**

[HERBARIO LPA – 22111]  
 N. CIENTÍFICO: *Minuartia geniculata* (Poir.) Thell.  
 N. VERNÁCULO: *sine nomine*  
 [no mostrada para su identificación popular]  
 LOC.: Caldera Blanca – Tinajo – Lz.  
 LEG.: M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 10/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 168**

[HERBARIO LPA – 22112]  
 N. CIENTÍFICO: *Capsella bursa-pastoris* (L.) Medik.  
 N. VERNÁCULO: Yerba blanca  
 [Virgilio – Haría]  
 LOC.: Mirador de Los Helechos – Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 VERIFICACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 07/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 169**

[HERBARIO LPA – 22113]  
 N. CIENTÍFICO: *Rostraria pumila* (Desf.) Tzvelev.  
 N. VERNÁCULO: Pasto  
 [Matías Niz – Máguez – Haría]  
 LOC.: Máguez – Haría – Lz.  
 LEG.: M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 25/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 170**

[HERBARIO LPA – 22115]  
 N. CIENTÍFICO: *Bromus lanceolatus* Roth  
 N. VERNÁCULO: Pasto  
 [Antonio Betancor – Tabayesco – Haría]  
 LOC.: Teseguite – Teguisse – Haría  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 22/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 171**

[HERBARIO LPA – 22116]  
 N. CIENTÍFICO: *Bromus rubens* L. subsp. *kunkelii* H. Scholz  
 N. VERNÁCULO: *sine nomine*  
 [Antonio Betancor – Tabayesco – Haría]  
 LOC.: Teseguite – Teguisse – Haría  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 22/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 172**

[HERBARIO LPA – 22117]  
 N. CIENTÍFICO: *Hordeum murinum* L. subsp. *leporinum* (Link) Arcang.  
 N. VERNÁCULO: Pajaza  
 [Marcial Caraballo – Femés – Yaiza]  
 LOC.: Vía Yaiza – La Degollada – Yaiza – Lz.  
 LEG.: M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 VERIFICACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 08/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 173**

[HERBARIO LPA – 22119]  
 N. CIENTÍFICO: *Astragalus solandri* Lowe  
 N. VERNÁCULO: Chabusquillo  
 [J. Gil, de uso común]  
 LOC.: El Jable – Teguiise – Lz.  
 LEG.: M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 VERIFICACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 03/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 174**

[HERBARIO LPA – 22120]  
 N. CIENTÍFICO: *Astragalus mareoticus* Delile var.  
*handiensis* Bolle  
 N. VERNÁCULO: *sine nomine*  
 [no mostrada para su identificación popular]  
 LOC.: Los Ajaches – Yaiza – Lz.  
 LEG.: M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 VERIFICACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 24/02/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 175**

[HERBARIO LPA – 22121]  
 N. CIENTÍFICO: *Misopates calycinum* (Vent.) Rothm.  
 N. VERNÁCULO: Morterillo  
 [José Domingo – Los Cortijos – Órzola – Haría]  
 LOC.: Órzola – Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 09/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 176**

[HERBARIO LPA – 22801]  
 N. CIENTÍFICO: *Erodium salzmannii* Del.  
 N. VERNÁCULO: Alfinelejo  
 [Rafael “el de Nina” – Conil]  
 LOC.: Entremontañas – Conil – Tías – Lz.  
 LEG.: M. Peña  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 26/02/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 177**

[HERBARIO LPA – 22802]  
 N. CIENTÍFICO: *Gnaphalium luteo-album* L.  
 N. VERNÁCULO: *sine nomine*  
 [Andrés Martín de León – Mala]  
 LOC.: El Estanque – Mala – Haría  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 VERIFICACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 16/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 178**

[HERBARIO LPA – 22803]  
 N. CIENTÍFICO: *Rumex vesicarius* L.  
 N. VERNÁCULO: Vinagrera  
 [Marcial Caraballo – Femés – Yaiza]  
 LOC.: Vía Yaiza–La Degollada – Yaiza – Lz.  
 LEG.: M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 VERIFICACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 08/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 179**

[HERBARIO LPA – 22804]  
 N. CIENTÍFICO: *Plantago albicans* L.  
 N. VERNÁCULO: “como Rabo de cordero”  
 [Agustín – Teseguite – Teguiise]  
 LOC.: Vía Los Valles – El Mojón – Teguiise – Lz.  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 19/04/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 180**

[HERBARIO LPA – 22805]  
 N. CIENTÍFICO: *Leontodon longirostris* (Finch & P.D.  
 Sell) Talavera  
 N. VERNÁCULO: Cerrajoncillo  
 [Agustín Delgado – Teseguite – Teguiise]  
 LOC.: Teseguite – Teguiise – Lz.  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 19/04/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 181**

[HERBARIO LPA – 22806]

N. CIENTÍFICO: *Phalaris paradoxa* L.

N. VERNÁCULO: Alpiste

[José Peraza Peraza – Los Valles – Teguisse]

LOC.: Los Valles – Teguisse – Lz.

LEG.: R. Niz &amp; M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 20/04/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 182**

[HERBARIO LPA – 22807]

N. CIENTÍFICO: *Oligomeris linifolia* (Vahl) J.F.Macbr.N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[Rafael Betancor – Mala]

LOC.: El Valle – Mala – Teguisse – Lz.

LEG.: R. Niz, M. Peña &amp; J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 09/05/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 183**

[HERBARIO LPA – 22808]

N. CIENTÍFICO: *Ononis pendula* Desf. var. *canariensis* Sirj.

N. VERNÁCULO: Trébol taboیره

[Rafael Betancor – Mala]

LOC.: El Valle – Mala – Teguisse – Lz.

LEG.: R. Niz, M. Peña &amp; J. Gil

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 09/05/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 184**

[HERBARIO LPA – 22809]

N. CIENTÍFICO: *Spergularia fallax* LoweN. VERNÁCULO: *Sine nomine*

[Rafael Betancor – Mala]

LOC.: El Valle – Mala – Teguisse – Lz.

LEG.: R. Niz, M. Peña &amp; J. Gil

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 09/05/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 185**

[HERBARIO LPA – 22810]

N. CIENTÍFICO: *Ononis pendula* Desf. var. *canariensis*

Sirj.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Caldera Blanca – Tinajo – Lz.

LEG.: M. Peña &amp; J. Gil

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 10/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 186**

[HERBARIO LPA – 22811]

N. CIENTÍFICO: *Ononis tournefortii*

Coss.

N. VERNÁCULO: Taboیره

[Benigno Machín – Muñique – Teguisse]

LOC.: El Jable – Teguisse – Lz.

LEG.: R. Niz &amp; M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 20/02/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 187**

[HERBARIO LPA – 22812]

N. CIENTÍFICO: *Vicia hirsuta* (L.) Gay

N. VERNÁCULO: Chinipilla

[Matías e Higinio Niz – Máguez – Haría]

LOC.: Corral Viejo – Máguez – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: *Sine die***PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 187d**

[HERBARIO GIL – 323d]

N. CIENTÍFICO: *Vicia hirsuta* (L.) Gay

N. VERNÁCULO: Chinipilla

[Matías e Higinio Niz – Máguez – Haría]

LOC.: Corral Viejo – Máguez – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: *Sine die*

PLIEGO ETNOBOTÁNICA - 187



[HERBARIO LPA – 22812]  
N. CIENTÍFICO: *Vicia hirsuta* (L.) Gray  
N. VERNÁCULO: Chinipilla  
[Matías e Higinio Niz - Máguez – Haría]  
LOC.: Corral Viejo - Máguez - Haría - Lz.  
LEG.: R. Niz  
DETERMINACIÓN.: A. Marrero  
FECHA: *sine die*

PLIEGO ETNOBOTÁNICA - 193



[HERBARIO LPA – 22818]

N. CIENTÍFICO: *Scorzonera laciniata* L.

N. VERNÁCULO: sine nomine

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Faldas de Guanapay hacia

Teseguite - Teguisé - Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 05/05/2007



**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 188**

[HERBARIO LPA – 22813]

N. CIENTÍFICO: *Wahlenbergia lobelioides* (L.f.) A. DC.

subsp. *nutabunda* (Guss.) Murb.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: La Montaña – Haría – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 12/05/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 189**

[HERBARIO LPA – 22814]

N. CIENTÍFICO: *Torilis elongata* (Hoffmanns. & Link)

Samp.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[José Domingo – Órzola – Haría]

LOC.: Órzola – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz & M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Marrero

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 09/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 190**

[HERBARIO LPA – 22815]

N. CIENTÍFICO: *Torilis elongata* (Hoffmanns. & Link) Samp.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[Tomás Cabrera – Teseguite – Haría]

LOC.: Teseguite – Teguisse – Lz.

LEG.: R. Niz & M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Marrero J.Gil

FECHA: 27/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 191**

[HERBARIO LPA – 22816]

N. CIENTÍFICO: *Hypochoeris* sp.

N. VERNÁCULO: Cerrajilla

[Pepe Niz – Máguez – Haría]

LOC.: Cuentevista – Máguez – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J.Gil

FECHA: 02/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 192**

[HERBARIO LPA – 22817]

N. CIENTÍFICO: *Fumaria montana* Schmidt

N. VERNÁCULO: Palomilla

[Rafael Curbelo – Mácher – Tías]

LOC.: Conil – Tías – Lz.

LEG.: M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 18/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 193**

[HERBARIO LPA – 22818]

N. CIENTÍFICO: *Scorzonera laciniata* L.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Faldas de Guanapay hacia Teseguite – Teguisse – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 05/05/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 193d**

[HERBARIO GIL – 322]

N. CIENTÍFICO: *Scorzonera laciniata* L.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Faldas de Guanapay hacia Teseguite – Teguisse – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 05/05/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 194**

[HERBARIO LPA – 22819]

N. CIENTÍFICO: *Convolvulus lopezsocasi* Svent.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Chimía – Teguisse – Lz.

LEG.: R. Niz, M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 07/04/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 195**

[HERBARIO LPA – 22820]

N. CIENTÍFICO: *Hippocrepis multisiliquosa* L.N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Chimía – Teguiise – Lz.

LEG.: R. Niz, M. Peña &amp; J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 07/04/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 196**

[HERBARIO LPA – 22821]

N. CIENTÍFICO: *Medicago italica* (Mill.) Fiori subsp. *italica*

N. VERNÁCULO: Trébol de pelotilla

[Tomás Cabrera – Teseguite – Haría]

LOC.: Teseguite – Teguiise – Lz.

LEG.: R. Niz &amp; M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 27/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 197**

[HERBARIO LPA – 22822]

N. CIENTÍFICO: *Erodium salzmannii* Del.

N. VERNÁCULO: Alfinelejo

[Rafael Curbelo – Mácher – Tías]

LOC.: Conil – Tías – Lz.

LEG.: M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 18/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 198**

[HERBARIO LPA – 22823]

N. CIENTÍFICO: *Beta macrocarpa* Guss.N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[José Domingo – Órzola – Haría]

LOC.: Órzola – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz &amp; M. Peña

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 09/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 199**

[HERBARIO LPA – 22824]

N. CIENTÍFICO: *Papaver rhoeas* L. var. *rhoeas*

N. VERNÁCULO: Majapola colorada

[Tomás Cabrera – Teseguite – Haría]

LOC.: Teseguite – Teguiise – Lz.

LEG.: R. Niz &amp; M. Peña

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 27/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 200**

[HERBARIO LPA – 22825]

N. CIENTÍFICO: *Scorpiurus sulcatus* L.N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[Virgilio – Haría]

LOC.: Los Helechos – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz &amp; M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 07/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 201**

[HERBARIO LPA – 22826]

N. CIENTÍFICO: *Volutaria tubuliflora* (Murb.)

Sennen

N. VERNÁCULO: Abrepuños

[J. Gil, de uso común]

LOC.: Tejía – Teguiise – Lz.

LEG.: M. Peña &amp; J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 05/04/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 202**

[HERBARIO LPA – 22827]

N. CIENTÍFICO: *Euphorbia serrata* L.N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[Padre de José Salvador – Guatiza – Teguiise]

LOC.: Vía Los Valles – El Mojón – Teguiise – Lz.

LEG.: R. Niz &amp; M. Peña

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 01/05/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 203**

[HERBARIO LPA – 22828]

N. CIENTÍFICO: *Thymus origanoides* Webb & Berthel.

N. VERNÁCULO: Yerba de risco

[Rafael Betancor – Mala]

LOC.: El Valle – Mala – Teguisse – Lz.

LEG.: R. Niz, M. Peña & J Gil

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 09/05/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 204**

[HERBARIO LPA – 22829]

N. CIENTÍFICO: *Plantago aschersonii* Bolle

N. VERNÁCULO: Rabo de cordero

[Agustín Delgado – Teseguite – Teguisse]

LOC.: Faldas de Guanapay hacia Teseguite – Teguisse – Lz.

LEG.: R. Niz & M. Peña

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 14/04/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 205**

[HERBARIO LPA – 22830]

N. CIENTÍFICO: *Ifloga spicata* (Forssk.) Sch. Bip. subsp.

*obovata* (Bolle) G. Kunkel

N. VERNÁCULO: Moñigo de perro

[Francisco de León de León – Mozaga]

LOC.: Alrededores de Mozaga – Teguisse – Lz.

