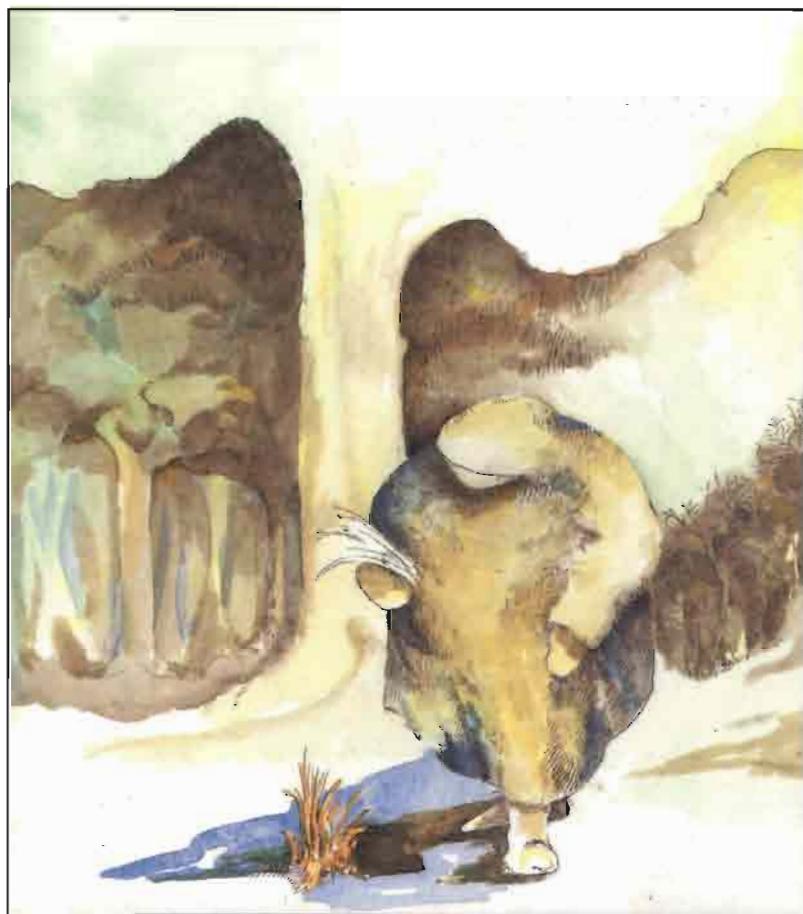
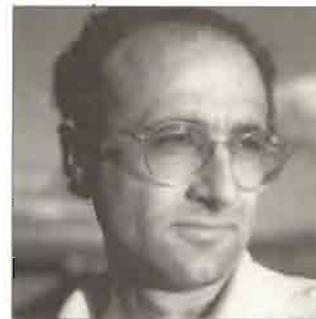


LAS PLANTAS EN LA MEDICINA POPULAR DE LA COMARCA DE MONZÓN



JOSÉ VICENTE FERRÁNDEZ
JUAN MANUEL SANZ

37 COLECCIÓN DE ESTUDIOS ALTOARAGONESES



José Vicente FERRÁNDEZ PALACIO nació en Barbastro en 1958, aunque vive en Monzón, donde trabaja en el Centro de Educación de Personas Adultas. Llegó a la Botánica por afición en 1983 y descubrió en ella su verdadera vocación. Desde entonces estudia la flora del Altoaragón y colabora asiduamente con el Instituto Pirenaico de Ecología de Jaca.



Juan Manuel SANZ CASALES, nacido en Barbastro, trabaja algunos años como profesor en el Centro de Educación de Adultos de Monzón, donde coincide con J. V. Ferrández en la afición por la naturaleza y, sobre todo, por las plantas. Fruto de ello serán numerosas salidas al campo y la consiguiente colaboración en este libro.

LAS PLANTAS EN LA
MEDICINA POPULAR DE
LA COMARCA DE MONZÓN
(HUESCA)

JOSÉ VICENTE FERRÁNDEZ PALACIO
JUAN MANUEL SANZ CASALES

LAS PLANTAS EN LA
MEDICINA POPULAR DE
LA COMARCA DE MONZÓN
(HUESCA)



INSTITUTO DE ESTUDIOS ALTOARAGONESES
(DIPUTACIÓN DE HUESCA)

«COLECCIÓN DE ESTUDIOS ALTOARAGONESES», 37
Director: Antonio DURÁN GUDIOL
Cubierta: Juan Manuel BURRELL BUSTOS

I.S.B.N.: 84-86856-93-0
Déposito Legal: HU-101/93
Redacción y Administración: I.E.A.
Avda. del Parque, 10. 22002 Huesca

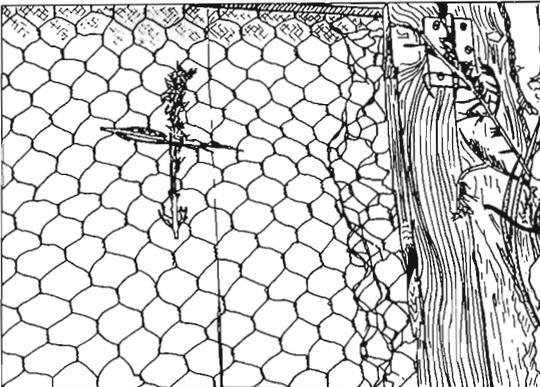
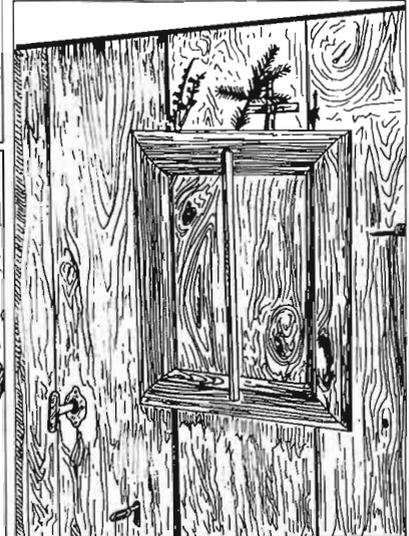
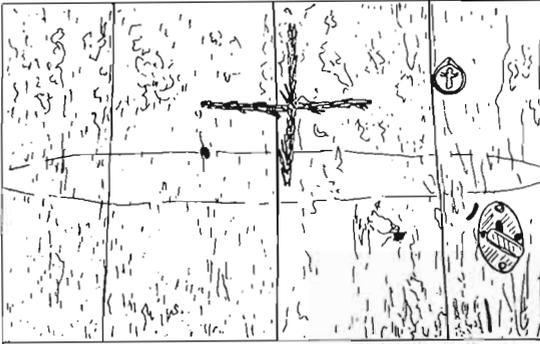
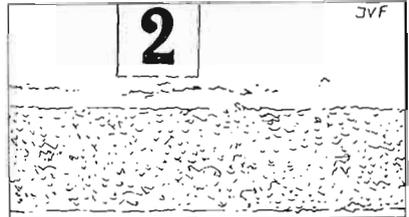
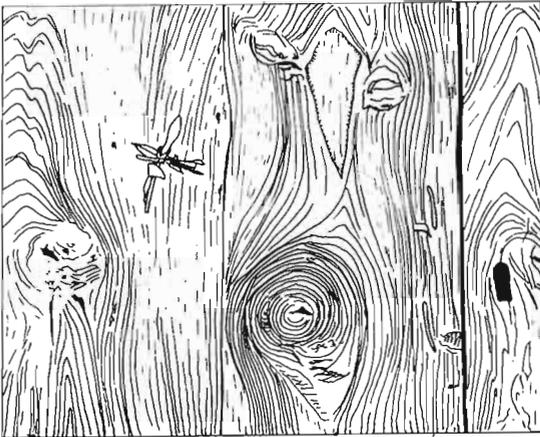
Imprime: Grafic RM Color S.L. - C/ Comercio, parcela I, nave 3. 22006 Huesca.

SUMARIO

I.	INTRODUCCIÓN.....	9
	EL CONOCIMIENTO TRADICIONAL DEL MUNDO VEGETAL.....	11
	1. La transmisión de la cultura tradicional	11
	2. La autosuficiencia	12
	3. El conocimiento del entorno y de las propiedades de las plantas.....	13
	4. La aculturación	13
	METODOLOGÍA	14
	1. Recogida de datos	14
	2. Delimitación del área geográfica.....	16
	3. Nombres populares.....	16
	AGRADECIMIENTOS	17
II.	DESCRIPCIÓN DE LAS DIFERENTES PLANTAS MEDICINALES O TÓXICAS. SU ECOLOGÍA, USOS Y APLICACIONES.....	19
III.	OTRAS ESPECIES MEDICINALES O TÓXICAS	273
IV.	ALGUNAS ESPECIES VEGETALES USADAS PARA OTROS MENESTERES NO MEDICINALES	293
V.	NOMBRES POPULARES DE OTRAS ESPECIES VEGETALES NO CITADAS HASTA AHORA.....	311
VI.	OTROS REMEDIOS POPULARES RELACIONADOS CON LOS NÚMEROS MÁGICOS, RITOS O UTILIZACIÓN DE SUSTANCIAS ANIMALES Y MINERALES ..	315
	BIBLIOGRAFÍA.....	323
	ÍNDICE ALFABÉTICO DE NOMBRES POPULARES Y CIENTÍFICOS	327

«...Fue al corral y marcó los animales y las plantas: vaca, chivo, puerco, gallina, yuca, malanga, guineo. Poco a poco, estudiando las infinitas posibilidades del olvido, se dio cuenta de que podía llegar un día en que se reconocieran las cosas por sus inscripciones, pero no se recordara su utilidad. Entonces fue más explícito. El letrero que colgó en la cerviz de la vaca era una muestra ejemplar de la forma en que los habitantes de Macondo estaban dispuestos a luchar contra el olvido: Ésta es la vaca, hay que ordeñarla todas las mañanas para que produzca leche y a la leche hay que hervirla para mezclarla con el café y hacer café con leche. Así continuaron viviendo en una realidad escurridiza, momentáneamente capturada por las palabras, pero que había de fugarse sin remedio cuando olvidaran los valores de la letra escrita...».

Gabriel GARCÍA MÁRQUEZ, *Cien años de soledad*.



Puertas con plantas bendecidas en Castelvispal (Teruel). (J.V.F.)

I. INTRODUCCIÓN

EL CONOCIMIENTO TRADICIONAL DEL MUNDO VEGETAL

1. La transmisión de la cultura tradicional

Las gentes de las zonas rurales han vivido durante muchísimo tiempo de un modo que los relacionaba estrechamente con el medio en el que se desenvolvían.

El saber, las costumbres y las tradiciones se transmitían de manera fundamentalmente oral, de generación en generación; esta transmisión era considerada de gran importancia, ya que a través de ella se adquirían los conocimientos necesarios para saber conducirse durante toda la vida en los ámbitos personal, familiar y comunitario.

¿Cuál es el peligro que amenaza con poner fin a esta cultura de miles de años de vivencias y ricos conocimientos?

Hasta hace poco, la diversificación de los grupos humanos, su riqueza etnológica, se había conservado debido a un mayor o menor grado de aislamiento (excepción hecha de los fenómenos coloniales, que arrasaron culturas) y a la ausencia de medios de comunicación de masas; éstos, al extenderse y crecer, son actualmente los transmisores de una cultura que uniforma a los pueblos y estereotipa las costumbres, con directrices que no parten precisamente del seno de las comunidades más próximas a nosotros.

La transmisión oral se ha interrumpido. El devenir de las últimas décadas ha roto con el pasado de una forma que ha encontrado desprevenidos a sus protagonistas, fundamentalmente a los que habían sido educados en los modos de vida tradicionales.

A partir de la década desarrollista de los 50, todo ha cambiado demasiado deprisa y la implantación de industrias, el desarrollo de los medios de comunicación y la mayor disponibilidad de dinero han tenido como consecuencia el abandono de costumbres, instrumentos, modos de vida, léxico y conocimientos que no hacían ya falta y que ahora son sólo recuerdos, y muchas veces ni eso. Donde al mismo tiempo ha habido emigración, la cuestión aún se ha agravado más.

En el tema que nos ocupa, el del conocimiento tradicional del mundo vegetal, sólo los más ancianos entre nosotros y algunas personas de carácter más receptivo conservan conocimiento o utilizan las plantas como sus antepasados. Esto supone reconocer la planta, saber su nombre, lugar y época de recolección, partes utilizadas y modo de administración, en cuanto a los usos medicinales, que son los que tienen cierta pervivencia; los útiles fabricados a partir de vegetales, como los «fenzejos» de esparto o las escobas de «bocha», se utilizan muy poco, aunque en algunas casas se usen de preferencia para ciertas labores por su resistencia, sobre todo en las zonas rurales.

2. La autosuficiencia

Una de las características más sobresalientes de las comunidades rurales era su autosuficiencia, sobre todo en cuanto al suministro de los bienes de consumo, los alimentos y los remedios curativos.

Esta peculiaridad estaba motivada, en gran medida, por el hecho de que prácticamente sólo podían disponer de lo que producían allí mismo o en la «redolada»; la distribución de útiles y alimentos no tenía nada que ver con la actual, superando en raras ocasiones el ámbito comarcal y, en ese caso, de modo lento y puntual, más que nada en los últimos tiempos y con utensilios, máquinas y suministros que no se fabricaban en la zona. En la comunidad rural, con pocos salarios, cada familia recolectaba o conseguía por medio del trueque lo que necesitaba para todo el año y administraba cuidadosamente el dinero, ya que el derroche no se concebía.

Se guardaba prácticamente todo para aprovecharlo en otra ocasión o reciclarlo, pues tirar un trozo de madera, una «sogueta», o no remendar unos pantalones de pana, hubiera sido inadmisibile.

Por todo lo referido, el conocimiento de las especies vegetales de la zona que podían usarse para diversos menesteres era imprescindible para la conservación de la hacienda y de la salud, teniendo en cuenta, además, que la medicina avanzaba despacio. Hay que hacer notar a este respecto el distinto planteamiento de la cuestión en los últimos tiempos, en los que, después de varias décadas de fe ciega en los medicamentos químicos, existe cierta reacción que conlleva el resurgir en la utilización de plantas medicinales, pero concebida de modo diferente y alejada de lo que constituía el conocimiento tradicional basado en la experiencia de muchos siglos.

Uno de los objetivos primordiales de este trabajo es sacar a la luz el saber y la cultura tradicionales de nuestra comarca en lo referente a la botánica; sus últimos portadores han sido nuestros informantes.

3. El conocimiento del entorno y de las propiedades de las plantas

Al hablar con algunas de las personas entrevistadas sorprende el conocimiento que poseen sobre los requerimientos ecológicos de las especies vegetales, de su localización y de aquellas que tienen un área restringida o no son frecuentes.

Ello cabe atribuirlo a que, en el ambiente rural, por el desempeño de labores relacionadas con la agricultura y ganadería, se ha forjado una conciencia de los distintos lugares que conforman los paisajes próximos, a través del ejercicio reiterado de la observación, conservando lo adquirido por medio de la transmisión oral. Sería algo así como una criba de conocimientos que sobreviven al paso del tiempo, en favor de los más útiles y eficaces, aunque en muchos casos se mezclen además connotaciones mágicas o simbólicas: una especie de transmisión darwiniana.

En cuanto a las virtudes atribuidas a las hierbas y su eficacia real, se pueden realizar dos consideraciones. En primer lugar, existen los efectos reales basados en la experiencia y la comprobación, de modo que se conoce bien la manera de emplear la planta para conseguir los mejores resultados. Hay luego una serie de usos que podríamos denominar mágicos [según *Un estudio de las plantas medicinales del Alto Aragón y su utilización* (VILLAR, 1984)], en los que la autocuración juega un importante papel. En ellos entran componentes como los números mágicos (los impares, pero sobre todo el 7 y el 9), determinados días de la semana, fechas del año muy señaladas (como la noche de San Juan), los amuletos, la transmisión de la enfermedad a otros seres y muchos ritos supersticiosos paganos.

También son importantes los signos curativos que se atribuyen a las plantas por su forma, olor, sitio donde viven, etc.; es la denominada teoría de los signos (FONT QUER, 1962).

4. La aculturación

Cuando realizamos este estudio (1987), las dificultades encontradas provinieron, en su mayor parte, de la pérdida de la cultura tradicional. Sólo las personas mayores ligadas a los medios rurales son las que recuerdan y utilizan de manera fiable las plantas; incluso en ellas se manifiestan lagunas, deficiencias y hasta errores, que denotan olvido y confusión en mayor o menor grado, salvo en contadas excepciones.

Citemos algunas de sus manifestaciones:

- Algunas plantas se recolectan y se utilizan, pero no se conoce su nombre vernáculo.
- Hay plantas que se designan con nombres que corresponden a otras especies y se utilizan para los mismos fines y de manera similar. Suele ocurrir que las especies

vegetales cuyo nombre se apropia no existen en la comarca, por lo que se buscan sustitutos visual u olfativamente similares o que tengan propiedades parecidas.

- A veces se confunden y recolectan plantas que son semejantes, cuando aún no se han desarrollado, al principio de la primavera.

- Entre los datos aportados por las personas entrevistadas, a fin de dar a este estudio una validez científica, hay que separar los correspondientes a la cultura tradicional de la comarca y los que provienen de otras zonas, algunas veces de curanderos foráneos o de los libros. Esta amalgama es, en ocasiones, difícil de desentrañar, ya que los comunicantes no suelen hacer distinciones ni reflexiones sobre sus fuentes de conocimiento.

- Muchas veces se conservan los nombres populares, pero ha desaparecido el uso tradicional. Esto se debe, en ocasiones, a la elevada edad de las personas entrevistadas, con fallos de memoria, a menudo influidos por el hecho de que hace años que no piensan en estas cosas, al haber dejado de usar las plantas.

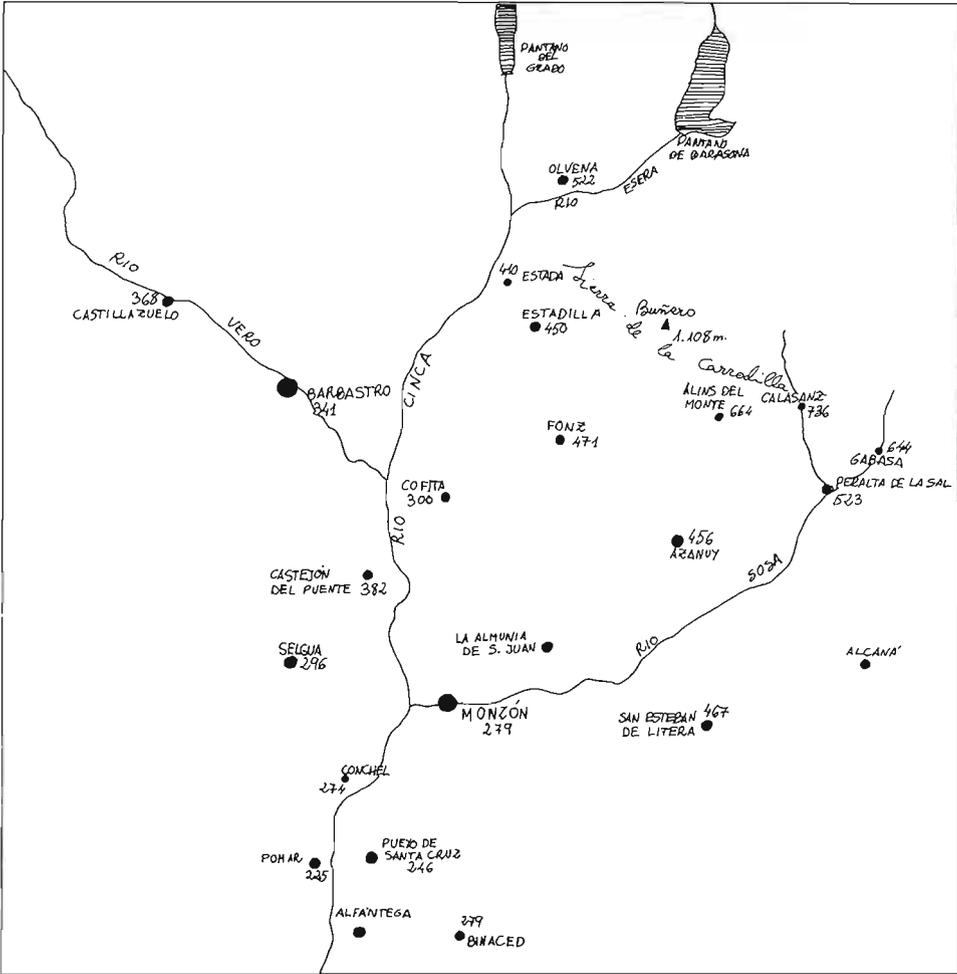
METODOLOGÍA

1. Recogida de datos

Los datos que aparecen en este estudio provienen de dos fuentes: las entrevistas directas y la revisión bibliográfica.

Las primeras, por medio de las cuales hemos recogido casi todos los usos y nombres populares, son la base de este trabajo. Se ha seguido para ello la norma primordial en este tipo de estudios para evitar errores y recoger datos válidos; éstos deben estar referidos a muestras vegetales identificables, unas veces aportadas por nosotros y otras, por las personas encuestadas.

Las entrevistas se han realizado, las más de las veces, a grupos de hombres y mujeres mayores reunidos en plazas, carasoles o sombras, sobre todo en los pueblos pequeños; a campesinos y pastores directamente al aire libre y, en menor medida, en sus domicilios. También hemos entrevistado a personas mayores en algunos asilos de ancianos y hogares de jubilados. A todos ellos les damos las gracias por haber sabido explicarnos con paciencia su relación con las plantas.



Croquis de la zona de estudio, con las localidades visitadas y su altitud sobre el nivel del mar. (J. V. Ferrández; en adelante, J.V.F.)

2. Delimitación del área geográfica

Hemos escogido los núcleos habitados de las comarcas de La Litera, ribera del Cinca Medio y Somontano de Barbastro que aparecen en el croquis. En total, 19 pueblos y dos núcleos grandes (Monzón y Barbastro), visitados muchos de ellos varias veces.

Geológicamente existen varias unidades bastante diferenciadas que, debido a la composición del suelo, determinan la vegetación. En primer lugar, al norte tenemos la sierra calcárea de La Carrodilla, donde se ubican, total o parcialmente, los municipios de Olvena, Estada, Estadilla, Fonz, Azanuy-Alins del Monte, Peralta de Calasanz y Gabasa, sitios en sus faldas meridionales.

Más al sur se encuentra el anticlinal de yesos de Barbastro, que afecta a Barbastro, Castejón del Puente, Almunia de San Juan, Azanuy y San Esteban de Litera, llegando a las faldas meridionales de La Carrodilla.

Por fin hallamos las riberas del Cinca medio y, en menor medida, las del Ésera y el Vero; las estepas arcillosas y salinizadas de Selgua, Conchel y Pomar, y los afloramientos de areniscas plegadas de Monzón, Almunia de San Juan y San Esteban de Litera.

El sustrato rocoso, el microclima, la disponibilidad de agua y la altitud van a determinar la presencia de las especies vegetales.

3. Nombres populares

En la comarca visitada hemos encontrado peculiaridades lingüísticas (fabras ribagorzanas, literanas,...) muy heterogéneas, teniendo cada núcleo habitado originalidades de riqueza sorprendente, verdaderos «endemismos» que habrían de conservarse.

A la hora de transcribir los nombres populares recogidos nos ceñimos a lo escuchado de nuestros informantes. La ortografía es una cuestión delicada ante tanta diversidad. A este respecto hemos seguido las *Normas gráficas de l'aragonés*.

Reseñamos también nombres populares de otras comarcas, recogidos por nosotros, para enriquecer más el vocabulario.

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, damos las gracias a todas las personas informantes, sin las cuales no hubiera sido posible este estudio.

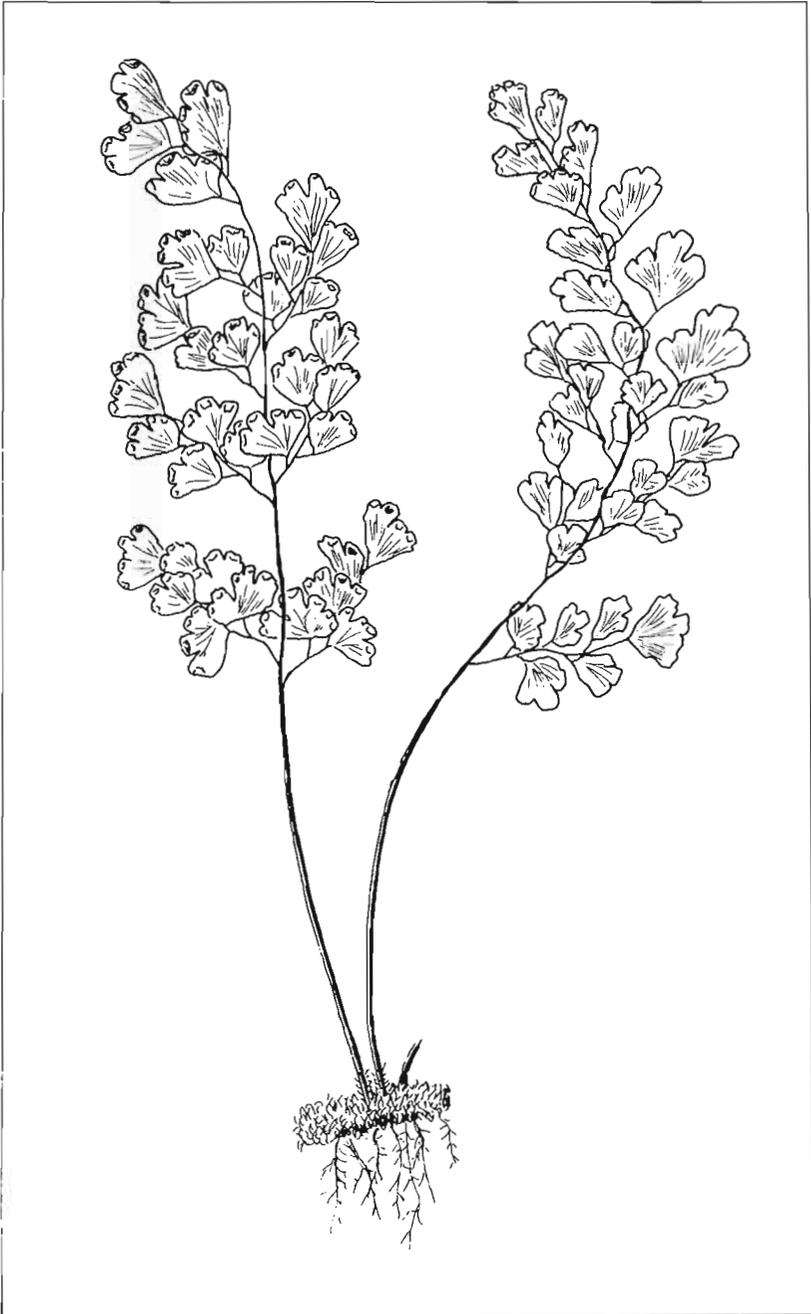
A los amigos de la sección de Botánica del Instituto Pirenaico de Ecología de Jaca, a quienes tantas dudas hemos consultado y tanto nos han animado en nuestro trabajo, en concreto a los doctores P. Montserrat, L. Villar, G. Montserrat y D. Gómez.

A José A. Adell, por sus datos sobre lingüística y sobre la comarca de La Litera.

A Juan M. Burrell y Esther Ferrández por los dibujos que han realizado para este libro y por sus consejos para los que nosotros hemos hecho.

A todas aquellas personas que han estado cerca de nosotros y nos han animado en esta empresa.

**II. DESCRIPCIÓN DE LAS DIFERENTES
PLANTAS MEDICINALES O TÓXICAS. SU ECOLOGÍA,
USOS Y APLICACIONES**



Adiantum capillus-veneris de Monzón. Aspecto de los frondes. (J. M. Sanz; en adelante, J.M.S.)

ADIANTUM CAPILLUS-VENERIS L. Adiantáceas

Nombres populares en la comarca: *cocudrillo* (Pomar), *hierba de agua* (Estadilla).

Nombre castellano: *culantrillo de pozo*.

Se trata de un **helecho** de aspecto frágil y frondes muy recortados, de un verde tierno, que surgen en abundancia de un rizoma rastrero y tienen tendencia a colgar; el cabillo que los sostiene es negruzco y presenta la particularidad, bien conocida por las gentes de los pueblos, de no empaparse con el agua de los ambientes en los que suele crecer. Se reproduce por esporas.

Vive en las fuentes, rezumaderos y toscares en terreno calizo, donde puede formar poblaciones de extensión apreciable. Así, lo hemos visto a orillas del Alcanadre, en la sierra de Guara.

En nuestra comarca aparece **disperso**, debido a la escasez de las estaciones que le son propicias. A veces prefiere roquedos extraplomados a la sombra, donde se beneficia del agua de lluvia. En épocas de sequía, casi todos los frondes están marchitos. Puede adaptarse a vivir en macetas, si se riega lo suficiente.

En general, es planta bastante conocida pero **se usa** poco en la comarca. En Monzón se considera algo abortiva, y en Pomar, útil para las «opiladas», que son las chicas jóvenes que no han menstruado todavía, a quienes, a tal efecto, se les administra el cocimiento por vía interna.

En la **bibliografía** consultada aparece como planta diurética y anticatarral, así como reguladora de la menstruación (FONT QUER, 1962).



Recreación de un paisaje con *Agave americana*. (J.V.F.)

AGAVE AMERICANA L. Agaváceas

Nombres populares en la comarca: *captus* (San Esteban), *pita* (Calasanz), *pino* (a la inflorescencia, en Calasanz).

Nombre castellano: *pita*.

La pita posee una **roseta de hojas** semierguidas de un verde glauco, con los bordes espinosos y acabadas en una punta saliente, muy robustas, de hasta 2 m de longitud, que se desarrollan a lo largo de varios años, surgiendo luego un escapo enorme y sin hojas; la inflorescencia porta grandes flores tubulares, con estambres y estilo muy salientes, de color verde-amarillento. Cada roseta tarda diez o quince años en florecer y después muere. También se suele reproducir por medio de estolones.

Es planta **exótica**, originaria de México, donde elaboran con ella un licor llamado «pulque», tras la fermentación del jugo obtenido al cortar los escapos jóvenes (POLUNIN, 1982). Las fibras de las hojas se han usado para hacer cuerdas.

En nuestra comarca es **rara**, ya que su hábitat preferido son las costas mediterráneas, donde aparece con profusión. La hemos visto cultivada en algún jardín y, naturalizada, en Fonz y Calasanz. En este lugar vive cerca del pueblo, en los riscos que miran al mediodía, ya que gusta de ambientes caldeados. Las gentes de allí dicen que crece desde «el tiempo de los moros», afirmación exagerada que viene a significar 'desde hace mucho tiempo'. También la hemos visto en otros puntos de nuestra provincia, en el Somontano y en el Biello Sobrarbe.

En la medicina popular **se usa** como vulneraria. En Calasanz, el cocimiento de las hojas (se corta un trozo) se aprecia para sanar las «cascaduras» (magulladuras), mojando con paños la parte afectada. También se puede aplicar un trozo de hoja previamente calentado. En San Esteban de Litera se utiliza para calmar los dolores, como el de ciática. Para ello hay que dar «esfriegas» con el zumo obtenido al rallar la hoja, que debe de ser vesicante, ya que dicen que hace enrojecer la piel.

La pita no aparece como medicinal en la **bibliografía** consultada.



Agrimonia eupatoria de Castellazuelo. Tallo florido en septiembre de 1987. (J.M.S.)

AGRIMONIA EUPATORIA L. Rosáceas

Nombres populares en la comarca: *yerba tripera* (Castillazuelo).

En otras comarcas: *esmermasangre* (Bailo, Jacetania).

Nombre castellano: *agrimonia*.

Esta «yerba tripera» es planta **herbácea** perenne, bastante pelosilla, con hojas alargadas divididas en segmentos aserrados, más verdes por el haz que por el envés, algo grisáceo; casi todas están dispuestas en roseta basal, de la que parte el tallo florífero, que porta algunas hojas más pequeñas y muchas flores de cinco pétalos amarillos dispuestas en espiga larga y densa. Si el terreno le es propicio puede llegar hasta 1 m de altura. **Florece** a partir de mayo, hasta el final del verano.

En nuestra comarca es **poco frecuente**, porque **se cría** en terrenos frescos y claros de bosque. Por aquí se la ve sobre todo a la orilla de acequias, cunetas y espueñas herbosas, allí donde puede disponer de una cierta humedad.

Los habitantes de nuestra comarca no parecen atribuirle ningún valor, excepto en Castillazuelo, donde **se toma** el cocimiento de la planta para arreglar las indisposiciones del vientre. En otras partes de la provincia la usan como «mermasangre», es decir, para bajar la tensión sanguínea, uso éste que comparte con otras muchas especies que irán apareciendo a lo largo de estas páginas. Así, en Bailo manifiestan que sirve para «rebajar la sangre», tomando el «agua» (cocimiento), que sale roja, en ayunas. Esta señal se relaciona con la circulación sanguínea y es un «signo» de su valor terapéutico en medicina popular. En Monzón nos cuenta una señora de San Feliu de Veri (Ribagorza) que allí se toma el cocimiento en primavera y en otoño, que es «cuando mueven las sangres», para los mismos fines citados.

En la **bibliografía** consultada (FONT QUER, 1962) se la aprecia como astringente y sirve para los mismos usos que en nuestra provincia.

ALLIUM CEPA L.

Liliáceas

Se la conoce en general con el nombre castellano de *cebolla*.

Esta **planta** es oriunda de Asia y **se cultiva** en los huertos, existiendo numerosas variedades según el tamaño del bulbo –la cebolla–, su color –de blanco a violáceo– o su sabor más o menos fuerte. Si se la deja subir y «cabezar», echa un tallo grueso y hueco coronado por la inflorescencia; ésta tiene forma esférica y está compuesta por numerosas flores blancas sujetas por un largo cabillo, de las que saldrán las simientes.

Es comestible apreciado en crudo, desde las cebollas tiernas o «cebollinos», con tallo y hojas, a las «babosas», que se obtienen plantando las del año anterior y dejándolas «grillar» bajo tierra. Normalmente suelen consumirse las del año, que se conservan bien en sitio fresco y seco. Se come en ensalada (como «apañijo», con tomate y olivas negras por ejemplo), siendo también ingrediente de sofritos y sopas.

Es general el **uso** en la comarca, así como en el Altoaragón (VILLAR *et al.*, 1987), de la «cáscara» o «casco» de cebolla (una capa del bulbo) normalmente asada, pero a veces también hervida, aplicada en los «golondrillos» (golondrinos, infección de las glándulas sudoríparas de las axilas) o en los «floruncos» (forúnculos), sujeta con un paño que haga de venda, para sanarlos o «reventarlos». A esta «cáscara» de cebolla se le suele poner dentro, para completar la cura, jabón casero o aceite. También se puede elaborar para el mismo fin una cataplasma de cebolla cruda picada a la que se añade manteca de cerdo, emplasto que se aplica en el vientre para curar la infección intestinal. Los baños de asiento de los vapores del cocimiento de cebolla, tomados en un orinal o bidet, sirven para aliviar las «almorranas» (hemorroides).

ALLIUM SATIVUM L.

Liliáceas

Nombres populares en la comarca: *all* (Peralta de la Sal y La Litera; *alla* es el puerro) y, en general, *ajo*, que es el nombre castellano.

Este congénere de la cebolla **tiene** el bulbo o «cabeza» formado por gajos o «dientes», blancos o amarillentos, envueltos por una capa membranosa de color variable. Al ser sembrados (con el «grillón» hacia arriba), dan lugar a la cabeza de ajos bajo tierra y a un tallo verdoso con hojas planas coronado por una inflorescencia que surge al abrirse una única bráctea membranosa. Está formada por muchos bulbillos y algunas flores blancas o rosadas, de seis piezas.

Procede de Asia central y **se cría** en huertos, cogiéndose los ajos a principio de verano. En Monzón dicen que si se arrancan la tarde o noche de San Juan no se «grillan». Se suelen colgar

tradicionalmente las ristras, trenzadas con cabezas y tallos secos, de las vigas de las despensas para que estén ventiladas y frescas. En la gastronomía de la zona los ajos se usan crudos picados en ensaladas y «ajaceite». En este estado tienen sabor acre y picante y un fuerte olor, debido a una sustancia llamada disulfuro de alilo (FONT QUER, 1962). Se echan también en guisos o cocidos o se fríen en aceite para añadir a las verduras; asimismo es muy apreciada en primavera la tortilla de ajos tiernos; además, los dientes de ajo son ingrediente habitual del aliño de olivas verdes.

En medicina popular, se usa ampliamente en nuestra zona de estudio y en el Altoaragón en general (VILLAR *et al.*, 1987), siendo una de las especies que entran en más recetas. Crudos y en ayunas, se toman uno o varios dientes de ajo para combatir el reuma, durante una novena. También, para no coger resfriados en invierno, porque «es purificante de la sangre». Hay quien come estos dientes de ajo en ayunas todos los días del año. Nos cuentan un remedio de un pastor de Ansó para los enfriamientos, consistente en beber vino en el que se han hervido ajos; en Monzón recomiendan añadir un diente de ajo machacado a una taza de leche hirviendo, dejarlo reposar diez minutos y tomarlo antes de acostarse para dormir bien.

Los ajos crudos sirven, además, como antihelmínticos, es decir, para combatir las lombrices intestinales. También, como anestésicos locales; así, en Cofita se hace uso de ellos para untarse la boca antes de comer «coral» o «coralé» (pimientos picantes pequeños y alargados) para mitigar su picor. Para calmar dolores y reumas se dan «esfriegas» con un paño untado en vinagre en el que se han echado ajos machacados. Incluso, hasta hace veinte años, los niños se untaban los dedos y la palma de la mano con ajo para evitar el dolor de los golpes de regla o vara que los maestros les propinaban en las escuelas. También se untan las verrugas y los sabañones con un diente de ajo para que «se vayan» y dicen que «con un ajo pelado y puesto debajo del sobaco te entra una fiebre que te mueres». Para curar las «andaderas» (ganglios hinchados del cuello), se aplican dientes de ajo pelados puestos en un paño que se anuda al cuello; a este respecto, en Renanué (Ribagorza) se ponían al cuello una gargantilla en la que habían ensartado trocitos de rama de saúco entre los que se intercalaban algunos dientes de ajo. En Alfántega se colgaban un collar de ajos en el cuello para curar las fiebres tifoideas. Para la «tiricia» (ictericia), en Monzón se asa una cabeza de ajos en el hogar, se aplica con la parte ancha contra el vientre y se sujeta con una faja o venda. En la comarca del Sobrarbe, para rebajar las inflamaciones, aplican una cataplasma hecha con «buro» (barro), picada de ajos, vinagre y sal. En lo relacionado con la **veterinaria** casera, se aplica la cataplasma anterior (sin el «buro») a las mulas, vacas o cerdos para que les cicatricen las heridas de la boca. Finalmente, una costumbre citada en Monzón para que no entren las culebras en las cuadras consiste en colgar en ellas una ristra de ajos, porque «donde hay ajo no va culebra».

Prácticamente todas las virtudes medicinales que se le reconocen están comprobadas, incluso su poder bactericida y antibiótico, que explicaría su utilidad contra las infecciones (FONT QUER, 1962).

Observaciones. El género *Allium* está representado en la comarca por algunas especies silvestres, como *A. paniculatum* L., *A. oleraceum* L., *A. roseum* L., *A. moschatum* L., *A. sphaerocephalon* L., *A. vineale* L., *A. stearnii* Pastor & Valdés y *A. pardoi* Loscos. Todos ellos huelen a ajo y algunas personas los han probado, aunque son mucho más acres que los cultivados. A *A. sphaerocephalon* se le llama «ajo purro» en Estadilla, «ajo porro» en Cofita, «ajo de burro» en Lagunarrota, «ajo de tozino» en Castigaleu y «all de bruxa» en San Esteban, donde dicen que «son venenosos».



Althaea officinalis de la ribera del río Sosa, en Monzón. Tallo florido. (J.M.S.)

ALTHAEA OFFICINALIS L. Malváceas

Nombres populares en la comarca: *malbobisco* (Azanuy, Calasanz, Estada, Gabasa y Pueyo), *malobisco* (en Monzón, donde también lo llaman *malvavisco*, que es el nombre castellano) y *malobispo* (Pomar de Cinca).

El «malobisco» es una **hierba** que rebrota todas las primaveras de una gruesa raíz y echa un tallo bastante hojoso que se va desarrollando hasta alcanzar 1 m de altura más o menos. **Florece** a principios del verano. Las flores recuerdan a las de las malvas, con pétalos blanquecinos o algo rosados y un cáliz dividido en cinco lóbulos con un epicáliz por debajo de él. Toda la planta tiene un color ceniciento por el abundante y corto vello que la cubre.

Se cría en terrenos arenosos periódicamente inundados y algo salinizados, en los que puede formar grupos bastante nutridos. En nuestra comarca la hemos visto **aquí y allá**, sin llegar a ser frecuente. En épocas pasadas fue más buscado que en la actualidad, por lo que sus poblaciones se recuperan. Es planta bastante conocida y apreciada a la que en nuestros pueblos se le atribuyen las **virtudes** que se refieren a continuación. La «bena» (raíz), macerada con agua y sal, se aplica en cataplasma en caso de torcedura. Para «madurar» o reventar forúnculos, granos y golondrinos, se aplica una cataplasma de la raíz machacada a la que se añade manteca de cerdo. En algunos casos se añaden malvas y el remedio sirve también para los animales domésticos. Si éstos o las personas tienen «higos» (quistes externos), «se les van» atando un trozo de la raíz alrededor.

En caso de estar enfriado y para «ablandar el pecho», se recomienda machacar juntas raíz de malvavisco y planta de malvas, que se ponen a calentar para después aplicar el emplasto resultante entre dos trapos de hilo sujetos contra el pecho. Un remedio más fuerte que se aplica de la misma forma consiste en hacer una cataplasma de malvavisco, «linosa» (linaza) y mostaza negra, pero hay que tenerla menos tiempo porque enrojece mucho la piel, debido a la acción de los dos últimos componentes. El cocimiento de las hojas, flores o raíz se aprecia para los mismos fines y, en Calasanz, para «templar el cuerpo», también aspirando los vapores bajo una toalla o manta. En Monzón recomiendan el siguiente jarabe contra el enfriamiento del pecho: «se hierven varios trozos de raíz de malobisco en un litro de agua, hasta que quede reducido a la mitad; se le añaden después tres cucharaditas de miel o de azúcar y se toma al tiempo de ir a la cama». Por fin, el cocimiento de la raíz se aprovecha para hacer enjuagues de boca en caso de mal de muelas y flemones.

En la **bibliografía** consultada (FONT QUER, 1962), además de reseñarse las virtudes arriba mencionadas, aparece como laxante.

Observaciones. En nuestra comarca viven otras especies del género *Althaea*, como *A. hirsuta* L. y *A. cannabina* L., que crecen en cunetas y terrenos baldíos. Esta última se utilizaba en Gabasa, cuando estaba bien desarrollada, para hacer escobas. Una especie próxima, *Alcea rosea* L., llamada en la comarca «malva» o «malva marina», se siembra en los huertos y parterres; es originaria de Siria y en los libros (FONT QUER, 1962) se la aprecia para suavizar la tos y la garganta irritada, en forma de infusión de las flores, pero no hemos recogido ningún uso de ella en nuestras encuestas.



Amelanchier ovalis. Rama florida de Olvena y en fruto de Sallent de Gállego. (J.V.F.)

AMELANCHIER OVALIS Medicus Rosáceas

Nombres populares en la comarca: *corniera* (Estadilla, Olvena), *curnia* (Estadilla), *curña* (Peralta de la Sal) y *curñera* (Alins del Monte).

En otras comarcas: *corniera* (Palo, Sobrarbe), *curniera* (Villacarli, Ribagorza), *griñolera* (Bailo, Jacetania; *griñuelos* a los frutos), *sanera* (Agüero, Galligo; *griñolés* a los frutos), *sena* y *senera* (Adahuesca y Bârcabo, Somontano).

Nombre castellano: *guillomo*.

La «corniera» es un **arbusto** que echa muchas ramas de corteza rojiza, con hojas redondeadas, de borde aserrado y caedizas; florece al principio de la primavera, de manera muy vistosa, dando flores de pétalos blancos y vellosos, numerosos estambres y un cáliz con cinco sépalos persistentes en el fruto. Éste es redondeado y pequeño, azul oscuro en la madurez, y contiene varias semillas.

Esta especie es **abundante** en peñas calizas, áreas de matorral y bosques claros del Prepirineo o Pirineo, y la hemos visto enraizando tenazmente en suelos muy agrestes y erosionados, donde pocas plantas pueden vivir, pero que ella coloniza porque nadie le hace sombra, pues es amante de atmósferas luminosas. Su temprana **floración** es un espectáculo en las laderas del Monrepós y los congostos de Guara o del Ventamillo.

En nuestra comarca, sin embargo, no es frecuente, salvo en la sierra de la Carrodilla. Hemos visto ejemplares aislados cerca de la Almunia de San Juan, en el monte de La Ortilla.

Este arbusto es bastante conocido en todo el norte de la provincia, sobre todo porque con sus ramas se hacían escobas rústicas (todavía hoy hemos visto alguna) para barrer las calles y las eras durante la trilla. En los pueblos de las faldas meridionales de la Carrodilla también se ha usado para este menester, desde Olvena hasta Gabasa.

En lo referente a sus **usos medicinales**, es una planta más de las apreciadas como «mermasangre», tomando el cocimiento de las hojas «para la sangre» en Olvena y, de modo general, en el Altoaragón (VILLAR, 1984), normalmente durante una novena en ayunas. Este cocimiento también aprovecha para las afecciones de los bronquios.

Respecto a los frutos, no es que tengan mucha sustancia, pero su dulzor es muy agradable y suelen estar en sazón a final de julio o más tarde en el Pirineo, donde la «corniera» sube hasta los 2.000 m, por ejemplo en el valle del río Aguas Limpias, en Sallent de Gállego. En Palo dicen que a las abejas no les gusta libar de sus flores y, es más, que si se pone una vara de «senera» en una colmena, ya no van las abejas a ella.

Antonio Castellón, un pastor de Fosau, pueblo abandonado en las faldas meridionales de la Peña Montañesa, que vive hoy en Monzón, nos cuenta que «cuando los chotos comen sus flores, que les gustan mucho, los embeta y no pueden orinar».

La **bibliografía** consultada (FONT QUER, 1962) corrobora sus virtudes hipotensoras.



Arum italicum de Estadilla. (J.V.F.)

ARUM ITALICUM Mill. Aráceas

Nombres populares en la comarca: *cala montesa* (Gabasa), *matafoc* (Peralta, Alins del Monte) y *matafuego* (Estadilla).

En otras comarcas: *lengua de perro* (Escanilla, Sobrarbe).

Nombre castellano: *aro*.

El «matafuego» es una **hierba vivaz** que, a partir de un tubérculo aplanado, echa grandes hojas con largos pecíolos carnosos y lámina verde intensa, muy nerviada y maloliente cuando se la corta. En la primavera temprana se desarrollan los vástagos floríferos rodeados de hojas; éstos rematan en un órgano llamado espata, que recuerda a un cucurucho blanco-verdoso, acabado en forma de lengua y que rodea a la espádice alargada, de un amarillo vivo, portadora de flores unisexuales y estériles. Cuando acaba el mes de junio la espata se seca y el vástago se ve coronado por los frutos, muy juntos, redondeados y de color carmesí.

Es una planta que **prefiere** los sitios frescos, arbolados, sotos y cercanías de huertos, a baja altitud. En nuestra comarca es **poco frecuente**, aunque abunda localmente, como en el Baño de Estadilla. También la hemos visto en Gabasa, Peralta, Alins, Pomar y Monzón.

Huele mal y es **muy tóxica**, por lo que hay que **evitar su uso** por vía interna. Aun así, en Estadilla se cocían las hojas para dárselas a los cerdos en pastura «en los años del hambre».

En la **bibliografía** consultada (FONT QUER, 1962), se considera al tubérculo expectorante y purgante, aunque desaconsejable por su toxicidad. Al exterior y machacado, se usa para tratar callos y durezas. Las hojas son cicatrizantes.

ARUNDO DONAX L. Gramíneas

Nombre popular en la comarca y en el Altoaragón en general: *caña* (*cana* en Calasanz).

Esta gramínea gigante es una **planta perenne** que, a partir de un rizoma amarillento y grueso, echa los tallos o cañas, primero verdes, luego de color ocre, huecos e interrumpidos por «tanos» (nudos) bien evidentes, provistos de hojas envainantes bastante largas y en forma de punta de lanza; la caña remata a final de verano en una inflorescencia amplia, con muchas espiquillas. Si no se la corta, al año siguiente vuelve a sacar hojas, aunque de un modo más irregular.

Vive en lugares húmedos, en sotos ribereños, cerca de los huertos y acequias de riego, como resto de antiguos cultivos, ya que no es originaria del país, sino de Asia. En nuestra comarca es **bastante frecuente** y, a veces, forma densos cañaverales. Sus rizomas rastreros contribuyen a la sujeción de los «cajeros» de las acequias de riego, que de esta manera se mantienen limpias de barro. Muchas veces hemos visto quemar estos cañares, pernicioso costumbre que conduce



Aspecto de un cañar de *Arundo donax*, en la ribera del Sosa, en Monzón. (J.V.F.)

rápido al embarramiento del cauce; si sólo se quemaron las cañas, rebrotan al año siguiente, pero si arden los rizomas el cañar muere. Hasta hace pocos años las acequias se limpiaban anualmente con brigadas de hombres, siendo éstos sustituidos después por las excavadoras, bastante más destructoras.

En nuestra comarca se aprecia como medicinal la raíz (rizoma) de la caña. El cocimiento, al que se añade corteza de «urmo» y «flor amarilla», sirve para «lavar los males», es decir, heridas en general. El «telo» que sale dentro de los tanos de las cañas sirve para «parar la sangre de las heridas», según nos cuentan en Alfántega. El cocimiento simple se usa como diurético, para hacer orinar, añadiendo en algunas recetas raíz (rizoma) de gramen o pelo de pinocha (estigmas de maíz).

Otras aplicaciones. Las cañas han sido y son, en menor medida, objeto de muy variados usos tradicionales, y entre ellos se cuentan los siguientes.

Nos dicen en Monzón que las cañas, «porque tienen veneno», sirven para matar culebras, con el solo hecho de golpearlas. Por cierto, que la «grasa (o sebo) de culebra», que era muy apreciada para sacar las «punchas» clavadas en la carne (aplicada en forma de cataplasma, a veces con azúcar), se guardaba en un canuto de caña cortado por debajo de dos «tanos» (nudos) consecutivos, tapado con un corcho. Se cree también que las heridas producidas por las cañas o sus hojas se infectan irremediablemente.

La utilización de la caña como materia prima en la manufactura de cañizos tuvo mucha importancia en épocas pasadas. Éstos se empleaban en la construcción, para hacer cielos rasos sobre todo, pero en los últimos años han caído en desuso, quedando actualmente muy pocos artesanos. En cestería se emplean para hacer cestas, «corbillos», canastas y caracoleras, a veces mezcladas con mimbre. Las colmenas tradicionales («arnas») eran cilindros de cañas trenzadas, tapados por ambos lados con losas o barro.

En horticultura también tienen numerosas aplicaciones; es frecuente ver todavía fajos de cañas apoyados en chopos, olmos o carrascas por las cercanías de los huertos, listos para su utilización. La buena época para cortarlas es el invierno, desde diciembre a finales de enero, cuando está la savia «parada».

Nos cuentan en Cofita que allí entraban más de 10.000 fajos (cada uno de 80 ó 100 cañas) al año, sólo para enramar judías, de las que su huerta, como también la de Monzón, era excelente productora. También sostienen las tomateras y se emplean para vallar huertos, y cubrir los planteros de acelgas en invierno, a fin de protegerlos de las heladas. En tiempos pasados se ataban las lechugas con sus hojas secas y con cañas pequeñas se hacía «cañaré», una especie de trampa sumergida para atrapar anguilas en el río. Antes de la llegada del bambú o la fibra de nylon, la caña de pescar no era más que una caña lo suficientemente consistente y larga como para acercarse al cebo al rincón del río deseado.

La raíz de caña se empleó como combustible en los tiempos en que éste escaseaba.

Finalmente, las cañas se utilizaban en muchos juegos y correrías infantiles. Así, los fumadores precoces usaban las cañas que se quedaban pequeñas y estaba muy extendida la costumbre de hacer «cañutos» o «canutos» para lanzar los «cuescos» de los litones soplando por una punta, una vez comida la pulpa.

Con una hoja y cierta habilidad se construye un barco con chimenea y todo, que está listo para navegar. Las «trompetas», como las llaman en Barbastro, se hacen con la parte terminal de los tallos tiernos pelados de hojas, que, al soplar, producen un zumbido agudo.

En Pueyo y Fonz hacían «cheringas de caña» para las fiestas de Carnaval, con las que mojaban a la gente; el artilugio lo fabricaban con un trozo de caña en cuyo interior iba, como émbolo, un palo ajustado con trapo o cáñamo, a fin de crear vacío al aspirar el agua, y que se empujaba para hacerla salir disparada.

En Monzón los «zagales» y «zagalas» saltaban hasta hace pocos años, con mayor o menor éxito, de una orilla a otra del Sosa con una caña como pértiga y se hacían casetas en sus orillas para sentirse independientes. En Barbastro, para el verano, era común ver a la gente paseando por los caminos y senderos pertrechada con un «espantamosquitos», que no era otra cosa que el ápice de la caña con hojas numerosas para espantarlos «a golpe de abanico».

ASPARAGUS ACUTIFOLIUS L.

Liliáceas

Nombres populares en la comarca y en el Altoaragón: *espárrago de monte*, *esparraguera basta* y *esparraguera de monte*. A los brotes primaverales, *espárragos silvestres* o *trigueros*.

Es una **mata perenne** que echa en la primavera unos vástagos primero verdes y tiernos, luego leñosos y muy ramosos, tornándose blanco-grisáceos. Lo más evidente son los muy abundantes y espinosos cladodios o falsas hojitas y, en los pies hembra, los frutos redonditos, que primero son verdes y luego negros.

Vive en laderas áridas con matorrales, carrascales, bajo las peñas, en sitios abrigados, como en las ripas que dan al río Cinca en Conchel. Se le ve incluso en terrenos yermos y barbechos, aun en suelo yesoso. En nuestra comarca **no es raro**, pero suele observarse en grupos pequeños o pies aislados.

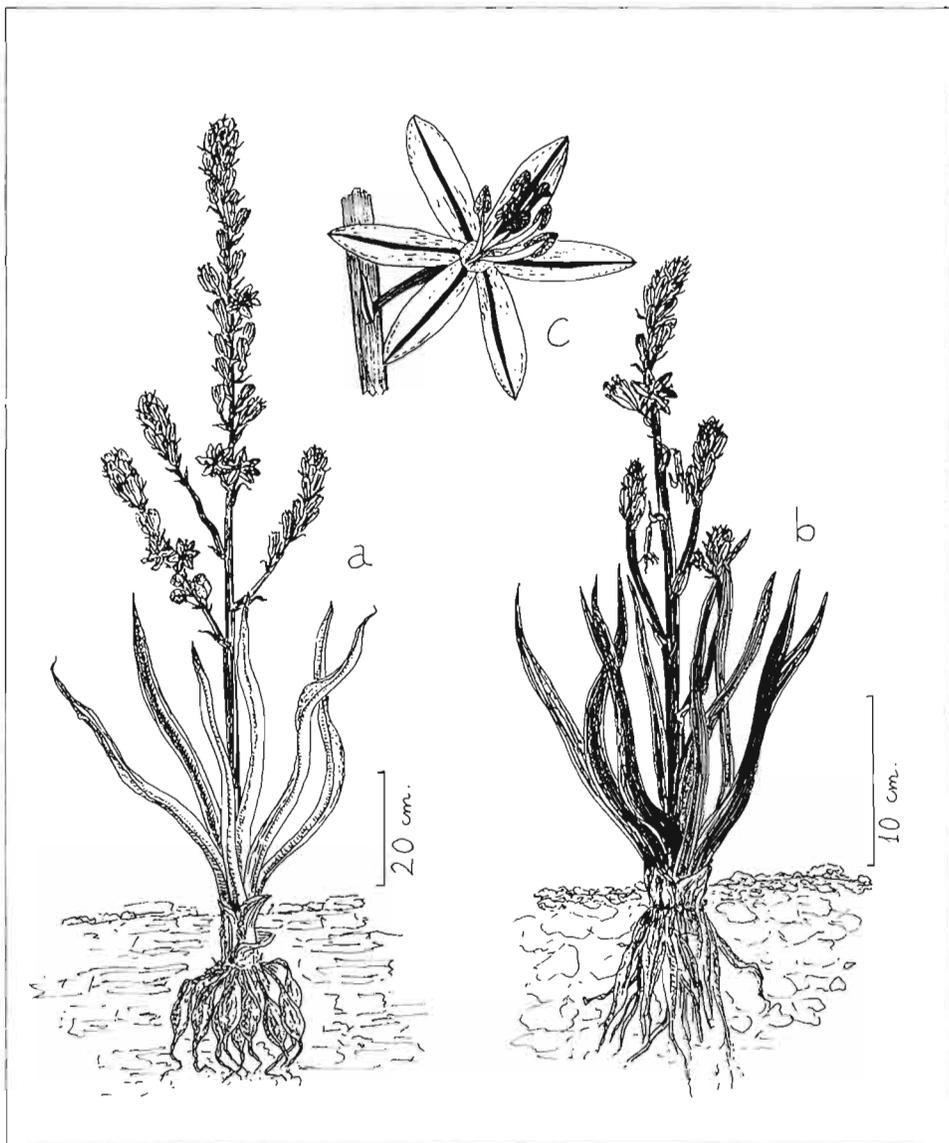
Los espárragos trigueros, muy buscados en Monzón y comarca, son los brotes primaverales, comestibles y apreciados sobre todo en tortilla. Son mucho menos gruesos que los cultivados, verdes y más sabrosos. Hay que desechar los que ya han empezado a endurecerse.

Se usa en veterinaria popular para que las vacas recién paridas echen las «parias». Para ello se hierven varias plantas cortadas a trozos y machacadas en dos o tres litros de agua; este cocimiento se deja enfriar y se les da a beber porque «entonces tienen mucha sed». Este remedio popular lo recogemos en la Almunia de San Juan y en Bierge, al pie de la sierra de Guara.

Observaciones. En la **bibliografía** consultada para el Altoaragón (VILLAR *et al.*, 1987), en otras localidades se usa para los mismos fines, pero de modo mágico, atando la planta al lomo o a la cola. La «esparraguera» cultivada (*Asparagus officinalis* L.) es bien conocida por dar los espárragos, que se consumen y son diuréticos (VILLAR *et al.*, 1987).



Asparagus acutifolius fotografiado en fruto en Alcaná. (J.V.F.)



Asphodelus ramosus (a) de Monzón, Loberas y *A. fistulosus* (b) del Morrerón, ambos en plena floración. Detalle de la flor de (b). (J.V.F.)

ASPHODELUS RAMOSUS L. Liliáceas

Nombres populares en la comarca: *abezón* (Estada), *abozo* o *bozo* (Monzón) y *albezón* (Azanuy, Cofita y Almunia de San Juan).

Nombre castellano: *gamón*.

Se trata de una elegante **hierba perenne** cuya floración temprana embellece los terrenos áridos donde se cría. La vitalidad de esta planta está, durante el paréntesis climatológicamente desfavorable, confinada en unos tubérculos alargados y carnosos dispuestos en forma de manojo bajo tierra; en la buena estación, echa unas hojas largas y aquilladas formando una roseta basal, que persiste durante un tiempo y da lugar después a un espigado vástago florífero algo ramificado. En él se van abriendo y fructificando de abajo arriba las flores, blancas y con seis piezas, cuyo pistilo da lugar a los frutos redondeados, abundantes en los años buenos; tal como dicen en Azanuy, «si el albezón grana, también la cosecha». A principios de verano la planta se agosta y seca en todas sus partes aéreas.

Vive en lugares áridos, de preferencia en las «chesas» (yesos), donde llega a formar poblaciones importantes; a veces salpica carrascales y laderas alteradas, ya que prospera bien tras los incendios y el pastoreo excesivo.

El **uso** más conocido, tanto en nuestra comarca como en otras donde se cría, es como ingrediente de la pastura que se da a los cerdos, ya sea de las hojas recién cogidas o dejadas a secar para el invierno. Nos cuentan que «la pastura de abozos queda muy fina», aunque «si se da mucho a los cerdos se les chupa la sangre y se ponen amarillos», según dicen en Cofita. Como verdura no se aprecia en absoluto; así en Fañanás, cerca de Angüés, dicen: «tengo tanta hambre, que hasta abozos comería». Parece que el ganado lanar sí que come la mata cuando está tierna en primavera.

Observaciones. En los tiempos en los que los críos pequeños sabían entretenerse con cualquier cosa, las mujeres que iban a «espigar» cogían para ellos las varas secas con frutos, que éstos tiraban al tejado y, mientras volvían a caer al suelo, cantaban esta coplilla: «Baja, baja, canaleta, con la punta la escopeta, que tu padre está en la huerta empinando la boteta». En Lagunarrota, donde cantan esta copla, llaman a los frutos «canaletas», en Peralta de Alcofea «cancanaderas» y, en Castejón del Puente, «boletas de caí-caí», haciendo alusión al citado juego infantil.

La hoja, cortada al través y puesta entre los labios, la usaban los niños como «trompeta» para producir un sonido agudo.

En La Mancha usan los tallos secos de estos *gamonitos* para fabricar los palos de las zambombas.

Otra especie del género *Asphodelus*, *A. fistulosus* L., abunda localmente en el «Morrerón» de Monzón y en torno a Conchel, donde la llaman *ñiños*. Se distingue de la anterior por ser más pequeña en todas sus partes y tener las hojas fistulosas, es decir, huecas.

FONT QUER cita que en Castellón de la Plana usan los tubérculos del *gamón* contra los eczemas y las «almorranas».

AVENA SATIVA L.

Gramíneas

Nombres populares en la comarca: *zebada* (Estadilla) y *zibada* (Azanuy).

Nombre castellano: *avena*.

Esta «zebada», llamada así de modo general en las comarcas altoaragonesas, es un **cereal anual**, oriundo de tierras asiáticas, que se destaca por sus espiguillas colgantes, con largas aristas acodadas. En nuestra comarca la hemos visto en la actualidad **cultivada** en raras ocasiones; era muy utilizada hasta no hace mucho como pienso para los animales y, en concreto, a las caballerías se les daba a comer entera, como forraje, para refrescarlas después del trabajo.

Esta planta **se usó** de modo mágico la noche de San Juan (antes de que saliera el sol) para combatir la sarna y los herpes. A tal fin se frotaba todo el cuerpo con las espigas y después «se bañaba uno en el río o se lavaba con agua dejada al sereno», esto es, se «sanjuanaba». En Estadilla tenían la costumbre de revolcarse desnudos esa noche en un campo de «zebada» para librarse de esos molestos males cutáneos el resto del año.

FONT QUER, en su *Dioscórides renovado*, escribe que la harina de avena se apreciaba para preparar cataplasmas en caso de catarros y lumbagos; el cocimiento de «zebada» sirve como diurético, antidiarreico y antigripal.

Observaciones. Modernamente se vende en forma de copos de avena y como integrante de *müeslis* mañaneros, sabroso desayuno de origen centroeuropeo.

BETA VULGARIS L. Quenopodiáceas

Nombres populares en la comarca: *acelga* (en general, es el nombre castellano), *verdura* (Fonz), *bllede* (La Litera, según VIUDAS) y *planeta* (Salas Altas).

No vamos a describir las acelgas porque son suficientemente conocidas y se **cultivan** con profusión en los huertos para consumo casero; a veces se las ve asilvestradas en las cercanías de los lugares donde se siembran. Nos cuentan que «si se quiere tener acelgas todo el año se siembran el día de Santa Cruz (la fiesta de Pueyo de Santa Cruz) y así no se suben».

Se **consumen** las hojas de la planta sin entallecer, normalmente cocidas con patatas, a veces mezcladas con borraja, tradicionalmente como verdura para cenar; otras veces se separan las «pencas», si son anchas, y se preparan como el cardo de comer.

En Tamarite, a fin de desinflamar las articulaciones afectadas por el reuma, envuelven la zona con una hoja tierna de acelga y la tienen sujeta toda la noche con un paño; se va cambiando hasta que se baja la inflamación.

El agua de hervir acelgas o borrajas se usa tradicionalmente para estrenar las botas de vino.

Observaciones. En Pomar eran apreciadas y todavía se buscan las «azelguetas de monte», *Beta vulgaris* L. subsp. *maritima* (L.) Arcangeli; tienen las hojas más pequeñas y se consumen igualmente como verdura; se crían en los terrenos salitrosos y arcillosos que abundan en las zonas más áridas del sur de la provincia y son el origen silvestre de las variedades cultivadas (FONT QUER, 1962).

A raíz de la instalación de la azucarera de Monzón y hasta su desmantelamiento, se cultivó a gran escala en los regadíos de la comarca la remolacha azucarera, *B. vulgaris* L. var. *altissima* Döll, de la que se obtiene el azúcar, base de muchas recetas caseras y de los jarabes. También se cultiva, aunque en pequeña escala, *B. vulgaris* L. var. *crassa* (Alef.) Wittm., la remolacha, destinada a la alimentación animal, sobre todo para preparar la pastura de los cerdos.

BORAGO OFFICINALIS L.

Boragináceas

Nombres populares en la comarca: *borraja* (en general, es el nombre castellano) y *borraña* (Alins del Monte).

La borraja es una **planta anual** bastante conocida y apreciada en Aragón, Navarra y País Vasco, y que, por cierto, casi no se cultiva en otras regiones. Se siembra en otoño (noviembre) y va echando unas hojas de un verde cenizoso y bastante híspidas, con el pecíolo grueso y carnoso. Con la llegada de los calores del año siguiente entallece y se sube, produciendo muchas florecitas blancas o azules, con los estambres salientes y, tanto la corola como el cáliz, divididos en cinco lóbulos. La simiente se aprovecha para reseñar.

Como verdura **se consumen** sobre todo las pencas de las hojas basales, antes de que la planta entallezca, normalmente cocidas con patatas. Tradicionalmente se suelen hervir con mucha agua, como las acelgas y la col, pues hay que «quitarles la fortaleza» y luego tirar el agua, a la que no se da valor; de ahí que cuando algo no sale bien se diga que «se ha quedao en agua de borrajas».

No obstante, esta «agua» se considera laxante del vientre y para tal fin se bebe, además de ir bien para curar catarros y resfriados. En Monzón oímos a una señora pedir en el mercado hojas de borraja para hervirlas y tomar el caldo «para que se pase la fatiga de la depresión»; el remedio no es de aquí.

FONT QUER la considera sudorífica, emoliente y diurética.

Observaciones. En Alins del Monte y, en general, en todo el Altoaragón existe la costumbre tradicional de hacer el 25 de marzo, día de la Encarnación, «crespillos», golosinas preparadas rebozando trozos de hoja de borraja o espinaca en una pasta de harina, que se pasan después por la sartén y se espolvorean con azúcar. Se cree que de esta forma se propicia una buena cosecha de olivas, pues «si no se hacen crespillos no se preñan las oliveras». Es también una buena planta melífera.

BRASSICA OLERACEA L. Crucíferas

Nombre vulgar: el castellano *col*.

Sus diferentes variedades **se cultivan** en los huertos de la comarca, normalmente para el consumo de casa, como verduras de invierno, aunque son algo indigestas y hay que hervirlas mucho. Las más conocidas son la «col de grumo» y, entre las de flor, la «pella» (blanca) y el «bróquil» (verdeazulado), más apreciado. También se siembran ocasionalmente variedades foráneas, como las llamadas coles de Bruselas, la col china y la lombarda (estas dos últimas se suelen consumir crudas).

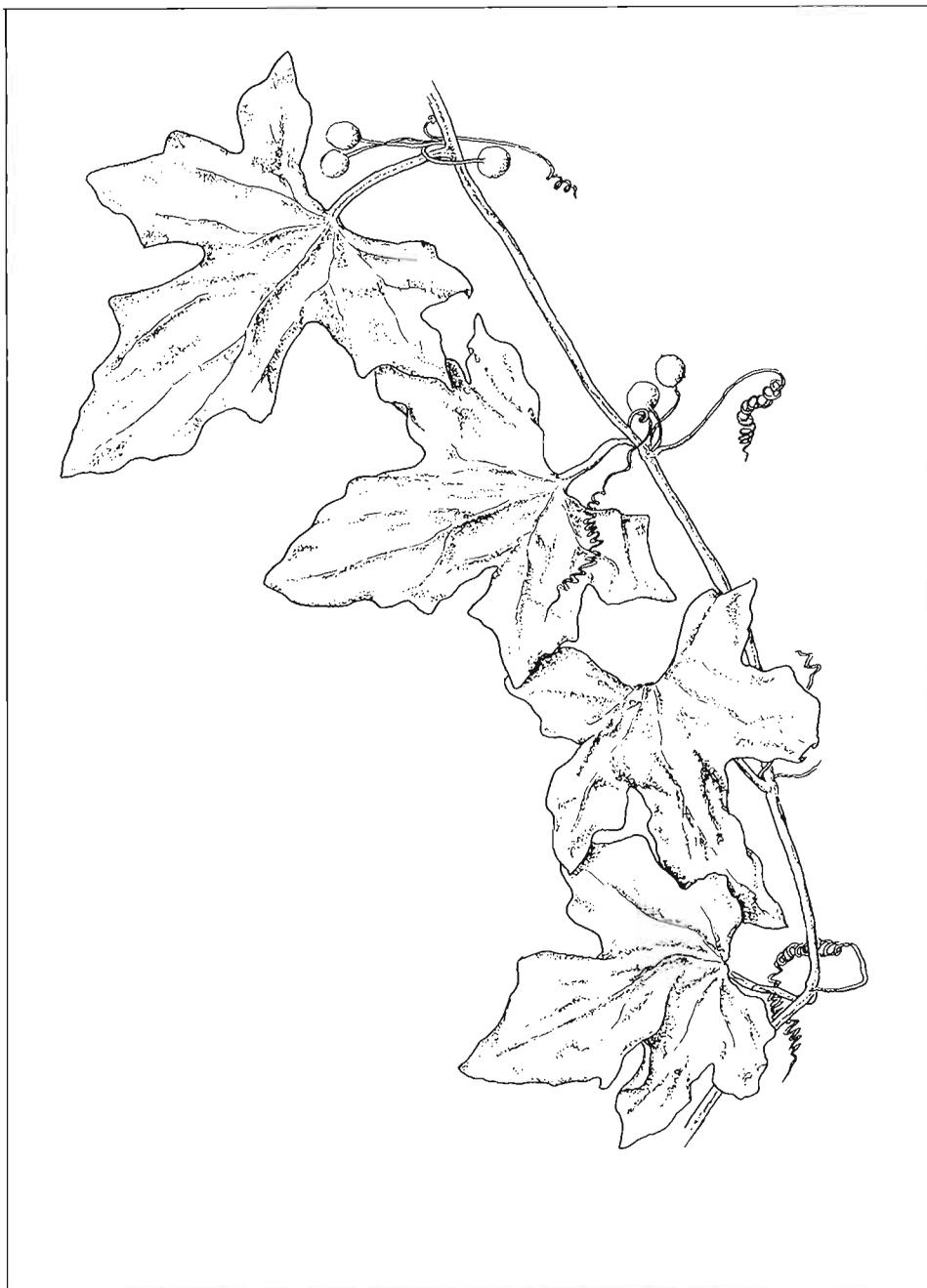
En la medicina popular **se usan** las hojas de col; así, en Monzón y Azanuy, recomiendan las cataplasmas de col picada, casi siempre con sal y vinagre, aplicadas en las torceduras, zonas afectadas por el reuma o la artrosis, «para deshinchar golpes» y también para «reventar granos». En Olvena se hacen las cataplasmas para las «cascaduras» (golpes), con caracoles, col y vinagre; se aplican y se sujetan con un paño. En Estadilla nos cuentan que una conocida curandera recomienda beber el zumo de tres hojas de col cruda para el «mal de estómago»; según dicen, «es de muy mal tomar».

Las hojas y los «tronchos» de col se dan de comer a los conejos criados en casa.

Observaciones. Otra especie del género, *B. napus* L., el nabo, se tomaba en Monzón para los enfriamientos del pecho; se vacía un nabo, se rellena de azúcar y se toma el jarabe que sale. En Villacarli, recomiendan «rallar un nabo encima de las verrugas, para que se vayan».

Son famosas las semillas de mostaza, *B. nigra* (L.) Koch, que se vendían de siempre en las boticas y luego en las farmacias para hacer «sinapismos» o cataplasmas calientes; se ponen con agua en las plantas de los pies, en las pantorrillas o en la frente, sujetas con un trapo o fajas, para rebajar la fiebre. Estas cataplasmas producen un efecto rubefaciente con enrojecimiento cutáneo que tiene efectos derivativos y favorecen la eliminación de toxinas por la piel y la descongestión; se tienen puestas unos diez minutos, pues más tiempo producen mucho escozor.

A veces se usan también las semillas de la mostaza blanca (*Sinapis alba* L.) y las de *S. arvensis* L., también crucíferas, ambas presentes en nuestra comarca; son poco frecuentes, aunque la primera crece profusamente al lado del silo de Monzón, seguramente a partir de semillas transportadas en tren, que se resiembran todos los años.



Bryonia cretica fructificada en Mascún, Rodellar. (J.M.S.)

BRYONIA CRETICA L. subsp. DIOICA (Jacq.) Tutin. Cucurbitáceas

Nombres populares en la comarca: *espárrago de barranco* (Estadilla) y *tuca* (Olvena, Calasanz y otras comarcas de Aragón: Sobrarbe y Alcañiz, Teruel).

En otras comarcas: *enredadera* (Laguarres, Ribagorza).

Nombre castellano: *nueza*.

La *tuca* es una **mata vivaz** que echa largos y endebles tallos trepadores a partir de una raíz napiforme enterrada profundamente. Las hojas se alternan en los nudos y tienen un contorno lobulado o palmeado, con un zarcillo surgiendo en la base de cada pecíolo, dispuesto a enroscarse en cualquier parte. Esta especie produce en cada pie flores de un solo sexo, reunidas en ramilletes, blanco-verdosas y con cinco lóbulos, unas estaminadas y otras (las femeninas) que dan lugar a unos frutitos globosos, primero verdes y luego rojos.

Vive en nuestra comarca relegada a los barrancos más frescos, como el de Estadilla, donde se la ve con profusión; de forma **dispersa** en el resto, en vaguadas y sotos fluviales; en Monzón es ya rarísima y sólo la hemos visto en la cerca de un huerto. Es más frecuente en el norte de la provincia, aunque se considera algo friolera. En algunos pueblos de las faldas de La Carrodilla, como Calasanz y Olvena, **usan** la raíz de esta planta para «rebajar la sangre», es decir, como hipotensora; se procede poniéndola a remojo y bebiendo después el agua en ayunas (no determinan el número de días), que es muy amarga. En general, existe la creencia de que todas las plantas amargas «rebajan la sangre» y de que «si se abusa, te quedas sin sangre». El hecho de que se ponga en maceración en vez de cocerla nos avisa de que las gentes de estos pueblos la tienen por muy fuerte, cosa probada, pues es planta **bastante tóxica**, de cuyo uso interno conviene abstenerse. Los zarcillos, sin embargo, se los comen los niños en Olvena y, en el Bajo Aragón (Alcañiz), se buscan los brotes tiernos primaverales para consumirlos en tortilla; en Estadilla cuentan que estos «espárragos de barranco» los buscaban y comían antaño los gitanos.

Observaciones. En la comarca altoaragonesa del Sobrarbe (Fosau), se usaba la raíz de *tuca* para purgar a los animales domésticos, «pa que esbetaran cuando estaban empachaos».

BUXUS SEMPERVIRENS L. Buxáceas

Nombres populares en la comarca: *boix* (Gabasa, Peralta de la Sal y en catalán), *boixo* (y *bujo*, Azanuy), *bucho* y *buixo* (Estadilla) y *buxo* (Fonz).

A los frutos: *banquetas* (y *patetas*, Fosau y Toledo de la Nata), *baquetas* (Calasanz), *cornetas* (Olvena) y *macarullas* (Juseu).

Nombre castellano: *boj*.

El «*buxo*» es un **arbusto** de porte variable, que se presenta achaparrado y de corta talla en las solanas, laderas incendiadas y terrenos pedregosos, pero puede alcanzar 4 ó 5 metros en



Buxus sempervirens de la orilla del Vero en Barbastro.
Rama florida y detalle de un fruto. (J.M.S.)

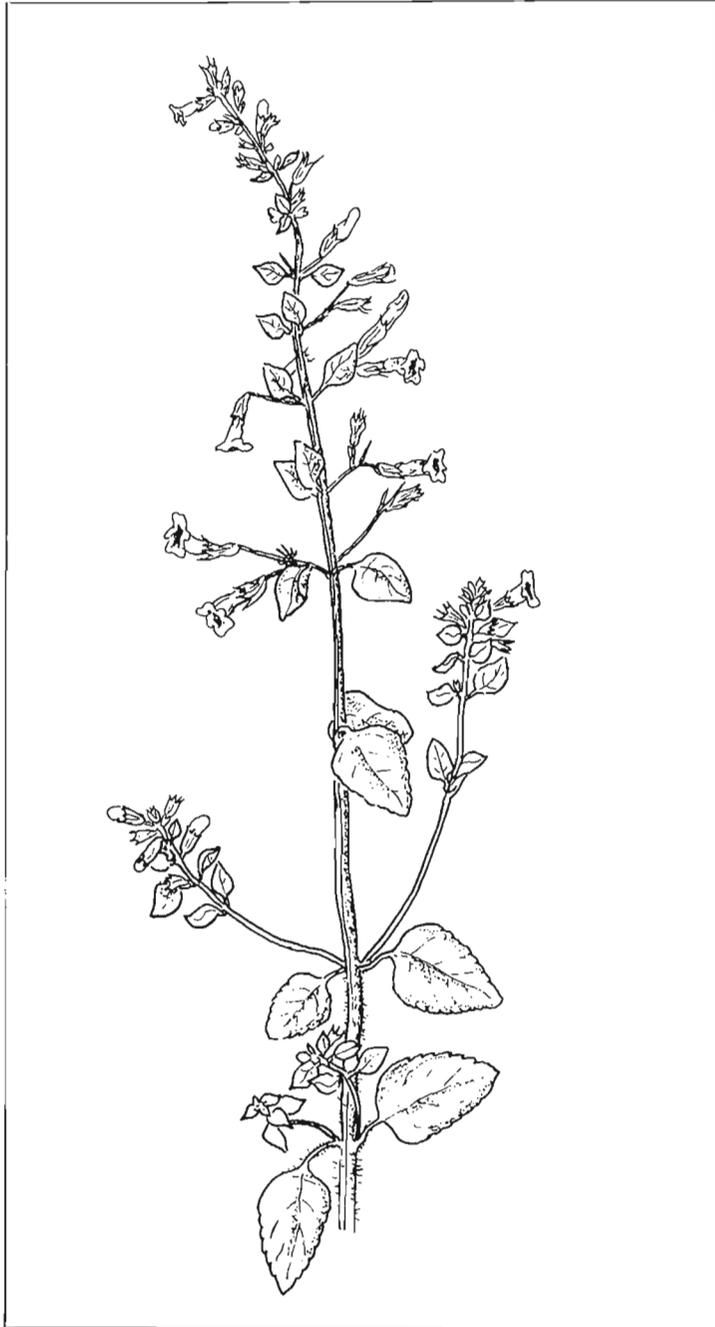
barrancos umbríos y lugares sin alterar, pues es bastante longevo. La corteza del tronco y ramas es de un gris claro y las hojas, opuestas, perennes, ovaladas, con el nervio medio muy notorio, obtusas o escotadas. Las flores se abren en las axilas de las hojas, destacándose los estambres amarillos, cuatro por flor; éstas tienen los sexos separados y en cada ramillete hay una femenina con tres estilos que persisten en el fruto, que es globoso y está dividido en tres compartimentos; los nombres populares hacen referencia a esa forma.

Su distribución ibérica es preferentemente nororiental (FONT QUER, 1962), siendo **muy abundante** en el Altoaragón, sobre todo en los contrafuertes de las sierras. J. M.^a MONTSERRAT afirma que es la especie más abundante de Guara. En nuestra comarca es frecuente en La Carrodilla y falta en amplias zonas pues, según FONT QUER, aunque es resistente a la sequía estival, en Cataluña falta en aquellas comarcas en las que las precipitaciones veraniegas no superan los 140 mm. De manera muy dispersa la hemos visto cerca de Barbastro, en la ribera del Vero y en la Almunia de San Juan, entre quejigos, en el monte de La Ortilla, donde ya alcanza 2 m y más. A veces, sus semillas son llevadas por las aguas y germinan en las gravas del Cinca bastante al sur, más abajo de Monzón.

Al ser planta **tóxica**, no **suele usarse** al interior, aunque en San Esteban de Litera toman el cocimiento, que es muy amargo, para «rebajar la sangre». En uso externo nos cuentan en Monzón que en Lafortunada (Sobrarbe) y en La Puebla de Fantova (Ribagorza), pasaban un palo de «buxo» por el rescoldo del hogar y lo restregaban por el vientre, rápidamente para no quemar, en caso de dolores de tripas. FONT QUER lo considera, sobre todo, febrífugo y estimulante de la secreción biliar.

Otras aplicaciones. Del «buxo» es muy apreciada su madera, que se utilizó sobre todo para hacer cucharas, cazoletas e instrumentos finos muy trabajados, como los clarinetes que hacían los pastores o las ruecas para hilar, porque se deja tallar muy bien y su madera es dura, pesada e imputrescible; también se usó para hacer incrustaciones finas en muebles artesanos y con troncos gruesos se hacían las «birlas» de jugar a los bolos, que en Renanué llaman «quillas». Según nos cuenta un carpintero del Sobrarbe, el «buxo», para trabajarlo con comodidad, pese a su dureza, hay que tenerlo a remojo en un lugar hasta que el agua se corrompe; en ese momento se podrá hacer el trabajo fino con más facilidad y, al secarse, recobrará la madera su singular dureza.

En menesteres más cotidianos, las ramas de «buxo» sirven para hacer escobas, para leña y, en los huertos, «pa enramar tomateras» (Estadilla) o para protegerlas cuando son jóvenes del sol y del frío, clavando ramas cortas de «boix» en los caballones junto a ellas, como todavía hacen en Gabasa y Peralta. Los pastores del Sobrarbe colaban la leche pasándola por un «buxo» espeso después de ordeñar; en esa comarca, se hacía cocer la ropa negra con boj para que quedara todá igual, «sin hacer aguas» (para conservar el color negro). También estaba presente en los acontecimientos festivos. Así, en Fonz, rodeaban el baile de la fiesta con una cerca de «buxos» recién cortados y de Azanuy iban el «Viernes de dolores» (antes del Domingo de Ramos) a la ermita de la Carrodilla, y allí cogían ramas cortas de «boixo» en las que colgaban después las chucherías para que los niños y niñas las llevaran el Domingo de Ramos. Además, se entretenían haciendo collares, brazaletes y rosarios con los frutos. La fructificación del «buxo» era premonitoria de la cosecha, relacionándose con las lluvias caídas. De Calasanz es este dicho tan jugoso, que resume todo un modo de vida: «añ de baquetas, añ d'olibetas y añ d'olibetas, añ de casar mozetas».



Calamintha sylvatica de la fuente del Saso, en Monzón. Tallo florido. (J.M.S.)

CALAMINTHA SYLVATICA Bromf.
(*Satureja calamintha* (L.) Scheele)
Labiadas

Nombres populares en la comarca: *orégano* (Monzón, Castejón del Puente), *oregano* y *organo* (Estadilla).

Nombre castellano: *calamento*.