LEG.: R. Niz & M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 04/04/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 206**

[HERBARIO LPA – 22831]

N. CIENTÍFICO: *Filago lutescens* Jord. subsp. *atlantica*

Wagenitz

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[Agustín Delgado – Teseguite – Teguisse]

LOC.: Faldas de Guanapay hacia Teseguite – Teguisse – Lz.

LEG.: R. Niz & M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 14/04/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 207**

[HERBARIO LPA – 22832]

N. CIENTÍFICO: *Verbena supina* L.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[Agustín Delgado – Teseguite – Teguisse]

LOC.: Tejia – Teguisse – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 05/04/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 208**

[HERBARIO LPA – 22833]

N. CIENTÍFICO: *Ferula lancerottensis* Parl. ex Hartung

N. VERNÁCULO: Tajasnoyo

[Agustín Delgado – Teseguite – Teguisse]

LOC.: Faldas de Guanapay hacia Teseguite – Teguisse – Lz.

LEG.: R. Niz & M. Peña

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 14/04/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 209**

[HERBARIO LPA – 22834]

N. CIENTÍFICO: *Allium roseum* L.

N. VERNÁCULO: Tarabaste

[Matías Niz – Máguez – Haría]

LOC.: Las Peñas de Cardos – Máguez – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz, M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 03/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 210**

[HERBARIO LPA – 22835]

N. CIENTÍFICO: *Astragalus boeticus* L.

PLIEGO ETNOBOTÁNICA - 209



[HERBARIO LPA – 22834]

N. CIENTÍFICO: *Allium roseum* L.

N. VERNÁCULO: Tarabaste

[Matías Niz - Máguez - Haría]

LOC.: Las Peñas de Cardos - Máguez- Haría - Lz.

LEG.: R. Niz, M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 03/03/2007

N. VERNÁCULO: *sine nomine*  
 [no mostrada para su identificación popular]  
 LOC.: El Jable – Teguisse – Lz.  
 LEG.: M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 VERIFICACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 13/11/2006  
 OBS.: Especie de interés alimenticio y forrajero.

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 211**

[HERBARIO LPA – 22836]  
 N. CIENTÍFICO: *Torilis elongata* (Hoffmanns. & Link)  
 Samp.  
 N. VERNÁCULO: Cilantro  
 [Rafael Betancor – Mala]  
 LOC.: El Valle – Mala – Teguisse – Lz.  
 LEG.: R. Niz, M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 09/05/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 212**

[HERBARIO LPA – 22837]  
 N. CIENTÍFICO: *Scirpus holoschoenus* L.  
 N. VERNÁCULO: *sine nomine*  
 [Manuel Armas – Arrieta – Haría]  
 LOC.: Arrieta – Haría – Lz.  
 LEG.: J. Gil  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 FECHA: 12/05/2007  
 OBS.: Especie muy rara en Lanzarote

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 213**

[HERBARIO LPA – 22839]  
 N. CIENTÍFICO: *Artemisia reptans* C. Sm. *in* Buch  
 N. VERNÁCULO: Amulei  
 [Andrés Guillén – Muñique – Teguisse]  
 LOC.: Muñique – Teguisse – Lz.  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 VERIFICACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 25/05/2007

OBS.: Especie de uso medicinal y veterinario, en Lanzarote, objeto de cultivo.

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 213d**

[HERBARIO GIL – 319]  
 N. CIENTÍFICO: *Artemisia reptans* C. Sm. *in* Buch  
 N. VERNÁCULO: Amulei  
 [Andrés Guillén – Muñique – Teguisse]  
 LOC.: Muñique – Teguisse – Lz.  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 VERIFICACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 25/05/2007  
 OBS.: Especie de uso medicinal y veterinario, en Lanzarote, objeto de cultivo.

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 214**

[HERBARIO LPA – 22845]  
 N. CIENTÍFICO: *Bromus diandrus* Roth  
 N. VERNÁCULO: Balango  
 [Manuel y Mercedes – Los Valles – Teguisse]  
 LOC.: Los Valles – Teguisse – Lz.  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 17/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 215**

[HERBARIO LPA – 22846]  
 N. CIENTÍFICO: *Bromus rigidus* Roth  
 N. VERNÁCULO: Aseitilla  
 [José Guillén – Las Lagunetas – Tinajo]  
 LOC.: Las Lagunetas – Tinajo – Lz.  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 14/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 216**

[HERBARIO LPA – 22847]  
 N. CIENTÍFICO: *Bromus rubens* L. subsp. *kunkelii* H.  
 Scholz  
 N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Máguez – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: *Sine die*

#### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 217

[HERBARIO LPA – 22848]

N. CIENTÍFICO: *Euphorbia segetalis* L.

N. VERNÁCULO: Jiguerilla de jable

[Matías Niz – Máguez – Haría]

LOC.: Máguez – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 22/02/2007

#### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 218

[HERBARIO LPA – 22849]

N. CIENTÍFICO: *Sonchus asper* L. Hill. subsp. cf.

*glaucescens* (Jordan) Ball

N. VERNÁCULO: Cerrajón

[Francisco de León Bonilla – Los Valles – Teguiuse – Lz.]

LOC.: Los Valles – Teguiuse – Lz.

LEG.: R. Niz & M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 28/03/2006

#### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 219

[HERBARIO LPA – 22850]

N. CIENTÍFICO: *Leontodon longirostris* (Finch & P.D.

Sell) Talavera

N. VERNÁCULO: Lechuguilla de burro

[José Peraza Peraza – Los Valles – Teguiuse]

LOC.: Los Valles – Teguiuse – Lz.

LEG.: R. Niz & M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 20/04/2007

#### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 220

[HERBARIO LPA – 22851]

N. CIENTÍFICO: *Astragalus solandri* Lowe

N. VERNÁCULO: Arete perro

[Marcial Caraballo – Femés – Yaiza]

LOC.: Vía Yaiza–La Degollada – Yaiza – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 08/02/2006

OBS.: Especie de alto interés forrajero.

#### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 221

[HERBARIO LPA – 22852]

N. CIENTÍFICO: *Medicago littoralis* L. subsp.

*cylindracea* (DC.) Nyman

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Chimía – Teguiuse – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 07/04/2007

OBS.: Especie de interés forrajero.

#### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 222

[HERBARIO LPA – 22853]

N. CIENTÍFICO: *Centaurea melitensis* L.

N. VERNÁCULO: Cogollera

[Marcial Caraballo – Femés – Yaiza]

LOC.: Femés – Yaiza – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 14/03/2007

#### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 223

[HERBARIO LPA – 22854]

N. CIENTÍFICO: *Reseda luteola* L.

N. VERNÁCULO: Cerda

[Virgilio – Haría]

LOC.: La Montaña – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 VERIFICACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 07/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 224**

[HERBARIO LPA – 22855]  
 N. CIENTÍFICO: *Avena barbata* Pott ex Link subsp. *barbata*  
 N. VERNÁCULO: Balango  
 [Marcial Caraballo – Femés – Yaiza]  
 LOC.: Vía Yaiza–La Degollada – Yaiza – Lz.  
 LEG.: M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 08/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 225**

[HERBARIO LPA – 22856]  
 N. CIENTÍFICO: *Allium subhirsutum* L.  
 N. VERNÁCULO: Tarabaste  
 [Matías Niz – Máguez – Haría]  
 LOC.: *Sine locus*  
 LEG.: R. Niz  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 226**

[HERBARIO LPA – 22857]  
 N. CIENTÍFICO: *Beta macrocarpa* Guss.  
 N. VERNÁCULO: Acelga  
 [Manuel y Mercedes – Los Valles]  
 LOC.: *Sine locus*  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 VERIFICACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 22/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 227**

[HERBARIO LPA – 22858]  
 N. CIENTÍFICO: *Erodium chium* (L.) Willd. subsp.  
*littoreum* (Léman) Ball  
 N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]  
 LOC.: Caldera de Guenia – Teguisse – Lz.  
 LEG.: M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 01/05/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 228**

[HERBARIO LPA – 22859]  
 N. CIENTÍFICO: *Phalaris minor* Retz.  
 N. VERNÁCULO: Alpiste  
 [Agustín Delgado – Teseguite – Teguisse]  
 LOC.: Teseguite – Teguisse – Lz.  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 VERIFICACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 19/04/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 228 bis**

[HERBARIO LPA – 22933]  
 N. CIENTÍFICO: *Phalaris paradoxa* L.  
 N. VERNÁCULO: Alpiste  
 [Agustín Delgado – Teseguite – Teguisse]  
 LOC.: Teseguite – Teguisse – Lz.  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 19/04/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 229**

[HERBARIO LPA – 22860]  
 N. CIENTÍFICO: *Senecio massaicus* (Maire) Maire  
 N. VERNÁCULO: *sine nomine*  
 [no mostrada para su identificación popular]  
 LOC.: San Francisco Javier – Arrecife – Lz.  
 LEG.: M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort  
 FECHA: 27/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 230**

[HERBARIO LPA – 22861]  
 N. CIENTÍFICO: *Sinapis arvensis* L.  
 N. VERNÁCULO: Relinchón de vega

[Matías Niz – Máguez – Haría]  
 LOC.: La Montaña – Haría – Lz.  
 LEG.: M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 24/03/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 231**

[HERBARIO LPA – 22862]  
 N. CIENTÍFICO: *Trifolium stellatum* L.  
 N. VERNÁCULO: Trébol  
 [Matías Niz – Máguez – Haría]  
 LOC.: Los Helechos – Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz, M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 25/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 232**

[HERBARIO LPA – 22863]  
 N. CIENTÍFICO: *Trifolium tomentosum* L.  
 N. VERNÁCULO: *sine nomine*  
 [no mostrada para su identificación popular]  
 LOC.: Los Llanos – Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 19/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 233**

[HERBARIO LPA – 22864]  
 N. CIENTÍFICO: *Ononis laxiflora* Desf.  
 N. VERNÁCULO: *sine nomine*  
 [no mostrada para su identificación popular]  
 LOC.: Valle Grande – Mala – Teguisse – Lz.  
 LEG.: M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 06/05/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 234**

[HERBARIO LPA – 22865]  
 N. CIENTÍFICO: *Cuscuta planiflora* Ten.  
 N. VERNÁCULO: Rabia  
 [J. Gil, de uso común]

LOC.: Caldera de Guenia – Teguisse – Lz.  
 LEG.: M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 01/05/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 235**

[HERBARIO LPA – 22866]  
 N. CIENTÍFICO: *Spergularia fimbriata* Boiss. & Reut.  
 N. VERNÁCULO: Romerillo  
 [J. Gil, de uso común]  
 LOC.: Haría – Lz.  
 LEG.: M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort  
 VERIFICACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 30/03/1991

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 236**

[HERBARIO LPA – 22867]  
 N. CIENTÍFICO: *Salsola vermiculata* L.  
 N. VERNÁCULO: Mato  
 [José Domingo – Órzola – Haría]  
 LOC.: Órzola – Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 09/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 237**

[HERBARIO LPA – 22868]  
 N. CIENTÍFICO: *Leontodon longirostris* (Finch & P.D.  
 Sell) Talavera  
 N. VERNÁCULO: *sine nomine*  
 [no mostrada para su identificación popular]  
 LOC.: Faldas de Guanapay hacia Teseguite – Teguisse  
 – Lz.  
 LEG.: M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 05/05/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 238**

[HERBARIO LPA – 22869]  
 N. CIENTÍFICO: *Reichardia famarae* Bramwell &



G.Kunkel ex Gallego & Talavera

N. VERNÁCULO: Cerrajón

[Virgilio – Haría]

LOC.: La Montaña – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz & M. Peña

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 07/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 239**

[HERBARIO LPA – 22870]

N. CIENTÍFICO: *Erodium chium* (L.) Willd. subsp.

*chium*

N. VERNÁCULO: Alfinelejo

[Rafael Curbelo – Mácher – Tías]

LOC.: Conil de Arriba – Tías – Lz.

LEG.: M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 18/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 240**

[HERBARIO LPA – 22871]

N. CIENTÍFICO: *Beta vulgaris* L.

N. VERNÁCULO: Acelga

[José Peraza Peraza – Los Valles – Teguisse]

LOC.: Teseguite – Teguisse – Lz.

LEG.: R. Niz & M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 20/04/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 241**

[HERBARIO LPA – 22872]

N. CIENTÍFICO: *Galium aparine* L.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[Manuel y Mercedes Bermúdez – Los Valles]

LOC.: *Sine locus*

LEG.: R. Niz & M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 22/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 242**

[HERBARIO LPA – 22873]

N. CIENTÍFICO: *Silene nocturna* L.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: San Bartolomé – Lz.

LEG.: R. Niz & M. Peña

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 05/02/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 243**

[HERBARIO LPA – 22874]

N. CIENTÍFICO: *Erucastrum canariense* Webb &

Berthel.

N. VERNÁCULO: *Relinchón*

[J. Gil, de uso común]

LOC.: Testeina – Tías – Lz.

LEG.: R. Niz & M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: /02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 244**

[HERBARIO LPA – 22875]

N. CIENTÍFICO: *Eruca vesicaria* L. Cav.

N. VERNÁCULO: *Relinchón*

[Matías Niz – Máguez – Haría]

LOC.: Los Llanos – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 245**

[HERBARIO LPA – 22876]

N. CIENTÍFICO: *Erucastrum canariense* Webb & Berthel.

N. VERNÁCULO: *Relinchón*

[J. Gil, de uso común]

LOC.: Testeina – Tías – Lz.