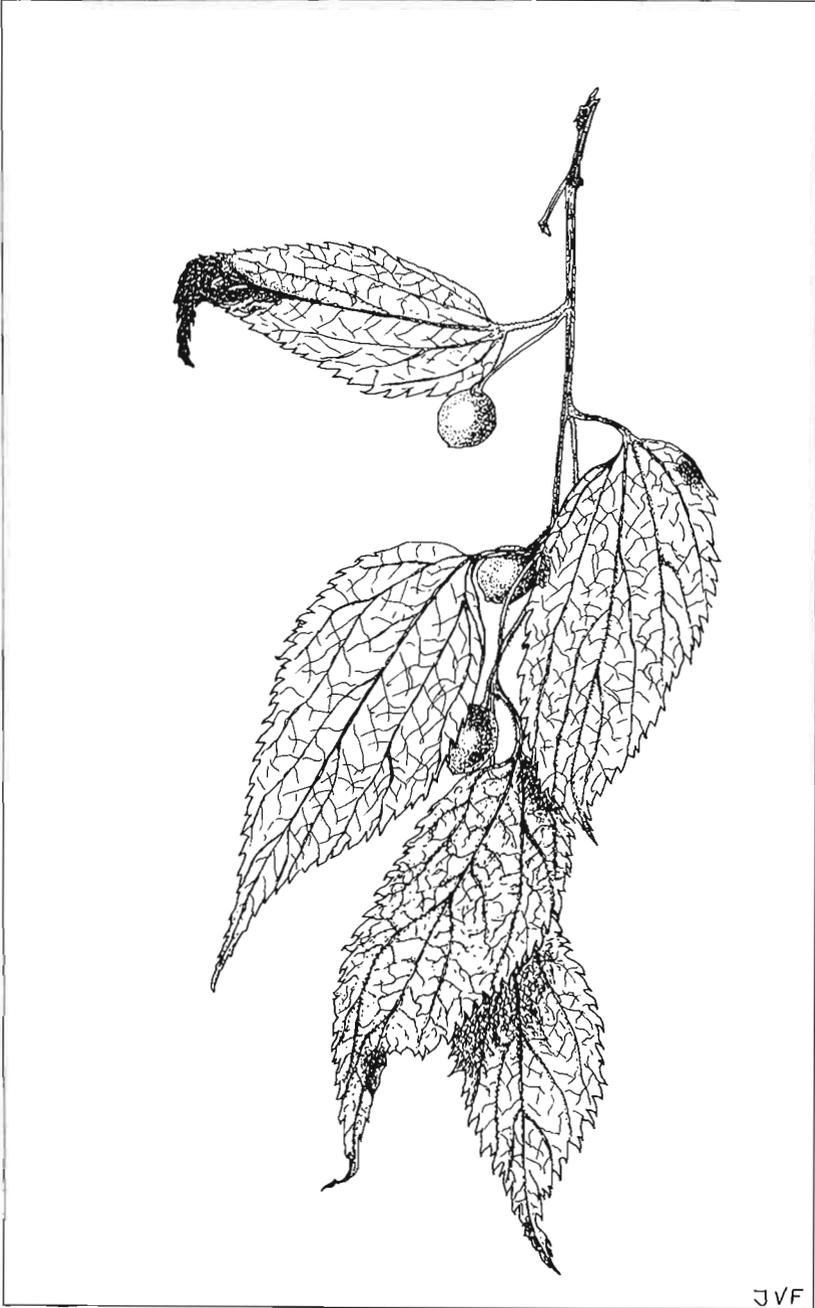
Se trata de un falso orégano, pues el verdadero, *Origanum vulgare* L., apetece comarcas más montanas y no vive por estos lares, excepto en la sierra de La Carrodilla. Nos ha sorprendido que le den este nombre, que parece bastante enraizado; quizá se deba a que, traído del Pirineo el orégano a nuestra comarca por los pastores trashumantes, intentaron luego buscarlo aquí y, guiados por el olor, escogieron nuestra planta como el orégano local. De todas formas, encontramos algunas matas en Monzón, en la cuneta de la carretera de Lérida.

Ésta es una **planta vivaz** que, como todas las labiadas, presenta hojas opuestas y tallos con cuatro cantos, que no suben mucho y echan en los últimos entrenudos unos ramilletes de flores pedunculadas, de corola rosada y con dos labios. Toda la planta está cubierta de una fina vellosidad y huele aromáticamente. En nuestra comarca vive la subsp. *ascendens* (Jordan) P. W. Ball.

La hemos visto de manera **dispersa**, ya que rehúye la excesiva sequedad; **vive** al pie de peñas, en vaguadas y matorrales de sitios resguardados; a veces se siembra en parterres y macetas. En Monzón, donde es bastante escasa, parece que ha sido recolectada en exceso y arrancada muchas veces de cuajo, según manifiestan algunos de nuestros comunicantes. Recomendamos tener cuidado en este tema, ya que así pueden desaparecer plantas escasas en muchas comarcas.

En Monzón y Estadilla **se usa** como condimento en guisos, como orégano, para aliñar olivas y, sobre todo, en la «matacía» tradicional del cerdo, para hacer el «mondongo»; se lavan los intestinos bien con agua y se dejan después un rato, para que cojan buen sabor, en un cocimiento preparado con «orégano», piel de naranja y limón y anís en grano.

Terapéuticamente, según FONT QUER se aprecia el «agua» de orégano como estomacal y de esta manera se usa en nuestra comarca por algunas personas.



JVF

Celtis australis de Monzón. Ramilla con frutos. (J.V.F.)

CELTIS AUSTRALIS L.

Ulmáceas

Nombres populares en la comarca: *litonero* (Monzón y ribera del Cinca), *llatonero* (Estadilla), *llironer* (Gabasa) y *llironero* (Azanuy y Fonz).

El fruto: *litón* (Monzón y ribera del Cinca), *llarón* (Estadilla) y *llirón* (Azanuy, Fonz y Gabasa).

Nombre castellano: *almez*; el fruto: *almecina*.

El «litonero» es un **árbol** que puede alcanzar una talla importante y vivir varios siglos, con la corteza bastante lisa y de color gris oscuro; las hojas son caedizas y tienen figura alargada, más anchas en la parte inferior y con la base asimétrica, como las del «urmo»; se disponen en las ramas alternadas unas con otras. De pequeñas flores solitarias con cinco sépalos, cinco estambres y un pistilo globoso con dos estigmas, maduran los litones, verdes primero y negros cuando maduros, con un casco y de sabor dulzaino.

Lo vemos en los lindes de los campos, cunetas de las carreteras, en las eras de los pueblos y también en los barrancos de la Carrodilla y en las grietas de los roquedos y «canteras», donde su tronco se vuelve tortuoso y no suele pasar de arbusto. Es **bastante frecuente** en la comarca, aunque el arboricidio también le ha alcanzado, pues su madera se usa a veces como combustible.

Los «litones» son comestibles de maduros, recogidos por los chavales en sus correrías por los campos, más antaño que ahora; una vez comida su pulpa escasa, tiraban el «cuesco» como proyectil a través de un canuto de caña, costumbre muy practicada en la escuela, sustituida después por el arroz y los canutos de bolígrafo.

Estos «litones» son astringentes, adecuados para cortar diarreas (VILLAR *et al.*, 1987), tomando el cocimiento. En otoño se cogía provisión de ellos para el invierno y se guardaba en cajas de cartón.

Otras aplicaciones. La madera es muy apreciada para hacer útiles de labranza. Las ramas dan buenas varas para conducir animales y caballerías y son muy flexibles, virtud ésta aprovechada para hacer «cazinglos», piezas en forma de 8 que se modelaban anudando una rama y dejándola engrosarse en el árbol, tras lo cual se cortaba; se usaban para tensar las «zinchas» de las caballerías y los fardos que se cargaban en los carros y en las galeras (carros de cuatro ruedas y eje giratorio); también se hacían de madera de «urmo» y de carrasca.

Podando adecuadamente, es decir eligiendo las ramas para que tomaran forma de tridente en el propio árbol y luego cortándolas y pelándolas, se hacían horcas. Se fabricaban también los «jubos», «chugos» o «xubos» para uncir la yunta de los bueyes o caballerías, que también se hacían de carrasca, y las tablas de atablar, que se pasan por la tierra después de haber sembrado.

Además, sirve para hacer cucharas y mangos de «jadones».



JVF

Centaurea aspera de Monzón. Rama de la inflorescencia.

CENTAUREA ASPERA L.

Compuestas

Nombres populares en la comarca: *brazera* (Calasanz), *brozeras* (Alins del Monte) y *herba raserá* (Gabasa).

Se trata de una **hierba vivaz** bastante variable, muy ramosa, postrada o erguida, con hojas alargadas que suelen estar hendidas por 2 ó 3 lóbulos en cada lado; los tallos rematan en cabezuelas formadas por brácteas con varias espinitas en el ápice, sobre las que se abren las flores rosadas formando un penacho.

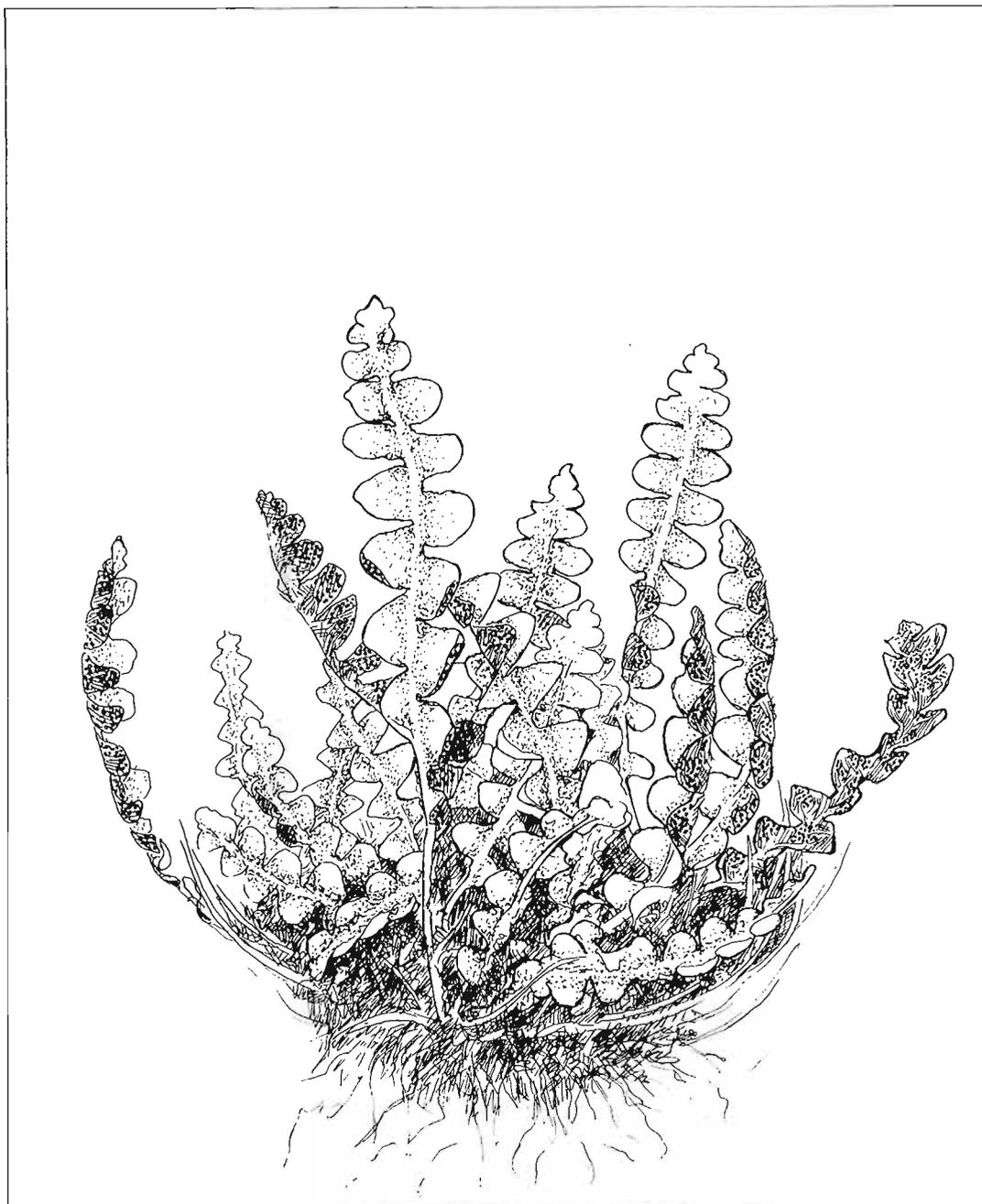
Es una planta ruderal que **vive** en cunetas, campos de cereal, barbechos y yermos; el ganado la come con avidez y los campesinos la conocen porque se trababa el «aladro» en sus raíces cuando se labraba con caballerías.

Nos hemos encontrado con que algunas personas que conocen y **usan** esta hierba no saben su nombre y dicen haberla aprendido de otras de fuera de nuestra provincia; así, una señora originaria de La Puebla de Fantova nos cuenta que la usa, y muchas personas se la solicitan, «para bajar el colesterol», y otra en Pomar, para «bajar la grasa de la sangre». En Gabasa y Alins el cocimiento se usa en caso de diabetes o «azúcar en la sangre»; la acción hipoglucemiante está comprobada por varios estudios farmacológicos (FONT QUER, 1962).

Observaciones. Otra planta del género, *C. calcitrapa* L., llamada en general «abreojos», «abrijos» y, en Calasanz, *obreulls*, por sus brácteas con largas espinas, es frecuente como ruderal. En Pomar usan el cocimiento de sus hojas para combatir el reuma; para ello «se ponen a remojo los pelos moraus (las flores) por la noche y se dejan al sereno, se bebe el agua 3, 5 ó 7 días seguidos». En la bibliografía figura como diurética y febrífuga (FONT QUER, 1962).

En los pueblos de La Carrodilla se coge como hierba para los conejos *C. scabiosa* L., llamada «orella de somé» (oreja de burro) en Calasanz. Esta hierba robusta de hojas divididas se aprecia en la Jacetania (VILLAR *et al.*, 1987) para las hemorroides y, el cocimiento, como colirio ocular.

Por fin, la «pinocheta», *Leuzea conifera* (L.) DC. (*Centaurea conifera* L.), se usa en Estadilla en forma de cocimiento para enjuagarse la boca en caso de dolor de muelas. El botánico aragonés ASSO (ANDOLZ, 1984) recoge el nombre de «cuchareta de pastor» para esta especie, de la que destaca el grueso capítulo guarnecido por brácteas brillantes; esta «cuchareta» vive en nuestra comarca en pastos secos y entre matorrales.



Ceterach officinarum de Las Bellostas. (J. M. Burrell; en adelante, J.M.B.)

CETERACH OFFICINARUM DC.

Aspleniáceas

Nombres populares en la comarca: *doradilla* (Gabasa, Olvena y Calasanz; Abizanda, en el Sobrarbe, y en castellano).

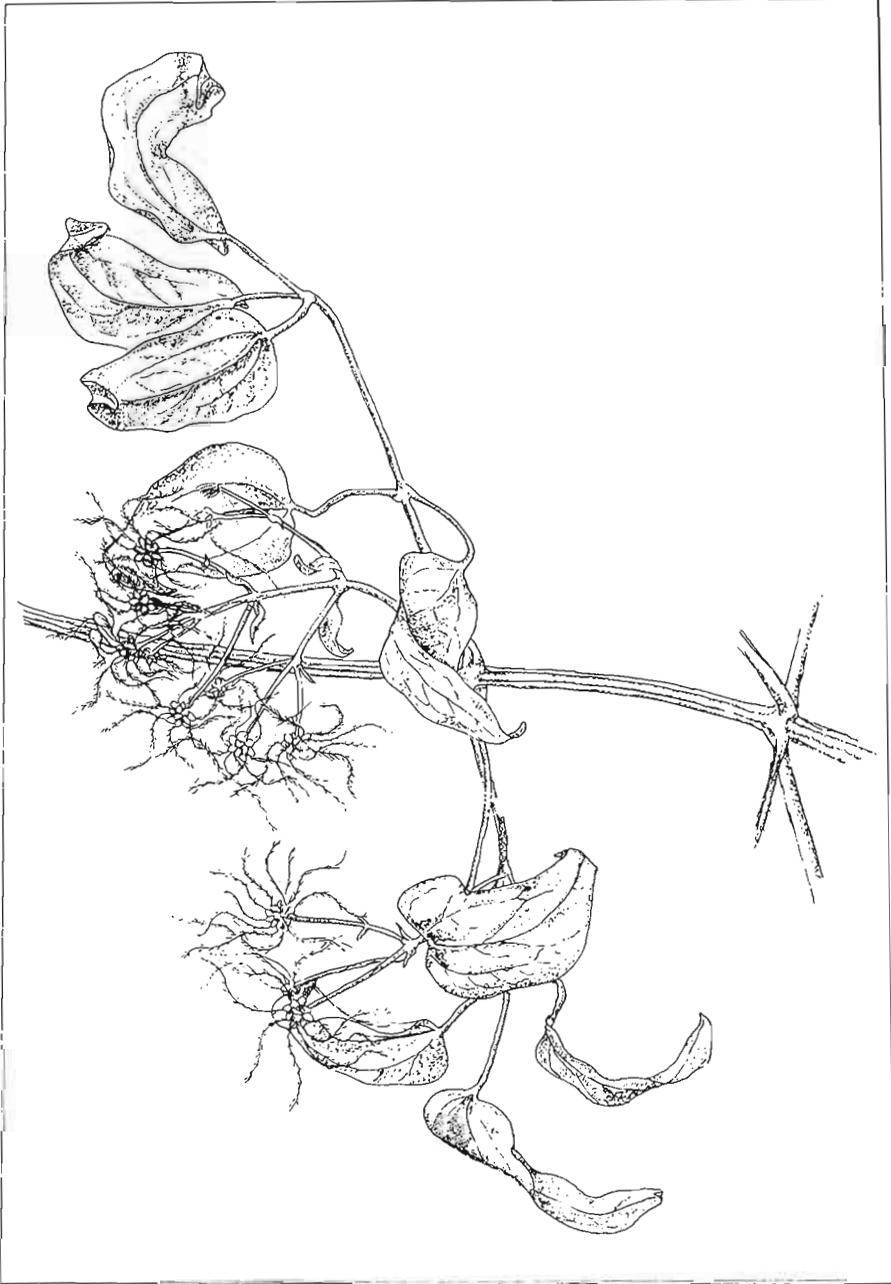
En otras comarcas: *sardineta* (Torre Obato, cerca de Graus, y Escanilla, en el Sobrarbe).

Los nombres populares recogidos hacen alusión a dos caracteres morfológicos de este **helecho**: las doradas (o cobrizas) escamas que recubren los esporangios en todo el envés de los frondes y el que éstos estén divididos como si fueran la raspa de una sardina. Este nombre se lo ponían los niños y las niñas cuando jugaban a «comidetas» con éste y otros helechos de frondes divididos y pequeño tamaño.

Vive de manera **frecuente** en los Somontanos y Prepirineo, en grietas de rocas calizas soleadas y entre las piedras de los muros de obra cerca de las casas. En nuestra comarca sólo se la ve a menudo en la sierra de La Carrodilla, en los ambientes descritos; en el llano escasea muchísimo y en Monzón es una rareza; más al sur vive en Monesma (La Ortilla y Peña Blanca).

En Gabasa se aprecia el cocimiento de doradilla para «rebajar la sangre» y para «el mal de tripas» y, en Olvena, para combatir los resfriados. En Abizanda dicen que «va muy bien para los pulmones, aunque no se puede tomar mucha, pues te quedas sin fuerzas».

En la **bibliografía** vemos confirmadas estas virtudes terapéuticas.



Clematis vitalba fructificada en Castillazuelo. (J.M.S.)

CLEMATIS VITALBA L. Ranunculáceas

Nombres populares en la comarca: *beliguera* (y *petiguera*, Estada), *belliguera* (Calasanz, San Esteban de Litera), *bergaza*, *birgaza* y *birgazón* (Gabasa), *lligaza* (Azanuy), *meliguera* (Estadilla), *petillera* (Fonz) y *palo de guilera* (Albalate de Cinca).

En otras comarcas: *betiguera* (Somontano, Sobrarbe) y *billiguera* (San Juan de Plan).

Nombres castellanos: *clemátide* y *hierba de los pordioseros*.

La «betiguera» es un **arbusto trepador** que necesita un soporte arbóreo para levantarse del suelo y, de esta forma, encaramarse por troncos y ramas; las hojas son opuestas y divididas. Los ramilletes de flores blancas de cuatro piezas, al fructificar, se convierten en bolitas de aquenios apiñados, rematados por un apéndice plumoso, que resultan muy vistosos desde lejos al caerse las hojas del árbol soporte.

En nuestra comarca es **abundante** en el barranco del Baño de Estadilla y en el de la Pont de Gabasa, que con su elevada humedad freática y ambiental convienen a sus intereses; el resto de la comarca es demasiado seco para ella, refugiándose en escasos puntos frescos, siendo frecuente en los barrancos de Barbastro; en Monzón sólo la hemos visto una vez. Es más frecuente en el Prepirineo y Pirineo.

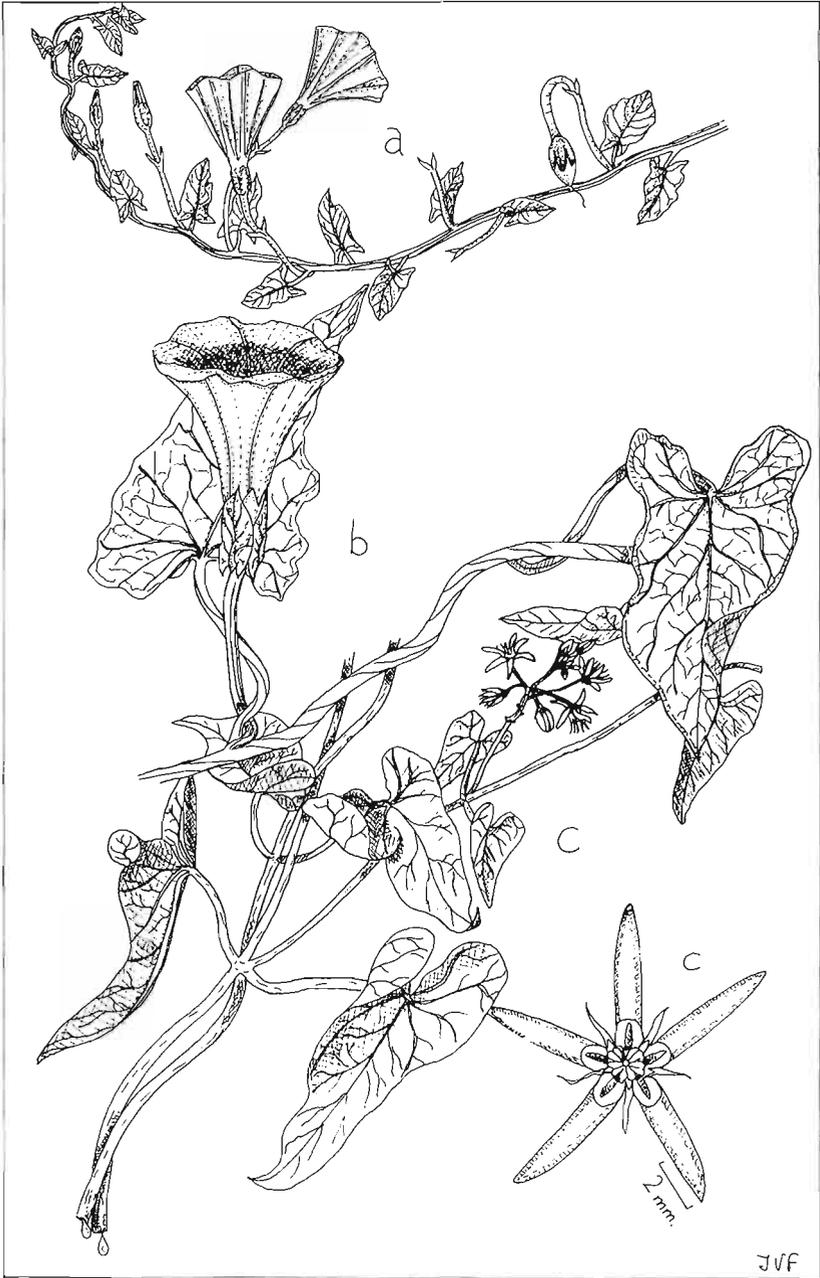
La «petiguera» es planta **tóxica**, que fresca produce irritaciones al frotar en la piel y cuyo uso interno está totalmente desaconsejado (VILLAR *et al.*, 1987).

Otras aplicaciones. Se conoce como «tabaco de petiguera» el que se usó para fumar en tiempos de escasez, mezclando tallos sin nudos y hojas picadas; en Castellazuelo se mezclaba con «espígol» y hojas de «barza» y se liaba con papel oscuro para que pareciera un «caliqueño» (para dar envidia a los de Barbastro). Otro puro sólo de apariencia, pues no tiraba, lo hacían envolviendo con el mismo papel un «puro de albardín» (*Typha* sp.) y «buenos paseos que se daban con él, pero sin fumarlo, claro está, pues sólo de dar 'dentera' se trataba».

Los que más comúnmente usaban la «petiguera» eran los niños que empezaban a fumar; cortaban un trozo de tallo sin nudos del grosor de un lápiz, le prendían fuego por una punta y «tiraba» porque es poroso; parece que es bastante picante.

En Calasanz con tiras del tallo hacían «bencejos» para atar, pues allí no hay esparto.

Observaciones. En la comarca viven otras *Clematis*, como *C. recta* L., bastante escasa, y *C. flammula* L., planta mediterránea que se ve por los carrascales y que en Cofita llaman «patagallo».



Convolvulus arvensis (a), *Calystegia sepium* (b) y *Cynanchum acutum*, con detalle de una flor (c'), todas ellas de Monzón. (J.V.F.)

CONVOLVULUS ARVENSIS L. Convolvuláceas

Nombres populares en la comarca: *corredera*, *corretilla* y *corrotilla* (Monzón y ribera del Cinca), *corroziella* y *corruziella* (Estadilla), *correola* (San Esteban de Litera), *corri-güella* (Gabasa), *corrodiella* (Calasanz), *correxeta* (Altorricón), *corrotilla fina* (Conchel), *corrubiella* (Azanuy) y *curguella* (Peralta).

En otras comarcas: *corrutilla* (Salillas, cerca de Sesa).

Nombre castellano: *correhuela*.

La «corrotilla» es una **hierba** rastrera vivaz, que a veces se enrosca en las plantas vecinas, con las hojas en forma de alabarda, las flores con corola blanca o rosada a modo de embudo y cáliz de cinco sépalos verdes; el fruto es aovado y el cabillo que lo sostiene se vuelve hacia abajo en la madurez.

Es planta ruderal, que **vive** en cunetas, baldíos y caminos, **muy frecuente** en nuestra comarca. Se coge como hierba para los conejos; así, en Castillazuelo los engordan con «corrotilla» y «arnallo».

En la Almunia de San Juan **se aplica** en cataplasma para rebajar las inflamaciones y, en Calasanz, «para cortar la sangre de las heridas», con la planta recién cogida y chafada.

Observaciones. Una especie próxima, *Calystegia sepium* R. Br., planta trepadora que vive en sitios húmedos, se conoce en la comarca con los nombres de «corrotilla salvaje», «corrotilla borda» y «corrotilla borde»; aunque es purgante (FONT QUER, 1962), como la especie anterior, se usa para el reuma, tomando nueve días el cocimiento y, en Cofita, «como purgante para la sangre»; no se coge para los conejos.

En Conchel llaman «corrotilla basta» a *Cynanchum acutum* L., una planta trepadora perteneciente a la familia botánica de las asclepiadáceas, que guarda un cierto parecido con las anteriores pero se distingue al punto de ellas al cortarla, pues de sus tallos fluye una savia lechosa.

Esta planta, algo tóxica, la machacaban con piedras y la echaban en abundancia en una badina de la «clamor» y, «a las tres horas, todos los barbos subían a la superficie a respirar y se podían coger con la mano»; en Azanuy la llaman «enredadera».



Coriaria myrtifolia fructificada en Monzón. (J.M.B.)

CORIARIA MYRTIFOLIA L. Coriariáceas

Nombres populares en la comarca: *yerba zapatera* o *zapatera* (Monzón y ribera del Cinca).
Nombre castellano: *emborrachacabras*.

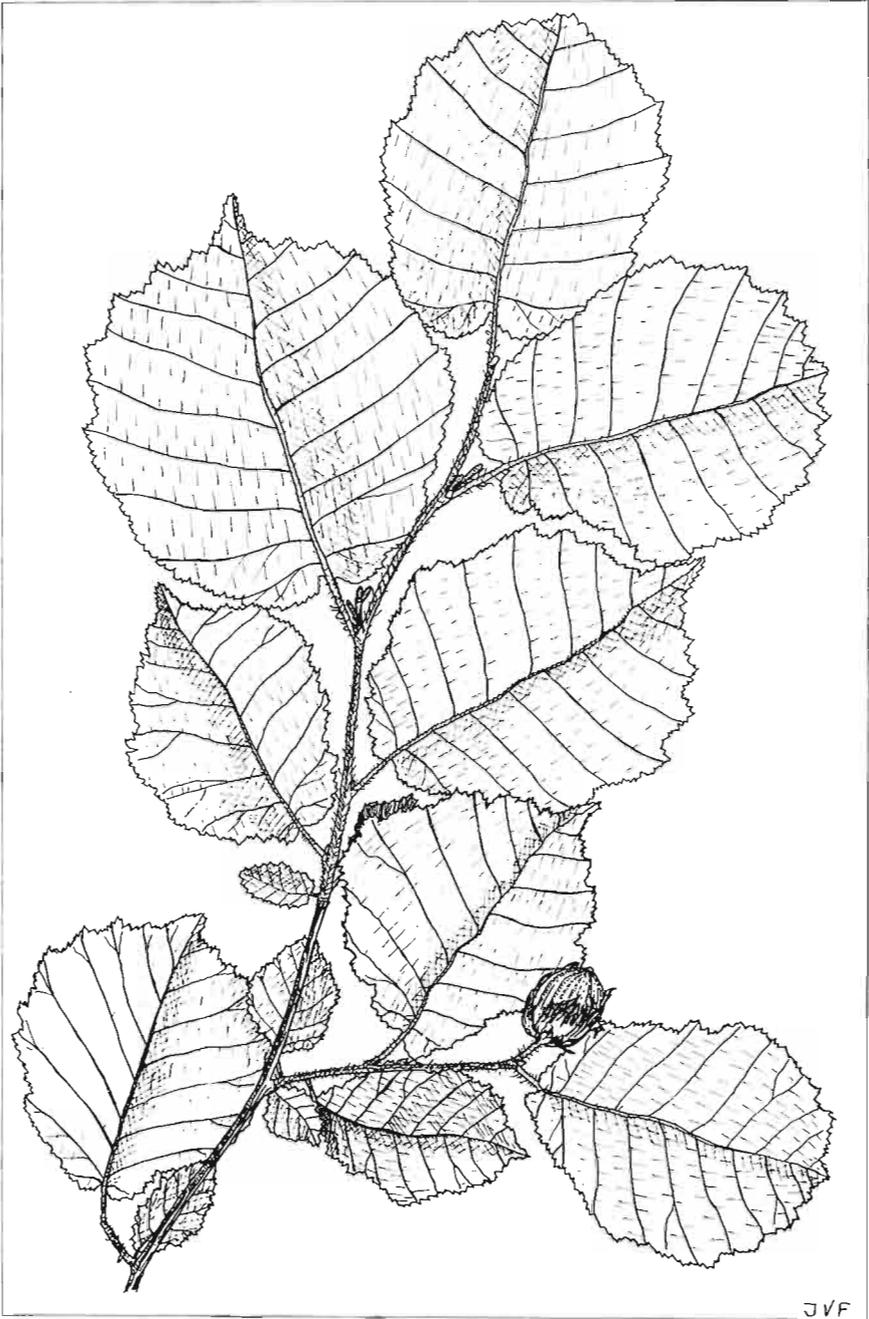
La «zapatera» es un **arbusto** muy ramoso, de hasta 2 metros, con hojas verde-oscuras, de figura ovalada, caedizas en invierno. Hay pies machos y hembras, con flores primaverales poco llamativas, reunidas en ramilletes: sólo dan frutos, lógicamente, los pies femeninos, siendo primero rojizos y luego negros al madurar, con un aspecto que recuerda al de las moras, con las que no deben ser confundidos, pues son venenosos. Al vivir la «zapatera» mezclada con las zarzas en muchas ocasiones, los niños pueden comerlos por equivocación. En Pomar todavía recuerdan que hace más de 50 años murió un pequeño «por comer bolas de zapatera, y antes de morir se puso todo morao». La herida de rama de «zapatera» tiene fama de ser «muy mala de curar».

Vive en nuestra comarca en sitios húmedos, principalmente en las orillas de los ríos y acequias, a veces formando matorrales densos; en la carretera de Olvena la hemos visto en las cunetas, lejos del río. En el conjunto de la provincia crece sólo en la parte oriental (VILLAR *et al.*, 1987), en los cursos medio y bajo de los ríos.

La **toxicidad** de la planta afecta menos a los animales domésticos que comen sus hojas; algunos pastores dicen que «las cabras y las ovejas se emborrachan y les dura la tontera dos o tres días; ya no son cosa buena y a veces se mueren»; otros dicen que «echan espuma por la boca y se ponen a correr como locas, pero luego se les pasa».

Observaciones. El nombre de «zapatera» hace alusión a su uso como curtiente de pieles; en Monzón, para la «sanmiguelada», cortaban las matas y, cuando estaban secas, las «zapotiaban» (sacudían) para que cayeran las hojas; éstas se metían en sacos y se llevaban a vender a Barbastro (en Belver las llevaban a Lérida), donde curtían cueros para hacer zapatos.

Los frutos se usaron para teñir de negro, y las ramas, para leña, para hacer escobas cuando estaban secas y para «empalar bisaltos» en Pomar.



Corylus avellana a orillas del Alcanadre, en Bierge. (J.V.F.)

CORYLUS AVELLANA L.

Coriláceas

Nombre popular en la comarca: *abellanera*.

Nombre castellano: *avellano*.

El avellano es un **arbusto** que echa numerosas varas que parten directamente del suelo. Las hojas, grandes, redondeadas y aserradas, acabadas en punta y con los nervios marcados, caen en otoño; a partir de entonces se desarrollan los amentos masculinos, que portan las florecillas con polen abundante y cuelgan en grupos en el ápice de las ramillas; cerca de ellos están las flores femeninas, que pasan casi inadvertidas y que al madurar dan las avellanas, rodeadas de un involucre de hojuelas recortadas.

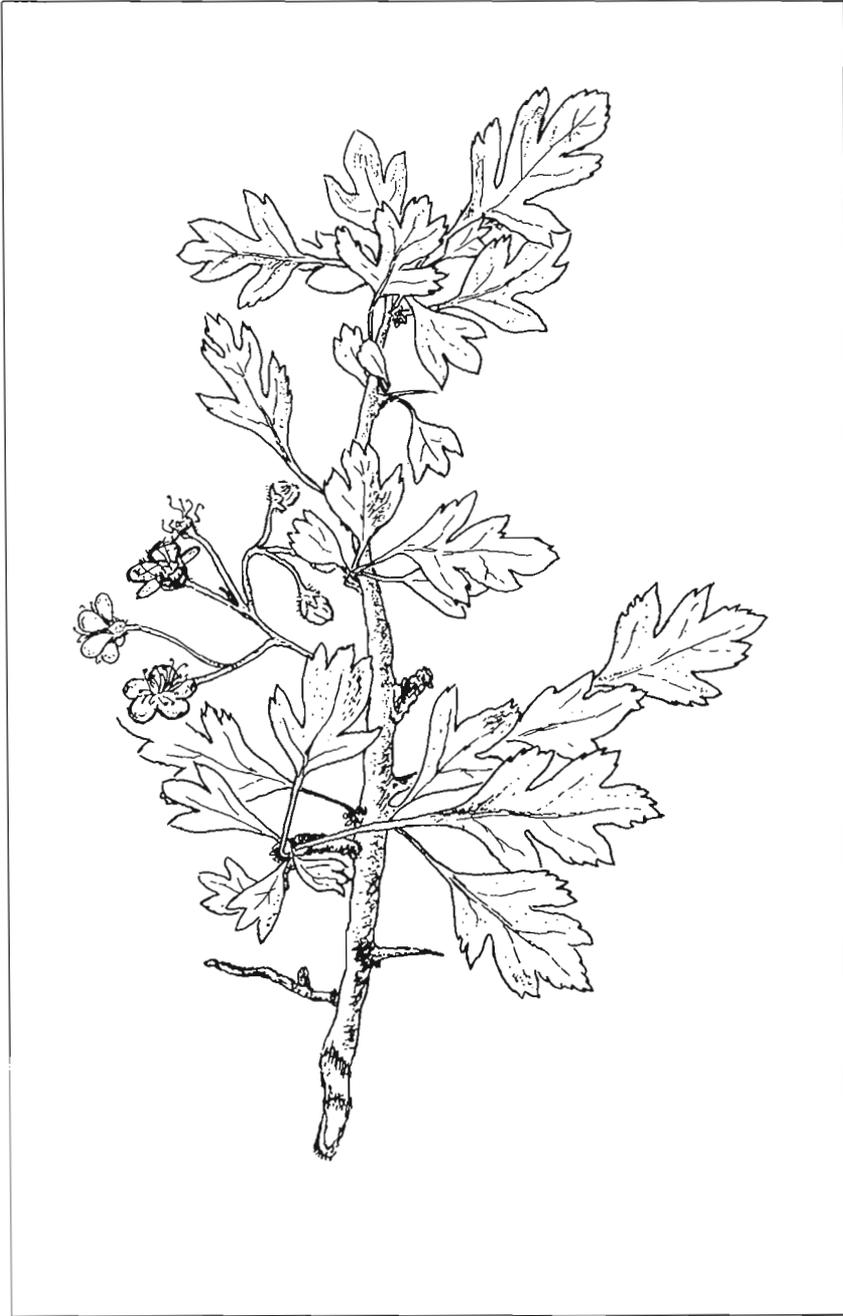
Es **frecuente** en las laderas del Pirineo, donde vive en las roturas de bosque, barrancos y laderas umbrías, sin ascender demasiado en altitud; a veces forma bosquetes. En nuestra comarca es mucho más **raro** y sólo lo hemos visto en el barranco del Baño de Estadilla, en el de la Pont de Gabasa y en las cercanías de San Esteban de Litera; a veces se planta en los huertos en terrenos frescos.

Las avellanas son apreciadas como fruto rico en proteínas y grasas, aunque en la actualidad apenas se recogen de los avellanos silvestres, salvo en los pueblos pequeños de la montaña, donde se buscan al final de verano.

En nuestra zona de estudio no hemos recogido aplicaciones medicinales del avellano, que se considera astringente (la corteza) y sudorífico (los gatillos masculinos) (FONT QUER, 1962).

Otras aplicaciones. Son, sin embargo, muy apreciadas las varas de «abellanera», que se solían bajar de la montaña por los pastores en la trashumancia, «cogidas del ubago, que son las mejores». Las usaban para conducir animales y como varas de pastor; también para «perchas» en la recogida de la oliva, para varear las «oliberas» desde el suelo. Otro uso tradicional de la vara de avellano era el de «varear la lana» por los colchoneros, es decir esponjar la lana de los colchones cuando éstos se «paran», trabajo que se hace golpeando la lana extendida en el suelo con la vara.

En Estadilla han recogido las varas del barranco y nos dicen que «esas abellaneras casi no dan avellanas».



Crataegus monogyna en flor de la central de San José, cerca de Olvena. (J.M.S.)

CRATAEGUS MONOGYNA Jacq. Rosáceas

Nombres populares en la comarca: *arto* (Estadilla, Azanuy y Abi –Ribagorza–), *arto de manzaneta* (Cofita, Fonz), *barzero de manzaneta* (Fonz), *manzaneta de dama* (Pomar, Barbastró), *manzanetas de pastor*, *manzanetas de San Juan* y *zerezetas de pastor* (Monzón, Castejón del Puente) y *manzanetas de San Xuan* (Peralta de la Sal). Todos estos nombres se aplican al arbusto y, algunos, también a los frutos.

Nombres castellanos: *espino albar* y *espino blanco*.

Se trata de un **arbusto** o arbolito, si lo dejan medrar y el clima le favorece, con ramas más o menos espinosas y hojas caducas, con rabillo y tres o cinco lóbulos dentados, cuneadas en la base. En primavera echa numerosas flores blancas, con muchos estambres y un pistilo que, al quedar fecundadas, producen unos frutillos rojos, comestibles, con poca carne y un huesecillo.

En nuestra comarca es más bien **escaso** y lo vemos en setos, vaguadas, laderas frescas y sotos; más raramente al pie de las «canteras» de los sasos. Abunda en la parte norte de la provincia, donde se desarrolla mejor por su clima más favorable.

Es muy **apreciado** para «purificar la sangre» y a tal efecto beben en Fonz el cocimiento de la planta en rama con hojas y flores; en Pomar recomiendan que éstas no estén todavía abiertas y toman durante una novena el «agua» para «rebajar la sangre».

Observaciones. Los **análisis farmacológicos** la confirman como sedante y un buen tónico del corazón (FONT QUER, 1962; VILLAR *et al.*, 1987).

Otras aplicaciones. Los niños comían antaño los frutos y tiraban los «cuescos» con «cañutos», como los de los litones; actualmente no se recogen apenas; dicen que no conviene comer muchos y que hay que hacerlo cuando están bien maduros, después de los primeros fríos.

Los arbolitos se han utilizado para formar setos vivos en lindes de campos, y sus ramas, para injertar en los nísperos del país o «nispoleros» (*Mespilus germanica* L.), llamados también «mísperos», que se cultivan en los huertos. Sus frutos, las «miézpolas» o «niézpolas», se comen para cortar la diarrea, pues son astringentes. Antes de tomarlas hay que dejarlas madurar en paja, ya que tienen que adquirir un color marrón oscuro, de fruta pasada, y estar blandas o «morras»; si no, son muy «jascas».

CUCUMIS SATIVUS L.

Cucurbitáceas

Nombres populares en la comarca: *pepinillos* y *pepinos* (también al fruto).

A las especies de esta familia botánica les son comunes algunos rasgos: tener casi siempre las flores con los sexos separados, en la misma o en plantas distintas, cáliz y corola con cinco piezas soldadas y cinco estambres en las flores masculinas; en las femeninas, el ovario queda por debajo de las restantes piezas florales, con lo que, al madurar, la flor marchita queda en la punta del fruto; éste es carnoso, con muchas pepitas, y suele tener cáscara.

Entre las plantas cultivadas en los huertos y campos de nuestra comarca tenemos frutas veraniegas muy apreciadas, como las sandías y melones; además, se cultivan como hortalizas comestibles la que encabeza esta descripción y las «calabazeras» en sus distintas variedades.

Los pepinos se comen tradicionalmente en rodajas y aliñados con sal y vinagre, cortando antes el «culo» y frotando ambos cortes unos instantes entre sí para que se les vaya el amargor; los pepinillos se consumen como aperitivo, adobados en vinagre.

En medicina popular **se usan** para curar el «mal de barriga» o «de tripas»; para ello se introduce en el huerto, sin cortarlo, un pepino pequeño en una botella y se deja que engorde; se separa después de la planta y se llena la botella de «anís bueno», del que se bebe un vasito en caso de indisposición. Este uso nos lo cuentan en Monzón y está bastante generalizado en el Altoaragón (VILLAR *et al.*, 1987).

Otras especies de la misma familia. La «calabazera», «carbazera» o «calabaza de rabiqué» (*Cucurbita pepo* L.) es planta de origen tropical, que da lugar a las diferentes variedades de calabazas y calabacines. Las rodajas frescas (o el «culo») de la «calabazeta» o calabacín se ponen en las sienes como refrescantes y para aliviar el dolor de cabeza.

Las pepitas de calabaza se hacían comer a los niños para que echaran las lombrices intestinales y para «la solitaria, que salía a trozos».

Es apreciada para potajes de invierno, cocida con patatas, y para relleno de los «empanadones» o «pastillos» (así los llaman en Monzón y Barbastro, respectivamente), dulces muy típicos de nuestra comarca. En Pueyo de Santa Cruz nos refieren los siguientes versos sobre sus virtudes curativas y laxantes:

«Calabaza no embaraza,
dijo un rey, pero no miente.
El que come calabaza,
siempre anda diligente
y lleva la tripa lasa».

Cuentan que la calabaza «es igual llevarla debajo del brazo que en la tripa», porque no llena.

Los niños, por cierto, se hacían «trompetas» con el peciolo de sus grandes hojas. Con las del melón (*Cucumis melo* L.), hacían cigarros y los fumaban.

CYDONIA OBLONGA Miller Rosáceas

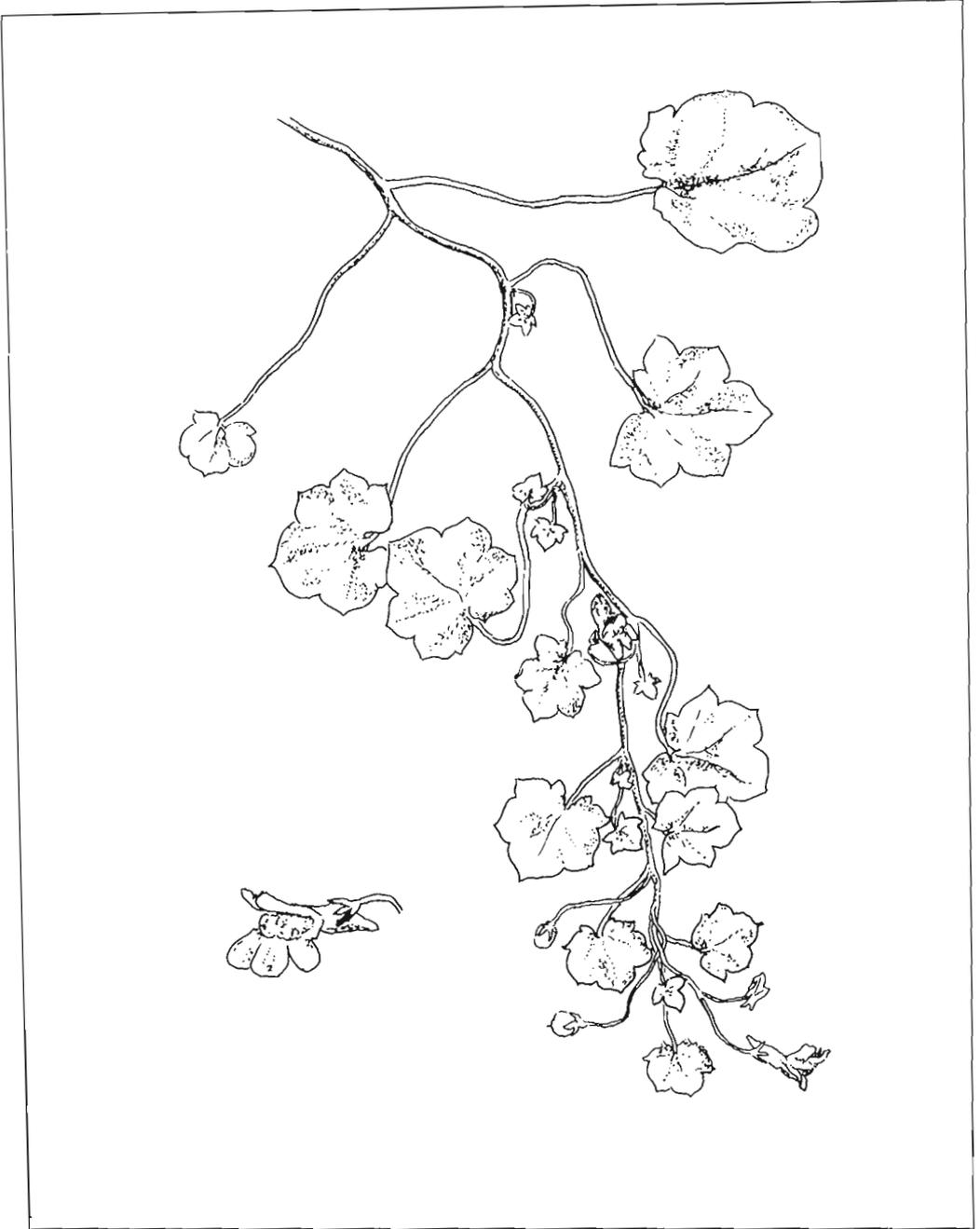
Nombres populares en la comarca: al árbol, *bembrillero* (Estadilla), *codonera* (Peralta de la Sal, ANDOLZ, 1984), *codoñera* (Azanuy), *membrillera* (Fonz) y *membrillero* (Monzón, es el nombre castellano); al fruto, *bembrillo* (Estadilla), *codón* (Peralta de la Sal, ANDOLZ, 1984), *codoño* (Azanuy) y *membrillo* (Monzón, Fonz, es el nombre castellano).

El membrillero es un **arbolito** con hojas verdeoscursas, caedizas y cubiertas por una borra, como las ramas y los frutos verdes; las flores son grandes, rosadas, con muchos estambres, y los membrillos amarillos en la madurez, con aspecto de pera gruesa algo deforme y un aroma muy agradable.

Suele verse **cultivado** en huertos, sobre todo en los lindes, haciendo seto. Es costumbre tradicional comer en invierno los membrillos cocidos con azúcar como postre y la elaboración de la «carne membrillo», que se hace cociéndolos y triturándolos después, y vuelta a cocer con mucho azúcar. Esta masa se cuaja sola y se consume fría cortada a rodajas; los niños y niñas la comían con pan para merendar. Los membrillos se echan también, con otras frutas e ingredientes, a los diferentes «ponches» y «vinos melaos» que se preparan en caliente para las fiestas navideñas.

En Monzón recogemos la siguiente receta para curar el enfriamiento: se cuecen juntos membrillo, manzana, orejones, higos y ciruelas secas y se toman bien calientes con miel; en Alfántega hacen esto mismo cocido en vino. En Azanuy comen «carne membrillo» o membrillo hervido en vino para «cortar la diarrea».

Observaciones. Los membrillos se colocan también, aun hoy en día, en los armarios, arcas y baúles para dar buen olor a la ropa.



Cymbalaria muralis, con detalle de una flor, de Barbastro. (J.M.S.)

CYMBALARIA MURALIS P. Gaertner
(*Linaria cymbalaria* Miller)
Escrofulariáceas

Nombres populares en la comarca: *hierba de la cascadura* (Peralta de la Sal), *picardía* (Monzón).
Nombre castellano: *cimbalaria*.

La «picardía» es una pequeña **hierba** con las hojas carnosas y glabras, vinosas por el envés y acorazonadas, con lóbulos agudos poco profundos. Las flores son bilabiadas, lilas o blanquecinas, con la garganta amarilla y un espolón, del estilo de las que se suelen llamar «boquetas» o «conejetes», de los géneros *Linaria* y *Antirrhinum*; el fruto es una cápsula redondeada. La planta es frágil y se rompe a la mínima; su porte es rastroero o colgante, enmarañado.

Es originaria de Italia (VILLAR *et al.*, 1987) y se encuentra ampliamente naturalizada en los muros viejos de las casas que miran al norte o que no reciben el sol muy directamente, y así la hemos visto en Monzón, Barbastro, Azanuy, Alins y Peralta de la Sal; en el llano se hace más rara y se la ve en grietas de aceras; a veces sale en huertos y macetas.

Sólo hemos recogido en Peralta **uso** medicinal de esta hierba; allí es poco conocida, pues sólo tenemos una cita de una persona mayor, a la que se lo contó una abuela ya fallecida. Se usa el cocimiento de la planta para lavar las «cascaduras» (golpes).

Observaciones. FONT QUER recoge sus propiedades diuréticas, tónicas y anti-escofíticas y VILLAR *et al.*, 1987, su uso como verdura para fortalecer a los niños en Echo.



Cynodon dactylon de Monzón. Aspecto de la planta en la floración
(algo pasada, los estambres ya se han caído). (J.V.F.)

CYNODON DACTYLON (L.) Persoon

Gramíneas

Nombres populares en la comarca: *grame* (Calasanz) y *gramen* (en casi todos los lugares).
En otras comarcas: *engrame* (Calatorao, Zaragoza).
Nombre castellano: *grama*.

Esta **hierba vivaz** tiene un rizoma rastrero blanquecino y carnoso que echa raicillas filiformes en los nudos; los tallos aéreos no levantan mucho y llevan hojas envainantes alargadas; en el ápice maduran cuatro o más espigas abiertas como los radios de un paraguas, de tonos violáceos y con los estambres salientes.

Esta planta **abunda** muchísimo en los huertos y cultivos de regadío poco cuidados; los agricultores querrían no conocerla, pues les da más trabajo que otra cosa, honor que comparte con otra planta invasora, el «charraichón», que luego comentaremos. Suele vivir en cualquier sitio húmedo o pisoteado por el ganado y prospera por medio de sus rizomas ramificados, que van formando una red bajo el suelo.

Es una hierba con muchas **virtudes** medicinales comprobadas, siendo la más famosa de todas ellas la diurética; así, se toma en toda la comarca el cocimiento del rizoma para hacer orinar, mezclado a veces con «raíz de caña» y «pelo de pinocha». En Monzón añaden que sirve para eliminar la «arenilla» del riñón, tomando el cocimiento al acostarse y por la mañana.

Este cocimiento se aprovecha, además, para combatir la infección de vientre y calmar la tos. En la Almunia de San Juan lo toman para «rebajar la sangre» y, en Pomar, para «purificarla»; en este último lugar toman «el cocimiento de raíz vieja (rizoma) de gramen y una zarpada de garbanzos», para aliviar el dolor de ciática.

En Calasanz toman el cocimiento simple para «sacar» las lombrices intestinales. Un señor de la Almunia de San Juan cuenta que ha visto tomar una botella diaria de este cocimiento para combatir el «mal venéreo», aunque el remedio «es de Castilla».

Pasando a la **veterinaria** popular, a los tocinos pequeños con «dierrera» y a las cerdas que se ponían malas les daban a comer gramen, a veces incluso con la tierra salitrosa en que se cría, recién arrancado.

Observaciones. Se coge también como hierba para los conejos y se utilizaba como «enzendallo del hogaril», cuando estaba seco.



Cynoglossum creticum de Barbastro. Tallo florido. (J.M.S.)

CYNOGLOSSUM CRETICUM Miller

Boragináceas

Nombres populares en la comarca: *hierba del riñón* (Peralta de la Sal).

En otras comarcas: *lengua de perro* (Salinas de Hoz, Somontano y Laguarres, en la Ribagorza).

Esta **hierba anual** o bienal levanta hasta 40 cm del suelo y es pelosa en todas sus partes; las hojas inferiores son elipsoideas, largamente atenuadas en la base, normalmente marchitas en la floración; las superiores, lanceoladas, sentadas, algo abrazadoras y decurrentes. La inflorescencia es una cima de flores sin brácteas, con cinco sépalos y corola azul o rosa pálido con retículo más oscuro, compuesta de un tubo cilindroide y cinco lóbulos redondeados; la garganta está cerrada por unas escamitas cuadradas que no dejan ver los estambres, que son también cinco. El pedúnculo floral se gira hacia abajo cuando el fruto madura; éste consta de cuatro frutillos ovoideos sin el borde engrosado y espinosos, entre los que asoma el estilo persistente; el ganado doméstico se encarga de dispersarlos, pues se agarran tenazmente.

Se cría en campos abandonados, cunetas y lugares de paso del ganado. Es planta ruderal, **frecuente** por toda nuestra comarca y que florece en la primavera.

En Peralta de la Sal **usan** el cocimiento de la planta fructificada para deshacer las piedras del riñón.

En los pueblos citados donde la llaman «lengua de perro» (debido a la aspereza de las hojas y a su forma) suelen utilizar las más anchas para curar las quemaduras, aplicadas directamente y cambiándolas «cuando se secan con la calor»; para curar las heridas, se fríen las hojas en aceite, se aplican y se cambian cuando se secan.

Observaciones. En nuestra comarca viven otras dos especies del género *Cynoglossum* (en latín, 'lengua de perro'), *C. cheirifolium* L. («borraja gulosa» en Valcarca), que se distingue de la anterior por tener las hojas blanquecinas, las cimas con brácteas, los frutillos con borde engrosado y las flores viscosas, y *C. officinale* L., especie frecuente en las majadas pirenaicas por encima de los 1.000 m y que baja excepcionalmente al barranco de La Pont, en Gabasa, a 650 m. Esta especie es la oficial que suele venir en los libros, apreciada como planta astringente, sedante e hipertensora (FONT QUER, 1962); es más robusta que las anteriores y presenta los frutillos con borde engrosado y las cimas sin brácteas.



Chamomilla recutita de Monzón. Planta florida en abril de 1985. (J.V.F.)

CHAMOMILLA RECUTITA (L.) Rauschert
(*Matricaria chamomilla* L.)
Compuestas

Nombres populares en la comarca: en general, *camamila* (o *camamilla*, en Binéfar y Peralta de la Sal), *manzanilla* (es el nombre castellano) y *manzanilla fina*.

La manzanilla es una **hierba anual** de hasta tres palmos de altura, con muchas ramas que terminan en unos capítulos florales con el centro amarillo por las numerosas flores tubulares, rodeadas por una corona de lígulas (las «hojas») blancas; en la madurez el centro se vuelve cónico y las lígulas patentes; si abrimos longitudinalmente uno de estos capítulos veremos que el receptáculo que lo sostiene es hueco y cónico. La planta tiene un olor peculiar muy agradable.

Vive en terrenos baldíos, rastrosos, cunetas y también es cultivada en huertos, donde se cría «más fina», pero se la considera menos activa; también la hemos visto alguna vez en las gleras del Cinca.

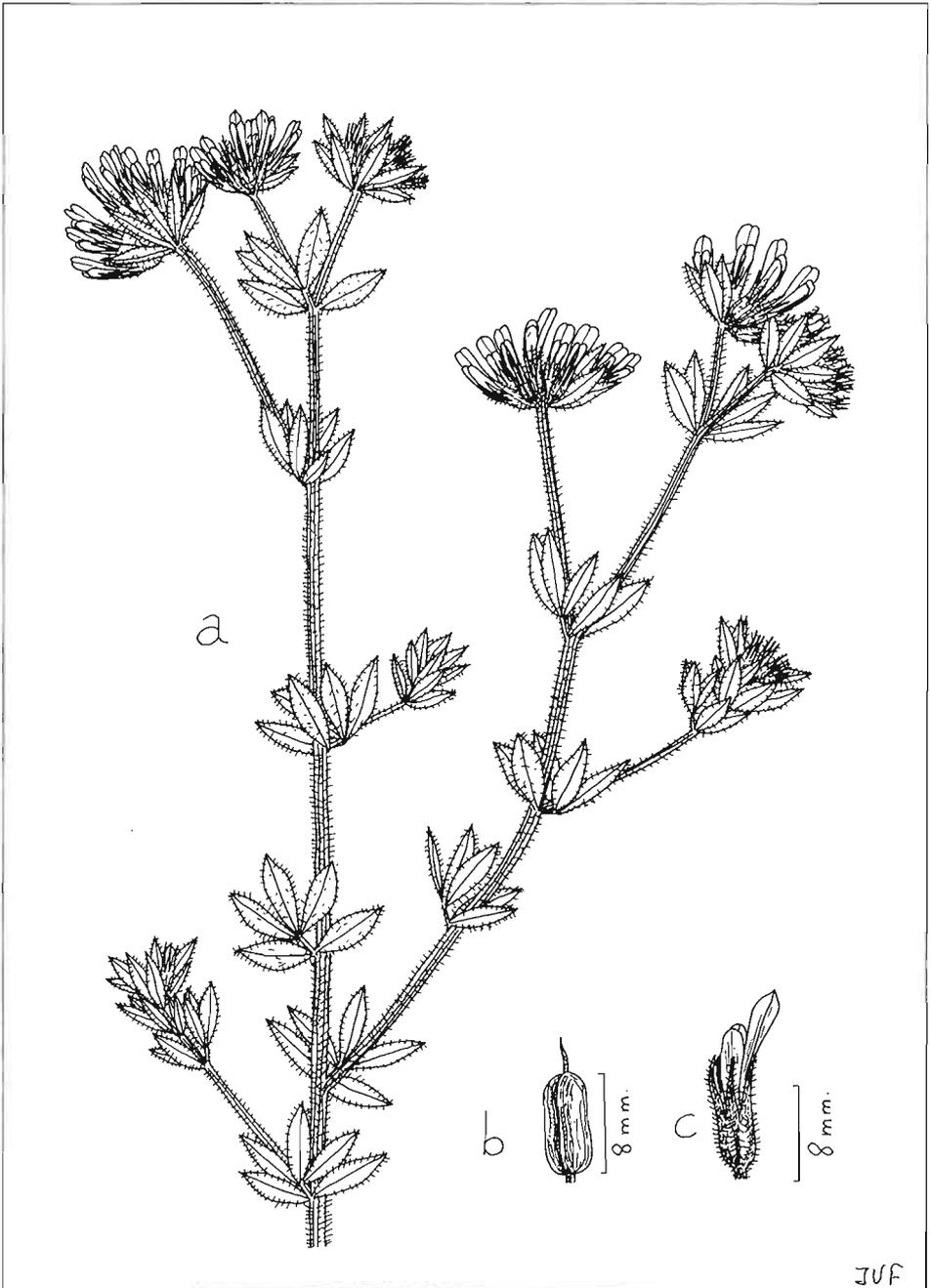
Es hierba bastante conocida, aunque hay muchas personas a las que el olor de la infusión les sugiere «indisposiciones del cuerpo», para las que se suele administrar; **se toma** bien caliente cuando ha sentado mal la comida, para arreglar el temple, aliviar el dolor de estómago y ayudar a hacer la digestión e, incluso, para provocar el vómito. Se dice que esta infusión, «caliente, reposa el estómago y fría es algo purgante».

En Monzón, para «el mal de tripa o frío en el estómago», la fríen con media taza de aceite de oliva y la aplican caliente en la zona en forma de cataplasma sujeta con un trapo de hilo; en esta localidad, a los niños recién nacidos les dan a beber una infusión de «camamila» y añs en grano para que «se limpien» y evacúen; también, para «los aires que se les producen al mamar».

Algunas personas dicen que tiene más virtud si se ha recogido la noche de San Juan, «antes de que salga el sol».

El «agua» de manzanilla es apreciada, además, para lavar los ojos irritados y los «anzuelos» (orzuelos) y para «enrubiar» el pelo. En Biescas de Obarra (Ribagorza) se administra junto con bicarbonato para curar «el mal de estómago a las caballerías».

Observaciones. La manzanilla es semejante externamente a otras especies de compuestas de los géneros *Anthemis* y *Anacyclus*, llamadas en general «margaritas», «camamilones» o, también, «camamila»; viven en los mismos ambientes pero tienen un olor diferente, desagradable. Concretamente, *Anacyclus clavatus* (Desf.) Pers. se llama «crostos» (Estada) y «panicrostos» (Peralta de la Sal, Azanuy); parece que las hojas de esta hierba se comían antaño en primavera, cuando la planta empieza a brotar y están tiernas.



Dorycnium hirsutum de Monzón: a) un ramo florido en mayo de 1985; b) fruto; c) una flor. (J.V.F.)

DORYCNIUM HIRSUTUM (L.) Seringe Leguminosas

Nombres populares en la comarca: *mermasangre* (Castillazuelo).

Nombre castellano: *hierba del pastor*.

Este «mermasangre» es planta **perenne**, con una cepa leñosa y muchos tallos herbáceos, de hasta medio metro de altura; las hojas se componen de cinco folíolos dispuestos como los dedos de una mano, de color verde grisáceo por estar cubiertos, como los tallos y el cáliz de la flor, por una pubescencia blanquecina suave al tacto. Las flores se reúnen en glomérulos en el ápice de las ramas y presentan un cáliz tubular, con cinco lóbulos lineales y una corola amariposada, con cinco pétalos blancos, excepto la quilla, que es oscura; este blanco queda de un color canela claro al secarse. El fruto es una legumbre rechoncha y brillante, color café.

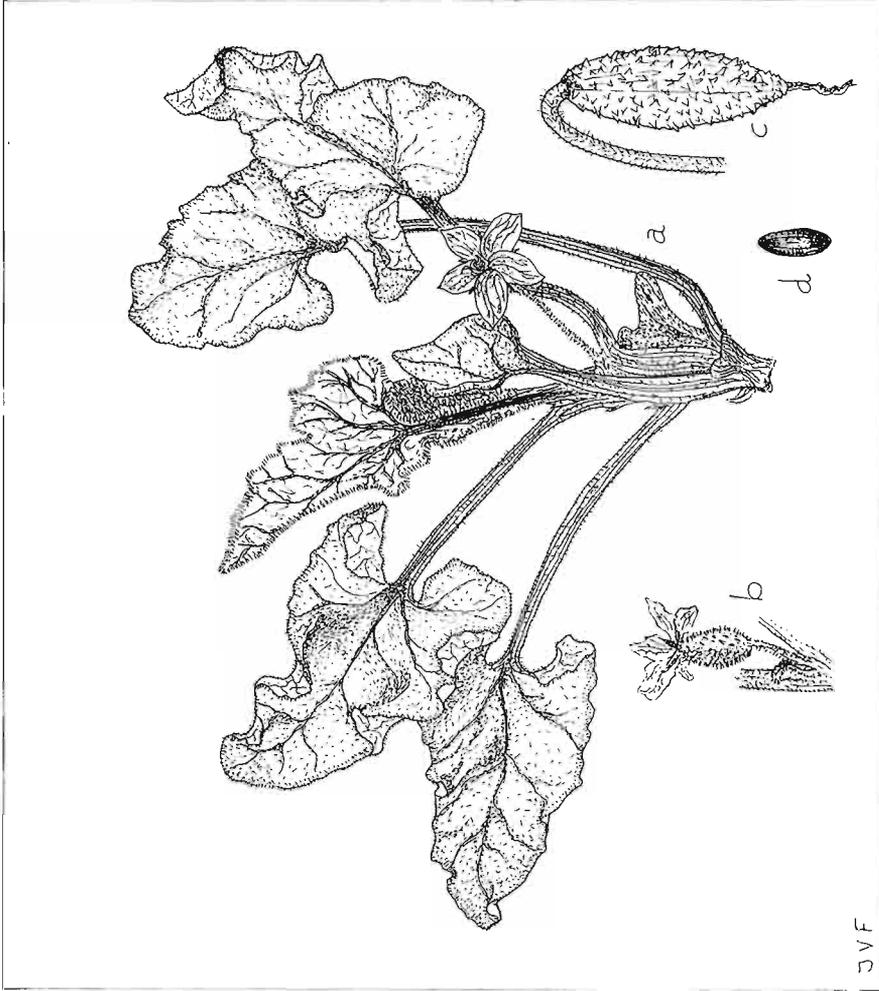
Esta leguminosa friolera **prefiere** los matorrales soleados en ambiente de quejigal y carrascal, que escapan a la inversión térmica invernal tan común en la zona baja de nuestra comarca, donde **escasea** mucho; en Monzón sólo hemos visto unas matas en la desembocadura del Sosa. Aparece más frecuentemente en el Somontano y en las faldas de la sierra de La Carrodilla y es muy abundante en las cunetas del tramo de carretera entre Peralta de la Sal y Gabasa.

En la comarca sólo hemos recogido **uso** medicinal en Castillazuelo, cercano a Barbastro; allí toman el cocimiento de la planta «cuando hace falta, incluso diariamente, para rebajar la sangre». Su uso parece común en el Altoaragón (VILLAR *et al.*, 1987). FONT QUER recoge que se utiliza para combatir las hemorroides.

Observaciones. En la comarca viven también *D. rectum* (L.) Ser., en Monzón, a orillas del Cinca y, sobre todo, *D. pentaphyllum* Scop. (véase pág. 319), muy conocido por las gentes de los pueblos; la llaman «escobizo» (Monzón, Alfántega), «bocha» (Estadilla, Monzón), «bocha basta» (Olvena) y «bocha d'escoba» (Cofita). Es frecuente en espueñas, baldíos y laderas áridas; esta «bocha» es leñosa en la base y forma una mata muy ramosa, cubierta de un vello casi imperceptible; los folíolos son más estrechos y cortos que en *D. hirsutum* y sus flores menores, también blancas con la quilla oscura.

Es costumbre general en toda la comarca hacer escobas con esta planta; quedan tensas, fuertes y curvadas en la punta; en los pueblos pequeños todavía las utilizan, y así las hemos visto en Gabasa. Antaño se solían usar para barrer las eras cuando trillaban y los patios empedrados de las casas; también, como «enzendallo del hogaril», porque prende muy rápido.

Aunque esta especie no viene en los libros de plantas medicinales, en Gabasa nos cuentan que el cocimiento se tomaba para «rebajar la sangre»; en Alfántega, con este cocimiento se hacían enjuagues para calmar el dolor de muelas, aunque «después se te caen».



JVF

Ecballium elaterium de Alquézar: a) planta en flor; b) fruto inmaduro; c) fruto casi maduro de Gabasa; d) semilla. (J.V.F.)

ECBALLIUM ELATERIUM (L.) A. Richard Cucurbitáceas

Nombres populares en la comarca: *amargón* (Gabasa, Calasanz), *carbazeta borde* (Fonz), *pepiné* (Olvena), *pepinetes* (Cofita), *pepinillo* (Azanuy), *pepino* y *pepino salvaje* (Almunia de San Juan) y *podenco* y *puenco* (Alins del Monte). Estos nombres corresponden a la planta y, en algunos casos, también al fruto.

En otras comarcas: *pepinillo salvaje* (zona de la Sotonera).

Nombre castellano: *cohombro amargo*.

Es una **hierba perenne** con tallos rastreros y hojas acorazonadas bastante grandes, muy ásperas al tacto, como toda la planta; las flores son parecidas a las de todas las cucurbitáceas, amarillentas y con cinco lóbulos, las masculinas con cinco estambres y las femeninas que producen unos frutos colgantes verdes, ovoideos y erizados de puntitas; cuando están maduros sueltan, al mínimo roce, las semillas que contienen, junto con un zumo gelatinoso, dispersándolas a varios metros de distancia por el orificio que se abre por la parte que los unía a la planta; este fenómeno se produce instantáneamente, de una manera explosiva.

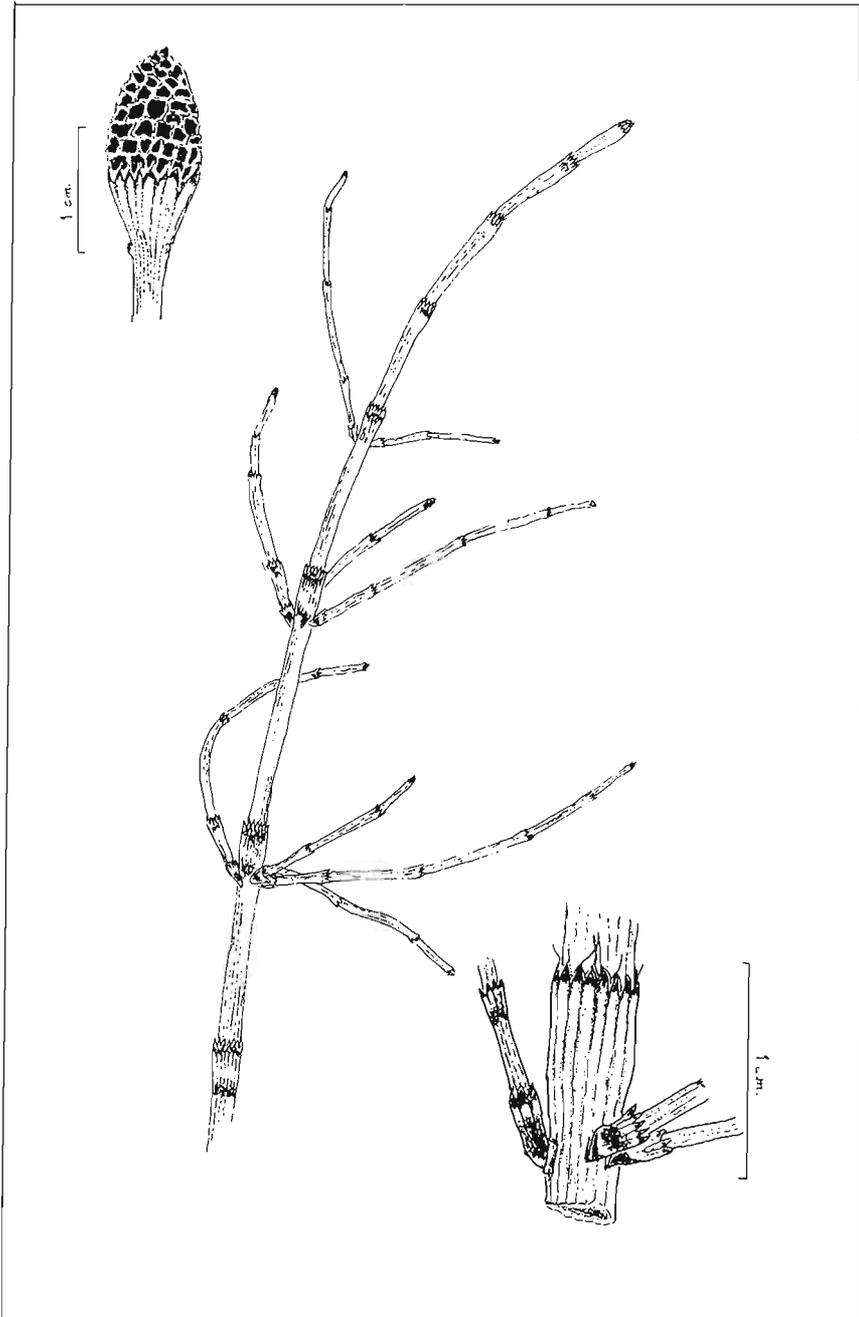
Se trata de una especie nitrófila, que **crece** muy bien en las cercanías de los «femeros», escombreras y terrenos removidos de las afueras de los pueblos; es **frecuente** en esos ambientes en los pueblos de las faldas meridionales de La Carrodilla, como Alins, Azanuy y Gabasa, y escasea en los demás, sobre todo en los más grandes.

Estos «pepinillos» son **tóxicos** y no aconsejables al interior (FONT QUER, 1962); son muy amargos y huelen mal, como indican algunos de sus nombres populares. En Azanuy dicen que «si las semillas te saltan a los ojos, te quedas ciego»; creemos que no es para tanto, aunque debe de ser una sensación desagradable.

En la Almunia de San Juan, los «pepinillos» machacados y hervidos con leche se **aplicaban** en cataplasma en el vientre, en caso de dolor de tripas. En Calasanz y en la comarca de la Sotonera, las mujeres se untaban el pezón con el zumo de este fruto para «destetar a los críos», a los que también untaban los labios; este amargor les hace «aborrer la teta», que es el efecto buscado, ya que «antes se pegaban tetando hasta los tres años o más y se viciaban»; para cambiar sus hábitos, madres y nodrizas han usado distintos medios y así, en otras comarcas, se untaban con «jenzo» (*Artemisia absinthium* L.), con aceite sucio de freír, con acíbar, o se colgaban del cuello algo que asustara al niño, como una pata de conejo.

Su uso más general es como purgante, tanto para las personas como para los animales «empachados», aunque no es aconsejable; se administra el cocimiento tanto por vía oral como en «irrigaciones» (lavativas); en algunas ocasiones, a los cerdos se les hace comer el fruto para purgarlos.

Observaciones. En Calasanz chafaban los «pepinillos» y los ponían en el agua del bebedero de las gallinas para que no se comieran los huevos.



Equisetum ramosissimum de Barbastro, con detalles de la vaina y el estróbil. (J.M.S.)

EQUISETUM RAMOSISSIMUM Desf. Equisetáceas

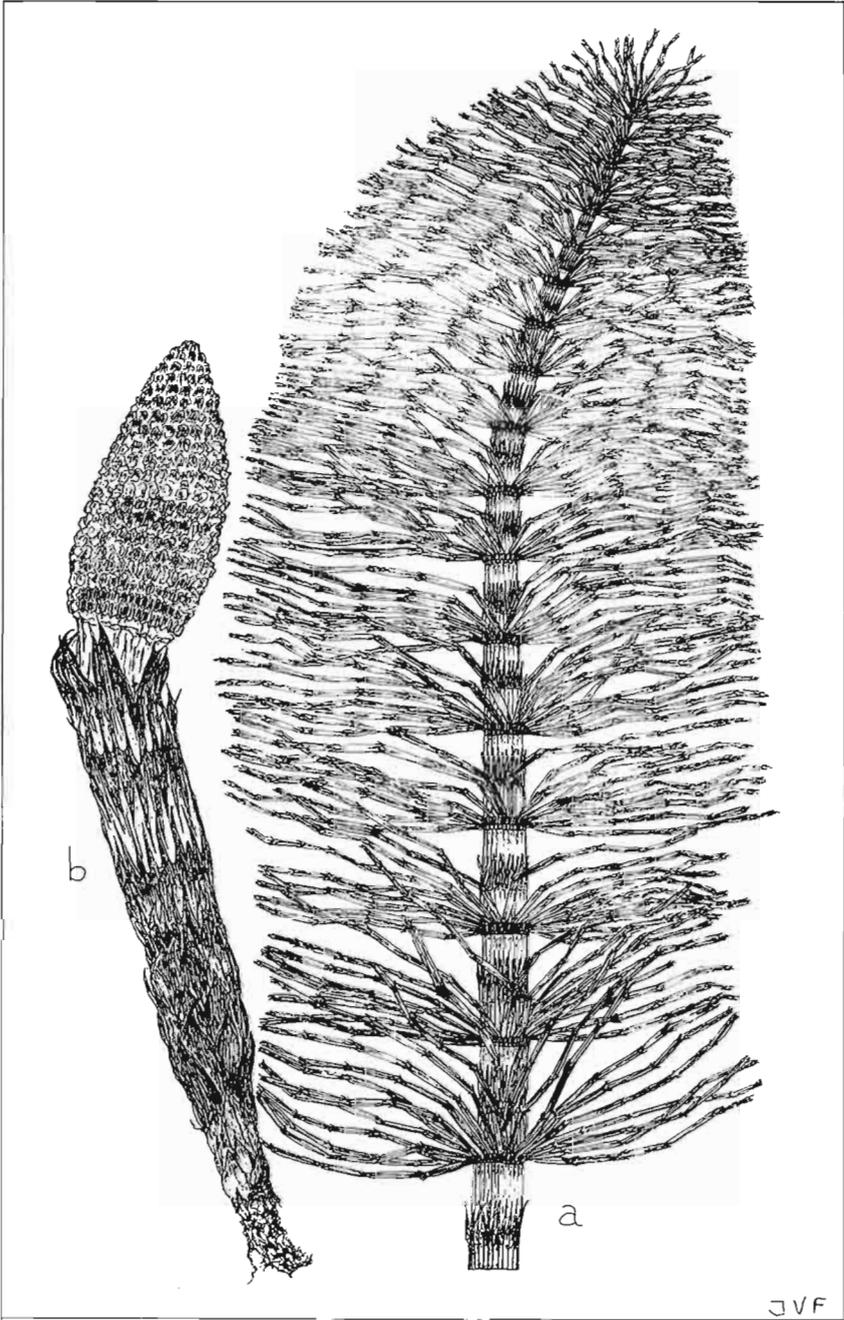
Nombres populares en la comarca: *cola de caballo* (Monzón), *cola* (o *coda*) (*de*) *lagarto* (Cofita), *cola* (*coda*) (*de*) *rata* (Monzón, Fonz) y *herba de canudet* (Peralta de la Sal). En otras comarcas: *yerba restañera* (Bailo, a ésta y a otras especies del género).

Este **equiseto**, a diferencia del siguiente, no presenta dimorfismo en los tallos, que son delgados, verdeoscuros, unas veces simples y otras con muchas ramas, casi siempre postrados y enmarañados, de hasta 1,5 m; los entrenudos están guarnecidos por vainas con muchas hojitas agudas en el ápice; los estróbilos son pequeños, de color ocre, mucronados y se sitúan en la punta de algunos tallos.

Esta especie es la más **frecuente** del género en nuestra comarca, donde **vive** en los «cajeros» de las acequias, gravas fluviales, cunetas húmedas e incluso entre las piedras que rellenan las traviesas del ferrocarril.

Tiene **usos** similares a los de *E. telmateia*; se utiliza de modo general en casi todos los pueblos para hacer orinar, tomando el cocimiento de los tallos hervidos unos 15 minutos, añadiendo a veces «pelo de pinocha». Este cocimiento se toma también para curar la úlcera de estómago, «la reuma» y en caso de «enfriamiento de orina»; además, se usa para hacer gárgaras si se tiene infección de garganta, «con un vaso de mañanas y otro por la noche». También se aplica al exterior para lavar heridas de personas y animales, como cicatrizante y desinfectante, a veces poniendo una cataplasma de tallos machacados. Por fin, se utiliza para sanar las almorranas, tomando baños de asiento.

Observaciones. Las especies de este género son conocidas popularmente porque «son unos tanetes que se pueden sacar y volver a meter». En nuestra comarca, además de las mencionadas, vive *E. arvense* L., en terrenos arenosos y sitios húmedos, en las orillas de los ríos y acequias, aunque es mucho más escaso que el mencionado *E. ramosissimum*; sólo lo hemos visto en Estadilla y Monzón, pero casi con seguridad crecerá en otros puntos húmedos; es abundante en la zona septentrional de la provincia, donde tiene los mismos usos que los citados (VILLAR *et al.*, 1983), y es probable que también se haya usado en nuestra comarca.



Equisetum telmateia del Baño de Estadilla: a) tallo estéril; b) tallo fértil. (J.V.F.)

EQUISETUM TELMATEIA Ehrhart Equisetáceas

Nombres populares en la comarca: *cola (de) caballo*, *coda rata* y *culebrera* («porque lleva en el tronco la forma de una culebra»), en Estadilla, *coda rata* también en Estada y *nugueta* («porque se coge en el mismo tiempo que las nueces» o por los «nudos» de sus tallos), en Gabasa.

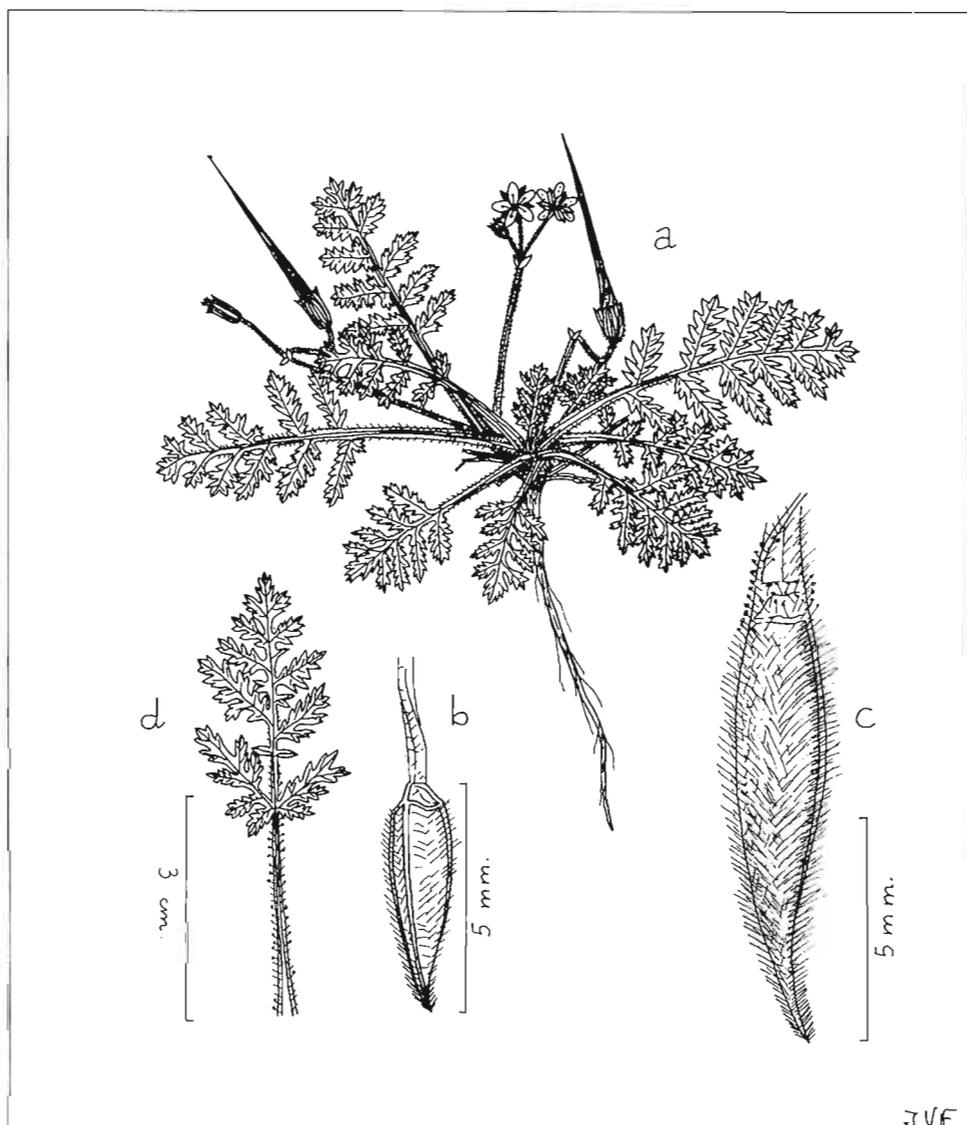
Nombres castellanos: *cola de caballo* y *equiseto mayor*.

Esta hierba primitiva, **vivaz**, produce al principio de la primavera unos tallos fértiles gruesos, a modo de espárragos, simples, cuyos entrenudos guarnecidos por muchos dientecitos oscuros rematan en una especie de cono alargado; éste es portador de unas escamitas dispuestas en pisos, que están sostenidas por un pie y llevan los esporangios en su cara interna; las esporas son verde-mohosas, minúsculas. Los tallos estériles brotan un poco más tarde, de un rizoma horizontal subterráneo; pueden llegar al metro de altura y son de color marfileño, huecos y con muchas ramillas verdes en los nudos.

Esta especie **escasea** en el conjunto de la provincia, donde vive en algunos puntos del Prepirineo. En Estadilla se la encuentra en El Baño y en Gabasa es abundantísima en el barranco de La Pont, sobre todo por debajo del pueblo, donde forma bajo el arbolado un tapiz casi continuo; **le gustan** los barrancos húmedos, en terrenos arcilloso-calcáreos, y es muy abundante en el País Vasco (G. MONTSERRAT, com. oral).

En Estadilla **se usa** el cocimiento para combatir la úlcera de estómago, «pa fé pixar» y, en cataplasma, para cicatrizar los «ruedaúñas» (uñeros) y los «males» (heridas); en Gabasa, se utiliza también el «agua» para hacer orinar y para «purificar la sangre»; todo ello sirviéndose de los tallos estériles.

Observaciones. En la **bibliografía**, FONT QUER la considera planta diurética, remineralizante (contiene ácido silícico) y hemostática (corta las hemorragias).



a) *Erodium cicutarium* de Monzón: aspecto de la planta; b) detalle de un carpelo; c) detalle de un carpelo de *E. ciconium* de Fonz; d) hoja del tallo del mismo, con lóbulos intercalares. (J.V.F.)

ERODIUM CICUTARIUM (L.) L'Hér.
Geraniáceas

Nombres populares en la comarca: *agulletas* (Alins del Monte), *aujetas* (Olvena), *pata de gallo* (y *salseta de pastor*, en Cofita), *picos de cigüeña* (Pueyo de Santa Cruz), *relojes* (Estadilla) y *relojetes* (Estada).

Nombre castellano: *alfilerillo de pastor*.

Es una **hierba anual** o **bienal**, finamente pelosa, con hojas muy divididas y largos cabillos que sostienen las umbelas con pocas flores, las cuales tienen cinco pétalos rosados y cinco sépalos verdes, que crecen al madurar los frutillos; éstos son cinco, contiguos y rematados por un largo pico de unos 4 cm, del que se sueltan en la madurez; la porción de este pico correspondiente a cada fruto queda enrollada sobre sí misma, dando varias vueltas.

Esta planta nitrófila, que se cogía para los conejos, **vive** en las cercanías de las poblaciones y lugares frecuentados por los ganados, cunetas y caminos; es **común** en la comarca.

Esta yerba formaba parte de los juegos infantiles, pues niñas y niños cogían las «agulletas» maduras y se las ponían en el ojal de la camisa; las vueltas que daban al desprenderse «marcaban la hora que era»; así, «si daban tres vueltas, eran las tres». Varios de los nombres hacen referencia a estos juegos. En San Esteban de Litera y Estadilla, comían los frutos cuando estaban tiernos, como golosinas.

FONT QUER recoge sus virtudes como astringente y hemostática, apta para detener hemorragias.

Observaciones. En la comarca se encuentran otras especies del género, como *E. malacoides* (L.) L'Hér. y *E. ciconium* (L.) L'Hér., que viven en ambientes parecidos, aunque escasean más; esta última tiene el pico del fruto más largo que las otras dos, así como mayor porte; en Estadilla la conocen con el mismo nombre y en San Esteban de Litera la llaman «relojez» (VIUDAS, 1983), no diferenciándola de la que encabeza el título.



Eryngium campestre de Bierge. (J.V.F.)

ERYNGIUM CAMPESTRE L. Umbelíferas

Nombres populares en la comarca: *cardo blanco* (Estada, Peralta de la Sal, San Esteban de Litera), *cardo borriquero* (Alfántega) y *cardo santo* (Pueyo de Santa Cruz).

En otras comarcas: *cardo setero* (zona de la Sotonera).

Nombre castellano: *cardo corredor*.

Este cardo **viváz**, que se seca en otoño y rebrota en la primavera siguiente, echa primero unas hojas con largo pecíolo y limbo dividido en lóbulos de contorno espinoso, de un color algo azulado; después se ramifica mucho y las hojas caulinares pierden el rabillo, haciéndose cada vez más pequeñas; las ramas acaban en cabezuelas globosas, con flores azuladas, guarnecidas por brácteas espinosas.

Vive en terrenos yermos, ribazos y descampados y es **frecuente** en la comarca.

Un «palet limpio de púas» de este cardo acostumbraban a llevarlo los hombres en el bolsillo, en la cintura del pantalón, en la oreja («tenía que tocar el pelo»), en la boina o en el sombrero, depende de los informantes, con objeto de que «no se rescaldasen los sobacos o la entrepierna cuando trabajaban en las labores del campo (cosecha, trilla, etc.) o caminaban mucho».

En Pomar de Cinca **aprecian** la «bena» (raíz) del «cardo blanco» para «rebajar la sangre», tomando el cocimiento; a este respecto, FONT QUER lo considera diurético.

Observaciones. En Estadilla cuentan que «un curandero de la zona, para sanar a una vaca que estaba tumbada en el suelo, recomendó tapparla con una manta y ponerle debajo un caldero de agua en la que había que echar nueve piedras de cal; para comprobar si se iba a curar, había que pincharle en el braguero con un cardo corredor (el informante no es aragonés), y, si no se levantaba, no tenía remedio. Resulta que al final no se levantó y murió».

En San Esteban de Litera ataban estos cardos (también «eschelagras») ardiendo a la cola de los burros, para hacerlos correr.

Sobre las raíces y el cuello de los viejos ejemplares de esta especie, aparece en otoño la «seta de cardo» (*Pleurotus eryngii*), muy apreciada como comestible, aunque en los últimos años no la hemos visto silvestre.



Euphorbia characias del congado de Ventamillo (Seira). (Esther Ferrández; en adelante, E.F.)

EUPHORBIA CHARACIAS L. Euforbiáceas

Nombres populares en la comarca: *letrera* (Monzón) y *letrera borda* (Cofita, Estadilla).
Nombres castellanos: *euforbia macho* (FONT QUER, 1962) y *tártago mayor*.

Esta «letrera» es planta **vivaz**, algo leñosa en la base, con muchos tallos casi siempre simples, rojizos, que pueden alcanzar más de un metro de altura; sus hojas son verdeoscursas, algo vellosas, alargadas, abundantes y suelen faltar en la zona inferior; la inflorescencia es umbeliforme, alargada, muy ramificada y con numerosos ramilletes florales, que constan de una flor femenina central, con el rudimento del fruto, rodeada de las masculinas, reducidas a un solo estambre. El conjunto está emplazado entre cinco brácteas semicirculares de color rojo oscuro, casi negro, y sostenido por un par de hojuelas anchas, soldadas en la base. **Florece** en primavera.

En nuestra comarca es relativamente **poco frecuente**, aunque a veces abunda en las ripas de la ribera del Cinca, en terrenos pedregosos y secos, y en yermos; asciende hasta más de 1.600 m por los enclaves secos de los valles pirenaicos.

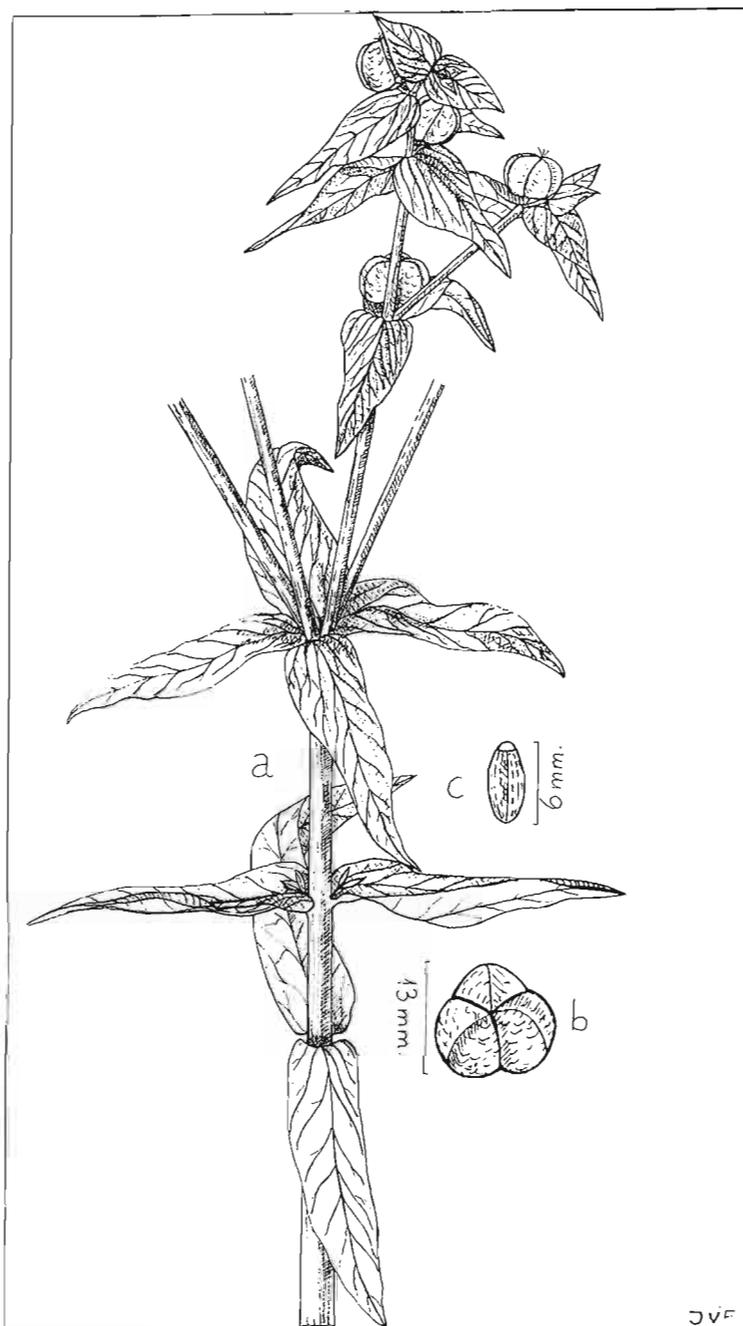
Los nombres populares aluden a la «leche» que fluye por los cortes o heridas que se hagan a la planta; si llega a manchar la ropa, ya no hay manera de limpiarla. Este látex **se emplea** para untar las verrugas que se tengan, pues es ciertamente cáustico; este uso es extensivo a problemas similares, tanto de personas como de animales.

Así, se considera activo contra los herpes, untándolos con la parte que se ha cortado y «para los higos (quistes) que les salen a los machos (caballerías)». Si las «barrugas (verrugas) son gordas, se recomienda «atar una bía (trozo de planta) y, a medida que se va secando la mata, se seca la barruga».

Observaciones. Esta planta es **bastante tóxica**, en absoluto recomendable en uso interno, pues es un purgante fuerte (VILLAR *et al.*, 1987); este efecto se aprovechó antaño para atontar a los peces en las «badinas» y poder cogerlos a mano, machacando varias «letreras» y arrojándolas al agua después.

En Estadilla se pone la hierba para ahuyentar a las ratas, colocándola en los sitios por donde pasan.

En general, se considera más activa esta euforbia que *E. serrata* L., que es la más usada de todas.



Euphorbia lathyris de Gabasa: a) aspecto de la planta, en fruto; b) fruto; c) semilla. (J.V.F.)

EUPHORBIA LATHYRIS L.
Euforbiáceas

Nombres populares en la comarca: *cagamucho* (Calasanz, Gabasa, Monzón, Pueyo de Santa Cruz y San Esteban de Litera) y *yerba ratera* (Monzón, Fonz).

Nombre castellano: *tártao*.

La «yerba ratera» es **hierba bienal** que llega a crecer hasta la altura de una persona, con el tallo simple, que se ramifica en la parte superior cuando florece, y las hojas opuestas. De cada par de hojuelas de la inflorescencia parten dos cabillos que se vuelven a ramificar en la siguiente confluencia; los ramilletes florales nacen solitarios en cada uno de esos nudos, sostenidos por un corto pedúnculo; cuando la flor femenina madura se convierten en un fruto globoso, con tres cavidades que encierran una semilla cada una.

La planta es de un color glauco y no tiene pelos; de los cortes fluye muy abundante un látex, blanco como en casi todas las especies de este género. Se solía **sembrar** en los huertos de la comarca, pero ha caído en desuso y «se ha perdido la simiente»; en la actualidad sólo la hemos visto en Gabasa, en el barranco de La Pont –abunda cerca de los huertos– y en el barranco de Estadilla. Los nombres populares hacen referencia a sus utilidades; se sembraba en los huertos para que no se acercaran los ratones, que la rehúyen.

Se usaba, además, como purgante fuerte, aunque es desaconsejable por su **toxicidad** (FONT QUER, 1962); a tal efecto había que tomar la simiente. En cuanto a las dosis, discrepan nuestros informantes, seguramente por no usarla hace mucho tiempo: así, unos dicen que «para las personas se ingería medio grano y uno para los bichos»; otros recomiendan «poner tres granos picados dentro de sendas uvas para purgar a los tocinos», y otros, por fin, «7 ó 9 granos (tenían que ser nones) para purgar a las caballerías».



Euphorbia serrata de Monzón. Rama en flor, fruto y grupo floral. (J.V.F.)

EUPHORBIA SERRATA L. Euforbiáceas

Nombres populares en la comarca: *lechera* y *letrera* (Monzón y ribera del Cinca), *Hetreguera* (Calasanz) y *letrera* (Azanuy).

En otras comarcas: *literesa* (Agüero).

Nombre castellano: *lechetrezna*.

Se trata de una hierba **perenne**, que se distingue de las otras «lecheras» por sus hojas aserradas, sus numerosos tallos y su color verde amarillento; es de menor porte, con unos dos palmos de altura.

Florece a lo largo de toda la primavera y **vive** en los descampados, cunetas y cultivos de secano y en sus cercanías.

También es planta **tóxica**, cuya acción irritante es bien conocida; el látex **se ha empleado** mucho para que «se fueran» las verrugas, frotándolas con la hierba cortada. Los que iban a buscarla para los conejos dicen que «al cogerla, levanta granullero y pican las manos, que se manchan mucho». Para que la pudieran comer, «se cogía ya granada y se dejaba sumonciar (marchitar) una noche».

Observaciones. También se machacaba y se tiraba a las «badinas» para atontar a los peces. En Agüero echaban una gota de la «leche» para «desinfectar el agua de una fuente que estuviera quieta, para poder beberla».

Muchos informantes masculinos cuentan que, cuando niños, pretendían hacerse hombres, sexualmente hablando, untándose el pene con la leche de esta hierba, lo que les suponía, más que otra cosa, pasar un mal rato de cuidado, ya que es muy irritante.

En la comarca, además de las mentadas, viven otras «letreras» menos conocidas pero de parecidos efectos, en las cercanías de cultivos, yermos y suelos erosionados; éstas son *E. chamaesyce* L., *E. peplus* L., *E. minuta* Loscos et Pardo, *E. nicaeensis* All. (en La Carrodilla), *E. exigua* L., *E. falcata* L., *E. helioscopia* L., *E. isatidifolia* Lam. (de látex amarillo), *E. platyphyllos* L. y *E. pubescens* Vahl., esta última a orillas del Cinca.

FICUS CARICA L.

Moráceas

Nombres populares en la comarca: *figuer* o *figuera* en los pueblos de «fablas» ribagorzana y literana; el fruto, *figa*; *higuera* en los de influencia castellana; el fruto, *higo*.

Este **árbol** tan conocido tiene como caracteres más notables su copa redondeada, las hojas grandes y palmeadas y los higos carnosos y dulces, con muchas semillas en su interior y con la piel verde claro (los «blancos») o más oscura, de color tinto (los «negros»).

Es originario de Oriente, de muy antigua aclimatación y se cultiva en huertos; FONT QUER dice que le gusta la tierra profunda, con agua subterránea, y el aire seco y soleado. En nuestra comarca los higos maduran a final de septiembre, pero en los tiempos que corren muchos acaban en el suelo o comidos por los pájaros o las avispas, pues pocos los cogen; paradójicamente, se venden bien caros en las fruterías, traídos de otras tierras.

Otras higueras silvestres se ven a menudo en las peñas y barrancos; suelen ser de porte arbustivo y sus frutos no son comestibles, pues no llegan a estar en sazón.

Los higos se comen en su tiempo y los sobrantes se ponen a secar en «zíazos» al sol otoñal, para consumirlos en invierno, bien guardados tras enharinarlos. En Alins los comen con una almendra dentro, como golosina, seguidos de un buen trago de vino. En Monzón algunos los secan en cañizos y después los bañan con un cocimiento de anís en grano, los dejan secar de nuevo y los guardan en harina; en Navidad se hace pan de higos, que es el «turrón de pobres» y está delicioso.

Estos higos secos se ponen «en las muelas malas» y se muerden fuerte para calmar el dolor. La «leche» que fluye de los higos verdes se usa para que «se vayan las verrugas», untándolas con ella. El agua de cocer higos es buena para los enfriamientos y para frotar los dientes sensibles a los cambios de temperatura.

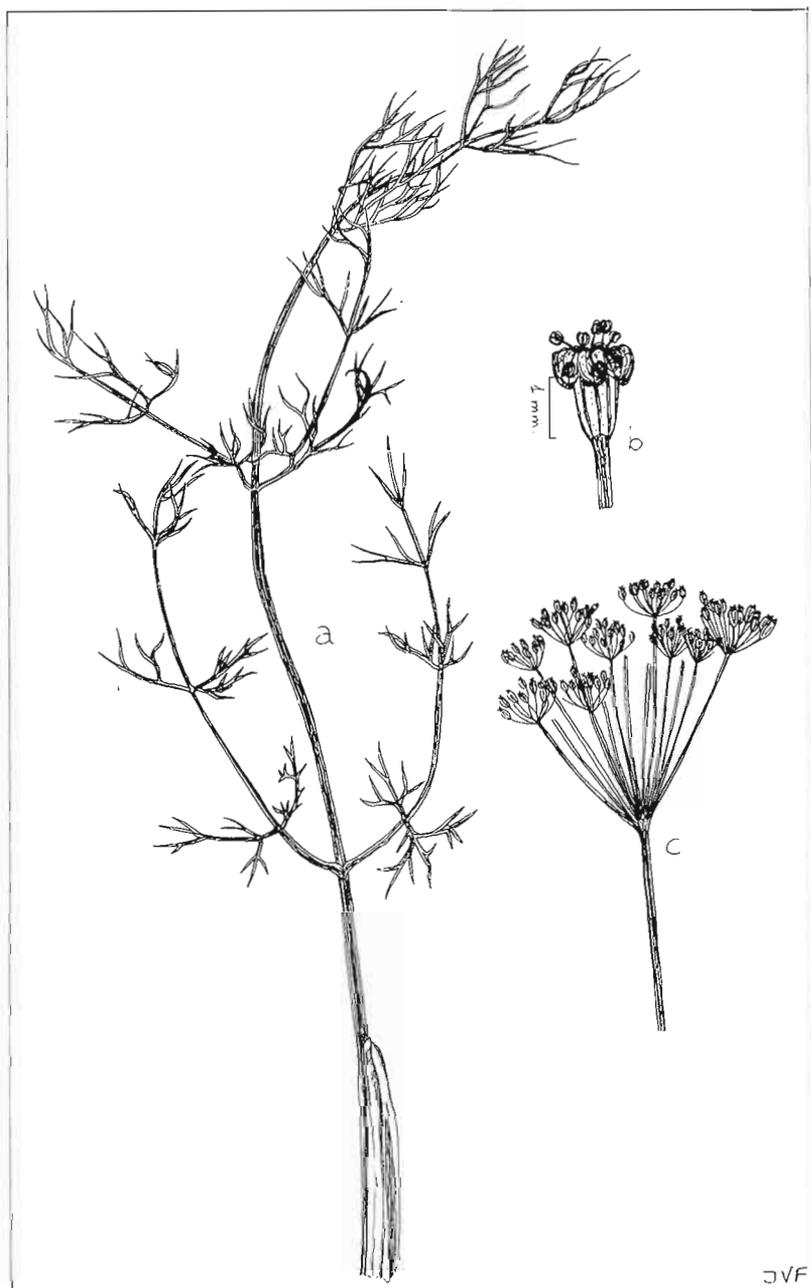
Observaciones. Las hojas se fumaban en tiempos, picadas, como sustituto del tabaco y, en Monzón, ponían ramajes de higuera encima de los montones de grano cosechado «para que no fueran palometas y no se fizara el trigo». Parece que a los cerdos les gustan mucho los higos, pero las ovejas, si comen muchos, se empachan.

La higuera tiene fama de traidora para quienes se encaraman a ella, pues su madera es quebradiza y se troncha fácilmente. En Estadilla dicen lo siguiente aludiendo al dolor de cabeza que produce al quemarla en el fuego: «Si quiés mal a la muller, féle quemar leña de figuer y tanto la querrás, que de nuguer (*nogal*) la ferás quemar». En Bailo dicen que «si quemabas un leño de higuera se herniaban los críos de la casa».

El preparado conocido como «sal de higuera», que algunos comunicantes han tomado como purgante, no tiene nada que ver con ella, sino que es «sulfato de magnesia natural, que hace amargas y purgantes las aguas de Fuente la Higuera (Valencia) y otros puntos» (Diccionario ASURI, 1982); se compraba en las farmacias.

Otras aplicaciones. De la madera se hacían algunos utensilios sencillos, como los collares para colgar las «esquillas» del ganado.

En Pueyo de Santa Cruz los niños hacían «chufllinas» pelando un trozo de rama fina de higuera sin «tanos»; se saca la «pelleja» de un trozo con una navaja, se hace un corte en todo el contorno un poco más abajo y el trozo de piel que queda bailando produce un ruidito al moverlo; este tipo de «chuflo» o «pito» lo hacen en la montaña con fresno.



Foeniculum vulgare de Monzón: a) hoja de la zona inferior del tallo; b) florecilla; c) umbela, con los frutos. (J.V.F.)

FOENICULUM VULGARE Miller Umbelíferas

Nombres populares en la comarca: *enojo*, *fenojo* y *zenojo* (Monzón), *fenoll* (Azanuy, San Esteban de Litera), *fenollo* (Monzón, Estada) y *zenollo* (Estadilla).

Nombre castellano: *hinojo*.

El «zenojo» empieza a mover en invierno, echando una roseta de hojas divididas en finos segmentos, entalleciendo después; puede alcanzar los dos metros de altura. Las hojas del tallo están infladas en la base y son envainantes. La inflorescencia está compuesta por varias umbelas que, a modo de pequeños paraguas, portan las flores, menudas y amarillas, de cinco pétalos, cuyo ovario al madurar da lugar al fruto, alargado y con costillas marcadas. Toda la planta huele intensamente a anís.

Es **frecuente** en la comarca, siendo a veces muy abundante en las cunetas, caminos y barbechos.

Se usa en la medicina popular para diversos menesteres. Así, el cocimiento de las simientes se emplea como diurético, para resolver los cólicos intestinales y en problemas estomacales, virtudes éstas reconocidas desde antaño (FQNT QUER, 1962).

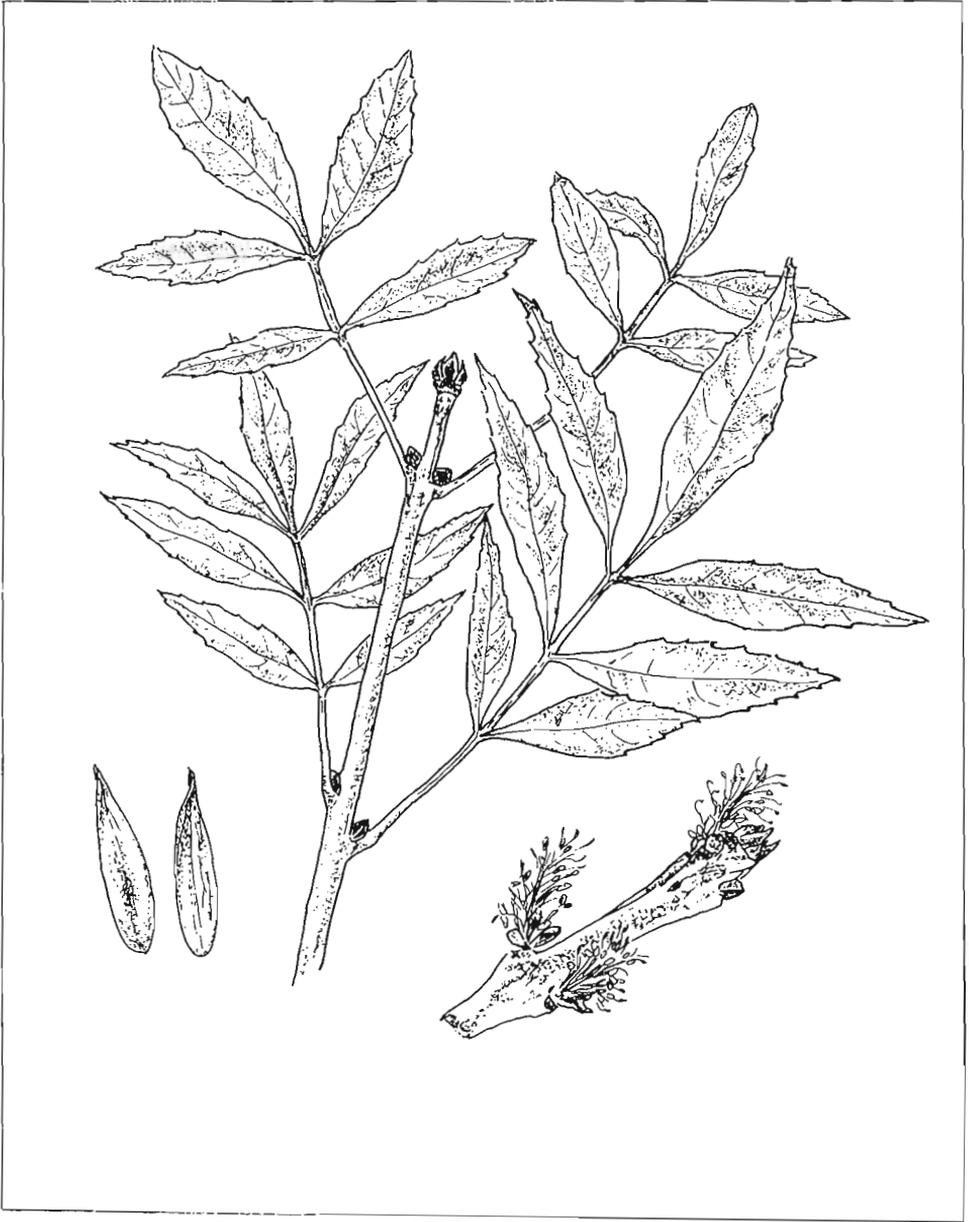
En San Esteban lo tomaban para curar las «fiebres tercianas», calenturas intermitentes que se repiten cada tres días; en este lugar recomiendan llevar «un palet de fenoll» en la boca, para que no se haga sed. En Olvena, los hombres llevan «un tronco de zenollo» en el bolsillo, para evitar las «escaldaduras» (del mismo modo que el «cardo blanco» ya citado).

Las hojas tiernas de finales de invierno se consumían en tiempos como verdura.

En San Feliu de Veri, pueblecito de la umbría del Turbón, daban a tomar el cocimiento de «fenojo» en leche para calmar la tos ferina infantil, durante nueve días.

Observaciones. Los tallos son, además, ingrediente habitual del aliño de las olivas verdes, junto con otras hierbas. Su cocimiento se usa para lavar «los budillos del mondongo» («así no huelen después»), en la «matazía» tradicional del cerdo, todavía practicada en los núcleos rurales.

Otras aplicaciones. Se les da también de comer a los conejos, ya que según dicen en Agüero «es como una purga para ellos y no se entriparran». En Estadilla, «se daba el zenollo tierno a las conejas, pa que se quedaran preñadas»; por extensión, cuando una mujer hace tiempo que no tiene hijos, dicen: «dálene zenollo, a ver si se queda preñada» (esto lo dicen los hombres, claro).



Fraxinus angustifolia de Monzón. (J.M.S.)

FRAXINUS ANGUSTIFOLIA Vahl.

Oleáceas

Nombres populares en la comarca: *fraix* (Estadilla, Fonz), *frasno* y *fresno* (Monzón y ribera del Cinca) y *freixera* (Peralta de la Sal).

Nombre castellano: *fresno*.

El fresno es un **árbol** de corteza rugosa y oscura, que tiene hojas compuestas por varios pares de folíolos aserrados, con uno impar al final, que se caen en invierno y salen de nuevo en primavera, después de las flores. Éstas se agrupan en ramilletes y constan únicamente de dos estambres y un pistilo; los frutos cuelgan un tiempo del árbol y son como hojuelas secas.

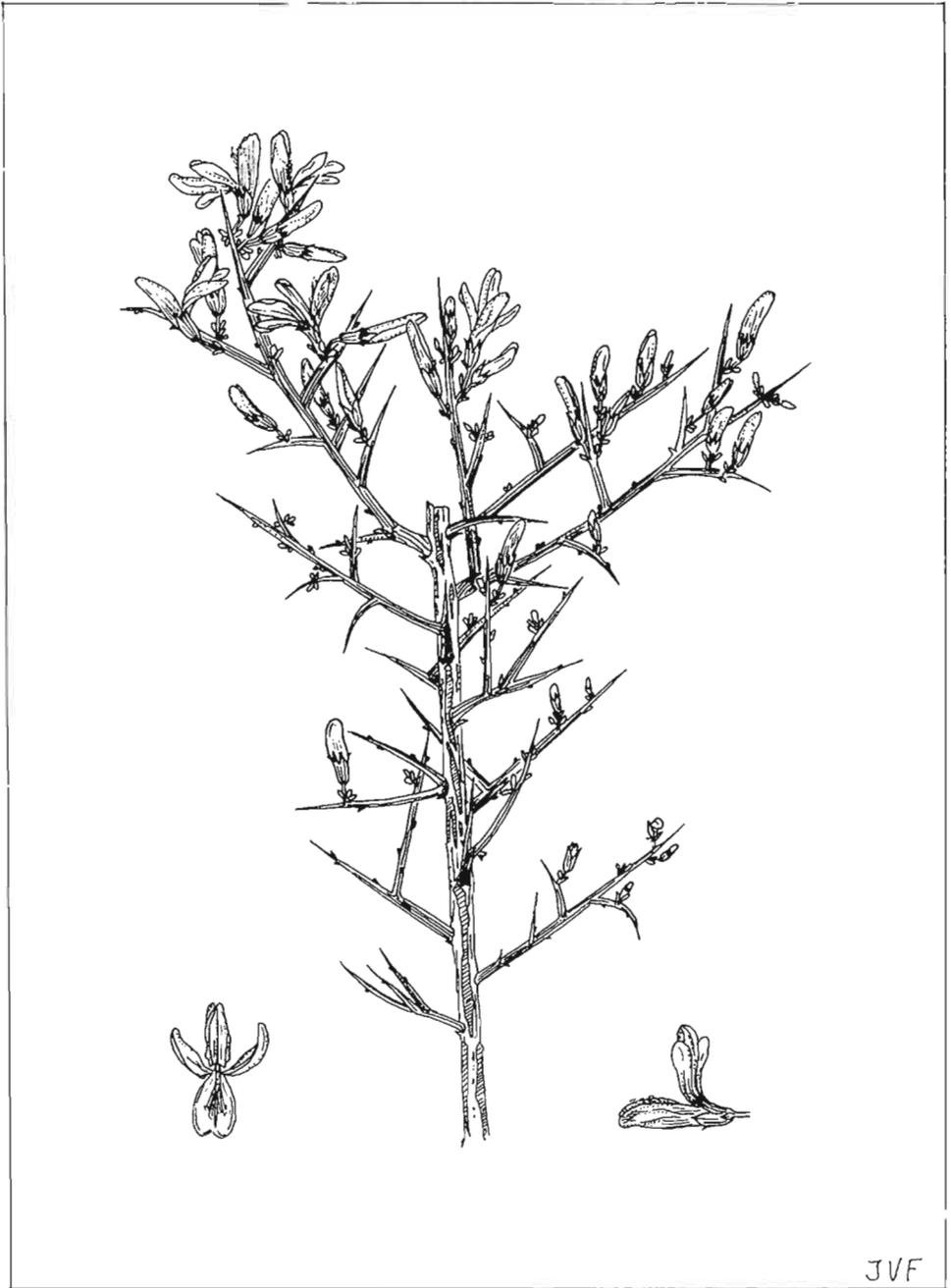
Este fresno es diferente del que abunda en los setos de los prados de la montaña, *F. excelsior* L., que en el valle de Benasque llaman «freixe» y «freixa» y en el Sobrarbe «fraíxin» o «fréixel»; allí lo podan y lo dan a los animales domésticos como forraje de invierno. También se hacía esto con el fresno de nuestros lares en Estada, donde recogían los «camatones» (fajos de ramas con hojas) para la Sanmiguelada. Es **poco frecuente** en la comarca y **vive** sobre todo en las orillas de los ríos; a veces se le ve también al borde de las carreteras o cerca de los huertos.

Terapéuticamente, sólo **se usa** en Estadilla «el cocimiento de la piel del fraix» para desinfectar.

Otras aplicaciones. Su madera era apreciada sobre todo para hacer los «cubos» de las ruedas de los carros; para ello hay que cortar la madera en rodajas, que se ponen a hervir y «se quedan blandas como esponja»; entonces, se clavan los radios, que son de carrasca, como lo es también la llanta.

Como es madera muy fuerte, se apreciaba además para hacer los mangos de los «mallos» que se usaban para picar piedra cuando hicieron las primeras carreteras. También **se empleó** para fabricar muebles de cierta calidad. Finalmente, sus ramas se aprovechaban como varas para conducir los animales domésticos.

Observaciones. Algunas personas nos han contado que tomaban en tiempos un purgante llamado «maná», fluido dulce que se obtiene del *F. ornus* L., tras hacer incisiones en su corteza, y que cuaja después. Este árbol es raro en la península (Valencia) y se cultivaba en la Calabria italiana y en Sicilia (FONT QUER, 1962) para recoger el citado «maná», que expendían aquí las boticas y las farmacias. Hay varios ejemplares plantados en Castillazuelo.



JVF

Genista scorpius de Enate, florecida en enero de 1993. (J.V.F.)

GENISTA SCORPIUS (L.) DC.

Leguminosas

Nombres populares en la comarca: *aldiaga* (Estada, Olvena), *aliaga* (Monzón; este nombre está bastante extendido por el Altoaragón), *chinela* (Olvena), *enchelagra* (Azanuy), *eschelaga* (Estadilla, Fonz), *eschelagra* (Azanuy, Alins, Gabasa y Peralta); estos últimos nombres son próximos al catalán *arxelaga*.

A la legumbre: *bachoca* (pueblos de influencia castellana) y *tabella* (pueblos de influencia ribagorzana o literana). Estos nombres se aplican en general a todas las legumbres.

En otras comarcas: *allaca* (Agiüero).

Nombre castellano: *aulaga*.

La «aliaga» es un **arbusto** muy espinoso que puede llegar a superar bien la altura de una persona, aunque su porte suele ser menor; las hojas escasean y acostumbran a caerse pronto. A finales de invierno se abren las flores, amarillas, amariposadas y olorosas, que producen unas legumbres alargadas, con varias semillas. Hay un refrán popular recogido en Fonz y Lagunarrota que hace referencia al ciclo anual campesino en relación con esta especie: «Cuando la aliaga florece, el hambre crece, y cuando bachoca, pa todos en toca».

Es **muy frecuente** en la comarca, sobre todo en campos abandonados y laderas montuosas, soleadas, secas y deforestadas, ya que prospera bien en lugares repetidamente incendiados y erosionados, soportando el pastoreo; cuando los pastores prenden fuego a los «aliagares» deberían saber que están favoreciendo su difusión.

Como medicinal **se aprecia** la flor, cuyo cocimiento se toma en Monzón para purificar la orina y, en Azanuy, para «rebajar la sangre»; allí también toman un cocimiento digestivo de flores de romero, «eschelagra» y manzanilla y les dan a los conejos jóvenes «eschelagras» florecidas para que las «radan», con objeto de «sanearlos».

Otras aplicaciones. Se ha usado además como combustible en los hornos de pan, para proporcionar fuego rápido, ya que arde enseguida. En la «matazía» del cerdo, se queman los pelos de la piel con fuego de aliaga. Atada a una sogá, sirve para deshollinar chimeneas. En Barbastro y San Esteban de Litera hemos visto bastones hechos con tallos gruesos de ejemplares viejos, muy curiosos porque tienen cicatrices de las ramillas, son fuertes y poco pesados. En el monte de La Ortilla, en la Almunia de San Juan, hay ejemplares de altura sorprendente, de los que se podrían hacer estos bastones. Los pastores echaban una piel encima de las aliagas que habían recogido y se ponían a dormir en ellas en las «parideras».

Observaciones. Es una planta melífera, aunque «a las abellas les cuesta llegar al néctar, porque lo tiene muy adentro». FONT QUER hace mención de los comentarios de CIENFUEGOS que recoge el aragonés ASSO en su *Synopsis*: «En Aragón y en la Alcarria las mujeres cogen sus flores (de aliaga) y, secas, en polvos, las dan para el mal de amarillo y opilaciones; y las codiciosas que hilan lana se sirven de ellas y flor de gualda para teñir amarillo».



Glycyrrhiza glabra de Monzón: a) parte final de un tallo florido;
b) un fragmento de la raíz, el palo de regaliz. (J.V.F.)

GLYCYRRHIZA GLABRA L. Leguminosas

Nombres populares en la comarca: *regaliz* (Monzón y otros lugares, es el nombre castellano) y *regalizia* (Pueyo de Santa Cruz, Azanuy).

El regaliz es una **hierba** vivaz con raíces profundas y ramificadas, que puede cubrir una notable extensión, ya que echa rizomas subterráneos que producen otros pies. Es bastante ramosa, de tallo algo endurecido de color oscuro; las hojas son pinnadas, compuestas por folíolos ovales y romos, sostenidas por unos pecíolos algo engrosados en la base, de cuya axila brotan los racimos florales; éstos portan muchas flores amariposadas, de color entre azul y blanco, que se abren a principios del verano.

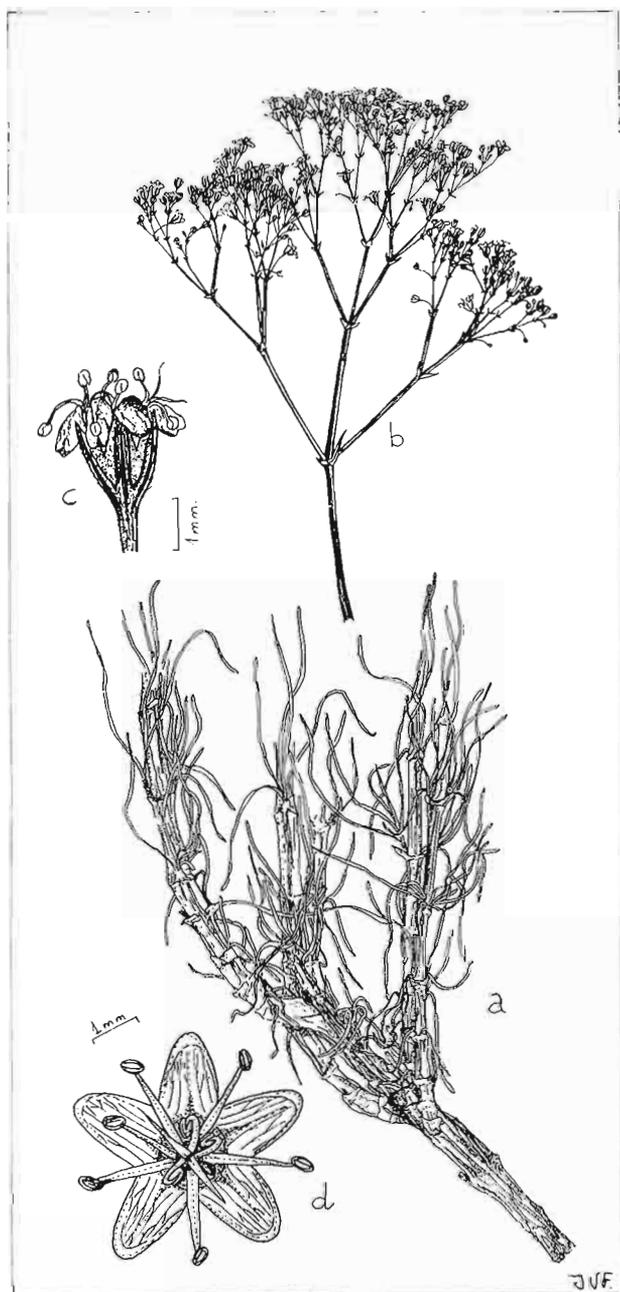
Abunda en el término de Monzón, ribera del Cinca y tierras de regadío, donde **prefiere** los suelos más permeables, llegando a invadir los campos de labor poco cuidados.

Antes de la guerra y algún tiempo después se comerció con las raíces de esta hierba en Monzón; los hombres y los chavales se ocupaban un mes al año, en invierno, de recogerla, desenterrando la «bena», que vendían después a intermediarios, los cuales la llevaban en grandes cantidades a las fábricas. De la raíz se obtiene el extracto seco de regaliz, de color negro, al que llaman «azúcar negra de regaliz», con el que se hacen (antaño más) pastillas, barritas y otras golosinas (FONT QUER, 1962).

Los niños y las niñas iban a recogerlo para chupar los «palos de regaliz», que son muy dulces, incluso empalagosos y algunos dicen que «crían lombrices».

El cocimiento de la «bena», al que a veces se añade gramen y eucalipto, endulzado con miel, **se aprecia** mucho para curar los catarros y el asma bronquial; para las mujeres embarazadas, dicen en Barbastro que «les es bueno tomar el regaliz de palo para eliminar la acidez de estómago».

Otras aplicaciones. La mata de regaliz, que es algo pringosa, se colgaba del techo en los patios de las casas de labranza de Monzón «para que se quedaran pegadas las moscas en verano».



Gypsophila hispanica de Barbastro: a) parte inferior del tallo; b) fragmento de la inflorescencia; c) florecilla aumentada; d) flor vista desde arriba. (J.V.F.)

GYPSOPHILA HISPANICA Willk. Cariofiláceas

Nombres populares en la comarca: *badallera* y *bradallera* (Almunia de San Juan, Castejón del Puente), *falsa* (Cofita, Fonz), *jabonera* (Alins), *zabonera* (Peralta de la Sal, San Esteban de Litera).

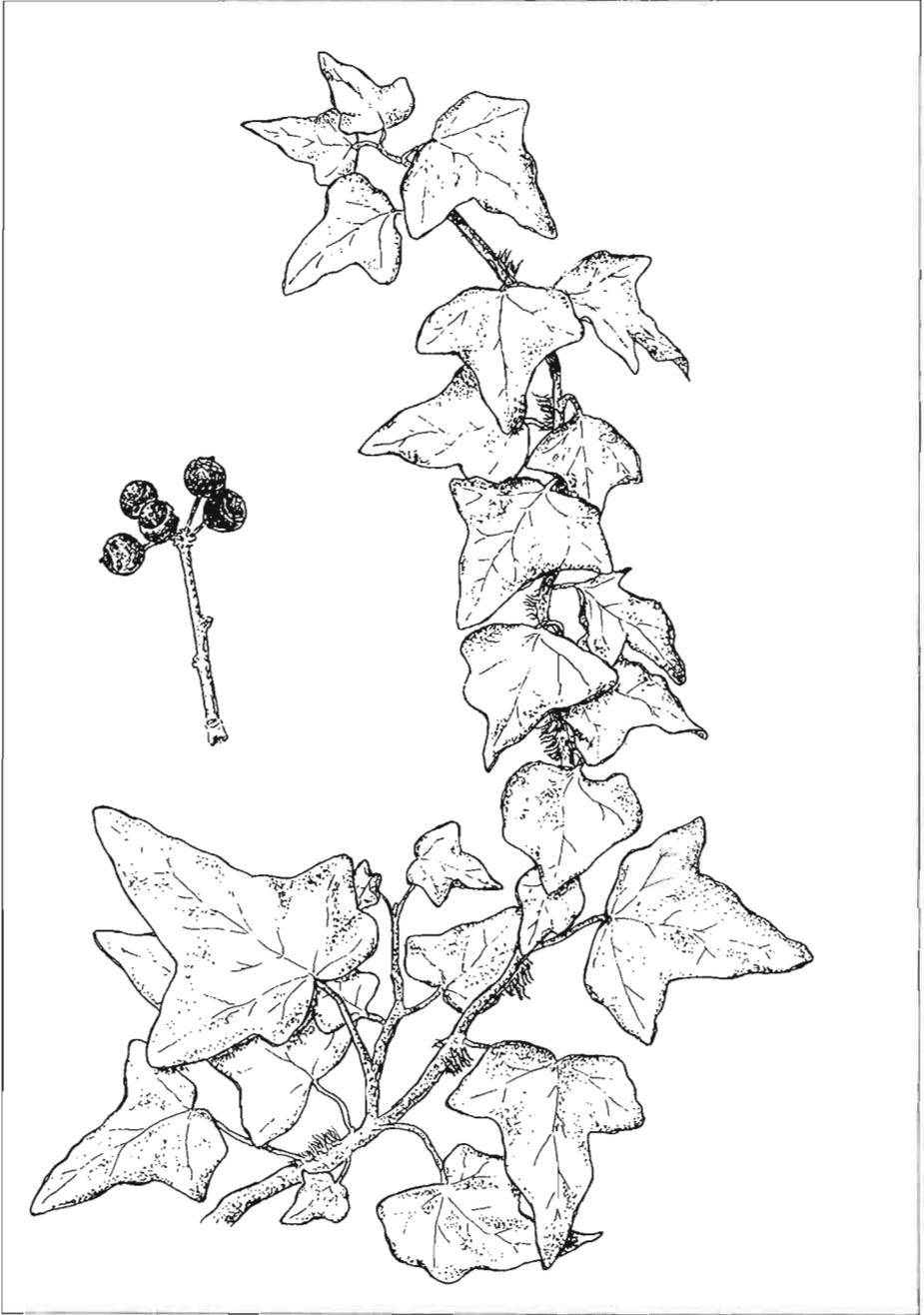
La «badallera» es una mata **perenne**, leñosa en la base, que posee bajo tierra un grueso rizoma ramificado de más de un palmo de grosor y un metro de largo, como se puede ver cuando las lluvias desploman el terreno que la sostiene. Echa numerosos tallos de más de medio metro de altura, ramificados, con hojas estrechas de unos tres centímetros de longitud, algo carnosas y lampiñas; la inflorescencia se dispone en corimbos muy ramosos, densos, con florecitas de cinco pétalos blanquecinos, sépalos con cinco lóbulos unidos en la base, diez estambres y dos estilos.

La **floración** es bastante tardía, en pleno verano, y se prolonga hasta que llegan los primeros fríos. El nombre genérico *Gypsophila* alude a su **preferencia** casi absoluta por los suelos yesíferos, que en nuestra comarca son relativamente abundantes en el área de la formación geológica conocida como anticlinal de Barbastro, que se extiende desde Peraltilla a Balaguer; tuvo su génesis en las lagunas endorreicas que cubrían la cuenca del Ebro hace más de veinte millones de años, con clima árido y seco (ARAGUÁS, 1985). Estos terrenos yesosos, llamados «chesas» en la comarca, sostienen una flora muy característica, adaptada a la particular composición del suelo, pero están muy erosionados y sobrepastoreados, salinizándose las tierras cultivadas circundantes tras las lluvias torrenciales y los riegos inadecuados (se podría regar gota a gota en vez de «por inundación»).

Volviendo a la «badallera», es planta endémica del este, centro y sur de España; rehúye el yeso cristalizado y vive preferentemente en vaguadas y suelos no demasiado erosionados; también la hemos visto alguna vez en las gleras del Cinca.

No disponemos de un análisis químico de esta especie, pero debe de contener algún tipo de sustancia **tóxica**, además de ser rica en sales de sodio; los lugareños la conocen bien, pues se comerció durante unos años con sus raíces, que se llevaban a vender a Barbastro, donde las utilizaban para hacer jabón.

En plan casero, se hervía la raíz junto con ropa negra, para que conservara ese color «sin hacer aguas». También se utilizó en la colada, quemando previamente los tallos y usando la ceniza. Finalmente, las raíces se machacaban con piedras y luego se echaban a las «badinas» para atontar a los peces y poderlos pescar a mano.



Hedera helix de Barbastro. (J.M.S.)

HEDERA HELIX L.

Araliáceas

Nombres populares en la comarca: en general, *hiedra* o *yedra*.

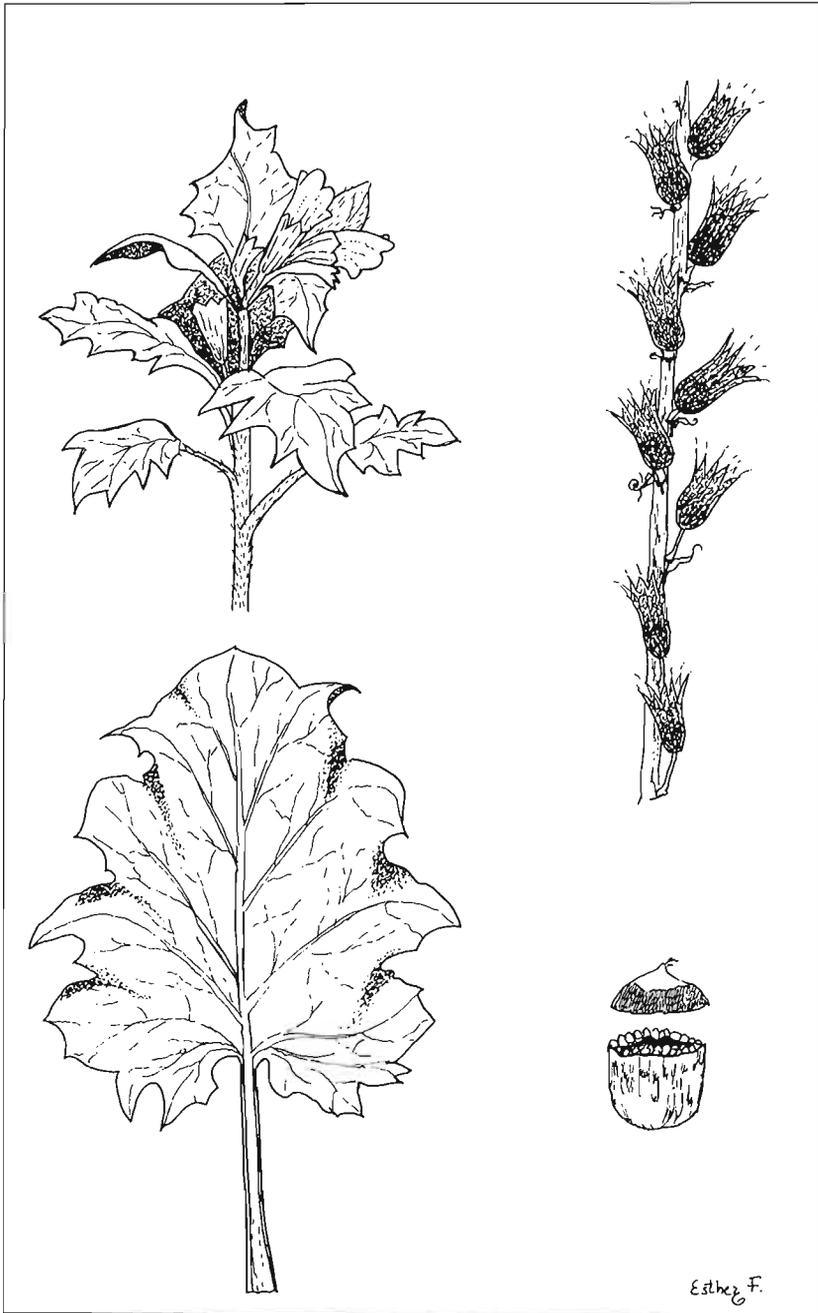
La yedra es una planta **leñosa** que trepa por rocas y árboles, llegándolos a cubrir totalmente con su abundante follaje verde oscuro. Se fija a su soporte con numerosas raicillas, aunque también vive a la sombra del arbolado de forma rastrera. Vemos en ella dos tipos de hojas: unas palmeadas, con largo pecíolo, las de los tallos trepadores, las otras enteras y rómbico-ovales, cuando están en las ramas floríferas; las flores son verdosas, poco llamativas, con cinco estambres, cinco pétalos y un cáliz inconspicuo; se reúnen en umbelas globosas que **florece**n a final de verano y fructifican durante el invierno; los frutos verdean al principio, siendo negros y esféricos en la madurez.

Prefiere los lugares frescos, en los que se encarama a los árboles, como en El Baño de Estadilla y en la ribera del Cinca; en los cantiles calizos en umbría de las faldas de La Carrodilla, como en Calasanz, cubre grandes superficies con sus gruesos troncos y copudos ramajes floríferos. **Escasea** en el llano y allí busca la sombra de las tapias y riberas, viéndose muchas veces en los pueblos.

Es planta **tóxica**, cuyos frutos no hay que ingerir (VILLAR *et al.*, 1987), pero aun así **se usa** bastante el cocimiento de las hojas para «rebajar las sangres», para el «mal de cabeza» y «pa los costipaus», sobre todo en aquellos lugares donde es frecuente. En el pueblecito sobrarbense de Bestué les dan a comer las hojas a los cabritos «pa criarlos buenos».

En Monzón se fríen las hojas en aceite de oliva y con él se untan los herpes, para sanarlos. En Pomar y Estadilla, ponen las hojas a remojo con vinagre fuerte varios días y luego las aplican para curar los callos. En Estada usan el cocimiento de las hojas para lavarse las durezas de los pies. En Azanuy ponen a macerar una rama con hojas en agua y emplean ésta después para lavar las quemaduras.

Observaciones. El cocimiento citado lo usaban antaño en todos los pueblos para lavar la ropa negra, que queda muy brillante y no pierde color; algunos se lavaban el pelo y el bigote con él para conservarlos negros.



Hyoscyamus albus de Calasanz. (E.F.)

HYOSCYAMUS ALBUS L. Solanáceas

Nombres populares en la comarca: *yerba loca* (Monzón y zona occidental del área estudiada) y *yerba* (o *herba*) *lloca* (Calasanz y La Litera en general).

Nombre castellano: *beleño blanco*.

La «yerba loca» puede ser **anual** o vivir varios años; tiene los tallos vellosos y viscosos, con muchas hojas pecioladas, las inferiores redondeadas y lobuladas, con la base acorazonada; los ramilletes florales suelen estar echados para un lado, con las flores abriéndose y madurando de abajo arriba. El cáliz tiene esa figura de muela cuyos raigones son los cinco dientes que lo coronan, que las gentes de los pueblos han querido ver como señal de sus virtudes, como veremos después; este cáliz aumenta de tamaño al madurar el fruto en su interior, con una tapa que se abre y muchas semillas grisáceas en su interior.

La corola es amarilla, un poco irregular, con cinco lóbulos; los cinco estambres están unidos a ella por sus filamentos. **Florece** durante casi todo el año en los lugares más resguardados y suele agostarse en verano.

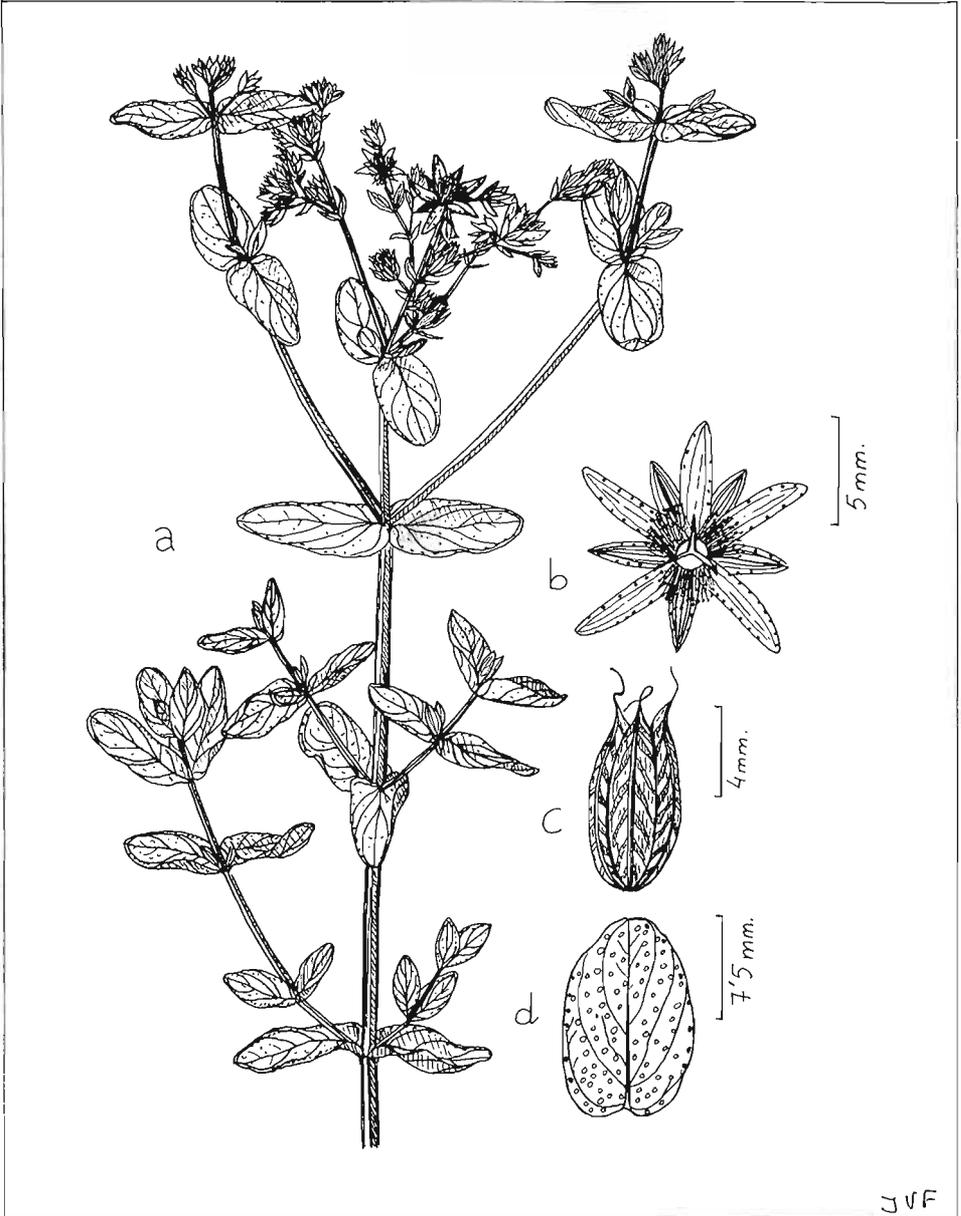
Es planta ruderal, que **crece** bien al pie de los muros viejos de los pueblos y entre los escombros. Aunque se la considera poco frecuente (VILLAR *et al.*, 1987), la hemos visto en casi todos los pueblos de la comarca y, más concretamente, en Monzón, Castejón del Puente, Fonz, Estadilla, Estada, Olivena, Calasanz, Gabasa, Pozán de Vero y, más al norte, en Graus y Arén.

Se dice de esta yerba que «hace tirar los cucos de las muelas», aspirando con la boca abierta los humos y vapores que emanan al hacerla cocer en agua o al echar la simiente a las brasas; la gente dice que «saltan los gusanicos», aunque nadie los ha visto, «que son blancos o negros». La única explicación que se nos ocurre al respecto es que, o bien se marean con los vapores y confunden las semillas con «cucos» o éstos están realmente en el interior de los frutos y salen al hervirlos, pues hemos visto algunos de ellos «cucaus».

Una señora nos cuenta que, en la finca de Ariéstolas, usaban el cocimiento de esta hierba para disolver bultos e inflamaciones, aplicando compresas mojadas en él; ella misma añade que «es veneno puro», aludiendo a su **alta toxicidad**, que comparte con otras especies de la familia de las solanáceas a las que, como a ésta, delata su apestoso olor.

Observaciones. En Alins del Monte, San Esteban de Litera, Almunia de San Juan, Fonz y Baells (Zurita), hemos visto el «beleño negro», *H. niger* L., al que en La Litera llaman «herba lloca» y «cacagüet» (por la forma de sus frutos); se diferencia de la anterior por las hojas sin pecíolo y sus flores violáceas con nerviación muy marcada. Vive en las cercanías de los corrales e, incluso, en las tierras cultivadas, siendo mucho más frecuente en los pueblos del norte de la provincia (VILLAR *et al.*, 1987).

En San Esteban ponían la planta en los cajones de los pollos que tenían piojos y dicen que «se iban a la yerba y se morían»; también allí se usaba para calmar el dolor de muelas, «para hacer caer los cucos».



Hypericum perforatum de Alfántega: a) aspecto de la planta en flor; b) una flor; c) fruto; d) hoja. (J.V.F.)

HYPERICUM PERFORATUM L. Gutíferas

Nombres populares en la comarca: *flor* (o *yerba*) *amarilla* (Monzón), *pericón* (Cofita y L'Aínsa), *picón* (Estadilla, quizá por degeneración del anterior), *yerba de San Juan* (Estada, porque florece para esas fechas) y *yerba desinflamatoria* (Estadilla).

Nombres castellanos: *corazoncillo* e *hipérico*.

La «flor amarilla» es una **hierba vivaz**, de hasta un metro de altura, aunque suele ser menor, normalmente más ramosa que la que aparece en la figura adjunta; el tallo es rojizo y las hojas opuestas, sin rabillo, con numerosos puntitos traslúcidos si las observamos a contraluz, que corresponden a glándulas de esencia. Las flores son muy abundantes y vistosas, con cinco pétalos amarillos e igual número de sépalos, tres estilos y muchos estambres.

Es **frecuente** en terrenos yermos, al pie de las peñas, en cunetas y claros de carrascal, en suelos no demasiado secos.

Esta planta es conocida y muy apreciada por bastantes personas, que le tienen gran fe. En Monzón se cuece la hierba (durante cinco minutos) y **se usa** para desinflamar golpes y heridas, tanto de personas como de animales; por cierto, que «tiene más mérito si se coge la noche de San Juan, antes de que salga el sol»; se lava con el cocimiento o se aplican compresas que hay que mojar en él. En esta localidad se usa, además, para cortar la diarrea, desinfectar y, mezclada con cola de caballo, para «aclarar la orina».

En Estada se coge la noche de San Juan y se pone en aceite de oliva al sereno; se retira antes de que salga el sol y se guarda listo para su uso como antiinflamatorio. En Estadilla «se bulliba» (hervía) con aceite y se usaba del mismo modo.

Observaciones. Los libros la citan, además, como yerba antiespasmódica, sedante, colagoga y astringente (VILLAR *et al.*, 1987).



Hyssopus officinalis subsp. *aristatus* de Marquesado del Zenete, Sierra Nevada (Granada), a 1.900 m de altitud (in Herbario JACA): a) vástago florido; b) flor aumentada; c) una hoja. (J.V.F.)

HYSSOPUS OFFICINALIS L.

Labiadas

Nombres populares en la comarca: *herba* (o *herbeta*) d'Alcaná (San Esteban de Litera).

Nombre castellano: *hisopo*.

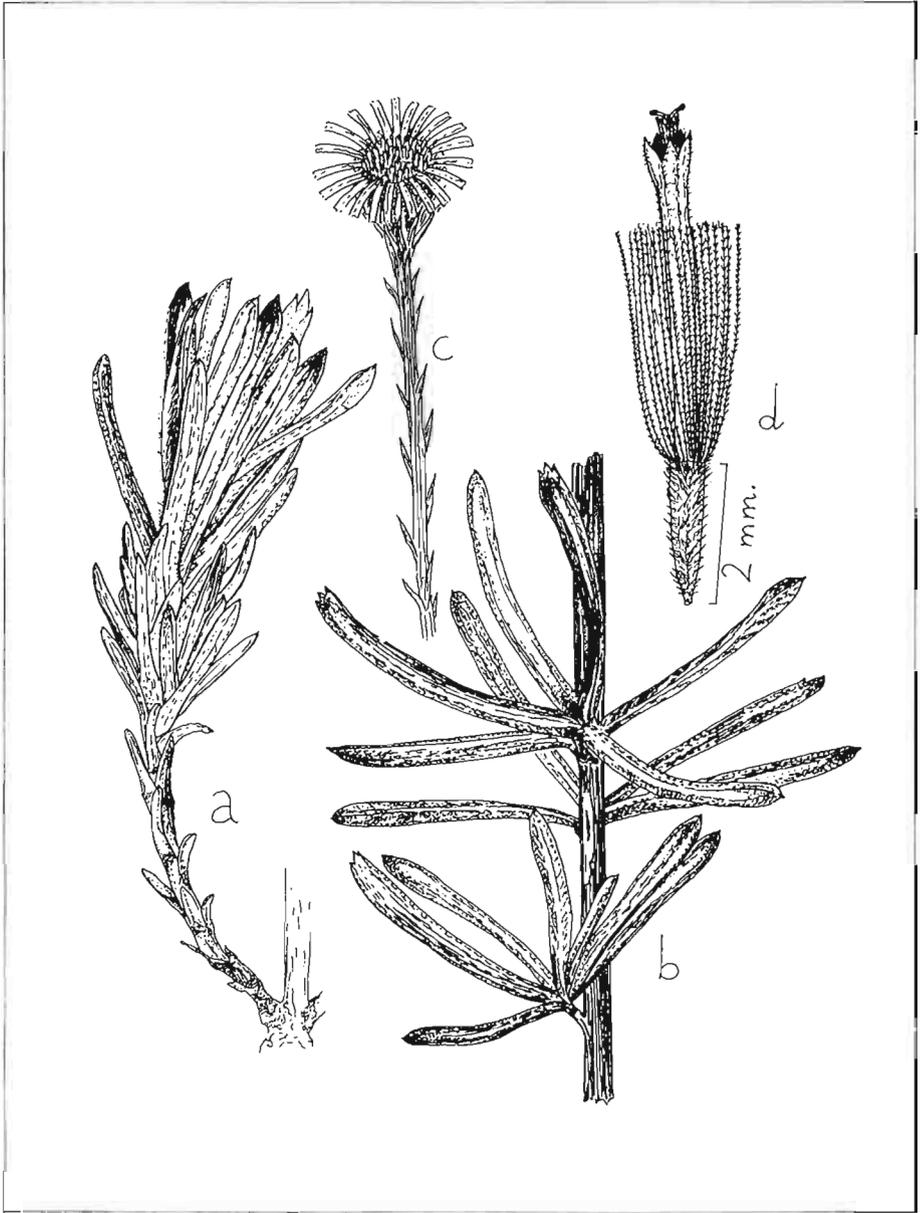
Esta planta forma una mata **perenne** muy ramosa, de hasta 60 cm, con los tallos cuadrados y algo vellosos, a veces violáceos, y las hojas alargadas con numerosas glándulas hundidas portadoras de esencia. Florece bien entrado el verano y produce unos racimos alargados con las flores echadas todas hacia un lado, sostenidas por las brácteas, que son como hojas más reducidas; el cáliz es tubular, con 15 nervios y 5 dientes en el ápice; la corola es bilabiada, azul fuerte, con los estambres y el pistilo bien visibles. La planta despidе un aroma agradable.

Esta especie **escasea** en la comarca y sólo hay referencias de que viva en Alcaná (cerca de San Esteban de Litera) y Calasanz. Es algo ruderal y sus poblaciones son resto de antiguos cultivos; **vive** en terrenos bastante secos, cunetas y taludes cerca de los núcleos habitados actualmente o en el pasado. Según P. MONTSERRAT (com. oral), salpica la comarca de La Litera, donde la ha recolectado en Castillonroy, y es frecuente en el área de Lérida; G. MONTSERRAT también la recogió en Aguinaliu y Benabarre (FERRÁNDEZ *et al.*, 1988); recientemente la hemos visto abundante en el Maestrazgo turo-lense.

El señor Pedro Zurita, de San Esteban, nos proporcionó muestras secas de la hierba, indicándonos que sólo crece en la partida de Alcaná, donde escasea mucho (dice que «sólo quedan 2 ó 3 matas», que no hemos podido encontrar), ya que el monte se repobló de pinos hace años y «luego los tractores han removido mucho el terreno, que es de viñero (tierras ocres y rojizas)».

La planta es muy conocida en San Esteban, incluso por antiguos habitantes que ya no viven allí, pero se usa muy poco en la actualidad, como tantas otras; los pastores se encargaban de recogerla antaño en Alcaná, hoy abandonada, que está a dos horas de camino andando y, con lo escasa que resulta ahora, corre el riesgo de extinguirse allí.

Es **muy apreciada** para «rebajar la sangre» (se considera muy activa) y para desgestionan las vías respiratorias en caso de enfriamiento, todo ello tomando el cocimiento; esta última virtud también la recoge FONT QUER.



Inula chrithmoides de Monzón: a) brote primaveral, los «fenolletes»;
b) parte media del tallo con hojas; c) parte de la ramificación final del tallo, con un capítulo;
d) florecilla tubular de la parte central del capítulo, con el rudimento del fruto. (J.V.F.)

INULA CRITHMOIDES L. Compuestas

Nombres populares en la comarca: a los brotes tiernos, *fenolletes* (Monzón y San Esteban de Litera) y *zenolletes* (en San Esteban, según VIUDAS CAMARASA).

Se trata de una mata **perenne** y ramosa de hasta un metro de altura, con hojas alargadas y carnosas, enteras o con tres dientes en el ápice. En el extremo de los tallos se abren muchos capítulos florales de unos 2,5 cm de diámetro, amarillos, con las florecitas centrales tubulares y las del contorno liguladas; las brácteas involucrales son numerosas, lineares, verdes y con un margen blanquecino estrecho.

Florece bastante tarde, en el mes de septiembre o incluso después, hasta que llegan los fríos. **Vive** en terrenos salinizados húmedos, como los que se dan en la Valle Tamarite de Monzón, donde es **frecuente**, y en la clamor de Selgua, cuyas riberas están muy salinizadas. Debe de crecer también en San Esteban, pues allí la conocen. Es más frecuente en terrenos costeros, marismas y salobres, por su apetencia de sales en el suelo.

En los lugares donde se conoce, buscan los renuevos tiernos a finales de marzo y los ponen encurtidos con vinagre durante unos 20 días; toman entonces un color amarillento y **se comen** en ensalada; son muy sabrosos debido a su contenido en sales.

Esta costumbre de coger «fenolletes» se está perdiendo en la actualidad, como la de comer plantas silvestres en ensalada, pero en tiempos movilizaba a las gentes de los pueblos de la «redolada» donde no se encontraban, que bajaban a buscarlos a Monzón.



Iris germanica de la aldea abandonada de Frontiñán (Sobrarbe). (J.V.F.)

IRIS GERMANICA L.

Iridáceas

Nombres populares en la comarca: *lirio morau* (Alfántega), *matapoll* (Calasanz), *matapollo* (Monzón y ribera del Cinca, Estadilla, Fonz), *picapoll* y *sangre de Cristo* (Peralta de la Sal) y *ull de poll* (Azanuy).

En otras comarcas: *matapullo* (Escanilla, Sobrarbe).

Nombre castellano: *lirio*.

El «matapollo» es una **hierba vivaz**, que posee bajo tierra un grueso rizoma; las hojas son largas, en forma de espada, y los tallos se levantan más de medio metro del suelo, produciendo en lo alto varias flores muy grandes, compuestas por tres piezas externas y tres internas, las primeras vueltas hacia abajo y las otras erguidas; tienen un color morado subido (a veces más claro), con una zona amarilla barbada en los sépalos externos, tres estambres y tres estigmas. El fruto es una cápsula dividida en tres compartimentos.

Es **frecuente** en la comarca, casi siempre cultivado; solía ponerse en las espueñas y taludes «pa que no esbarrancaran con las lluvias». **Se encuentra** cerca de los pueblos o de las casas de campo en suelo seco, pedregoso o arcilloso.

El rizoma de esta planta es **tóxico** y como tal está desaconsejado usarlo por vía interna, pues es un purgante violento (FONT QUER, 1962). En Fonz lo machacaban y lo ponían en los cebos envenenados que colocaban en el monte, que tanto han diezmando las poblaciones de carnívoros, en sustitución de la estricnina.

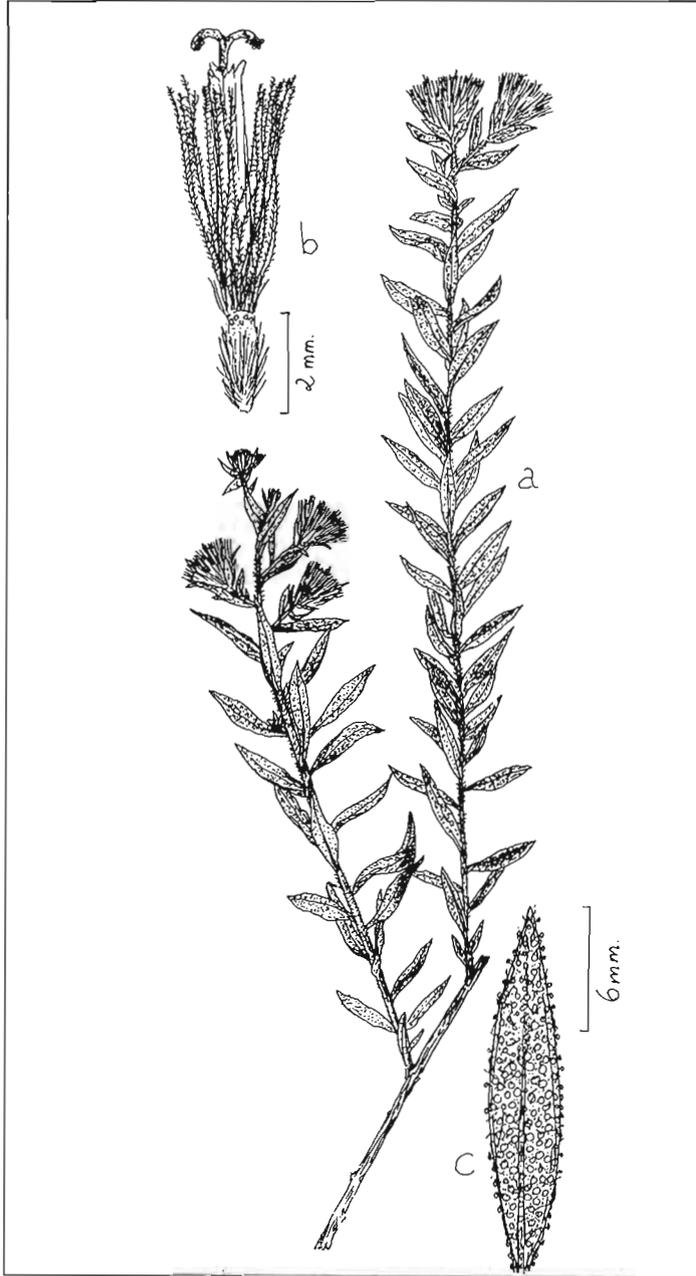
En Monzón **se usa** para curar las «almorranas», aunque el remedio proviene de Andalucía; se arranca un vástago florido y la parte blanca de la base se corta en tres trozos; dos de ellos se tiran y el tercero hay que llevarlo en el bolsillo.

En Escanilla (Sobrarbe) cortaban el rizoma en rodajas y las ensartaban con un hilo, que se colgaba después del cuello a modo de collar, para curar las «andaderas» (ganglios hinchados del cuello).

Otras aplicaciones. En Estadilla los críos hacen «chufainas» con las hojas, que se ponen entre los labios y producen un zumbido agudo.

Observaciones. Encontramos en la comarca otros *Iris*: *I. pseudacorus* L., *I. foetidissima* L., *I. lutescens* Lam. subsp. *subbiflora* (Brot.) D. A. Webb et Charter e *I. spuria* L., los dos últimos muy escasos. El primero de ellos vive en la orilla de los cursos de agua y en lugares húmedos; es llamado «lirio amarillo» en Monzón y Alfántega; en este último lugar ponían sus hojas en anís y las aplicaban para curar heridas. Su rizoma también es tóxico.

En cuanto al segundo, sólo lo hemos visto en Gabasa, al lado de la fuente del Clot del Ull; sus hojas son malolientes y el rizoma, purgante y diurético (FONT QUER, 1962); no es usado, sin embargo, por las gentes de nuestros pueblos.



Jasonia glutinosa del Morreron de Monzón: a) ramilla florifera; b) florecilla del capítulo; c) hoja que muestra las glándulas portadoras de esencia. (J.V.F.)

JASONIA GLUTINOSA (L.) DC. Compuestas

Nombres populares en la comarca: *té* (Castillazuelo y Monzón), *té de monte* (Almunia de San Juan), *té de peña* (Almunia y Cofita), *té de roca* (Monzón y ribera del Cinca), *té roquer* (Calasanz).

Nombre castellano: *té de Aragón* (FONT QUER, 1962).

Esta planta **perenne** produce, a partir de una cepa leñosa, tallos foliosos de un palmo o más de altura, con hojas alargadas portadoras de glándulas de esencia; se ramifica en la parte superior, donde aparecen pequeños capítulos de flores amarillas. Toda la hierba es grisácea, vellosa y pringa los dedos al tocarla; desprende un olor muy aromático y **florece** al final del verano.

Vive en las fisuras de las rocas soleadas, tanto si son calizas, conglomeráticas o de «piedra de arena» (arenisca) y en los terrenos pedregosos circundantes. En algunos lugares, como La Ortilla (Almunia de San Juan) y San Esteban de Litera, donde vive sobre arenisca, forma asociación con *Polygala rupestris* Pourret, otra hierba medicinal de virtudes expectorantes.

Es muy conocida como medicinal y de las pocas plantas que se siguen cogiendo en la actualidad. **Se usa** de modo general en tisana digestiva para después de las comidas. Se suele apreciar más el té que crece en caliza que el de arenisca, que se considera más flojo y más basto.

En San Esteban de Litera toman la infusión (con limón) para «rebajar la sangre» y en Monzón para «deshacer las grasas» (adelgazar). En la Almunia de San Juan recomiendan que se coja «antes de que salga el sol».

Observaciones. En la comarca vive otra especie, el «té de tierra» (*J. tuberosa* (L.) DC.), sobre todo en la sierra de La Carrodilla y en tierras algo montuosas; le gustan los suelos pedregosos y arcillosos secos y en otros lugares (VILLAR *et al.*, 1987) lo usan de forma parecida al té de roca.

Las gentes de la montaña aprecian otros tés, entre ellos el «té de tasca» (*Sideritis hyssopifolia* L.), en el valle de Tena; de olor alimonado, también se usa en forma de tisana digestiva y dicen de él que «desinfecta mucho el cuerpo». Vive en pastos secos y terrenos pedregosos de los valles pirenaicos por encima de los 1.500 m de altitud.



Nogal de la ribera del Alcanadre, en Bierge. (J. V.F.)

JUGLANS REGIA L. Juglandáceas

Nombres populares en la comarca: *anogué* (San Esteban de Litera, según VIUDAS), *nogal* (Monzón y pueblos de influencia castellana; es el nombre castellano), *noguero* (Estadilla y Azanuy), *nuguer* (Calasanz, Estadilla, Gabasa y Peralta de la Sal) y *nuguero* (Calasanz y Estada).

Al fruto: *anou* (San Esteban de Litera, según VIUDAS) y *nuez* (en general).

A la cáscara externa: *muezmo* (Estada).

A la semilla: *gollo* (Monzón).

El nogal es un **árbol** de corteza gris claro, con hojas pinnadas de folíolos ovales, caedizas; las flores tienen los sexos separados, las masculinas en ramos colgantes y las femeninas agrupadas, en forma de nuececilla. El fruto es la nuez, que tiene una cubierta externa verde primero y marrón oscuro en la madurez, una cáscara dura marrón, con una fisura que la circunda y una semilla seca cuya forma recuerda a unos sesos en miniatura.

Es originario del Próximo Oriente y en la comarca **se planta** en terrenos frescos y profundos, preferentemente cerca de los huertos; se ha talado mucho en los últimos decenios porque su madera es muy apreciada. Donde más abundante lo hemos visto es en el Baño de Estadilla; a veces **se asilvestra**, sobre todo a orillas de los ríos y barrancos.

Son muchísimas las aplicaciones que tiene este árbol. En Monzón **se usa** el cocimiento de las hojas con los siguientes fines: para los «lavados de las mujeres», para hacer venir la menstruación, como abortivo y para «bajar el azúcar de la sangre» en la diabetes. Además:

—El cocimiento de las hojas, para «rebajar la sangre», en Estadilla.

—Para fortalecer las extremidades tras las fracturas de huesos en las personas y para lavar las «nafras de las caballerías», se usa el cocimiento de las hojas de nogal, tomillo, «puntas de melocotonero» (brotes tiernos), romero, alcohol de romero y malvas (Monzón).

—Para curar las citadas «nafras» de las caballerías, hay que lavarlas con un cocimiento de hojas de nogal con aceite y hollín, para que luego «no vayan las moscas» (Monzón).

—Para «mover el vientre», administrar lavativas del cocimiento de las hojas de nogal y manzanilla (Monzón).

Otras aplicaciones:

—Para limpiar o fregar toneles, incluso si han contenido vino agrio, se lavan con un cocimiento de hojas de caña, nogal y acelga; se remata la operación quemando una mecha de azufre (Monzón).

—La madera de nogal es muy apreciada para hacer muebles y «tablas de atablar»; está considerada la mejor de las maderas «del país». Cuentan que «después de la guerra se cortaron muchos».

—Para hacer vino de nueces (receta de D. Pedro Raluy, de Monzón): «Se toman cinco nueces verdes con cáscara, cogidas la noche de San Juan antes de que salga el sol, por cada litro de vino tinto y se machacan en cuatro trozos; se hacen cocer con cinco litros de vino, uno de anís y un kg. de azúcar; después se cuele y se embotella; hay que mover las botellas todos los días hasta el 24 de julio». Otra fórmula aconseja «treinta y tres nueces por cada cinco litros de vino». Podemos asegurar que está riquísimo.

—Para hacer «mostillo» (o «mosto»). La receta es de Monzón, pero también se hace en otras partes. En Cofita dicen que «es un postre aragonés muy antiguo»: «Se exprimen uvas y se cuele el zumo, que se pone a hervir en una olla junto con una manzana, 2 ó 3 nueces e igual número de higos secos durante un par de horas; se retira de la lumbre, se le añade canela en rama y ya está listo para beber».

Si se quiere hacer sólido, se añaden varias cucharadas de harina al sacarlo del fuego, se revuelve para que se deshagan y se vierte en una fuente; se corta la masa en tiras, que se envuelven en harina y se ponen a secar al sol. Es una golosina exquisita que se guarda algún tiempo.

—Es costumbre extendida realizar ritos diversos para que «no se cuquen las nueces». En Cofita ataban al tronco a tal efecto una «sogueta de esparto» la noche de San Juan; en otros lugares atan paja de «zebada» (*Avena sativa* L.) o de centeno, como en Gabasa y Estadilla, donde la habían extendido previamente por la calle el día del Corpus «para que pasara la Custodia de la procesión por encima».

En Pueyo de Santa Cruz, dicen que «si truena el día de San Juan, se cucan las nueces sin remisión».

—En Estadilla cuentan que el cocimiento de hojas de nogal «era lo que más usaban los gitanos para lavar las heridas de las caballerías»; sirve, además, para las personas. En este lugar y en Pomar usan el cocimiento de las hojas o de nueces verdes para lavar los sabañones y las heridas, «porque lleva mucho yodo»; también dicen que «han venido de fuera a comprar cosechas enteras de nueces verdes para hacer yodo». Los niños fumaban las hojas machacadas.

—Para hacer gárgaras cuando se sufre de «andaderas», usan en Gabasa el cocimiento de nueces verdes.

—En Fonz ponían «un camalet» de hojas de nogal encima de la «brisa» (hollejos de uva) para que «bullera (hirviera) con el vino en la cuba de fermentación»; dicen que «así el vino sale más bueno». Esta costumbre de raíces paganas se relaciona con la de Alquézar citada en la *Enciclopedia Temática Aragonesa*, que consiste en poner «dos hojas cruzadas de nogal encima de la levadura del pan para que suba todo el año».