LEG.: R. Niz & M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: /02/2006



PLIEGO ETNOBOTÁNICA - 249

[HERBARIO LPA – 22880]  
N. CIENTÍFICO: *Allium ampeloprasum* L.  
N. VERNÁCULO: Ajo porro  
[J. Gil, de uso común]  
LOC.: La Montaña - Haría - Lz.  
LEG.: R. Niz & M. Peña  
DETERMINACIÓN: J. Gil  
VERIFICACIÓN:  
FECHA: 07/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 246**

[HERBARIO LPA – 22877]  
 N. CIENTÍFICO: *Euphorbia segetalis* L.  
 N. VERNÁCULO: *sine nomine*  
 [Zoilo – Haría]  
 LOC.: Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz, M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 22/01/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 247**

[HERBARIO LPA – 22878]  
 N. CIENTÍFICO: *Frankenia ericifolia* C. Sm. ex DC.  
 subsp. *ericifolia*  
 N. VERNÁCULO: *sine nomine*  
 [Matías Niz – Máguez – Haría]  
 LOC.: Falda S. del Volcán de La Corona – Máguez – Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz, M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 03/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 248**

[HERBARIO LPA – 22879]  
 N. CIENTÍFICO: *Rumex vesicarius* L. subsp. *rhodophysa* Ball  
 N. VERNÁCULO: Vinagrera  
 [Andrés Martín de León – Mala]  
 LOC.: El Estanque – Mala – Haría  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 1-/02/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 249**

[HERBARIO LPA – 22880]  
 N. CIENTÍFICO: *Allium ampeloprasum* L.  
 N. VERNÁCULO: Ajo porro  
 [J. Gil, de uso común]  
 LOC.: La Montaña – Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 FECHA: 07/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 250**

[HERBARIO LPA – 22881]  
 N. CIENTÍFICO: *Atractylis cancellata* L.  
 N. VERNÁCULO: *sine nomine*  
 [Agustín Delgado – Teseguite – Teguisse]  
 LOC.: Teseguite – Teguisse – Lz.  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 VERIFICACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 19/04/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 251**

[HERBARIO LPA – 22882]  
 N. CIENTÍFICO: *Helichrysum monogynum* B.L. Burt & Sunding  
 N. VERNÁCULO: *sine nomine*  
 [Francisco (tonelero) – San Bartolomé]  
 LOC.: San Bartolomé – Lz.  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 VERIFICACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 05/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 251d**

[HERBARIO GIL – 320]  
 N. CIENTÍFICO: *Helichrysum monogynum* B.L. Burt & Sunding  
 N. VERNÁCULO: *sine nomine*  
 [Francisco (tonelero) – San Bartolomé]  
 LOC.: San Bartolomé – Lz.  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 VERIFICACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 05/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 252**

[HERBARIO LPA – 22883]  
 N. CIENTÍFICO: *Minuartia geniculata* (Poir.) Thell.  
 N. VERNÁCULO: *sine nomine*  
 [Fefa Rodríguez Cruz – La Costa – Tinajo]  
 LOC.: Caldera Blanca – Tinajo – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 10/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 252d**

[HERBARIO GIL – 288]

N. CIENTÍFICO: *Minuartia geniculata* (Poir.) Thell.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[Fefa Rodríguez Cruz – La Costa – Tinajo]

LOC.: Caldera Blanca – Tinajo – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 10/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 253**

[HERBARIO LPA – 22884]

N. CIENTÍFICO: *Echium lancerottense* Lems & Holzapfel

N. VERNÁCULO: Lengua de vaca

[J. Gil, de uso común]

LOC.: Mirador de Los Helechos – Haría – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN:

FECHA: 12/05/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 254**

[HERBARIO LPA – 22885]

N. CIENTÍFICO: *Minuartia platyphylla* (J. Gay ex Christ)

McNeill

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Chimía – Teguiuse – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 07/04/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 254d**

[HERBARIO GIL – 321]

N. CIENTÍFICO: *Minuartia platyphylla* (J. Gay ex Christ)

McNeill

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Chimía – Teguiuse – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 07/04/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 255**

[HERBARIO LPA – 22886]

N. CIENTÍFICO: *Reichardia tingitana* L. Roth

N. VERNÁCULO: Cerrajoncito

[Leonor – Mácher]

LOC.: La Asomada – Tías – Lz.

LEG.: R. Niz & M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 19/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 256**

[HERBARIO LPA – 22887]

N. CIENTÍFICO: *Minuartia geniculata*

(Poir.) Thell.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Valle Grande – Mala – Teguiuse – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 04/05/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 257**

[HERBARIO LPA – 22888]

N. CIENTÍFICO: *Asparagus nesioties* Svent. subsp.

*purpuriansis* Marrero & Ramos

N. VERNÁCULO: Parraguera

[Matías Niz – Máguez – Haría]

LOC.: Las Peñas de Cardos – Máguez – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz, M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN:

FECHA: 03/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 258**

[HERBARIO LPA – 22889]

N. CIENTÍFICO: *Artemisia thuscula* Cav. [= *A. canariensis* (Bess.) Less.]  
 N. VERNÁCULO: Incienso  
 [Nieves – Los Valles – Haría]  
 LOC.: Los Valles – Teguiise – Lz.  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 VERIFICACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 20/04/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 259**

[HERBARIO LPA – 22890]  
 N. CIENTÍFICO: *Crepis canariensis* (Sch. Bip.) Bab. ex  
 Jenkins  
 N. VERNÁCULO: Cerrajón  
 [Virgilio – Haría]  
 LOC.: La Montaña – Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 VERIFICACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 07/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 260**

[HERBARIO LPA – 22891]  
 N. CIENTÍFICO: *Bromus rigidus* Roth  
 N. VERNÁCULO: Aseitilla  
 [Benigno Machín – Muñique – Teguiise]  
 LOC.: El Jable – Teguiise – Lz.  
 LEG.: M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 FECHA: 20/02/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 261**

[HERBARIO LPA – 22892]  
 N. CIENTÍFICO: *Raphanus raphanistrum* L.  
 N. VERNÁCULO: Relinchón de camello  
 [Matías Niz – Máguez – Haría]  
 LOC.: La Montaña – Haría – Lz.  
 LEG.: M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 25/03/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 262**

[HERBARIO LPA – 22893]  
 N. CIENTÍFICO: *Oryzopsis miliacea* (L.) Benth. & Hook.  
 f. ex Asch. & Sschweinf  
 N. VERNÁCULO: *sine nomine*  
 [no mostrada para su identificación popular]  
 LOC.: Teseguite – Teguiise – Lz.  
 LEG.: M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 05/05/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 263**

[HERBARIO LPA – 22894]  
 N. CIENTÍFICO: *Wahlenbergia lobelioides* (L.f.) A. DC.  
 subsp. *nutabunda* (Guss.) Murb.  
 N. VERNÁCULO: Sanguinaria  
 [Rafael Betancor – Mala]  
 LOC.: Los Riscos – El Valle – Mala – Teguiise – Lz.  
 LEG.: M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: 09/05/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 264**

[HERBARIO LPA – 22895]  
 N. CIENTÍFICO: *Filago lutescens* Jord. subsp. *atlantica*  
 Wagenitz  
 N. VERNÁCULO: *sine nomine*  
 [Matías Niz – Máguez – Haría]  
 LOC.: El Valle (de) Los Castillos – Máguez – Haría – Lz.  
 LEG.: R. Niz  
 DETERMINACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 265**

[HERBARIO LPA – 22915]  
 N. CIENTÍFICO: *Calendula cf. arvensis* L.  
 N. VERNÁCULO: Alpoaera  
 [Matilde – Teguiise]  
 LOC.: Camino a Chimía – Teguiise – Lz.  
 LEG.: M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 FECHA: 07/02/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 266**

[HERBARIO LPA – 22916]

N. CIENTÍFICO: *Erucastrum canariense* Webb & Berthel.

N. VERNÁCULO: Quemón

[Rafael Rodríguez Cruz – Conil]

LOC.: Conil – Tías – Lz.

LEG.: M. Peña

DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: *Sine die***PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 267**

[HERBARIO LPA – 22917]

N. CIENTÍFICO: *Carduncellus caeruleus* (L.) C. Presl.

N. VERNÁCULO: Azafranero silvestre

[Francisco de León Bonilla – Los Valles – Teguiise – Lz.]

LOC.: Los Valles – Teguiise – Lz.

LEG.: R. Niz &amp; M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: *Sine die***PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 268**

[HERBARIO LPA – 22918]

N. CIENTÍFICO: *Lavatera cretica* L.N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Conil – Tías – Lz.

LEG.: M. Peña

DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 30/03/1991

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 269**

[HERBARIO LPA – 22919]

N. CIENTÍFICO: *Heliotropium bacciferum* Forssk. subsp. *bacciferum* var. *marocanum* (Lehm.) Sauvage & Vindt

N. VERNÁCULO: Camellera

[Rafael Rodríguez Cruz – Conil]

LOC.: Conil – Tías – Lz.

LEG.: M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Marrero

VERIFICACIÓN:

FECHA: 23/12/1990

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 270**

[HERBARIO LPA – 22920]

N. CIENTÍFICO: *Asphodelus tenuifolius* Cav.

N. VERNÁCULO: Gamona

[Pepe Guillén – Tinajo]

LOC.: Tinajo – Lz.

LEG.: R. Niz &amp; M. Peña

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 1–/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 271**

[HERBARIO LPA – 22921]

N. CIENTÍFICO: *Frankenia capitata* Webb & Berthel.N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[Manolo “el de Ramona” – La Costa]

LOC.: La Costa – Tinajo – Lz.

LEG.: R. Niz &amp; M. Peña

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 14/03/2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 272**

[HERBARIO LPA – 22922]

N. CIENTÍFICO: *Erodium neuradifolium* Delile

N. VERNÁCULO: Alfinelejo

[Rafael “el de Nina” – Conil]

LOC.: Entremontañas – Conil – Tías – Lz.

LEG.: M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 18/03/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 273**

[HERBARIO LPA – 22923]

N. CIENTÍFICO: *Erodium neuradifolium* Delile

N. VERNÁCULO: Agujetas

[Francisco de León de León – Mozaga]

LOC.: *sine locus*

LEG.: R. Niz & M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: *sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 274**

[HERBARIO LPA – 22924]

N. CIENTÍFICO: *Scrophularia arguta* Aiton

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: *sine locus*

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 05/05/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 275**

[HERBARIO LPA – 22925]

N. CIENTÍFICO: *Heliotropium europaeum* L.

N. VERNÁCULO: *Sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Corral Viejo – Máguez – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: *sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 275d**

[HERBARIO LPA – 22926]

N. CIENTÍFICO: *Heliotropium europaeum* L.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Corral Viejo – Máguez – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: *sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 276**

[HERBARIO LPA – 22927]

N. CIENTÍFICO: *Fumaria montana* Schmidt

N. VERNÁCULO: Palomilla salvaje

[Matías Niz – Máguez]

LOC.: Máguez – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 15/02/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 277**

[HERBARIO LPA – 22928]

N. CIENTÍFICO: *Davallia canariensis* (L.) Sm.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: *sine locus*

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 07/05/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 278**

[HERBARIO LPA – 22929]

N. CIENTÍFICO: *Allium subhirsutum* L. subsp.

*obtusitopalum* (Svent.) G. Kunkel

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: *sine locus*

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 279**

[HERBARIO LPA – 22930]

N. CIENTÍFICO: *Convolvulus siculus* L. subsp. *agrestis*

(Hoschst. ex Schweinf.) Verdc.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Entre Montañas – Conil – Tías – Lz.

LEG.: J. GIL & M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: *sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 280**

[HERBARIO LPA – 22931]

N. CIENTÍFICO: *Spergularia fimbriata* Boiss. & Reut.

N. VERNÁCULO: Romerillo

[Matías Niz – Máguez]

LOC.: Máguez – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 30/01/2004

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 281

[HERBARIO LPA – 22932]

N. CIENTÍFICO: *Vicia monantha* Retz.

N. VERNÁCULO: Chinipilla

[Manuel y Mercedes Bermúdez – Los Valles]

LOC.: Teseguite – Teguisse – Lz.

LEG.: J. Gil & M. Peña

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 21/03/2006

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 282

[HERBARIO GIL – 289 › HERBARIO ORT – 41066]

N. CIENTÍFICO: *Argyranthemum maderense* (D. Don)

Humphries

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[Dorina Torres – Máguez]

LOC.: Las Peñas de Cardos – Haría – Lz.

LEG.: J. GIL, R. Niz & M. Peña

VERIFICACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

DETERMINACIÓN: J.Gil

FECHA: 03/03/2007

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 283

[HERBARIO GIL – 290 › HERBARIO ORT – 41067]

N. CIENTÍFICO: *Asteriscus schultzei* (Bolle) Pit. & Proust

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Chimía – Teguisse – Lz.