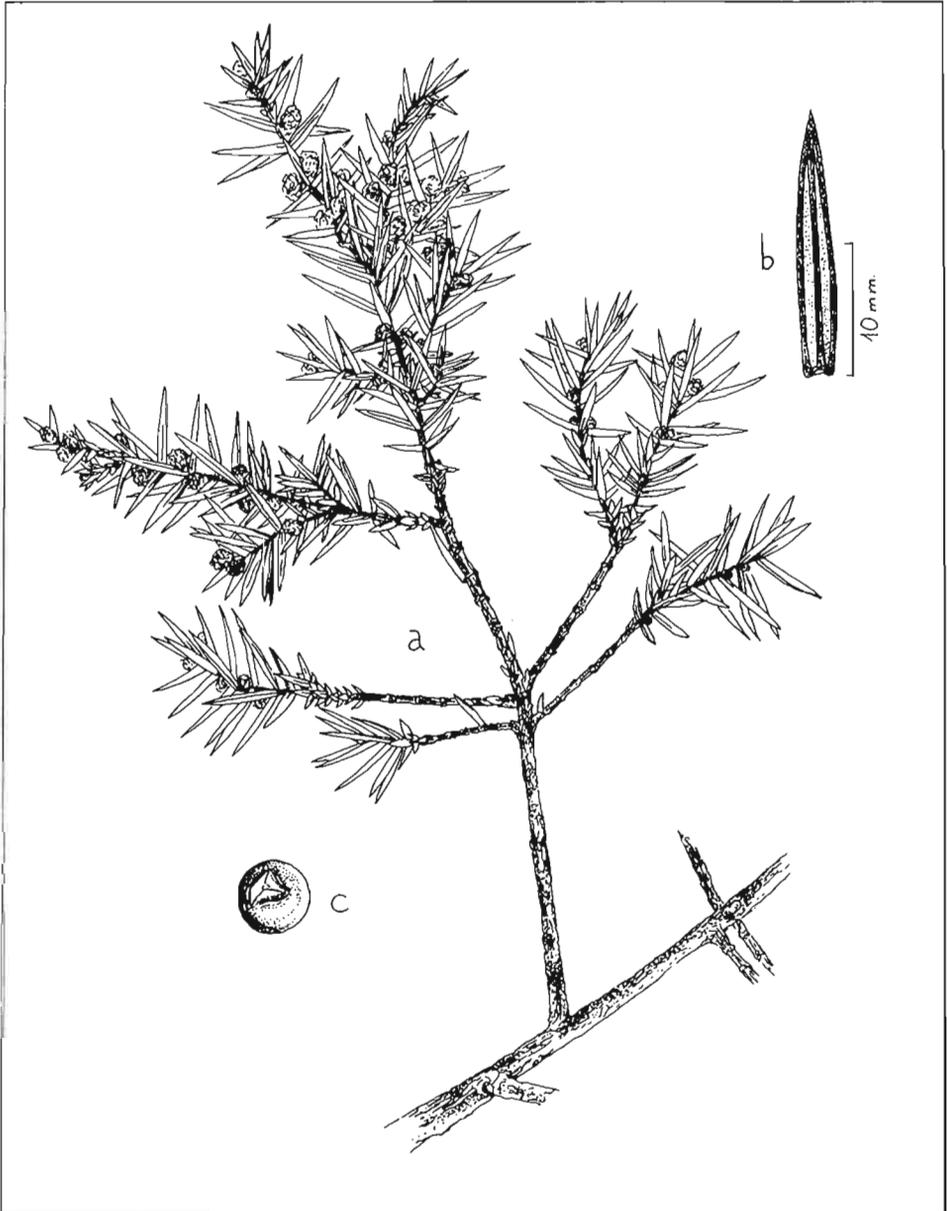
—Con hojas y nueces verdes (Peralta de la Sal) o de corteza (Barbastro), cocidas, se teñía la lana de color marrón; a este respecto, en Puértolas (Sobrarbe), se cocían los paños negros con nueces para que conservaran el color. Este cocimiento se ha usado a veces para teñirse el pelo, aunque dicen que «sólo tiñe el cuero (cabelludo)».

—En Lafortunada (Sobrarbe) se colgaba un ramillete de hojas en el techo para atraer a las moscas y luego «se metía rápidamente en un saco».

—En Tella (Sobrarbe) echaban a las «badinas» cáscaras de nuez verde machacadas «para atontar a los peces y cogerlos con la mano».

—En Fosau (Sobrarbe) tomaban «el cocimiento de corteza recia para rebajar la sangre».

Observaciones. Está comprobada su acción astringente, vermífuga (en forma de aceite de nueces) e hipoglucemiante (FONT QUER, 1962). Algunos autores, como FONT QUER, recogen el mito de que su sombra es pesada y dañina para quien duerme bajo ella, así como también las de la higuera y el tejo.



Juniperus oxycedrus subsp. *badia* de la sierra de La Carrodilla, Estadilla: a) ramilla de pie masculino, con conos maduros (9-XI-1986); b) detalle de una hoja, vista por el haz; c) gábulos. (J.V.F.)

JUNIPERUS OXYCEDRUS L. Cupresáceas

Nombres populares en la comarca: *chinebro* (Monzón y alrededores), *inebro* (Monzón), *xinebre* (o *chinebre*, en Gabasa) y *xinebro* (Estadilla).

A los gálbulos: *bolas* (Monzón, Barbastro), *boletas* (Azanuy), *lulos* (Escanilla, Sobrarbe) y *llirons* (como a los litones, en Gabasa).

Nombres castellanos: *enebro de la miera* y *oxicedro*.

El «chinebro» –en concreto la subsp. *badia* (H. Gay) Debeaux– puede llegar a ser un **arbolito** de buen porte y grueso tronco, de corteza gris-rojiza; es de follaje perenne muy tupido, aunque en los ejemplares viejos las ramas se abren bastante y las ramillas se vuelven péndulas. Las hojas son rígidas y punzantes, con dos bandas blancas en el haz; hay pies de dos tipos, masculinos o femeninos, dependiendo de los conos floríferos; los femeninos son los que echan los «lulos», esféricos y de color teja, que están a punto en dos años; los conos masculinos **maduran** en invierno y producen un polen amarillento que el viento se encarga de dispersar.

Es **frecuente** en La Carrodilla, donde acompaña al boj y al quejigo; aparece de modo disperso en los escasos carrascales de la comarca, viéndose a veces ejemplares muy viejos, como el que hay cerca de Lascellas, en la carretera de Huesca, o el que se encuentra en los alrededores de Barbastro; este último tiene el tronco muy grueso y presenta una muy notable característica: la de contener un «litonero» en su interior. Algún «litón» debió de germinar en la ahorquilladura de la base del ramaje y su raíz, abriéndose paso hacia el suelo, ha rajado algo el tronco; ahora en la copa se ven ramas de «chinebro» y de «litonero».

Aunque es **ligeramente tóxico**, en Barbastro toman el cocimiento de «bolas de chinebro» para curar los catarros; en Monzón, para curar la infección de riñón, «se toman nueve bolas verdes y se cuecen nueve minutos con medio litro de leche, que se bebe después».

De la destilación de su madera (también de la de *J. communis* L., VILLAR *et al.*, 1987) se obtenía el «aceite inebro» o «aceite chinebro» (especie de brea), que tiene muchas aplicaciones; antaño se comerció con él, pues lo **usaban** los pastores (que también lo hacían en el monte) para solucionar diversos problemas de las ovejas, que se citan a continuación.

Se empleaba en Puértolas (Sobrarbe) para las fracturas de las patas, que se untaban con el aceite y se entablillaban. También se usó para curar la «roña» (tiña) y para que no se hiciesen «cucos» en las heridas; además, se ponía en los tumores con pus («bozas» en Fosado).

Se daba una cucharada al día de este aceite en primavera a las ovejas para «rebañarles la hiel, porque para esa época se comen los bordizos (rebrotos) de olivera, que cargan mucho la hiel y se pueden morir». También se colocaba un tarro en lo alto de las cuadras para que no se acercaran las moscas y se untaban los agujeros para que no entraran ratones.

En Estada lo usaban para la «forniguilla» de las caballerías, que «son unas agujaduras que se les hacen en los cascos; había que untárselos y se les pasaba».

Este aceite se usó mucho para calmar el dolor de muelas, untando un algodón en él y aplicándolo en la muela, pero «si se usa mucho, se quema la dentadura y se caen los dientes».

Otras aplicaciones. La madera se ha usado como leña de quemar; a veces se echaba a posta al hogar para espantar a los gatos que dormitaban junto a él «porque peta mucho». Con la madera se hacían también marcos de ventanas exteriores y peldaños de escalera, «porque aguanta muy bien la humedad»; en el Sobrarbe, se hacían con ella «portaderas» (canastas para llevar uvas en la vendimia), «sobre todo la parte de las ansas, porque es madera muy fuerte».

En Estadilla usaban las ramas para hacer cercas y como estacas para sostener las cepas al plantarlas.

Las «boletas» se ponían como cebo para cazar tordas «con loleta».

Finalmente, en Laguarres (Ribagorza), colocaban astillas de «chinebro» en la ropa, «para que no se apollara».

Observaciones. En Estadilla y Calasanz llaman «fé enramada» –«hacer la encarnuzada» en Zaragoza (ANDOLZ, 1984), pues un «carnuz» es un bicho muerto– a una especie de venganza que se toma contra una chica que no quiere bailar en la fiesta o «festeja» con alguien de otro pueblo. Entre los tipos de «enramada» están la que consiste en untar con «aceite de chinebro» (que luego no se puede quitar) la puerta de la casa de la chica o la de dejarle delante de la puerta un burro muerto.

FONT QUER recoge su poder como antihelmíntico (contra los gusanos intestinales).

Para que «se vayan» las verrugas se usan los gálbulos de «chinebro» de modo mágico; así, se tiran hacia atrás tantas «bolas» como verrugas se tengan y «no se miran más» (Fosado). En Gabasa, se untan las verrugas con 6 ó 12 «llirons de chinebre» (tienen que ser pares en esta ocasión), según las verrugas que se tengan; luego se entierran y, cuando se secan, se curan las verrugas». Esta costumbre es común en todo el Altoaragón (VILLAR *et al.*, 1987) con infinidad de variantes. En Azanuy, se cuentan tantas «boletas» como verrugas se tienen, «se ponen debajo de una piedra y te olvidas de ellas; cuando se secan, se van las verrugas» (esto lo puede hacer la misma persona o bien otra a la que se le diga).

JUNIPERUS PHOENICEA L. Cupresáceas

Nombre popular en la comarca: *sabina*.

A los frutos: *lulos* (en Fosado y otros lugares).

Nombre castellano: *sabina negra*.

Normalmente es un **arbusto** de follaje verdeoscuro, con hojas muy pequeñas e imbricadas, que recubren las ramillas por todos lados; los gálbulos son parecidos a los del «chinebro», pero más carnosos. Cuando esta especie es muy joven, sus hojas son puntiagudas, pero enseguida aparecen ramillas con las hojas adultas antes descritas. Despide un olor fuerte y muy característico.

La sabina **vive** en terrenos pedregosos, laderas calcáreas, solanas y peñas, frecuentemente acompañando al boj; aparece, sin abundar demasiado, en la sierra de La Carrodilla y otros lugares montañosos del Prepirineo; cerca de Monzón vive en La Orilla (Almunia de San Juan), en Monesma, en Valcheladas de Barbastro y en la sierra de Valcarca, próxima a Binéfar; desaparece en el llano y, hacia el sur, vuelve a verse en los montes de Fraga y Candanosos.

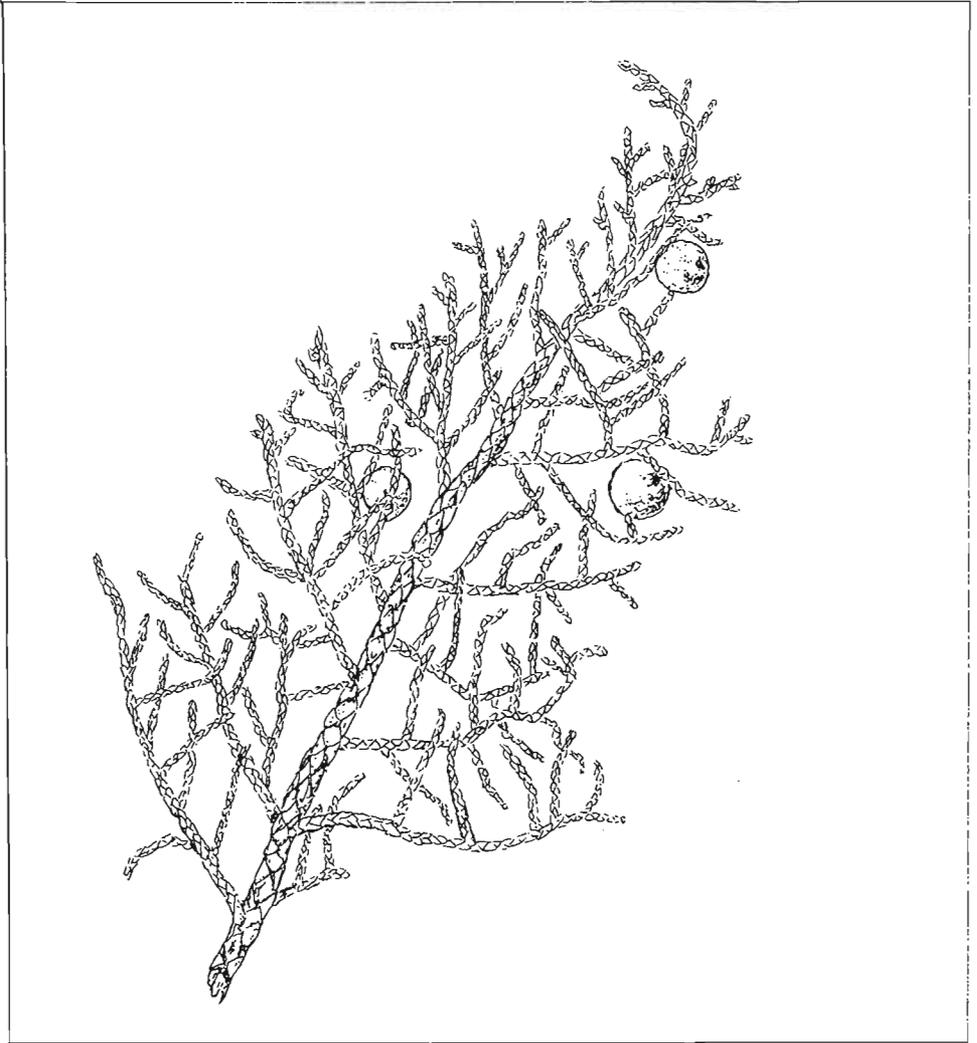
Es planta muy conocida en Monzón, de donde la iban a buscar a los montes de Fonz y Azanuy.

El cocimiento de la rama **se usa** para curar el dolor e infección de tripas; «hay que tomarlo con tiento, según la edad, y se limpian mucho las tripas». Nuestros informantes añaden siempre que «hay que tomar poca cantidad, porque es muy fuerte». En realidad es **muy tóxica** (VILLAR *et al.*, 1987) y puede producir graves trastornos.

También vale para expulsar las lombrices, tomando el citado cocimiento en ayunas, «porque rade los istentinos»; además, se usa en forma de «irrigaciones» (lavativas) para bajar la fiebre.

En Azanuy toman el cocimiento «pa las sangres» nueve días en ayunas y sin azúcar; como vemos, se siguen atribuyendo virtudes hipotensoras a los cocimientos amargos. En Cofita, para combatir el reuma, «se cortan 3 ó 4 ramos, se les preta fuego y se pone el brazo cerca». En Fosado tomaban el cocimiento de «lulos de sabina para los bronquios».

En **veterinaria** popular, se ponía una rama de sabina en el bebedero de las gallinas para curarles «las pestes»; esta costumbre está bastante extendida en el Altoaragón (VILLAR *et al.*, 1987) y nosotros la hemos recogido en Monzón y Olvena. Era también usual (Hoz de Barbastro y Bestué) que los pastores dieran un cocimiento de sabina con ceniza y sal «para rebajarles la hiel a las ovejas» o que añadieran (Fosado) ceniza de sabina a la sal que se da al ganado en el monte; «si se les subía la hiel, les hacían tragar una pasta hecha con ensundia (manteca de cerdo) y hollín». En Azanuy afirman que «si se golpea a una caballería con vara de sabina, mea sangre».



Juniperus phoenicea de Valcheladas, Barbastro. (J.M.S.)

Por lo que respecta a las supersticiones populares, la sabina jugaba un papel importante. En Monzón existía la costumbre de dar, a cambio de una «perreta» (mone-da), una rama de sabina bendecida en los oficios de Viernes Santo que se celebraban en el convento de las monjas de Santa Clara o en «el calvario» (Vía Crucis); esta sabina la bajaba de Fonz una persona apodada «Zitolo». La rama bendecida se colgaba después en el balcón o en la ventana de la casa «para protegerla y que no entraran las brujas»; también se protegía poniendo una cruz o una herradura detrás de la puerta. A una señora de Monzón le dijeron que «si quería saber quién le había dado el mal (enfermedad), que colgara una rama de sabina bendecida detrás de la puerta y a las 12 de la noche pasaría por delante el causante».

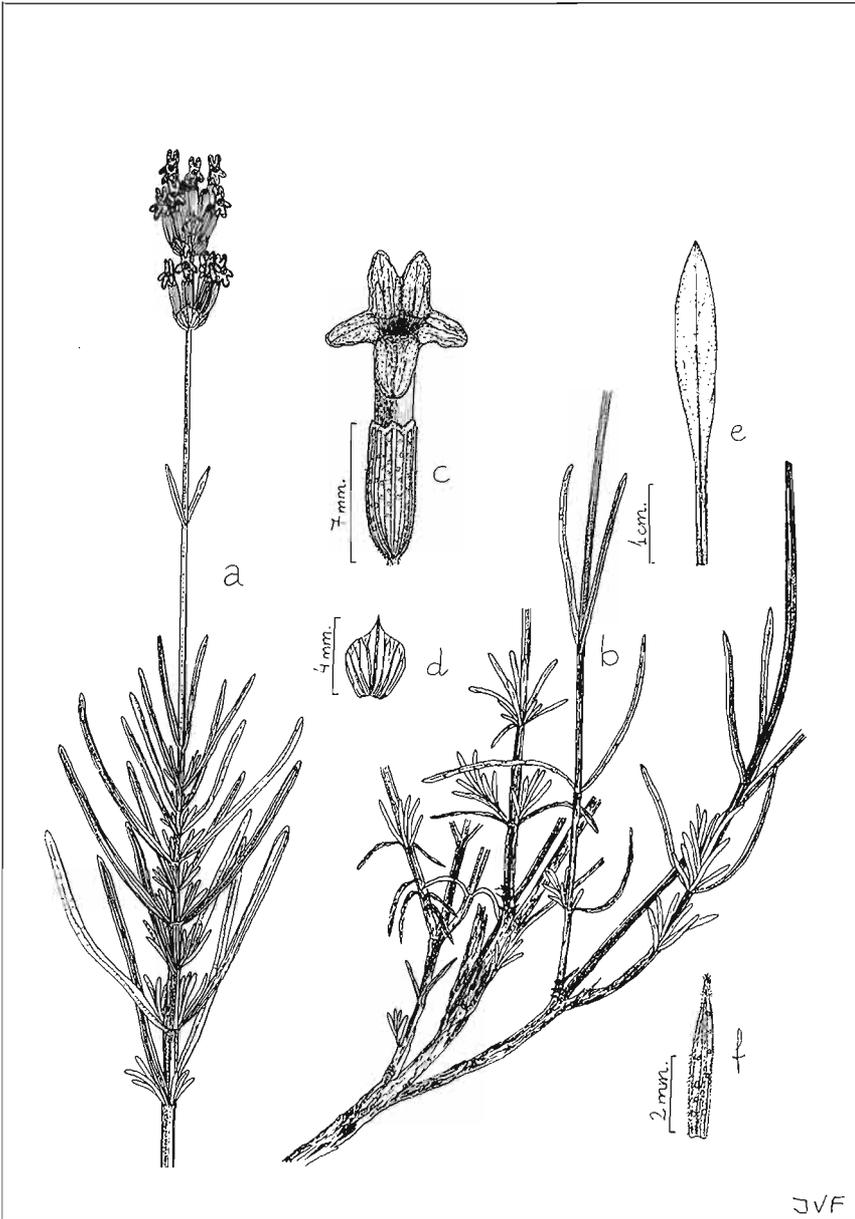
Se considera brujas a aquellas personas que «sienten deseos irremediables de hacer el mal»; una de las maneras de hacerlo es causar enfermedades, tanto a las personas como a los animales (es conocido el relato de que se transforman en un gato negro que mata a las caballerías en la cuadra). Para ello, usaban muchos medios; uno de ellos sería dar a los niños y niñas frutas (manzanas, cerezas) que, estando embrujadas, les causarían «mal». Si la bruja no lograba (por desconfianza de los vecinos) hacer mal a ninguna persona de fuera de su casa, no le quedaba más remedio que hacérselo a algún familiar suyo, que caía enfermo. Esto es lo que cuentan de las brujas hoy en Monzón y parece que se creía en ello hasta no hace mucho, pues un día, hablando con un grupo de abuelos, uno de ellos dijo señalando a una casa que «allí vivía el rey de los brujos».

Volviendo a la rama de sabina bendecida, también «valía para proteger de las predregadas y, cuando se oía tronar, se sacaba a la ventana».

Otras aplicaciones. Con su madera se han hecho bastones, «arnas» (colmenas), todas de sabina o sólo las varas maestras (Sobrarbe), y varas para «parar» o «barar» colchones (Estada).

En los pueblos de la Alta Litera se emplean la sabina y el «buixo» para hacer «recatillos» (Alins), cuya finalidad es la de proteger de la acción erosiva de las lluvias los muros de los huertos y propiedades, para lo cual se ponen en la parte superior ramas juntadas con tierra; en Calasanz los llaman «recatiellos» y en San Esteban «recatells», que allí hacen de «rebell» y «eschelagras»; en Estada usaban «arnallo» (*Ononis tridentata* L.) y, en Estadilla, sobre todo «coscollo» y también «buixo, eschelaga y sabina». Para proteger los «recatiellos» plantaban en Calasanz «siempreviva» (*Sempervivum tectorum* L.), que produce muchas rosetas de hojas carnosas y se consideró antaño activa para alejar los rayos (FONT QUER, 1962). Los «lulos» de sabina se usaban también, como los de «chinebro», para cazar tordas con loleta, puestos de cebo (Sobrarbe). En la «matazía» tradicional quemaban ramas de sabina «para socarrar los pelos de la piel del cerdo», según cuentan en Estada y Alins.

Observaciones. En Castelflorite se encuentran ejemplares de *Juniperus thurifera* L., árbol longevo propio de Monegros y otras regiones de clima continental.



Lavandula angustifolia subsp. *pyrenaica* de Jaca: a) tallo florido;
 b) parte inferior leñosa; c) flor aumentada; d) bráctea de la inflorescencia;
 e) y f) hoja y bráctea de la inflorescencia de *L. latifolia* de Monzón. (J.V.F.)

LAVANDULA LATIFOLIA Medicus Labiadas

Nombres populares en la comarca: en general, *espígol*, el castellano *espliego* y *espliegol*; además, *yerba conejera* (en Monzón, «porque se ataba con una sogueta en un rebullón y se la comían los conejos»).

Nombres castellanos: *alhucema* y el mencionado *espliego*.

El «espígol» es un **arbusto** leñoso en su parte inferior, que produce muchas ramas y tallos herbáceos cuadrados todos los años; las hojas son enteras, elípticas y blanco-grisáceas por el denso tomento que las cubre. Los ramilletes florales se sitúan en lo alto de las ramas y portan flores de corola azulada y cáliz vellosos con trece nervios, sostenidas por brácteas lineares.

Florece en pleno verano, hasta principios de otoño y se reconoce por su olor a lavanda. Es planta melífera.

Abunda en toda la comarca, donde **vive** en los matorrales más secos, laderas áridas, al pie de peñas, en rocas y claros de carrascal.

Es bastante conocida y usada en la comarca. En Monzón **se toma** la tisana como digestiva y como laxante suave. También se aprecia para curar el reuma y la ciática; para ello se hierve la rama en dos litros de agua hasta que se reducen a uno y se bebe este cocimiento sin azúcar durante una novena.

Hay otras recetas para combatir el reuma que recomiendan tomar el cocimiento de la raíz, también durante una novena, o tomarlo habiendo ingerido antes, en ayunas, una cucharadita de masa batida hecha con «flor de azufre» y un cuarto de miel. Se toma el cocimiento además para «rebajar la sangre».

En Fosado ponían en alcohol «espígol», «tremonzillo», romero, piel de limón y «zanoria» (*Daucus carota* L.) y este linimento lo empleaban para dar esfriegas en las partes doloridas.

Otras aplicaciones. El «espígol» es una de las hierbas que se usan para el aliño de olivas verdes en casi todos los sitios. A todos los pueblos de la sierra de La Carrodilla y de otras comarcas, como Bolea y Agüero, llegaron en tiempos personas que montaban algún cobertizo («calderas») para «chumear (destilar) espígol y obtener esencia»; la gente de esos pueblos recogía para ellos la planta durante uno o dos meses «a tanto el kilo» y se ganaba un dinero con ello.

En Estadilla montaban el tinglado en la fuente en los años sesenta y los del pueblo dicen que era «para hacer colonias, mezclando la esencia con alcohol». En Calasanz todavía hemos podido ver un botecito de esencia destilada en aquellos años, de color claro y con un aroma muy agradable y sutil; esta esencia la apreciaban allí «para frotarla en la cabeza de los niños pequeños, porque da fortaleza», con objeto de que los huesos del cráneo suelden bien.

En Azanuy y en el Sobrarbe hacían un manojo «bien preto» de «espígol», que luego prendían y usaban para alumbrar, como una antorcha.

También era muy apreciado por su aroma; en Monzón cuentan que «se quema espígol y, con el humo, se perfuma la ropa; si estás malucho y te cambias de camisa, con el olor que hace se te pasa».

En las habitaciones donde había alguien enfermo o una parturienta quemaban unas ramillas en un plato «para purificar el aire»; en las arcas, «para dar buena olor», ponían un manojo de «espígol», romero y tomillo.

Observaciones. Hasta Calasanz y Aguinaliu baja *Lavandula angustifolia* Miller subsp. *pyrenaica* (DC.) Guinea, que allí llaman «espigoleta» para diferenciarla del «espígol»; es una planta más montana, que se diferencia por su menor tamaño, sus flores más oscuras, hojas estrechas y brácteas acorazonadas. También allí la cogían para hacer esencia, aunque en menor cantidad, pues es más escasa y, al ser más pequeña, «cunde menos». Esta especie es más apreciada en perfumería (FONT QUER, 1962), pues tiene un aroma más suave.

LINUM USITATISSIMUM L.

Lináceas

Nombre castellano y de la comarca: *lino*.

A la harina de la semilla: *linaza* (es el nombre castellano), *linosa* (en general) y *llinosa* (Fonz).

El lino es una **hierba anual** de tallos finos, hojas alargadas y flores azules de cinco pétalos muy tenues. El fruto es ocre oscuro, globoso y está dividido en cinco partes, que contienen dos semillas cada una; la «linosa» tiene un color mostaza fuerte. Se **cultivó** en la comarca hasta hace unos veinte años, cayendo a partir de entonces en desuso junto con otras plantas textiles como el cáñamo y el algodón. Después de someter a la planta a una serie de operaciones, se tejía para hacer telas y paños de bastante calidad.

No lo hemos encontrado asilvestrado en nuestra comarca y su simiente parece haberse perdido. Es probablemente originaria del Cáucaso (VILLAR *et al.*, 1987).

La «linosa» se obtiene moliendo los frutos con sus semillas y se solía tener provisión de ella en casa para usarla cuando hiciera falta; se compraba en las boticas y farmacias o se recogía del campo.

En Azanuy, Monzón y otros lugares **se aplicaba** una cataplasma de «linosa» en el pecho en caso de enfriamiento; se preparaba cocida con agua y, a la hora de ponerla, se espolvoreaba un poco de polvo de mostaza. Tiene una intensa acción rubefaciente y desgestionante.

En Monzón se tomaba, para curar la úlcera de estómago, una cucharada de «linosa» dejada en remojo la noche anterior. «Para la vesícula y la congestión de hígado, se hace hervir tomillo y una cucharada sopera de linosa; se deja reposar un rato y se toma sin colar». Se ponían las cataplasmas de «linosa» además para curar los «ruedañías» (uñeros).

Sus semillas tienen acción emoliente y laxante (VILLAR *et al.*, 1987).

Observaciones. En la comarca viven silvestres otras especies de *Linum*: *L. narbonense* L. y *L. bienne* Miller, de flores también azules; *L. strictum* L. y *L. maritimum* L., de flores amarillas, y *L. suffruticosum* L., arbusto perenne muy abundante en la vaguada de Las Loberas de Monzón, de flores blancas.



Lippia triphylla, rama florida, cultivada en Algerri (Lérida). (J.V.F.)

LIPPIA TRIPHYLLA (L'Hér.) O. Kuntze
Verbenáceas

Nombres populares en la comarca: *maria luisa* o *yerba luisa*.

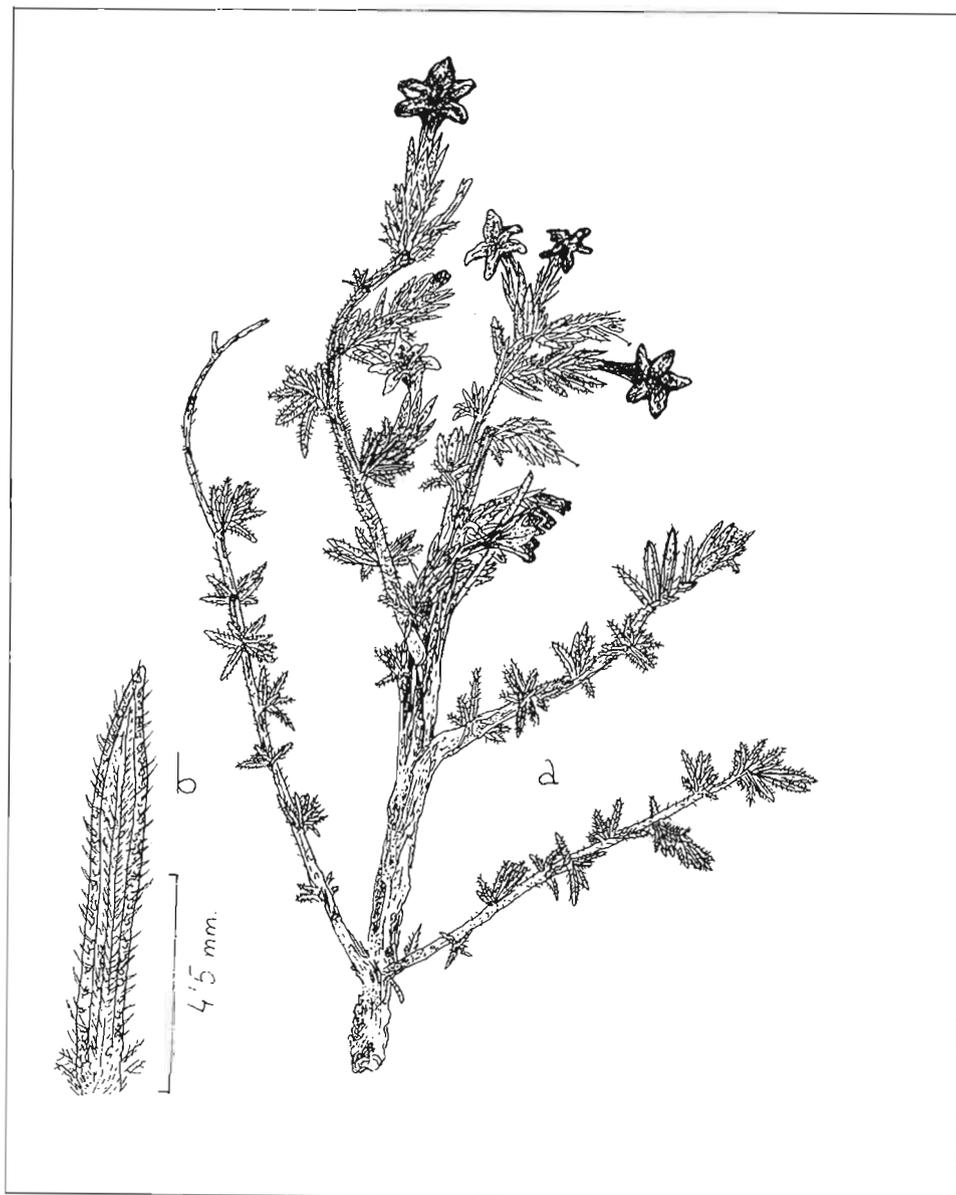
Nombre castellano: *luisa* (FONT QUER, 1962).

La «maria luisa» es un **arbusto** de corteza color tostado claro, con amplias hojas lanceoladas que brotan de tres en tres en los nudos y se caen en invierno; en verano echa unos ramilletes florales que nacen en las axilas de las hojas superiores, en el ápice de los tallos; están compuestos por flores menudas de color lila. Las hojas huelen a limón al estrujarlas.

En nuestra comarca **se planta** algunas veces en los huertos y jardines, pues es originaria de América del Sur (FONT QUER, 1962). En Monzón y otros lugares se aprecia su tisana para ayudar a hacer la digestión y calmar «el dolor de tripas».

Una famosa curandera receta tomar el cocimiento de «gramen y maria luisa para los nervios», según nos cuenta uno de nuestros informantes.

Observaciones. Sobre la «verbena», *Verbena officinalis* L., también de esta familia vegetal, no hemos recogido referencias en la comarca, aunque es frecuente en caminos y baldíos; contiene una sustancia que le confiere propiedades sedantes, antiespasmódicas, antineurálgicas, digestivas y expectorantes (VILLAR *et al.*, 1987).



Lithodora fruticosa del cerro del Palomar, Monzón: a) ramilla florida;
b) detalle de una hoja aumentada vista por el envés. (J.V.F.)

LITHODORA FRUTICOSA (L.) Griseb.
(*Lithospermum fruticosum* L.)
Boragináceas

Nombres populares en la comarca: *camedros* (Monzón), *embasadorés* (Gabasa), *embasadoréz* (Azanuy), *mermasangre* (Monzón, Estadilla), *mermasangres* (Alins) y *sietesangrías* (Monzón).

Nombre castellano: *hierba de las siete sangrías*.

Este «mermasangres» es un pequeño **arbusto** muy ramoso y grisáceo, que echa todos los años unos brotes más tiernos, vellosos y ásperos como las hojas; las flores constan de un cáliz también áspero, con cinco sépalos, y una corola tubular ensanchada en la boca en cinco lóbulos, de color vinoso cuando está en capullo, luego azul oscuro intenso y otra vez vinosa al secarse; los cinco estambres no asoman fuera de la garganta de la corola, en cuyo fondo maduran cuatro frutillos ovoides y blanquecinos. **Florece** al empezar la primavera.

Es **frecuente** en los suelos más secos y pedregosos de nuestra comarca, en carrascales, romerales o comunidades más abiertas, incluso en colinas yesosas.

Ésta es otra planta **usada** en la zona para «rebajar la sangre» y, además, para curar el resfriado, tomando el cocimiento una novena en ayunas. En los pueblos donde la llaman «embasadorés» (por la forma de sus flores), los niños y las niñas se las comían en primavera, pues son dulces.

En la **bibliografía** (VILLAR *et al.*, 1987) aparece, además, como febrífuga y vulneraria.

Observaciones. Con el nombre de «camedros» la conoce un pastor de Monzón que nos cuenta que su padre los tomaba en cocimiento «para dar gana de comer». El nombre de «camedro» se aplica sobre todo a *Teucrium chamaedrys* L., de la familia de las labiadas, que también vive en la comarca en suelos pedregosos algo frescos y carrascales, pero que por aquí parece no usarse. En Estada, una señora de Torre Obato (cerca de Graus), nos dijo que lo emplean también «para rebajar la sangre, tomando el cocimiento nueve días en ayunas».



Lithospermum officinale de Monzón. Planta fructificada en junio de 1987. (J.V.F.)

LITHOSPERMUM OFFICINALE L. Boragináceas

Nombres populares en la comarca: *té de barranco* (Gabasa), *té de güerta* (Alfántega, Monzón, Pomar, Pueyo de Santa Cruz) y *té de zequia* (Estadilla).

En otras comarcas: *té de perla* (Tella, Sobrarbe).

Nombre castellano: *mijo de sol*.

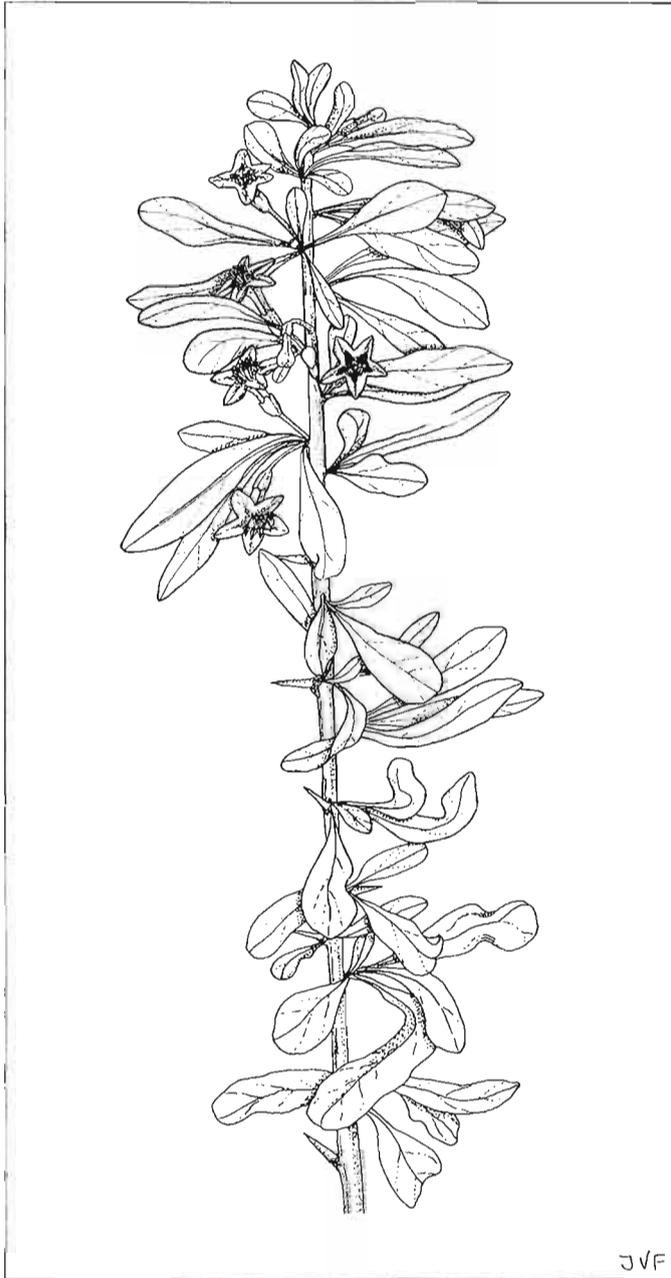
Nombre catalán: *mill de sol*.

El «té de güerta» es una hierba **perenne** cuyos tallos suelen alcanzar los tres palmos de altura y son muy foliosos; están cubiertos de pelos algo ásperos, como las hojas, que son lanceoladas. Cuando se acerca el verano se desarrollan los ramilletes florales, que se van alargando conforme van fructificando las flores; éstas son bastante pequeñas, con cáliz de cinco sépalos y corola blanquecina que consta de un tubo que se abre en cinco lóbulos redondeados; el cáliz crece en la fructificación y alberga cuatro (o menos) frutitos de un blanco porcelana, muy duros (*Lithospermum* quiere decir 'semilla de piedra'), que maduran en verano.

En la comarca es **poco frecuente** y **vive** en suelos frescos, con algo de humedad permanente; por eso crece cerca de las acequias y barrancos, en sitios con bastante hierba. Como dicen en Monzón, «sale en los cajeros y muere (se seca) en la sanmiguelada». En los valles pirenaicos, en cambio, se encuentra en los enclaves soleados que albergan especies mediterráneas; así lo hemos visto en el valle de Pineta, a más de 1.000 m, en suelo pedregoso.

Se usa de modo general en la comarca y en el Altoaragón (VILLAR *et al.*, 1987) en forma de tisana «para después de comer» y «para calmar el dolor de tripas».

Es planta apreciada en Cataluña, donde se encuentra en herboristerías y se comercializa; a tal efecto la recoge un señor en Monzón para venderla allí, pues la aprecian «para la cosa del riñón», quizá por la teoría de las señales (FONT QUER, 1962), que ve en sus frutos una dureza capaz de disolver las piedras del riñón.



Lycium europaeum de un huerto de la calle Cabañera de Monzón.
Rama en flor a principios de septiembre. (J.V.F.)

LYCIUM EUROPAEUM L.
Solanáceas

Nombres populares en la comarca: *arnall* (Gabasa y Peralta de la Sal) y *arto* (Monzón y Calasanz).

Nombre castellano: *cambronera*.

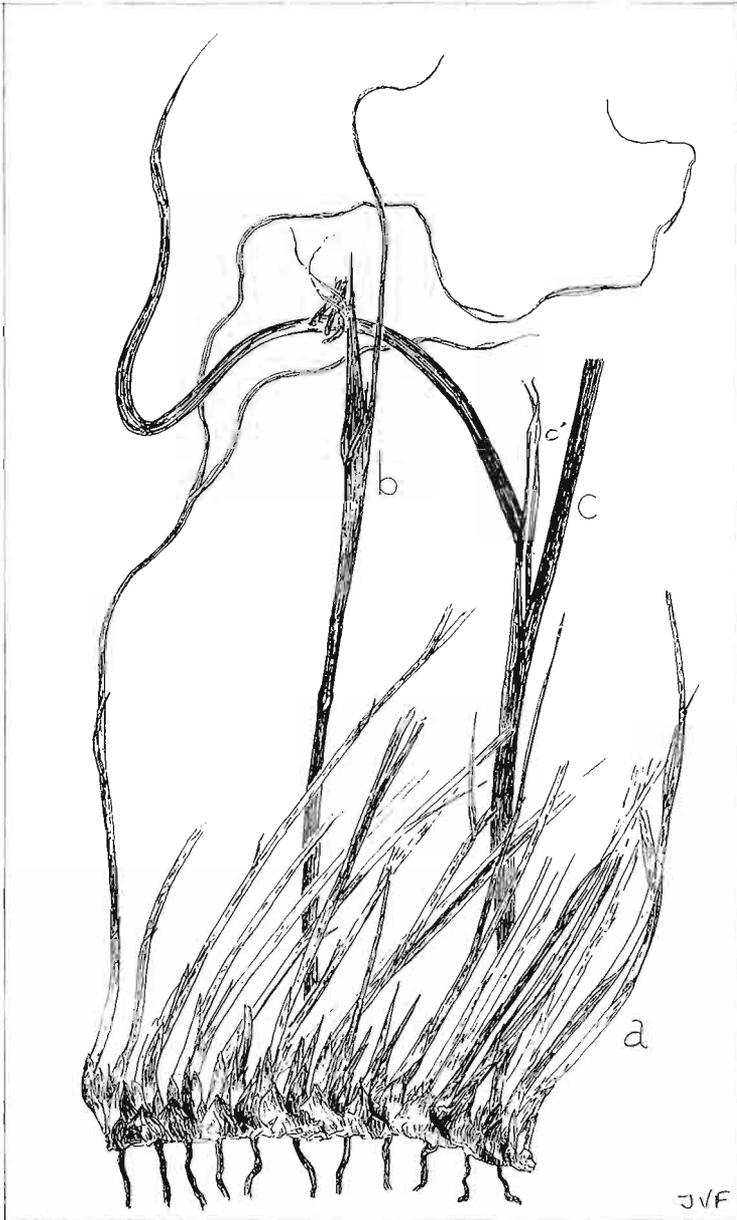
El «arto» es un **arbusto** de hasta 3 m, muy ramoso y enmarañado, con las ramas de un gris plateado, guarnecidas de fuertes espinas. Las hojas forman ramilletes en las axilas de las espinas y son espatuladas; las flores, de color lila o blanquecino, tienen la corola algo irregular a modo de tubo ensanchado en cinco lóbulos con cinco estambres y el cáliz verde, con cinco dientecitos breves. El fruto es una baya redonda y roja.

En nuestra comarca **florece** en primavera y otoño, aunque algunos setos presentan un aspecto enfermizo, con pocas hojas, muchas veces deformadas, incluso sin llegar a florecer algunos años, y los frutos faltan casi absolutamente; seguramente le sientan mal los duros fríos invernales, pues es planta mediterránea.

Se encuentra **plantado** en los bordes de caminos y formando setos vivos en los huertos, aunque actualmente se hallan bastante descuidados.

Aunque **se usó** en infusión para combatir la tos ferina, como antiespasmódico y diurético (FONT QUER, 1962), en nuestra comarca no se le conocen hoy día, al parecer, virtudes medicinales. Solamente en Monzón y Pomar de Cinca se aprecian los cogollos de hojas tiernas, comidos en ensaladas primaverales.

Otras aplicaciones. Se usaba como combustible de fuego vivo a la hora de hacer la pastura de los cerdos y, en Monzón, para colgar de una rama bien provista de espinas las tortetas hechas en el «mondongo» o las rodajas de melocotón para hacer orejones a final de verano.



Lygeum spartum de Monzón, Peñaeta Blanca: a) rizoma, con numerosos brotes; b) inflorescencia, con espiguilla final encerrada en una vaina; c) inserción de una hoja en el tallo, con la lígula (c') membranosa. (J.V.F.)

LYGEUM SPARTUM L. Gramíneas

Nombres populares en la comarca: *esparto*.

VILLAR *et al.* (1987) dan como nombre aragonés «albardín» y como castellano «esparto», pero en esta comarca, quizá por confusión, el «albardín» es *Thypha* sp., en castellano «anea»; a este respecto, ANDOLZ mezcla ambos términos.

El esparto es una **hierba perenne** que echa muchos tallos de hasta 70 cm de altura a partir de un rizoma horizontal escamoso; las hojas son envainantes, están enrolladas y acaban en punta. En el ápice de cada tallo aparece en primavera una espiga, con dos flores de estambres salientes en forma de X encerradas en una vaina ancha que a las ovejas les gusta mucho, llamada «capullo» en la comarca.

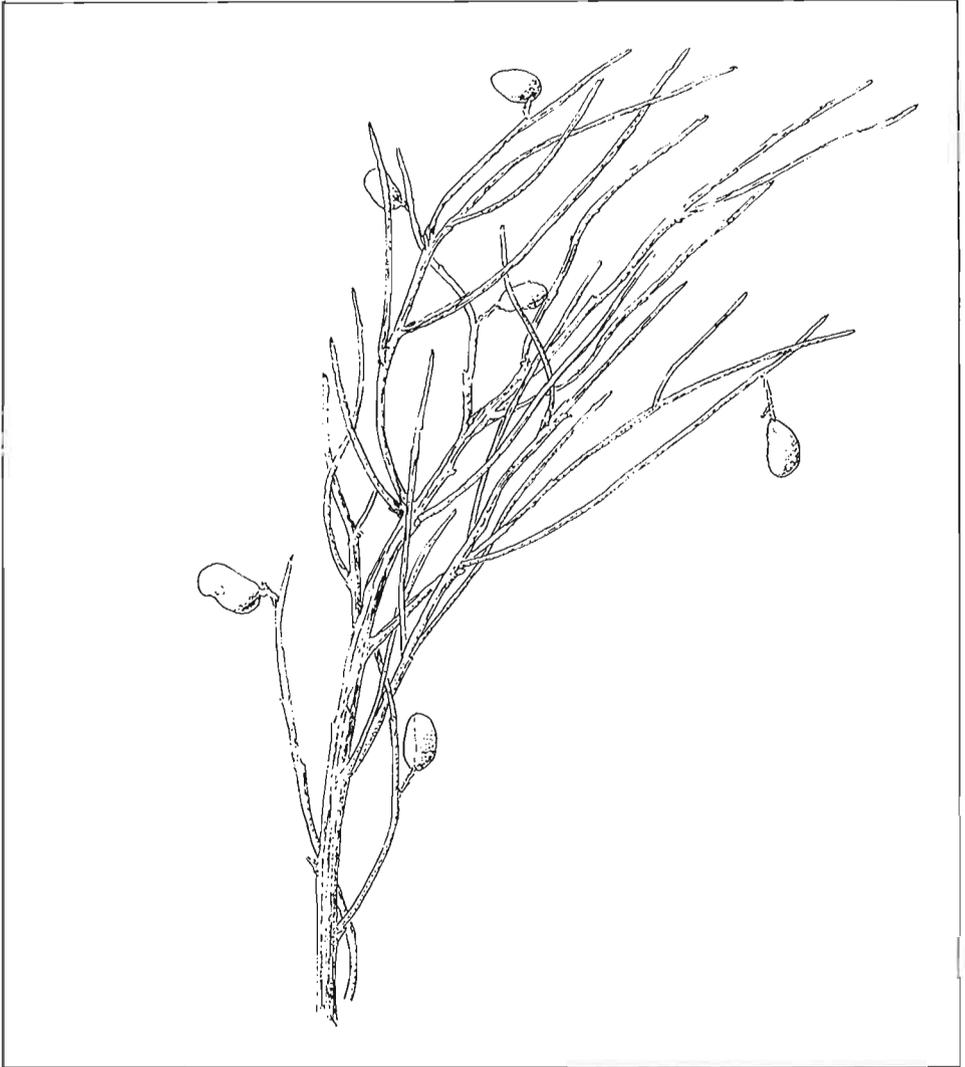
Es una gramínea que en Europa sólo **vive** en los enclaves más áridos que rodean al Mediterráneo (en España, centro, sur, valle del Ebro y Baleares; además, en el sur de Italia, Córcega, Sicilia y Creta); tiene una distribución preferentemente norteafricana (BRAUN-BLANQUET & BOLÒS, 1957). No pasa al norte del Somontano y vive en suelos secos, salinizados, arcillosos y también en yesos; abunda en los Monegros y en nuestra comarca es **frecuente** en el llano, quedándose en las faldas meridionales de La Carrodilla.

Se usó mucho antaño para hacer «soguetas» o «fenzajos» («benzejos»), que en Monzón vendían en la plaza de San Juan (también llamada por ello «plaza de los bencejos») el día de la Ascensión, pues se acercaba la siega y había que hacer provisión.

Los «fenzajos» se ataban alrededor del vientre de las ovejas para que tiraran las «esparrias» (placenta o «parias») cuando abortaban o parían, completando el rito con una rama de ruda atada al lomo con un vellón de la propia lana; una variante consiste en atar la «sogueta» al cuello del animal. En Monzón ataban una «sogueta» de esparto alrededor de la tripa de las cabras y ovejas cuando les querían «secar» (retirar) la leche; en Alfántega y Azanuy, se les ataba al cuello de las perras a las que se les mataba la camada, con idéntica finalidad.

Otras aplicaciones. Se recolectaban los tallos con hoz y se ponían en agua; después se «mallaban» y se trenzaban. Con las soguetas se ataba la «garba» (gavillas de trigo u «ordio») y el «alfalz»; de esparto se hacían los «bagariles» (especie de sogas) para atar las cargas en las caballerías, a las que se ponían «albardas» también de esparto; se fabricaban también «espuestas» (esteras) para los molinos de aceite.

En los pueblos donde no había esparto (los de La Carrodilla, por ejemplo), los «benzejos» los hacían, entre otras cosas, con paja de centeno y hasta con «lastón».



Lygos sphaerocarpa fructificada, de Barbastro. (J.M.S.)

LYGOS SPHAEROCARPA (L.) Heyw.
(*Retama sphaerocarpa* (L.) Boiss.)
Leguminosas

Nombres populares en la comarca: *escobeta* (Barbastro), *jinestra* y *jinestrón* (Monzón y ribera del Cinca) y *xinestra* (Estadilla).

Nombre castellano: *retama común*.

La «jinestra» es un **arbusto** de aspecto mimbreño, muy ramificado, de unos 2 m de altura, con hojas estrechas y vellosas, que se caen pronto. A finales de primavera se ven los racimos florales, muy vistosos, con flores de corola amariposada, amarilla, y cáliz bilabiado, con dos dientecitos anchos y tres estrechos; los frutos son ovoideos, del tamaño de un garbanzo y de color pergamino; contienen sólo una semilla negra; al menor soplo de «zierzo», sus varas se cimbrean y las semillas suenan contra la cubierta de los frutos produciendo un sonido sordo.

Es **frecuente** en los cerros pedregosos y secos de la ribera del Cinca medio y bajo y zonas limítrofes, en los sitios abiertos y batidos por el viento; a veces forma matorrales casi continuos, como en lo alto del cerro del Pino, en Binaced.

En Estadilla **la utilizan** de modo mágico para curar las verrugas; una persona, que no debe ser la misma que las tiene, hace en las ramillas de una «xinestra» tantos nudos como verrugas hay que curar, «antes de que salga el sol». En Pomar también cuentan este remedio y otro de raíces similares: «echar al horno tantos garbanzos como verrugas se tienen» (en San Esteban de Litera los tiran a un pozo).

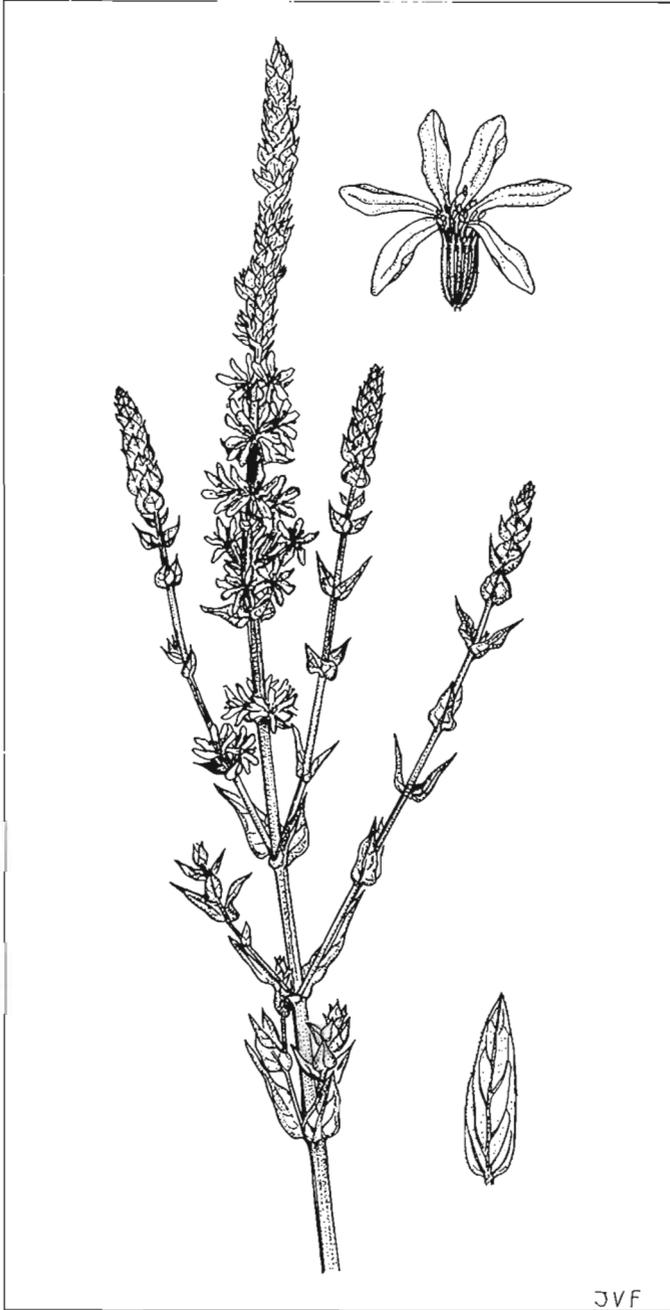
Esta planta es melífera, «pues las flores hacen muy buena olor»; los pastores dicen que «las ovejas la raden».

Otras aplicaciones. En Binaced cuentan que en la postguerra, debido a la escasez de leña (y de dinero para comprarla), iban por la noche (para que no los denunciaran a los guardas de las fincas particulares) a «hacer fajos de jinestra, aliaga, coscollo, sisallo y otras matas», que usaban «para hacer la comida y, de paso, te calentabas»; los fajos los cargaban en burros a los que, «pa que no cantaran (rebuznaran), les ataban una piedra a la cola, porque cuando rebuznan la levantan».

En Barbastro la usan los barrenderos para hacer sus escobas; para ello atan un manojo de ramillas bien prietas en la punta de un palo grueso. Las ramillas de «jinestra» se utilizan todavía hoy para hacer las «berguetas» donde se unta el «besque» para cazar pajaricos.

Observaciones. FONT QUER destaca sus virtudes como activadora del corazón y diurética.

En Ligüerre de Ara, cerca de Fiscal, llaman «jinestra» a otra planta, *Genista cinerea* (Will.) DC., leguminosa de aspecto retamoide, que vive en pastos secos y que hemos visto en otros puntos del Sobrarbe, como Troncedo; la cogen cuando está en flor y la atan en manojos apretados para hacer escobas, con las que barren calles y patios.



Lythrum salicaria de Graus. (J.V.F.)

LYTHRUM SALICARIA L.
Litráceas

Nombres populares en la comarca: *té de brazal* (Cofita).
Nombre castellano: *salicaria*.

Se trata de una hierba **perenne**, que produce nuevos tallos en primavera, de un metro de altura o más, rojizos y ramificados; traen unas hojas verdes y algo vellosas, acorazonadas en la base, que se disponen en los nudos una enfrente de otra o de tres en tres. Las flores se abren a principios de verano formando ramilletes alargados, tienen un cáliz con 12 dientecitos, corola con 4 a 6 pétalos purpúreos y 12 estambres.

El «té de brazal» es **frecuente** en nuestra comarca y **vive** siempre cerca del agua, a orillas de acequias, ríos y cunetas encharcadas.

Sólo hemos recogido su **uso** en Cofita, en el valle del Cinca; allí es otra de las hierbas usadas en cocimiento para «rebajar la sangre». La información nos la completaron en Azanuy, donde un señor contaba que «en Cofita hay una yerba llamada té de brazal que sólo sirve para rebajar la sangre a los hombres y no a las mujeres»; este señor no sabía por qué y nosotros no acertamos a imaginar a qué puede deberse esta restricción.

Esta planta es reconocida (FONT QUER, 1962) como eficaz astringente, que se usa sobre todo para curar las diarreas infantiles; VILLAR *et al.* recogen también de Berdún (Jacetania) su uso como hipotensora, aunque sin las diferenciaciones sexistas que le atribuyen en Cofita.



Malva sylvestris del congosto de Ventamillo, en Seira. (J.V.F.)

MALVA SYLVESTRIS L.

Malváceas

Nombres populares en la comarca: los castellanos *malva* y su plural, *malvas*.
A los frutos: *quesitos* (Estadilla) y *panecillos* o *panetes* en Monzón.

La malva es una **hierba** que puede ser perenne y alcanzar en las buenas tierras el metro de altura; tiene las hojas sostenidas por un largo pecíolo y redondeadas, con algunos lóbulos marcados y dienteitos en el margen. Las flores presentan cáliz y sobrecáliz, y cinco pétalos escotados, rosados, con venas más oscuras. Los frutos son bien conocidos

por los niños y niñas de todas las épocas, que los comen cuando están tiernos y los utilizan para hacer collares y pulseras, quitándoles el centro; son quienes les dan esos nombres tan explícitos, aludiendo a su disposición en forma de porciones.

Florece a lo largo de toda la primavera y el verano, dando flores en pleno otoño si el año es lluvioso.

Es una planta ruderal, a la que le gustan los suelos bien nitrogenados; **vive**, por tanto, a lo largo de las cabañeras y en los reposaderos del ganado, en los «femeros» (estercoleros), a orillas de los caminos y allí donde se acumulan escombros.

Las malvas son muy conocidas en la comarca y consideradas como una panacea, «buenas para casi todos los males». En Monzón dicen de ellas que «si con agua de malvas no te curas, ya no te curarás» o «agua de malvas, tírate de espaldas» y, en Pueyo de Santa Cruz y Alfántega, «si con agua de malvas no te curas, mal vas». Añadimos a continuación los **usos** recogidos.

Como anticatarral se aprecia en todos los pueblos el «aigua de flló de malba, p'al resfriu», como dicen en Estadilla; además, para bajar la fiebre y como refrescante, para quitar la sed. Los vapores se inhalan para descongestionar el pecho.

En Selgua aprecian este cocimiento para calmar el dolor de cabeza y, el de la raíz, para que se pase el dolor de muelas; se emplea, además, «pa las malas ganas» y «pa esboterar» (evacuar) en Estadilla. Como purgante se utilizaba sobre todo en «regaciones» (lavativas), para curar el dolor de vientre, que se ponían también a los animales «cuando se empachaban».

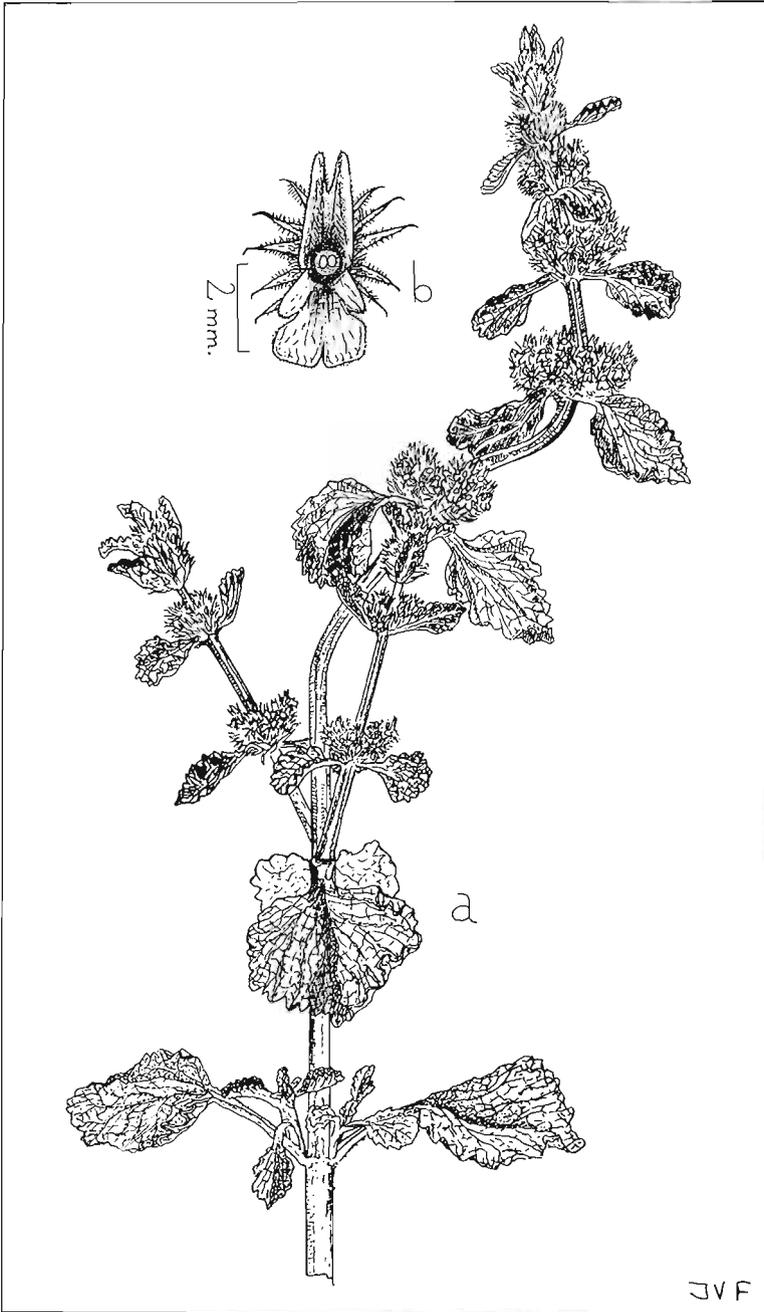
A la hora de curar a los bichos cuando estaban enfermos, por ejemplo a las cabras que no podían «romugar» (rumiar) porque estaban «empachadas», se les daba el cocimiento de la planta entera, para que orinaran; también se les daba a los animales recién paridos «para que se limpiaran».

El agua de malvas se empleaba, además, «para lavar los males (heridas)» o las verrugas «para que se fueran» (Almunia de San Juan) y para tomar baños de asiento con los que sanar las «almorranas», en Monzón y Estadilla.

Para curar las inflamaciones, granos y heridas, se usaba también en forma de cataplasma, que se ponía con las hojas frescas o cocidas hechas una pasta; se consideraban con más mérito las malvas recolectadas en la noche de San Juan. Estos emplastos se empleaban también para las caballerías «cuando se hacían mal».

Finalmente, la cataplasma de malvas y raíz de malvavisco se aplicaba caliente «para ablandar el pecho».

Observaciones. En la comarca viven otras malvas, más pequeñas que la anterior, también ruderales y bastante más escasas: *M. aegyptia* L. y *M. parviflora* L. *M. neglecta* Wallr. es más montana.



Marrubium vulgare de Monzón: a) aspecto de la planta; b) detalle de una flor. (J.V.F.)

MARRUBIUM VULGARE L. Labiadas

Nombres populares en la comarca: *marreu* (Azanuy, Peralta de la Sal, San Esteban de Litera), *marrol* (Alins), *marrueco* (Fonz, Monzón) y *marruego* (Pomar, Selgua).

Nombre castellano: *marrubio*.

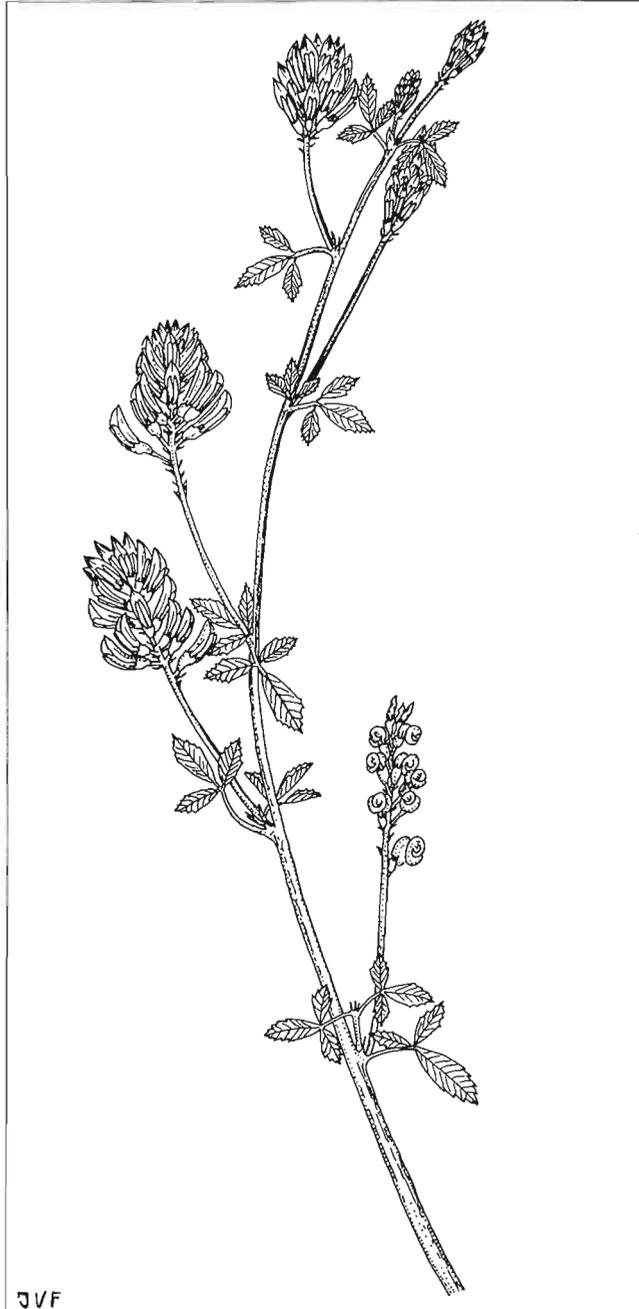
El «marrueco» es una **hierba perenne** de aspecto ceniciento, por estar toda ella cubierta de una pilosidad muy densa. Como todas las labiadas, tiene los tallos cuadrados y las hojas opuestas, en este caso anchas y pecioladas, de aspecto rugoso. Las flores tienen el cáliz con 10 dientes espinositos y la corola blanca, bilabiada; se agrupan en verticilos globosos en los nudos superiores. La planta huele bastante fuerte.

Vive en los sitios nitrogenados y secos, en los mismos ambientes que la malva. A este respecto, cuentan en Binaced: «Fue un ciego a comprar un campo con su burro y le dijo al zagal que llevaba de acompañante: «Ata el burro en una malva». El zagal miró to'l campo y no encontró. «Pues entonces átalalo a un marrueco», le volvió a decir; y tampoco encontró. Entonces dijo el ciego: «Si no hay malva ni marrueco, no compra campo el ciego». De esta manera indicaba que el campo «era malo», es decir, que no estaba estercolado.

Es bastante general **tomar** el cocimiento de las sumidades floridas para curar los catarros; tienen un fuerte sabor amargo que se relaciona, como ya sabemos, con la virtud de «rebajar la sangre» y a tal efecto lo toman en Fonz, «pues la purifica y la rebaja». En este pueblo lo usan, además, para hacerse enjuagues en caso de dolor de muelas. En la Almunia de San Juan lo emplean para lavar los ojos irritados. Su uso más general es, sin embargo, en forma de cataplasma, machacando previamente la hierba; tiene variadas utilidades. En Monzón la preparan majada en sal y vinagre y la aplican para rebajar la hinchazón en las «torzidas». En Selgua la usan para cicatrizar las heridas y, en Azanuy, para los golpes y granos. En Binaced empleaban esta cataplasma para curar las heridas de los «bajes» (mulas). En Fosado (Sobrarbe) preparaban un cocimiento de «marrueco», aceite y vino que «se hacía como una pomada y se guardaba para curar los males».

Observaciones. En Monzón y otros lugares colgaban ramos de «marrueco» en el gallinero «para matar los piojos de las gallinas, que acuden allí y se mueren». En esta localidad cuentan un curioso remedio para curar la «terizia» (ictericia); consiste en «ir a mear siempre a la misma mata de marrueco, que, cuando se seca, te curas». Esta creencia está bastante extendida en el Altoaragón (VILLAR *et al.*, 1987). Más curioso todavía, si cabe, es el recogido por ADELL y MONTORI en San Esteban de Litera, «para curar los celos». Allí, un señor hacía pasar a sus hijos por «un marreu, para que no se tuvieran celos»; añade que «es infalible». Se le atribuyen otras virtudes (FONT QUER, 1962), como la de aliviar las menstruaciones dolorosas, bajar la fiebre y curar ciertas enfermedades de la piel.

En Peralta de la Sal llaman «marreu» a otra labiada maloliente, *Ballota nigra* L., nitrófila que en la comarca busca los sitios frescos y riberas. La usan de igual modo, en cocimiento, para las «cascaduras».



Medicago sativa de Selgua. (J.V.F.)

MEDICAGO SATIVA L. Leguminosas

Nombres populares en la comarca: *alfal* y *alfalz*, en general, a las variedades cultivadas, en todos los pueblos; *mielca* y *mielga*, en general, a la variedad de folíolos estrechos y postrada que vive asilvestrada.

En otras comarcas: a la «mielca», *almierca* (Bolea) y *amelca* (Agüero).

Nombre castellano: *alfalfa*.

El «alfal» es una **hierba perenne** que en la primavera o después de segarla echa nuevos tallos, verdes y tiernos, de hasta 1 m de altura, que llevan unas hojas pecioladas provistas de tres folíolos, algo espatulados y con dientecitos en el ápice; de su axila parten los ramilletes florales, con un largo pedúnculo común, que traen muchas flores amariposadas de color azul más o menos oscuro. El fruto es una pequeña legumbre enrollada en espiral o en forma de hoz.

Es una de las mejores plantas forrajeras de las zonas templadas y frías, que prospera particularmente bien en regiones semiáridas bajo riego (POLUNIN, 1982); especie muy polimorfa, con estirpes naturalizadas hace tiempo («mielgas»), algunas casi espontáneas y varias cultivares, lo que dificulta enormemente el estudio de su variabilidad (MONTSERRAT, 1986).

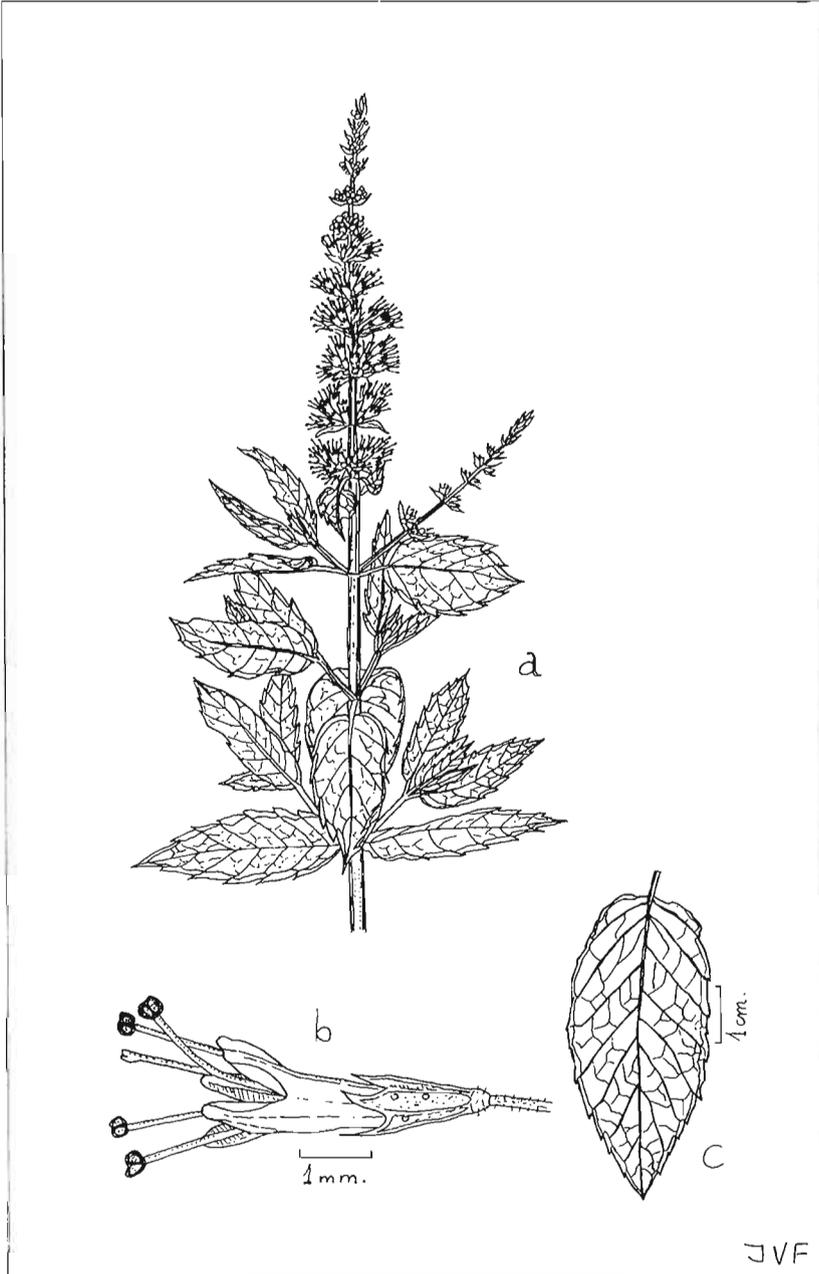
Cuando se asilvestra, **vive** en las cunetas, orillas de caminos y cabañeras; es **frecuente** en nuestra comarca. Como todas las leguminosas, desarrolla en sus raíces nódulos fijadores del nitrógeno atmosférico, que enriquecen el suelo donde crece; por eso conviene sembrarla de modo cíclico si se establecen cultivos rotativos.

Como forraje seco se da al ganado y a los conejos, para los que se suelen recoger también las «mielcas». No conviene darlo «en verde» porque puede producir fermentaciones intestinales. Los pastores dicen que «el alfal verde les sienta muy mal a las ovejas (sobre todo por la mañana, cuando está mojado por la humedad de la noche), que se hinchan y pueden morir».

El «alfal» verde **se aprecia** en Monzón para aplicarlo en cataplasma en caso de torcedura o fractura y para cortar las hemorragias, «porque lleva mucho almoniac», afirmación que alude a su riqueza en nitrógeno. En Estadilla, la cataplasma la preparan hirviendo el «alfal» verde y la aplican «cuando te das un golpe».

En Graus se revolcaban en un campo de «alfal» la noche de San Juan «para sanar toda clase de enfermedades y curar los granos».

Observaciones. Se ha empleado para otros muchos usos en el Altoaragón (VILLAR *et al.*, 1987); además de los citados, en cataplasmas para el dolor de estómago, friendo la planta con manteca de cerdo; el cocimiento de la raíz, para lo mismo, y además para el dolor de muelas, la próstata y como abortivo. Por fin, como planta comestible, tomada en verdura.



Mentha spicata cultivada en Monzón: a) aspecto de un tallo al comienzo de la floración; b) una flor agrandada; c) una hoja. (J.V.F.)

MENTHA SPICATA L.
(*Mentha viridis* (L.) L.)
Labiadas

Nombres populares en la comarca: en general, *hierba buena* o *yerba buena*; *herbe bone* en San Esteban de Litera (VIUDAS, 1983).

Nombre castellano: *menta*.

La menta que hemos dibujado es una **hierba vivaz** que produce muchos estolones, los cuales van extendiendo la mata por todos lados; en la primavera o después de cortar los brotes, echa numerosos tallos cuadrados con hojas opuestas, que acaban ramificándose para formar unas espigas con muchas florecitas lilas, rosadas o blancas, agrupadas en verticilos. Es algo vellosa y desprende un agradable olor mentolado, perceptible desde lejos, sobre todo después de haber llovido.

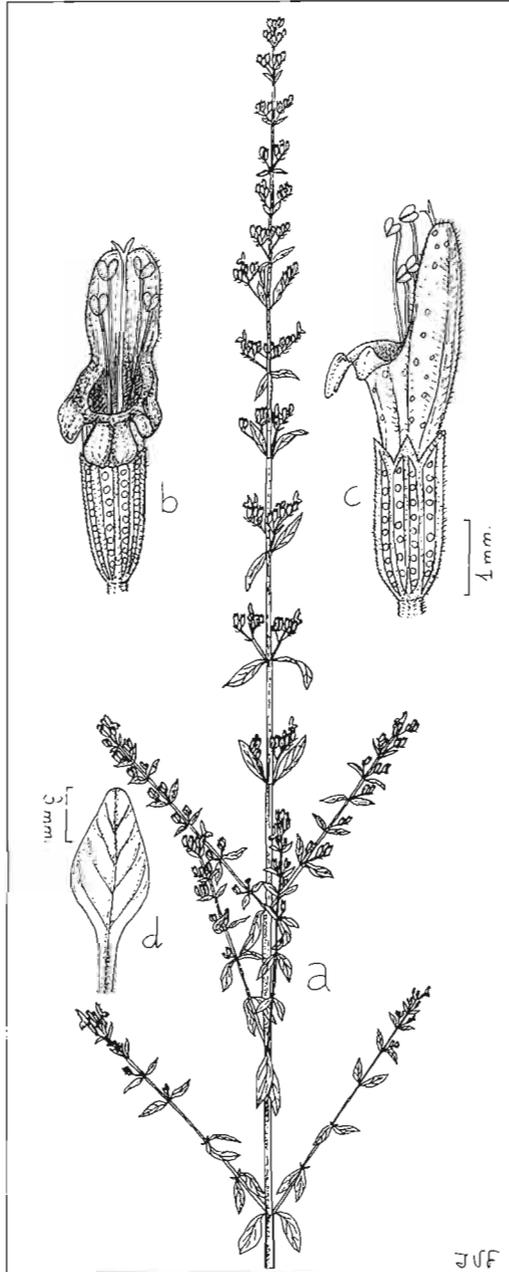
Las mentas que encontramos **cultivadas** en huertos, jardines y tiestos son, en realidad, muy polimorfas, ya que se cruzan con facilidad, produciendo muchas veces híbridos estériles, como *Mentha × piperita* L., apreciada en herboristería, y otros cuya determinación resulta difícil. En Monzón llaman *sándalo* a la raza de hojas mates, que corresponde a *Mentha × gentilis* L.

En el conjunto de la comarca **se aprecian** para preparar tisanas estomacales, para después de comer, que se mezclan a veces con otras yerbas, como la manzanilla. La tisana la recomiendan también «para el hígado y el dolor de vientre». En Monzón se usó para «matar las lombrices», tomando el cocimiento o la infusión durante nueve días en ayunas. En la oración que reseñamos a continuación, recogida en Monzón, también aparece esta hierba: «Buenos días, yerba buena, buenos días, yerba sana, te pido, en nombre de la Santísima Trinidad, que cures el mal de boca a (después se dice el nombre del enfermo)».

Esta oración la recitaba tres días, tres veces por la mañana, la persona que la supiera, «para curar el mal blanco de la boca, que son unas ampollitas que les salen sobre todo a los niños pequeños» (candidiasis oral, causada por la levadura *Candida albicans*). Después de decirlo «hay que tirar por encima del hombro una yerba nacida pero no sembrada (vale cualquiera) y no mirar hacia atrás»; dicen que es infalible. La mención de la «yerba buena» en la oración parece que no se refiere a la menta exclusivamente, sino a cualquier hierba.

Otras aplicaciones. En gastronomía se aprecia mucho para condimentar guisos, sobre todo de habas. También es costumbre llevar un ramito de «yerba buena» en la oreja «para que no se acerquen los mosquitos».

Observaciones. En la comarca encontramos, además, otras mentas silvestres, en sitios húmedos y riberas. Más o menos frecuentes son *M. suaveolens* Ehrh., de olor desagradable, como *M. longifolia* (L.) Hudson; ésta se llama «jabonera» en Castillazuelo y «jabonilla» en Binaced, «porque al frotarla con agua saca espuma». En Bailo (Jacetania) la llaman «oloreta de burro» y la echaban en el suelo de los gallineros «para que se murieran los piojos». También aparece naturalizada la citada *M. spicata* L. y, más raramente, se ve *M. aquatica* L., que requiere suelos inundados y sólo hemos recogido en Monzón y Gabasa.



Micromeria fruticosa de Estada: a) aspecto de la planta en floración; b) y c) vistas frontal y lateral de una flor; d) una hoja. (J.V.F.)

MICROMERIA FRUTICOSA (L.) Druce
(*Satureja fruticosa* Béguinot)
Labiadas

Nombres populares en la comarca: *albaca basta*, *yerba coliquera* y *yerba tripera* (Olvena), *albaca de monte* (Estada, La Puebla de Castro) y *tronjina* (Estadilla).

En otras comarcas: *pulido* (Alquézar, Bércabo).

Nombre castellano: *ajedrea blanca*.

La «tronjina» es una planta **perenne**, leñosa en la base, de la que parten varios tallos muy finos, de hasta medio metro, blanquecinos; las hojas son ovaladas y opuestas; las flores, bilabiadas, de color blanquecino o lila, agrupadas en ramilletes en la parte superior de los tallos. La planta despide, sobre todo al frotarla, un olor muy agradable a mentol.

En el conjunto de la zona estudiada, esta planta **vive** sólo en la sierra de La Carrodilla, donde no la hemos visto al este de Fonz, y reaparece en Camporrells; en cambio, es **bastante frecuente** en las cercanías del Ésera en su confluencia con el Cinca, donde crece incluso en las gravas fluviales, aunque su hábitat preferido son las grietas de rocas calcáreas y el pie de los cantiles. También vive en Guara (MONTERRAT, 1986) y en Naval, Abizanda, Ligüerre de Cinca y El Grado (MONTERRAT, 1985).

Es muy conocida y apreciada en los pueblos señalados más arriba, sobre todo en Estadilla, donde la recogen en casi todas las casas; sin embargo, habría que tener cuidado al recolectarla y no arrancarla de cuajo, pues en algunas zonas se halla en peligro de extinción (MONTERRAT, 1986; VILLAR *et al.*, 1987). El área de la especie en la península se limita a su parte más oriental, reapareciendo en algunos puntos circummediterráneos, como Italia, Yugoslavia, Crimea y suroeste de Asia (VILLAR *et al.*, 1987).

En los pueblos en los que la conocen usan su tisana como estomacal, para después de comer y, además, «para el mal de tripas», las infecciones intestinales y los resfriados. En Estadilla la maceran en alcohol y con él preparan después la infusión.

En San Esteban de Litera, donde no vive la especie, algunas personas de origen valenciano la conocen y cuentan que allí la llaman *poliol* y *púniol* o *poleo*, siendo muy apreciada.

OLEA EUROPAEA L. Oleáceas

Nombre popular en la comarca: *olibera*.

A la flor: *cadiello* (Calasanz) y *cadillo* (Estada).

Nombre castellano: *olivo*.

La «olibera» es un **árbol** de tronco muy retorcido en los ejemplares viejos, con la corteza grisácea y la copa redondeada; las hojas son perennes y coriáceas, verde-grisáceas en el haz y blanquecinas en el envés; las flores se abren cuando cesan las heladas y son blancas, con cuatro lóbulos y dos estambres salientes. El fruto es la oliva.

Los olivares fueron mucho más extensos en el pasado, tanto en la comarca que nos ocupa como en el Somontano. Su explotación ha sido uno de los principales recursos económicos de muchas tierras oscenses, desde que el olivo fue introducido en tiempos antiguos (MONTSERRAT, 1986); actualmente se halla en regresión y se sigue arrancando para cultivar en su lugar cereales, vendiéndose los árboles a los maderistas. Rehúye los fríos extremados y, por tanto, no prospera en aquellas zonas con fuertes heladas invernales; el duro mes de enero de 1985, como otros a lo largo de la historia (FONT QUER, 1962), acabó con muchos olivos, que murieron debido a las bajas temperaturas registradas.

El cocimiento de las hojas de «olibera» es el «mermasangre» más **usado** en la comarca; se dice de su sabor que «es amargo como el jenzo». Algunos añaden que «hay que echar nueve hojas de rama nueva de la variedad negral y tomarlo una novena sí y otra no en primavera»; más raramente se toma el cocimiento de la corteza. En Monzón recomiendan, «para purificar la sangre», tomar en invierno con miel un cocimiento de limón, «espliegol», tomillo, té de roca y hojas de «olibera». En Azanuy toman «l'agua de fullas d'olibera» para rebajar el colesterol y, en Monzón, esa «agua», para combatir la diabetes; en Calasanz, el cocimiento del «cadiello» (flor) lo toman para hacer orinar.

Se acostumbra a tomar el aceite de oliva (primer producto del prensado en frío) para combatir el estreñimiento, tomando una cucharada del mismo por la noche o, como en Alfántega, «untando un troncho de col (penca de la hoja) en aceite y poniéndolo como un supositorio» (VILLAR nos comunica que conoce este uso de Casinos, en Valencia); también, para no emborracharse al tomar bebidas alcohólicas, recomiendan tomar antes aceite crudo. En Bailo y otros lugares, a fin de calmar el dolor de oídos, calentaban aceite en una cucharilla y aplicaban unas gotas en el oído; también echaban a veces leche de mujer directamente de la teta. En Azanuy toman aceite crudo en ayunas para combatir las lombrices; en este lugar saben preparar el «ungüento negro», que les enseñó un pastor de Revilla (Sobrarbe) que fue a vivir allí: «Se hace con cera virgen, pez coca (resina) y aceite de oliva; se prepara en caliente y se añade al final yema de huevo; se aplica pa los malos granos y para hacer venir la carne nueva».

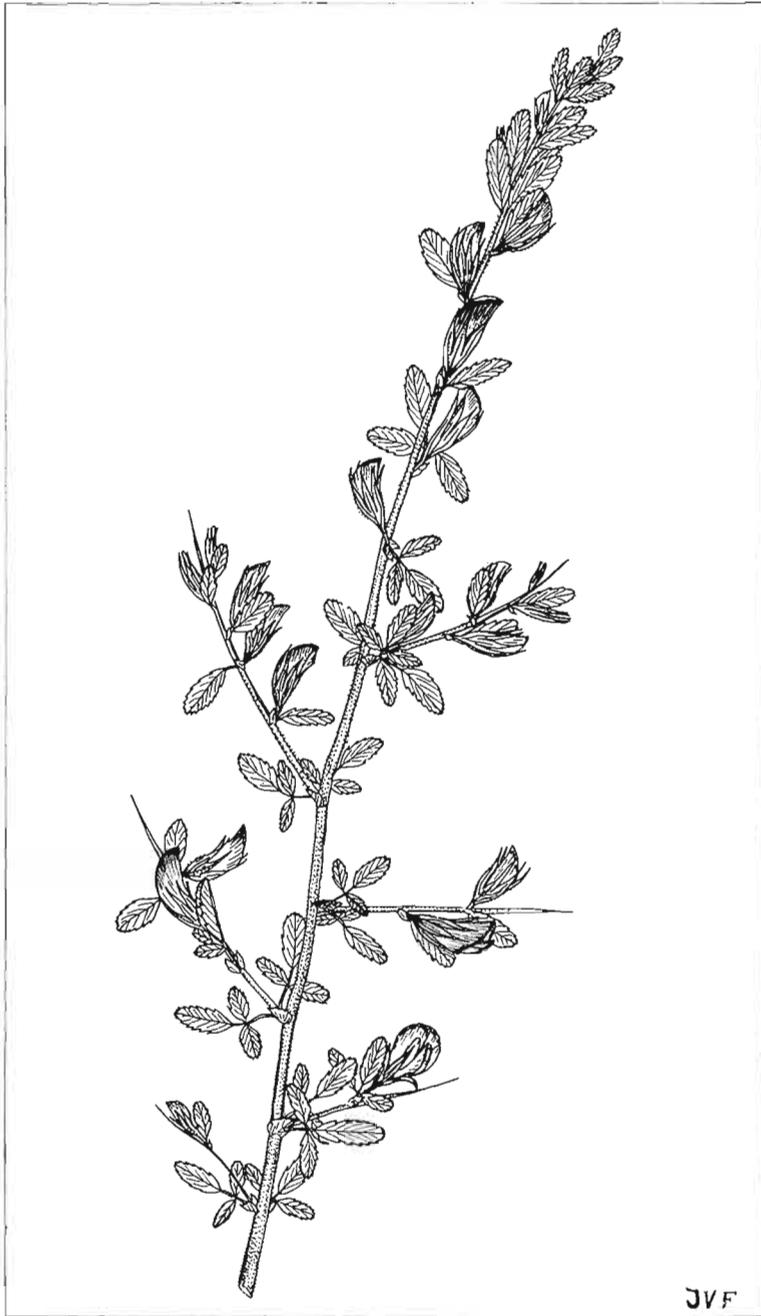
En Fosado (Sobrarbe), cuando se hinchaban las ovejas (por haber comido hierba tierna mojada), les daban «aceite por la boca y sal gorda puesta en el culo» y «enseguida esboteraban»; o, para el mismo fin, les hacían beber leche con pólvora. El aceite se ponía en el pelo para tenerlo brillante y se usaba mucho también para hacer jabón (sobre todo las «morcas», posos del aceite que quedan en las tinajas o las sobras del aceite de freír); se ponía a hervir con «sal sosa, esencia de romero, resina (que se añadía para que hiciera espuma) y hasta huesos de jamón, de espinazo y garrones»; al enfriarse quedaba cuajado y después se cortaba en piezas. Este «jabón de casa» o «de canto» se usaba para lavar las «almorranas» y, para que «se limpien» (evacúen) los críos recién nacidos, se les pone una «calita» (astilla de jabón casero) en el ano.

La rama de «olibera» bendecida el Domingo de Ramos se colocaba en cuadras, balcones o detrás de la puerta, «para que no pasara nada malo en la casa»; también protegía de «una mala agua o mala tronada» y, para que no «pedregara», las dejaban también en los campos. El Miércoles de Ceniza se pone la de «olibera» bendecida el año anterior.

En Monzón, «para indicar que en la casa tenían vino para vender, cogaban en el balcón o en la ventana una rameta de olibera»; en esta localidad, para curar las verrugas de modo mágico, «se va en viernes a una olibera, cogiendo tantas hojas como verrugas tienes; se pasa una hoja por una verruga y así con todas; después, se esconden y, cuando se secan, ocurre lo mismo con las verrugas».

Otras aplicaciones. La madera de «olibera» es apreciada para hacer muebles artesanos, pues tiene mucha veta. Se usa, además, como buen combustible que se quema despacio y da calor; antaño, cuando querían espantar a los gatos del hogaril, ponían sal gorda dentro de un tronco viejo de «olibera», que «petaba» mucho al llegarle el fuego. Las ramas se «briban» (podan) y la hoja seca se da a los corderos como pienso; los pastores dicen que «con las olivas maduras que caen al suelo se rinchan las ovejas»; el ramaje se da a los conejos para que «radan» la corteza, junto con los de chopo, platanero, «arto» y «aliagas»; en Castejón del Puente les dan ramas de «olibera» o de «almendrera», cogidas en otoño, cuando no hay savia, de modo preventivo, porque «si comen sólo yerba se enferman de piedra de vejiga». Por fin, el «cospillo» (los restos de prensar las olivas en los molinos de aceite), se dejaba secar y se usaba como «enzendallo», pues arde muy bien; también valía para la pastura de los cerdos («el que lo empleaba pa enzendallo es que no tenía cerdo») y hasta para fumarlo (en San Esteban de Litera).

Las olivas son muy apreciadas y existen muchísimas formas de prepararlas. Si se cogen antes de estar maduras, para poder comerlas hay que quitarles el amargor, lo que se consigue «matándolas» nueve días con agua sola (que hay que cambiar a diario) y luego aliñándolas con sal y yerbas diversas; una receta de Monzón recomienda echar «espígol», «fenojo», tomillo, «gajos» de nuez, «laurel salsero», ajos y sal; la época apropiada para ello es «cuando la luna está en mingua». Las olivas negras se «matan» con sal «dejándolas al sereno para que les caigan heladas» y se pueden aliñar con cebolla y ajo.



JVF

Ononis spinosa de Monzón. (J.V.F.)

ONONIS SPINOSA L.

Leguminosas

Nombre popular en ésta y otras comarcas: *bolomaga*; según FONT QUER, este nombre se relaciona con los italianos *bulinaca* y *bonaga*.

En otras comarcas: además, *mielca de gitano* (Lagunarrota) y *mormaga* (Zaragoza).

Nombre castellano: *gatuña*.

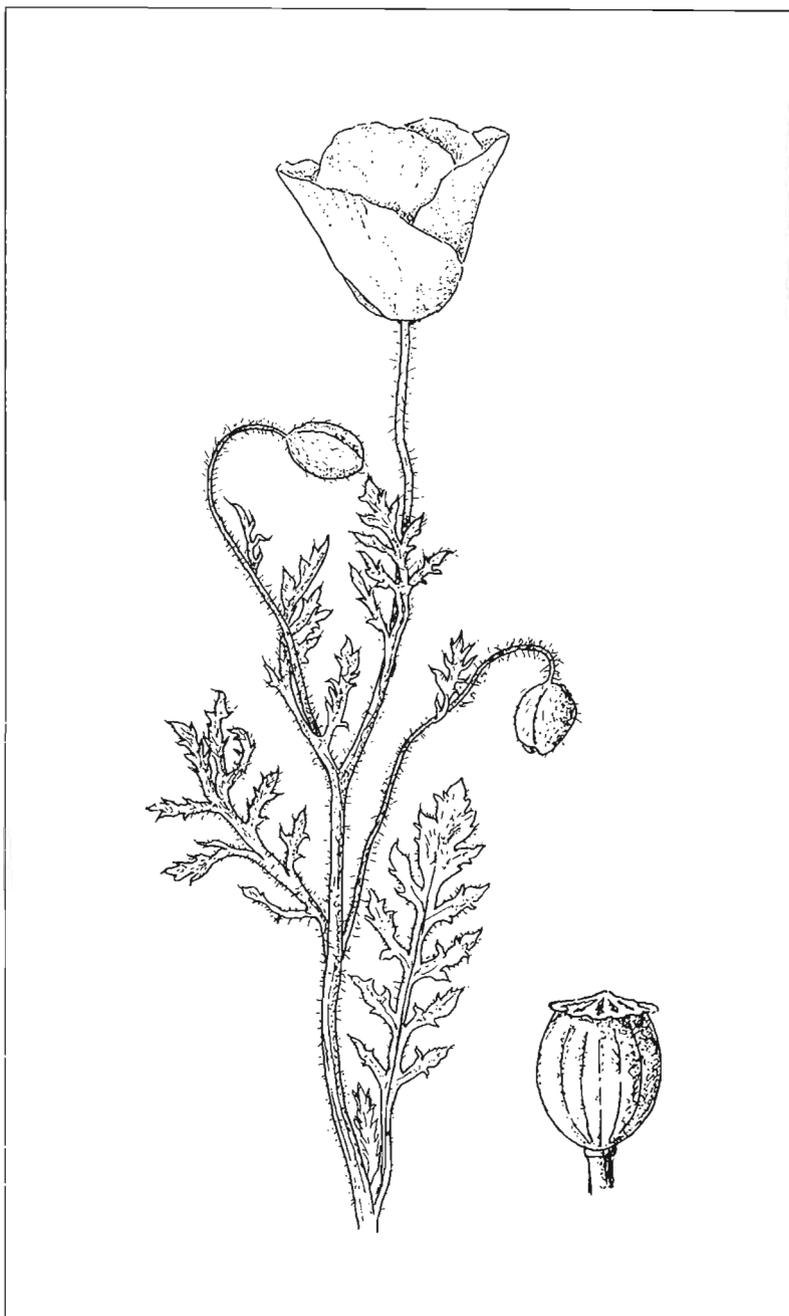
La «bolomaga» es una **hierba vivaz** de mucha raíz y tallos erguidos o postrados, casi siempre portadores de «punchas (espinas) de las que duelen», y de hojas con tres folíolos dentados. Las flores son amariposadas y solitarias, de color rosado o blanco, y se abren en verano.

Encontramos esta planta en las cercanías de los cultivos, taludes, suelos pedregosos y orillas de caminos; sube hasta los valles pirenaicos y es **frecuente** en la comarca; antaño abundaba en los campos, pero el laboreo con tractores la ha erradicado prácticamente de los cultivos.

Es muy conocida por aquellas personas a las que les tocó ir a «espigar» o segar con hoz. Sus espinas finas se clavaban por crecer la planta entre los trigos y no notar su presencia hasta sentir la «punchada»; por ello se ha hecho famosa, pues «hasta los ciegos la conocen»; en Estada y Calasanz preguntaban: «¿qué es el dolor? (dolorada en Calasanz)», y respondían: «¡punchada de bolomaga!». Se recuerda también la tenacidad de sus raíces, que penetran mucho en la tierra; cuando se labraba con bueyes, éstos se quedaban «clavados» cuando se topaba el aladro con ellas. Recogemos varios refranes que denotan estos quehaceres campesinos: «el buey viejo ranca la bolomaga» (Escanilla, en el Sobrarbe, y Fañanás, cerca de Angüés); «pan de moreno y vinada (vino flojo), ahí te quedas, bolomaga» y «me dan buen pan, buen vino, bolomaga, vente conmigo» (estos dos últimos de Fosado).

La única **utilidad** que se le conoce en nuestra comarca es cogerla para los conejos; es, sin embargo, hierba medicinal de reconocida acción diurética, tomando la infusión de la raíz (FONT QUER, 1962).

Observaciones. Del género *Ononis* viven otras especies en el área estudiada; entre ellas destaca *Ononis tridentata* L., arbusto típico de las «chesas», con hojas carnosas y flores rosas, que recibe en la comarca los nombres de «arnallo» (Castejón del Puente, Estada), «arnall» (San Esteban de Litera), «arnal» (Fonz) y «salazo» (Peralta de la Sal, Gabasa). Esta mata es bastante conocida; se cogía «pa que radieran los conejos y luego se echaba al fuego». En Estada se ponía con tierra en las paredes de «adobas» de las parideras para protegerlas («recatillos»). A las ovejas les gustan mucho sus hojas por su sabor salado y lo «raden». También tenemos referencias de que se utilizó para hacer jabón casero, por su riqueza en sales.



Papaver rhoeas de Monzón, con detalle de la cápsula. (J.M.S.)

PAPAVER RHOEAS L. Papaveráceas

Nombre popular en la comarca: *ababol*.

Nombre castellano: *amapola*.

El «ababol» es una **hierba anual** con el tallo y los sépalos caedizos cubiertos de cerdas tiesas y las hojas divididas, con los segmentos dentados; se ramifica en la parte superior, trayendo flores grandes y solitarias, de cuatro pétalos rojo sangre y muchos estambres con los filamentos negros. El fruto es una cápsula de forma característica, coronada por el disco estigmático. A veces, se ven individuos albinos, de pétalos totalmente blancos. El «ababol» tiene un olor poco agradable.

Esta planta va ligada a los campos de cereal de secano, que presentan un bello espectáculo destellante en primavera, si **abunda** demasiado entre las mieses; por eso, en Alfántega, a un campo con muchos «ababoles» lo llamaban «un campo de carlistas». Se ve también por cunetas y caminos.

Las hojas tiernas primaverales eran bastante apreciadas en todos los pueblos, para comerlas crudas en ensalada.

En Monzón **se utilizaba** el cocimiento de la planta para hacerse vapores en caso de resfriado; también se ponía en el pecho en forma de cataplasma.

El cocimiento de la flor y del «cogollé» (capullo) se usaba tibio para calmar el dolor de muelas, enjuagándose la boca con él.

Otras utilidades. Se cogía la hierba para los conejos, pero hay que dejarla secar «porque en caliente (tierna) les sienta mal». Las ovejas pueden tener problemas si comen «ababoles» tiernos mojados por la humedad de la noche; les producen intensas fermentaciones intestinales y «pueden reventarse».

Los niños y niñas de todos estos pueblos jugaban con los capullos de «ababol» a «fraile o monja»; se explotan contra el dorso de la mano o la frente y, si salen los pétalos de color claro, «es monja», y «fraile» si lo hacen rojos.

Observaciones. FONT QUER señala sus propiedades para calmar la tos y como ligero narcótico; esta última virtud la tienen también las cápsulas secas de *Papaver somniferum* L., la «adormidera», de la que se obtienen el opio y sus derivados; se cultiva en huertos y parterres junto a las viviendas en bastantes pueblos, como Estada y Pomar de Cinca; a veces se asilvestra en las cunetas de caminos, carreteras y ferrocarril. En los pueblos la llaman «ababol (o amapola) de jardín» y comentan alarmados que les han dicho que «es droga» (lo cual es cierto). VILLAR *et al.* recogen que en Azanuy preparan un jarabe de sus cápsulas trituradas secas (ya han perdido su toxicidad), que se guarda para que duerman los niños rebeldes.



Parietaria diffusa de Barbastro, florecida en mayo de 1987. (J.M.S.)

PARIETARIA DIFFUSA Mert.
Urticáceas

Nombres populares en la comarca: *paletaina* (Estadilla), *paredaña* (Gabasa), *paretaina* (Estadilla, Alins), *paretaña* (Peralta de la Sal, Calasanz), *yerba pegajosa* (Olvena), *yerba pegalosa* (o *pelagosa*) (Fonz) y *yerba tripera* (Monzón).

En otras comarcas: *agarraparedes* (Bolea) y *atravesamurallas* (Tella).

Nombre castellano: *parietaria*.

Se trata de una **hierba perenne**, blanda y cubierta de pilosidad aterciopelada, de tono verde oscuro; sus hojas se disponen alternamente, lo mismo que las ramillas; las flores son pequeñas, de tintes rojizos, agrupadas en glomérulos en las axilas de las hojas.

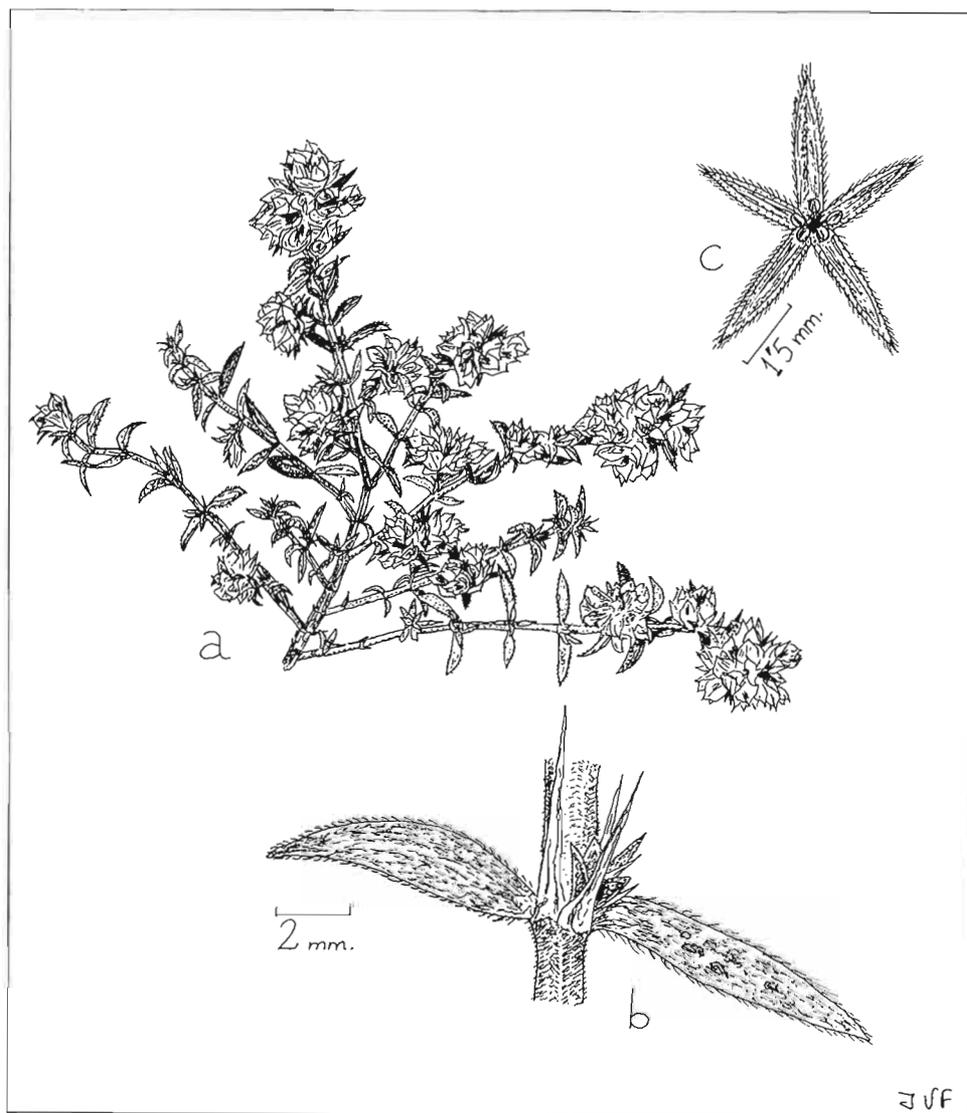
Es una especie nitrófila, **frecuente** en la comarca en muros viejos, sobre todo si están «en obago», en abrigos rocosos al pie de cantiles, arboledas sombrías y hasta grietas de aceras.

Esta yerba, con cuyas hojas jugaban las niñas y niños «a ponérselas en la ropa y hacer dibujos (porque se quedan agarradas)», es apreciada en la medicina popular de nuestros pueblos. Así, en Monzón, **se utiliza** su cocimiento para curar el «mal de tripas». En Estadilla «se toma nueve días para aclarar y purificar la sangre, cuando se tienen granos y picores»; también lo usan allí para curar el citado mal de tripas, en forma de «irrigaciones» (lavativas), y lo beben para calmar el ardor de estómago y «para el riñón» (también en Alins), «aunque es una yerba que come mucho la sangre».

La usan, además, al exterior, «para los lavaos de las mujeres» y para rebajar inflamaciones, en forma de cataplasma hervida. En Olvena dicen que «yé buena pa sacar la infezión y yé mu refrescante».

Por fin, el cocimiento se daba en Calasanz a las parturientas «para que hicieran de vientre».

Observaciones. Entre sus matas se refugian los caracoles, a lo que hace referencia el nombre de «caracolera» recogido por FONT QUER, quien la cita como diurética.



Paronychia capitata de Monzón: a) aspecto de la planta; b) pareja de hojas, con las estípulas papiráceas; c) flor muy aumentada. (J.V.F.)

PARONYCHIA CAPITATA (L.) Lam.
Cariofiláceas

Nombres populares en la comarca: *mermasang* (San Esteban de Litera) y *mermasangres* (Monzón, Olvena).

En otras comarcas: *nevadeta* (VILLAR *et al.*, 1987).

Este «mermasangres» es una planta herbácea **perenne**, algo leñosa en la base, que crece desparramada por el suelo unos 15 cm; las hojas son rígidas, de color verde intenso (a veces se ponen rojizas), opuestas y acompañadas por otras membranosas, como de papel fino, lo mismo que las brácteas que cubren las flores, aglomeradas en la punta de las ramas.

Es **frecuente** en rocas y suelos pedregosos de los cerros de la comarca, así como en las gleras del Cinca, donde la buscaba un señor de Monzón en la noche de San Juan para **tomar** el cocimiento en ayunas una novena durante la primavera, «cuando mueven las sangres»; para este menester se aprecia como hipotensora también en los pueblos señalados más arriba.

Observaciones. Ya en 1879 el botánico turoloense LOSCOS exaltaba las virtudes que tiene esta yerba para contener la diarrea; FONT QUER dice que se usa como *Paronychia argentea* L., tenida por diurética, astringente y para «purificar la sangre»; esta última la hemos encontrado en Conchel, al lado del pueblo; allí también la han usado como «mermasangre» y los niños y niñas en sus juegos la llaman «pendientes».

En ambientes similares, aunque es más montana, escasea en nuestra comarca *Paronychia kapela* (Hacq.) Kerner subsp. *serpyllifolia* (Chaix) Graebner. Se usa como hipotensora de manera general en todo el Altoaragón y recibe nombres semejantes (VILLAR *et al.*, 1987).

PETROSELINUM CRISPUM (Miller) A. W. Hill

Umbelíferas

Nombre popular en la comarca: el castellano *perejil*.

En otras comarcas: *chulibert* (Ribagorza) y *prejil* (Bielsa), según ANDOLZ.

Nombre catalán: *julivert*.

El perejil es una **hierba bienal**, que echa muchas hojas el primer año y entallece, florece y fructifica el segundo; después se seca y se resiembra sola. El refrán dice que «si siembras perejil en mayo, tendrás todo el año».

Tienen las hojas un olor intenso y agradable, que hace que sean apreciadas como condimento en todo tipo de guisos, tortillas y salsas.

Se siembra en los huertos y macetas, para el consumo de casa y, a veces, se ve **asilvestrado** en las cercanías de los pueblos; es originario del sudeste de Europa y de Oriente (FONT QUER, 1962).

Se ha **usado** en la comarca como planta abortiva, colocando la planta fresca picada o la raíz machacada en la vagina o tomando el cocimiento de la «bena», en Azanuy, «para abortar la mujer».

También se toma el cocimiento de la raíz como purgante y, en Pomar, para hacer orinar, en combinación con «malobisco» y «pelo de pinocha»; en este lugar hacían «boletas» de la planta fresca y las colocaban en la nariz para cortar las hemorragias nasales.

Observaciones. En Monzón nos cuenta una señora que dejó un ramo de perejil cerca de la jaula donde había un loro, que «la mordió y se murió».

FONT QUER, además de las citadas propiedades, cuenta que se aprecia para calmar los dolores menstruales de la mujer (también VILLAR *et al.*) y, en ganadería, para hacer entrar en celo a las ovejas; a este respecto, la curandera de Canfranc dice que es afrodisíaco, especialmente para dar vigor sexual a los hombres.

PLANTAGO MAJOR L. Plantagináceas

Nombres populares en la comarca: *codu de rata*, *codarrata*, *cola de rata* y *cinco venas*, en Monzón.

Nombre castellano: *llantén mayor*.

Es una **hierba vivaz**, con una roseta basal de hojas de rabillo largo y lámina ancha, algo coriáceas y con cinco o siete «benas» (nervios) muy marcadas. En primavera y verano se desarrollan los vástagos floríferos, a cuya forma aluden casi todos los nombres populares, con una espiga alargada de flores muy juntas, de estambres salientes, que dan unos frutillos en forma de grano con numerosas semillas.

Vive en cunetas y cercanías de los cursos de agua, en sitios por donde pasa el ganado.

En Monzón **preparan** un cocimiento de «cola de rata, puntas de barza y zebada», para curar las llagas y el «mal de boca», o sólo de «cola de rata» y limón, para hacerse «enjuagues de boca».

También se pone la hoja fresca fajada, para cicatrizar cortes y «para reventar los granos»; tiene propiedades astringentes (FONT QUER, 1962).

Otras aplicaciones. Los frutillos se recogían para dárselos de comida a las «cardelinas» y otros pájaros enjaulados.

Observaciones. En nuestra comarca es bastante frecuente, además, *Plantago coronopus* L., que vive en suelos removidos, arenosos y cunetas; se diferencia del anterior por tener las hojas alargadas divididas en lóbulos y las espigas floríferas más cortas; en Monzón y Pomar lo llaman «estrelletas» y sus hojas tiernas se consumieron antaño en ensalada para la primavera; se cogían, además, para los conejos y para echarlas a la pastura de los cerdos.

También abunda en la comarca, en suelos secos y erosionados, *P. albicans* L., llamado en Monzón «engañalabrador». Otro llantén, *P. lanceolata* L., llamado «lengua de mixón» (pájaro) en Cofita y «oreja de liebre» o «yerba conejera» en Pueyo, se recoge sólo para los conejos, aunque comparte las propiedades de los llantenes.

Por fin, escasea en la comarca *P. lagopus* L., que sólo hemos visto en Monzón, Estadilla y Conchel, donde lo llaman «yerba de cabezeta».



Plantago major de Barbastro. (J.M.S.)



Plantago coronopus de la ribera del Sosa de Monzón. (J.M.S.)



Plantago sempervirens de las gleras del Cinca en Monzón.
Ramilla florida en el mes de abril. (J.V.F.)

PLANTAGO SEMPERVIRENS Crantz.

(*P. cynops* L.)

Plantagináceas

Nombres populares en la comarca: *bocheta* (Binéfar, Calasanz, Estadilla, Monzón, San Esteban de Litera) y *bufagatos* (Castejón del Puente).

En otras comarcas: *contralacangrena* (La Puebla de Fantova).

Nombre castellano: *zaragatona mayor*.

La «bocheta» es un pequeño **arbusto** de hasta 40 cm, con hojas lineares dispuestas a lo largo de las ramas, que acaban en unas «cabezetas» de hasta 12 flores aglomeradas, con los estambres muy salientes; la planta está cubierta de una pilosidad corta.

Se cría en los terrenos pedregosos de los cerros áridos, cunetas secas y graveras fluviales, siendo bastante **frecuente** en nuestra comarca, donde es muy apreciada como vulneraria.

En Monzón **se usa** el cocimiento, sobre todo «para lavar los males» y curar heridas infectadas; se emplea, además, para curar eczemas y alergias cutáneas de la cara y el cuerpo, para sanar las «escaldaduras» (quemaduras) y lavar verrugas y uñeros, para lavar los oídos infectados y los ojos irritados y hacer gárgaras en caso de enfriamiento o mal de muelas.

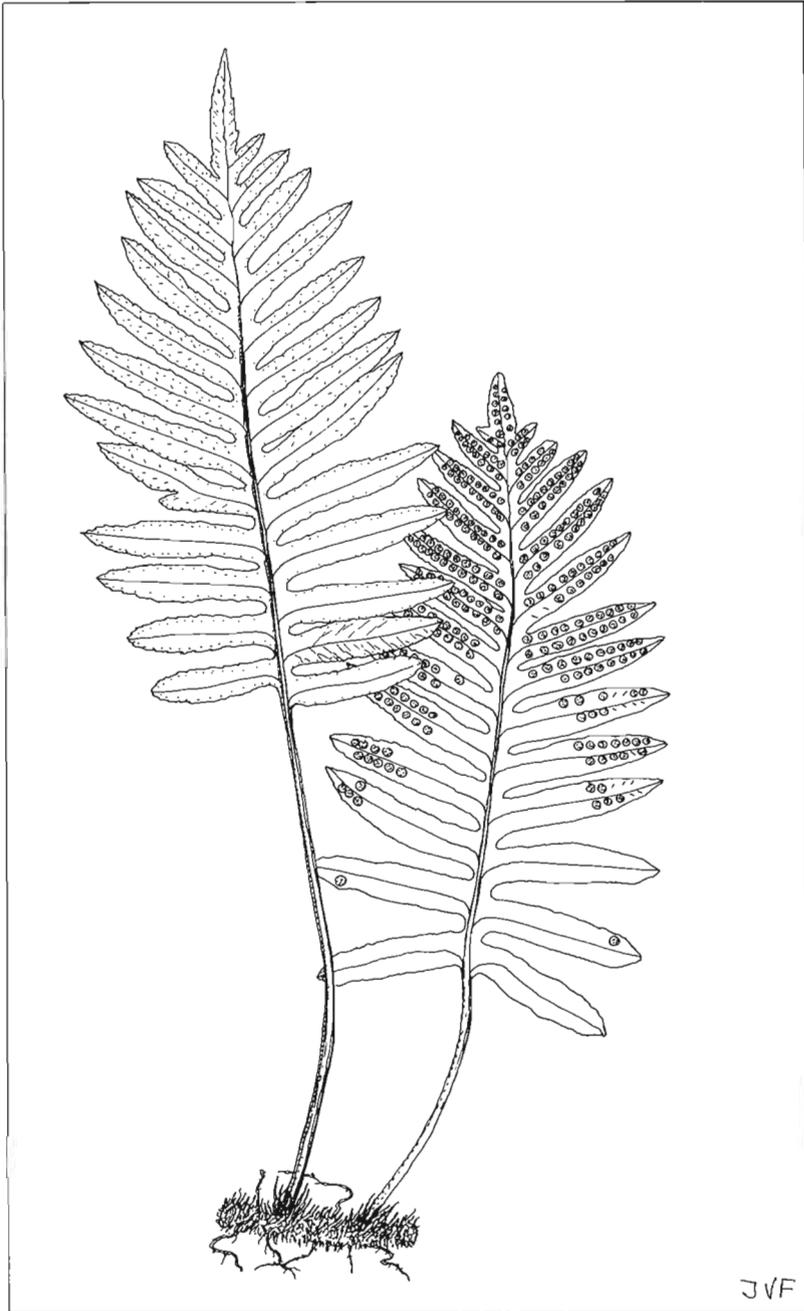
Tomado al interior, se aprecia para calmar el dolor o acidez de estómago, «pero en poca cantidad» y, en general, «vale para las llagas de dentro y de fuera».

En **veterinaria** popular se usó «para lavar el mal de culo de los conejos», que llegaba a curar.

En Calasanz, se toma el cocimiento «para rebajar la sangre y para el reuma».

Se emplea, además, «para desinfectar a los bichos cuando malparen, dándoselo a beber, y para lavar las nafras de las caballerías».

Observaciones. Las semillas de la «bocheta», así como las de *P. arenaria* Waldst. et Kit y *P. afra* L., especies anuales similares, pero más pequeñas y herbáceas, que viven en suelos arenosos secos de la comarca, son ricas en mucílago y tienen virtudes emolientes, antiinflamatorias y laxantes (FONT QUER, 1962; VILLAR *et al.*, 1987).



JVF

Polypodium cambricum subsp. *cambricum* de la central de San José, cerca de Olvena, en un cantil calizo. Frondes vistos por el haz y por el envés. (J.V.F.)

POLYPODIUM CAMBRICUM L.

(*P. australe* Fée)

Polipodiáceas

Nombres populares en la comarca: *mermasangre* y *yerba sangre* (Calasanz).

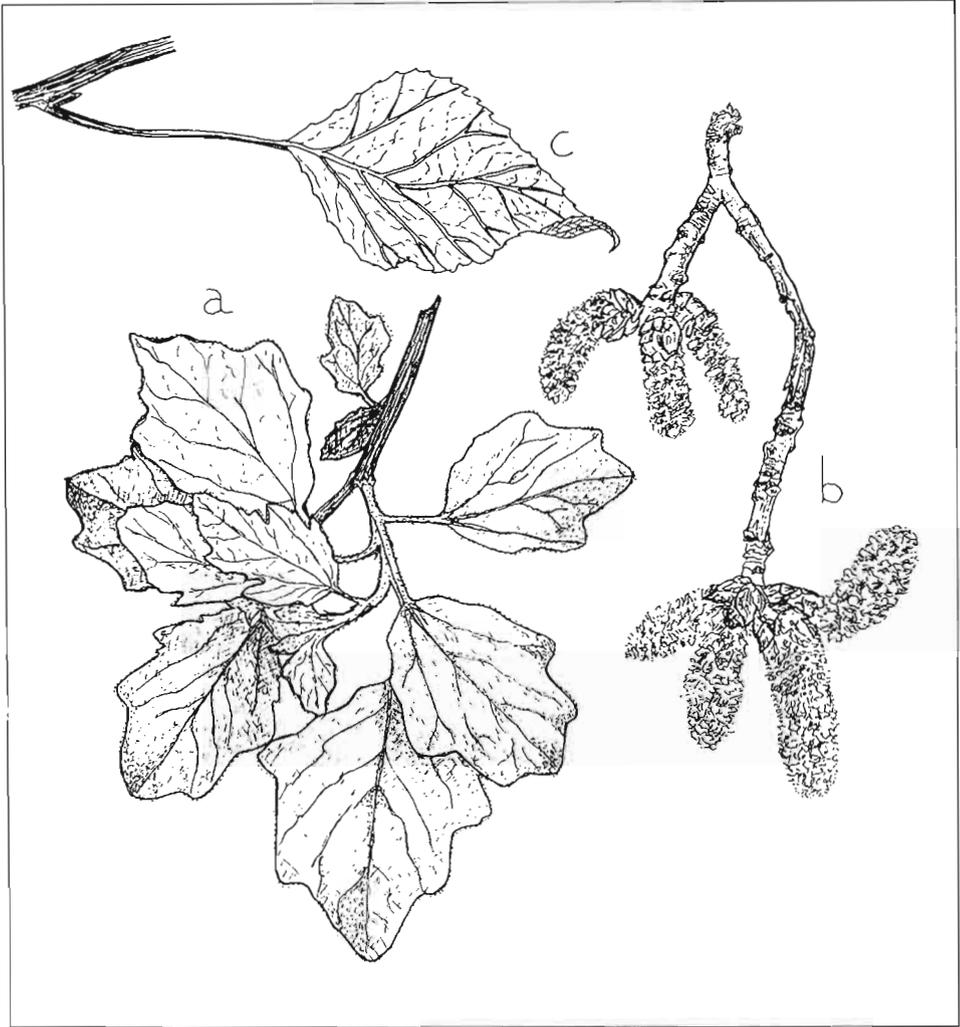
Nombre castellano: *polipodio*.

Este **helecho** es una planta vivaz que tiene un rizoma horizontal, cilíndrico, con unas escamitas alargadas de color ferruginoso, del que parten los frondes con largo pecíolo y lámina muy dividida en lóbulos estrechos, generalmente aserrados, más oscuros en el haz que en el envés; en él se desarrollan los soros, redondeados y de color óxido, alineados en dos filas, con los esporangios que maduran en invierno y primavera.

En el conjunto de la comarca **escasea**, aunque abunda localmente en paredes calizas umbrías de la sierra de La Carrodilla; en Alins, Calasanz y Estadilla, vive en los cantiles cercanos al pueblo.

En Calasanz **se aprecia** como «mermasangre», tomando su cocimiento una novena en ayunas. En Estadilla parece que no lo usan, aunque un señor del Somontano, que vive allí y que lo llama erróneamente «genciana», nos cuenta que se toma «pa la sangre, en primavera» y está indicado, sobre todo, para las personas que «esbotan» (les sale fácilmente sangre por la nariz); añade que «rebaja tantas gotas de sangre como granos (soros) se echan (en el cocimiento)».

Observaciones. Esta yerba es conocida en todas partes del Altoaragón (VILLAR *et al.*, 1987), donde la llaman «zerbuna» y es muy apreciada. En general, se usan indistintamente éste y el *Polypodium vulgare* L., que no hemos visto en esta comarca; es muy parecido al anterior, pero sus esporangios maduran en verano.



Populus alba de Monzón, ribera del Sosa: a) ramilla con hojas jóvenes; b) ramilla con gatillos, de pie masculino; c) hoja de *P. nigra* de la ribera del Alcanadre. Bierge. (J.V.F.)

POPULUS ALBA L. Salicáceas

Nombres populares en la comarca: *albar* (Pomar), *chopo blanco* (Almunia de San Juan) y *urmo de dos colores* (Monzón).

Nombre castellano: *álamo blanco*.

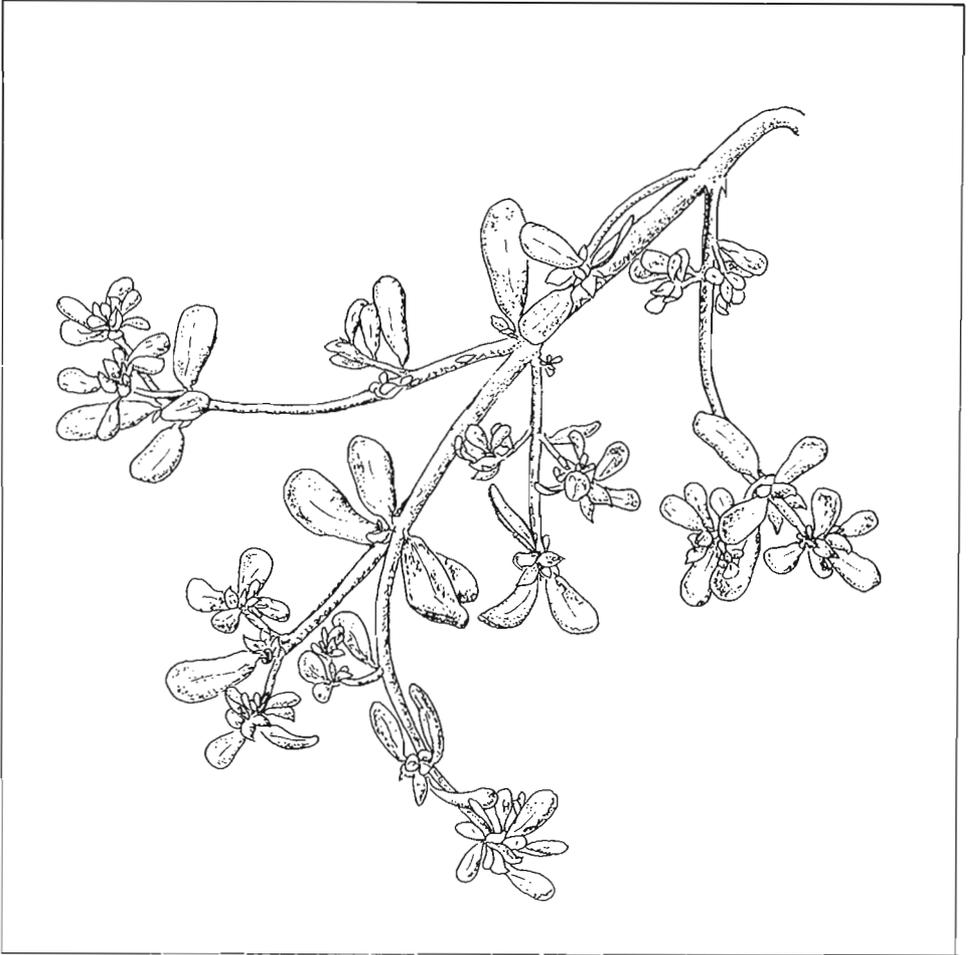
El «chopo blanco» es un **árbol** de hasta 25 m, de corteza blanco-plateada que se vuelve muy oscura en el tronco de los ejemplares viejos; las hojas son verdeoscuras por el haz y cubiertas por un denso tomento blancogrisáceo por el envés, lobuladas y caducas. Las flores se reúnen en inflorescencias colgantes, unas masculinas y otras femeninas, sobre pies diferentes.

Vive en sotos ribereños y no es escaso en la comarca, donde se ha plantado también en orillas de acequias, caminos y cunetas de las carreteras. Es árbol maderable, aunque poco apreciado. En Monzón se le tiene mucha fe y se **usa** como cicatrizante, aunque se le llama «urmo de dos colores» o «con las hojas blancas por detrás» por desconocer su nombre; a tal efecto se usa la raíz hervida («se escarba y se cortan los chupones»), «para lavar las heridas y llagas feas, con el agua tibia, dos o tres veces al día, hasta que cicatrizan y vuelve la carne»; este cocimiento también se aprovecha «para lavar el bragüero de las ovejas picadas por culebras o mordidas por ratas».

Otras aplicaciones. En la Almunia de San Juan, algunos hacían antaño pólvora con la que rellenar los cartuchos para ir a cazar; «primero se hace carbón vegetal de chopo blanco y luego se añade un poco de agua y azufre, moliéndolo todo bien después».

Observaciones. El «chopo negro» o «chopina» (Pueyo de Santa Cruz), *P. nigra* L., se distingue del anterior por su corteza rugosa y sus hojas triangulares, verdes por ambas caras y con el borde aserrado; es frecuente en los sotos ribereños de la comarca. Su madera es poco estimada, aunque se usó para hacer los tableros de los carros «porque es muy nudoso y no se abre con los golpes». Las ramas se daban a «rader» a los conejos y las hojas, como forraje al ganado. Los niños usaron las raíces finas y secas de éste y otros chopos para fumar, buscándolas en las riberas después de las riadas. En Selgua las llaman «fumaque» y en Binaced, «puretes de río»; dicen los que lo cuentan que «pican mucho».

Los chopos cultivados [*P. × canadensis* Moench (*P. deltoides* × *nigra*)] han desbanca-do en muchos puntos, por obra humana, a la vegetación ribereña autóctona. En la comarca abundan las choperas de esta especie, sobre todo en la ribera del Cinca, donde existen extensas plantaciones para su aprovechamiento en la elaboración de pasta de papel. Su madera se ha usado alguna vez para hacer vigas, muebles baratos y revestidos de contrachapado, «pues no se tuerce». En Peralta de la Sal, donde lo llaman «árbel blanc», se usó, junto con el pino, para hacer las conducciones de agua de las salinas; en Calasanz le dan los nombres de «árbel blanco» y, también, «mayo», pues se cortaba un tronco que plantaban en la plaza del pueblo para celebrar el primero de mayo «puxán al árbel», en lo alto del cual colgaban premios (generalmente pollos), que eran para el que conseguía trepar hasta ellos por el tronco previamente engrasado o enjabonado.



Portulaca oleracea de Barbastro. (J.M.S.)

PORTULACA OLERACEA L. Portulacáceas

Nombres populares en la comarca: *matafuego* y *tozinera* (Azanuy), *siempreviva* (Cofita, Fonz), *uguetas* (Estadilla) y, además, el castellano *verdolaga*.

La verdolaga es **hierba anual** de tallos rastreros y ramificados, rojizos, con muchas hojas espatuladas y carnosas; las flores son pequeñas y están compuestas por cinco piezas amarillas; el fruto es seco y abridero, con muchísimas simientes como cabezas de alfiler, negras.

Invade los huertos «mal entrecabaos» y tierras de labor de regadío, de tal modo que es odiada por los agricultores. Para ilustrar la dispersión de sus abundantes simientes, cuentan en Binaced que «un mozo se fue a la ‘mili’ y antes quitó la verdolaga de un campo y la echó encima de una «olibera»; cuando volvió, estaba otra vez invadido de la yerba».

Planta **poco usada** en la comarca, es emoliente, antiescorbútica, diurética y refrescante (FONT QUER, 1962).

En Azanuy se cogía para la pastura de los cerdos y en Estadilla cuentan que, en Cataluña, untan las verrugas con las hojas chafadas.

Observaciones. Pocos la comen en ensalada o tortilla y añaden que «es costumbre andaluza»; en efecto, aún hoy se vende en los mercados del Algarve portugués, aunque se trata de la variedad *sativa*, de hojas más grandes y cultivada en los huertos.

PRUNUS AVIUM L.

Rosáceas

Nombres populares en la comarca: en general, *zerezera*, y *zirezera* en Azanuy.
Nombre castellano: *cerezo*.

La «zerezera» es un **árbol** de hasta 20 m de altura, de corteza oscura, lisa en casi toda su superficie y brillante. Tiene hojas ovales, más anchas por arriba, con el borde aserrado y caedizas. Las flores se abren al comenzar la primavera y tienen cinco pétalos blancos, cinco sépalos reflejos y muchos estambres; los frutos son las cerezas, agrupadas en ramilletes.

En Monzón dicen que «pa l'Ascensión, cerezas en Monzón; verdes o maduras, seguras son»; de todas formas, cada vez se ven menos «zerezeras» en nuestra comarca.

En Monzón **se ponen** cerezas maduras sin mango dentro de una botella en viernes y se llena de añís «bueno», del que «se toma un vasico para los dolores de tripas y de regla»; otros ponen guindas, frutos de *P. cerasus* L.

El cocimiento de «mangos de zereza» se usa en Estadilla «pa fé pixar»; a esta «agua» le añaden en la Almunia de San Juan «gramen y pelo pinocha en partes proporcionales».

Otras aplicaciones. En Calasanz, los chavales fumaron antaño «puros» de hojas de este árbol.

Su madera es muy apreciada para hacer muebles (después de la de nogal); también, para hacer «santos» (tallar figuras) y «tablas de atablar».

PRUNUS DULCIS (Miller) D. A. Webb

(*P. amygdalus* Batsch)

Rosáceas

Nombres populares en la comarca: *almendrera* (en general), *amellera* [*amella* al fruto, Peralta de la Sal (ANDOLZ, 1984)] y *armellera* (*armella* al fruto, Azanuy).
Nombre castellano: *almenbro*.

La «almendrera» es un **árbol** de hasta 10 m, aunque suele ser más bajo, con la corteza rugosa; tiene hojas alargadas, caducas en otoño, que brotan en primavera después

que las flores; éstas se abren por aquí a mediados de febrero anunciando esplendorosamente la cercanía de la primavera, pero las heladas hacen estragos muchos años. El fruto consta de una cubierta externa, verde primero y oscura cuando se seca, una cáscara más o menos dura (el «casco») y la semilla o almendra propiamente dicha, de sabor dulce y piel externa oscura.

Es originaria del norte de África y Oriente (FONT QUER, 1962); en la comarca y los somontanos **se cultiva** más o menos extensamente, ocupando muchas veces las tierras que fueron de olivar (MONTSERRAT, 1986).

Las almendras son un alimento apreciado. Se consumen crudas, saladas, tostadas y «garrapiñadas» (rehogadas en azúcar); se emplean también en repostería, para hacer turrón y mazapán. Dicen de este postre que «si hay en él una o dos almendras amargas, le dan un toque muy bueno»; estas últimas son **tóxicas** (contienen amigdalina, que se descompone dando ácido cianhídrico) y FONT QUER comenta que hay personas sensibles que con 20 de ellas pueden morir. Los «almendricos» o almendras tiernas sin hacer también deben ser ingeridos con moderación, pues según dicen son indigestos.

En Monzón y Peralta de la Sal **se emplea** el cocimiento de cáscara de almendra, molida o no, «para purificar y rebajar la sangre» y, también, «pa los granos de las mozetas antes de la menstruación (acné)».

En Fosado se aprecia, además, para curar los «costipaus», como en Estadilla, donde se toma este cocimiento añadiéndole higos secos y endulzándolo con miel.

En Fonz nos cuentan que «las almendras que salen enganchadas (unidas) se llevan en el bolsillo para no tener dolor de muelas»; también las aprecian en Alfántega, lo mismo que las «nueces de tres esquinas».

Otras aplicaciones. La cáscara verde se daba como forraje al ganado en muchos sitios; en Pueyo de Santa Cruz nos dicen que «de comer mucho pellejo de almendra se empachan las caballerías y se mueren; para curarlas se hace un cocimiento de salvia, un vaso palmero de aceite, otro de vino o coñac, manzanilla y anís en grano, que se les da de beber templado con una botella de champán»; el remedio es de Renanué (Ribagorza).

Los cascos se emplean como combustible para estufas, lo mismo que la madera cuando se arrancan las «almendreras». En Peralta de la Sal hacen «gayatas» (bastones) con ramas bien escogidas.

Sus ramas florecidas se cogen como adorno a finales de invierno «para alegrar la casa».



Prunus spinosa, en fruto, de Barbastro. (J.M.S.)

PRUNUS PERSICA (L.) Batsch Rosáceas

Nombres populares en la comarca: *malacatonera* (Azanuy) y *malacatonero* en general; al fruto, *malacatón*.

Nombre castellano: *melocotonero*.

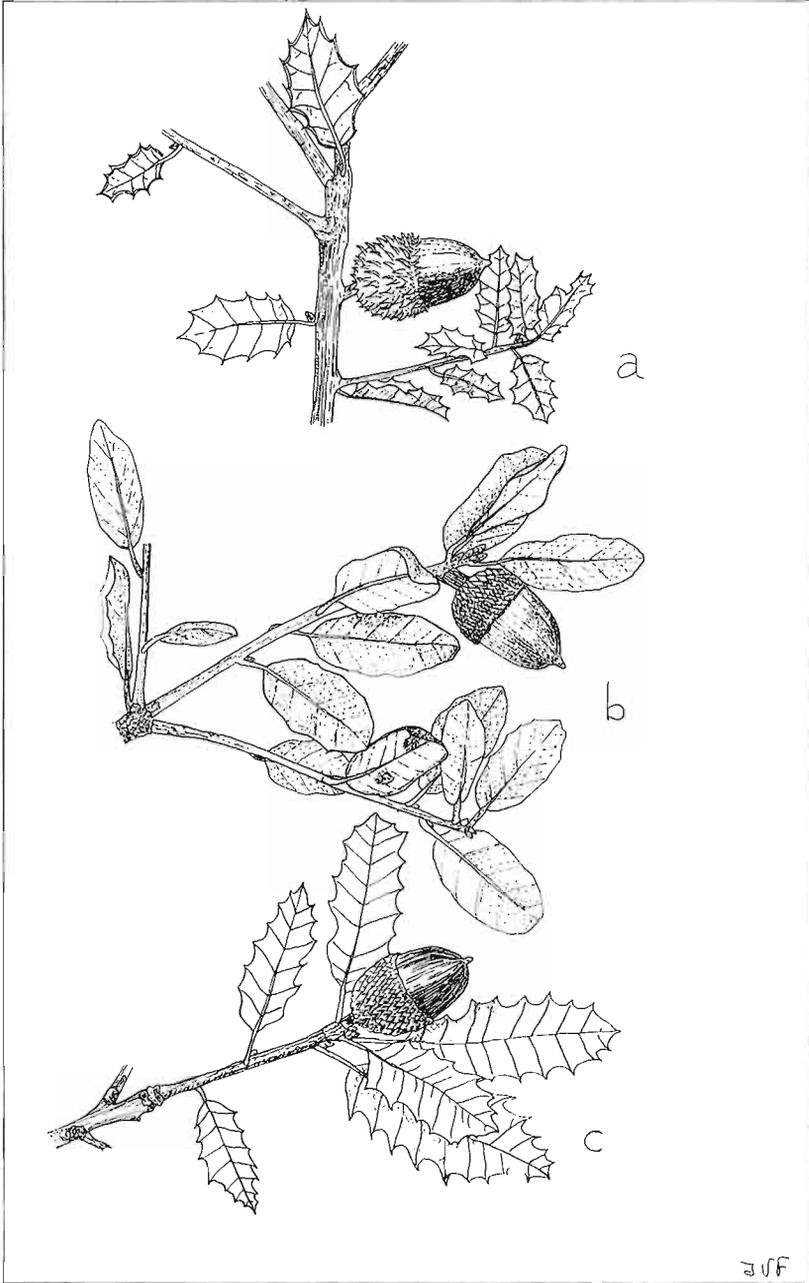
Este **árbol** de corta talla es oriundo de China (FONT QUER, 1962) y tiene las hojas alargadas y aserradas, caducas. Las flores son semejantes a las del almendro, pero rosadas, más precoces en primavera que las hojas; el fruto es el melocotón, con numerosas variedades. En nuestra comarca **se cultiva** extensamente, sobre todo en la ribera del Cinca y en los regadíos de La Litera.

Se usa, sobre todo el cocimiento de las hojas, como astringente y cicatrizante. Así, en Monzón, «se toma en ayunas un novenario, para las almorranas», aunque el remedio «es de la montaña». Al interior, se da «a los bichos que están malos». El cocimiento se usa al exterior, también en Monzón, «para limpiar los males», muchas veces en combinación con hojas de nogal y, además, «para los lavaos de las mujeres». En Azanuy lo usan «para lavar los cortes de las cabras, pa que no se les cague la mosca»; en Alfántega, «a los mardanos, en verano, pa que no se les cague la mosca y se les pongan cucos en la guía (pene), y en el meador (vulva) de las vacas, se les pone hojas de melocotonero machacadas» o se les lava con un cocimiento de las mismas.

Otras aplicaciones. Este cocimiento se apreciaba antaño, sólo de «malacatonero» o añadiéndole hojas de nogal (Monzón) o de «bimbrera» (Fosado), para lavar las cubas de vino; en este último lugar también se empleaba para lo mismo el cocimiento de «preseguera», variedad que da los «abridores».

Observaciones. El «ziruelero» o «prunera» (Azanuy, «pruna» a la ciruela) también se cultiva en algunos puntos. Las ciruelas se comen «para hacer correr (como laxantes)»; existe una variedad que se cultiva en puntos del Sobrarbe y Jacetania que da unas ciruelas verdes y pequeñas, muy dulces, que en Bailo llaman «zirguellos».

En estado silvestre se encuentran de forma un tanto escasa en la comarca otras especies del género, *P. mahaleb* L. («abanera» en Benasque y San Juan de Plan) y *P. spinosa* L.; este último recibe los nombres de «arto» (Olvena) y el más general de «arañonero» o «arañón» (Estada y Gabasa). En la montaña llaman «priñonera» al arbusto y «priñons» a los frutos (val de Chistau). Es un arbusto espinoso que produce los «arañones», que son como una ciruela en miniatura y color azul oscuro, comestibles pero muy «aspros»; hay que dejar que les caigan unas cuantas heladas para que sean más agradables al paladar. Son conocidos, sobre todo, por la costumbre venida de Navarra de hacer el pacharán, que en el valle de Tena beben para curar los cólicos (dolores intestinales); se hace echando un buen puñado de estos frutos y granos de café en anís, que toma color rojo grana. Los pinchazos de este «arto» son muy dolorosos; en Calasanz dicen: «¿Qué es el doló? Punchada d'arañó».



a) *Quercus coccifera* de Estadilla; b) *Q. rotundifolia*;
c) *Q. gr. faginea*, ambos de Alins del Monte. (J.V.F.)

QUERCUS FAGINEA Lam. e híbridos
(VILLAR *et al.*, 1987)
Fagáceas

Nombres populares en la comarca: *cajigo* (Monzón), *raure* (Azanuy) y *robre* (Alins, Calasanz y Gabasa).

En otras comarcas: *caixigo* (Laguarres, Ribagorza), *queixigo* (Villacarli) y *chaparro* (Bailo). A las agallas (tumores redondeados): *bailarotas*, en la Jacetania.

Nombres castellanos: *quejigo* y *roble*.

El «cajigo» es un **árbol** que puede llegar a los 20 m de altura, con la corteza oscura y rugosa; las hojas son marcescentes, es decir, no se caen en otoño sino que permanecen secas en el árbol hasta que brotan las nuevas en la primavera siguiente; son coriáceas, más claras que las de «carrasca», algo cenicientas por el envés. Echa flores masculinas y femeninas, formándose a partir de éstas las bellotas, que maduran a principios del otoño.

Los quejigales se extienden por el piso montano de las sierras de la provincia, principalmente en los fondos de valle y en las solanas (MONTSERRAT, 1986).

En nuestra comarca quedan algunos restos en la sierra de La Carrodilla, sobre todo en las vaguadas frescas; ejemplares aislados, más al sur, los hemos visto en las cercanías de Barbastro, en el monte de La Ortilla de la Almunia de San Juan y en la ribera del Cinca, aguas abajo de Monzón.

En Escanilla (Sobrarbe), **usaban** el cocimiento de la corteza de «cajigo» para lavar los sabañones; su virtud astringente se recoge en la bibliografía (FONT QUER, 1962; VILLAR *et al.*, 1987).

Otras aplicaciones. En Barbastro se conoce su valor tintóreo, pues han empleado el cocimiento de la corteza para teñir de marrón la lana. En Monzón cuentan que se talaron muchos «cuando la guerra» y, en Gabasa, que «se cortaban para hacer traviesas de tren», como ocurrió en otros lugares de la provincia (MONTSERRAT, 1986). Su madera se utilizó también para hacer «cubas» (toneles) y muebles de oficina.

Todavía hay quien se acuerda en Monzón y Estada de haber presenciado un ritual «para curar a los críos herniaius», en el que intervenía el «cajigo».

La noche de San Juan se llevaba al niño hasta un árbol, al que se le tronchaba una rama grande; a las doce de la noche se ponían a ambos lados de la rama un Juan y un Pedro; éste pasaba el niño a aquél, que se lo devolvía y mientras tanto decían: «Tómalo, Juan; dámelo, Pedro, toma lo (o tómallo) malo; dame lo (o dámelo) bueno». Después la rama se juntaba con barro y se ataba; «si sanaba la rama, se curaba el crío». También se ha hecho con otros árboles y con alguna variación del ritual.

QUERCUS ROTUNDIFOLIA Lam.
(*Q. ilex* L. subsp. *rotundifolia* (Lam.) Schwz.)
Fagáceas

Nombres populares en la comarca: *carrasca* en casi todos los pueblos y *olsina*, *olzina* y *orzina* en Azanuy, Calasanz y Peralta (en catalán, *alsina*).

En otras comarcas: *bellotera* (Belver de Cinca), *llezina* (Lagarres) (el topónimo *Lecina* está relacionado con el nombre del árbol).

Al fruto: el castellano *bellota* o *billota* (Estadilla).

A las «carrascas» que quedan con porte arbustivo: *bordizos de la carrasca* o *carrasquizos* (Monzón).

Nombre castellano: *encina*.

La «carrasca» puede llegar a ser un **árbol** majestuoso, de hasta 20 m, con la copa redondeada y densa; su tronco es grueso, con la corteza rugosa y oscura. Las hojas son verdeoscuras por el haz y de color blanquecino por el envés, a causa de la densa pilosidad que lo cubre. Su bellota madura algo más tarde que la del «cajigo» y se tiene por dulce.

Tolera todo tipo de suelos, incluso los yesosos; es un árbol sobrio, adaptado al clima seco, a los lugares venteados y resistente al fuego. Los «carrascales» constituyen el bosque climácico que cubría amplias áreas de nuestra comarca en el pasado, pero de ellos no queda apenas testimonio; sólo ocupan aquellos lugares sin roturar por lo abrupto del relieve. Fueron diezmados, además, por los carboneros (venían de fuera), que empleaban la madera de «carrasca» (a veces también de «almendrera») para hacer carbón vegetal, usado como combustible en el pasado; actualmente se siguen talando para leña; la «briba» (poda) se utilizaba en tiempos «pa enzendallo».

Las bellotas se comen crudas o asadas (más antaño que ahora) y se usaron como sustituto del café, moliéndolas después de tostadas, como también el «ordio» y las almendras. En Estadilla comen «billotas, pa ir repreto».

Los apicultores cuentan que «las abejas chupan el unto del culo de la bellota y sale una miel (melaza) muy oscura».

En medicina popular **se ha empleado**, sobre todo, como astringente; así, en Monzón, se usa para cortar la diarrea; «se echan dos o tres moístas («zarpaos») de corteza en dos o tres litros de agua y se cuece hasta que queda en la mitad; se cuele y se bebe; también se puede emplear la flor».

Otras variantes aconsejan «hacer una pasta con una pastilla de chocolate, dos huevos duros y cocimiento de cáscara (corteza) de carrasca» o «usar el agua de la segunda piel o de las ramas jóvenes».

Este cocimiento también se empleó para lavar las heridas y las «almorranas», con objeto de que cicatrizaran; en Escanilla lo utilizaban para curar «los males de las caballerías».

En Monzón lavaban los miembros fracturados, después de quitado el yeso, «para que cogieran fuerza», con un cocimiento de «piel de carrasca y raíz de ormo»; en este lugar se aprecia «el agua de pellejo» de este árbol para «rebajar la sangre».

En Fosado ponían en las verrugas los exudados que fluían de los troncos que se quemaban en el hogar.

Otras aplicaciones. La madera no se empleaba mucho para útiles de labranza, «pues no resiste bien la humedad»; se usó para hacer «aladros», ruedas de carro y el «gramadó» para partir «la caña del esparto» en Estadilla.

La ceniza que quedaba después de quemar los leños se usaba en la colada para blanquear, como lejía, cuando lavar la ropa era una operación más esforzada que hoy en día.

Se empezaba lavándola con «jabón de casa» en el río, barranco o lavadero; a continuación se colocaban las ropas bien ordenadas en un canasto de mimbre o en un «cuerdo de tierra» con agujero (en los últimos tiempos era de zinc), que se tapaba con «arpillera» (una tela de cáñamo); sobre esta tela se ponía ceniza «porgada» y se vertía encima agua caliente y así varias veces; al final se aclaraba la ropa.

La ceniza se empleaba (aún hoy se hace) para matar el «polegón» (pulgón, plaga que ataca a las plantas).

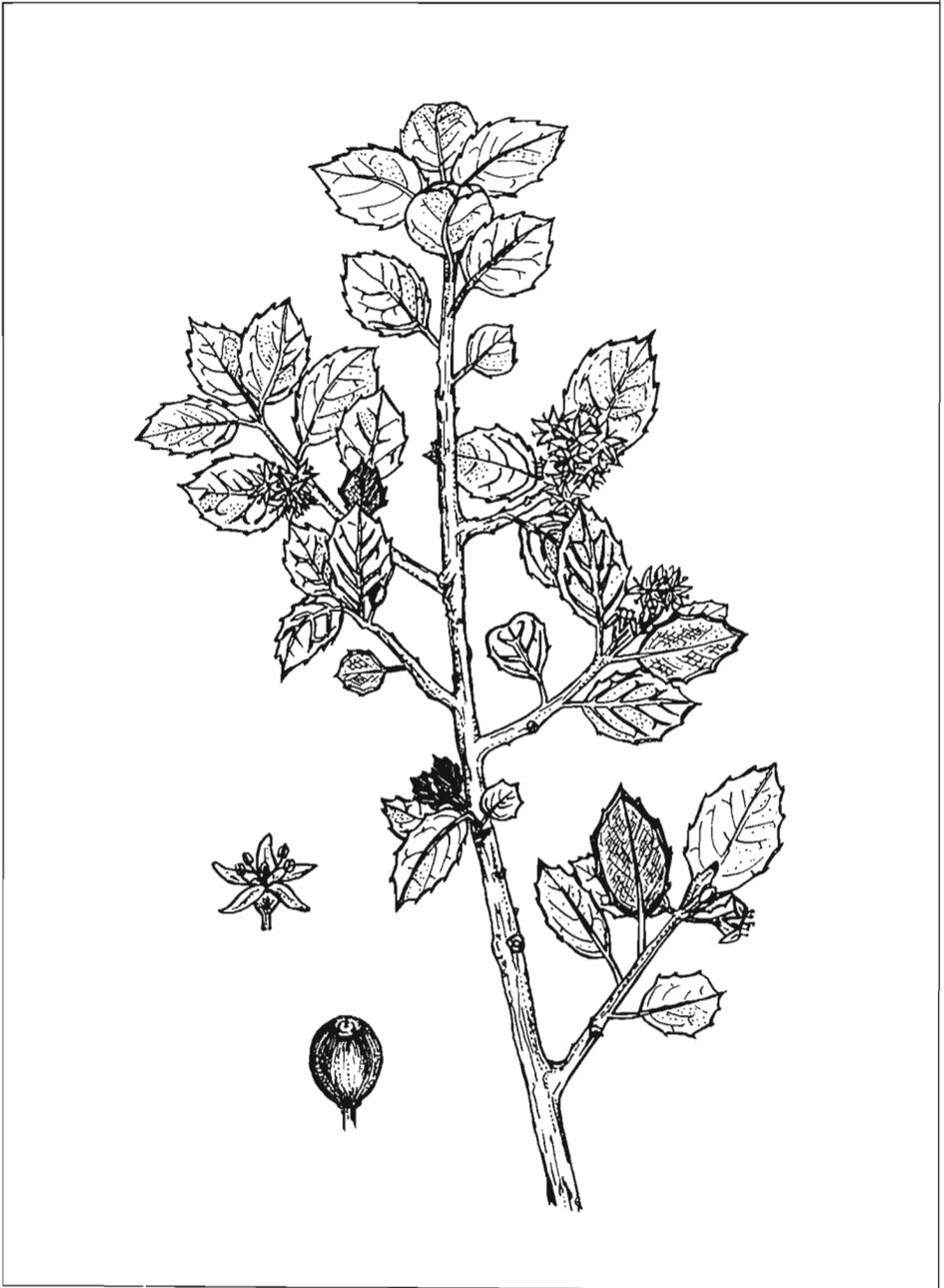
En Barbastro, con el «caperuchón» de la bellota puesto entre los dedos anular y corazón, los niños soplaban, produciendo un silbido fuerte y agudo.

Observaciones. En nuestra comarca abunda también *Quercus coccifera* L., la «coscoja», a la que se llama «carrasquizo» (Monzón), «coscollo» (Castejón del Puente y Estadilla) y «rebol» (Alins, Calasanz, Gabasa y San Esteban de Litera) y, a sus frutos, «bellotas bordes».

Es un arbusto muy ramoso que forma matorrales esclerófilos en zonas resguardadas, sobre todo en La Carrodilla, en los cerros de Binaced, Monesma y en La Ortilla, donde hemos visto que todos los ejemplares quemados por un incendio volvían a retoñar de la cepa.

Sus bellotas se cogían en Castejón del Puente «para engordar a los cabritos que mataban para la sanmiguelada»; la madera se empleó para hacer varas y «gayatas» y para leña.

El alcornoque, *Quercus suber* L., escasea en la región aragonesa (se encuentra en el Sistema Ibérico, cerca de Illueca); en Monzón lo llaman «corchero» porque el corcho se utilizó para hacer colmenas y para cubrir las cajas como aislante térmico (en muchas regiones españolas las colmenas tradicionales son de este material). Lo traían de Gerona.



Rhamnus alaternus de Monzón. Pie masculino, flor masculina y fruto. (J.V.F.)

RHAMNUS ALATERNUS L.
Ramnáceas

Nombres populares en la comarca: *alitierno* (Olvena), *carrasquilla* (Alfántega), *coscollina* (Azanuy y San Esteban de Litera) y *coscollina fina* (Estadilla).

En otras comarcas: *abitierno* (Palo, Sobrarbe) y el citado *carrasquilla* (Tella).

Nombre castellano: *aladierna*.

Este **arbusto** puede tener porte erecto y llegar a los 5 m o formar una mata aplicada a la roca, con las ramas gruesas y espinescentes; éstas son alternas, lo mismo que las hojas, ovaladas, con el borde generalmente dentado, parecidas a las de la coscoja y perennes. Las flores son de diferente sexo; las masculinas vienen en los pies macho y son pequeñas, verdosas, con cinco sépalos y cinco estambres; las femeninas, en los pies hembra, producen los frutos, de color rojo oscuro y casi esféricos.

En la comarca es **poco frecuente**; **vive** en las zonas de «carrascal», taludes de la ribera de los ríos y al pie de los acantilados o en grietas de rocas calizas; en los valles pirenaicos caracteriza los ambientes más mediterráneos.

El cocimiento de las ramas es muy **apreciado** «pa clarecer la sangre» (como dicen en Azanuy), es decir, para bajar la tensión, lo mismo en la montaña (Tella, Fosado) que en nuestra comarca; también se toma ese cocimiento en caso de «enfriamiento».

Observaciones. Otra especie del género, *R. lycioides* L., llamado «escambrón» en Monzón, se ha utilizado como leña floja. Tiene las hojas alargadas, los frutos negros y las ramas muy espinosas; es frecuente en suelos pedregosos, solanas y peñas. Más escaso resulta *R. saxatilis* Jacq.



Ricinus communis cultivado en un jardín de Monzón. Detalles de una hoja, la inflorescencia, un fruto y una semilla. (J.M.S.)

RICINUS COMMUNIS L. Euforbiáceas

Nombres populares en la comarca: *mosquitera* (Castillazuelo) y *rezino* (Monzón).
Nombre castellano: *ricino*.

El ricino es un **arbusto** perenne en tierras de clima cálido como las del sur peninsular, pero en nuestra comarca no sobrevive a las dos o tres primeras heladas fuertes, que lo mustian totalmente; su crecimiento es asombroso, pues, sembrado en primavera, a mediados de otoño se acerca a los tres metros de altura.

Tiene los tallos y ramas rojizos, lo mismo que el pecíolo y los nervios de las hojas; éstas son muy grandes, palmeadas y de contorno dentado. Las flores vienen en racimos, las masculinas en la parte inferior y las femeninas en la superior. Los frutos, erizados de púas blandas y divididos en tres partes con una semilla cada una, tienen el aspecto y el tamaño de una judía pinta.

Es planta originaria de tierras tropicales y en la comarca **se siembra** en jardines y macetas. Si se protege de la intemperie en invierno, se evita así que muera, viviendo varios años, aunque se cría enclenque.

De las semillas de esta planta **se obtiene** el conocido «aceite de rezino», purgante por excelencia y difícil de tragar debido a su mal sabor, que se vendía en las farmacias y hoy en día está en desuso.

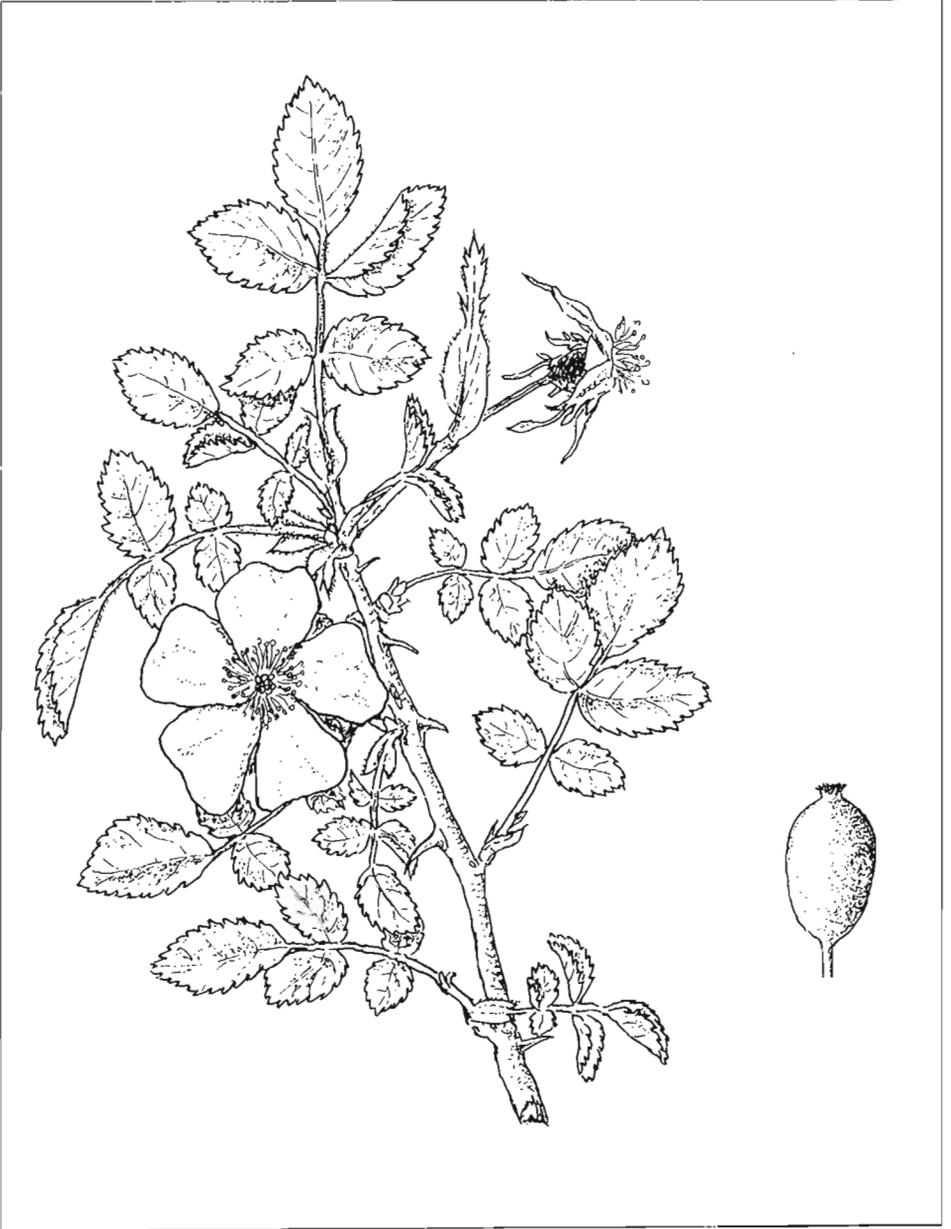
Observaciones. El ricino es planta tóxica y maloliente; en Castillazuelo se siembra cuando se quiere «que no vayan los mosquitos ni se acerquen los ratones».

ROSA CANINA L. Rosáceas

Nombres populares en la comarca: *arto de garrabera* (Cofita), *gabardera* (Estadilla), *gabarrera* (Monzón), *galabardera* (Alfántega y Pueyo de Santa Cruz), *garrabera* (Alins del Monte, Estada y Estadilla), *garrabonera* (San Esteban de Litera, según VIUDAS) y *picacostillas* (Monzón).

Al pseudofruto: *garrabón* (Alins), *picacostillas* (Monzón) y *tapacul* (San Esteban de Litera).
Nombre castellano: *rosal silvestre*; al fruto, *escaramujo*.

La «garrabera» es un **arbusto** con muchos tallos arqueados y guarnecidos de fuertes espinas ganchudas; las hojas están compuestas de varios pares de folíolos aserrados, con uno impar en el ápice; al llegar el invierno enrojecen y caen, dejando las ramas desnudas en las que quedan los frutos ovoides y rojos (la cubierta de los frutillos en realidad). Las flores se han abierto en primavera y son grandes, con cinco pétalos escotados blancos o rosados, cinco sépalos, unos enteros y otros desflecados, y muchos estambres.



Rosa canina de Monzón. Rama en flor y pseudofruto. (J.M.S.)

Es **poco frecuente** en la comarca, donde vive sobre todo en los barrancos, vaguadas frescas, arboledas y pies de cantil.

En Monzón **se aprecia** para curar el «principio de próstata»; «se toman doce granos (pseudofrutos) y se hierven en dos vasos de agua hasta que se reduzca el líquido a la mitad; hay que beber este cocimiento al acostarse durante un mes».

También se consideran «restringentes» (astringentes), pues «si los comes y vas ligero de vientre, no te preocupes, que al día siguiente se te corta»; para ello hay que quitar los frutillos, que son duros, y los pelillos irritantes que los envuelven, «si no luego te pica el culo». Los críos se los echaban por la espalda «y rascaban todo el día» (de ahí el nombre de «picacostillas»). En la Sierra Morena sevillana los llaman «revientabueyes» porque, si éstos los comen, «se les quedan los pelillos en la garganta y les entra mucha sed; entonces beben mucho y se hinchan».

La cubierta roja de los frutos es comestible, de sabor dulce tirando a ácido y rica en vitamina C (FONT QUER, 1962).

En Alins del Monte cuentan un remedio aprendido por los pastores que subían con la trashumancia estacional del ganado en Las Vilas del Turbón: «A los bucos (machos de oveja) o chotos (castrados, llevan las «esquillas»), si están embetaus (no pueden orinar), se les da agua en la que se han cocido antes garrabons».

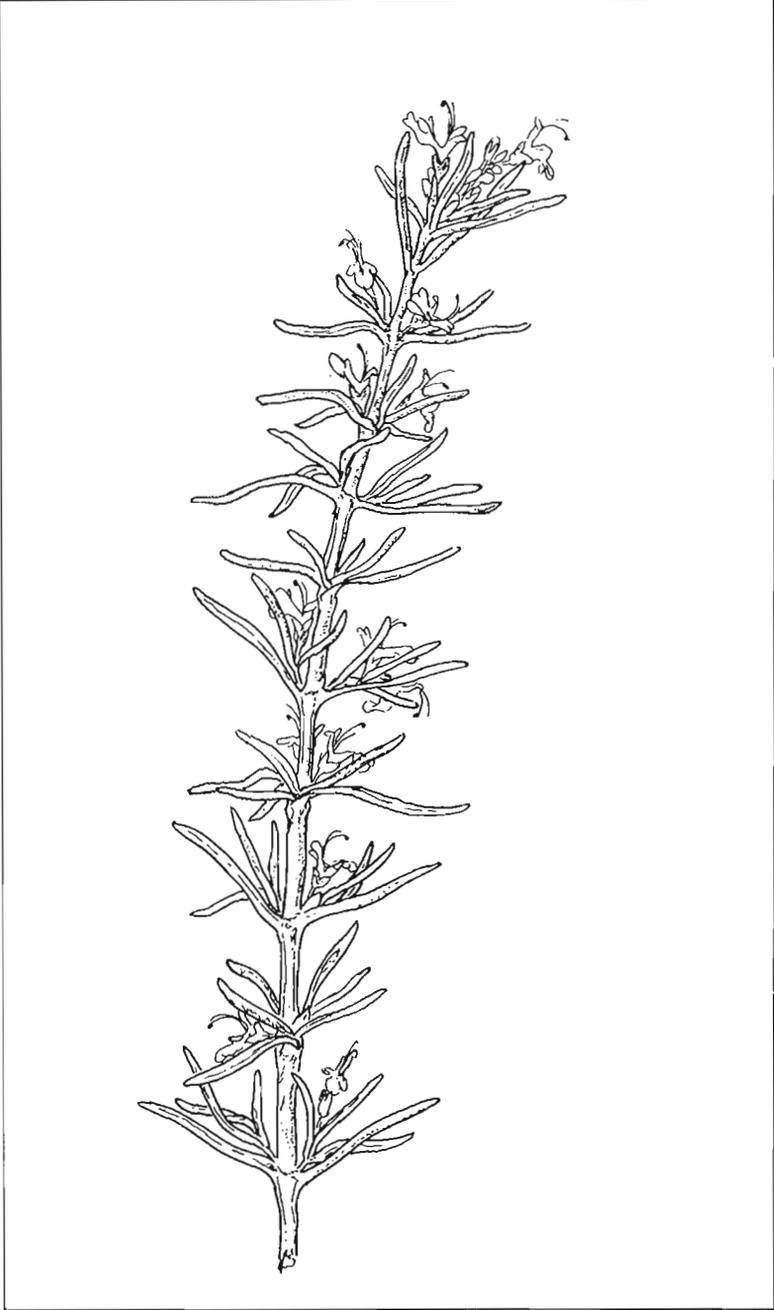
Observaciones. En Laguarres (Ribagorza), como en muchos otros sitios, la noche de San Juan iban a «sanjuanarse» en las fuentes cercanas y cogían un ramo de esta planta, que ponían en el balcón «para que no cayeran los rayos cuando había tormentas». En Renanué, igualmente en la Ribagorza, los pastores ataban en el gancho de la vara un ramo de «garrabera» con idéntico fin, y también se ponía en el «jubo» de las caballerías; dicen que «si te pones debajo de una mata en una tormenta, no hay que temer al rayo»; añaden que «los árboles donde más cae la chispa son el pino royo, urmo, freixe, zerezera y queixigo». Con los «lulos» (pseudofrutos), en Bailo, para curar las verrugas hacían lo mismo que ya se ha mencionado al hablar de otras plantas como el «chinebro».

ROSMARINUS OFFICINALIS L.

Labiadas

Nombres populares en la comarca: el castellano *romero* y *romér* (Calasanz, Peralta de la Sal y San Esteban de Litera).

El romero es un **arbusto** muy ramoso, de hasta metro y medio de alto, que no pierde las hojas en invierno: éstas son estrechas, con el haz verde y el envés blanquecino. **Florece** durante casi todo el año, aunque con mayor intensidad en primavera, echando unos ramilletes de flores con el cáliz y la corola bilabiados, esta última blanquecina o azulada. La planta huele intensa y agradablemente.



Rosmarinus officinalis de Barbastro, a orillas del Vero. (J.M.S.)

En nuestra comarca es **común** en la sierra de La Carrodilla y Somontano, pero en el llano sólo se encuentra en los sitios resguardados y soleados; en las «chesas» (colinas de yeso) es muy abundante. El fuego y el pastoreo excesivo favorecen su expansión (MONTSERRAT, 1986) en detrimento de los carrascales.

Esta planta es muy conocida en toda la comarca, teniéndose entre las más valiosas. Como condimento se echa a los guisos, sobre todo de carne (conejo). En **uso** interno se aprecia sobre todo su cocimiento, «para rebajar la sangre, porque estraga mucho». En Azanuy lo cuecen para este menester con tomillo y «romerilla» y lo toman bebido cinco, siete o nueve días; la «romerilla» o «romerina» (San Esteban de Litera) (*Cistus clusii* Dunal in DC.) es un arbusto de la familia de las cistáceas, de aspecto parecido al romero cuando no está en flor, con el que convive frecuentemente; se ha usado también como «enzendallo».

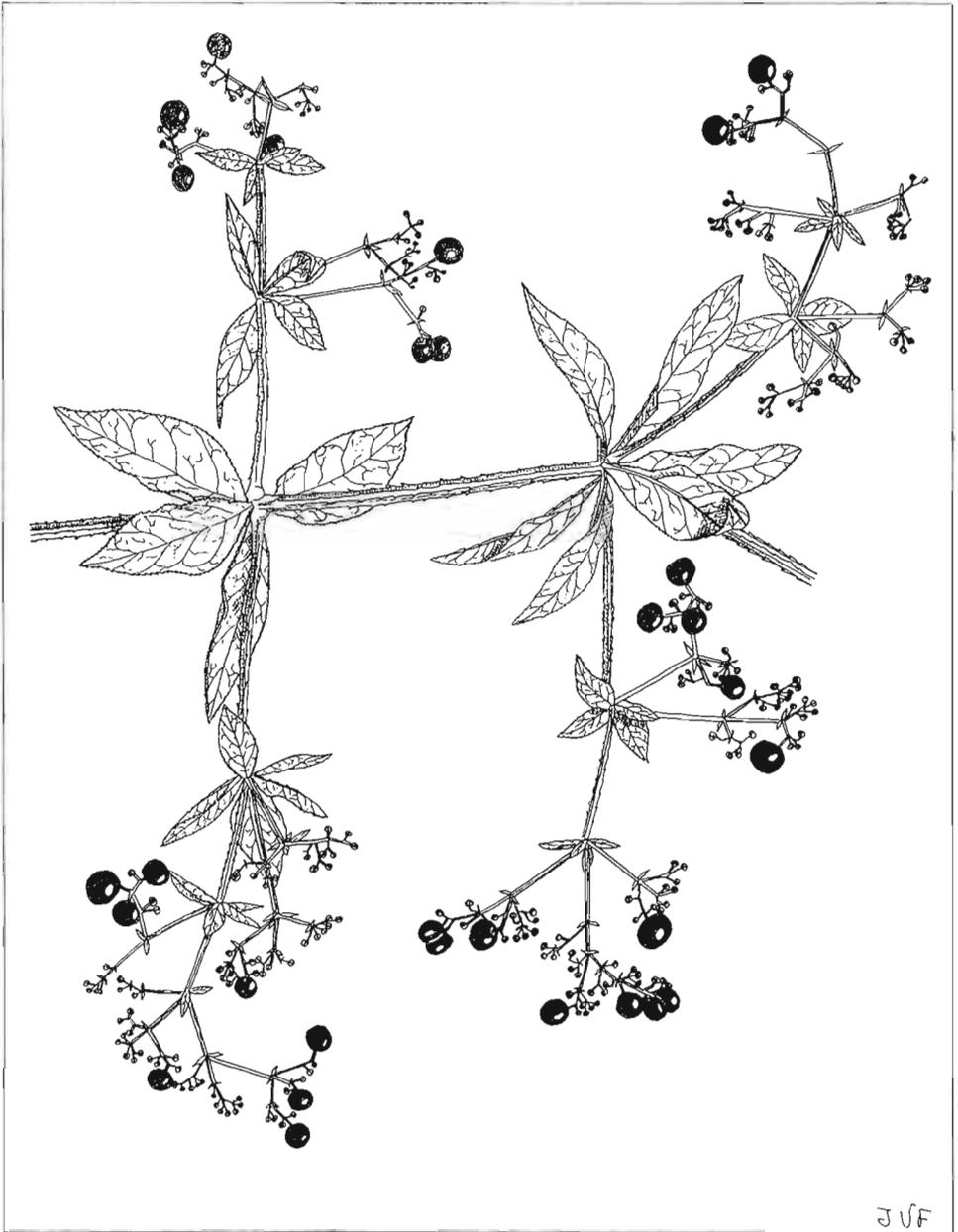
El cocimiento de romero se toma también para curar «el catarro de los bronquios» (en el Sobrarbe lo cocían con vino y lo tomaban frío); «con esta agua se escaldaba el pan p'hacer sopas pa templar el cuerpo». Los vapores y el humo que desprende al quemarse se aspiran para calmar la jaqueca (en Estada, aunque «el remedio es de la montaña») o la gripe; además, se hace que los aspiren las mulas para curarles el «muergo» (paperas) en Barbastro; por estos humos se pasaba también la muda «para perfumarla cuando te cambiabas».