LEG.: J. GIL

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: 04/04/2007

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 284

[HERBARIO ORT – 39699]

N. CIENTÍFICO: *Polygonum aviculare* L.

N. VERNÁCULO: Treinta nudos

[Dorina Torres – Máguez – Haría]

LOC.: Máguez – Haría

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: *sine die*

OBS.: Especie actualmente muy rara en Lanzarote

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 285

[HERBARIO GIL – 291 › HERBARIO ORT – 41068]

N. CIENTÍFICO: *Marrubium vulgare* L.

N. VERNÁCULO: Marrubio

[Dorina Torres – Máguez – Haría]

LOC.: Máguez – Haría

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: 31/07/2005

OBS.: Especie de uso medicinal y veterinario

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 286

[HERBARIO GIL – 292 › HERBARIO ORT – 41069]

N. CIENTÍFICO: *Pelargonium odoratissimum* Ait.

N. VERNÁCULO: Malva fina

[J. Gil, de uso común]

LOC.: La Costa – Tinajo

LEG.: J. Gil y M. Peña

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: 09/04/2008

OBS.: Especie con uso ritual la víspera de San Juan.

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 286d

[HERBARIO GIL – 292d]

N. CIENTÍFICO: *Pelargonium odoratissimum* Ait.

N. VERNÁCULO: Malva fina

[J. Gil, de uso común]



LOC.: La Costa – Tinajo

LEG.: J. Gil y M. Peña

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: 09/04/2008

OBS.: Especie con uso ritual la víspera de San Juan.

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 287**

[HERBARIO GIL – 293 › HERBARIO ORT – 41070]

N. CIENTÍFICO: *Phalaris canariensis* L.

N. VERNÁCULO: Alpiste

[J. Gil, de uso común]

LOC.: Vía medular – Arrecife

LEG.: J. Gil y M. Peña

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: 09/04/2008

OBS.: Especie asilvestrada en ambiente urbano.

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 287d**

[HERBARIO GIL – 293d]

N. CIENTÍFICO: *Phalaris canariensis* L.

N. VERNÁCULO: Alpiste

[J. Gil, de uso común]

LOC.: Vía medular – Arrecife

LEG.: J. Gil y M. Peña

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: 09/04/2008

OBS.: Especie asilvestrada en ambiente urbano.

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 288**

[HERBARIO GIL – 294 › HERBARIO ORT – 41071]

N. CIENTÍFICO: *Lathyrus clymenum* L.

N. VERNÁCULO: Chichareta

[J. Gil, de uso común]

LOC.: Vía Mala – Charco del Palo – Haría

LEG.: M. Peña

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: 21/03/2002

OBS.: Rodal creciendo en un arenado de cascajo abandonado.

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 289**

[HERBARIO GIL – 295 › HERBARIO ORT – 41072]

N. CIENTÍFICO: *Ononis pendula* Desf. var. *canariensis* Sirj.

N. VERNÁCULO: Tagoire

[J. Gil, de uso común]

LOC.: Chimía – Teguiuse

LEG.: J. Gil y M. Peña

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: 04/04/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 290**

[HERBARIO GIL – 296 › HERBARIO ORT – 41073]

N. CIENTÍFICO: *Beta macrocarpa* Guss.

N. VERNÁCULO: Acelga

[J. Peraza – Los Valles – Teguiuse]

LOC.: Chimía – Teguiuse

LEG.: J. Gil y M. Peña

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: 04/04/2007

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 291**

[HERBARIO GIL – 297 › HERBARIO ORT – 41074]

N. CIENTÍFICO: *Polycarpha divaricata* (Aiton) Poir.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Los Valles – Teguiuse

LEG.: M. Peña

DETERMINACIÓN: E. Barquín

VERIFICACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: 30/03/1991

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 292**

[HERBARIO GIL – 298 › HERBARIO ORT – 41075]

N. CIENTÍFICO: *Ceterach aureum* (Cav.) Buch

N. VERNÁCULO: Doradilla

[J. Gil, de uso común]

LOC.: Peña de Bonilla – Teguiise – Lz.

LEG.: J. GIL & M. Peña

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: *sine die*

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 293

[HERBARIO GIL – 299 › HERBARIO ORT – 41076]

N. CIENTÍFICO: *Oryzopsis miliacea* (L.) Benth. & Hook.

f. *ex* Asch. & Schweinf

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Conil – Tías – Lz.

LEG.: J. GIL

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: *sine die*

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 294

[HERBARIO GIL – 300 › HERBARIO ORT – 41077]

N. CIENTÍFICO: *Pelargonium quercifolium* (L. f.) L'Hér.

N. VERNÁCULO: Malva o Malvarrosa

[Antoñita – Conil – Tías]

LOC.: Entremontañas – Conil – Tías – Lz.

LEG.: J.Gil

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: *sine die*

OBS.: Especie ornamental con escasa tendencia a la naturalización

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 295

[HERBARIO GIL – 301 › HERBARIO ORT – 41078]

N. CIENTÍFICO: *Origanum vulgare* L. subsp. *vulgare*

N. VERNÁCULO: Orégano

[J. Gil, de uso común]

LOC.: Testeina – Tías – Lz.

LEG.: J.Gil

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: *sine die*

OBS.: Especie condimenticia objeto de cultivo en la isla

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 296

[HERBARIO GIL – 302 › HERBARIO ORT – 41079]

N. CIENTÍFICO: *Melica canariensis* W. Hempel.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Peñas de Bonilla – Teguiise – Lz.

LEG.: J. Gil y M. Peña

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: *sine die*

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 297

[HERBARIO GIL – 303 › HERBARIO ORT – 41080]

N. CIENTÍFICO: *Carrichtera annua* (L.) DC.

N. VERNÁCULO: Cucharilla

[J. Gil, de uso común]

LOC.: *Sine locus*

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: *sine die*

OBS.: Especie asilvestrada en ambiente urbano.

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 298

[HERBARIO GIL – 304 › HERBARIO ORT – 41081]

N. CIENTÍFICO: *Phagnalon saxatile* (L.) Cass.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[Dorina Torres – Máguez – Haría]

LOC.: Montaña de Los Llanos – Máguez – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: *sine die*

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 299

[HERBARIO GIL – 305 › HERBARIO ORT – 41082]

N. CIENTÍFICO: *Erucastrum canariense* Webb &

Berthel.

N. VERNÁCULO: Relinchón peludo  
[Pepe Niz – Máguez – Haría – Lz.]

LOC.: Los Llanos – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: *sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 300**

[HERBARIO GIL – 306 > HERBARIO ORT – 41083]

N. CIENTÍFICO: *Trifolium arvense* L.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Las Casas Viejas – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: *sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 301**

[HERBARIO GIL – 307 > HERBARIO ORT – 41084]

N. CIENTÍFICO: *Kickxia heterophylla* (Schousb.) Dandy  
in F.W. Andrews (= *Kickxia sagittata* (Poir.) Rothm.).

N. VERNÁCULO: Pico pajarito

[J. Gil, de uso común]

LOC.: Caldera de El Cuchillo – Tinajo – Lz.

LEG.: J.Gil & M. Peña

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: 07/2008

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 302**

[HERBARIO GIL – 308 > HERBARIO ORT –]

N. CIENTÍFICO: cf. *Taonia atomaria* (Woodward) J.  
Agardh

N. VERNÁCULO: Cáscara de papa

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Caleta de Famara – Teguiuse – Lz.

LEG.: J.Gil & M. Peña

DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: 08/2008

OBS.: especie empleada en el pasado para el techado de  
cuartos humildes.

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 303**

[HERBARIO GIL – 026]

N. CIENTÍFICO: *Silene behen* L.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Arenados junto al Parque Eólico – La Montaña  
– Teguiuse – Lz.

LEG.: J.Gil & M. Peña

DETERMINACIÓN: J.Gil

FECHA: *sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 304**

[HERBARIO GIL – 028]

N. CIENTÍFICO: *Adonis microcarpa* DC. subsp.  
*intermedia* (Webb & Berthel.) Nyman

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Al pie de la Montaña Guenia – Teguiuse – Lz.

LEG.: J.Gil & M. Peña

DETERMINACIÓN: J.Gil

FECHA: martes de carnaval de 2006

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 305**

[HERBARIO GIL – 029]

N. CIENTÍFICO: *Vicia benghalensis* L.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Valle de Temisa – Haría – Lz.

LEG.: J.Gil

DETERMINACIÓN: J.A. Reyes–Betancort

FECHA: 28/1/2002

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 306**

[HERBARIO GIL – 030]

N. CIENTÍFICO: *Reichardia tingitana* (L.) Roth

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Cercanías de La Caldera de El Cuchillo – Teguiuse – Lz.

LEG.: J. Gil & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 FECHA: diciembre de 2003

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 307**

[HERBARIO GIL – 032]

N. CIENTÍFICO: *Kickxia heterophylla* (Schousb.) Dandy  
 in F.W. Andrews (*Kickxia sagittata* (Poir.) Rothm.)

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Cercanías de La Caldera de El Cuchillo – Teguisse  
 – Lz.

LEG.: J. Gil & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 FECHA: : diembre de 2003

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 308**

[HERBARIO GIL – 033]

N. CIENTÍFICO: *Lotus lancerottensis* Webb & Berthel.N. VERNÁCULO: *Yerba mía*

[J. Gil, de uso común]

LOC.: Cercanías de La Caldera de El Cuchillo – Tinajo  
 – Lz.

LEG.: J. Gil & M. Peña  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 FECHA: : diembre de 2003

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 308d**

[HERBARIO LPA – 22080]

N. CIENTÍFICO: *Lotus lancerottensis* Webb & Berthel.N. VERNÁCULO: *Yerba mía*

[J. Gil, de uso común]

LOC.: Caldera del Cuchillo – Tinajo – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil  
 DETERMINACIÓN: J. Gil  
 VERIFICACIÓN: A. Marrero  
 FECHA: diciembre de 2003

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 309**

[HERBARIO GIL – 034]

N. CIENTÍFICO: *Vicia lutea* L.N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Valle de Temisa – Haría – Lz.

LEG.: J. Gil, R. Niz &amp; M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Reyes

FECHA: febrero de 2002

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 310**

[HERBARIO GIL – 037 › HERBARIO LPA – 22114]

N. CIENTÍFICO: *Salvia verbenaca* L.N. VERNÁCULO: *Brottona*

[J. Gil, de uso común]

LOC.: Los Bebederos – Teguisse – Lz.

LEG.: M. Peña &amp; J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: *Sine die***PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 311**

[HERBARIO GIL – 041]

N. CIENTÍFICO: *Lathyrus tingitanus* L.N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: El Mojón – Teguisse – Lz.

LEG.: M. Peña &amp; J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: abril de 2000

OBS.: material procedente de cultivo.

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 312**

[HERBARIO GIL – 042]

N. CIENTÍFICO: *Papaver somniferum* L. subsp.  
*setigerum* (DC) Arcang.

N. VERNÁCULO: Majapola blanca

[Matías Niz – Máguez – Haría]

LOC.: *Sine locus*

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: *Sine die*

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 313**

[HERBARIO GIL – 043]

N. CIENTÍFICO: *Lathyrus tingitanus* L.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Máguez – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz & M. Peña

DETERMINACIÓN: J.Gil

FECHA: 15/5/2002

OBS.: material procedente del cultivo de señor Francisco Robayna.

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 314**

[HERBARIO GIL – 044]

N. CIENTÍFICO: *Lathyrus clymenum* L.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Finca en los márgenes de la carretera Arrieta – Ye – Haría – Lz.

LEG.: M. Peña

DETERMINACIÓN: J.Gil

FECHA: 19/4/2002

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 315**

[HERBARIO GIL – 046]

N. CIENTÍFICO: *Vicia benghalensis* L.

N. VERNÁCULO: Chinipilla

[R. Niz, de uso común]

LOC.: Valle del Palomo – Haría – Lz.

LEG.: J.Gil, R. Niz & M. Peña.

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: febrero de 2001

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 316**

[HERBARIO GIL – 047]

N. CIENTÍFICO: *Astragalus solandri* Lowe

N. VERNÁCULO: Chabusquillo

[J. Gil, de uso común]

LOC.: El Jable – Mozaga – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: febrero de 2000

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 316d**

[HERBARIO LPA – 22078]

N. CIENTÍFICO: *Astragalus solandri* Lowe

N. VERNÁCULO: Chabusquillo

[J. Gil, de uso común]

LOC.: El Jable – Mozaga – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: febrero de 2000

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 317**

[HERBARIO GIL – 052 › HERBARIO LPA – 22074]

N. CIENTÍFICO: *Medicago polymorpha* L. subsp. *polymorpha*

N. VERNÁCULO: Pelotilla

[Francisco de León – Mozaga – San Bartolomé]

LOC.: El Jable – San Bartolomé – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 15/03/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 318**

[HERBARIO GIL – 053 › HERBARIO LPA – 22077]

N. CIENTÍFICO: *Calendula aegyptiaca* Desf. subsp. *aegyptiaca*

N. VERNÁCULO: Cerrajón amarillo

[Francisco de León – Mozaga – San Bartolomé]

LOC.: El Jable – San Bartolomé – Lz.