El cocimiento de romero, «tremonzillo», hojas de nogal y de melocotonero se aprecia para calmar los pies hinchados, bañados en él. En Monzón se prepara un alcohol de romero, espliego, tomillo, ruda y té de roca para dar friegas en caso de golpes, torceduras y ciáticas; en San Esteban de Litera para lo mismo ponen salvia y «romér». El cocimiento sólo de romero se aplica también en caso de picaduras y para evitar la caída del pelo, lavándose con él.

Observaciones. En San Esteban de Litera y Castillazuelo cuentan que «hay romero macho (con la flor coloreada) y hembra» (llamado «romera» en la segunda localidad, con la flor blanca, que es más raro); a esta última se le atribuye más valor curativo. Son en realidad la misma especie.

Otras aplicaciones. Es planta muy melífera, de cuyo néctar las abejas hacen miel blanca y suave. En Monzón los apicultores han llegado a plantarlo en algunos puntos cercanos a los colmenares porque escasea. Con un cocimiento de romero y tomillo bañaban las colmenas para que se poblaran; en Escanilla, para lo mismo, «arrugiaban las arnas (colmenas) con un cocimiento de vino de romero, tomillo y miel, llenándose la boca de él y soltándolo como un surtidor». En Pueyo de Santa Cruz colgaban una mata de romero de un clavo en la fachada para indicar «que en la casa se vendía vino». El cocimiento o la esencia se echaban al jabón casero «para darle buena olor».

En Monzón se usó como combustible para los hornos de pan, aunque lo tenían que traer de Calasanz; en Peralta se cogía para hacer escobas y, en algunos pueblos (Azanuy, Calasanz); arrancaban la piel del tronco para fumarla picada, a veces en pipas de caña (en Estadilla).



Rubia tinctorum de Monzón. Una porción del tallo con frutos. (J.V.F.)

RUBIA TINCTORUM L.

Rubiáceas

Nombres populares en la comarca: *herba pegalosa macho* (Peralta de la Sal, la *hembra* es *Galium aparine* L., más endeble), *hierba pegalosa* (Cofita), *pegarrosilla* (Pomar de Cinca), *roya* y *yerba roya* (Monzón, Pueyo de Santa Cruz), *yerba pegalosa* y *yerba tozinerá* (Azanuy).

Nombre castellano: *rubia*.

La «roya» es una **hierba perenne** con una raíz larga de color grana, que echa para la primavera unos brotes tiernos que se van alargando y ramificando, bien tendidos, bien trepando por vallas y muros; los tallos son cuadrados y ásperos en los cantos, como lo son las hojas en el borde y en el nervio medio; éstas nacen de cuatro a seis en cada nudo y son de un verde intenso. De las pequeñas flores verdosas maduran los frutos, que primero son verdes y acaban negros y carnosos.

Esta yerba es **frecuente** en las cercanías de muchos pueblos de la comarca, donde sobrevive por haber sido cultivada en otros tiempos como planta tintórea (FONT QUER, 1962), sobre todo en cunetas, «cajeros» de acequias, taludes, setos y muros.

Antaño se cogía la planta en gran cantidad para dársela de comer cruda a los cerdos, a veces con habas.

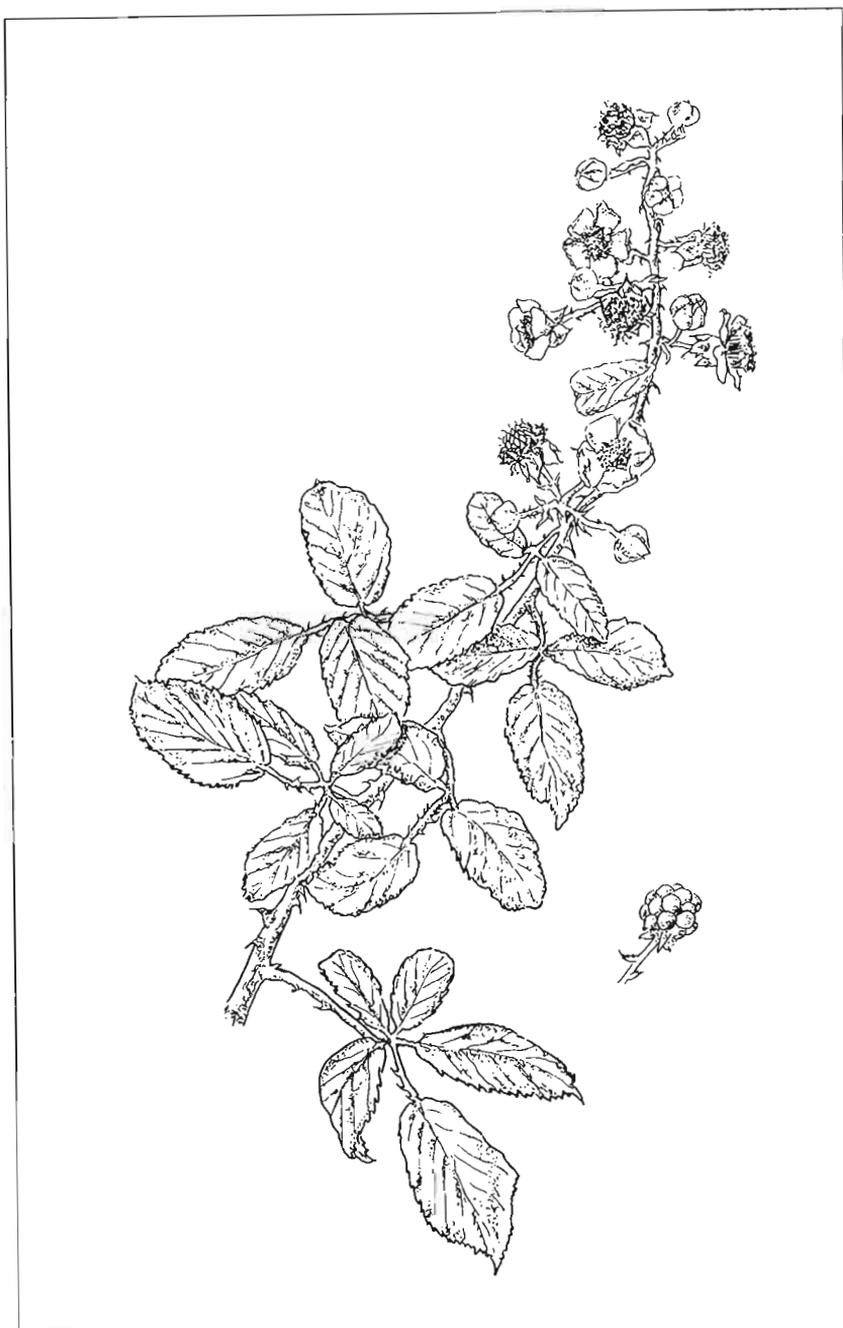
En Pueyo de Santa Cruz **apreciaban** el cocimiento de sus raíces para eliminar las lombrices intestinales; tiene propiedades diuréticas (FONT QUER, 1962) y antibacterianas (VILLAR *et al.*, 1987).

Otras aplicaciones. En Azanuy todavía recuerdan que se usaba para teñir, haciendo cocer sus raíces con lana o algodón, que quedan de un color rojo oscuro.

Observaciones. En la comarca es frecuente una especie parecida, de un verde más apagado y que forma «menos mata»; se trata de *R. peregrina* L., que vive en los «carrascales», setos y pie de rocas. En nuestra comarca se confunde con la especie precedente y también la llaman «yerba pegalosa» (Estadilla).

En cambio es muy apreciada en puntos del Sobrarbe y la Ribagorza, donde toman su cocimiento para «rebajar la sangre»; en Fosado la llaman «raspagüello» («güello» es ojo) y, en Lafortunada, «mermasangres». En La Puebla de Fantova se usaba el cocimiento «para dárselo a los críos cuando sacan los dientes, para que babeen».

Los pastores la usaban para colar la leche después de ordeñar, «pues retiene la porquería».



Rubus ulmifolius de la Virgen del Plano, en Barbastro. (J.M.S.)

RUBUS ULMIFOLIUS Schott.
Rosáceas

Nombres populares en la comarca: en general *barza* y *barzas*; además, *barzero* (Estadilla y Fonz).

En otras comarcas: *charguera* (Bailo).

Nombre castellano: *zarza*.

Las «barzas» son **arbustos** que superan la altura de una persona, muy ramosos y enmarañados, que todos los años producen brotes tiernos («turiones»), que luego endurecen y se guarnecen de «punchas» hirientes. Las hojas suelen tener cinco folíolos con el borde dentado, más pálidos por el envés y el pecíolo con espinas ganchudas; las flores acostumbran a ser rosadas, con cinco pétalos y, al fructificar, producen las moras, negras, dulces y con muchos granitos.

Los «barzeros» prosperan en taludes, barrancos, pie de peñas, claros de «carrascal» y espueñas, donde, si son quemados, vuelven a brotar; por eso, en Alfántega dicen de la «barza»: «Si la cortas, la bribas; si la rancas, la entrecabas y, si la quemas, la femas».

Las moras son una fruta silvestre gustosa, llegando a cultivarse las zarzamoras en otros países para su comercialización, bajo la denominación de «frutas del bosque»; se aprecian para hacer mermeladas. Las niñas y los niños solían recogerlas en los bordes de los caminos y las ensartaban en «lastones» (en Escanilla) para que no se chafaran en el transporte; luego se tomaban con vino o anís y azúcar para postre o a cualquier hora.

En Monzón, las «puntas de barza» (brotes primaverales) se preparaban en forma de tisana con miel y se utilizaban para enjuagues de boca si había llagas y para cuando les salen los dientes a los críos; estas «puntas de barza» se consumían en casi todos los pueblos peladas y comidas tal cual o en ensalada, para la primavera. En Villacarli (Ribagorza) se toma el «aigua de fullas de barza» para curar las anginas.

En Fonz cogen una «hoja» (folíolo) y la aplican para curar las heridas «porque saca la pus»; en la Almunia de San Juan, para curar los granos y otros problemas de la piel, recortan un folíolo de «barza» del tamaño de un duro y lo aplican sujeto con esparadrapo.

En Estadilla los críos cogían las hojas de «barzero» para fumar.

Observaciones. Dentro de este complejo género, también vive en la comarca otra zarza, *R. caesius* L., que se distingue al punto de la anterior por su porte, mucho menor, y porque sus moras tienen menos granos y son más ácidas; es bastante más escasa. En Jaca la llaman «turroneira» y en Labuerda «richolera».



Rumex crispus. de Escanilla: a) tallo fructificado tras las lluvias de septiembre; b) hoja basal; c) envoltura fructifera acrescente; d) fruto visto de lado, a la izquierda, y desde uno de sus vértices, a la derecha. (J.V.F.)

RUMEX CRISPUS L. Poligonáceas

Nombres populares en la comarca: *llengua de bou* (Azanuy, San Esteban de Litera), *lengua de buey* (Monzón) y *lengua (de) cocho* («cocho» es perro, Estadilla, Estada).

En otras comarcas: *lengua de perro* (Escanilla, Sobrarbe).

Nombre castellano: *romaza*.

Esta planta es una **hierba vivaz** que produce primero unas hojas basales grandes, de margen crespado y de color verdeoscuro, a cuya forma aluden los nombres populares.

Cuando entallece puede sobrepasar el metro de altura; las hojas disminuyen de tamaño conforme ascienden por el tallo, que, en el último tramo, produce una inflorescencia larga, poco ramosa, con los verticilos florales próximos entre sí. Las flores tienen seis piezas, tres externas y tres internas, acrescentes en el fruto y con un pequeño nódulo banquécino; el fruto tiene tres cantos.

Es **frecuente** en las cercanías de los cursos de agua y tierras que se encharcan, huertos y cultivos, de donde es difícil de extirpar.

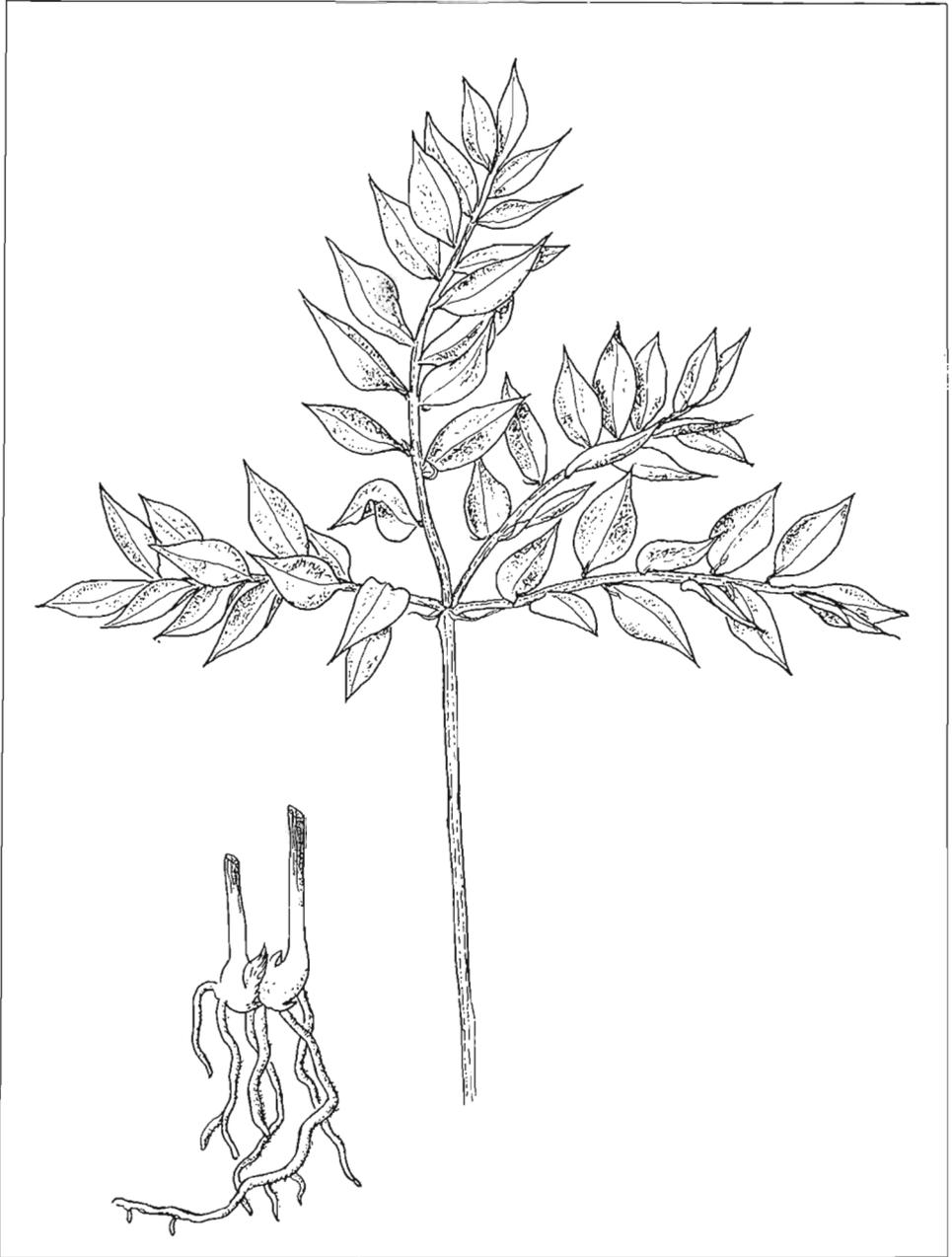
Las hojas se comieron antaño como verdura, según cuentan en Monzón, «pero había que cambiar el agua tres o cuatro veces, porque es muy fuerte».

FONT QUER ya alude al contenido en oxalato potásico ácido de una especie próxima, *R. acetosa* L.; esta sal se disuelve en el agua de la cocción (interviene en la formación de cálculos biliares y de riñón) y seguramente la contiene también la «lengua de buey». De todas formas, se ha **utilizado** el cocimiento de sus hojas para cortar la diarrea, también en Monzón.

Las hojas calientes se aplican fajadas sobre las heridas en Estadilla, lo mismo que en San Esteban de Litera (ADELL & MONTORI, 1985), donde también se aprecian, puestas del mismo modo, para resolver los «floruncos» (forúnculos).

Observaciones. En la comarca hemos visto otras especies de este género: *R. pulcher* L., *R. conglomeratus* Murray, *R. intermedius* DC. y *R. palustris* Sm.; a la primera de ellas la llaman «napazuala» en el valle de Tena, donde la usaban para «mermar la sangre», tomando el cocimiento.

En Monzón nos cuenta una señora de la comarca zaragozana de Cariñena que, en su pueblo, aprecian mucho las «azederas» que medran en el suelo pizarroso de los viñedos, donde buscan las hojas «lozanas» para comerlas en ensalada, pues tienen un agradable sabor ácido; se trata de *R. induratus* Boiss. et Reut., semejante a nuestro *R. scutatus* L., que en la provincia vive al norte de Guara, en gleras semimóviles.



Ruscus aculeatus. Rama con las pseudohojas y rizoma. (J.M.S.)

RUSCUS ACULEATUS L.
Liliáceas

Nombres populares en la comarca: *boix marí* (Calasanz, Gabasa), *buixo marino* (Alins) y *buxardina* (Estadilla).

En otras comarcas: *bucheta* (Oto, valle del Ara), *bucho marino* (Bestué, Tella), *mata marina* (Bestué) y *buxarreta* (Hoz de Jaca).

Nombre castellano: *rusco*.

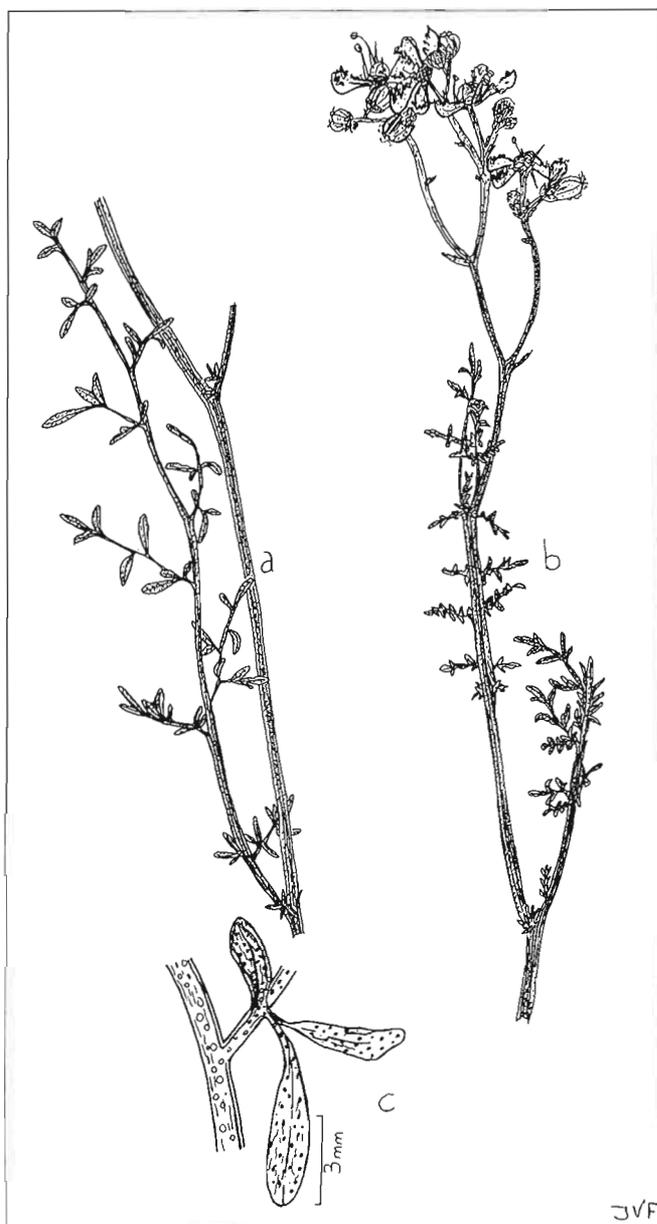
El «buixo marino» es una mata **perenne** de hasta 60 cm de altura, ramificada alternamente y de color verde vivo; lo que parecen hojas, de forma oval y pinchudas en la punta, son en realidad ramillas modificadas (cladodios), en cuyo encuentro con los tallos se sitúan las verdaderas hojas, lineares y de un par de milímetros de largo. En el centro de esas falsas hojas vienen las flores, pequeñas, de seis piezas verdosas, con los sexos separados, situados en pies distintos; de las femeninas surgen los frutos, rojos y carnosos, con un casco y de sabor a pimiento, **algo tóxicos** (VILLAR *et al.*, 1987), aunque los hemos probado sin ningún trastorno.

En la comarca es bastante **escaso** y lo hemos visto únicamente en la sierra de La Carrodilla, entre «carrascas» o cajigos, y en matorrales al pie de las peñas calizas en Olvena, Estadilla, Fonz, Alins, Calasanz y Gabasa.

Esta mata **se considera** protectora de las casas y haciendas en la Jacetania (VILLAR *et al.*, 1987), el Sobrarbe y en los pueblos de La Carrodilla, como también en Navarra; así, en Alins, lo recogían para colgar de él caramelos y rosquillas pequeñas que se hacían para la ocasión y lo llevaban los niños y niñas el Domingo de Ramos (también se utilizaba así la «olibera» y, en Azanuy, el «boixo», boj); la rama bendecida se quemaba en el hogar o se llevaba a los campos y se colocaba en las tapias o cercanías «para que la cosecha fuera buena, porque estaba bendecido». También se ponía en los patios de las casas, sobre todo en el Sobrarbe y, cuando sus gentes emigraban a la tierra baja, seguían conservando la costumbre (así lo hemos visto en Castejón del Puente).

En Calasanz lo cogían «para adornar el belén en Navidad».

El rizoma blanquecino de esta planta contiene sustancias diuréticas, antiinflamatorias y de acción vitamínica P (VILLAR *et al.*, 1987).



Ruta angustifolia del cerro del Morreron de Monzón: a) parte media de un vástago florido; b) parte final de un vástago con la inflorescencia; c) fragmento de un folíolo muy aumentado, mostrando las glándulas de esencia. (J.V.F.)

RUTA ANGUSTIFOLIA Pers. Rutáceas

Nombre popular en la comarca: el castellano *ruda*.
En otras comarcas: *ruta* (Sobrarbe).

Esta planta **vivaz** es **leñosa** en la base; echa todos los años vástagos tiernos de color verde glauco, con hojas muy recortadas, divididas en segmentos estrechos; a mediados de la primavera se abren las flores, con los pétalos amarillos en forma de quilla y con los bordes desflecados.

Toda la planta despide un olor nauseabundo con sólo tocarla (en la Almunia de San Juan, al que olía mal le decían: «hueles como la ruda»); a algunas personas sin embargo les gusta, e incluso hay un dicho de Monzón y otros lugares que considera casi imperdonable no cogerla: «El que va al monte y no coge ruda, encuentra a la Virgen (en Barbastro dicen «a su madre») y no la saluda».

Vive en cerros áridos, terrenos pedregosos y rocosos.

Esta yerba es conocidísima en todas partes, sobre todo por su uso en **veterinaria** popular; así, cuando las ovejas («güellas» en Fonz y el Sobrarbe) y otros animales tenían un mal parto o abortaban, se les colgaba en la cola un manojito de ruda para que echaran las «esparrias» (placenta), a las que también llaman «parrias», «secundinas», «porque-rías» en Monzón y «el llit» (la cama) en Fosado.

Otras variantes de este remedio consisten en atar la ruda con un vellón en la grupa, a veces poniendo dos ramas cruzadas en forma de X y atando una «sogueta» de esparto, como ya comentamos al hablar de este último; en Monzón dicen que «se colgaba de la natura (vulva) de las ovejas y de las cabras cuando malparían, porque tiene mucha fortaleza».

Era muy común darles de beber también un cocimiento de ruda («una mata en un litro de agua») para este menester, y también para acelerarles el parto si iba lento; «tenía más efecto si la ruda se recogía la noche de San Juan». Hoy día no se hace nada de esto y se recurre a los antibióticos.

Se usaba, además, para lavar a los animales tras el parto y, en el Sobrarbe, para hacerles venir la leche a las vacas que han parido, dándoles a beber tres litros de agua de ruda durante tres días en ayunas. Dicen que «los animales la muerden en el monte cuando están malos».

Se conoce su acción abortiva para las personas («pa fer malparir a las mujeres», como dicen en Estadilla); en Alins hablan de que «el cocimiento lo tomaban las chicas jóvenes que se quedaban embarazadas»; en este lugar cuenta una señora que le hicieron tomar agua de ruda después del parto, para que «se limpiara». En Calasanz y Monzón lo administraban para hacer venir la regla.

En un pueblo cercano a Angüés cuentan el caso de una mujer que aplacaba los ardores sexuales de su marido algo «carrilano» dándole a beber un cocimiento de ruda y aseguran que «tanto le dio que se le quedó una pierna malparada». En Agüero, las madres se untaban el pezón con ruda para «destetar a los críos».

Al exterior **se usa** el cocimiento «para lavar los males y las inflamaciones» en Monzón y «para la ciática» en Conchel. En Pomar de Cinca aplicaban una cataplasma de ruda fresca en el vientre «para curar el mal de tripas» (en Selgua se aplicaba ruda frita en aceite de oliva). Se usó el cocimiento, además, «para frotar el cuerpo si se tenían quebrantos» (cansancio fuerte), aunque dicen que «no es bueno abusar porque el cuerpo se acostumbra». Para curar las «andaderas», se ponía un manojo tierno alrededor del cuello.

En Estadilla hacían gargarismos del cocimiento para aliviar el dolor de muelas y, en Monzón, se hacían vapores para descongestionar las vías respiratorias si se estaba resfriado; hay quien preparaba incluso sopas de pan con ruda.

Está considerada también un purgante fuerte para personas y animales, tomando el cocimiento o en «irrigaciones», que se ponían a las caballerías y vacas cuando se «empachaban».

Otras aplicaciones. En Monzón ponían un poco entre la ropa de las arcas para que no se apollalara; en Pomar de Cinca se colgaban unas ramas en el techo para ahuyentar a los mosquitos y, en Estadilla, la cogen para alejar a las ratas y «emprender a las avispas que crían en el suelo, que ya no vuelven».

Quedan por relatar sus implicaciones mágicas, que son muchas. En general, se colgaba detrás de la puerta «pa que las brujas se espanten con la olor», creencia extendida por todo el territorio; todavía hay personas que la recogen «para ahuyentar a los malos espíritus».

En Monzón cuentan que «se echaba una mateta en la pila de agua bendita de la iglesia y, si había una bruja dentro, no podía salir ya».

En Graus se colgaba el ramo de ruda el día de Nochebuena en la cuadra, para proteger a los animales y, en el valle de Tena, quemaban incienso y ruda «para alejar de la casa a los malos espíritus».

Por fin, recogemos en la Almunia de San Juan este complicado ritual, relacionado con el anterior: «Se cogerá ruda en sábado o martes a las ocho de la tarde o tres de la tarde (hora solar) y con una cazuela de barro echarán brasas y ruda para que salga humo, y andarán por todas las habitaciones de espalda diciendo a la vez:

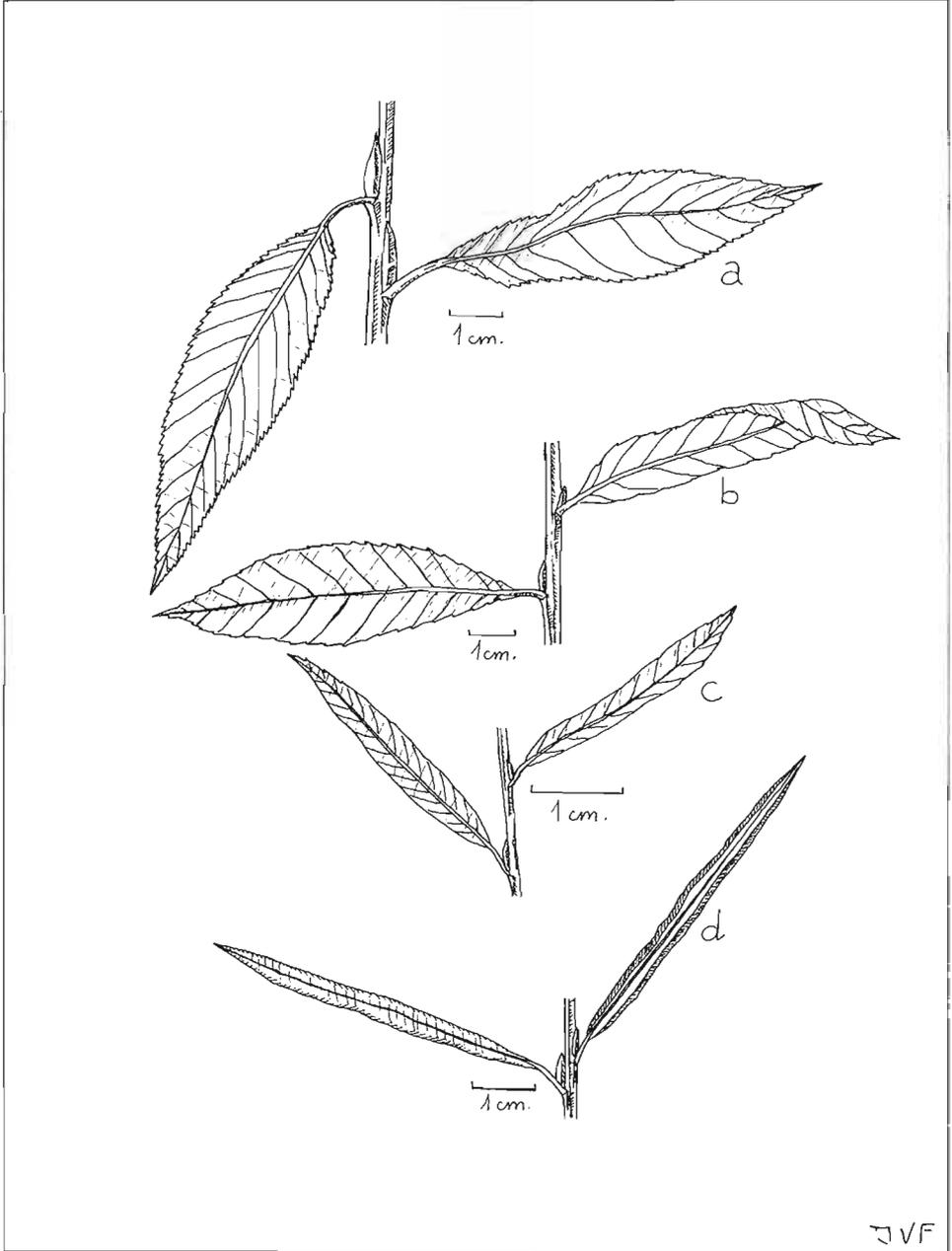
Huid, huid, espíritus malos,
que la Virgen de los Ángeles nos tiene de la mano.
Con la Cruz del Padre Santo yo os hago departamentos,
para que no estéis en esta casa un solo momento.

Se dejará el cacharro delante o detrás de la puerta y al día siguiente tirarán las cenizas a un barranco o lugar retirado. Esta operación se hará durante nueve días seguidos y al noveno se tirará el cacharro y todo diciendo:

Marchad, marchad,
que no os queremos más.

Esto se hará entre dos luces o cuando desaparezca el sol».

Observaciones. Tiene la ruda comprobadas acciones emenagogas, abortivas, rubefacientes, antiespasmódicas y antiviricas (VILLAR *et al.*, 1987), que se atribuyen también a otras dos especies, *R. montana* (L.) L., mucho más escasa (en Monzón, Selgua y Alcaná), con los segmentos de las hojas más estrechos y los pétalos no desflecados, y *R. graveolens* L., que se solía cultivar en los huertos y que no hemos visto en la comarca, pero sí en Roda de Isábena y Castejón de Sobrarbe.



Hojas de: a) *Salix fragilis* de Gabasa; b) *S. alba*; c) *S. purpurea*;
d) *S. elaeagnos*, todos ellos de las orillas del Alcanadre en Bierge. (J.V.F.)

SALIX ALBA L. Salicáceas

Nombres populares en la comarca: *salbimbre* (Cofita, Fonz) y *salz* (Pueyo de Santa Cruz).
Nombre castellano: *sauce blanco*.

El «salz» es un **árbol** de hasta 25 m de altura, con las hojas caedizas y largas, verdecillas por el haz y más pálidas por el envés. Hay pies macho y pies hembra, que a principios de primavera echan unos racimos de flores colgantes, las masculinas con los estambres amarillos y las femeninas con la forma cónica; al madurar dejan salir las semillas voladoras, rodeadas de una borra, como las de los chopos.

Vive en las riberas de los ríos, siendo algo **frecuente** a orillas del Cinca. La corteza de este árbol tiene virtudes comprobadas (VILLAR *et al.*, 1987), entre ellas la astringente, antitérmica (contiene salicina, sustancia febrífuga), antirreumática y sedante. En nuestra comarca no se usa, al parecer, con fines medicinales.

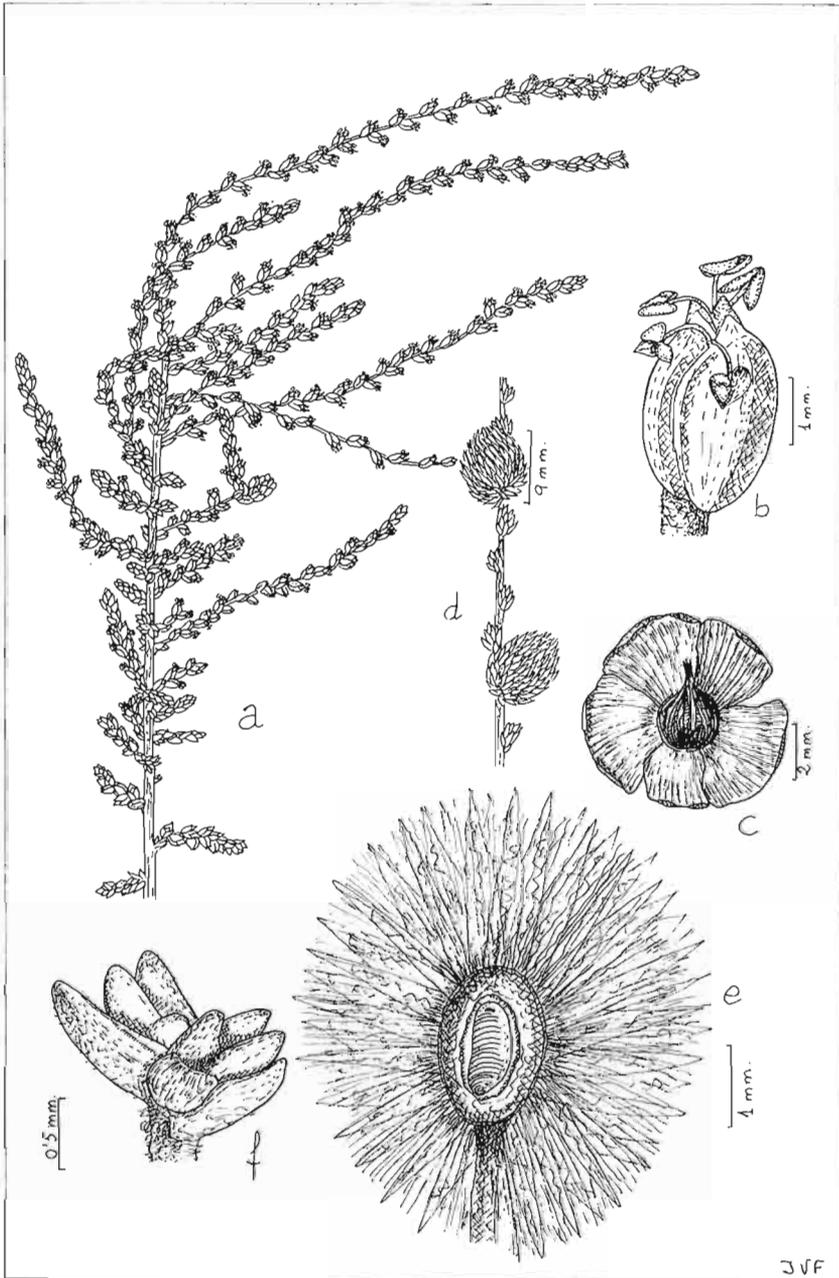
Otras aplicaciones. Se ha utilizado su madera raras veces y sus varas de unos 2 m se llaman en Fonz «maneros», empleadas para varear las olivas subiéndose al árbol.

Observaciones. En la artesanía del mimbre se usó sobre todo la «bimbrera», «brimbera» o «mimbrera», *S. fragilis* L., que si se deja crecer puede ser un árbol de cierta altura, pero que se solía podar para aprovechar las varas o «bimbres»; puede verse todavía plantado en los lindes de algunos campos, a las orillas de las acequias. Actualmente se emplean híbridos cultivados llamados «mimbre americano» (quizá *S. viminalis* L.); para que los mimbres queden blancos se pelan cuando sube la savia; cociéndolos quedan de color tostado. Las ramas gordas de la «bimbrera» se usaron para hacer mangos de «jadones» y los «collarones» del ganado. El cocimiento se empleó para lavar las cubas de vino. En Monzón, de modo mágico, «se estregan las verrugas con la parte de abajo de una hoja tres veces al día, para que se vayan».

Entre las «sargas» o «sargueras» que viven en las orillas de los ríos la más frecuente en la comarca es *S. purpurea* L., de ramas rojoscuras, que también se emplea en cestería, sobre todo por los gitanos, que no disponen de cultivos de mimbre. De éstas y de mimbre se hacían las «anguileras», trampas para pescar anguilas.

En Estada la llaman «sargueta» y en Cofita, «tamariza roya»; la usaban para atar los fajos de leña y, los «nabateros», los troncos de las «nabatas», almadías que bajaban por los ríos; también empleaban para ello ramas de otra «sarga», *S. elaeagnos* Scop. («berdugué» en San Juan de Plan), común en el norte de la provincia pero mucho más rara en la comarca. Se usó, además, para hacer «berguetas» que se untaban con «besque».

También es conocido en la comarca el «desmayo» o «sauce llorón», *S. babylonica* L., de ramas colgantes, plantado como ornamental en sotos y cunetas de las carreteras.



Salsola vermiculata de Monzón: a) una ramilla florecida; b) una flor; c) fruto; d) ramilla con dos agallas; e) larva de insecto en el interior de una agalla; f) grupo de hojas. (J.V.F.)

SALSOLA VERMICULATA L. Quenopodiáceas

Nombres populares en la comarca: *sigall* (Peralta de la Sal), *sisall* (San Esteban de Litera) y *sisallo* (Monzón y alrededores).

Nombre castellano: *caramillo*.

El «sisallo» es un **arbusto** de hasta 1 m, muy ramoso, con la corteza de color claro; las hojas son pequeñas y algo carnosas, casi siempre pelosas; las flores son numerosas y poco vistosas; el fruto desarrolla unas alas brillantes y rígidas, de color blanquecino o rosado, que semejan pétalos.

Es **frecuente** en la tierra llana en **suelos** áridos y erosionados, sobre todo en sitios por los que pasa a menudo el ganado. Es muy conocido en toda la comarca y hasta tiene dedicada una calle en Monzón; es planta muy apetecida por el ganado lanar, que la «rade» con asiduidad cuando está fructificada, para la «sanmiguelada» y el principio del invierno, pues sus frutos son muy nutritivos.

También en algunos lugares, como Estadilla, se conservaban «pa que comieran los bajos (mulos, caballos, burros) en invierno». En Fonz se cogía «pa que radieran los conejos».

A esta especie no se le conocían **propiedades** medicinales, pero en Monzón dicen que «chupando un palo de sisallo, se quita el ardor de estómago».

También se utilizan de modo mágico en Monzón «los cucos» que salen en los «sisallos» (se trata de lepidópteros en estado de crisálida e imago o de agallas como la que aparece en la figura), que se cogen en invierno y se meten en el bolsillo para evitar el dolor de muelas, «sin acordarte de que los llevas»; otras personas dicen que «vale cualquier cuco».

Otras aplicaciones. Se empleó en tiempos como combustible, en algunas comarcas desmesuradamente después de la guerra (BRAUN-BLANQUET & BOLÒS, 1957); en Monzón lo quemaban para proporcionar el primer fuego en los hornos de pan.

Observaciones. Otra especie del género, *S. kali* L., planta anual espinosa que invade los campos de labor tras la siega en suelos yesosos o salinizados, es llamada «barrilla» en Monzón, Pueyo de Santa Cruz y Selgua, y «capitana» en Monegros; sus cenizas se usaron para hacer «lejía» en la colada.



Salvia lavandulifolia de San Esteban de Litera: a) aspecto de un tallo florido; b) vista frontal de una flor; c) vista lateral. (J.V.F.)

SALVIA LAVANDULIFOLIA Vahl

Labiadas

Nombres populares en la comarca: *mermasangres* (Estadilla), *sabia* (Azanuy, Estadilla) y *salvia* (en casi todos los pueblos).

Nombre castellano: *salvia de Aragón*.

La «salvia» es un **arbusto** muy aromático de más o menos medio metro de altura, con hojas cubiertas de una densa pilosidad que les confiere un color blanquecino, algo más verde por el haz, y que nacen una enfrente de otra en los nudos. Cada año echa nuevos vástagos que en la parte superior traen las flores, aglomeradas en corto número por niveles y con la corola bilabiada, de color azulado.

En la comarca es **abundante** en las «gesas» o «chesas», donde suele convivir con el romero; más raramente se la ve en suelos pedregosos secos o en zonas de «carrascal» aclarado.

Es una de las plantas más **apreciadas** para «rebajar la sangre» y «para la circulación», tomando el cocimiento de las partes aéreas (más raramente de la «bena») nueve días en ayunas; como dicen en Estadilla, «se toma pa las sangres rezias, siete, nueve o tres días en ayunas pa la primavera, y se para una temporada». Se considera con más virtud la recogida «después del rocío de la noche de San Juan, antes de que salga el sol».

En Alins del Monte toman el cocimiento de «la flor del salbao (cáscara de trigo) y de salvia, con miel, pa curar los resfriaus».

En la Almunia de San Juan cuentan que las hojas valen para limpiar los dientes, por frotamiento, «aunque estén negros» (existen dentífricos de salvia en las herboristerías).

Observaciones. Las hojas se utilizan también como condimento de guisos. En algunos lugares hemos visto cultivada la salvia oficial, *S. officinalis* L., sobre todo en parterres, macetas y taludes de las carreteras, como en Sabiñánigo.



Salvia verbenaca del barrio de La Carrasca, en Monzón. (J.M.S.)

SALVIA VERBENACA L. Labiadas

Nombres populares en la comarca: *árnica* y *arnicón* en Monzón, *curacortes* en Enate.
Nombre castellano: *gallocresta*.

Esta **hierba** es pariente de la anterior, pero herbácea, **perenne**, de hasta medio metro y con casi todas las hojas en la base; éstas suelen tener el contorno lobulado y son de color verdeoscuro; la inflorescencia es semejante, aunque con más flores en cada nivel, más pequeñas que las de la salvia y de un azul tirando a morado. **Florece** al comenzar la primavera y tras las lluvias otoñales.

Es **frecuente** en ambientes ruderalizados, cunetas, ribazos, yermos y laderas pastoreadas.

En Monzón **se usa** como vulneraria, para lo cual se raspa la hoja fresca y se pone en la herida; se cambia cuando se seca, sin lavarse las manos. También «se pone a cocer un rato la mata hasta que saca la sustancia y con el agua tibia se lavan los cortes y las heridas».

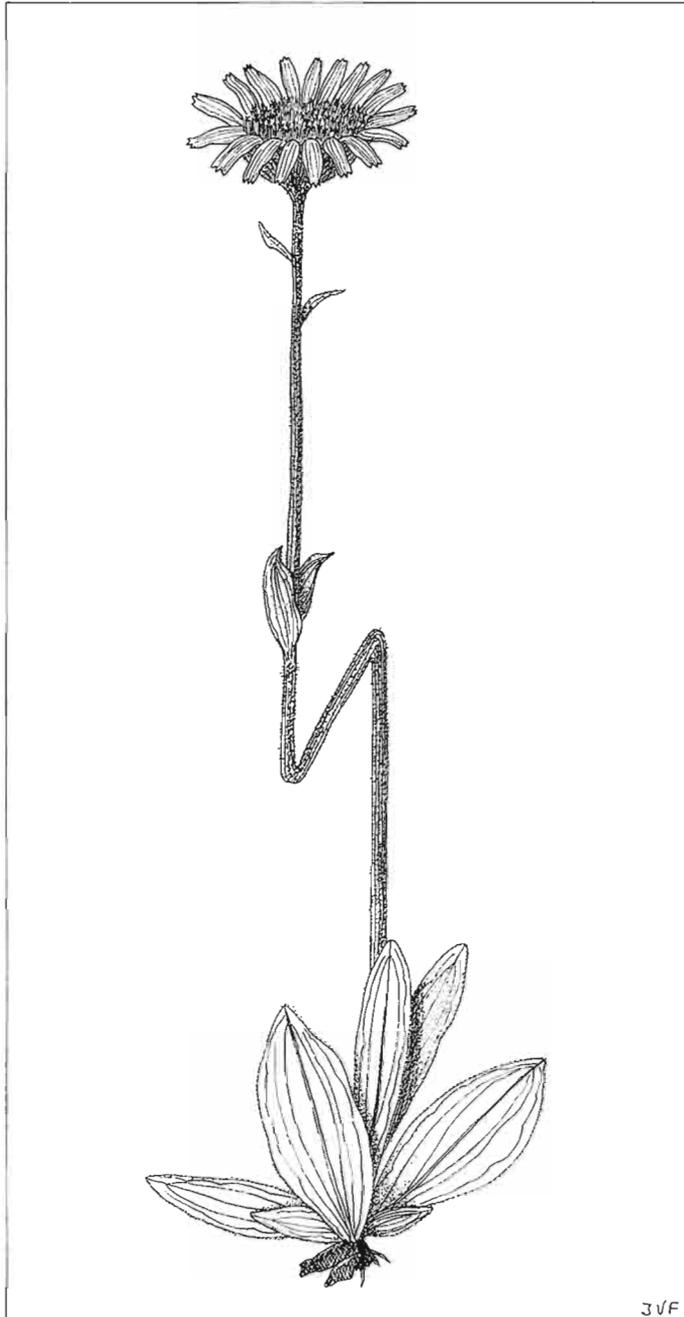
Observaciones. El nombre que le dan en Monzón es realmente sorprendente, pues no tiene ningún parecido con la verdadera árnica, *Arnica montana* L., que en la provincia sólo vive en las montañas pirenaicas, donde es más bien escasa.

Pero las gentes de nuestros pueblos, en su empeño por encontrar sustitutos de la famosa yerba vulneraria, recogían otras Compuestas de flores amarillas que se le parecen, algunas muy vagamente. Creemos que esa confusión debió de producirse al bajar los pastores a la tierra llana la verdadera árnica cuando volvían con sus rebaños en otoño; con esas muestras, los lugareños la buscaban y cogían otras yerbas; otros tomaban como muestra el dibujo que, representando a la *Arnica montana* L., venía en el antiguo envase de una conocida pomada fabricada con extractos de esta planta.

En los pueblos visitados llaman «árnica» o «érnica» (Fonz) a otras especies de la familia de las Compuestas.

Así en Azanuy usaban *Senecio jacobea* L., cuyas flores ponían en alcohol o aguardiente (añadiéndole a veces romero), que utilizaban para aliviar golpes, lavar heridas o «dar esfriegas».

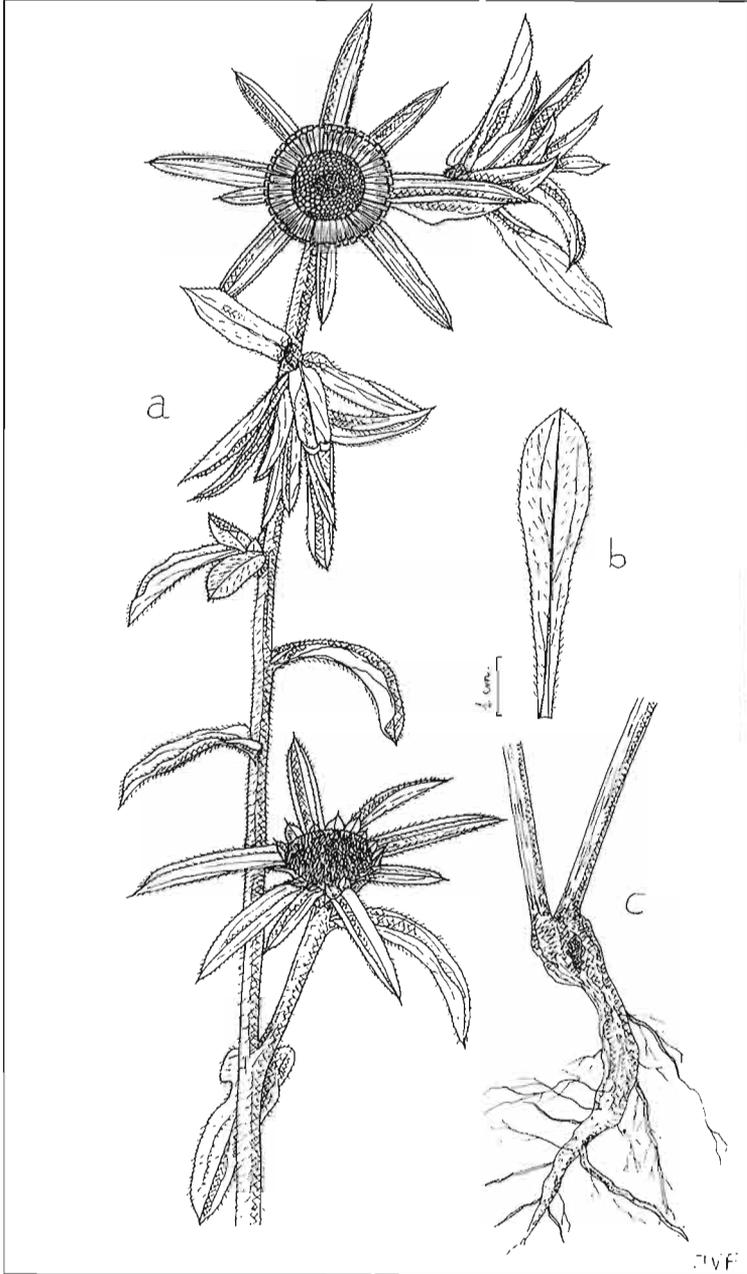
En San Esteban de Litera y también en Azanuy era *Inula helenioides* DC. la utilizada (la llamaban «árnica» o «arnicón»); esta especie escasea en la comarca y sólo la hemos visto en terrenos removidos en Monzón, San Esteban de Litera, Calasanz y Alcaná.



Arnica montana de las cercanías del lago Urdiceto, en Bielsa, a 2.100 m de altitud. (J.V.F.)



Inula helenioides fotografiada en suelo removido en Alcaná. (J.V.F.)



Pallenis spinosa de Monzón: a) tallo florido (7-XI-1987);
b) hoja de la parte inferior del tallo; c) raíz. (J.V.F.)

En Gabasa se usó *Pallenis spinosa* (L.) Cass., hierba bienal frecuente en los ribazos y laderas pedregosas; las brácteas involucrales acaban en una punta espinosa. Se ponían en alcohol o anís, usándolo después para cicatrizar cortes y heridas; también se utilizó en Calasanz.

Probablemente se ha recogido en la comarca, además de las precedentes, *Inula montana* L., frecuente en terrenos pedregosos y «carrascales» aclarados.

Era común, en general para todas las árnicas, freírlas en aceite de oliva, que se guardaba en un tarro para cicatrizar heridas y almorranas (PALACÍN *et al.*, 1984).

En Escanilla (Sobrarbe) llamaban «árnica» al alcohol de «azucena» o «vara de San José», *Lilium candidum* L., liliácea de grandes flores blancas, cultivada en huertos y parterres; se ponían en maceración las «hojas» (tépalos), que se sacaban decantando la botella, y se aplicaban en heridas y cortes, para cicatrizarlos. Este preparado se hacía en algunos pueblos de nuestra comarca, en concreto en Olvena y Azanuy.

SAMBUCUS NIGRA L. Caprifoliáceas

Nombres populares en la comarca: *sabuquera* y *sabuquero* (Estadilla), *saúco* (en general, es el nombre castellano), *sauquer* (Peralta de la Sal) y *sauquero* (Monzón).
En otras comarcas: *samuquero* (Tella, Sobrarbe).

El saúco es un **arbolillo** que puede alcanzar 4 ó 5 m de altura, con las ramas arqueadas y la copa apretada. Las hojas son caedizas, compuestas por un número impar de folíolos verdeoscuros con el borde dentado. **Florece** en primavera, cubriéndose toda la copa de inflorescencias aparasoladas, de muchísimas flores pequeñas, olorosas, con cinco lóbulos blancos. Los frutos, que primero son rojizos, se vuelven negros y colgantes.

Se solía **plantar** en los huertos para hacer seto; también vive en algún soto ribereño, siendo **poco frecuente** en la comarca.

Las flores del saúco son muy **apreciadas** en los pueblos de nuestra área de estudio. En todos los lugares les tienen mucha fe a los vapores de su cocimiento, que hay que inhalar o hacer incidir en el cuello y pecho para curar los catarros de las vías respiratorias; algunas personas añaden que calma el dolor de muelas.



Sambucus nigra de Monzón:
a) aspecto del final de una rama, con la inflorescencia; b) una flor. (J.V.F.)

En Monzón se aspiran los humos que produce «la flor» (inflorescencia) al echarla a las brasas (con azúcar), tapándose con una manta; estos humos se consideran beneficiosos para sanar los orzuelos y los ojos irritados en la Almunia de San Juan, Monzón y San Esteban de Litera; además, perfumaban la casa y las ropas.

En Estadilla, «se pone el cocimiento muy caliente en un orinal y se sienta uno para que el vapor cure las almorranas»; para lavarlas, en Tella usan el cocimiento de la corteza.

En Monzón aplican en cataplasma las hojas picadas en el cuello o el pecho, para curar los constipados; aprecian, además, el cocimiento de las flores «para rebajar la fiebre y la sangre».

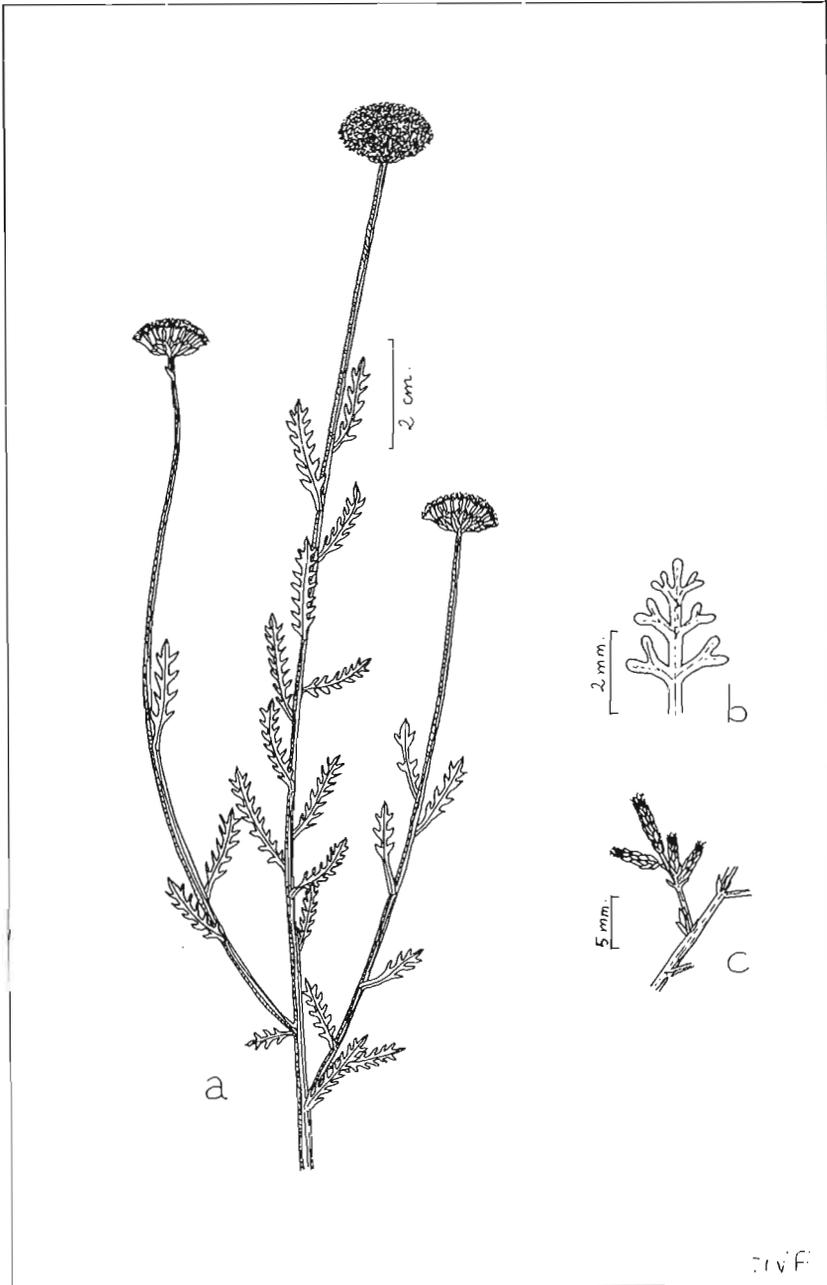
En Renanué (Ribagorza), para curar las andaderas muy «tirantes» se ponían al cuello una gargantilla de hilo en la que habían ensartado trozos de rama de saúco (quitando la médula) y unos cuantos ajos.

Otras aplicaciones. En Peralta de la Sal (y en Barbastro hace 50 años), los niños hacían «petadors» («ixaringas» en Estadilla) cortando un trozo de rama y sacando la médula; se mastica cáñamo haciendo bolas que se introducen en el palo; se tapa con un dedo por delante y la otra punta se hace chocar con la barriga, produciéndose una pequeña explosión y la salida brusca de la bola.

En alguna farmacia de la comarca todavía entra la flor de saúco en fórmulas magistrales, para tratar problemas dermatológicos.

Observaciones. En huertos, baldíos y barrancos frescos, sobre todo en Estadilla y Gabasa (escasea mucho en el resto y es frecuente en el norte de la provincia), vive *Sambucus ebulus* L., llamado «pudimal» en Estada, Estadilla y Olvena, y «pudío» en Gabasa, nombres que hacen referencia a su mal olor; esta hierba vivaz parece un saúco más pequeño, pero sus frutos negros son tóxicos (FONT QUER, 1962; VILLAR *et al.*, 1987); es difícil de extirpar de los huertos si se la deja medrar demasiado.

En Gabasa usaban el cocimiento de la planta para lavar los herpes y los granos y, además, para curar la sarna de los perros; los frutos se emplearon para teñir de negro; en Olvena usaban la mata para sacudir las moscas de las caballerías.



Santolina chamaecyparissus de Bierge: a) rama en flor;
b) y c) una hoja y un fragmento de la inflorescencia de *Artemisia herba-alta* de Monzón. (J.V.F.)

SANTOLINA CHAMAECYPARISSUS L. Compuestas

Nombres populares en la comarca: *bocha* y *bocha basta* (Pueyo de Santa Cruz), *bocha de cabezeta* (Binaced, Valcarca), *bocha pudenca* (Azanuy), *boxa sanxuanera* (Gabasa), *manzanilla basta* (Olvena), *ontina* (Fonz) y *untina* (Castejón del Puente).

En otras comarcas: *manzanilla* (Bailo) y *sanchuanera* (Castigaleu, Ribagorza)

Nombre castellano: *abrótano hembra*, *ontina de cabezuelas*.

Es una mata **leñosa** de poca altura, que echa todos los años renuevos blanquecinos con unas hojitas estrechas y muy recortadas, de un verde ceniciento. Los capítulos florales se abren en el ápice de las ramillas y están constituidos por muchas florecitas amarillas tubulares formando en conjunto una «cabezeta». **Florece** más o menos para San Juan y huele intensamente.

Vive en los cerros pedregosos y secos, ribazos y suelos erosionados, siendo **frecuente** en la comarca.

Por estos lares no es apenas apreciada y sólo hemos recogido su uso en Peralta de la Sal, donde **se toma** en infusión como estomacal, aunque se prefiere la manzanilla; es más común su empleo en las comarcas donde ésta escasea; recomiendan echar pocas «cabezetas» porque, de lo contrario, sale muy fuerte.

En Pomar de Cinca cuentan que un curandero de la provincia de Lérida receta «para la vesícula» el cocimiento de capítulos («cabezetas») de esta «bocha» y «simiente (partes floridas) de marrugo».

En Castejón del Puente, un señor de Ojos Negros (Teruel) nos dijo que en su tierra se usaba el cocimiento «para lavar las heridas de las caballerías cuando se enrejaban (se herían en las patas traseras con la reja del arado)»; en Tella también se la considera cicatrizante para las heridas del ganado y de las personas.

Los capítulos de esta planta tienen propiedades vermífugas, emenagogas y antiespasmódicas (FONT QUER, 1962; VILLAR *et al.*, 1987).

Observaciones. Parecidos nombres recibe *Artemisia herba-alba* Asso, que en Monzón se conoce como «bocha» [viene del catalán «botja», escoba (genérico)], en San Esteban de Litera como «bocha blanca», en Binaced la llaman «bocha pudidera» y, en otros lugares, así como de modo general en Aragón, «ontina» y «untina»; vive en terrenos áridos, yermos y olivares abandonados, conviviendo a veces con la especie precedente, y también es muy olorosa. Es una mata grisácea con flores pequeñas, bastante apetecida por el ganado, aunque algunos pastores dicen lo contrario.



Satureja montana de Benasque. (J.V.F.)

A pesar de tener propiedades antihelmínticas (para matar lombrices intestinales) (FONT QUER, 1962; VILLAR *et al.*, 1987), no hemos recogido usos en la comarca, excepto como combustible para calentar los hornos de pan; dicen en Binaced que «si los conejos del monte la comen, su carne tiene mal sabor».

A otra especie próxima a esta última, *A. campestris* L., también se la llama «bocha» u «ontina» en Monzón y los pastores dicen que las ovejas se la comen muy bien; en Azanuy la llaman «bocha de tabaco de pobre», pues sus pequeños capítulos florales se usaron para fumar.

En Estadilla la llaman «yerba aludera» («yerba aladera» en Alins y «aludera» en Fonz) porque se echaba la rama florecida en una lata para alimentar a las «aludas» o «aladas» («alaicas», hormigas con alas) en invierno; estas «aludas» sirven como cebo en los cepos para cazar «mixonés» («pajaricos de pico fino»); en Escanilla las alimentaban con la «barrasca» (lo que queda de un racimo sin uvas).

Por fin, este nombre de «ontina» se aplica en el Sobrarbe y la Ribagorza (en concreto en Escanilla y Biescas, valle de Bardají) a una yerba vivaz de unos 70 cm de altura de la familia de las umbelíferas, *Bupleurum rigidum* L., que no se parece en nada a las precedentes; en los pueblos mencionados se usaba para hacer escobas, que todavía hemos podido ver.

SATUREJA MONTANA L.

Labiadas

Nombres populares en la comarca: *jadrea* (Estadilla), *salseta* y *salseta de pastor* (Alins, Azanuy, Estada, San Esteban de Litera), *salseta d'Alcaná* (San Esteban) y *salseta pastor* (Fonz).

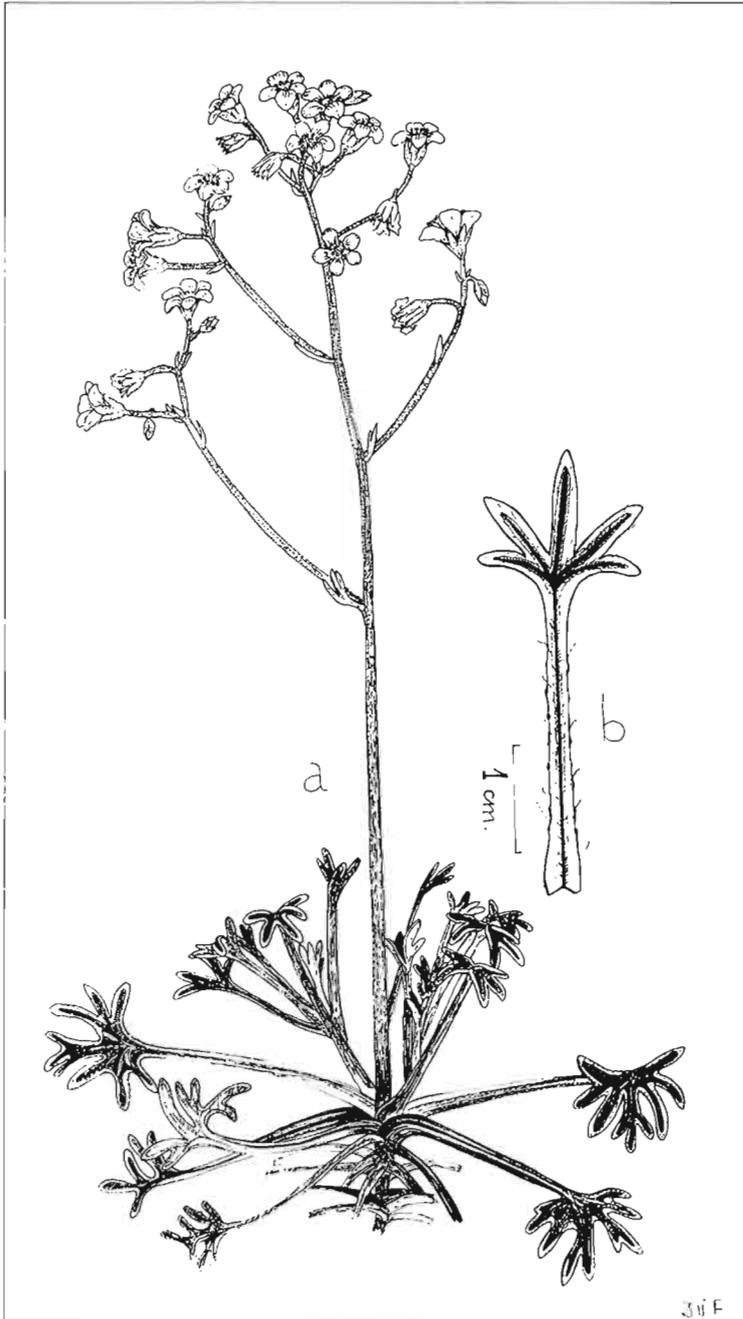
En otras comarcas: *albaca montesina* (Escanilla), *sabeduría* (Fosado) y *sabiduría* (Lecina).

Nombre castellano: *ajedrea*.

La «salseta» es una mata **perenne** muy ramosa, de corta talla y con ramas muy pobladas de hojas estrechas; en verano echa grupillos de flores de corola blanca, bilabiada, y cáliz tubular, con cinco dientes. La planta huele muy aromáticamente.

En la tierra baja sólo la hemos visto en las gleras del Cinca, donde abunda localmente; es más común en las laderas calcáreas de la sierra de La Carrodilla, donde la recogen los habitantes de los pueblos cercanos.

En la comarca sólo **se aprecia** como yerba para aliñar olivas verdes y para aromatizar el «mondongo». La bibliografía, en cambio (FONT QUER, 1962; VILLAR *et al.*, 1987), la cita como planta estimulante, tónica, aperitiva, estomacal y antiespasmódica.



Saxifraga corbariensis de Gabasa: a) aspecto de la planta; b) otro tipo de hoja.

SAXIFRAGA CORBARIENSIS Timb.-Lagr.
(*S. fragilis* Schrank)
Saxifragáceas

Nombres populares en la comarca: *herba amarga* y *herba consuela* (Gabasa) y *mermasangre* (Calasanz).

Nombre castellano: *bálsamo*.

Este «mermasangre» es una yerba **perenne** que forma unos cojinetes de hojas muy pringosas, en los que se ven las hojas nuevas verdeoscuros y las viejas, de color cuero; los tallos portan un ramillete de flores blancas muy bonitas, de cinco pétalos.

Esta planta **escasea** en la comarca, donde **vive** exclusivamente en cantiles calcáreos de la sierra de La Carrodilla, sobre todo en los expuestos al norte; la hemos visto en Olvena, Calasanz y Gabasa. En la provincia tiene una distribución prepirenaica y la hemos observado en La Peña, en el monte Calvera de Laguarres, Naval y en la Peña Oroel, cerca de Jaca; esta especie es propia de los Corbières franceses y los montes del noreste de España.

Se usa en Calasanz, Castillo del Pla (Benabarre) y Gabasa para «rebajar la sangre» (bajar la tensión), tomando el cocimiento; en este último lugar, el padre de un señor de allí la tomaba ocho días en ayunas; cuentan que «antes era muy buscada, pero ahora nadie le hace caso».

Observaciones. Una abuela de Monzón nos enseñó una «bolseta» que tenía guardada como oro en paño «desde hace más de veinte años», con hojas de esta hierba, que le bajó «una señora de la montaña» con el nombre de «mermasangres» para usarla del modo descrito. FONT QUER ya la citó como hipotensora y vulneraria y VILLAR *et al.* hablan de su posible **toxicidad**.



Esteb. F.

Saxifraga longifolia y *Ramonda myconi* del congreso de Ventamillo, en Seira. (E.F.)

SAXIFRAGA LONGIFOLIA Lapeyr.
Saxifragáceas

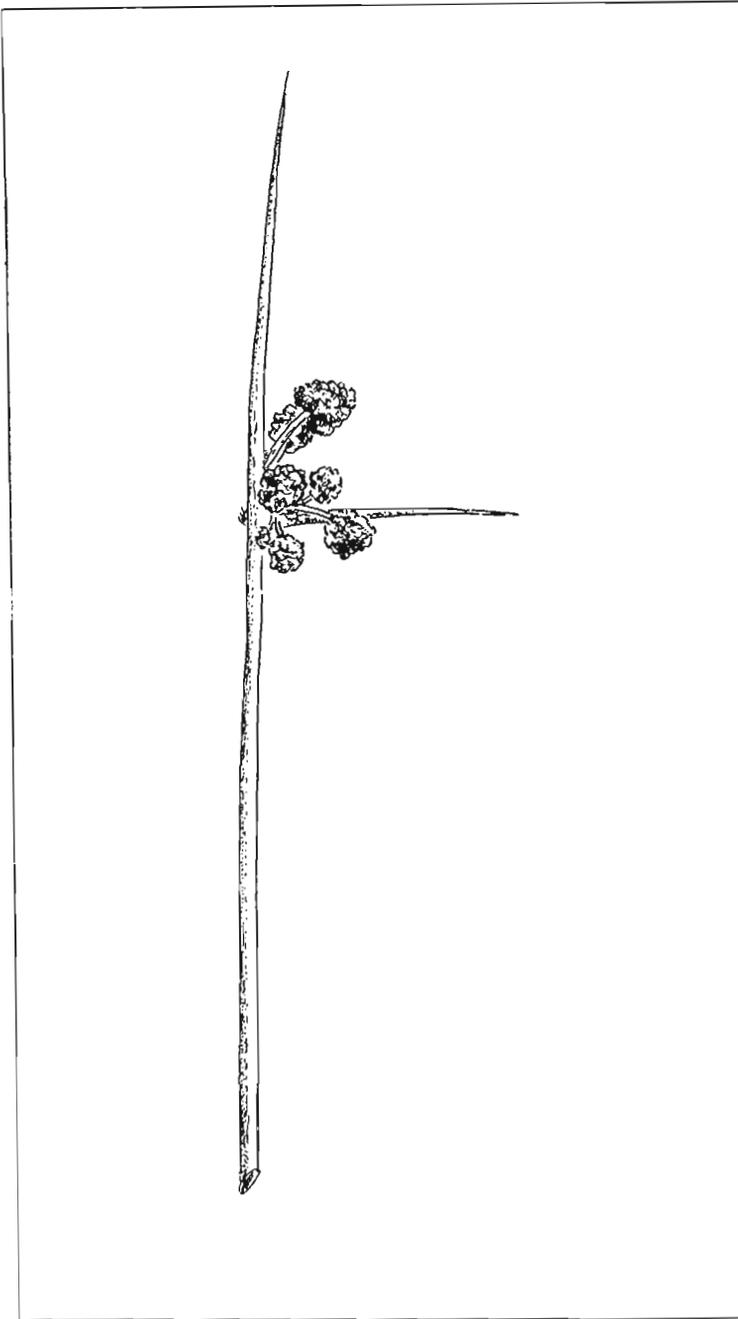
Nombres populares en la comarca: *corona de rey* (Olvena, es el nombre castellano).
En otras comarcas: *cola de borrega* (Fosado, Sobrarbe, y San Feliu de Veri, Ribagorza) y
abortacrabas (Jacetania).

Esta planta **perenne** va formando un rosetón de hojas durante varios años, de figura alargada y color verde cenizoso, algo gruesas y ribeteadas por una línea de puntitos blancos de cristales de bicarbonato cálcico (FONT QUER, 1962). Cuando la cepa ha adquirido el suficiente vigor, desarrolla un vástago grueso y ramoso con muchas flores blancas, pegajoso al tacto (las manchas no se van). Después de esta floración tan espléndida, fructifica y toda la planta se seca y muere, cayendo al suelo.

Esta preciosa especie es frecuente en los montes pirenaicos. **Vive** en cantiles y rellanos calizos y, sobre todo, en las pudingas (conglomerados) de edad aquitaniense de los desfiladeros de los ríos (MONTSERRAT, 1986). En la comarca sólo la hemos visto en el congosto de Olvena; una colonia de corona de rey vive junto al pueblo con la citada *S. corbariensis* y *Ramonda myconi* (L.) Reichenb., otra preciosa endémica.

En esta localidad colgaban la mata de la cola de las ovejas «pa que se limpiaran después de malparir» (del mismo modo que la ruda); en San Feliu de Veri se ataba a lo que asomaba de las «embolturas» de las vacas recién paridas para facilitar su expulsión.

A pesar de ser hierba **tóxica** y abortiva (FONT QUER, 1962; VILLAR *et al.*, 1987), se utilizaba por vía interna su cocimiento para «rebajar la sangre» en Aguinaliu y para calmar «el mal de cabeza» en Fosado. Al exterior, se pone un emplasto de «corona de rey» para calmar el dolor de muelas, según cuentan en Villacarli (Ribagorza).



Extremo de un tallo de *Scirpus holoschoenus* a orillas del Vero en Barbastro. (J.M.S.)

SCIRPUS HOLOSCHOENUS L.

Ciperáceas

Nombres populares en la comarca: en general, el castellano *junco*, *chonco* (San Esteban de Litera) y *chunco* (Fonz, también en Laguarres y en Fosado).

Los juncos forman una mata **perenne** de más de 1 m de altura que, a partir de un rizoma grueso, saca tallos verdeoscuros y cilíndricos, sin ninguna hoja; son huecos y acaban en una punta aguda, cerca de la cual se desarrollan los grupitos de flores de forma esférica y color pardo, todos vueltos para el mismo lado.

Florece en verano y **se cría** en lugares húmedos y riberas, cerca del agua, a veces en vaguadas y cunetas que se secan para el verano.

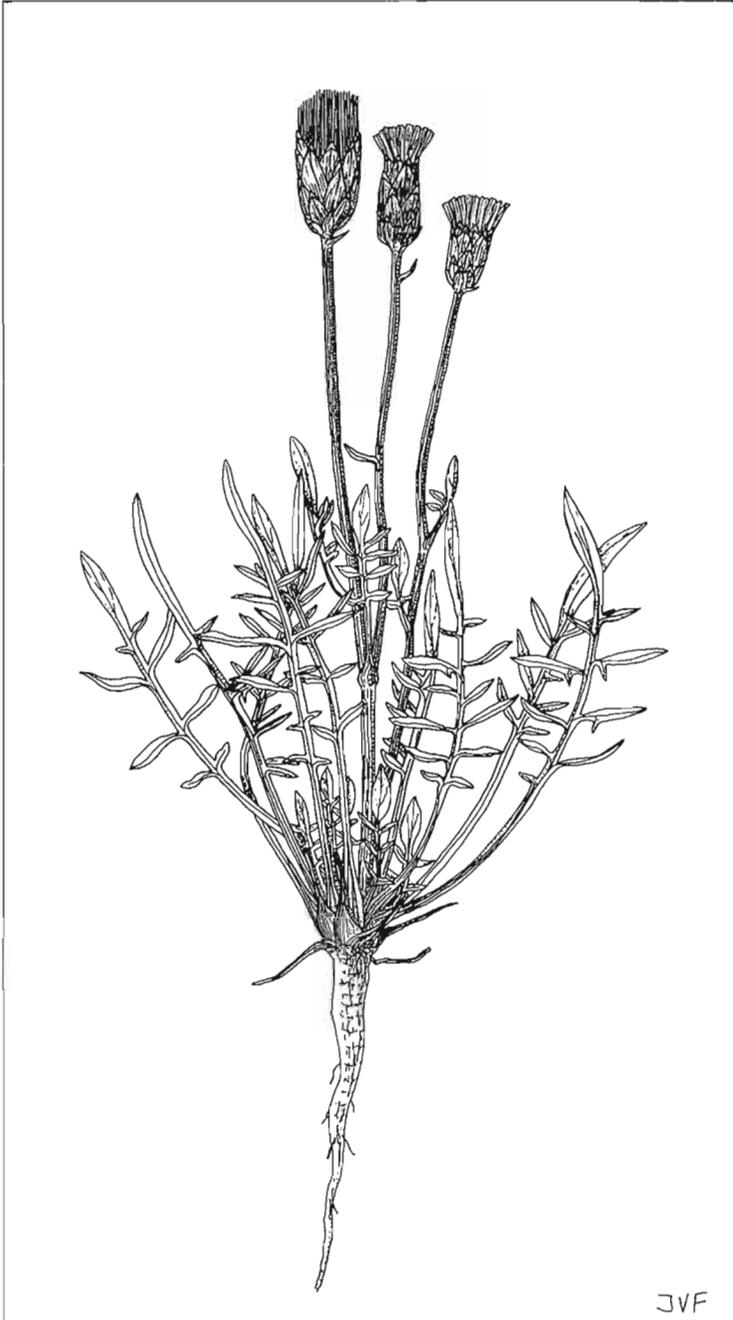
La raíz del junco (en realidad, la parte blanca inferior del tallo) se cuece y esa «agua» **se aprecia** para curar los enfriamientos, en Monzón y la Almunia de San Juan; algunos concretan que hay que echar 5 ó 6 trozos y tomar el cocimiento nueve días. Esta parte blanca es refrescante y los niños y niñas acostumbraban a mascarla con deleite.

En Estadilla, para curar las verrugas, se arranca un junco y, «con l'aigüeta que saca», se untan las verrugas; después, se vuelve a poner en su sitio y, «conforme se seca el junco, se cura la verruga». En Laguarres, «con las boletas (glomérulos de la inflorescencia) se estregan las verrugas y después se entierran, no volviendo a pasar por allí; al secarse, se secan las verrugas».

Otras aplicaciones. En Monzón hacían cortinas de juncos cosiendo con una liza trozos de unos 5 cm, que van disponiéndose helicoidalmente, «así quedan juntos y no pasan las moscas»; también se chafaban los tallos y se empleaban para hacer «culos» de sillas, en vez de la anea; se usó también para hacer ataduras y cuerdas para saltar a la comba.

En Pomar, las niñas y los niños hacían «cascabeles» tejiendo una jaula de forma ovoide en la que ponían piedras y las hacían sonar, moviendo con la mano.

Observaciones. Diversas especies del género *Juncus*, que viven en las orillas de los ríos, llamadas «junquillas» o «junqueta fina» en Cofita, se usaron para atar las «ensaladas».



Scorzonera laciniata de Monzón. Aspecto de la planta en la floración. (J.V.F.)

SCORZONERA LACINIATA L.
(*Podospermum laciniatum* (L.) DC.)
Compuestas

Nombres populares en la comarca: *barballa* (Estada, Estadilla), *barbolla* (Azanuy), *borballa* (Peralta de la Sal), *hierba conejera* (Pueyo de Santa Cruz), *marballa* (Alins del Monte), *marmalla* (Fonz) y *yerba conejo* (Binaced).

En otras comarcas: *barfolleta* (Juseu).

Nombres castellanos: *barbajas*, *zuragallos* (GARCÍA ROLLÁN, 1981).

La «barballa» es una **hierba bienal** de hasta 60 cm, con casi todas las hojas en la base, formando una roseta; éstas son compuestas, recortadas en muchos segmentos lineares, de un verde poco intenso. Al segundo año saca un tallo ramificado y con pocas hojas; los capítulos florales están sostenidos por varias filas de brácteas anchas y traen florecillas amarillas en forma de lengüeta, produciendo cada capítulo el efecto de ser una sola flor.

Esta especie es **frecuente** en los ribazos, herbazales, cunetas y lugares alterados de nuestra comarca. **Florece** a partir de finales de abril.

En general, **se consumían** sus hojas tiernas en ensalada en casi todos los pueblos, así como los capítulos florales antes de fructificar; parece que contaba con detractores, pues en Peralta algunos dicen que «si las comes crías piojos» y, en Estadilla, cuando un crío no quiere comer, le dicen: «¡Coméses barballa de una vez!».

También se cogía para dársela de comer a los conejos, como indican algunos de sus nombres.

Algunas veces se confunden sus capítulos florales con los de otra compuesta, *Tragopogon dubius* Scop., que vive en ambientes parecidos.

Observaciones. En la comarca vive también, aunque escasea en sitios áridos, *Scorzonera hispanica* L., llamada «escurzonera» en Estada, donde nos cuentan que «el día de Jueves Santo, los críos arrendaban parzeletas con escurzonera diciendo: ésta pa yo, y se comían la bena (raíz), que es dulzaina» y, según FONT QUER, diurética.



Sedum telephium cultivado en un tiesto en Estada. (J.V.F.)

SEDUM TELEPHIUM L. ssp. MAXIMUM (L.) Krocher
Crasuláceas

Nombres populares en la comarca: *balsamina* (Monzón), *bálsamo* (Selgua) y *curalotodo* (Pueyo de Santa Cruz, Binaced).

Nombre castellano: *hierba callera*.

La «balsamina» es una yerba **vivaz** de unos dos palmos de altura más o menos, con tallos y hojas carnosos por contener agua, de color glauco; sus florecillas tienen cinco pétalos puntiagudos, blanquecinos o rosados, con doble número de estambres. **Florece** en verano.

En nuestra comarca no vive en estado silvestre, como en el Pirineo, sino que **se cultiva** en macetas, parterres y se pone en tapias y huertos, aunque se está dejando perder.

En Monzón y otros lugares se le quita a la hoja la piel del envés y **se aplica** en las heridas e inflamaciones, «así el ácido que tiene la hoja las cura»; es muy apreciada en este sentido.

También en Monzón, se usa de modo mágico para curar las almorranas; para ello «se hace una bolseta de tela y se ponen tres hojas; se ata a la cintura con una cuerda de manera que la bolseta quede por la parte de la espalda y, cuando se secan las hojas, también las almorranas».

En Pomar aplicaban la hoja pelada para curar los golondrinos.

Observaciones. En la comarca viven silvestres otras especies del género *Sedum*, como *S. acre* L., de flores amarillas; sólo lo hemos visto en Olvena, donde lo llaman «arrozé» por la forma de sus hojas.