LEG.: M. Peña & J. Gil

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 15/03/2004

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 319**

[HERBARIO GIL – 054 › HERBARIO LPA – 22082]

N. CIENTÍFICO: *Lotus glinoides* Delile

N. VERNÁCULO: *Sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Máguez – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: *Sine die*

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 320

[HERBARIO GIL – 055 › HERBARIO LPA – 22072]

N. CIENTÍFICO: *Medicago italica* (Mill.) Fiori subsp.  
*italica*

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Conil – Tías – Lanzarote

LEG.: J. Gil

DETERMINACIÓN: A. Marrero

FECHA: 25/01/2004

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 321

[HERBARIO GIL – 057 › HERBARIO LPA – 22076]

N. CIENTÍFICO: *Papaver rhoeas* L. var. *strigosum* Boenn.

N. VERNÁCULO: *Majapola colorada*

[Matías Niz & Dorina Torres – Máguez – Haría]

LOC.: Máguez – Haría – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 04/02/2004

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 322

[HERBARIO GIL – 058 › HERBARIO LPA – 22073]

N. CIENTÍFICO: *Vicia benghalensis* L.

N. VERNÁCULO: Chinipilla

[R. Niz, de uso común]

LOC.: Valle 'el Palomo – Teguisse – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN: A. Marrero

FECHA: 01/02/2001

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 323

[HERBARIO GIL – 309 › HERBARIO ORT –]

N. CIENTÍFICO: *Artemisia* sp.

N. VERNÁCULO: Mulei

[R. Niz, de uso común]

LOC.: La Villa – Teguisse – Lz.

LEG.: R. Niz

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN:

FECHA: 20/12/2008

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 324

[HERBARIO GIL – 310 › HERBARIO ORT – 41143]

N. CIENTÍFICO: *Erodium hesperium* (Maire) Lindberg

N. VERNÁCULO: Alfinelejo macho o amargo

[Andrés Guillén – Muñique – Teguisse]

LOC.: El Jable – Teguisse – Lz.

LEG.: J. Gil & M. Peña

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN:

FECHA: enero de 2009

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 325

[HERBARIO GIL – 311 › HERBARIO ORT – 41144]

N. CIENTÍFICO: *Papaver pinnatifidum* Moris

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: La Carrigüela – Tías – Lz.

LEG.: J. Gil & M. Peña

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN:

FECHA: 7/02/2009

### PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 325d

[HERBARIO GIL – 311d ]

N. CIENTÍFICO: *Papaver pinnatifidum* Moris

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: La Carrigüela – Tías – Lz.

LEG.: J. Gil & M. Peña

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN:  
FECHA: 7/02/2009

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 326**

[HERBARIO GIL – 312 > HERBARIO ORT – 41145]

N. CIENTÍFICO: *Ononis serrata* Forssk.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Conil – Tías – Lz.

LEG.: J. Gil & M. Peña

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN:

FECHA: 6/02/2009

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 327**

[HERBARIO GIL – 313 > HERBARIO ORT – 41146]

N. CIENTÍFICO: *Biserrula pelecinus* L.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Entremontañas – Conil – Tías – Lz.

LEG.: J. Gil & M. Peña

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN:

FECHA: 19/01/2009

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 328**

[HERBARIO GIL – 314 > HERBARIO ORT – 41147]

N. CIENTÍFICO: *Wahlenbergia lobelioides* (L.f.) A. DC.

subsp. *lobelioides*.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: La Carrigüela – Conil – Tías – Lz.

LEG.: J. Gil & M. Peña

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN:

FECHA: 31/01/2009

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 329**

[HERBARIO GIL – 315 > HERBARIO ORT – 41148]

N. CIENTÍFICO: *Allium* sp.

N. VERNÁCULO: *sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Montaña Bermeja – Conil – Tías – Lz.

LEG.: J. Gil & M. Peña

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN:

FECHA: 7/02/2009

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 330**

[HERBARIO GIL – 316 > HERBARIO ORT – 41149]

N. CIENTÍFICO: *Launaea nudicaulis* (L.) Hook.f.

N. VERNÁCULO: *cerraja*

[J.Gil, de uso común]

LOC.: Camino a La Carrigüela – Conil – Tías – Lz.

LEG.: J. Gil & M. Peña

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN:

FECHA: 7/02/2009

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 331**

[HERBARIO GIL – 317 > HERBARIO ORT – 41150]

N. CIENTÍFICO: *Volutaria bollei* (Sch. Bip. ex Bolle)

Hansen & G.Kunkel

N. VERNÁCULO: Cerrajón

[Señor Carlos Cabrera – Las Breñas – Yaiza]

LOC.: Carretera de Yaiza a El Golfo – Yaiza – Lz.

LEG.: R. Niz & M. Peña

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN:

FECHA: 20/01/2009

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 331d**

[HERBARIO GIL – 317d]

N. CIENTÍFICO: *Volutaria bollei* (Sch. Bip. ex Bolle)

Hansen & G.Kunkel

N. VERNÁCULO: Cerrajón

[Señor Carlos Cabrera – Las Breñas – Yaiza]

LOC.: Carretera de Yaiza a El Golfo – Yaiza – Lz.

LEG.: R. Niz & M. Peña

DETERMINACIÓN: J.Gil

VERIFICACIÓN:

FECHA: 20/01/2009

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 332**

[HERBARIO GIL – 318 &gt; HERBARIO ORT – 41151]

N. CIENTÍFICO: *Silene apetala* Willd.

N. VERNÁCULO: Morterillo

[Rafael Curbelo – Mácher – Tías]

LOC.: La Carrigüela – Conil – Tías – Lz.

LEG.: M. Peña

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN:

FECHA: 8/02/2009

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 333**

[HERBARIO GIL – 319 &gt; HERBARIO ORT – 41152]

N. CIENTÍFICO: *Vicia parviflora* Cav.

N. VERNÁCULO: Chinipilla

[Antonio Betancor – Tabayesco – Haría]

LOC.: Temisa – Haría – Lz.

LEG.: M. Peña

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN:

FECHA: 17/03/2009

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 334**

[HERBARIO GIL – 324 &gt; HERBARIO ORT – 41153]

N. CIENTÍFICO: *Gladiolus italicus* Mill.

N. VERNÁCULO: Ajillo salvaje

[Antonio Betancor – Tabayesco – Haría]

LOC.: Máguez – Haría – Lz.

LEG.: M. Peña

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN:

FECHA: 12/03/2009

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 335**

[HERBARIO GIL – 325 &gt; HERBARIO ORT – 41154]

N. CIENTÍFICO: *Adonis microcarpa* DC. subsp.*intermedia* (Webb & Berthel.) NymanN. VERNÁCULO: *Sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: La Cerca – La Costa – Tinajo – Lz.

LEG.: J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN:

FECHA: 12/03/2009

OBS.: material con flores de color escarlata.

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 335d**

[HERBARIO GIL – 325d]

N. CIENTÍFICO: *Adonis microcarpa* DC. subsp.*intermedia* (Webb & Berthel.) NymanN. VERNÁCULO: *Sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: La Cerca – La Costa – Tinajo – Lz.

LEG.: J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN:

FECHA: 12/03/2009

OBS.: material con flores de color escarlata.

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 336**

[HERBARIO GIL – 326 &gt; HERBARIO ORT – 41155]

N. CIENTÍFICO: *Adonis microcarpa* DC. subsp.*intermedia* (Webb & Berthel.) NymanN. VERNÁCULO: *Sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: La Cerca – La Costa – Tinajo – Lz.

LEG.: J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN:

FECHA: 12/03/2009

OBS.: material con flores de color amarillo.

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 336d**

[HERBARIO GIL – 326d ]

N. CIENTÍFICO: *Adonis microcarpa* DC. subsp.*intermedia* (Webb & Berthel.) NymanN. VERNÁCULO: *Sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: La Cerca – La Costa – Tinajo – Lz.

LEG.: J. Gil

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN:



FECHA: 12/03/2009

OBS.: material con flores de color amarillo.

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 337**

[HERBARIO GIL – 327 › HERBARIO ORT – 41156]

N. CIENTÍFICO: *Tolpis barbata* (L.) Gaertn.

N. VERNÁCULO: *Sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Los Helechos – Máguez – Haría

LEG.: J. Gil y M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Reyes

FECHA: 25/03/2009

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 338**

[HERBARIO GIL – 328 › HERBARIO ORT – 41157]

N. CIENTÍFICO: *Misopates salvagense* D.A. Sutton

N. VERNÁCULO: *Sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Los Helechos – Máguez – Haría

LEG.: J. Gil y M. Peña

DETERMINACIÓN: A. Reyes

FECHA: 25/03/2009

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 339**

[HERBARIO GIL – 329 › HERBARIO ORT – 41158]

N. CIENTÍFICO: *Ononis reclinata* (L.) subsp. *mollis*

(Savi) Bég. (= *Ononis mollis* Savi)

N. VERNÁCULO: *Sine nomine*

[no mostrada para su identificación popular]

LOC.: Los Helechos – Máguez – Haría

LEG.: J. Gil y M. Peña

DETERMINACIÓN: J. Gil

FECHA: 25/03/2009

**PLIEGO ETNOBOTÁNICA – 340**

[HERBARIO GIL – 330 › HERBARIO ORT – 41159]

N. CIENTÍFICO: *Papaver pinnatifidum* Moris

N. VERNÁCULO: Amapola borracha

[Antonio Betancor – Tabayesco – Haría]

LOC.: Temisa – Haría – Lz.

LEG.: M. Peña

DETERMINACIÓN: J. Gil

VERIFICACIÓN:

FECHA: 17/03/2009

OBS.: material con el pedúnculo sin los pelos adpresos característicos.

A decorative background illustration of a plant with several thin, curved stems and small, teardrop-shaped buds or flowers in a light green color. The plant is positioned on the left side of the page, with its stems extending upwards and outwards across the page.

# **ÍNDICE DE NOMBRES CIENTÍFICOS**



## Índice de nombre científicos

- Adonis aestivalis* 408, 409
- Adonis annua* 409
- Adonis flammea* 409
- Adonis microcarpa* subsp. *intermedia* 407, 408
- Adonis vernalis* 409
- Aeonium* 129, 394
- Aizoon canariense* 3, 5, 11, 134
- Aizoon hispanicum* 5, 6, 7, 9
- Aloysia triphylla* 297
- Alyssum alyssoides* 105
- Alyssum calicinum* 105
- Alyssum campestre* 105
- Alyssum minus* 105
- Asteriscus intermedius* 34, 49
- Ajuga iva* 283, 377
  - var. *pseudoiva* 280
- Allium* 316, 317, 319
- Allium ampeloprasum* 311
- Allium roseum* 276, 314
- Allium sativum* 312
- Allium subhirsutum* 277, 317
- Allium subvillosum* 277, 314
- Anacyclus clavatus* 31, 32
- Anacyclus pyrethrum* 32
- Anacyclus radiatus* subsp. *coronatus* 30, 31, 32, 44, 45
- Anacyclus valentinus* 32
- Anagallis* 402
- Anagallis arvensis* 401, 402, 441
  - f. *arvensis* 403
  - f. *caerulea* 401, 403
  - var. *caerulea* 403
  - var. *phoenicea* 403
- Androcymbium gramineum* 315
  - subsp. *psammophilum* 315
- Androcymbium psammophilum* 314, 315
- Androcymbium wyssianum* 315
- Andryala integrifolia* 34
- Andryala pinnatifida* 33, 34
- Apium graveolens* 14
  - var. *dulce* 14
  - var. *silvestre* 14
- Arisarum simorrhinum* 26
  - var. *subexertum* 26, 28
- Arisarum vulgare* 27
- Asphodelus ramosus* 313
- Asphodelus tenuifolius* 173, 314, 317, 319
- Astragalus* 182, 185, 186, 188, 189, 195
- Astragalus boeticus* 185, 189, 191, 192, 193
- Astragalus edulis* 185
- Astragalus cicer* 189
- Astragalus glycyphyllos* 186
- Astragalus hamosus* 182, 185, 186, 187
- Astragalus humboldti* 188
- Astragalus lusitanicus* 188, 235
- Astragalus mareoticus* 185, 189
  - var. *handiensis* 182
- Astragalus pelecinus* 186, 194
- Astragalus penduliflorus* 192
- Astragalus sinaicus* 185
- Astragalus solandri* 51, 141, 168, 182, 185, 187, 192, 194, 196, 213, 218, 220, 222, 229, 245, 249, 362, 430, 431, 432
- Astragalus stella* 185
- Astragalus vogelii* 188, 189
- Astydamia latifolia* 297
- Atriplex* 135
- Avena* 222
- Avena sativa* 361
- Beta cycla* 136
- Beta macrocarpa* 136, 417

- Beta maritima* 136, 417  
 –*Beta patellaris* 136  
 –*Beta procumbens* 137  
 –*Betonica officinalis* 305  
 –*Biserrula pelecinus* 186, 194, 195  
 –*Borago officinalis* 39, 79, 81, 304, 364  
 –*Brassica oleracea* convar. *capitata* 92  
 –*Bryonia dioica* 161  
 –*Bryonia verrucosa* 160, 161, 163  
 –*Cakile maritima* 94, 95, 432  
 –*Calendula* 35, 36  
 –*Calendula aegyptiaca* 35, 36  
     subsp. *aegyptiaca* 35  
 –*Calendula arvensis* 35, 36  
 –*Calendula officinalis* 35, 36  
 –*Calendula tripterocarpa* 36  
 –*Campylanthus salsoloides* 439  
     subsp. *salsoloides* 438  
 –*Capsella bursa-pastoris* 96, 97  
 –*Carduncellus caeruleus* 38  
 –*Carduncellus dianius* 39  
 –*Carduncellus pinnatus* 39  
 –*Carthamus tinctorius* 38  
 –*Carthamus caeruleus* 38  
 –*Cenchrus ciliaris* 83, 135, 218, 331  
 –*Centaurea alba* 42  
 –*Centaurea aspera* 42  
 –*Centaurea cyanus* 41  
 –*Centaurea calcitrapa* 42  
 –*Centaurea erythraea* 42  
 –*Centaurea iberica* 42  
 –*Centaurea melitensis* 40, 41, 75, 76  
 –*Centaurea salmantica* 41  
 –*Centaurea solstitialis* 41  
 –*Centaureum erythraea* 42  
 –*Chamomilla recutita* 19, 465  
 –*Chenopodium ambrosioides* 19, 79, 331  
 –*Chenopodium murale* 332, 386  
 –*Cheiranthus incanus* 109  
 –*Cheiranthus longipetalus* 110  
 –*Cicer arietinum* 344  
 –*Cichorium endivia* subsp. *divaricatum* 303  
 –*Citrullus colocynthis* 160, 162, 165  
 –*Colchicum autumnale* 315  
 –*Convolvulus* 153  
 –*Convolvulus althaeoides* 146, 147, 149  
 –*Convolvulus arvensis* 127, 146, 147, 148, 150, 392  
 –*Convolvulus lopezsocasi* 152  
 –*Convolvulus siculus* 150  
     subsp. *agrestis* 151  
 –*Cucubalus behen* 125  
 –*Crepis biennis* 72  
 –*Crepis canariensis* 70, 72  
 –*Crepis capillaris* 72  
 –*Crepis vesicaria* 72  
 –*Cuscuta* 154, 156  
 –*Cuscuta europaea* 156  
 –*Cuscuta approximata* 156  
 –*Cuscuta epithimum* 156  
 –*Cuscuta planiflora* 154, 156  
 –*Cyperus capitatus* 167  
 –*Cyperus esculentus* 170  
 –*Cyperus rotundus* 170, 171, 317  
 –*Dieffenbachia* 175  
 –*Dipcadi longifolium* 317  
 –*Dipcadi serotinum* 314, 316, 317, 319  
 –*Dipcadi viride* 317  
 –*Echium bonneti* 84  
 –*Echium lancerottense* 82, 83, 84  
     var. *macrantha* 82  
 –*Echium plantagineum* 84  
 –*Echium vulgare* 84  
 –*Emex spinosa* 36, 385, 387  
 –*Equisetum ramosissimum* 278  
 –*Erodium* 21, 22, 264, 266, 267, 268  
 –*Erodium botrys* 266  
 –*Erodium cicutarium* 266, 267, 268  
 –*Erodium chium* 178, 264, 266, 267  
     subsp. *chium* 264  
     subsp. *littoreum* 264, 267  
 –*Erodium hesperium* 264, 266, 267, 268  
 –*Erodium laciniatum* 266  
 –*Erodium malacoides* 264, 266, 268  
 –*Erodium moschatum* 266, 268

- Erodium neuradifolium* 264, 266  
 –*Erodium salzmannii* 264, 266  
 –*Erodium touchyanum* 266  
 –*Erophaca baetica* 188, 192, 235  
 –*Eruca vesicaria* 56  
 –*Erucastrum canariense* 101, 102, 103  
 –*Euphorbia* spp. 173, 174, 175  
 –*Euphorbia balsamifera* 173  
 –*Euphorbia paralias* 172, 173, 175, 176  
 –*Euphorbia regis-jubae* 173  
 –*Euphorbia segetalis* 173, 174  
 –*Euphorbia terracina* 173, 174  
 –*Fagonia cretica* 66, 467, 469  
 –*Fagonia glutinosa* 469  
 –*Ferula communis* 18  
 –*Ferula hermonis* 18  
 –*Ferula lancerottensis* 16, 17  
 –*Ferula latipinna* 17  
 –*Ferula linkii* 17, 18  
 –*Ficus carica* 4  
 –*Foeniculum vulgare* 19  
 –*Forsskaolea angustifolia* 51, 452, 454, 456  
 –*Forsskaolea tenacissima* 455  
 –*Frankenia* 256, 257  
 –*Frankenia boissieri* 257  
 –*Frankenia capitata* 256, 257, 258  
 –*Frankenia ericifolia* 256, 257  
 –*Frankenia pulverulenta* 257  
 –*Fumaria* 251, 259, 261, 262  
 –*Fumaria bastardii* 261  
 –*Fumaria montana* 259, 261  
 –*Fumaria muralis* 259, 261  
 –*Fumaria officinalis* 262  
 –*Fumaria parviflora* 259, 260, 262  
 –*Fumaria vaillantii* 259, 261  
 –*Geranium odoratissimum* 272  
 –*Geranium terebenthinaceum* 270  
 –*Gladiolus italicus* 274, 275, 314, 317  
 –*Galium* 49  
 –*Glaucium corniculatum* 347, 348, 349, 361  
 –*Glaucium flavum* 348, 349  
 –*Hedypnois* 46, 47, 60, 61  
 –*Hedypnois arenaria* 47  
 –*Hedypnois cretica* 46, 47  
 –*Helianthemum canariense* 140, 141, 142, 143, 184, 213, 218, 220  
 –*Helianthemum nummularium* 144  
 –*Helianthemum vulgare* 144  
 –*Helianthus tuberosus* 144  
 –*Heliotropium* 85, 88  
 –*Heliotropium bacciferum* 87, 88  
     subsp. *bacciferum* 87  
     var. *marocanum* 85  
     subsp. *erosum* 87  
 –*Heliotropium erosum* 88  
 –*Heliotropium europaeum* 85, 88  
 –*Heliotropium undulatum* 87  
 –*Heliotropium subulatum* 88  
 –*Heliotropium ramosissimum* 87  
 –*Helminthotheca echioides* 48, 49  
 –*Hippocrepis multisiliquosa* 183, 196, 197  
 –*Hirschfeldia incana* 102  
 –*Hyacinthus serotinum* 317  
 –*Hypochoeris* 47, 61  
 –*Juglans regia* 278  
 –*Kickxia aegyptiaca* 441  
     subsp. *battandieri* 441  
 –*Kickxia heterophylla* 440, 441, 442  
     subsp. *canariensis* 441  
     subsp. *subsucculenta* 441  
     subsp. *urbanii* 441  
     subsp. *heterophylla* 441  
 –*Kickxia sagittata* 441  
 –*Lamium* 287  
 –*Lamium album* 287  
 –*Lamium amplexicaule* 286, 287  
 –*Lamium orvala* 287  
 –*Lamium purpureum* 287  
 –*Lathyrus* 200, 249  
 –*Lathyrus articulatus* 202  
 –*Lathyrus cicera* 198, 199, 200, 203, 206, 394  
 –*Lathyrus clymenum* 201, 202, 203  
 –*Lathyrus sativus* 192, 198, 199, 200, 202, 251, 344, 345, 366

- Lathyrus tingitanus* 199, 202, 203, 205, 207, 208, 209, 394
- Launaea arborescens* 4, 50, 54, 57, 58, 238, 282, 342, 440, 441, 449, 454
- Launaea capitata* 58
- Launaea glomerata* 58
- Launaea lanifera* 58
- Launaea mucronata* 59
- Launaea nudicaulis* 47, 55, 57, 58, 59, 92, 149, 396, 431
- Laurus novocanariensis* 310
- Lavandula* 289, 294, 295
- Lavandula angustifolia* 293, 296
- Lavandula canariensis* 289, 290  
    subsp. *lancerottensis* 288, 289
- Lavandula dentata* 288, 289, 291, 293, 295, 301, 423
- Lavandula latifolia* 293
- Lavandula minutolii* 290
- Lavandula pinnata* 288, 289
- Lavandula spica* 293
- Lavandula stoechas* 296
- Lavandula vera* 294, 295
- Lavandula x abrialis* 293
- Lavatera cretica* 330, 332
- Lens culinaris* 194
- Leontodon* 61
- Leontodon crispus* 61
- Leontodon longirostris* 47, 60, 61
- Leontodon taraxacoides* 61
- Leontodon tuberosus* 61
- Lepidium latifolium* 278, 298
- Linaria sagittata* var. *linearifolia* 441
- Linum strictum* 321
- Linum usitatissimum* 321, 322
- Lobularia canariensis* 97, 104, 105  
    subsp. *canariensis* 104  
    subsp. *intermedia* 104, 105  
    subsp. *marginata* 97, 104  
    subsp. *microsperma* 104  
    subsp. *palmensis* 104
- Lobularia libyca* 105, 106, 107, 386, 431
- Lobularia maritima* 105
- Lotus* 195, 214, 215
- Lotus arabicus* 215
- Lotus corniculatus* 215
- Lotus glaucus* var. *erythrorhizus* 214
- Lotus glinoides* 210, 211, 213, 214
- Lotus hillebrandii* 215
- Lotus jolyi* 215
- Lotus lancerottensis* 83, 184, 211, 212, 213, 214, 215, 230
- Lycium europaeum* 450
- Lycium intricatum* 449
- Lycoperdon tuber* 142
- Mairetis microsperma* 89, 90, 444
- Malva neglecta* 332, 333, 334, 335
- Malva nicaeensis* 329, 332, 336
- Malva parviflora* 79, 149, 261, 300, 329, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 458, 460
- Malva rotundifolia* 334, 335, 336
- Malva sylvestris* 333, 334, 335, 336
- Mantisalca salmantica* 41
- Marrubium vulgare* 421
- Matthiola* 108, 109
- Matthiola arabica* 111
- Matthiola bolleana* 108, 109, 110
- Matthiola incana* 108, 109
- Matthiola fruticulosa* 111
- Matthiola longipetala* 108, 109, 110, 111  
    subsp. *viridis* 108, 111
- Matthiola parviflora* 108, 109, 110
- Medicago* 63, 122, 141, 210, 213, 216, 218, 219, 222, 243, 250
- Medicago italica* 216, 217, 218, 219  
    subsp. *italica* 216, 217
- Medicago laciniata* 83, 216, 217, 218, 219, 245
- Medicago littoralis* 216, 218  
    subsp. *cylindracea* 216
- Medicago minima* 218, 219
- Medicago orbicularis* 218
- Medicago polymorpha* 217, 218, 245  
    subsp. *polymorpha* 216, 217
- Medicago sativa* 206, 218
- Medicago soleirolii* 218
- Medicago truncatula* 216, 218
- Melilotus* 217, 218, 219, 220, 224, 226, 243, 245, 261,

- 275, 355
- Melilotus albus* 224, 226
- Melilotus altissimus* 224
- Melilotus indicus* 221, 224
- Melilotus officinalis* 179, 224, 226, 227
- Melilotus segetalis* 224
- Melilotus sulcatus* 221, 224
- Mentha* 299
- Mentha arvensis* 278
- Mentha pulegium* 278, 299
- Mentha spicata* 79, 297, 298, 299
- Mentha x piperita* 297, 298, 299
- Mercurialis annua* 177, 446, 459, 460
- Mesembryanthemum crystallinum* 4, 5, 8, 11, 135
- Mesembryanthemum forsskalii* 11
- Mesembryanthemum nodiflorum* 5, 6, 8, 9
- Mesembryanthemum theurkauffii* 11
- Micromeria varia* subsp. *rupestris* 257
- Misopates* 123, 443, 444
- Misopates calycinum* 443, 444
- Misopates orontium* 444
- Misopates salvagense* 443, 444
- Myrtus communis* 340
- Nicotiana glauca* 50, 92
- Notoceras bicornis* 107, 112, 114
- Ocimum basilicum* 304
- Oligomeris dregeana* 412
- Oligomeris linifolia* 411, 412
- Oligomeris subulata* 412
- Ononis* 195, 228, 230, 231, 232, 235
- Ononis angustissima* subsp. *longifolia* 231
- Ononis catalinae* 231
- Ononis dentata* 230
- Ononis diffusa* 230, 231
- Ononis hebecarpa* 230, 231, 234, 235
- Ononis hesperia* 54, 230, 231, 235, 236, 237, 238, 464
- Ononis laxiflora* 228, 230, 231
- Ononis mitissima* 232
- Ononis mollis* 228, 231
- Ononis pendula* 228, 229, 230, 231  
var. *canariensis* 228, 235
- Ononis natrix* 237, 238
- Ononis pubescens* 235
- Ononis reclinata* 230, 231  
subsp. *mollis* 228
- Ononis serrata* 228, 229, 230, 231
- Ononis sicula* 231
- Ononis spinosa* 238
- Ononis tournefortii* 228, 229, 230, 231, 232, 233
- Ornithopus* 195
- Orobanche* 342, 343, 344
- Orobanche amethystea* 343
- Orobanche aegyptiaca* 344
- Orobanche calendulae* 343
- Orobanche cernua* 343, 344
- Orobanche crenata* 342, 343, 344, 345
- Orobanche cumana* 344
- Orobanche gratiosa* 342, 343
- Orobanche loricata* 343
- Orobanche minor* 343
- Orobanche mutelii* 343
- Orobanche pruinosa* 344
- Orobanche purpurea* 343
- Orobanche ramosa* 343, 344
- Oxytropis lambertii* 188
- Papaver dubium* 350, 351, 352, 353, 354, 355, 358, 359, 361, 362, 368, 369, 371, 430
- Papaver hybridum* 356, 357, 358, 359, 361, 368, 369
- Papaver orientale* 359
- Papaver pinnatifidum* 353, 358
- Papaver rhoeas* 47, 63, 81, 122, 140, 149, 184, 245, 351, 352, 353, 358, 360, 362, 363, 364, 365, 366, 369, 370, 371, 372, 413, 432, 460  
var. *rhoeas* 360  
var. *strigosum* 360, 361
- Papaver somniferum* 352, 353, 356, 359, 361, 362, 365, 367, 369, 370, 371, 372  
subsp. *setigerum* 367, 370, 371, 373  
subsp. *somniferum* 367, 368, 370  
subsp. *songaricum* 370
- Parietaria* 456
- Parietaria officinales* 456
- Patellifolia patellaris* 4, 129, 134, 136, 137
- Patellifolia procumbens* 136, 137