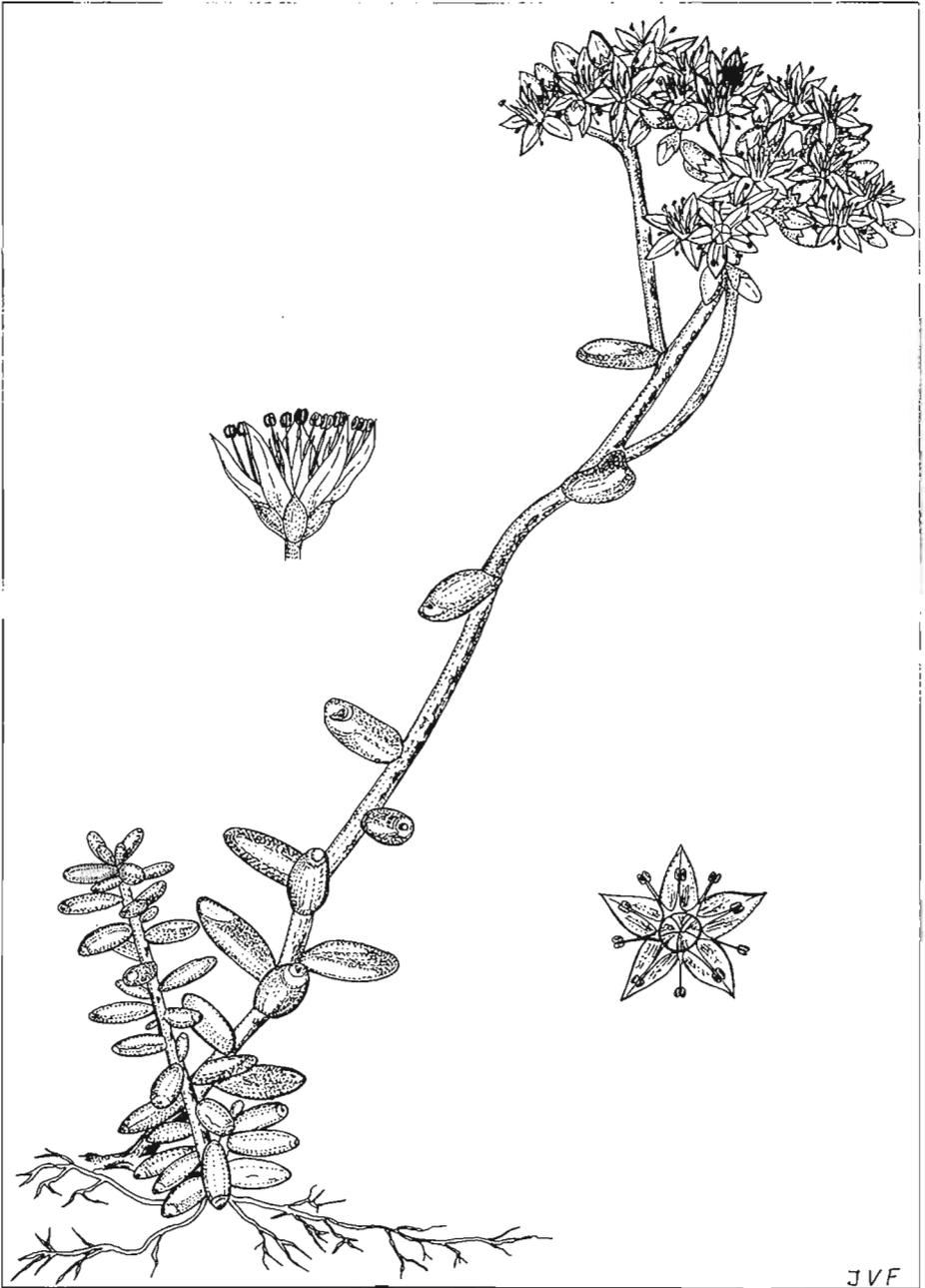
En los pueblos de La Carrodilla es frecuente *S. album* L., llamado «arrozé basto» en Olvena, «roz de la roca» en Alins y «raím de gat» en Gabasa, donde suele vivir encima de los «recatillos» de las paredes; allí hacían un cocimiento de la inflorescencia y lo echaban en la pastura y en el bebedero de las gallinas que tenían «jaqueca (les entraba como una tos y se morían) y se curaban».

En los muros y roquedos de La Carrodilla también es frecuente *S. dasyphyllum* L., de flores rosa pálido y hojas muy gruesas, de pequeño tamaño; en Estadilla lo llaman «arroz» y «uguetas» (como en Lecina); estos nombres de «arroz» y similares hacen referencia a que los niños y niñas los utilizaban para «jugar a comidetas».

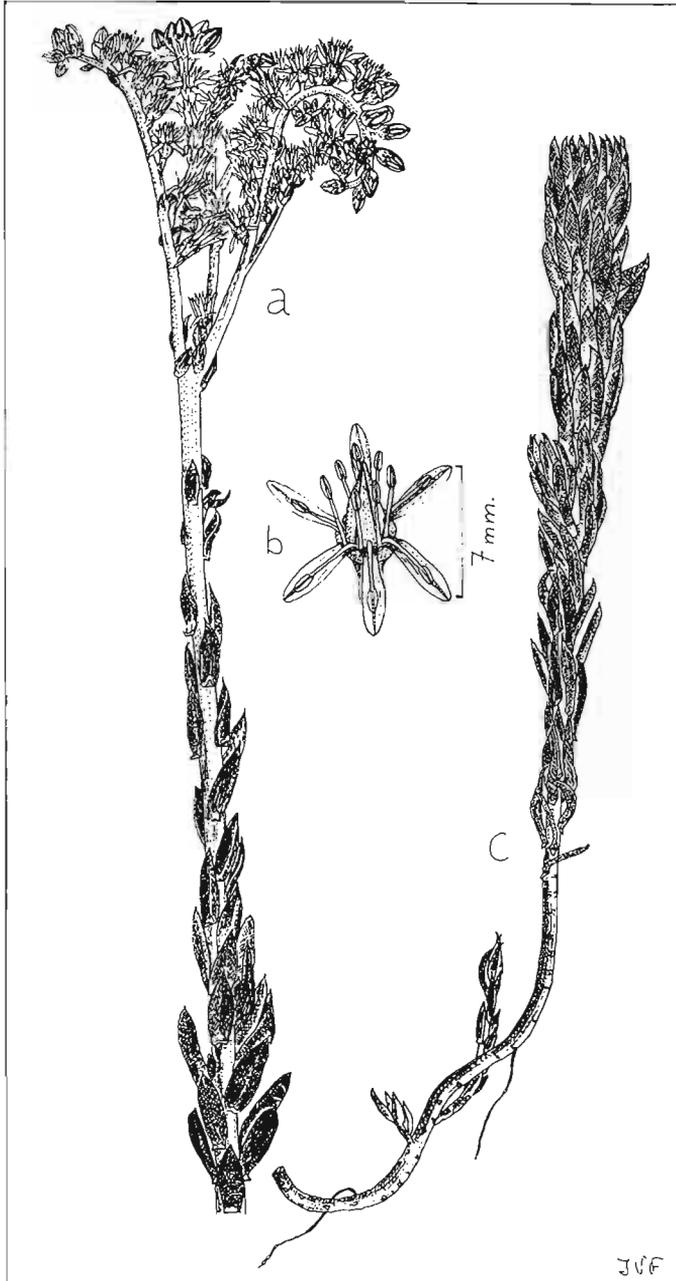
Por fin, abunda en paredes, tejados, cunetas pedregosas y cerros áridos *S. sediforme* (Jacq.) Pau, más robusto que los anteriores, al que llaman «uña de gato» en Monzón y Alfán-tega, «arroz de moro» en Gabasa y «uguetas» en Estadilla.

En Monzón la utilizaban para curar las almorranas, aplicando un emplasto de hojas machacadas; los pastores dicen que se lo comen las ovejas.

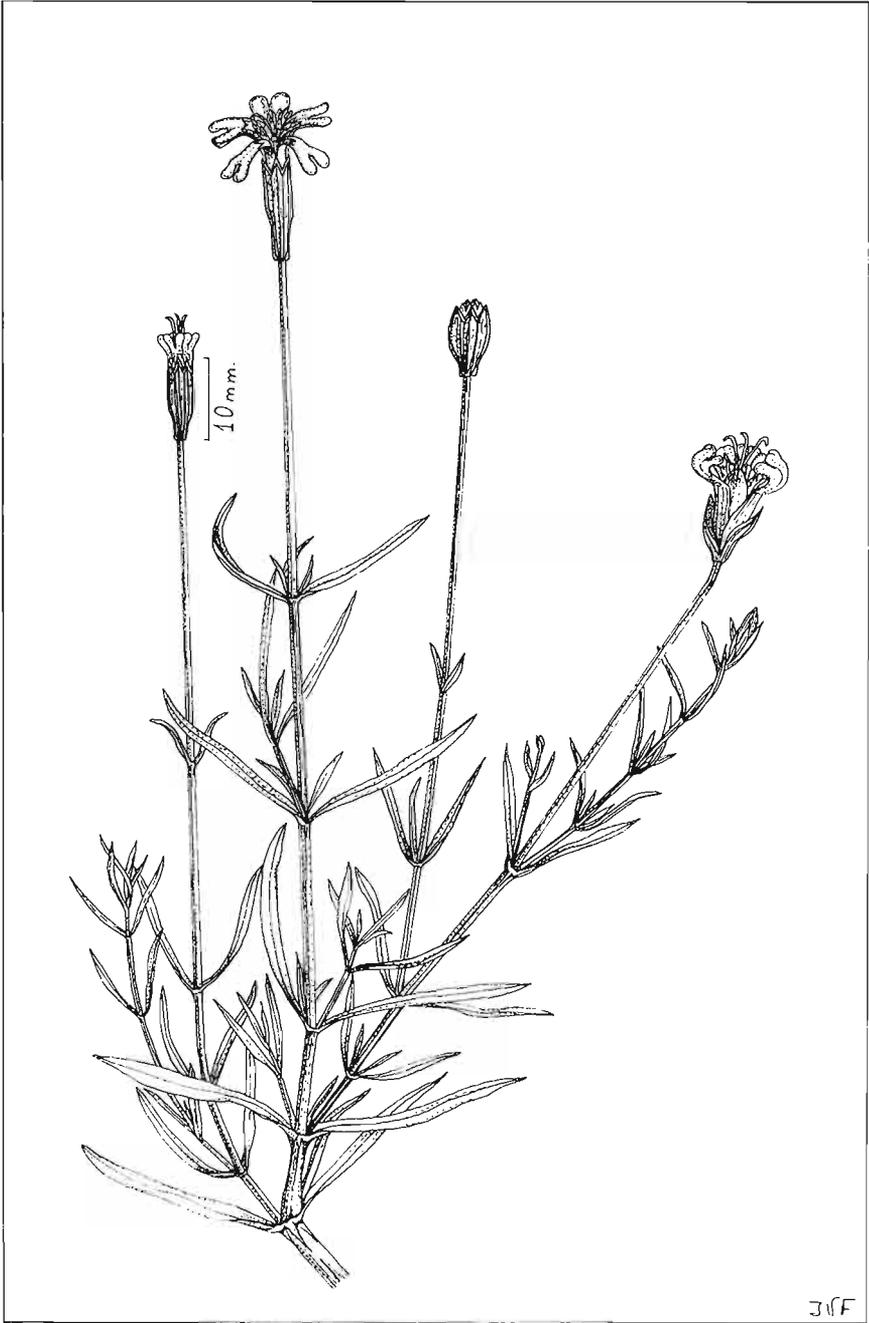
En general, se considera a las especies de este género ligeramente **tóxicas** (VILLAR *et al.*, 1987).



Sedum album de Benasque (J.V.F.)



Sedum sediforme de Monzón: a) tallo florífero; b) detalle de una flor; c) tallo florífero antes de haber alcanzado todo su desarrollo. (J.V.F.)



Silene saxifraga del congado de Ventamillo, cerca de Seira. (J.V.F.)

SILENE SAXIFRAGA L.
Cariofiláceas

Nombres populares en la comarca: *clavellet* (Gabasa) y *cllavelet* (Calasanz).
Nombre castellano: *hierba de las piedras*.

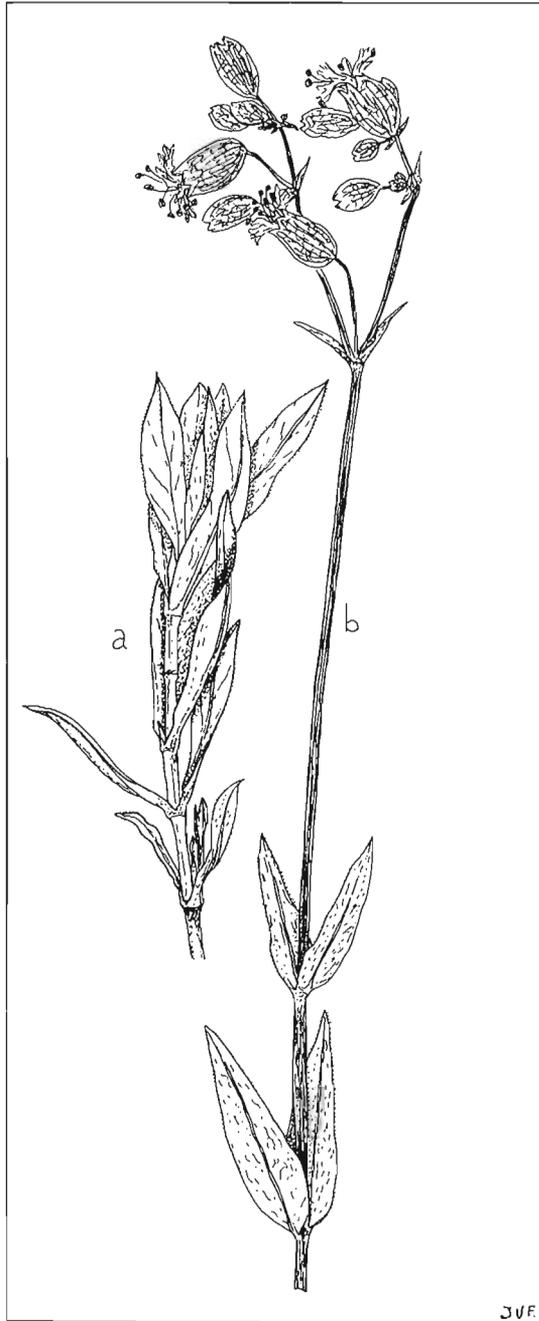
Es una **hierba perenne** muy delicada que echa muchos tallos degados de un palmo de longitud o más, algo ramificados, de color verde tierno. Las hojas nacen enfrentadas en los nudos y son bastante estrechas. Las flores parecen clavelitos en pequeño, con pétalos de color blanquecino o verdoso, con algún tinte rojizo en la cara inferior. **Florece** a partir de mayo.

Es **algo frecuente** en la sierra de La Carrodilla, donde **vive** siempre en rocas calcáreas, formando muchas veces ramilletes colgantes; en nuestra comarca crece en las umbrías; la hemos visto en Olvena, Estada, Estadilla, Alins, Calasanz y Gabasa.

Parece que sólo **aprecian** sus propiedades en los pueblos situados más al este, quizá por las visitas de los recolectores catalanes que la buscan con fruición, pues allí es muy apreciada. En Monzón hay un señor que la recoge para enviarla a Manresa.

En Gabasa se aprecia el cocimiento para deshacer las piedras del riñón y, en Calasanz, para hacer orinar.

Observaciones. FONT QUER atribuye esta fe que se le tiene a la teoría de las señales por la que, siendo capaz de penetrar en los peñascos con su raíz (saxifraga: quebranta piedras), también lo será de eliminar las piedras de la vejiga.



Silene vulgaris de Monzón: a) planta joven, las «coletas»; b) tallo florífero. (J.V.F.)

SILENE VULGARIS (Moench) Garcke Cariofiláceas

Nombres populares en la comarca: *acoletas* (Castillazuelo, Monzón), *afrentalabradores* (Pomar), *coleta de monte* (Monzón), *coleta fina* (Olvena), *coletas* (diminutivo de *coles*; es el más usado, Monzón, Peralta de la Sal), *collejas* (es el nombre castellano), *esclafideras* (Costeán) y *esclafidores* (en Selgua, a las flores).

La «coleta de monte» es una hierba **vivaz** que en primavera echa nuevos tallos foliosos y tiernos que pueden llegar a los 80 cm, de color verde azulado. Las hojas son ovales, opuestas en los nudos; las flores vienen en ramilletes y tienen el cáliz muy inflado, en forma de odre; los pétalos en número de cinco, blancos y muy escotados, entre los que asoman los estambres. El fruto es una cápsula que se abre por unos dientes apicales.

Florece en primavera y verano y es **frecuente** en la comarca, donde se la ve en cunetas, rastrosos y yermos.

Se conoce sobre todo porque las «coletas» (brotes tiernos) se comían en ensalada y verdura (también en tortilla) para la primavera (algunos todavía las recogen). En Monzón, para curar el resfriado, aplican una cataplasma caliente de «coletas» machacadas envueltas en un trapo.

Observaciones. Los niños y niñas, en sus juegos, hacían explotar las flores (su cáliz) para hacer ruido, como indican algunos de sus nombres populares. También se emplearon sus hojas para fumar.

Esta especie no aparece en los libros de plantas medicinales consultados.



Smilax aspera, pie masculino en flor, de Gabasa. (J.V.F.)

SMILAX ASPERA L.
Liliáceas

Nombre popular en la comarca: *zarzaparrilla* (Estada, Estadilla, es el nombre castellano; en otras comarcas –Palo, Caneto–, el mismo).

Esta zarzaparrilla es una planta **vivaz** y trepadora, que echa unos tallos espinosos de un metro o más; éstos parten de un rizoma horizontal a partir del cual profundizan las raíces. Tiene hojas perennes, coriáceas, figura acorazonada más o menos estrecha, con el borde y el nervio medio frecuentemente con espinitas. Las flores son pequeñas, de seis piezas verdosas, con los sexos separados que aparecen en pies distintos, unos macho y otros hembra; los frutos son globosos y rojo-oscuros y se disponen formando racimos colgantes. **Florece** bien entrado el verano y fructifica en otoño.

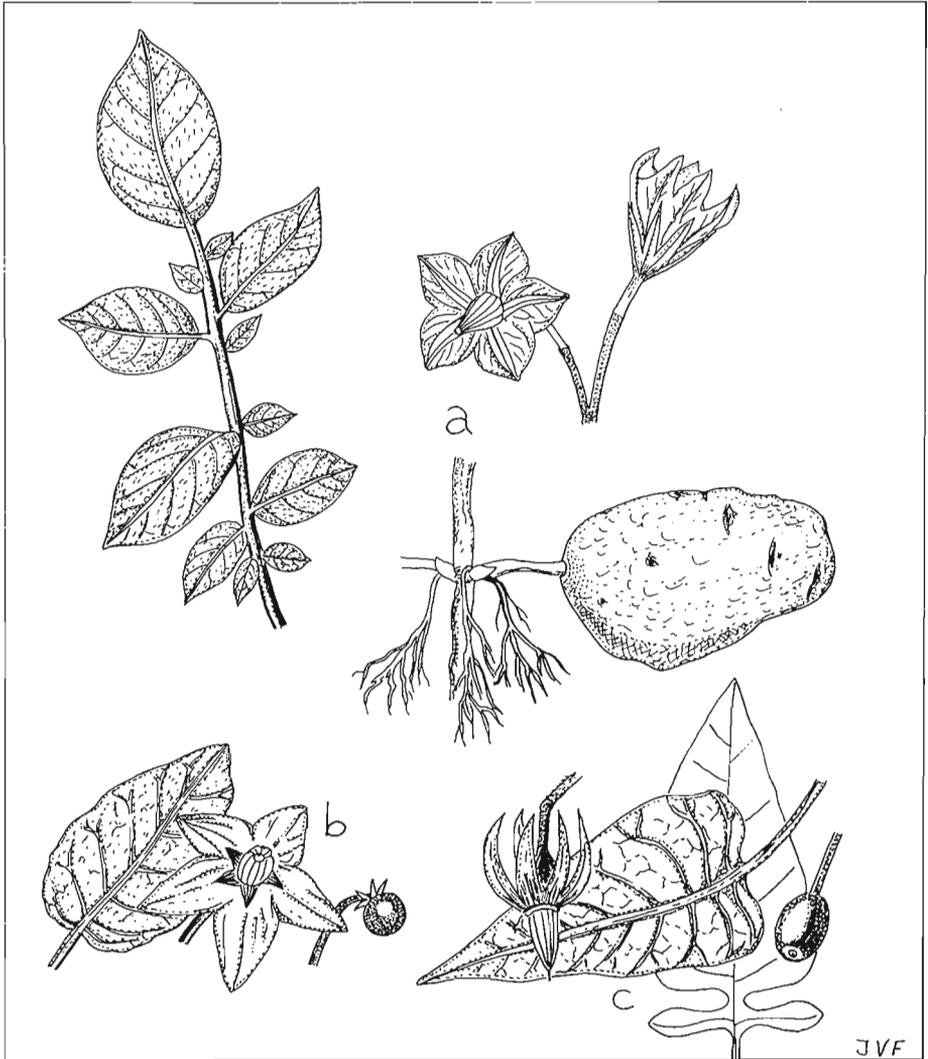
Esta especie mediterránea **escasea** en la comarca, donde huye de los lugares demasiado fríos en invierno, caracterizando, con otras especies termófilas, la banda cálida sin inversión térmica del piedemonte oscense (MONTSERRAT, 1986). **Vive** al pie de cantiles y en carrascales de la sierra de La Carrodilla; la hemos visto sólo en Fonz y Gabasa. Esta planta es **apreciada** para «rebajar la sangre» y, para ello, se toma el cocimiento de la raíz o de la mata, por la noche o en ayunas; también se conoce en algunos pueblos donde no existe, como Pomar de Cinca.

Observaciones. En Palo dicen que, «si vive en las rocas, es porque al ganado le gusta mucho y allí no llega»; la que crece en sitios accesibles «la raden mucho los bichos».

SOLANUM TUBEROSUM L.
Solanáceas

Nombres populares en la comarca: *patatera* (en general) y *trunfera* (Azanuy, Fonz).
Nombre castellano: *patata*, como al tubérculo, que en Azanuy y Fonz es *trunfa*.

La «patatera» es una planta **vivaz** de hasta 80 cm de altura, **cultivada** en huertos y «patatares» («trunfás» en Azanuy) para aprovechar sus tubérculos, las patatas. La mata tiene hojas oscuras, compuestas de segmentos ovales; las flores son normalmente blancas, con cinco lóbulos, reunidas en ramilletes que **florece**n al comenzar el verano.



a) *Solanum tuberosum*: hoja, flores y tubérculo, la patata;
 b) *S. nigrum*: hoja, flor y fruto; c) *S. dulcamara*: hoja, flor y fruto. (J.V.F.)

Esta planta es originaria de Sudamérica, en concreto de las zonas montañosas de Perú y Chile (VILLAR *et al.*, 1987), introducida en Europa por los conquistadores. Sus tubérculos han desempeñado un importante papel en la alimentación europea, produciéndose grandes hambrunas si se sucedían varios años de mala cosecha. En la provincia se aprecian más las patatas de la montaña, cuyo clima les es más apropiado.

En Azanuy **aplican** una rodaja de «trunfa» recién cortada para rebajar las inflamaciones; en Pueyo y Estadilla llevar una patata en el bolsillo se considera buen remedio contra el reuma.

Otras aplicaciones. Es muy conocido el uso en el pasado de la hoja de la «patatera» seca, bien fuera sola o mezclada con tabaco, para fumar en épocas de escasez, sobre todo después de la guerra; en este sentido, era uno de los tabacos más apreciados. En estas épocas, se mezclaba a veces en la «masada» la harina con patata cocida para hacer el pan; todavía hoy se aprecian en Monzón las «tortas de patata». En la gastronomía popular de la comarca es famoso el «recado» o «recao» de Binéfar, «plato fuerte que se hace con trufas, cols y judías, que se acostumbra a sazonar con obispo (morcilla)» (ANDOLZ, 1984).

En Escanilla (Sobrarbe) la planta seca se daba como forraje a las ovejas.

Observaciones. Esta planta, así como diversas especies del género *Solanum*, es irritante y **algo tóxica**, sobre todo los tubérculos verdes y los «grillones» (VILLAR *et al.*, 1987).

Muy conocida también es la tomatera, *S. lycopersicum* L. (*Lycopersicon esculentum* Miller), originaria de América, cultivada en huertos y a veces asilvestrada.

En Monzón se hacía una cataplasma con sal, unas gotas de vinagre y planta de tomatera, para cicatrizar las heridas. En Pueyo «se abría un tomate y se aplicaba en granos y durezas» y, en Estadilla, para calmar las picaduras de avispa o «abella», se unta con tomate «y no tendrás hinchazón». En Azanuy, a los cerdos empachados les daban tomates maduros para purgarlos. En Alins, hay quien toma el cocimiento de hojas de tomatera «para el hígado», aunque el remedio no es de allí. También se fumaron las hojas de tomatera en tiempos de escasez.

Se cultiva, además, la berenjena, *S. melongena* L., llamada «alberjena» («alberjines» en Valencia, según VILLAR, com. oral) en la comarca; en la Almunia de San Juan y Estadilla se frota las verrugas con una rodaja recién cortada.

Por fin, viven silvestres en la comarca *S. dulcamara* L., que escasea bastante, y *S. nigrum* L., especie nitrófila, ambas **tóxicas**. A esta última la llaman «yerba negra» (da frutos negros) en Estada y Estadilla, donde también la conocen por «tomate»; dicen que «seca la pueden comer los bajos, pero mata a los conejos». En Olvena llaman «yerba negra» a la leguminosa maloliente *Psoralea bituminosa* L. y le atribuyen los mismos efectos que a la anterior. En Azanuy es la boraginácea *Heliotropium europaeum* L. la que designan con ese nombre (en Estadilla la llaman «zeniziallo»).



Sonchus oleraceus de Monzón: a) tallo florífero; b) hoja de la parte media del tallo; c) fruto, con los persistentes pelos del vilano. (J.V.F.)

SONCHUS OLERACEUS L. Compuestas

Nombres populares en la comarca: *latazín*, *lechazino*, *letazín* y *letazino* en casi todos los pueblos; *llatazín* (Gabasa) y *llataín* (Peralta de la Sal).

Nombre castellano: *cerraja*.

El «latazín» es una **hierba anual** de color verde oscuro, de hasta más de medio metro de altura, de tallos algo ramificados y hojas divididas en segmentos más o menos profundos, los de la base en forma de orejuelas. Las flores están reunidas en capítulos sostenidos por un involucre más ancho en la base y son amarillas, con forma de lengüeta; los frutos son aquenios rugosos, coronados por un vilano de numerosos pelos simples. Al cortarla o romperla fluye de las heridas una «leche» pringosa, a la cual aluden los nombres populares.

Florece casi todo el año, excepto en las épocas más frías. Vive en las cunetas, huertos, baldíos y márgenes, siendo **frecuente** en la comarca.

En Binaced **se aprecia** como cicatrizante y dicen que «si te haces un corte, coges un latazín, lo mascas con los dientes para hacer una cataplasma y luego te la pones en el corte».

Las hojas tiernas de los «latazines» eran de las más consumidas en ensaladas primaverales, pero hoy ha caído en desuso la costumbre de recogerlas. También se buscaban para comida de los conejos; a este respecto se dice que «todas las yerbas que sacan leche valen para los conejos».

Observaciones. En la comarca escasea una especie próxima, *S. asper* (L.) Hill., que tiene los segmentos foliares espinositos.

Algo más frecuente, aunque falta en amplias áreas, es *S. maritimus* L., de aspecto glauco y hojas sin dividir, casi siempre dentadas. Es una hierba vivaz de hasta medio metro de altura, que vive en orillas de acequias, manantiales y sitios húmedos. En Estadilla la llaman «curacangrena» y, tras calentar sus hojas y «pelarlas», las ponen en los cortes y heridas como cicatrizantes, cambiándolas cuando se secan. Esta hierba se coge en Pomar de Cinca para los conejos y LOSCOS cuenta que en Chiprana (Zaragoza) «se usaba mucho para mantener los cerdos durante el verano».



Sorbus domestica en fruto, de Gabasa. (J.V.F.)

SORBUS DOMESTICA L.

Rosáceas

Nombres populares en la comarca: *serbera* (Monzón), *serbero* (Fonz, San Esteban de Litera) y *zerollera* (Alfántega, Monzón).

En otras comarcas: *zeroldera* (Jaca) y *zarolera* (Bailo).

A los frutos: *selbas* y *serbas* (Estadilla, Monzón), *zarolas* (Bailo) y *zerollas* (Monzón).

Nombre castellano: *serbal común*.

La «serbera» es un **árbol** de 10 m de altura como mucho; tiene la corteza del tronco oscura y agrietada y la copa redondeada y poco densa. Las hojas caen en otoño y tienen el limbo compuesto de un número impar de folíolos dentados verde pálidos. Las flores tienen cinco pétalos blancos y las «serbas» son redondeadas o en forma de pera, con la piel amarillenta, que se vuelve de color chocolate cuando están maduras.

En la comarca **escasea**, pues se han cortado muchas; antaño eran muy comunes en las márgenes de los campos, huertos y cerca de los pueblos, donde se solía plantar; sólo hemos visto algún ejemplar viejo en Gabasa, Aguinaliu y Naval, aunque debe de haber más en otros pueblos. También se ve **asilvestrada** en las cunetas de las carreteras, aunque suelen ser ejemplares algo raquíticos, que no acostumbran a fructificar. En estado **silvestre** se ven pocos ejemplares en los carrascales.

Las «serbas» hay que comerlas «modorras» (o «morras»), bien maduras, que parezca que están podridas; aun así, tienen un sabor algo particular, que no agrada a todas las personas; en Monzón las mujeres dicen que «si te comes veinte selbas, te vuelves chico, porque son muy aspras» y, en Estadilla, los hombres, «si te comes siete selbas verdes, te vuelves mujer».

Son **apreciadas** para «cortar la diarrea», porque restriñen, lo mismo que las «niézpolas» o «miézpolas», ya comentadas.

Otras aplicaciones. La madera de la «zerollera» era muy apreciada para las «tablas de atablar» (o «madero llano» cuando no llevan clavos), con las que se alisa la tierra después de labrar; «quedaban muy finas y no se pegaba la tierra». También se empleó para hacer «santos» (figuras talladas) y «tarugos para cortar carne» (en Cofita y Alfántega).



Sorghum halepense invadiendo un campo de labor en Binéfar. (J.V.F.)

SORGHUM HALEPENSE (L.) Pers. Gramíneas

Nombres populares en la comarca: *charrachón* (Selgua), *miloca*, *polbonera* y *rampalla* (Belver de Cinca), *sarrachón*, *sarrajón*, *serraichón* y *serrajón* (Monzón y otros muchos pueblos) y *sarraixó* (San Esteban de Litera).

En otras comarcas: *charraichón* (Escanilla, Sobrarbe), *jaraz* y *millaca* (Loscós, 1876) (Zaragoza).

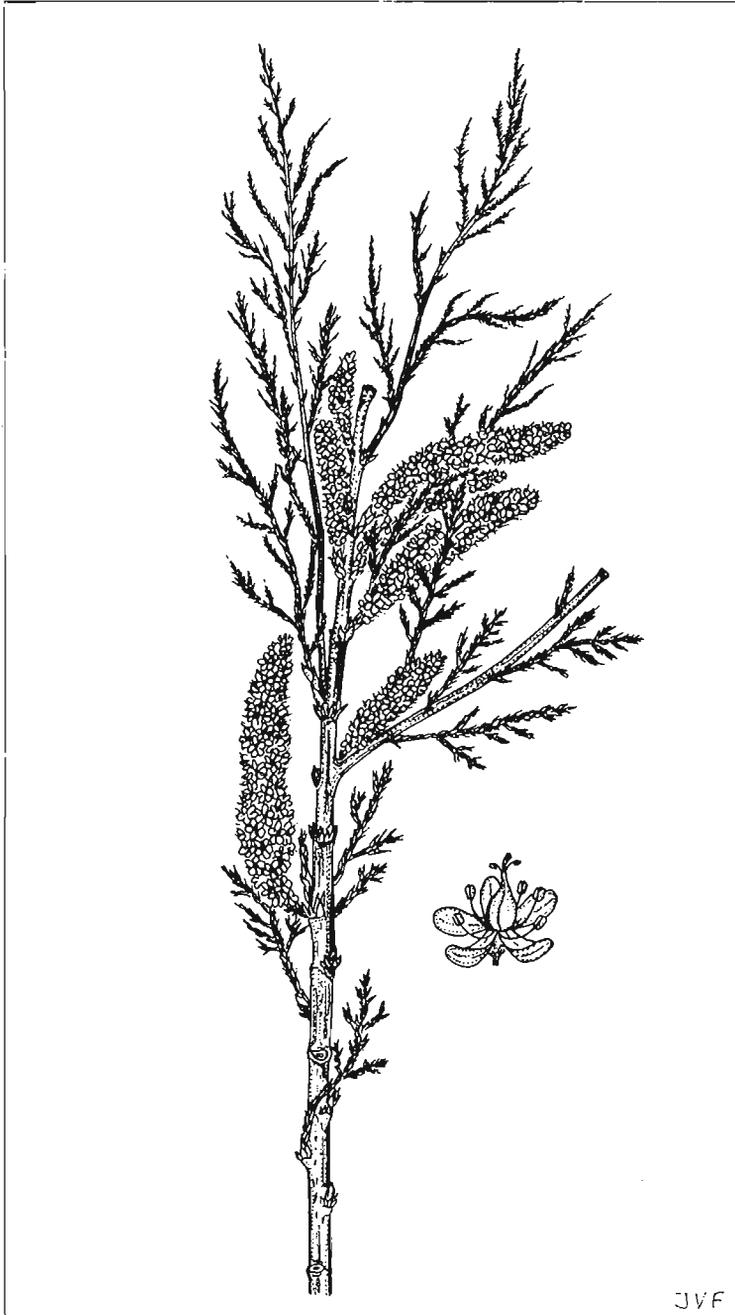
El «sarrachón» es una **hierba vivaz** de hasta metro y medio de altura, con largos y blancos rizomas reptantes que pronto invaden todo el suelo; los tallos son unas cañas delgadas con hojas de figura lanceolada, envainantes. La inflorescencia tiene forma piramidal, con ramas horizontales o colgantes que traen muchas espiguillas de flores hermafroditas, masculinas y estériles, de color rojizo oscuro. **Florece** desde principios de verano hasta noviembre.

Es **frecuente** en los cultivos, bordes de caminos y campos abandonados. Desde que se labra con tractores se la mantiene a raya, aunque cualquier trozo de rizoma es capaz de enraizar y establecerse otra vez; aun hoy, se ven maizales invadidos por ésta y otras hierbas (como *Echinochloa crus-galli* (L.) Beauv.), que medran bien en suelos regados.

Es planta conocidísima en todas partes; su sola mención a pastores y agricultores es contestada con opiniones negativas sobre sus «virtudes»: los unos contando el trabajo que les da eliminarla de los cultivos, los otros relatando las desgracias de ovejas «rinchadas» o «reparadas» (como dicen en Escanilla). Las hojas tiernas o la raíz (rizoma) «en caliente» (es decir, mojadas por el rocío de la madrugada primaveral) producen a los rumiantes intensas fermentaciones intestinales y como consecuencia se les hincha la tripa y pueden llegar a «reventar» (morir). Un pastor nos contaba que «si lo comen por la mañana no les pasa nada (lo cual se contradice con lo expuesto anteriormente), como a los borrachos, que a esas horas no se emborrachan». Algunos libros (GARCÍA ROLLÁN, 1981) dicen que «a veces es **tóxico** en verde»; que sepamos, no existen análisis sobre esta cuestión. Algunos pastores relatan que «en que te dabas cuenta, se t'habían rinchau treinta o más ovejas de comer sarrachón verde» y, ante esta desgracia, reaccionaban de muy diversas formas: unos dicen que las echaban a una acequia para que reaccionaran, otros cuentan que se les murieron casi todas y otros, por fin, aplicaban diversos remedios con mejor o peor fortuna (véanse los usos descritos de *Olea europaea* L.). Los veterinarios aconsejan hacer punciones en el vientre para eliminar los gases.

Cuando la planta está entallecida y «granada», «las ovejas la comen bien, sin ningún peligro» y lo mismo ocurre con las raíces «dejándolas secar seis o siete días». En Pueyo de Santa Cruz se daba de comer antaño a los bueyes como forraje después de dejarla secar.

Observaciones. De este género es el *S. bicolor* (L.) Moench, el sorgo, cultivado en algunas fincas de la comarca y utilizado, tanto el grano como la planta verde, como alimento del ganado estabulado, sobre todo vacuno; es originario de Asia y África (POLUNIN, 1982).



JVF

Tamarix gallica de la ribera del Sosa, en Monzón. (J.V.F.)

TAMARIX GALLICA L. Tamaricáceas

Nombres populares en la comarca: en general, *tamariza*; además, *tamariza negra* (Cofita).
Nombres castellanos: *tamariz* y *taray*.

La «tamariza» puede llegar a ser un **árbol** de hasta 10 m, con grueso tronco de corteza rugosa y color rojo oscuro, aunque es muy raro ver ejemplares que superen los 5 m; sus numerosas ramas tienen un tono oscuro y se vuelven a ramificar sucesivamente en otras más finas y flexibles, que son las que traen las hojas, muy pequeñas, estrechas e imbricadas; las flores son también pequeñas, con cinco pétalos rosados, reunidas en muchos racimos de aspecto plumoso. Los frutillos son triangulares y, al abrirse, sueltan muchas semillas rodeadas de una borra algodonosa. **Florece** en primavera y, en menor medida, durante el verano. Es **frecuente** en la comarca, donde **vive** en las riberas de los ríos y «clamores», también en vaguadas de suelo salinizado. En Monzón **se usó** el cocimiento de la raíz para «rebajar la sangre», tomándolo durante una novena.

Otras aplicaciones. Las ramas de «tamariza» se utilizan para «enramar bisaltos» y para hacer cercas en los huertos; antaño sirvieron para hacer escobas y como leña, aunque «es madera muy falsa, que lo mismo sirve en el campo para hacer un fuego y freír un par de huevos en una sartén»; en Alfántega, sin embargo, aprecian su madera para hacer clavijas de «aladro», pues «es dura como el cristal». En Castejón del Puente los novios anudaban dos ramas de «tamariza» en el mismo árbol «para que durara el amor». Los ramos floridos, muy vistosos, se cogían para ponerlos de adorno.

Observaciones. FONT QUER dice que es planta astringente, cuyo cocimiento (el de la corteza) sirve para cortar la diarrea.

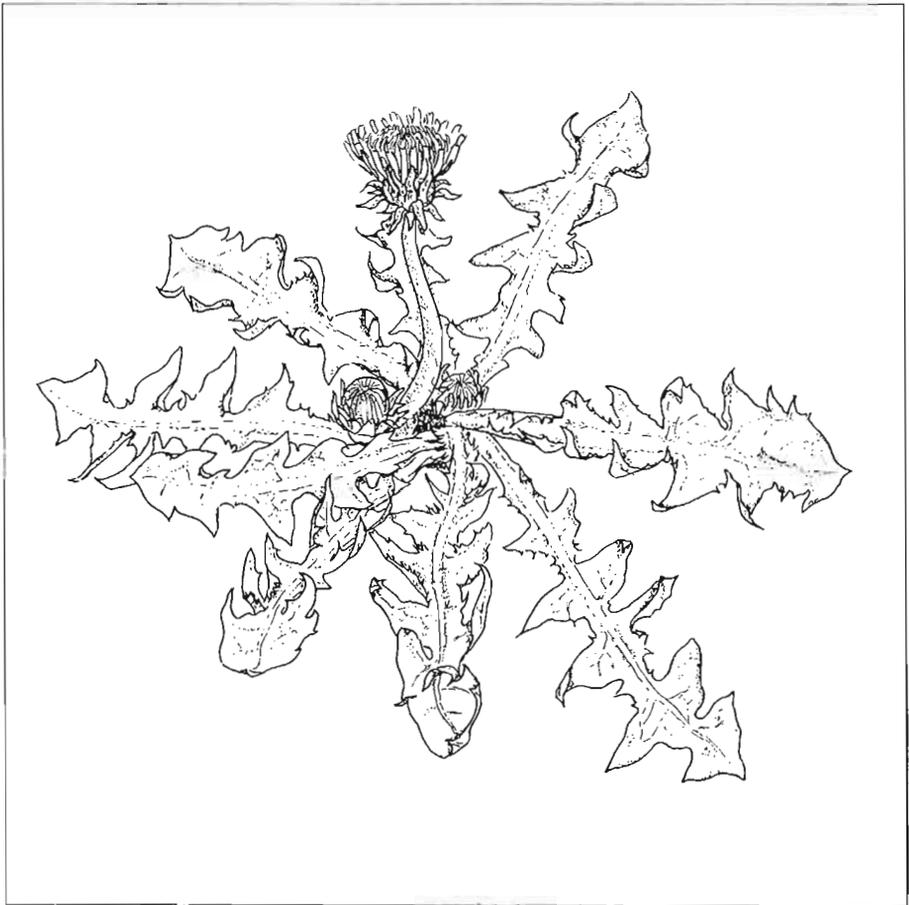
TARAXACUM OFFICINALE Weber Compuestas

Nombres populares en la comarca: *carnigüelo* (Azanuy, Castejón del Puente, Pomar de Cinca, Selgua), *chucaina* (Monzón), *ensalada silvestre* (Alins) y *güebos fritos* (Estada).

En otras comarcas: *carnibuelo* (Tella, Sobrarbe) y *ramos del diablo* (Bailo, a los ramos de sus «flores», que cogían los niños y niñas).

Nombre castellano: *diente de león*.

El «carnigüelo» es una **hierba vivaz** con todas sus hojas «pegadas» al suelo, formando una roseta; su forma es alargada, con lóbulos triangulares más o menos profundos, y son de color verde oscuro. Los tallos floríferos son pardos y huecos; en el ápice, se



Taraxacum sp. de Barbastro, en flor, en el mes de marzo. (J.M.S.)

abren las cabezuelas con flores liguladas de color amarillo vivo, que están sostenidas por dos filas de hojitas involucrales, unas erectas y otras salientes o colgantes. Los frutos son aquenios espinositos en la base, con largo pico que sostiene un paracaídas de pelos que facilitan su diseminación por el viento; el conjunto de frutos forma una esfera que se deshace al menor soplo y que llaman entonces «brujas». La planta suelta un jugo lechoso al cortarla. Es **frecuente** en la comarca y **se cría** en cunetas, ribazos, márgenes de cultivos, barbechos y céspedes.

Se aprecian las hojas tiernas primaverales en muchos sitios para consumirlas en ensalada, «porque dan gana de comer»; cuando están verdes son amargas, por lo que se cubren de tierra para que salgan blancas, siendo entonces muy gustosas. En Tella se tomaba el cocimiento para «rebajar la sangre».

Observaciones. En estas ensaladas primaverales de plantas que tienen «las hojas pegadas a tierra y sacan leche al cortarlas», se consumían además otras plantas de la familia de las Compuestas. Frecuente en la comarca en yermos, cunetas y suelos removidos es *Chondrilla juncea* L., que al entallecer se hace muy ramosa; en Monzón la llaman «lechuga silvestre», en Azanuy «codeta de gato», en otros lugares «carnigüelo» y, en Escanilla, «carnaruelo». Además de comerse en ensalada, se consumía en verdura y en adobo; se recogía también para los conejos.

En cunetas húmedas, suelos salinizados y riberas, es frecuente *Hypochoeris radicata* L., llamada generalmente «achicoína», «chocaina» y «chucaina»; además, «achicoria» en Azanuy, «carnigüelo» en Estada y «chicoia» en Calasanz. Las hojas de la roseta basal son excelentes en ensalada, pues no amarguean; se han utilizado además en cataplasma para ablandar los callos (en Monzón).

Pariete próxima de la lechuga o «ensalada» es *Lactuca serriola* L., frecuente en ambientes ruderalizados; tiene las hojas del tallo espinosas en los bordes y el nervio medio y, cuando florece, echa muchas cabezuelas de color amarillo pálido; antes de entallecer, su roseta de hojas es parecida a la de las hierbas ya citadas, por lo que se la llama «ensaladeta» en Pueyo de Santa Cruz, «ensaladita» en Olvena, «ensiam bord» en Peralta de la Sal, «amargón» en Pomar de Cinca y «chocaina» en Cofita. También se han consumido sus hojas en ensalada, aunque menos que las de las otras.

Por fin, está *Cichorium intybus* L., prima hermana de la endivia, con capítulos azules y muy ramosa cuando entallece, a la que se llama «chicoria» y «achicoria», en general, y «flor de noche» en Estadilla. También se consumía del mismo modo que las anteriores y se cogía para los conejos.

La corteza de la raíz, tostada, se utiliza todavía para sustituir al café, generalmente mezclada con malta (cebada germinada tostada).

Otros nombres, como «anchobas», «catabols» y «escatabous», probablemente se refieran a algunas de estas plantas y quizá también a *Papaver rhoeas*. También se consumían en ensalada sus hojas tiernas.

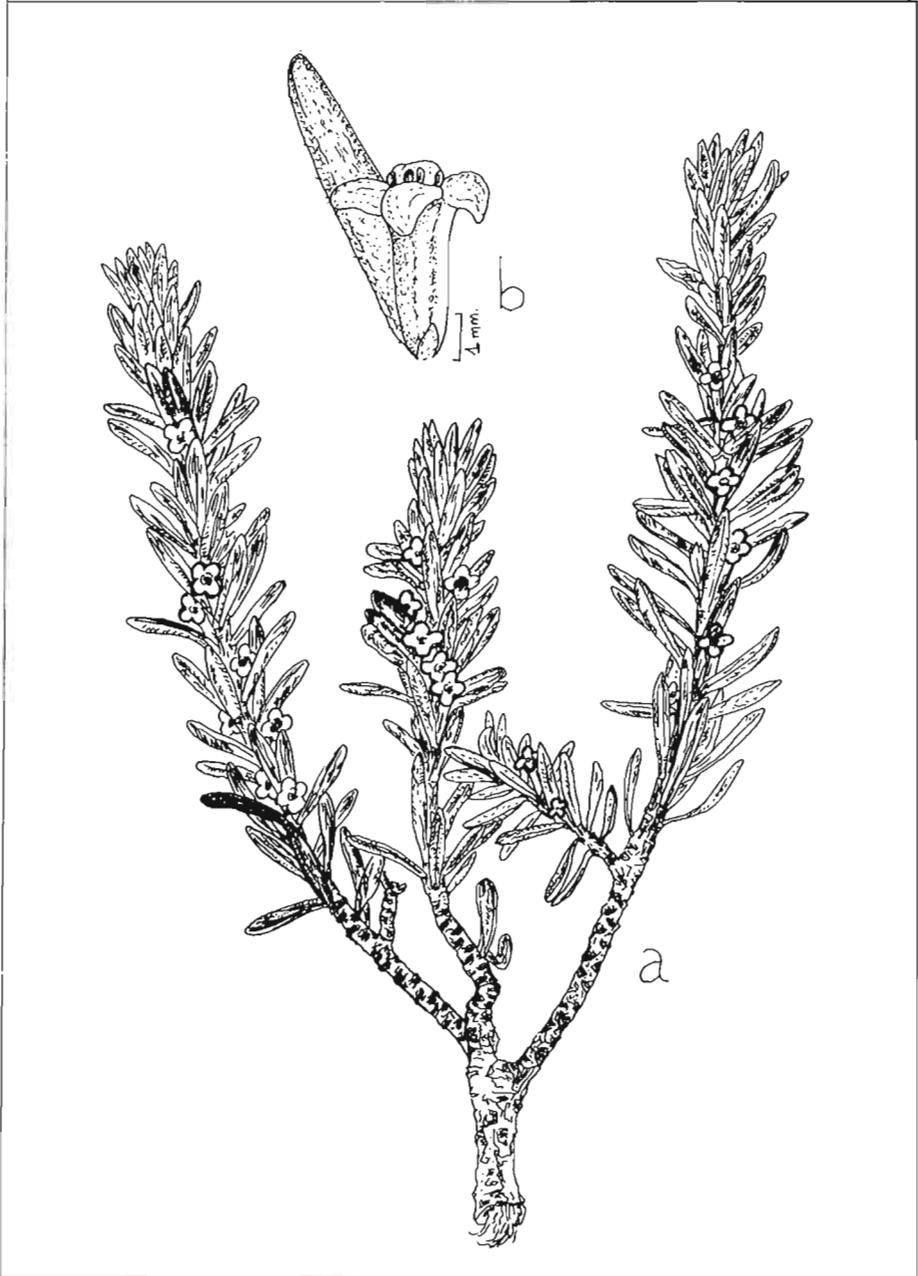
Como vemos por los nombres populares, las gentes de nuestros pueblos solían confundir entre sí estas hierbas, pues sus hojas primaverales son bastante semejantes y acostumbran a vivir en ambientes parecidos.



Chondrilla juncea de Monzón: a) parte inferior del tallo; b) ramilla con algunos capítulos; c) roseta primaveral de hojas; d) capítulo visto desde arriba. (J.V.F.)



Hypochoeris radicata de Monzón, a orillas del Sosa: a) planta en la floración;
b) una roseta de hojas. (J.V.F.)



Thymelaea tinctoria de Binaced, cerro del Pino: a) ramilla florida;
b) detalle de una flor, en la axila de una hoja. (J.V.F.)

THYMELAEA TINCTORIA (Pourret) Endlicher Tímeleáceas

Nombres populares en la comarca: *bufaralda*, *clujidera* y *crujidera* (Cofita, Almunia de San Juan, Lagunarrota, Monzón).

Nombre castellano: *bufalaga*.

La «bufaralda» es una mata **leñosa** de hasta 60 cm de altura, con ramas grisáceas y flexibles, que traen muchas hojas; éstas son verde-grisáceas, oval-lanceoladas, romas en el ápice y algo vellosas. Las flores aparecen a final de otoño y siguen haciéndolo hasta el principio de la primavera siguiente; son pequeñas, amarillo-verdosas, con cuatro lóbulos; pueden tener los sexos juntos o separados, viniendo entonces en pies distintos.

Esta especie termófila mediterránea (MONTERRAT, 1986) suele acompañar al romero, al pino carrasco y a la carrasca (VILLAR *et al.*, 1987) y huye de las zonas con inversión térmica invernal; al ser ésta frecuente en los fondos de valle de nuestra comarca, **escasea** bastante y sólo la hemos visto en algunos cerros, en zonas resguardadas. En concreto, abunda en el cerro del Pino de Binaced, en La Muela de Terreu, Peña Blanca y Monte Odina (Monesma) y en la sierra de San Quílez de Binéfar. Es más rara en Castejón del Puente y Monzón, lugar en el que por cierto fue un pastor quien nos dijo dónde encontrarla.

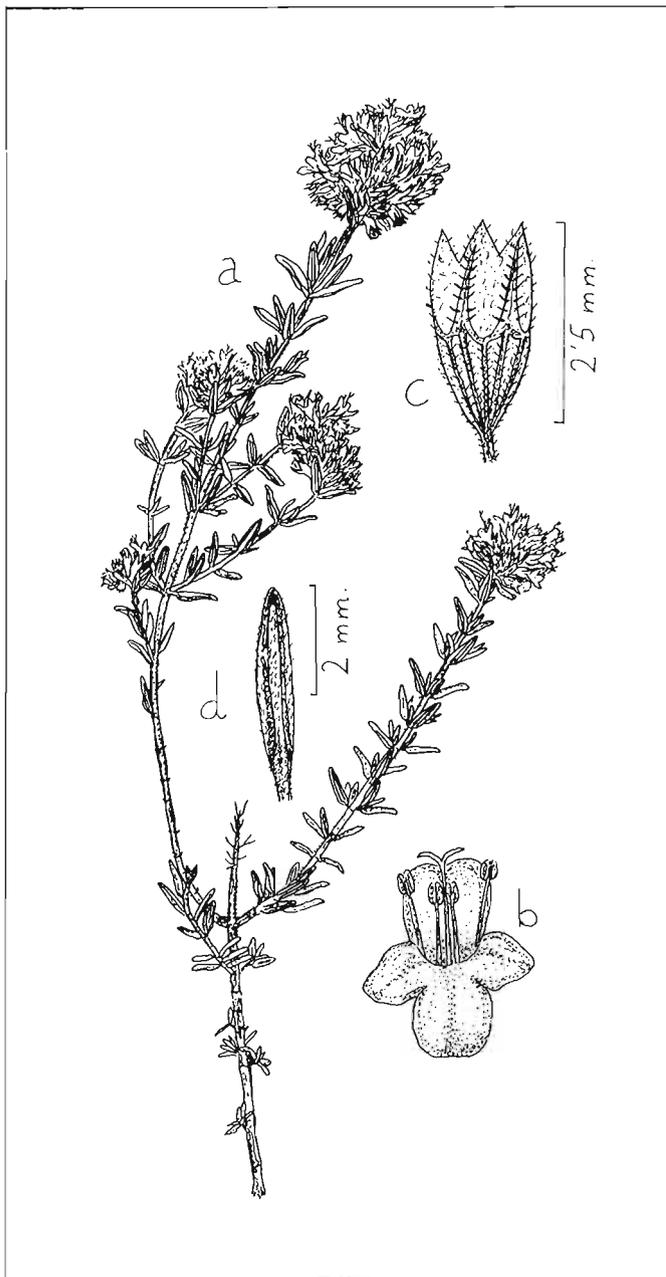
Es planta **tóxica**, **empleada** como purgante, aunque no es en modo alguno recomendable, usándose sobre todo con los animales domésticos.

En los pueblos de la zona hacen un cocimiento con la mata, añadiéndole a veces aceite, y se lo dan a los animales empachados, que acaban «esboterando» (evacuando); también se administra a las vacas en forma de lavativa. Según dicen en Cofita, «es buena para purgar a los animales de pata partida (pezuña) y a las personas».

En la Almunia de San Juan recomiendan morder la raíz de «bufaralda» para calmar el dolor de muelas y, luego, «escupir la saliva; si no, se duerme toda la boca».

Otras aplicaciones. También se utilizó como leña en tiempos de escasez, aunque «hay para poco rato y peta mucho (hace mucho ruido)». Según FONT QUER y VILLAR *et al.*, se utilizó en Cataluña y Aragón para teñir la lana de amarillo.

Observaciones. En la comarca hemos visto otra especie del género, *T. sanamunda* Allioni, que escasea en cerros yesosos y carrascales claros en Monzón, Peña Blanca de Monesma y la Almunia de San Juan; es planta perenne, de consistencia herbácea y con las mismas propiedades purgantes de su pariente (FONT QUER, 1962). También encontramos *T. pubescens* (L.) Meissner en las faldas de La Carrodilla y *T. passerina* (L.) Cosson et Germ. en algunos yermos.



Thymus vulgaris de la Almunia de San Juan: a) ramilla florida: b) vista frontal de la corola: c) cáliz visto por su parte inferior: d) envés de una hoja. (J.V.F.)

THYMUS VULGARIS L. Labiadas

Nombres populares en la comarca: *estremonzillo* (Calasanz, San Esteban de Litera), *fariguala* (Fonz, el nombre catalán *farigola* es muy conocido), *tomillo* (en general, es el nombre castellano) y *tremonzillo* (también muy usado).

El «tremonzillo» es una mata **perenne**, pequeña y leñosa, con muchas hojas de color verde ceniciento por el haz y blanquecino por el envés, con los bordes revueltos. En primavera echa unas flores con la corola bilabiada, blanquecinas o rosadas. Es planta muy aromática con un olor particularmente agradable; es visitada por las abejas y los pastores dicen que «las ovejas sólo la comen cuando tienen hambre».

Es **muy frecuente** en la comarca en suelos pedregosos de todo tipo, laderas erosionadas, claros de «carrascal» y matorrales.

El tomillo es una yerba muy conocida y apreciada.

En Monzón y otros lugares **se usa** su cocimiento «para arreglar el cuerpo y como digestivo», a veces añadiendo limón, té de roca o «espliego» y endulzado con miel. Para arreglar el cuerpo se toman también «sopas de tremonzillo», costumbre apreciada sobre todo en Cataluña.

El cocimiento se utiliza para «rebajar la sangre, purificarla o aclararla cuando la tienes espesa» en casi todos los lugares, tomándolo una novena en ayunas; a veces se recomienda la infusión con otras yerbas como el espliego, para «bajar la tensión». En Monzón dicen que «si tomas mucha agua de tremonzillo, se alcorza la vista». También se toma con miel para curar los enfriamientos, pues «es muy desinfectante».

Se aprecia, además, para lavar torceduras e inflamaciones y, en baños de asiento, para curar las «almorranas»; hay que hacerlos con agua muy caliente «cargada de tomillo y sal» (en Monzón).

El cocimiento se usó también en Pomar de Cinca «para purgar» y, en la Almunia de San Juan, para combatir las lombrices intestinales; en Estadilla, para sanar la «infección de riñón».

En Monzón, Pomar de Cinca y Olvena se emplea para calmar el dolor de muelas, bien aspirando los vapores del cocimiento, bien haciendo enjuagues o bebiéndolo; dicen que «bebiendo agua de tremonzillo, no te harán nunca mal los dientes».

Otras aplicaciones. También se emplea para aliñar olivas verdes y como condimento en los guisos.

TILIA PLATYPHYLLOS Scop.

Tiliáceas

Nombres populares en la comarca: *tilero* (Azanuy, Binaced, Fonz y Monzón) y *tilo* (es el nombre castellano).

En otras comarcas: *tilera* (Fosado) y *tellera* (Castejón de Sos).

El «tilero» es un **árbol** robusto de copa apretada, con hojas caedizas acorazonadas, de contorno aserrado y nervios notorios, con el envés más pálido que el haz. Las flores se agrupan en ramilletes, tienen cinco pétalos blanquecinos y muchos estambres; el fruto es ovoide, vellosa y con cinco costillas marcadas.

Esta especie **crece** espontáneamente en bosques mixtos de las laderas frescas del Pirineo; también en los barrancos de la sierra de Guara y otros congostos prepirenaicos. Es muy probable su presencia en La Carrodilla. En nuestra comarca hay algunos pocos ejemplares plantados.

La tila (ramillete floral con bráctea) es muy **apreciada** «en agua, cuando se está nervioso»; se prepara «echando cuatro o seis hojas» (las citadas brácteas con flores). En los últimos tiempos, al menos en la comarca, se suele comprar en farmacias y herboristerías.

En Binaced se aprecia para «rebajar la sangre» y, en Fosado, dicen que «rebaja mucho y acorta la vista, si se abusa».

Según YAGÜE, citado por FONT QUER, la infusión de tila aminora considerablemente la acidez de estómago.

TRITICUM AESTIVUM L.

Gramíneas

Nombres populares en la comarca: el castellano *trigo*, y *bllat* (ANDOLZ, 1984) en La Litera y franja oriental de la provincia.

Este trigo candeal y otras variedades son plantas **herbáceas anuales** que tienen una caña foliosa de hasta 1 m, en cuyo ápice se desarrolla una espiga apretada que, al fructificar, produce muchos granos de trigo.

Es cereal de secano, que **se cultiva** desde hace muchísimo tiempo; sus semillas molidas son panificables y, el pan, alimento de primer orden desde siempre.

En medicina popular se ha **usado** mucho el «salbao», que es la cáscara del trigo. Es muy conocido el remedio para curar «las anginas», «la ronquera» y «la tos de perro»; para ello «se fríe salbao basto en una sartén con sal y se pone en un calcetín, que se anuda a la garganta y se tiene toda la noche»; «si se quieren calentar los pies en invierno, se ponen los calcetines con salbao caliente dentro».

El cocimiento de «salbao» se utiliza para dar baños de pies, frotando al mismo tiempo, a fin de curar la ronquera; además, para lavar los ojos irritados. En Monzón, para curar el dolor de oídos, se mojan paños en un cocimiento de «salbao» muy caliente y se aplican. En Peralta de la Sal se aplican compresas calientes de «segó» («salbao») y vinagre, para desinflamar las «cascaduras».

En **veterinaria** casera, «cuando se ponía un cerdo malo, le daban abrebachón (en Monzón), que se prepara cociendo acelgas con mucha agua y salbao, añadiendo al final un chorro de aceite de oliva»; otra receta dice que «se hace cociendo harina en agua de malvas, pa los animales malos».

También en Monzón cuentan que, «cuando se compraba un cerdo pequeño, para saber si se iba a criar bien, se le daba, nada más llegar a casa, agua con salbao y, si comía a'ngaltidas (con ganas), era buena señal».

En La Litera (ANDOLZ, 1984) llaman «empochada» a la cataplasma de «salbao», vinagre y sal que se aplica a las caballerías en un paño a modo de pochá o bolsa.

La harina o el pan también aparecen en remedios tradicionales.

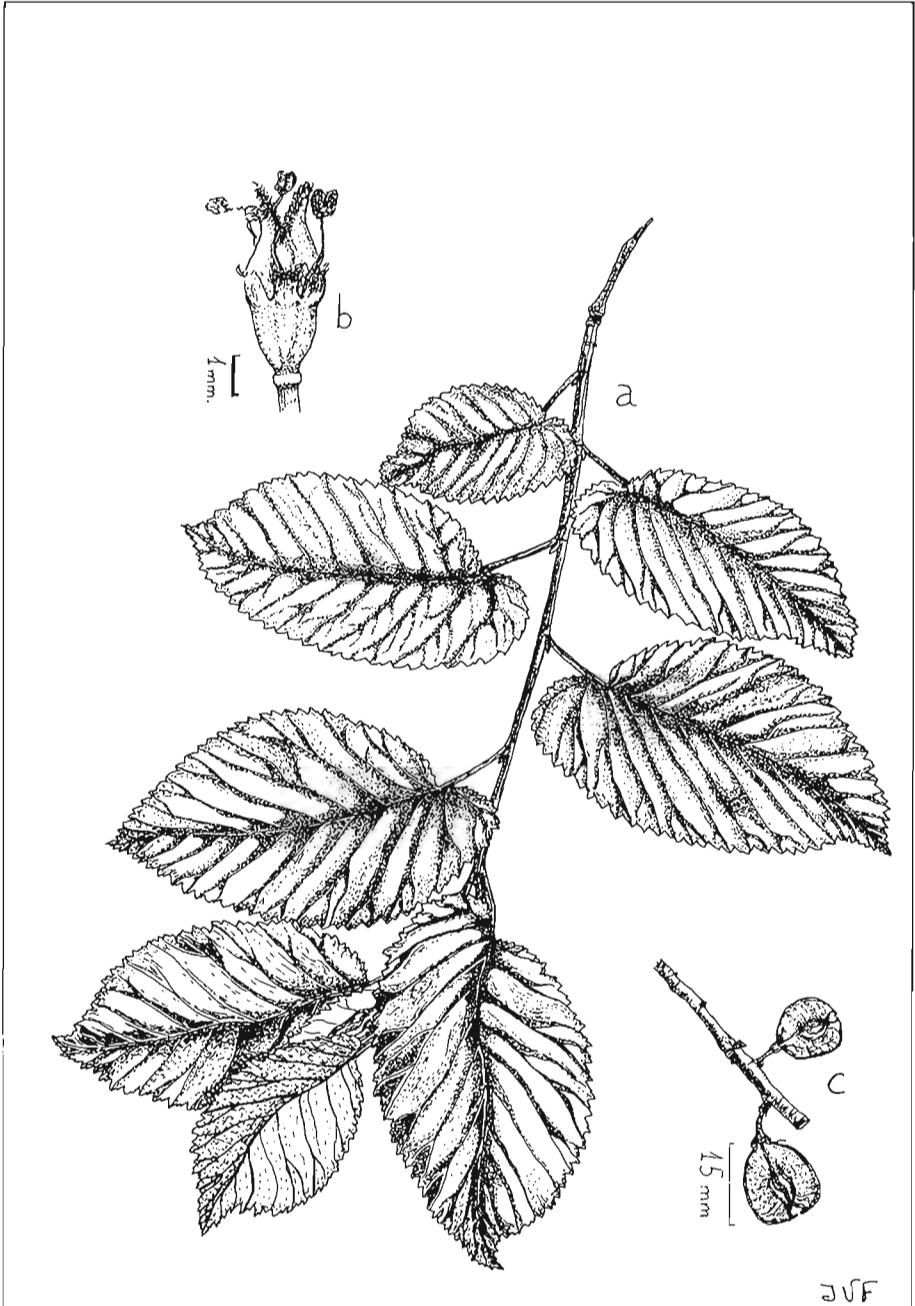
En Monzón nos recomendaron esta cataplasma para resolver golondrinos y granos: «Se cogen, por partes iguales, una cucharada de harina de trigo, viruta de jabón de casa, azúcar y manteca de cerdo; se trabaja bien la pasta, se pone en una gasa o un pañito, se cubre con yema de huevo encima y se aplica». Para lo mismo aconsejan, también en Monzón, aplicar miga de pan mojada en leche.

«Pa que se limpien los críos recién nacidos, se cogía un trapé pequeñín y se ponía una miga de pan con azúcar, para que lo chuparan como un chupete y, como no habían comido nada, les daba caguera».

Observaciones. «A las luecas (gallinas cluecas) se les ponían los huevos nones pa que los cobaran (incubaran) y un canasto o ziazo (cedazo) encima, pa que no escaparan; en febrero o marzo, si venía frío, se engargallaban (se les hacía tragar) con pan y vino y, en vez de comida normal (trigo, maíz), se les daba trigo cocido caliente, que les daba calorías; otros les daban cinco o seis habas cocidas».

En Monzón dicen que «pa que no se note el olor de cocer coles, se echa una cucharada de harina en el agua cuando hierve y un trozo de pan remojau con vinagre».

El trigo rebaja el colesterol y, en forma de pan moreno o integral, tiene acción laxante (VILLAR *et al.*, 1987).



Ulmus minor de Monzón: a) ramilla con hojas; b) florecilla; c) ramilla con algunos frutos. (J.V.F.)

ULMUS MINOR Miller Ulmáceas

Nombres populares en la comarca: el castellano *olmo*, *ormo* y *urmo*.

El «urmo» puede llegar a ser un **árbol** de magnífico porte y copa densa. En las ramillas del año aparecen, ya por febrero o marzo, los glomérulos florales, poco llamativos, de los que surgen los frutos, que son primero verdosos y después se secan dispersándose con el viento de primeros de abril.

En la comarca **vive** en sotos y riberas, lindes de campos y cunetas de las carreteras, casi siempre plantado; en muchas ocasiones no pasa de arbusto y es atacado por insectos y hongos, infestándose de «agallas» (tumores).

La corteza y, en algunos casos, la raíz de este árbol, son muy apreciadas como astringentes.

El cocimiento («que hace un agua de color naranja»), **se usaba** para lavar heridas y «males», tanto en personas como en animales; a estos últimos, «pa que les salga otra vez el pelo».

En Monzón se mezcla en este cocimiento, además del «urmo», raíz de caña y «flor amarilla» o, en otra receta, raíz de malvavisco, con objeto de «lavar los males y despegar vendajes».

Recogemos también una cita de Monzón en la que se usa el cocimiento de raíz de urmo «pa beberlo y arreglar las tripas».

Otras aplicaciones. La madera se usó para hacer yugos de caballerías, timones de aladro, varas para tirar olivas o conducir animales, «gayatas», carros y cajas de camiones, vigas, armaduras de sillones en cestería y tablones de «atablar», que se enganchan en el yugo de los animales o en el tractor para dejar la tierra fina, montándose alguien encima.

En Estada podaban el ramaje para dárselo de forraje a los corderos.

En Fonz, los niños y niñas comían el «mármol», como allí llaman a los glomérulos florales.

Observaciones. El cocimiento de la corteza del olmo tiene otras virtudes y se ha usado como sudorífico y para lavar las llagas, úlceras y enfermedades de la piel (FONT QUER, 1962).



J.V.F.

Urtica urens de Monzón. (J.V.F.)

URTICA URENS L. Urticáceas

Nombres populares en la comarca: *alfordigas* (Alfántega), *alformigas* (Pomar de Cinca), *anjordigas* (Castejón del Puente), *artigas*, *chórdigas*, *enjordigas*, *formigas*, *jordigas* (Monzón), *gatetes* (Pueyo de Santa Cruz), *ichordigas* o *ixordigas* (Estadilla) y *picasarna* (Almunia de San Juan).

Nombre castellano: *ortiga menor*.

Estas «enjórdigas» son **herbáceas** y **anuales**, de pequeña talla, con hojas ovales, algo acorazonadas en la base y dentadas. Los tallos son endebles, cuadrados y huecos. Las florecitas se agrupan en cortos ramilletes, unas masculinas y otras femeninas. Hojas y tallos están cubiertos de pelillos urticantes. **Florece**n en verano.

Viven en suelos estercolados, cunetas, huertos y reposaderos de ganado en la tierra baja. **Son frecuentes** en la comarca.

En Pomar de Cinca se usó el cocimiento para «hacer subir la leche a las mujeres». En Estadilla, para curar «los males de boca», haciéndose enjuagues. En San Esteban de Litera se picaban y se aplicaban en cataplasma para calmar el dolor de vientre. En Alfántega dicen que «el agua de alformigas va bien para que no se te caiga el pelo, lavándose con él». Por fin, servía para dar «ortigadas», es decir, azotar los miembros y articulaciones doloridos por el reuma, pues «remueven la sangre».

En Pueyo de Santa Cruz «se cogía a los capones, se les pelaba un poco la pechuga y se les restregaba con ortigas; luego se soltaban por la era y hacían de luecas, llamando a los pollos». Esto se hacía para que éstas «se desentendieran de los pollos, volvieran a ser gallinas y pusieran huevos otra vez».

Observaciones. También vive en la comarca la «ortiga mayor» *U. dioica* L., de mayor tamaño y con las flores masculinas y femeninas en plantas distintas. Sólo abunda en El Baño de Estadilla y en el barranco de Gabasa, pues es más montana que la ortiga menor.

Se utilizó para dar «ortigadas» y, en Gabasa, para lavar los cortes que el frío produce en las manos, usando para ello el cocimiento. En San Feliu de Veri, el cocimiento de la raíz se apreciaba para «cortar la pulmonía».

En **veterinaria** popular, el cocimiento de ortiga se daba a las cerdas cuando parían y para despacharlas. Cocidas alimentaban a los pavos y patos «cuando cambian la pluma, al final del otoño». En Bestué se recogían y «secas, se daban a comer a los tozinos en invierno».

Como verdura son muy sabrosas. También tienen virtudes hipoglucemiantes, hemostáticas (FONT QUER, 1962), antirreumáticas, antigotosas, diuréticas y colagogas, y la raíz, astringentes (VILLAR *et al.*, 1987).

Otra ortiga, *U. pilulifera* L., escasea en los alrededores de Estadilla (FERRÁNDEZ *et al.*, 1988).



Verbascum sinuatum en la glera del Alcanadre en Bierge, lugar frecuentado por el ganado. (J.V.F.)

VERBASCUM THAPSUS L. Escrofulariáceas

Nombres populares en la comarca: *guardalobo* y *cantalobo* (Monzón).
Nombre castellano: *gordolobo*.

El «guardalobo» suele vivir dos años, desarrollando al segundo un bohordo florífero de buena altura; las hojas de la base son grandes, con retículo marcado, de figura oval-lanceolada y contorno algo festoneado; están cubiertas, como el tallo, de una borra blanquecina que les confiere un tacto como de terciopelo. Las flores se reúnen en un racimo largo y van madurando de abajo hacia arriba; son amarillas, con cinco lóbulos abiertos algo asimétricamente. El fruto es globoso y seco.

En la comarca es poco frecuente y **vive** en suelos secos, grietas de rocas, gleras fluviales y campos sin trabajar.

La única referencia relativa a la medicina tradicional que tenemos de esta planta en la zona estudiada es de Castillazuelo; allí **usan** los «lulos» (frutos) para calmar el dolor de muelas; «se pone en el agujero y se muerde».

Para curar las «almorranas», se llevan las hojas en una bolsa de tela que se coloca «entre el calzoncillo y la carne».

Esta planta contiene sustancias **tóxicas** que obligan a usarla con precaución (VILLAR *et al.*, 1987); aun así es apreciada como antitusiva y anticatarral (FONT QUER, 1962) y, en las herboristerías, se vende para combatir la inflamación de estómago.

Observaciones. Más común en la comarca en ambientes parecidos es *V. sinuatum* L., con inflorescencia ramosa y hojas de contorno sinuoso. No se conoce apenas por su nombre vernáculo, pero se usa también para curar las «almorranas» en algunos lugares (Alfántega, Monzón y Estadilla, que sepamos, donde la llaman «escobetas», porque con sus tallos floridos reunidos en manojos se hicieron escobas). Empleaban como amuleto sus hojas, que «se cuelgan del cuello puestas en un talego», se guardan en el bolsillo o en la cartera y se reponen cuando se secan.

VITIS VINIFERA L.

Vitáceas

Nombres populares en la comarca: en general, *parra* y *zepa*; en Estadilla y Fonz, *zepo*.

A los sarmientos: *fajuelos* (en general) e *ixarmens* (San Esteban de Litera).

A los racimos: *carrazos* (Monzón y muchos otros lugares).

Al racimo sin uvas (después de haberlas comido): *barrasca* (Escanilla).

Nombre castellano: *vid*.

Este **arbusto** tan conocido tiene un tronco grueso que va echando cada año sarmientos que endurecen después. Las hojas son caedizas, palmeadas y dentadas, con un zarcillo en el encuentro del pecíolo con el «fajuelo». Los racimos de pequeñas flores verdosas se van convirtiendo en los «carrazos» de uvas, de un color que varía entre el verde amarillento y el negruzco, que están maduras al final de septiembre.

En la comarca **vive** cultivada, aunque en menor medida que antaño, cuando, por ejemplo, los cerros que rodean Monzón tenían viñedos en su parte superior, hoy dedicada a cultivos cerealistas; a veces se asilvestra encaramándose en la vegetación circundante.

Las hojas («pámpanos»), mezcladas con las de «olivera», **se usaron** en cocimiento para «rebajar la sangre» en Monzón. A este respecto es muy apreciado en todos los pueblos el cocimiento de fajuelos «pa clarecer la sangre» o «rebajarla», tomando una novena en ayunas. En Monzón utilizaban el vino «como primera cura para caballerías enfriadas; se les daba friegas con vino caliente y se tapaba al bicho con una manta». En Hoz de Barbastro el vino fuerte, con aceite y mucha sal, se daba a los animales empachados; también le daban al ganado, después de haber parido, vino y bicarbonato, «pa que tiraran las esparrias». En Arbués (Jacetania) tomaban un vaso de vino en ayunas el primero de agosto «pa que no les doliera la cabeza en to'l año».

J. A. ADELL recoge de Peralta de la Sal esta curiosa costumbre: «Se rompe una botella de champán oscura y la parte de la redoma, tras calentarla, se coloca en un plato de vino, bebiendo del cual las caries no producen dolor ni molestias».

El vinagre también aparece en muchas recetas; mezclado con barro y sal, se aplicaba en caso de picaduras de avispa o «mordeduras de serpiente». Es muy conocido además el remedio para aliviar las «cascaduras» (magulladuras) consistente en aplicar un «crostón» o una rebanada de pan seca remojada en vinagre y sal «para que salga pronto la moradura».

En Cofita con «fajuelos» verdes se hacía carbón, al que añadían harina y aceite, utilizando la mezcla en cataplasma «cuando hiciera falta»; con la ceniza de la combustión de los «fajuelos», después de porgada, se hacía «lejía» para la colada, poniéndola en

una muñequilla que se introducía en el agua caliente con la ropa y repitiendo la operación varias veces hasta que quedaba la ropa muy fina y blanca.

En Barbastro, la savia que mana cuando se podan las «parras» (se dice que «llo-ran») se usa como colirio para lavar los ojos irritados, poniendo unas gotas en ellos; esta particularidad ya la recoge y explica FONT QUER.

Observaciones. De las «zepas» se cosechan las uvas, que se comen como fruta o se utilizan para hacer vino. De los racimos se hacen las «pansas» (pasas), escaldándolos varias veces y colgándolos en un sitio donde no vayan las moscas; para ello la uva tiene que ser «fuerte y roya».

En Monzón, como ya se ha dicho, había mucha viña, pues se instaló una fábrica de alcohol (hoy desaparecida) y casi todo el mundo se hacía el vino en casa (todavía hay quien sigue haciéndolo). Se pisaba la uva y se ponía a «hervir» (fermentar); luego se «trescolaba» (trasegaba) separando el «barfollo» («brisa», residuos). El vino que quedaba era el bueno o «vino de flor»; la brisa se prensaba y, tras fermentar, salía el «vino de prensa», que se «trescolaba» otra vez y era más flojo. De la «brisa» o las semillas, por destilación se obtenían orujo, anís y cazalla, que no se solían hacer en la comarca, aunque todavía hay una destilería en el Somontano, en Colungo concretamente; lo más normal era alquilar el alambique y destilar en un sitio apartado, para eludir el fisco.

Los «granos» (semillas) obtenidos «porgando» la «brisa» seca se echaban a la pastura de los cerdos.

ZEA MAYS L. Gramíneas

Nombres populares en la comarca: *panizo* (en general) y *maíz* (es el nombre castellano).

En otras comarcas: *millquera* (Bailo).

Distintas partes de la planta: *corona del panizo*, a la flor (espigas masculinas), en Peralta de la Sal (VIUDAS, 1983); *carriza* (Fuentes de Ebro, Zaragoza), *cascariza* (Alfántega) y *pinochera*, a la «hoja» (bráctea) que recubre la «pinocha»; *pelo (de) pinocha*, a los estilos; *pinocha*, a la mazorca, y *pinochón*, a la médula de la «pinocha» (Fonz, Monzón).

El «panizo» es una gramínea **anual** que puede superar los 2 m de altura. Su aspecto es bien conocido; sólo diremos que las flores masculinas se encuentran en lo alto del tallo, reunidas en un racimo de espigas, y que las femeninas aparecen en las axilas de las hojas superiores, dejando ver en el ápice un manojito de estilos pardo rojizos llamados «pelo de pinocha»; estas espigas femeninas, al quedar fecundadas y madurar, se convierten en las «pinochas», con muchos «granos» (semillas) de color amarillo vivo.

Se **cultiva** en regadíos y es oriundo de América. Se cosecha en otoño.

Es muy **usado** el cocimiento de los estilos (el citado «pelo de pinocha») para hacer orinar, muchas veces combinado con otras plantas como la caña (la «raíz») y el gramen (el rizoma); es válido tanto para personas como para animales, pues en Selgua usaban este cocimiento «para hacer mear a las caballerías». En Cofita se usa para calmar el dolor de estómago, «pues es tranquilizante».

En Monzón, el cocimiento se recomienda, además, para evitar la caída del pelo, lavándose con él; este remedio habría que atribuirlo a la teoría de los signos, en este caso motivada por el aspecto de cabellera de los estilos.

Otras aplicaciones. Los granos de maíz sirven (se suelen usar los de una variedad que los da pequeños) para hacer «palometas» comestibles, friéndolos en la sartén. En Monzón, con harina de maíz cernida con un «ziazo», se hace el «gordo», cociéndola en agua y añadiendo pan y tocino fritos y sal; este alimento lo tomaban antaño por la mañana los hombres antes de ir a trabajar o a la hora de la comida. También hacían «farinetas» o «gachas», simplemente deshaciendo la harina en agua fría y poniéndola a cocer.

La harina se empleaba, además, para la pastura de los cerdos, a la que se añadían muchas otras cosas, como patatas, bellotas, «roya», «estrelletas», semillas de uva, etc.; la planta tierna del «panizo» se daba de comer a las vacas.

El «pinochón» se usaba como combustible y las hojas secas (la «pinochera» en realidad), para hacer culos de sillas y rellenar colchones.

Observaciones. En las casas de los pueblos de la Alta Litera (ADELL *et al.*, 1985) se solían colgar pinochas de «panizo para que las brujas se entretuvieran contando los granos y se fueran».

En Fuentes de Ebro «colgaban en las cuadras pinochas dobles atadas con las carrizas y todo, para evitar los torzones de las mulas» (enteritis acompañada de retorcyjones) (ANDOLZ, 1984).

III. OTRAS ESPECIES MEDICINALES O TÓXICAS

Aconitum napellus L.

Ranunculáceas

Tora (San Feliu de Veri) y *tuara* (Bestué, Renanué; *tuer* es matar en francés).

Los pastores que subían a la montaña en verano saben que las ovejas se envenenan si la comen; cuando esto ocurría, les daban enseguida aceite y leche (Liri), aunque solían morir. A las «caballerías», cuando iban camino «a puerto», había que ponerles bozal, porque si estaban cansadas la mordían. Es una de las especies más **tóxicas**, si no la que más, de las que viven en nuestra provincia.

Aesculus hippocastanum L.

Hipocastanáceas

Castaño borde.

En Calasanz nos cuentan que, «llevando una castaña borda en el bolsillo, se curan las almorranas»; el remedio viene de Barcelona, aunque es bastante conocido en la provincia, usado del mismo modo, para aliviar el reuma (VILLAR *et al.*, 1987).

Agrostemma githago L.

Cariofiláceas

Negrillón (Azanuy).

Planta **tóxica** de los cultivos cerealistas prácticamente **extinguida** en la comarca por el uso de herbicidas. No la hemos visto. Perdura en muy contados puntos de la provincia, como en Monesma de Benabarre.

Aloe sp.

Liliáceas

Diversas especies de áloe se plantan en parques y jardines. El «acíbar» o «ziba» se extrae de las hojas de esta planta cortándolas transversalmente; fluye entonces un líquido que cuaja en una masa sólida de color muy oscuro que se vende en forma de polvo. **Se usó** en Monzón y otros lugares para «destetar a los críos», untando el pezón, pues es muy amargo; también se les untaban los dedos a los niños y niñas que se mordían las uñas, para hacérselas aborrecer y se les daba a beber diluido en agua para matar las lombrices intestinales.

Aphyllanthes monspeliensis L.

Liliáceas

Chunqueta (Escanilla) y *xunqueta* (Gabasa).

Los niños y las niñas se comían las flores y la parte inferior del tallo (en Escanilla); abunda en el Prepirineo y baja hasta Monzón y Monesma.

Apium graveolens L.

Umbelíferas

Apio.

La variedad silvestre **vive** en la comarca en suelos salinizados y húmedos. La cultivada, más robusta, **se toma** en Pomar de Cinca en forma de cocimiento para «rebajar la sangre» y, en Selgua, añadiendo ajo y cebolla, para «la circulación»; en ambos lugares el remedio no es de allí.

Arbutus unedo L.

Ericáceas

Alborzera (Bierge, Bárcabo; *alborzas* a los frutos), *arbetón* y *modrollera* (Agüero) y *madroño* en castellano.

La localidad más próxima a Monzón está en el congosto de Olvena. **Se aprovechó** para leña y «las alborzas valen pa comer si t'apura l'hambre, porque no son muy buenas». Las hojas y la corteza son astringentes (FONT QUER, 1962).

Arctium minus Bernh.

Compuestas

Cachurrera (Barbastro), *cospín* (Gabasa) y *escospins* (Calasanz); en castellano, *bardana*.

A sus capítulos florales se les llama en la zona «cachorros» o «cochorros». En Barbastro, el cocimiento de la raíz se considera depurativo y **se toma** para que «se vayan» los granos. En Gabasa las niñas y los niños jugaban con los «cochorros» a hacer nidos, enganchando unos con otros. Se aplican los mismos nombres a *Xanthium spinosum* L. y a *X. strumarium* Moretti.

Arctostaphylos uva-ursi (L.) Sprengel

Ericáceas

Boixerola (Alins, Calasanz), *bucharguala* (Bárcabo), *bucharuala* (Escanilla), *bucharuelo* (Bierge) y *buxalina* (Estadilla); en castellano, *gayuba*.

La hemos visto en La Carrodilla, en Aguinaliu, Estadilla y Calasanz; es más frecuente acompañando al pino albar en el Prepirineo y Pirineo. En Estadilla nos cuentan que algunos se dedicaban a recogerla para venderla «a laboratorios»; en Calasanz **toman** el cocimiento para hacer orinar (en otros lugares se aprecia para deshacer piedras del riñón y como depurativo); el fruto es comestible.

Artemisa vulgaris L.

Compuestas

Altemisa (Villacarli, Ribagorza), *artemisa* (San Esteban de Litera, es el nombre castellano).

Vive aquí y allí, en sitios húmedos, sin ser frecuente. En Villacarli toman la infusión para calmar el dolor de estómago o la indigestión.

Escasea en la comarca *A. absinthium* L., ajenjo en castellano, «ajenzo» en Tella, «ixenzo» en Arén, «jenzo» en Abizanda, Bailo y Fonz y «asensios» en Teruel. **Se usó** para «destetar a los críos», por su amargor: «es más amargo qu'el jenzo». Lo hemos visto en Monzón, Almunia de San Juan y Cuatrocorz (cerca de Peralta de la Sal).

Asperula cynanchica L.

Rubiáceas

Orinadera (Escanilla).

Su cocimiento **se usó** como diurético en este lugar del Sobrarbe.

Asplenium trichomanes L.

Aspleniáceas

Comparte el nombre de «zerbuna» (en Puértolas) con otros helechos **usados** para «rebajar la sangre».

Atropa bella-donna L.

Ranunculáceas

La «belladona» es planta **muy tóxica** que **vive** en el Pirineo y Prepirineo en roturas de bosque y pistas forestales. En Monzón y Bolea **se usaba** para curar «el chordo» (las paperas) una pomada de «belladona» que vendían en las boticas.

Calendula officinalis L.

Compuestas

Gauchas (Monzón), *ramo calabacero* (Jaca), *despidenovios* (Calatorao, Zaragoza); *maravilla* en castellano.