- Patellifolia webbiana* 136  
 –*Pelargonium* 267, 269, 270, 272  
 –*Pelargonium capitatum* 269, 270, 271, 340  
 –*Pelargonium graveolens* 270  
 –*Pelargonium incrassatum* 270  
 –*Pelargonium odoratissimum* 270, 271  
 –*Pelargonium quercifolium* 269  
 –*Pericallis murrayi* 364, 460  
 –*Petrorhagia nanteuillii* 120  
 –*Phagnalon* 257  
 –*Phalaris coerulescens* 250  
 –*Phelipanche* 342  
 –*Picris echioides* 48  
 –*Picoa* 142  
 –*Picoa lefebvrei* 141, 143  
 –*Pimpinella anisum* 19, 20  
 –*Pisum sativum* 191, 249, 344  
 –*Plantago* 378, 380  
 –*Plantago afra* 378  
 –*Plantago aschersonii* 81, 302, 364, 376, 378, 379, 380, 382  
 –*Plantago coronopus* 378  
 –*Plantago lagopus* 379, 380, 381  
 –*Plantago lanceolata* 378  
 –*Plantago ovata* 378  
 –*Plantago major* 378, 382  
 –*Podospermum laciniatum* 65  
 –*Polygonum aviculare* 388, 469  
 –*Polygonum persicaria* 388  
 –*Pteridium aquilinum* 179  
 –*Punica granatum* 404  
 –*Ranunculus acris* 409  
 –*Ranunculus arvensis* 409  
 –*Ranunculus cortusifolius* 409  
 –*Ranunculus scleratus* 409  
 –*Raphanus sativus* 56, 111, 127  
 –*Raphanus raphanistrum* 36, 56, 102  
 –*Reichardia famarae* 70, 72  
 –*Reichardia picrioides* 64, 72  
 –*Reichardia tingitana* 61, 62, 64, 71, 72, 111, 218, 234  
 –*Reseda* 412  
 –*Reseda crystallina* 413  
 –*Reseda lancerotae* 184, 413, 415, 417, 432  
 –*Reseda luteola* 416, 417  
 –*Reseda villosa* 415  
 –*Romulea bulbocodium* 276  
 –*Romulea columnae* 277  
 –*Rosmarinus officinalis* 423  
 –*Rumex* 396, 397, 398  
 –*Rumex acetosa* 397  
 –*Rumex acetosella* 391, 397  
 –*Rumex alpinus* 397  
 –*Rumex bipinnatus* 389, 396  
 –*Rumex bucephalophorus* 390, 391, 396, 397, 398  
 –*Rumex conglomeratus* 398  
 –*Rumex crispus* 397, 398  
 –*Rumex dentatus* 397  
 –*Rumex lunaria* 270, 365, 392, 393, 394, 396, 397, 398,  
 –*Rumex maderensis* 397  
 –*Rumex thyrsoides* 397  
 –*Rumex tingitanus* 397  
 –*Rumex vesicarius* 304, 377, 391, 395, 396, 397, 398  
     subsp. *rhodophysa* 395, 397  
 –*Rumex pulcher* 397  
 –*Rumex tuberosus* 397, 398  
 –*Ruta chalepensis* 19, 382, 419, 421, 422, 423, 424, 426  
 –*Ruta graveolens* 421, 423, 424, 425, 426  
 –*Ruta microcarpa* 425  
 –*Ruta montana* 423, 424, 426  
 –*Ruta tuberculata* 422, 424, 426  
 –*Salvia aegyptiaca* 257, 300, 301, 302, 305  
 –*Salvia officinalis* 382  
 –*Salvia verbenaca* 81, 300, 301, 303, 304, 305, 306, 364, 377, 395, 397  
 –*Scandix australis* 23  
 –*Scandix pecten-veneris* 21, 22, 154, 265, 267  
 –*Scilla dasyantha* 318  
 –*Scilla haemorrhoidalis* 318, 319  
 –*Scilla latifolia* 317, 318  
 –*Scilla maderensis* 319  
 –*Scorpiurus* 239, 240  
 –*Scorpiurus muricatus* 240  
     subsp. *subvillosus* 241  
     subsp. *sulcatus* 241

- Scorpiurus subvillosus* 232, 241  
 –*Scorpiurus sulcatus* 114, 183, 232, 239, 240, 241  
 –*Scorpiurus vermiculatus* 232  
 –*Scorzonera angustifolia* 66  
 –*Scorzonera hispanica* 66  
 –*Scorzonera laciniata* 65, 66  
 –*Scorzonera undulata* 66  
 –*Scrophularia* 447  
 –*Scrophularia alpestris* 447  
 –*Scrophularia aquatica* 447  
 –*Scrophularia arguta* 178, 445, 446, 447  
 –*Scrophularia auriculata* 447  
 –*Scrophularia balbisii* 447  
 –*Scrophularia calliantha* 447  
 –*Scrophularia canina* 447  
 –*Scrophularia glabrata* 447  
 –*Scrophularia libanotica* 447  
 –*Scrophularia nodosa* 447  
 –*Scrophularia stricta* 447  
 –*Scrophularia smithii* 447  
 –*Scrophularia umbrosa* 447  
 –*Senecio crassifolius* var. *falcifolius* 68  
 –*Senecio leucanthemifolius* 67, 68, 69  
     var. *leucanthemifolius* 67, 68  
     var. *falcifolius* 68  
 –*Senecio massaicus* 68  
 –*Setaria* 49  
 –*Silene* 121, 122, 444  
 –*Silene apetala* 121, 122, 123  
 –*Silene behen* 122, 123, 124, 125  
 –*Silene colorata* 122  
 –*Silene gallica* 121, 122, 123  
 –*Silene gracilis* 66  
     var. *brachypoda* 121, 122  
 –*Silene nocturna* 121, 122  
 –*Silene rubella* 121, 122, 123  
     subsp. *segetalis* 121, 122  
 –*Silene tridentata* 121, 122  
 –*Silene vulgaris* 122, 123, 124, 125, 126, 128, 365, 394  
     subsp. *commutata* 126  
 –*Sinapis arvensis* 101, 102, 394  
 –*Solanum nigrum* 330, 461  
 –*Solanum tuberosum* 142  
 –*Sonchus* 57, 58, 63, 71, 73, 122, 149, 362  
 –*Sonchus bourgeauii* 69  
 –*Sonchus oleraceus* 56  
 –*Sonchus pinnatifidus* 70, 71, 72  
     var. *integrifolius* 71  
     var. *pinnatifidus* 71  
 –*Sonchus tenerrimus* 61  
 –*Spergularia fimbriata* 130, 131, 132, 430  
 –*Stachys ocymastrum* 36  
 –*Stachys officinalis* 305  
 –*Terfezia* 56, 141, 142, 143, 144  
 –*Terfezia boudieri* 143  
 –*Terfezia claveryi* 141, 143  
 –*Terfezia ovalispora* 143  
 –*Terfezia pinoyi* 143  
 –*Tirmania nivea* 143  
 –*Tirmania pinoyi* 143  
 –*Thesium humile* 131, 412, 429, 432, 433  
 –*Thesium lineatum* 434  
 –*Thymus* 301  
 –*Thymus algeriensis* 301  
 –*Thymus broussonetii* 301  
 –*Thymus capitatus* 299  
 –*Thymus dreatensis* 301  
 –*Thymus organoides* 231  
 –*Thymus serpyllum* 301  
 –*Thymus vulgaris* 257, 301  
 –*Tolpis* 61  
 –*Tragopogon* 66  
 –*Tragopogon hybridus* 66  
 –*Tragopogon porrifolius* 66  
 –*Trifolium* 219, 243, 391  
 –*Trifolium arvense* 243  
 –*Trifolium tomentosum* 242, 243  
 –*Trigonella* 245  
 –*Trigonella anguina* 245, 246  
 –*Trigonella monspeliaca* 245  
 –*Trigonella stellata* 244, 246  
 –*Tuberaria guttata* 144  
 –*Umbilicus* 159  
 –*Umbilicus erectus* 159

- Umbilicus gaditanus* 158
- Umbilicus horizontalis* 158
- Umbilicus rupestris* 159
- Urospermum dalechampii* 74
- Urospermum picrioides* 66, 71, 73, 74
- Urtica* 364, 460, 462
- Urtica dioica* 461, 462
- Urtica morifolia* 460
- Urtica pilulifera* 461, 462
- Urtica urens* 177, 178, 304, 331, 377, 395, 397, 446, 458, 460, 461, 462
- Verbena supina* 246
- Vicia* 195, 247, 249, 250
- Vicia benghalensis* 203, 247, 248, 249, 251
- Vicia faba* 344, 365
- Vicia hirsuta* 247, 248, 249, 251
- Vicia laxiflora* 249
- Vicia lutea* 247, 248, 249, 250, 251, 252
- Vicia monantha* 247, 248, 249, 251, 252
- Vicia parviflora* 247, 249
- Vicia sativa* 203, 247, 248, 249, 251
  - subsp. *amphicarpa* 247, 249
  - subsp. *cordata* 247, 249
  - subsp. *nigra* 247
- Vicia tetrasperma* 249
- Vicia villosa* 249
- Viola odorata* 278
- Vitis vinifera* 4, 50, 464, 465
- Volutaria tubuliflora* 41, 75, 76, 304
- Wahlenbergia lobelioides* 116, 117, 118
  - subsp. *lobelioides* 116, 117, 118
  - subsp. *nutabunda* 116, 117, 119
- Wahlenbergia nutabunda* 117

The background of the page is a light, pale green color. It features several thin, elegant, curved stems that rise from the bottom left and fan out towards the top right. Each stem is topped with a small, dark green, teardrop-shaped flower bud. The overall aesthetic is minimalist and naturalistic.

# CRÉDITOS



ENTREVISTAS Y SALIDAS DE CAMPO EN LANZAROTE:

Marta Peña Hernández, Raquel Niz Torres, Lorena Rodríguez Rodríguez,  
Pachi Artacho Blanco y Jaime Gil González

ENTREVISTAS Y SALIDAS DE CAMPO EN FUERTEVENTURA

Marta Peña Hernández y Jaime Gil González

ENTREVISTAS Y SALIDAS DE CAMPO EN GRAN CANARIA

Jacob B. Morales Mateos, Oswaldo Oliva Flores, Dácil Oliva Pérez, Isaac Álamo Saavedra,  
N. Trinidad Delgado, Fernando Mederos Ossorio y Jaime Gil González

ENTREVISTAS Y SALIDAS DE CAMPO EN TENERIFE

Baudilio Martín, Manuel Hernández y Jaime Gil González

ENTREVISTAS Y SALIDAS DE CAMPO EN LA GOMERA

Marta Peña Hernández, Eva Vizcaíno y Jaime Gil González

ENTREVISTAS Y SALIDAS DE CAMPO EN EL HIERRO

Marta Peña Hernández y Jaime Gil González

ENTREVISTAS Y SALIDAS DE CAMPO EN LA PALMA

Ricardo Lorenzo, Neftalí Castro, A. Javier González, Arnulio López,  
Manuel Hernández y Jaime Gil González

FOTOGRAFÍAS DE LA PORTADA

Marta Peña Hernández, Jaime Gil González, Raquel Niz Torres y Marcial Medina

FOTOGRAFÍA DE D. JUAN ANTONIO GONZÁLEZ

Yuri Millares

FOTOGRAFÍAS

40, 51, 88, 96, 146, 153, 177 y 183

Jacob. B. Morales Mateos

FOTOGRAFÍAS

3, 4 y 49b

Cristina Torres Ramos

FOTOGRAFÍAS

14, 107 y 181

Marcial Medina

FOTOGRAFÍA

19

Servicio de Patrimonio Histórico del Cabildo de Lanzarote

FOTOGRAFÍA

49a

Manuel Gil González

FOTOGRAFÍA

52

Kenin Rouston

FOTOGRAFÍAS

8, 32, 79, 125, 126, 147, 150, 151, 162

Raquel Niz

RESTO DE LAS FOTOGRAFÍAS

Marta Peña



# **AGRADECIMIENTOS**





## Agradecimientos

Afrontar un estudio de las características del que hemos desarrollado en Lanzarote ha requerido del amparo de diversas entidades, múltiples compañeros y evidentemente, de cientos de personas que siempre tuvieron a bien acojernos en sus hogares y dedicarnos parte de su tiempo. Nunca, ninguno de los que figuramos como “autores” de la presente publicación, hemos tenido conciencia de haber recibido en algún otro momento un caudal de conocimientos tan amplio y diverso como el que nos han transmitido los agricultores, agricultoras y pastores de Lanzarote durante los encuentros y salidas al campo que hemos tenido la oportunidad de compartir. Es por ello, y por la transmisión también de otros valores como han sido la humildad, la dignidad y la laboriosidad, que nunca seremos capaces de trasladarles nuestro agradecimiento en toda su magnitud.

La asistencia desinteresada que nos ofrecieron durante las primeras etapas del trabajo de campo compañeros como Ricardo Mesa y Carlos Samarin constituyó un verdadero auxilio, pues en ese entonces nuestro conocimiento de la flora silvestre de Lanzarote era más bien escaso. A ambos queremos reconocerles su buena disposición.

La tarea de vincular los cientos de nombres vernáculos que se emplean en Lanzarote con las especies botánicas que designan hubiera resultado inabordable sin la asistencia de Aguedo Marrero, responsable del cuidado del Herbario del Jardín Botánico Canario Viera y Clavijo y de la Fundación César Manrique que nos favoreció en 2006 con la Beca de Investigación sobre el Patrimonio Cultural de Lanzarote a efectos de llevar a cabo dicha labor. A ambos les expresamos nuestro agradecimiento. Igualmente, queremos reconocer la ayuda que para la concesión de dicha Beca supusieron las buenas referencias emitidas por David Bramwell sobre nuestros trabajos previos en el campo de la etnobotánica agrícola y la paciencia y confianza en nuestro trabajo mostrada por Idoya Cabrera.

El desarrollo de cualquier labor investigadora requiere siempre de ciertas facilidades, en apariencia insignificantes, pero cuya ausencia ralentiza y lastra el trabajo. Nuestra condición de profesionales autónomos nos ha llevado a obtenerlas de multitud de compañeros, de ahí que hayamos quedado en deuda con un buen número de ellos. A riesgo de obviar a alguno, nos gustaría dejar constancia de nuestra gratitud a: José Armengol, José Perera López, Baudilio Martín Siverio, Carlos Enrique Álvarez, Ángeles Gil González, Rita Marrero, Agustín Naranjo Cigala, Sigfredo Martín Pacheco, José Víctor Medina Delli, Lázaro Sánchez-Pinto, Sara González Thiebaut, José Betancort Mesa, Cristina Torres Ramos, Elisafán Curbelo y Carlos Santiago Martín.

La realización de la extensa revisión bibliográfica que ha demandado el presente estudio hubiera resultado inabordable sin la colaboración de Jacob B. Morales Mateos, Alicia Roca Salinas, Alfredo Reyes Betancort, Arnoldo Santos Guerra, José de León, Carlos Samarin, Maria Antonia Perera Betancort, Arnoldo Álvarez, Agustín Pallarés Padilla y de las respectivas bibliotecas y/o bibliotecarias y bibliotecarios de centros tales como el Instituto de Productos Naturales y Agrobiología del CSIC (Mari Carmen), el Centro Superior de Ciencias Agrarias de La Universidad de La Laguna (Mayte Moreno), la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola de la Universidad Politécnica de Madrid (Mercedes Casado), el Jardín Botánico Canario Viera y Clavijo, las Facultades de Farmacia (Marisa Melguiso Gotera) y Ciencias Biológicas (Fco. José Duque Pérez) de La Universidad de La Laguna, la Universidad de Pretoria (Antoinette Lourens – Veterinary Science Library). Asimismo queremos destacar el beneficio tan grande que nos ha supuesto el acceso al International Veterinary Information Service (IVIS – [www. ivis.org](http://www.ivis.org)).

Mención aparte merece la asistencia prestada por la Asociación Ossinissa ([www.ossinissa.com](http://www.ossinissa.com)) en la tarea de rastreo de los trabajos etnobotánicos vinculados a los pueblos bereberes del norte de África.

Igualmente queremos destacar el trato recibido en el Archivo Histórico Provincial de Santa Cruz de Tenerife, en el Archivo Municipal de La Laguna, en el Archivo Histórico de Tegui y en la Biblioteca Municipal de Santa Cruz de Tenerife.

El aislamiento obligado de la etapa de redacción se ha aliviado gracias a las múltiples conversaciones mantenidas con compañeros como Arnulio López, Sergio Alexis Martín, Pedro Agustín Padrón, Samuel Acosta, Antonio Javier González, Neftalí Castro, Oswaldo Oliva Flores, Daniel Martín Gómez, Ricardo Lorenzo, Guillermo García Díaz, Manuel Gil González y Juan Miguel Torres.

Procede reseñar de manera especial la labor auspiciadora de ADERLAN, sin duda, definitiva para que el presente estudio haya podido salir a la luz.



**AVANCE DE LAS ESPECIES  
CONSIDERADAS EN EL VOLUMEN 2**



## Avance de las especies consideradas en el volumen 2

### INVENTARIO DE CULTIVOS Y DE YERBAS Y MATOS DE MÉRITO Y OFENSIVOS DE LANZAROTE [Segunda Contribución]

#### – ADIANTACEAE

— *Adiantum* spp.

#### – AGAVACEAE

— *Agave* spp.

#### – AIZOACEAE

— *Mesembryanthemum crystallinum*

— *Malephora crocea* / *Aptenia cordifolia*

#### – AMARANTHACEAE

— *Amaranthus* spp.

#### – AMARYLLIDACEAE

— *Pancratium canariense*

#### – ANACARDIACEAE

— *Schinus* spp.

#### – APIACEAE

— *Astydamia latifolia*

— *Blupearum* spp.

— *Coriandrum sativum*

— *Cuminum cyminum*

— *Drusa glandulosa*

— *Foeniculum vulgare* subsp. *piperitum*

— *Petroselinum crispum*

— *Rutheopsis herbanica*

— *Torilis* spp.

#### – ARECACEAE

— *Phoenix* spp.

#### – ASCLEPIADACEAE

— *Caralluma buchardii*





- *Gomphocarpus fruticosus*
- *Periploca laevigata*
- **ASPLENIACEAE**
- *Asplenium* spp.
- *Ceterach aureum*
- **ASTERACEAE**
- *Argyranthemum* spp.
- *Artemisia* spp.
- *Aster squamatus*
- *Asteriscus* spp.
- *Atractylis* spp.
- *Bidens aurea*
- *Bidens pilosa*
- *Carduus tenuiflorus*
- *Carlina salicifolia* subsp. *lancerotensis*
- *Carthamus tinctorius*

- *Chamomilla recutita*
- *Cichorium endivia* subsp. *divaricatum*
- *Conyza* spp.
- *Cynara cardunculus* var. *ferocissima*
- *Dittrichia viscosa*
- *Filago* spp.
- *Gnaphalium luteo-album*
- *Helichrysum* spp.
- *Hypochoeris* sp.
- *Ifloga spicata*
- *Kleinia neriifolia*
- *Kleinia repens*
- *Pallenis spinosa*
- *Phagnalon* spp.
- *Pulicaria canariensis*
- *Schizogyne sericea*



- Scolymus maculatus*
- Senecio* spp.
- Silybum marianum*
- Sonchus* spp.
- Volutaria bollei*
- Xanthium spinosum*
- **BORAGINACEAE**
- Ceballosia fruticosa*
- Echium* spp.
- Heliotropium peruvianum*
- **BRASSICACEAE**
- Eruca vesicaria*
- Hirschfeldia incana*
- Lepidium latifolium*
- Raphanus raphanistrum*
- Sinapis arvensis*

- Sisymbrium* spp.
- **CACTACEAE**
- Hylocereus undatus*
- Opuntia dillenii*
- Opuntia maxima*
- Opuntia tomentosa*
- **CAMPANULACEAE**
- Campanula* spp.
- **CARYOPHYLLACEAE**
- Minuartia* spp.
- Polycarpha* spp.
- Polycarpon* spp.
- Spergula fallax*
- Spergularia* spp.
- **CHENOPODIACEAE**
- Atriplex glauca* subsp. *ifniensis* / *Atriplex halimus*



- Atriplex semibaccata*
- Beta macrocarpa* / *Beta maritima*
- Chenoleoides tomentosa*
- Chenopodium album* / *Chenopodium murale*
- Chenopodium ambrosioides*
- Patellifolia procumbens*
- Salsola* spp.
- Suaeda* spp.
- Traganum moquinii*
- **CISTACEAE**
- Helianthemum* spp.
- **CONVOLVULACEAE**

- Convolvulus floridus*
- **CRASSULACEAE**
- Aeonium* spp.
- Cotyledon orbiculata*
- Crassula multicava*
- **CUCURBITACEAE**
- Citrullus lanatus*
- **CYPERACEAE**
- Scirpus holoschoenus*
- **DAVALLIACEAE**
- Davallia canariensis*
- **EUPHORBIACEAE**



—*Euphorbia balsamifera*

—*Euphorbia regis-jubae*

—*Euphorbia* spp.

—*Ricinus communis*

— **FABACEAE**

—*Bituminaria bituminosa*

—*Ceratonia siliqua*

—*Coronilla viminalis*

—*Lupinus albus*

—*Medicago sativa*

—*Retama rhodorrhizoides*

—*Trifolium* spp.

—*Vicia faba*.

— **FAGACEAE**

—*Castanea sativa*

— **GERANIACEAE**

—*Geranium* spp.

—*Pelargonium* spp.

— **JUNCACEAE**

—*Juncus* spp.

— **HEMIONITIDACEAE**

—*Cosentinia vellea*

— **HYPOLEPIDACEAE**

—*Pteridium aquilinum*

— **LAMIACEAE**

—*Marrubium vulgare*

—*Mentha* spp.

—*Micromeria varia* subsp. *rupestris*

—*Ocimum basilicum*

—*Origanum vulgare*

—*Rosmarinus officinalis*

—*Salvia officinalis*

—*Thymus organoides*

—*Thymus vulgaris*

— **LILIACEAE**

—*Allium cepa*

—*Allium sativum*

—*Allium* spp.

—*Aloe* spp.

—*Asparagus* spp.

—*Asphodelus ramosus* subsp. *ramosus* var. *nervosus*

—*Asphodelus tenuifolius*

—*Drimia maritima*

—*Muscari comosum*

—*Ornithogalum narbonense*

— **MALVACEAE**

—*Lavatera* spp.

— **MIMOSACEAE**

—*Acacia* spp.

— **MORACEAE**

—*Ficus carica*

—*Morus nigra*





– MYRTACEAE

- *Eucalytus* spp.
- *Psidium guajava*

– OLEACEAE

- *Olea europaea* subsp. *cerasiformis*

– OROBANCHACEAE

- *Cistanche phelypaea*

– OXALIDACEAE

- *Oxalis pes-caprae*
- *Oxalis* spp.

– PLANTAGINACEAE

- *Plantago* spp.

– PLUMBAGINACEAE

- *Limonium* spp.

– POACEAE

- *Aegilops geniculata*
- *Aira cupaniana*
- *Aristida adscensionis*
- *Arundo donax*
- *Avena* spp.
- *Brachypodium distachyon*
- *Briza maxima*
- *Bromus* spp.
- *Catapodium rigidum* subsp. *rigidum*



- Cutandia* spp.
- Cymbopogon citratus*
- Cynodon dactylon*
- Dactylis smithii*
- Eragrostis barrelieri*
- Gastridium ventricosum*
- Hainardia cylindrica*
- Hordeum murinum*
- Hordeum vulgare*
- Hyparrhenia* spp.
- Lamarckia aurea*
- Lolium* spp.
- Aegilops geniculata*
- Melica canariensis*
- Oryzopsis* spp.
- Parapholis incurva*
- Pennisetum* spp.
- Phalaris* spp.
- Poa* spp.
- Polypogon* spp.
- Rostraria* spp.
- Schismus* spp.
- Secale cereale*
- Setaria* spp.
- Stipa capensis*
- Stipa tenacissima*

- Tetrapogon villosus*
- Tagus racemosus*
- Triplachne nitens*
- Trisetaria* spp.
- Triticum* spp.
- Vulpia myurus*
- Zea mays*
- **PORTULACACEAE**
- Portulaca oleracea*
- **ROSACEAE**
- Amygdalus communis*
- Prunus persica*
- **RUBIACEAE**
- Galium* spp.
- Rubia fruticosa*
- **RUTACEAE**
- Citrus limon*
- Citrus sinensis*
- **SALICACEAE**
- Salix fragilis*
- **SCROPHULARIACEAE**
- Linaria micrantha*
- **SOLANACEAE**
- Capsicum annuum*
- Datura inoxia*
- Datura stramonium*



- Solanum tuberosum*
- **TAMARICACEAE**
- Tamarix canariensis*
- **URTICACEAE**
- Parietaria* spp.
- **VERBENACEAE**
- Aloysia triphylla*
- **ZYGOPHYLLACEAE**
- Zygophyllum fontanesii*
- **ZANNICHELLIACEAE**
- Cymodocea nodosa*

- Hyoscyamus albus*
- Lycopersicon esculentum*
- Nicotiana glauca*
- Nicotiana tabacum*
- Solanum nigrum*





«El hombre muere... –vaciló–.  
El hombre no queda como la papa para semilla»

[M. Scorza<sup>1</sup>]



Juan Antonio González  
[1904-2008]

*In memoriam*

---

<sup>1</sup> Scorza, M. (1984). Garabomobo, el invisible. Plaza & Janes, S.A. editores. Barcelona.