Crece cultivada y asilvestrada. Se le atribuyen virtudes emenagogas (FONT QUER, 1962).

Cannabis sativa L.

Cannabáceas

Cánim [Peralta de la Sal (VIUDAS, 1983)] y *cáñamo* en castellano.

Se cultivó en los regadíos de la comarca antes de la guerra civil. **Se utilizó** para tejer sábanas, camisas, alpargatas, alforjas, etc.; después, en fontanería. También se ponía en los grifos de los toneles para que no «se pasaran».

En el valle de Tena, para curar el moquillo de los perros, les hacían tragar una mezcla de cáñamo machacado y clara de huevo. En Villacarli, para curar el dolor de espalda, aplicaban una alpargata de cáñamo bien caliente. El aparato de partir cáñamo («grammar») se llama «gramador» en Estadilla y lo hacían de madera de «carrasca».

Capsicum annum L.

Solanáceas

Pimentera y *pimentonera*; a los frutos, cuando son picantes, estrechos y alargados, *coral* (Bárcabo) y *coralé* (Monzón).

Dicen en Bárcabo que «el humo de freír coral hace marchar a los forasteros».

Capparis spinosa L.

Caparidáceas

Arbusto espinoso de flores muy vistosas, cuyos capullos, las «alcaparras», se preparan encurtidas en vinagre. **Vive** espontáneamente en el Bajo Cinca, donde en Ballobar llaman «tapara» a la alcaparra («tàpera» al fruto y «taperera» a la planta en Valencia). En Calasanz, bajo la iglesia, encontramos varias matas de esta especie, que allí no usan, que sepamos. La corteza de la raíz es aperitiva y diurética (FONT QUER, 1962).

Cassia obovata Collad.

Leguminosas

El «sen» **se usa** en cocimiento como purgante; se vende en farmacias.

Chelidonium majus L.

Papaveráceas

Saladoina (San Feliu de Veri); *celidonia* en castellano.

En este lugar la ponían en los bebederos de las gallinas, para «sanarlas». En Fiscal y Fosado **se usaba** el látex amarillento que fluye al cortarla, para ponerlo en las verrugas. La hierba machacada, añadiéndole agua caliente, **se usó** para lavar las «almorranas». En Gabasa, donde abunda, la cogían para los conejos. Contiene sustancias **tóxicas** (FONT QUER, 1962).

Cistus laurifolius L.

Cistáceas

Tepa (Castigaleu) y *estepa* en otros lugares.

Arbusto escaso en la provincia; **vive** en suelos descalcificados en lugares repetidamente incendiados. En Castigaleu **usaban** el cocimiento de las hojas para lavar las heridas de las «caballerías» y «enseguida les venía la carne nueva».

Citrus limon (L.) Burm.

Rutáceas

Limonero.

El zumo de limón **se toma** en ayunas para «rebajar la sangre» en muchos lugares, a veces añadiéndolo al cocimiento de otras plantas.

Colchicum autumnale L.

Liliáceas

Yerba sembradera (Tella); en castellano, *cólquico*.

La floración otoñal de esta especie **tóxica** señalaba el momento de sembrar; **vive** en prados del Prepirineo y Pirineo.

Cynara cardunculus L.

Compuestas

Cardo de güerto (Monzón).

Con la flor seca (capítulo floral) de este preciado cardo comestible se cuajaba la leche para hacer queso en Monzón.

Cynara scolymus L.

Compuestas

Alcachofera; *garchofera* en Alins y *garchofa* a la alcachofa.

En Monzón, para aliviar la diabetes, **se toma** el caldo de cocer alcachofas u hojas de la planta. En Tella se usaba la «flor seca» puesta a remojo y picada, como la del cardo anterior, para cuajar la leche y hacer queso.

Dittrichia viscosa (L.) W. Greuter

(*Inula viscosa* Ait.)

Compuestas

Cholibarda (Binaced), *chulibarda* (Berbegal), *chulibarza* (San Esteban de Litera) y *matapulgas* (Monzón).

Es **frecuente** en suelos removidos y graveras; **se usó** como combustible flojo y, en Binaced y San Esteban de Litera, sus hojas se fumaron. VILLAR *et al.* citan que en la ribera del Cinca se usa esta especie, en cocimiento o en aceite de los tallos floridos, para tratar heridas, contusiones y reumas.

En la comarca **vive** también *D. graveolens* (L.) W. Greuter en suelos encharcados temporalmente; tiene virtudes similares a la especie anterior (FONT QUER, 1962).

Ephedra fragilis Desf.

Efedráceas

Chinestra (San Esteban de Litera) y *chinestrilla* (Castejón del Puente).

Este arbusto **tóxico** vive en cantiles calizos o areniscosos abrigados.

Eucaliptus globulus Labill

Mirtáceas

Calipto, *calitero*, *calito* y *ucalito* (todos ellos degeneraciones del nombre castellano *eucalipto*).

Sus hojas son **muy apreciadas** en forma de cocimiento o en vapores para curar los catarros; también se pone en la estufa una cazuela con agua y hojas de eucalipto para perfumar y sanear el ambiente de las casas en invierno. Las hojas se compran en farmacias, pues no vive en la comarca (hay alguno en Pueyo de Santa Cruz); en Monzón han plantado últimamente otras especies del género cuyas hojas hemos visto recoger, pero no son aromáticas. Es originario de Australia.

Fumaria officinalis L.

Papaveráceas

Ubetas (Castejón del Puente) y *uguetas del peu de Nostro Señor* (Azanuy); *fumaria* en castellano.

Se considera diurética, hipotensora, depurativa y estimulante biliar (VILLAR *et al.*, 1987); es **ligeramente tóxica**. **Frecuente** en nuestra comarca.

Gentiana lutea L.

Gencianáceas

Chonzana (Bestué, Tella); *genciana* en castellano.

Esta planta es muy famosa en el Pirineo y se conoce en la comarca, donde nos la han nombrado en algunos lugares, como Azanuy. **Se toma** el agua de macerar una noche un trozo de la raíz para «rebajar la sangre», aunque dicen que no se puede tomar mucha porque «te quedarías sin sangre».

Globularia alypum L.

Globulariáceas

Zebollada (ANDOLZ, 1984).

En Suchs (pueblo de Lérida lindante con la provincia de Huesca) **se usa** el cocimiento de esta especie para «rebajar la sangre» (L. VILLAR, com. oral); es planta friolera que escasea en la comarca, donde vive en Olvena, Alins, Tamarite y Conchel.

Helianthus tuberosus L.

Compuestas

Canarias (Azanuy), *canarios* (Cofita), *chufera* (Estadilla), *pataca* (Monzón, es el nombre castellano), *pataquera* (Pomar de Cinca) y *trunfa canaria* (Calasanz).

Este congénere del girasol **se cultiva** en huertos y jardines; a veces se asilvestra. Sus tubérculos se ponían en adobo para comerlos en ensalada [constituyen un buen alimento de régimen para diabéticos (FONT QUER, 1962)]; también se daban a comer a los cerdos. Las hojas se fumaron, como sustitutas del tabaco.

Helichrysum stoechas (L.) Moench.

Compuestas

Manzanetas (Estadilla, Almunia de San Juan).

Tiene **propiedades** pectorales y febrífugas (FONT QUER, 1962). En la Almunia de San Juan se echa en las calles en la procesión del Corpus.

Helleborus foetidus L.

Ranunculáceas

Chigüerres (Hoz de Barbastro, Olsón), *ixarruego* (Fosado), *marcusins* (Renanué), *oliarca* (Fosado, San Feliu de Veri), *pan de culebra* (Gistaín) y *pixacán* (Bestué).

Hierba **muy tóxica** y maloliente **frecuente** en el Prepirineo y Pirineo. En Olsón se envolvía la yerba en un pañuelo y se ataba al cuello para calmar el dolor de muelas. En Hoz de Barbastro y Renanué se ponían las hojas y los folículos del fruto en el bolsillo de la camisa para que se pasaran las «andaderas». En Abi (Ribagorza) la planta se lleva en el bolsillo del pantalón para curar las «almorranas». En Fosado dicen que «según los granos (semillas) que hay dentro del capullo (folículos del fruto), pinta la cosecha». Sus **usos** son, por tanto, principalmente **mágicos**.

Ilex aquifolium L.

Aquifoliáceas

Cardón o *cardonera* (Bestué) y *escardón* (Asque, cerca de Colungo); *acebo* en castellano.

Este **arbusto** se cría en el Pirineo y Prepirineo y ha sufrido talas y podas abusivas cuando está fructificado, para emplear sus ramas como adorno navideño, sobre todo en Cataluña. Actualmente es la única especie vegetal de nuestra Comunidad Autónoma protegida por ley. Es **tóxico**. En veterinaria popular, «a las bestias atorzonadas se les pasaba una vara por el vientre pa qu'esbetaran»; estas varas eran apreciadas y buscadas incluso en los pueblos del llano.

Lathyrus sativus L.

Leguminosas

Guichas; *guijas* en castellano.

Las semillas **se comían** en la postguerra, pero son de cocción y digestión difíciles; a este respecto dicen en Escanilla que «guichas y nabos eran lo peor (para comer), eran muy malas de cocer». Cuentan en plan jocoso que «a un sastre le dieron de comer guichas en un pueblo y, de camino, se paró a hacer de vientre; después cayó una tormenta y las lavó; pasó una mujer del pueblo de al lado y las recogió, dándoselas de comer al día siguiente al sastre, que las reconoció al punto y dijo: '¡Vaya, las guichas que cagué yo ayer!'».

Si se comen en cantidad y repetidamente acaban produciendo una enfermedad llamada latirismo, que se manifiesta principalmente por parálisis crónica de las piernas.

Laurus nobilis L.

Lauráceas

Laurel (en castellano) y *laurel salsero* (en Monzón).

Se utiliza como condimento y para el aliño de olivas verdes. En Fonz la rama de laurel bendecida se ponía en el balcón para proteger la casa de desgracias.

Lepidium latifolium L.

Crucíferas

No hemos visto en la comarca esta **hierba vivaz** que medra a orillas de las aguas. En Suchs (Lérida), donde no conocen el nombre y trajeron la simiente de otra parte, se cultiva en los huertos; se le tiene mucha fe al cocimiento para curar las enfermedades del riñón, virtud ya recogida por FONT QUER en su *Dioscórides renovado* (vid. «Bibliografía»).

Mantisalca salmantica (L.) Briq. et Cav.

(*Microlonchus salmanticus* (L.) DC.)

Compuestas

Boleta (San Esteban de Litera), *cabezeta* (Calasanz), *escobeta* (Alins) y *escobizo* (Azanuy).

Cuando está tierna se coge para los conejos en Alins; también **se usó** para hacer escobas. **Vive** en bordes de caminos, yermos y lugares ruderalizados. Es planta con virtudes hipoglucemiantes, según recoge FONT QUER.

Melissa officinalis L.

Labiadas

Toronjina (Bailo); *melisa*, en castellano.

Se cultiva en huertos y a veces se asilvestra (como en Gabasa). En Bailo **se toma** la tisana para después de comer; la hierba tiene olor alimonado parecido al de la «maria luisa».

Mirabilis jalapa L.

Nictagináceas

El «dondiego» es una **hierba perenne** oriunda de México, que se cultiva en jardines y huertos; su gruesa raíz es purgante, según FONT QUER.

Molinia caerulea (L.) Moench.

Gramíneas

Escoba de yerba (Bailo), *lastón d'escobas* (Escanilla) y *yerba fontanaliza* (Fosado).

Hierba típica de los manantiales y orillas de los ríos, no demasiado frecuente en nuestra comarca. En los lugares antes citados se cogía para hacer escobas finas con las que se «barrían» los patios empedrados. VILLAR *et al.* recogen que en el valle de Tena **se toma** su cocimiento para hacer orinar.

Nasturtium officinale R. Br.

Crucíferas

Berros (en castellano), *greixes* (Gabasa) y *créixens* en catalán.

Hierba perenne frecuente a orillas de ríos y fuentes. En Gabasa cuentan que se los comían los carboneros que venían a hacer carbón vegetal desde Checa (Guadalajara).

En Bierge los comen para «rebajar la sangre», según nos cuentan en Estadilla. Son muy conocidos por las gentes de la comarca emigradas desde Extremadura y Andalucía, pues allí se consumen más. Los hemos visto vender en algunas verdulerías de supermercados, procedentes de cultivos, aunque no siempre se trata de esta especie sino también de la primulácea *Samolus valerandi* L., la «pamplina de agua». Comidos los berros en ensalada ofrecen un sabor fresco y picantillo; tienen mucha vitamina C, pero, consumidos en cantidad, provocan irritaciones de estómago y de las vías urinarias (VILLAR *et al.*, 1987).

Nerium oleander L.

Apocináceas

La «adelfa» es en nuestra comarca un **arbusto** de jardín; algunas personas conocen sus efectos **tóxicos**.

Nicotiana tabacum L.

Solanáceas

En Estadilla **usan** el «tabaco» para curar los cortes y heridas: «se lavan primero con vino y luego se coge tabaco de picadura o se desmenuzan dos o tres cigarros, se aplican y se ata con un pañuelo». Es un recurso de las gentes de campo, que cuando se hacían daño (por ejemplo al afilar la «dalla»), recurrían a lo que tenían a mano. Dicen, además, que «si fumas no se te acercan los mosquitos».

Ocimum basilicum L.

Labiadas

Albaca; albahaca en castellano.

Hierba anual originaria de la India (VILLAR *et al.*, 1987), que se siembra en macetas y huertos. Es costumbre intercalarla entre los pimientos para que no se «anieblen» o, como dicen en Azanuy, «pa que no se taquen es pimentons». También se pone en macetas, se cuelga o se lleva en la oreja para espantar a los mosquitos. **Se usa** a veces como condimento y tiene virtudes digestivas (FONT QUER, 1962).

Pimpinella anisum L.

Umbelíferas

Anís en gra (Peralta de la Sal), *anís en grano* (Monzón), *matalahúga* (Andalucía) y *matafaluga* (en catalán).

Es planta que proviene de Oriente (VILLAR *et al.*, 1987) y se cultiva para obtener los anises, sus frutos, que se comercializan. El cocimiento de los frutos se da a los lactantes para que eructen y **se toma** para curar el «mal de tripas». En Peralta de la Sal llaman

«pirma» a un vendaje que se pone en caso de golpes y «torzidas» con «segó» (salvado de trigo) caliente y «anís en gra». Los anises se emplean en repostería para aromatizar «tortas» y panes.

Pinus sylvestris L.

Pináceas

Pino y pino royo (Renanué); *pino albar* en castellano.

Este pino **crece** en estado silvestre en el Pirineo y Prepirineo; en nuestra comarca sólo existe plantado en muy escaso número (hemos visto un único ejemplar en Monzón).

En Abi (Ribagorza) **toman** el cocimiento de «la flor» (conos masculinos) para curar los resfriados. En Renanué se usan los brotes primaverales para el mismo fin. Para hacer la pez se ponían a cocer «tiedas» de pino; esta pez servía para curar las fracturas de las ovejas (en Bestué), untándoles la pata y entablillando después; también, para marcar el ganado e impermeabilizar las botas de vino.

Los troncos, que se bajaban de la montaña, servían para fabricar las vigas de las casas y los trillos, que además se hacían de platanero (*Platanus hybrida* Brot.). La mejor madera es la que se corta en la «mingua» de enero, ya que no se carcome.

En nuestra comarca se repuebla a veces con *P. halepensis* Miller, el «pino carrasco», que no vive nada bien en este clima, excepto en lugares resguardados; en el cerro del Pino de Binaced hay un pino de esta especie muy viejo, que podría ser autóctono, ya que allí abunda la «bufaralda», otra planta friolera. Forma pinares en el Monte Odina, de Monesma, y en la Muela de Terreu.

También se ha plantado el «pino piñonero», *P. pinea* L., en el pinar de Salas de Monzón; de sus piñas se recogen los piñones comestibles. En Monzón hay quien hierve las piñas de éste y otros pinos mucho rato, añade después azúcar y toma el jarabe para curar los resfriados (el remedio es de la montaña, donde debía de hacerse con las de pino «royo» o abeto).

En el Sobrarbe, a los pinos que no son el «royo» los llaman «pinas» (en catalán «pinasas»), sobre todo al *P. nigra* Arnold subsp. *salzmannii* (Dunal) Franco, el «pino laricio».

Plumbago europaea L.

Plumbagináceas

FONT QUER recoge el nombre de «mata rabiosa» que, según LOSCOS y PARDO, le aplican en Aragón. También dice que CIENFUEGOS refiere que «en las montañas de Barbastro la **usan** para cáusticos y quitar lamparones y vejigatorios, haciéndose vejigas detrás de las orejas para los dolores de cabeza» según testimonia ASSO (*Synopsis*, 1779).

En la comarca la hemos visto en Fonz y Calasanz y, al norte de Barbastro, en Alquézar, de donde podría venir la referencia de CIENFUEGOS. Es planta mediterránea nitrófila, rubefaciente y vesicante, **algo tóxica**; debe de contener una sustancia tintórea muy fuerte de color canela, pues tiñe intensamente el papel en el que conservamos muestras secas.

Polygonum aviculare L.

Poligonáceas

Lengua de pájaro (Monzón), *lengua* (o *llengüeta*) *de mixó* (Azanuy, Calasanz) y *yerba terrera* (Selgua).

Hierba frecuente en la comarca, tiene virtud astringente (VILLAR *et al.*, 1987).

Pteridium aquilinum (L.) Kuhn.

Hipolepidáceas

Falaguera (Renanué, similar al francés *fougère*) y *herba falaguera* (Villacarli); *helecho común* en castellano.

En Renanué dicen de este **helecho** propio de los suelos pobres en cal que, «en la noche de San Juan florece, grana y se desgrana; a las doce de la noche se coge con una toalla en la que se han hecho siete dobles, porque la simiente es muy menudina y se pasa, y el polvillo de la simiente (esporangios y esporas) se echa en el agua de beber para enamorar a la persona que te gusta (normalmente, las mozas a los mozos)». En otros lugares se coge con idénticos fines otro helecho, *Dryopteris filix-mas* (L.) Schott (VILLAR *et al.*, 1987).

Punica granatum L.

Punicáceas

Mangranera, *minglanera* y *mingranera*. A los frutos, *mangranas*, *minglanas* y *mingranas*. En castellano, *granado* al árbol y *granadas* a los frutos.

Se cultiva por sus frutos y a veces se asilvestra, dándolos entonces amargos. La corteza de su raíz contiene sustancias activas contra los gusanos intestinales (VILLAR *et al.*, 1987). En Alfántega dicen que «el agua de ceniza de mingranera manchaba la colada de amarillo».

Ramonda myconi (L.) Reichenb.

Gesneriáceas

Violeta basta (Olvena), *curalotodo de secano* (Estadilla); *oreja de oso* en castellano.

Hermosa **hierba endémica** del Prepirineo y Pirineo, única representante en la península de la familia tropical de las Gesneriáceas. **Vive** en cantiles calizos umbríos y, a veces, en el musgo del suelo o de los troncos; en nuestra comarca no se encuentra al sur de La Carrodilla; la hemos visto en Olvena, Estadilla y Calasanz. Según FONT QUER se considera pectoral. En Estadilla «se calienta la hoja, se saca la piel y se pone en los cortes para curarlos».

Ranunculus bulbosus L.

Ranunculáceas

Gatarrabiosa [Escanilla, Fosado, Rañín (La Fueva)].

Hierba **tóxica** vivaz de bonitas flores amarillas, que se encuentra en quejigales, pastos secos, campos y cunetas, aunque escasea en el llano. En el Sobrarbe se ensartan sus raíces (cepa engrosada) en una «liza» formando un collar, que se cuelga del cuello como un amuleto, para «rebajar las andaderas».

En nuestra comarca **viven** además otras especies del género: *R. sceleratus* L. (muy escaso), *R. gramineus* L., *R. arvensis* L. y *R. repens* L. Esta última es frecuente a orillas de los cursos de agua; una señora de Monzón, natural de Lafortunada, lleva encima las hojas para curar las «almorranas».

Saccharomyces cerevisiae Meyen

Sacaromicetáceas

La «levadura de cerveza» es un **hongo** microscópico responsable de la fermentación alcohólica de la malta y de su transformación en cerveza; se comercializa desecada en forma de polvo o copos como complemento dietético. Un señor de Fonz nos cuenta que hace cincuenta años le salieron «granos malos» en el cuello y el boticario le dio «levadura de cerveza» (que debía tomar desleída en agua) para «purificar la sangre» y se le fueron.

Sanguisorba minor Scop.

Rosáceas

Pempinella (Azanuy, Calasanz) y *pimpinella* (Castejón del Puente).

Hierba muy apetecida por el ganado. No hemos recogido usos medicinales, pero tiene reconocida virtud astringente (FONT QUER, 1962).

Scabiosa atropurpurea L.

Dipsacáceas

Escabiosa (Pueyo de Santa Cruz); es el nombre castellano.

En este lugar la recogían «cuando estaba granada» para hacer escobas. En medicina popular **se usa** (FONT QUER, 1962; VILLAR *et al.*, 1987) como la verdadera escabiosa, *Knautia arvensis* (L.) Coulter, que sólo hemos recolectado en Estadilla, Calasanz y Gabasa, pues es algo montana. Tiene virtudes vulnerarias, aperitivas, expectorantes y sudoríficas; es útil también para combatir la viruela y el sarampión.

Setaria verticillata (L.) Beauv.

Gramíneas

Miarguala (Bierge), *milleta* (Alins), *panizalla* (Peralta de la Sal), *pegalosilla* (Monzón) y *planzaina* (Estadilla, Fonz).

Hierba originaria de África central (VILLAR *et al.*, 1987), que se cultivó como cereal o forraje. Es conocida en la comarca porque se agarra a los calcetines y luego es muy difícil de quitar. En Echo la **utilizan** para tratar las úlceras de estómago (VILLAR *et al.*, 1987).

Silybum marianum (L.) Gaertner

Compuestas

Cardigaza (Alins, Cofita, Conchel, Estadilla, Fonz), *cardo borde* (Monzón), *cardoncha* (Pomar de Cinca, Pueyo de Santa Cruz) y *espingarda* (Gabasa); *cardo mariano* en castellano.

Cardo nitrófilo bienal que vive en escombreras, yermos y corrales en las cercanías de los pueblos. En Estadilla y Fonz, la «garchofa» (capítulo floral) se pelaba y se comía tierna, así como las hojas tiernas limpias de «pinchos». En Pueyo de Santa Cruz y Pomar de Cinca se cocía la mata y se les daba de comer a los cerdos; en Gabasa, la raíz se les daba a los cerdos jóvenes para que no se empacharan. En Monzón se utilizó la simiente del «cardo borde» para cuajar la leche.

Tanacetum balsamita L.

Compuestas

Menta (Monzón); *hierba de Santa María*, en castellano.

Cultivada en tiestos y parterres, **se aprecia** como estomacal, en infusión. Del mismo género es *T. parthenium* (L.) Schultz Bip., que hemos visto cultivada en Calasanz y otros pueblos; en Bailo la llaman «camamila» y la usan como la anterior.

Taxus baccata L.

Taxáceas

Tacho (en Bârcabo y Sobrarbe), *tajo* (en el Maestrazgo turolense); *tejo* en castellano.

Árbol **muy tóxico** que salpica bosques y barrancos del Pirineo y Prepirineo, con aspecto de extraño abeto. Con la higuera y el nogal, forma la terna de árboles cuya sombra es considerada nociva, pudiendo –según algunas personas– enfermar quien duerma bajo su copa.

En Bestué (Sobrarbe) lo ponen, después de bendecido, para proteger la casa de cualquier desgracia, colocando una rama en el quicio de la puerta. En Castelvispal (Teruel), vimos ramos de tejo, romero y ruda en las puertas de las casas con la misma finalidad. En Bârcabo adornaban el monumento del día de Jueves Santo con ramas de este árbol.

Teucrium gr. polium L.

Labiadas

Culliquera (Biescas, Valle de Bardají, cerca de Campo) y *yerba las tripas* (Azañuy; el uso vino de Pilzán y dicen que «como no sabíamos el nombre, la bautizamos así»).

Pequeña **mata leñosa** y aromática que vive en suelos pedregosos, secos y erosionados. **Se usa** el cocimiento para calmar el dolor de estómago y las indisposiciones del vientre.

Trigonella foenum-graecum L.

Leguminosas

Olba (Estada, Selgua); *alholva* en castellano.

Hierba anual arvense prácticamente extinguida en la comarca por el uso de herbicidas. Confiere mal olor y sabor al cereal si se siega con él, así como a la harina tras la molienda. Un «dallador» que iba a segar a Bailo traía semillas «para echarlas en los campos de los caciques», para que se molieran junto con el trigo y así supiera mal el pan. Tiene reconocidas propiedades medicinales; sus legumbres son reconstituyentes y emolientes (FONT QUER, 1962).

Tussilago farfara L.

Compuestas

Pata de caballo o *pota de caball* (Renanué, Ribagorza).

En este lugar se ponía directamente la hoja de esta hierba perenne, por la parte del envés, en los cortes y heridas, para cicatrizarlos. En la comarca **escasea** mucho, pues quiere humedad y vive normalmente a la orilla de las corrientes o en cunetas arcillosas húmedas. Es muy **eficaz** para combatir la tos, tomando el cocimiento de flores u hojas (FONT QUER, 1962).

Umbilicus rupestris (Salisb.) Dandy

Crasuláceas

Embassadorés (Alins), *engordalobos* (Vilas del Turbón), *matalobos* (Fosado), *sombrericos* o *sombreros* en Lecina y *magretas* en San Juan de Plan.

Hierba vivaz de hojas peltadas, con el limbo en forma de embudo. Escasea en la comarca y suele vivir en cantiles calizos umbríos; la hemos visto en Valcheladas de Barbastro, Estadilla, Alins y Calasanz; es más frecuente en los pueblos de Guara y del Pirineo, donde suele vivir en paredes y tapias. En la comarca la **usaban** niños y niñas para jugar a «comidetas». En Lecina las mujeres se colocaban la hierba machacada para curar las grietas de los pechos y en Hoz de Barbastro, añadiéndole jabón casero, se aplicaba para curar los «ruedaúñas» (uñeros).

Viburnum lantana L.

Caprifoliáceas

Betichaina (Bestué), *tintilaina* (VILLAR *et al.*, 1987).

Escasea este **arbusto** en la umbría de La Carrodilla. En la medicina popular altoaragonesa **se toma** el cocimiento de la corteza de las ramas para favorecer la circulación sanguínea (VILLAR *et al.*, 1987). Las ramas las usaban los pastores y arrieros como varas.

Vicia faba L.

Leguminosas

Faba (Azanuy, Estadilla); *haba* en castellano.

Especie cultivada cuyas vainas y semillas son comestibles, aunque suben la presión sanguínea si se comen en exceso (VILLAR *et al.*, 1987). En Estadilla dicen que «los años bisiestos, las fabas nacen al revés» (la placenta que sostiene las semillas viene en dirección contraria).

Viscum album L.

Lorantáceas

Bisco (Tella y otros lugares); *muérdago* en castellano.

Especie que parasita a los pinos y otros árboles (abetos, olivos, almendros, manzanos y acacias). En la comarca sólo lo hemos visto en el pinar de Odina de Monesma. En Tella se lo daban seco como forraje «a los bichos». Esta especie es **algo tóxica**; algunas personas la utilizan para bajar la presión arterial, aunque no conviene abusar de ella.

Zizyphus jujuba Miller

Ramnáceas

Ginjolero (Fonz; *ginjol* al fruto); *azufaifo* en castellano.

Arbusto espinoso originario de Oriente (FONT QUER, 1962), que se cultiva en algunos pueblos. Los frutos son comestibles, aunque bastante sosos y tienen propiedades laxantes, pectorales y anticatarrales (FONT QUER, 1962). Los hemos visto vender en algunas tiendas de Barbastro.

**IV. ALGUNAS ESPECIES VEGETALES
USADAS PARA OTROS MENESTERES NO MEDICINALES**

Acer campestre L.

Aceráceas

Azirón (Fosado); también recibe el mismo nombre *A. opalus* Mill.

No vive en nuestra comarca. **Se usó** para hacer «gramas» (para «mallar» el cáñamo). A los frutos de *A. platanoides* L. los llaman en Seira (Ribagorza) «narizetas» y se los ponen niños y niñas de narices postizas. En Calasanz llaman «alzirón» o «alziró» al *A. monspessulanum* L. Cuentan que «la flor no les gusta a las abejas». La madera se usó para hacer ruedas de polea y «zoqués» («zoquetas») cuando se iba a segar con hoz.

Andryala ragusina L.

Compuestas

Planta de bosque, yerba bosque, yerba (o *hierba*) *de bosque* y también *yerba besc* en Azanuy, *yerba besquera* (Tella).

Esta **hierba vivaz** presenta una cepa negruzca de la que arrancan numerosos tallos de hasta 50 cm, algo leñosos en la base y densamente cubiertos, como el resto de la planta, de un tomento blanquecino, que le da un aspecto plateado.

Las hojas van disminuyendo de tamaño a lo largo del tallo, que remata en varios capítulos de flores liguladas de color amarillo claro, de 1 cm de diámetro o poco más. Los frutos están coronados por un mechón de pelos para facilitar su diseminación por el viento. La planta gotea un látex blanco y pegajoso cuando se corta cualquiera de sus partes.

Su **hábitat** preferido, según BRAUN-BLANQUET y BOLÒS, son las terrazas fluviales, llamadas «rasas» en Azanuy, formadas por cantos rodados de diverso origen y dimensiones, hasta 20-25 cm de diámetro, mezclados con un poco de arena calcárea, que quedan en seco la mayor parte del año. Su buen enraizamiento le permite por una parte llegar a la humedad freática estival y, por otra, soportar las inundaciones; el denso tomento plateado, reducir la transpiración en un ambiente fuertemente caldeado en verano. Allí es **frecuente** como dominante de la asociación vegetal *Andryaetum ragusinae* Braun-Blanquet y Bolòs 1957. También la hemos visto a veces lejos de los ríos, en terrenos guijarrosos, como en El Morrerón de Monzón.

La «yerba bosque» es muy conocida en los pueblos de la comarca y debe su nombre a que se utilizaba para **preparar** el «bosque» o liga para cazar pajarillos; este «bosque» es una sustancia muy pringosa cuyo modo de preparación tradicional requiere un paciente proceso. Comencemos diciendo que la materia prima no es esta planta arriba descrita, sino las excrecencias o «canutetes» de una pequeña larva de color salmón que vive a veces en el exterior de sus raíces y que, por lo pegajoso de su consistencia, debe de fabricar con el látex de la planta. Según nos dicen en Fonç, la recogida ha de hacerse en septiembre, porque «para que se haga el cuco han de bajar riadas». En Barbastro pagaban los «canutetes» a 12 duros el kilo hace unos 30 años.



Andryala ragusina de la central del Ciego en Estada.

Para fabricar el «besque» o «besque negro» (el «blanco» se hace con acebo, *Ilex aquifolium*), hay que poner a remojo la noche anterior los «canuticos» y luego escurrirlos y machacarlos; seguidamente se ponen a hervir en un caldero con aceite (la mitad de éste que de «canuticos») unos veinte minutos, añadiendo después «pez coca» o resina y dejando hervir otros veinte minutos más sin parar de revolver. Finalmente se echa todo en agua fría, se escurre y se guarda. Este «besque» es bastante líquido y se solía mezclar con el de acebo.

Tenemos que decir que la caza por este procedimiento, sobre todo con la llegada para la estación fría de las «tordas», tenía su sentido en una época en la que la provisión de proteínas animales escaseaba, lo que no sucede en la actualidad, y, aunque la finalidad también era la diversión de los cazadores, suponía un suplemento alimenticio. Por cierto, que Costeán, pueblo situado cerca de Barbastro, es el que más fama tiene a este respecto.

Con el «besque» se pringan las «berguetas», que son varas cortas normalmente de «sarga» (*Salix elaeagnos* y otras especies, aunque se prefiere la primera porque «lleva más tanos»), de «tamariza» (*Tamarix gallica*) o de «ginestra» (*Lygos sphaerocarpa*). Estas «berguetas» se insertan en muescas practicadas en las «palanquetas» o «postizo», más gruesas, de «chinebro» o de higuera, que a su vez se colocan entre las ramas de unas carrascas preparadas a tal efecto (la «barraca»). El cazador coloca un reclamo vivo en una jaula y allí acuden las «tordas» y otros pájaros, que al posarse en las «berguetas» se quedan pegados, siendo fácilmente apresados por el cazador emboscado. Los tiempos modernos han hecho que se sustituya el «besque» casero por uno que «traen del Japón» y el reclamo enjaulado, por el *cassette*, con los reclamos previamente grabados.

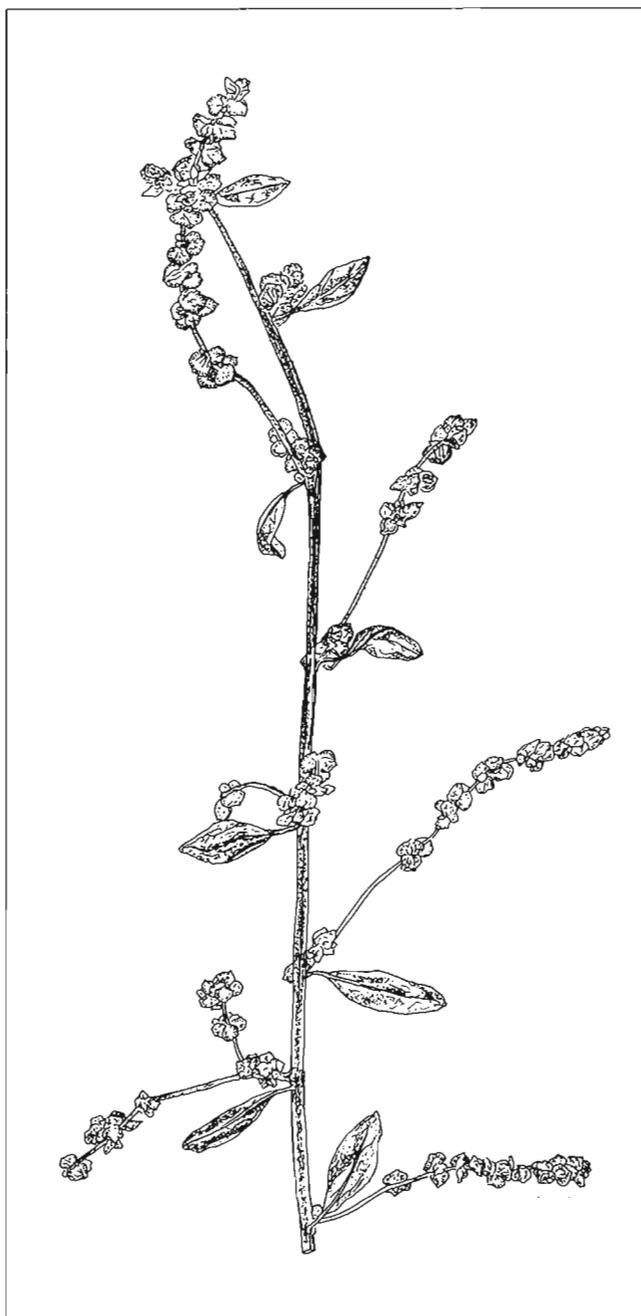
Atriplex halimus L.

Quenopodiáceas

Sosa (San Esteban de Litera, Selgua), *sosera* (Monzón); *osagra* es el nombre castellano (GARCÍA ROLLÁN, 1981).

La «sosera» es un **arbusto** muy enmarañado que puede superar el metro de altura, de hojas duras y plateadas, dispuestas alternamente sobre ramas blanco-grisáceas, con inflorescencias foliosas paniculadas poco vistosas, que producen una simiente menuda allá para final de verano.

Es **abundante** en las tierras llanas de nuestra comarca, **prefiriendo** suelos algo salobres y arcillosos, donde convive con el «sisallo», instalándose bien en las espueudas de los campos, donde sujeta el terreno y resiste bien el ramoneo de las ovejas y las cabras, «que la raden mucho» como, en general, a las plantas ricas en sales. Más extensamente suele vivir en las costas de los mares de la Europa mediterránea, por su carácter halófilo, amante de las sales.



Atriplex halimus de Monzón. Ramilla en fruto.

Las hojas y las matas tiernas de «sosera» **se empleaban** antaño para alimentar a los cerdos, en pastura. Se utilizó toda la planta, incluso desenterrando la raíz, como combustible para quemar en el hogaril, pues «con una mata grande hay fuego para medio día», según dicen en Monzón. Eran otros tiempos en los que había que trabajar duro para calentarse en invierno y conseguir leña como fuera.

Por contener sales de sodio, como sus nombres populares indican, se ha usado su ceniza como «lejía» para blanquear la colada. Para hacer jabón casero también se procedía a cocer las raíces de la «sosera», antes de usar hidróxido de sodio (la sosa) para tal fin.

Por fin, en Selgua recogían la simiente de la planta para fumar, en tiempos de restricciones.

Brachypodium phoenicoides (L.) Roem. et Schult.

Gramíneas

Lastón en general y *lestón* en Estada.

Se segaba para dárselo de comer a las caballerías. *A. B. retusum* (Pers.) Beauv. lo llaman «llastón» en Estadilla, «serbero» en Valcarca y «zerbero» en Castejón del Puente y Monzón. En Castejón y Calasanz también se daba a los burros en invierno.

Catalpa bignonioides Walter

Bignoniáceas

La «catalpa» es un **árbol** originario de América del Norte, cultivado como ornamental. En Monzón lo llaman «platanero», por la forma de sus frutos; las niñas llamaban a las hojas «filetes de ternera» jugando a «comidetas». Los largos frutos colgantes los fumaban los muchachos.

Centaurea solstitialis L.

Compuestas

Blanquilla (Estada, Pomar de Cinca), *blanquina* (Azanuy, San Esteban de Litera), *cardigazo* (Fosado), *cardo del diablo* (Lagunarrota) y *rodetas* (Selgua).

Cardo muy punzante de flores amarillas que **vive** en los campos de cereal. En Azanuy, Pueyo de Santa Cruz y Selgua se recogía para hacer escobas.

Chrozophora tinctoria (L.) A. Juss.

Euforbiáceas

FONT QUER escribe que ASSO, en *Synopsis*, dice que en Almodévar **aprovechaban** esta especie para sacar tinte azul para las medias; este tinte se llama en castellano «tornasol», como la hierba, que crece en suelos removidos. La hemos recolectado en Monzón.

Cornus sanguinea L.

Cornáceas

Pichasangres (Pueyo de Santa Cruz), *sangrineria* (Bestué), *sanguil* (Calasanz), *sanguino* y *sanguiño* (Monzón) y *sanllic* (Gabasa).

Este arbolito **vive** en la comarca en setos, bordes de acequias y riberas húmedas. Se usó para leña y, sus hojas, para dárselas de comer a las cabras (en Estada); existe la creencia generalizada de que «si les pegas a los animales con una vara de sanguiño, entonces mean sangre».

Diospyros kaki L. fil.

Ebenáceas

Caqui (en castellano), *palosantero* (Monzón) y *palosanto* (en general).

Se cultiva por sus frutos, que hay que comer bien maduros.

Dipsacus fullonum L.

Dipsacáceas

Cardo cachurrero (Monzón), *cardo de peine* (Pomar de Cinca), *cardo punchador* (Azanuy), *cholumbrín* (Arcusa), *gardancho* (Fosado), *peines de bruja* (Cofita), *cepillo* (Pueyo de Santa Cruz) y *cepillo de calvo* (Cofita).

Este cardo **vive** en yermos húmedos y orillas de acequias. En Pueyo de Santa Cruz los niños hacían «violines»; para ello se cogía un trozo de tallo entre dos «tanos» y se raspaba con otro trozo igual y sonaba, pues los tallos están guarnecidos de aguijones. Se cogen los tallos florecidos para ponerlos de adorno (incluso hay quien los pinta). En Fosado **se usaba** la inflorescencia seca para cepillar la ropa.

Echinopartum horridum (Vahl.) Rothm.

Leguminosas

Abrizón (Bestué), *alberizo* y *escarpín* (Fosado), *carpín* (Puértolas), *cuixí de moncha* y *curpins* (Bonansa) y *erizón* en general.

Mata espinosa **muy frecuente** en el Pirineo y Prepirineo, sobre todo en solanas repetidamente incendiadas; se dice que «es la cama de los pastores», pues en ella se echaban la siesta poniendo una manta encima.

Erucastrum nasturtifolium (Poiret) O. E. Schultz.

Crucíferas

Libiana (Bolea) y *rabanizia* (Monzón).

Hierba ruderal que se cogía para dársela a los conejos.

Galium verum L.

Rubiáceas

Se cogía para los conejos en Calasanz y Escanilla. **Frecuente** en el Pirineo y Prepirineo en pastos secos.

Gleditsia triacanthos L.

Leguminosas

Acacia borde (Azanuy), *acacia de púas* y *algarrobo borde* (Monzón).

Árbol originario de Norteamérica, plantado en la comarca en los bordes de las carreteras y sotos. En Monzón, los frutos se daban a comer a los cerdos y las semillas, que son dulces, se comían. En Azanuy las espinas del tronco y ramas **se usaban** para sacar los caracoles de la cáscara y comerlos.

Hordeum vulgare L.

Gramíneas

Cebada (es el nombre castellano) y *ordio*.

La cebada germinada y tostada es la malta, **empleada** en sustitución del café y en la fabricación de cerveza y otras bebidas alcohólicas. En la comarca se cultiva en abundancia y se da como pienso al ganado.

Humulus lupulus L.

Cannabáceas

El lúpulo es **raro** en la comarca y sólo abunda en el barranco de La Pont de Gabasa. En otras regiones se cultiva y se recolectan las inflorescencias femeninas para aromatizar la cerveza.

Jasminum fruticans L.

Oleáceas

Arbusto poco frecuente en la comarca, que vive en laderas y matorrales incendiados repetidamente. En Estadilla **se usó** para hacer escobas.

Lepidium subulatum L.

Crucíferas

Herba de fer coronas (San Esteban de Litera).

Pequeña mata leñosa típica de cantiles yesosos; los niños y niñas de San Esteban la **usaban** para hacer coronas cuando jugaban «a santos».

Limonium catalaunicum (Willk. et Costa) Pign.

Plumbagináceas

Espantarrabosas (Alfántega, Almunia de San Juan, Monzón, Pueyo de Santa Cruz).

Esta planta endémica del valle del Ebro **vive** en suelos salinizados y yesosos. Su inflorescencia tiene muchas ramas finas que le confieren un aspecto enmarañado; en la Almunia de San Juan, cuando una mujer iba sin peinar, decían: «¡Miála, paize una espantarrabosas!». Las ramas floridas se cogen para ponerlas en jarrones, como adorno. Según ANDOLZ, en Zaragoza llaman «espantazorras» a *L. ovalifolium* (Poiret) O. Kuntze, planta que también hemos recolectado en la comarca, en la «clamor» de Selgua. En Fuentes de Ebro ponían ramos de ésta y de la anterior en el techo, para que fueran allí todas las moscas en verano y no molestaran.

Lonicera etrusca G. Santi

Caprifoliáceas

Chuntamanetas (Aguinaliu), *pata de gallo* (Olvena), *pebera* y *pebet de Dios* (Calasanz), *pegués de Dios* (San Esteban de Litera), *yerba de cherrinas de gat* (Peralta de la Sal, por la forma de sus flores; «cherrina» es lo mismo que «pichina»; también se llama así a *L. implexa* Aiton) y *zapatera* (Escanilla).

Las bellas flores de este **arbusto** se echaban en Calasanz en la procesión del Corpus.

Lunaria annua L.

Crucíferas

Hojas plateras (Bailo).

Se usan como adorno las ramas secas en las que quedan los anchos tabiques brillantes de los frutos.

Morus alba L.

Moráceas

La «morera» es un **árbol** de sombra oriundo de China cuyas hojas **sirven** de alimento a los gusanos de seda. En Alfántega, hace años, «se vivía de ellas» (hay una finca llamada «El Moreral»). Se aprecian bastante sus frutos dulces, que también daban a las gallinas. Se cultiva además *M. nigra* L., que da «moras» negras.

Muscari neglectum Guss. et Ten.

Liliáceas

Barruguetas (Estadilla), *colombrín* (Cofita), *milano* (Lagunarrota, Pomar), *pedetes de Cristo* y *pedetes de Nuestro Señor* (Pueyo), *ubeta de pastor* (Azanuy), *ugueta pastor* (Fonz), *collorín* (Fosado); nombres castellanos: *matacandiles* y *nazareno*.

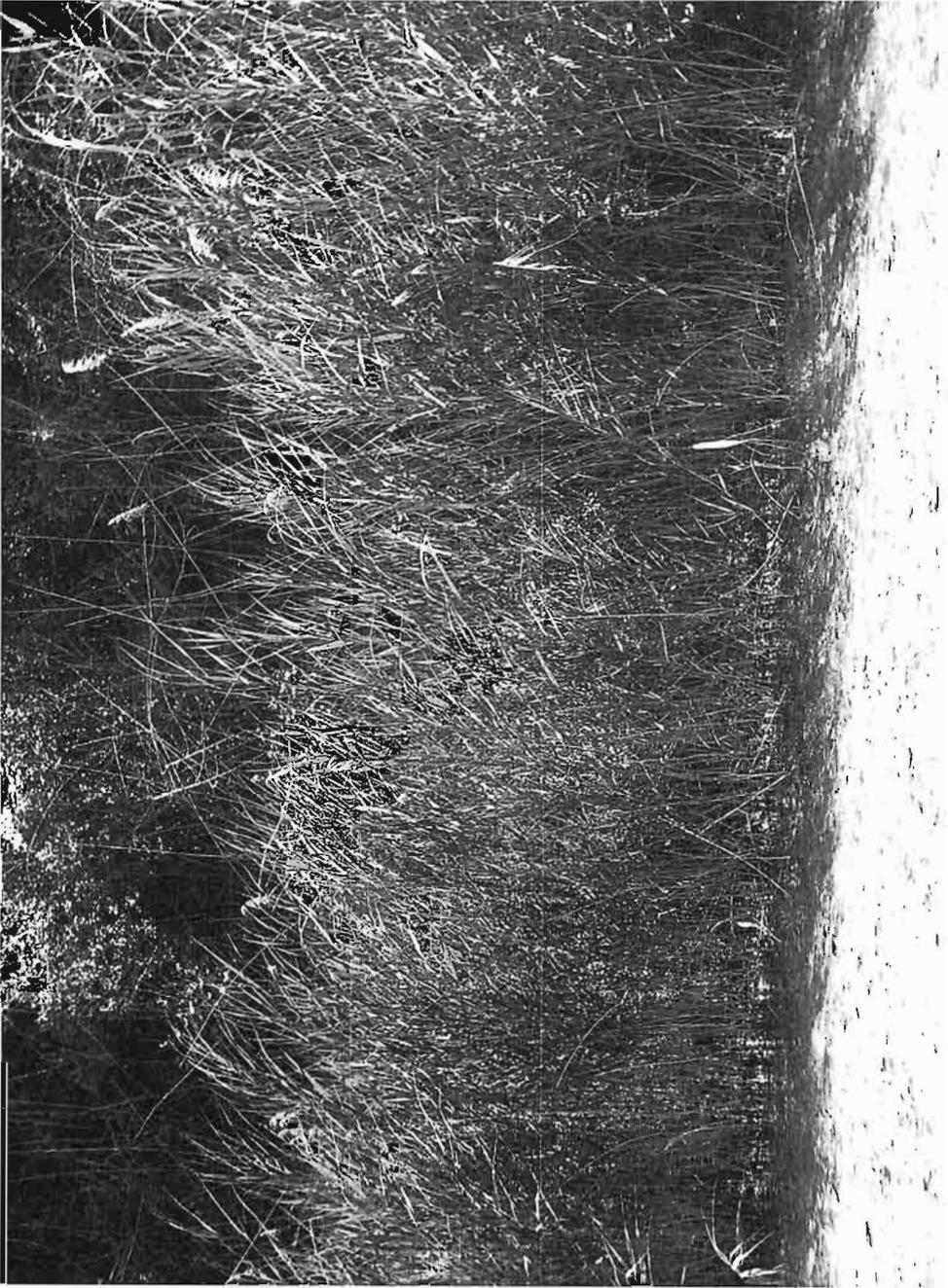
El «milano» es una **hierba vivaz** de las llamadas geófitos, es decir, que rebrota todos los años a partir de un bulbo. A principios de marzo ya saca unas hojas estrechas, alargadas y, poco después, un tallo floral de hasta 30 cm, que trae en la parte superior muchas flores globosas de color azul oscuro, con algunas más claras y estériles, muy apiñadas, en un racimo que se alarga algo al fructificar.

Es **frecuente** en márgenes de cultivos, cunetas herbosas, sembrados y lugares erosionados, secos.

Sus bulbos son buscados por los jabalíes y los pastores dicen que «cuando está tierno hace mal al ganado, que puede reventarse». Los niños la cogían también «para hacer ramos» (Estadilla), junto con «morteré» (*Narcissus assoanus* Duf.).

Pero si comentamos aquí esta especie es porque, en Lagunarrota, según nos cuenta un señor jubilado que vive en Monzón, «untaban con milano las matracas, pa que sonaran más fuerte».

En Azanuy, a las hojas de la «ubeta de pastó» (*M. neglectum* y también *M. comosum* (L.) Miller, parecido al anterior pero mayor y con las flores separadas) las llaman «botez»; «se restregan con las palmas de las manos para que se desprege el pellejo de dentro, se bufa (sopla) y hace como un espantasuegras».



Phragmites australis a orillas del Alcanadre.

Narcissus assoanus Duf.

Amarilidáceas

Cazoletas (Castejón del Puente), *mortéré y morteros* (Estadilla).

Bella **hierba** primaveral frecuente en la comarca en suelos pedregosos y secos; niños y niñas la cogían para hacer ramos.

Osyris alba L.

Santaláceas

Junquillas (Monzón), *moco de pavo* (Valcarca).

Se cogía para hacer escobas. Este arbusto **vive** generalmente en «carrascales».

Phragmites australis (Cav.) Trin. ex. Steudel.

Gramíneas

Caña pita (Monzón, Pueyo de Santa Cruz), *sisca y zisca* (Cofita) y *ziscilla* (Estadilla); *carrizo* en castellano.

La «caña pita» es **vivaz**, más endeble que la caña común y también más baja, de 2 ó 3 m de altura, con las hojas largas y agudas y la inflorescencia como un plumero verde o de tonos purpúreos.

Es **muy frecuente** en la comarca a orillas de acequias, charcas y cursos de agua, donde a menudo forma carrizales densos y continuos que sirven de refugio a muchas aves acuáticas. Por eso es una costumbre perniciosa «pretarles fuego», como ocurre desgraciadamente a menudo, porque de esa forma se destruyen nidos y pollos y el fuego puede propagarse a la vegetación circundante.

A veces invade los cultivos ribereños con sus largos rizomas escamosos y también se ve en cunetas frescas.

En la comarca se recogió para forraje de caballerías, «en tierno»; picado fino, **se utilizó** como paja para embalajes; sus tallos se intercalaban con las cañas en las vallas de los huertos y se usaron para hacer cortinas caseras, cortados en trozos y unidos con alambres. Hoy aún se usan para tapar los planteros, con el fin de protegerlos de las heladas en invierno y primavera.

Observaciones. Los nombres que le dan en Cofita y Estadilla son los que en otros lugares aplican a otra gramínea gigante, *Saccharum ravennae* (L.) Murray («ziscia» en Estada); curiosamente, en estos lugares la llaman «caña pita» y con ella hacían los niños «guitarras»; para ello, «se coge un trozo de tallo con varios tanos y, de tano a tano, se separan tiras de la caña con una navaja, que parecen las cuerdas de una guitarra, que se dejan levantadas poniendo un tochet y se tocan».

Esta gramínea crece en suelos arenosos de las riberas fluviales, tiene el tallo de color claro y la inflorescencia plateada; también se usó para hacer persianas caseras, para hacer la «cama» de las caballerías en las cuadras y, aún hoy, se coge para adorno, poniéndola en jarrones y tinajas.

Pistacia terebinthus L.

Anacardiáceas

Curña (Peralta de la Sal, aunque el nombre es más propio de *Amelanchier ovalis*), *potina* (Azanuy, Fonz, Calasanz, Escanilla), *púdol* (en Calasanz dicen que se llama así más hacia Cataluña) y *torzebuch* (Almunia del Romeral, Guara).

Las ramas de este **arbusto**, que **vive** en los somontanos, La Carrodilla y baja hasta Castejón del Puente, se recogían para que «radieran» los conejos y luego se echaban al fuego.

P. lentiscus L., el «lentisco», llamado «llentisco» en Alins del Monte y «charneca» en Sevilla, es planta medicinal astringente (VILLAR *et al.*, 1987), aunque en la comarca no parece usarse.

Primula veris L.

Primuláceas

Platanetes (a las flores, en Seira).

En este lugar, los niños y niñas comen las flores amarillas de esta **hierba** de floración temprana. En nuestra comarca escasea mucho y sólo la hemos visto en la umbría de La Carrodilla, pero es frecuente más al norte en prados y bosques.

Reseda lutea L.

Resedáceas

Pebrotés (Peralta de la Sal, de *pebrot* (pimiento), por la forma de sus frutos) y *salsa* (Estadilla).

Se cogía como hierba para los conejos. A *R. undata* L., más escasa, la llaman también «salsa» en Conchel y a *R. stricta* Pers., que vive en las «chesas» (yesos), «pebrotés» en San Esteban de Litera.

Robinia pseudacacia L.

Leguminosas

Acacia (en general); *arazia* en Agüero.

Árbol originario de Norteamérica, de ramas espinosas y llamativos racimos de flores blancas, muy visitadas por las abejas. En Monzón los niños y niñas llamábamos «zapatetes» a las flores y las comíamos, pues tienen un sabor dulzaino; en Estadilla las llaman «sopetas» y en Pomar, «pan con queso».

Sarcocapnos enneaphylla (L.) DC.

Papaveráceas

Zapatitos de la Virgen en castellano; *tabaco de Simó* en Calasanz.

Esta hermosa y delicada **hierba vivaz** se encuentra en nuestra comarca en los peñascos calizos de la sierra de La Carrodilla; es planta endémica del Pirineo, Prepirineo, otras montañas peninsulares y el Rif marroquí. En Calasanz vive en los cantiles próximos al pueblo e, incluso, en las mismas calles de la localidad; allí un tal «Simó» la recogía, la dejaba secar y la usaba para fumar.

Secale cereale L.

Gramíneas

El centeno, «mestura» en el Sobrarbe, es un **cereal** que antaño se daba en las «tierras malas» (aquéllas en las que se criaban mal los demás); escasamente se cultiva hoy en día. En Azanuy siembran centeno al lado de los campos de trigo con el único objeto de que los conejos no vayan allí, porque el centeno no les gusta; en este lugar, a la paja de centeno, en plan jocosos, la llaman «palla jodedera», porque la usaban para rellenar colchones.

Stipa pennata L.

Gramíneas

Cola de rata (Barbastro), *pelo de ángel* (Estada), *pelo de Dios* (Olvena), *pelos de bruja* (Monzón) y *zerriello* (Castejón del Puente).

En Monzón y otros lugares **se cogían** ramos de la planta para adornar y, cuando la movía el aire en el campo decían que «pasaban las brujas». En Barbastro se hace un manojo grande y «preto» y se cuelga en el techo para que se queden las moscas atrapadas en él.



Thypha angustifolia a orillas del Sosa en Monzón.

En Azanuy los niños y niñas hacían un ramo con estos «pelos» (semillas con arista), que luego ataban y llenaban de barro por la parte de las semillas; se echaba al aire y, por el peso del barro, quedaba de pie al caer; a este juego lo llamaban allí «plantatieso» (según ANDOLZ, «refinillo» en Samper de Calanda (Teruel), patria del botánico LOSCOS).

Suaeda pruinosa Lange

Quenopodiáceas

Arbustillo que **vive** en los suelos salinizados de la comarca. En Selgua lo llaman «salau» y dicen que **se usó** para quemar; el ganado lo «rade» mucho, por su riqueza en sales.

Thypha angustifolia L.

Tifáceas

Albardí (Calasanz), *albardín* (Estada, Monzón, Pueyo de Santa Cruz), *boba* y *boga* (Gabasa) y *enea* (es el nombre castellano; también *anea*).

Planta típica de las orillas de los ríos, balsas y acequias. Sus hojas **se utilizan** para hacer asientos de silla; antaño se usaron para embalajes y, en Estada, «pa enforcar cebollas, atar los tomates, las ensaladas y el plantero de remolacha». En Pueyo de Santa Cruz recogían los tallos para hacer los cohetes de las ferias.

En la comarca vive también *T. latifolia* L., que es más robusta y muchas veces convive con la anterior; se la conoce con los mismos nombres vernáculos.

Trifolium pratense

Leguminosas

Este **trébol** («tefla» en Bestué) y el «trébol blanco» (*T. repens* L.) se cogen para los conejos.

Veronica hederifolia L.

Escrofulariáceas

En Estada la llaman «yerba gallinera» porque **la recogen** para dársela a las gallinas; en Bailo la cogen, junto con *Stellaria media* Dumort, para la pastura de los cerdos.

**V. NOMBRES POPULARES DE
OTRAS ESPECIES NO CITADAS HASTA AHORA**

<i>Amaranthus retroflexus</i> L.	<i>Zeniziallo</i> (Pomar de Cinca).
<i>Antirrhinum molle</i> L.	<i>Mixonet</i> y <i>morro de bou</i> (Gabasa).
<i>Asperugo procumbens</i> L.	<i>Apegalosa</i> (Gabasa).
<i>Avena sterilis</i> L.	<i>Ballobaca</i> (Selgua), <i>ballueca</i> (Monzón, Pueyo de Santa Cruz), <i>racha</i> (Calasanz, Estada) y <i>raucha</i> (Barbastro). <i>Avena loca</i> en castellano.
<i>Biscutella auriculata</i> L.	<i>Libiana</i> (Agüero).
<i>Cardaria draba</i> (L.) Desv.	<i>Coroneta</i> y <i>corona</i> (Monzón).
<i>Carduncellus monspelliensium</i> All.	<i>Pinochetas</i> (Calasanz).
<i>Centaurea cyanus</i> L.	<i>Angelicos</i> (Laguarres).
<i>Chenopodium album</i> L.	<i>Fenziello</i> (Estada), <i>llebón</i> (Santaliestra), <i>senisell</i> (Azanuy), <i>zeniziallo</i> y <i>zeniziello</i> (Monzón, Pomar de Cinca) y <i>zenizón</i> (Escanilla).
<i>Coris monspeliensis</i> L.	<i>Cantagallez</i> (Azanuy) y <i>cantegallet</i> (San Esteban de Litera).
<i>Cuscuta epithymum</i> (L.) L.	<i>Coscuta</i> (Estadilla) y <i>tapioca</i> (Almunia de San Juan).
<i>Hedysarum humile</i> L.	<i>Pipirigallo borde</i> (Almunia de San Juan).
<i>Hordeum murinum</i> L.	<i>Espigas</i> (Monzón), <i>trigo moro</i> (Estada, Pueyo de Santa Cruz) y <i>yerba de cabezeta</i> (Selgua).
<i>Kochia prostrata</i> (L.) Schrader	<i>Arnall</i> (Calasanz), <i>sisallo royo</i> (Valcarca).
<i>Kochia scoparia</i> (L.) Schrader	<i>Zeniziallo del fino</i> (Pomar de Cinca).
<i>Lamium amplexicaule</i> L.	<i>Patica de gallo</i> (Monzón).
<i>Lolium rigidum</i> Gaudin	<i>Lueño</i> (Lagunarrotta), <i>margall</i> (San Esteban de Litera) y <i>margallo</i> (Monzón, Pueyo de Santa Cruz).
<i>Malcolmia africana</i> (L.) R. Br.	<i>Tallagüeso</i> (Binéfar, Pueyo y Alfántega), <i>cornudeta</i> (ANDOLZ, 1984).
<i>Melilotus alba</i> Medicus	<i>Mielcón</i> (Binaced).
<i>Melilotus indica</i> (L.) All.	<i>Meligón</i> y <i>mielca borde</i> (Almunia de San Juan).
<i>Orlaya grandiflora</i> (L.) Hoffm.	<i>Salseta</i> (Olvena).
<i>Ornithogalum divergens</i> Boreau	<i>Ajo porro</i> (Alins del Monte).
<i>Orobanche</i> sp.	<i>Espárrago basto</i> (Pueyo de Santa Cruz).
<i>Potentilla reptans</i> L.	<i>Camarroya</i> (Fosau, Sobrarbe).
<i>Sisymbrium irio</i> L.	<i>Arbeana</i> (Azanuy), <i>irbiana</i> (Alins del Monte), <i>maranda</i> (Estada) y <i>yerbana</i> (Castejón del Puente, Conchel, Monzón).
<i>Tribulus terrestris</i> L.	<i>Esparzeta cornuda</i> (Estadilla) y <i>gatetes</i> (Binaced, Pueyo de Santa Cruz).

**VI. OTROS REMEDIOS POPULARES RELACIONADOS
CON LOS NÚMEROS MÁGICOS, RITOS O UTILIZA-
CIÓN DE SUSTANCIAS ANIMALES Y MINERALES**

- Para resolver las picaduras de avispa, se cogen tres clases de yerbas diferentes, se machacan y se aplican en cataplasma (Monzón, San Esteban de Litera).
- Para quitar el hipo hay que beber nueve veces con un porrón cualquier líquido, sea vino, agua o licor (Fonz).
- Para curar los «mochuelos» (orzuelos) de los ojos, se tiran tres piedras a un patio, se dice: «¡ahí te dejo!» y se sale corriendo; se cree que le salen al primero que baja (Laguarres, Ribagorza).
- Para «curar los males», se aplica un cocimiento de abarcas viejas de pastor, «porque habían pisau muchas yerbas» (Monzón).
- Para curar el sarampión, se pone un trapo rojo en la lámpara de la habitación donde está el enfermo (cromoterapia) (Monzón).
- «Cuando hay una caballería atorzonada en casa, sólo entrar, sin saludar, se tira la boina para atrás» (Bestué).
- «Si encuentras una escoba boca arriba al llegar a una casa, es porque eres mal acogido; si te ofrecen chireta, eres bien recibido» (Bárcabo).
- «Para que no se ponga la marina», que es «infectarse los cortes al pasar un río, hay que llevar una bolsa de sal en el bolsillo» (Escanilla).
- Para que las ovejas no se pongan «amorras» [«enfermedad que les da en la cabeza, que empiezan a dar vueltas hasta que se mueren» (la «modorra» es un aturdimiento que sobreviene al ganado lanar por la presencia de los huevos de cierto gusano en el cerebro)], se cuelga del corral con una cuerda una «piedra aujerada» (piedra caliza atacada por la erosión); esa piedra, para tener más valor, «tenía que ser paseada por siete montes de distintos pueblos, pero si era encontrada en un lugar entre varios términos municipales resultaba también muy poderosa» (Bárcabo).
- Es creencia generalizada que, cuando las mujeres tienen el período, si siembran ajos, o no nacen o se quedan más pequeños que los que siembra otra persona. Si una mujer tiene la regla y sube a un árbol a coger fruta (sobre todo si es una «zerezera») éste morirá probablemente y, si lo quiere acabar de rematar, pondrá sangre menstrual en un corte practicado.

La sangre del periodo (según dicen) tiene propiedades curativas; así, aplicada a las nafras de las caballerías y a los «higos» (bultos) que les salen en las orejas, los cura.

En Azanuy dicen que «lo mejor para curar verrugas de hombre es la sangre (menstrual) de la mujer y, para las de mujer, el semen del hombre».

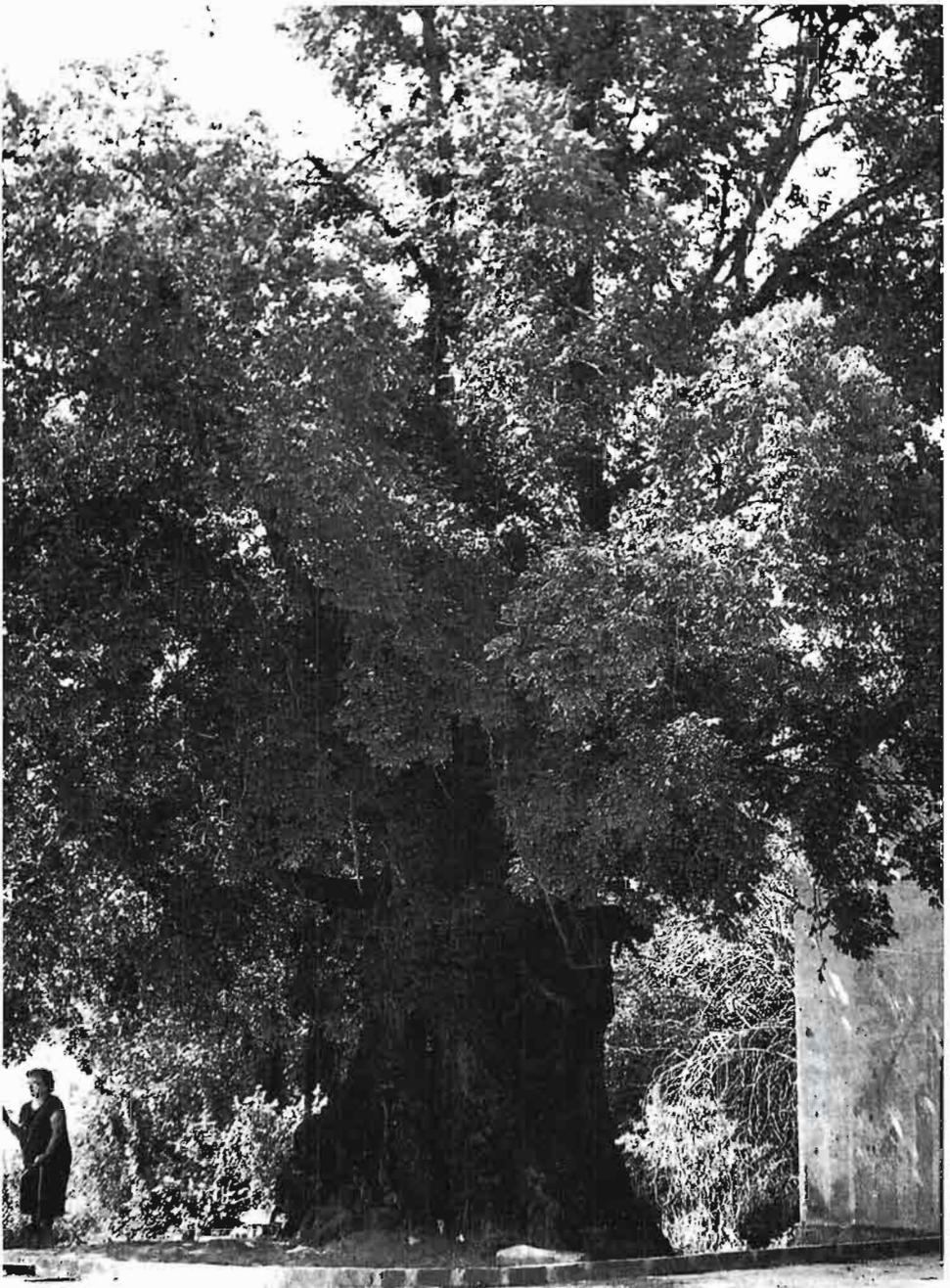
- Un alacrán vivo puesto en una botella con alcohol o machacado y aplicado directamente, es «contraveneno» para sus picaduras, tanto para personas como para el ganado (Monzón). En Bárcabo se cogían vivos y se cocían; el «azeite» que sacaban lo usaban para curar los enfriamientos de los niños y niñas (se colocaba sobre el pecho) y las caballerías.



Magnífico ejemplar de «lironero» cerca de Barbastro. (J.V.F.)



Dorycnium pentaphyllum fotografiado en Alcaná. (J.V.F.)



Vetusto ejemplar de *Ulmus minor* en Camporrotuno (Sobrarbe). (J.V.F.)

- «El que come culebra no puede coger ningún contagio» (Monzón).
- El «agua de culebra», hecha de culebra seca hervida, «es lo mejor para hacer venir la carne en una herida»; también era muy usada la «grasa de culebra», ya citada al hablar de la caña (Monzón).
- Para reventar los granos, se aplica una cataplasma con excrementos de palomo reblandecidos con agua y bien calientes; también se utilizaban excrementos de hurón (Monzón).
- Para curar los empachos («tener una cena parada»), se corta en canal un palomo vivo y se aplica sobre el vientre, tapando con una manta (Binéfar, Monzón).
- Para curar las «andaderas», «se unta el cuello con ensundia (grasa) de gallina y se pone un trapo encima».
- Los sabañones se untan por la noche con manteca de cerdo y azufre, poniéndose luego los calcetines (Pomar de Cinca).
- Para curar la úlcera de estómago, se comen caracoles crudos (Almunia de San Juan); los caracoles son muy usados para «curar» las verrugas, untando con la baba; a veces se recomienda tirarlos después por encima del hombro y no mirar atrás; en otras ocasiones dicen (en Escanilla) que hay que clavarlos con un palo en una tapia y, «cuando se sequen, se secan las verrugas».
- Las telarañas se aplican directamente a las heridas; dicen que, cuando se quitan de las cuadras, los animales enferman; la base científica de este hecho es que en las telarañas medran hongos microscópicos bactericidas. En Alfántega dicen que «las telarañas del techo de las cuadras se chupan la sudor de las caballerías, que se quedan enjutas».
- Para lavar los pantalones de pana (de los de antes), les daban con cagallones de burra y luego los lavaban (Conchel).
- En Monzón las monjas de Santa Clara iban a buscar hieles al matadero para lavar la ropa negra.
- Para calmar el dolor de muelas, «hay que juagarse la boca con orines»; también recomiendan lavarse con ellos las «almorranas».
- «Para que se vayan las manchas que salen cuando estás embarazada, te tomas nueve días tu propia orina» (Calatayud).
- Para «rebajar la sangre» se aplican sanguijuelas a la carne, porque «chupan la sangre mala y se mueren»; este remedio era usado por médicos y practicantes.
- Para curar los forúnculos, se aplica miel sujeta con un trapo; también se recomienda tomar una cucharada de miel en ayunas para curar la úlcera (Fonz).
- Para curar las «cascaduras», se aplica una cataplasma de miel con sal, que también se usaba para destetar a las criaturas, untando el pezón (San Esteban de Litera).

- Para «rebajar la sangre», se toma en ayunas agua tibia con hollín de la chimenea.
- Para curar los cortes, sin lavar, se aplica sal y luego papel de fumar.
- «Pa los chordos (paperas), llana d'un belón (vellón) sin lavar, untada con ensundia de gallina»; se aplica y se sujeta con un paño (Estadilla).
- «A los tozinos empachaus se les hace comer tierra; a los tozinos pequeños con cague-
ra les daban a comer adobas (adobes) machacadas» (Monzón).

BIBLIOGRAFÍA

- ADELL, J. A. & MONTORI, M. J., 1985. *La Litera, nuestra tierra*. Ed. La Voz de la Litera.
- ANDOLZ, R., 1984. *Diccionario Aragonés*. Librería General, S.A. (2.ª ed.), Zaragoza.
- ARAGUÁS, L., 1985. Aspectos geológicos más notables de la comarca de Monzón. Síntesis bibliográfica. *Cuadernos C.E.HI.MO.*, núm. 3, Monzón.
- BRAUN-BLANQUET, J. et BOLÒS, O. de, 1957. Les groupements végétaux du bassin moyen de l'Èbre et leur dynamisme. *Anales de la Estación Experimental de AULA DEI*, Zaragoza.
- CASTROVIEJO, S. & *al.* (eds.), 1986. *Flora Ibérica, I*. C.S.I.C., Madrid.
- CONSELLO ASESOR «I CONGRESO TA RA NORMALIZAZIÒN DE L'ARAGONÈS», 1987. *Normas graficas de l'aragonés*. Uesca.
- Diccionario ASURI de Lengua Española*, 1982. 2 tomos.
- Enciclopedia Temática Aragonesa*, 1986. Tomo I, Ed. Oroel, Zaragoza.
- FERRÁNDEZ, J. V.; MONTERRAT, G. & SESÉ, J. A., 1988. Notas sobre la flora del Prepirineo Central. In *Homenaje a Pedro Montserrat*: 192, I.E.A.-I.P.E., Huesca-Jaca.
- FONT QUER, P., 1962. *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*. Ed. Labor (8.ª ed., 1983).
- GARCÍA ROLLÁN, M., 1981. *Claves de la Flora de España*. 2 vol., Ed. Mundiprensa.
- LOSCOS, F., 1876-1877. *Tratado de plantas de Aragón*. Madrid (reedición del Instituto de Estudios Turolenses, Teruel, 1986).
- MONTERRAT MARTÍ, G., 1985. Notas sobre la flora del Prepirineo Central, I. *Collect. Bot.*, 16: 234-235.
- MONTERRAT MARTÍ, J. M.ª, 1986. *Flora y vegetación de la sierra de Guara (Prepirineo aragonés)*. D.G.A., Zaragoza, 1986.
- PALACÍN, J. M.; VILLAR, L.; CALVO, C., 1984. Plantas usadas como hipotensoras en el Alto Aragón. *Acta Biol. Mont.*, IV: 483-496.
- , 1984. Plantas usadas como «Arnica» en el Alto Aragón. *Acta Biol. Mont.*, IV: 473-482.
- POLUNIN, O., 1982. *Guía de campo de las flores de Europa*. Ed. Omega.
- Secretos y virtudes de las plantas medicinales*. Selecciones del Reader's Digest, Madrid.
- TUTIN, T. G. *et col.*, 1964, 1968, 1972, 1976 y 1980. *Flora Europaea*. 5 vol., Cambridge University Press, Cambridge.
- VIUDAS CAMARASA, A., 1983. *Léxico de La Litera (Huesca). El reino vegetal, los animales y el hombre*. Instituto de Estudios Altoaragoneses, Huesca.
- VILLAR, L., 1984. Un estudio de las plantas medicinales del Alto Aragón y su utilización. *Acta Biol. Mont.*, IV: 467-472.
- *et al.*, 1984. Plantas tóxicas de uso medicinal en el Pirineo Aragonés. *Acta Biol. Mont.*, IV: 497-514.
- *et al.*, 1987. *Plantas medicinales del Pirineo Aragonés y demás tierras oscenses*. D.P.H.-I.P.E., Huesca-Jaca (2.ª ed., 1992).

ÍNDICE DE NOMBRES POPULARES Y CIENTÍFICOS

Ababol, 163
Abanera, 183
Abellanera, 63
Abeto, 286
Abezón, 39
Abitierno, 189
Abortacrabas, 229
Abozo, 39
Abreojos, 53
Abridores, 183
Abriajos, 53
Abrizón, 300
Abrótano hembra, 223
Acacia, 307
Acacia borde, 301
Acacia de púas, 301
Acebo, 283
Aceite chinebro, 125
Aceite de oliva, 107, 111, 121, 158, 263
Aceite de rezino, 191
Aceite inebro, 125
Acelga, 41, 122
Acer campestre, 295
Acer monspessulanum, 295
Acer opalus, 295
Acer platanoides, 295
Achicoina, 255
Achicoria, 255
Acíbar, 275
Acoletas, 241
Aconitum napellus, 275
Adelfa, 285
Adiantum capillus-veneris, 21
Adormidera, 163
Aesculus hippocastanum, 275
Afrentalabradores, 241
Agarraparedes, 165
Agave americana, 23
Agrimonia, 25
Agrimonia eupatoria, 25
Agrostemma githago, 275
Agulletas, 85
Ajedrea, 225
Ajedrea blanca, 157
Ajenjo, 277
Ajanzo, 277
Ajo, 26, 221
Ajo de burro, 27
Ajo de tozino, 27
Ajo porro, 27, 313
Ajo purro, 27
Aladierna, 189
Álamo blanco, 177
Albaca, 285
Albaca basta, 157
Albaca de monte, 157
Albaca montesina, 225
Albahaca, 285
Albar, 177
Albardí, 309
Albardín, 57, 143, 309
Alberizo, 300
Alberjena, 245
Alberjines, 245
Albezón, 39
Alborza, 276
Alborzera, 276
Alcachofa, 280
Alcachofera, 280
Alcaparra, 279
Alcea rosea, 29
Alcornoque, 187
Aldiaga, 101
Alfal, 153
Alfalfa, 153
Alfalz, 153

Alfilerillo de pastor, 85
 Alfordigas, 267
 Alformigas, 267
 Algarrobo borde, 301
 Alholba, 290
 Alhucema, 131
 Aliaga, 101
 Alitierno, 189
 All, 26
 All de bruxa, 27
 Alla, 26
 Allaca, 101
Allium cepa, 26
Allium moschatum, 27
Allium oleraceum, 27
Allium paniculatum, 27
Allium pardoi, 27
Allium roseum, 27
Allium sativum, 26
Allium sphaerocephalon, 27
Allium stearnii, 27
Allium vineale, 27
 Almecina, 51
 Almendra, 180
 Almendrera, 180
 Almendro, 180
 Almez, 51
 Almierca, 153
Aloe sp., 275
 Alsina, 186
 Altemisa, 277
Althaea cannabina, 29
Althaea hirsuta, 29
Althaea officinalis, 29
 Alziró, 295
 Alzirón, 295
 Amapola, 163
Amaranthus retroflexus, 313
 Amargón, 79, 255
Amelanchier ovalis, 31
 Amelca, 153
 Amella, 180
 Amellera, 180
Anacyclus clavatus, 75
 Anchobas, 255
Andryala ragusina, 295
 Anea, 143, 309
 Angelicos, 313
 Anís, 66, 122, 180
 Anís en grá, 285
 Anís en grano, 285, 49, 181
 Anjordigas, 267
 Anogué, 121
 Anou, 121
Anthemis, 75
Antirrhinum, 69
Antirrhinum molle, 313
 Apegalosa, 313
Aphyllanthes monspeliensis, 276
 Apio, 276
Apium graveolens, 276
 Arañón, 183
 Arañonero, 183
 Arbeana, 313
 Árbel blanco, 177
 Árbel blanc, 177
 Arbetón, 276
Arbutus unedo, 276
 Arcazia, 307
Arctium minus, 276
Arctostaphylos uva-ursi, 277
 Armella, 180
 Armellera, 180
 Arnal, 161
 Arnall, 141, 161, 313
 Arnallo, 59, 129, 161

Árnica, 215
Arnica montana, 215
 Arnicón, 215
 Aro, 33
 Arroz, 235
 Arroz de moro, 235
 Arrozá, 235
 Arrozá basto, 235
 Artemisa, 277
Artemisia absinthium, 79, 277
Artemisia campestris, 225
Artemisia herba-alba, 223
Artemisia vulgaris, 277
 Artigas, 267
 Arto, 65, 141, 183
 Arto de garrabera, 191
 Arto de manzaneta, 65
Arum italicum, 33
Arundo donax, 33
 Arxelaga, 101
 Asensios, 277
Asparagus acutifolius, 36
Asparagus officinalis, 36
Asperugo procumbens, 313
Asperula cynanchica, 277
Asphodelus fistulosus, 39
Asphodelus ramosus, 39
Asplenium trichomanes, 277
 Atravesamurallas, 165
Atriplex halimus, 297
Atropa bella-donna, 278
 Aujetas, 85
 Aulaga, 101
 Avellano, 63
 Avena, 40
 Avena loca, 313
Avena sativa, 40, 122
Avena sterilis, 313
 Azederas, 201
 Azelgueta de monte, 41
 Azirón, 295
 Azucena, 219
 Azufaifo, 292
 Azúcar, 41, 122, 263
 Bachoca, 101
 Badallera, 105
 Bailarotas, 185
 Ballobaca, 313
Ballota nigra, 151
 Ballueca, 313
 Balsamina, 235
 Bálsamo, 227, 235
 Banquetas, 45
 Baquetas, 45
 Barbajas, 233
 Barballa, 233
 Barbolla, 233
 Bardana, 276
 Barfolleta, 233
 Barfollo, 271
 Barrasca, 225, 270
 Barrilla, 211
 Barruguetas, 303
 Barza, 57, 199
 Barzas, 199
 Barzero, 199
 Barzero de manzaneta, 65
 Beleño blanco, 109
 Beleño negro, 109
 Beliguera, 57
 Belladona, 278
 Belliguera, 57
 Bellota, 186
 Bellota borde, 187
 Bellotera, 186
 Bembrillero, 67

Bembrillo, 67
 Berdugué, 209
 Berenjena, 245
 Bergaza, 57
 Berros, 284
 Besque, 295
 Besque blanco, 297
 Besque negro, 297
Beta vulgaris, 41
Beta vulgaris subsp. *maritima*, 41
Beta vulgaris var. *altissima*, 41
Beta vulgaris var. *crassa*, 41
 Betichaina, 291
 Betiguera, 57
 Billiguera, 57
 Billota, 186
 Bimbrera, 183, 209
 Birgaza, 57
 Birgazón, 57
 Bisco, 292
Biscutella auriculata, 313
 Blanquilla, 299
 Blanquina, 299
 Bllat, 262
 Bllede, 41
 Boba, 309
 Bocha, 77, 223, 225
 Bocha basta, 77, 223
 Bocha blanca, 223
 Bocha de cabezeta, 223
 Bocha de tabaco de pobre, 225
 Bocha d'escoba, 77
 Bocha pudenca, 223
 Bocha pudidera, 223
 Bocheta, 173
 Boga, 309
 Boix, 45
 Boix marí, 203
 Boixerola, 277
 Boixo, 45, 203
 Boj, 45
 Bola, 125
 Boleta, 125, 284
 Boletas de caf-caí, 39
 Bolomaga, 161
 Bonaga, 161
 Boquetas, 69
Borago officinalis, 42
 Borballa, 233
 Bordizos de la carrasca, 186
 Borraja, 41, 42
 Borraja gulosa, 73
 Borraña, 42
 Botez, 303
 Botja, 223
 Boxa sanxuanera, 223
 Bozo, 39
Brachypodium phoenicoides, 299
Brachypodium retusum, 299
 Bradallera, 105
Brassica napus, 43
Brassica nigra, 43
Brassica oleracea, 43
 Brazera, 53
 Brimbera, 209
 Brisa, 123
 Bróquil, 43
 Brozeras, 53
 Brujas, 255
Bryonia cretica subsp. *dioica*, 45
 Bucharguala, 277
 Bucharuala, 277
 Bucharuelo, 277
 Bucheta, 203
 Bucho, 45
 Bucho marino, 203

Bufagatos, 173
 Bufalaga, 259
 Bufaralda, 259
 Buixo, 45, 129
 Buixo marino, 203
 Bujo, 45
 Bulinaca, 161
Bupleurum rigidum, 225
 Buxalina, 277
 Buxardina, 203
 Buxarreta, 203
 Buxo, 45
Buxus sempervirens, 45
 Cabezeta, 284
 Cacagüet, 109
 Cachurrera, 276
 Cadiello, 158
 Cadillo, 158
 Cagamucho, 91
 Caixigo, 185
 Cajigo, 185
 Cala montesa, 33
 Calabacín, 66
 Calabaza, 66
 Calabaza de rabiqué, 66
 Calabazera, 66
 Calabazeta, 66
 Calamento, 49
Calamintha sylvatica, 49
Calendula officinalis, 278
 Calipto, 281
 Calitero, 281
 Calito, 281
Calystegia sepium, 59
 Camamila, 75, 289
 Camamilla, 75
 Camamilones, 75
 Camarroya, 313
 Cambronera, 141
 Camedro, 137
 Camedros, 137
 Cana, 33
 Canaletas, 39
 Canarias, 282
 Canarios, 282
 Cancanaleras, 39
 Cánim, 278
Cannabis sativa, 278
 Cantagallez, 313
 Cantalobo, 269
 Cantegallet, 313
 Caña, 33, 71, 122, 265
 Cáñamo, 278
 Caña pita, 305
 Capitana, 211
Capparis spinosa, 279
Capsicum annum, 278
 Captus, 23
 Caqui, 300
 Caracolera, 165
 Caramillo, 211
 Carbazera, 66
 Carbazeta borde, 79
Cardaria draba, 313
 Cardigaza, 289
 Cardigazo, 299
 Cardo blanco, 87
 Cardo borde, 289
 Cardo borriquero, 87
 Cardo cachurrero, 300
 Cardo corredor, 87
 Cardo de güerto, 280
 Cardo de peine, 300
 Cardo del diablo, 299
 Cardo mariano, 289
 Cardo punchador, 300

Cardo santo, 87
 Cardo setero, 87
 Cardón, 283
 Cardoncha, 289
 Cardonera, 283
Carduncellus monspeliensium, 313
 Carnaruelo, 255
 Carnibuelo, 253
 Carnigüelo, 253, 255
 Carpín, 300
 Carrasca, 186
 Carrasquilla, 189
 Carrasquizo, 187
 Carrasquijos, 186
 Carriza, 271
 Carrizo, 305
 Cascariza, 271
Cassia obovata, 279
 Castaña borda, 275
 Castaño borde, 275
 Catabols, 255
Catalpa bignonioides, 299
 Cazalla, 271
 Cazoletas, 305
 Cebada, 301
 Cebolla, 26
 Cebolla babosa, 26
 Cebollino, 26
 Celidonia, 279
Celtis australis, 51
Centaurea aspera, 53
Centaurea calcitrapa, 53
Centaurea conifera, 53
Centaurea cyanus, 313
Centaurea scabiosa, 53
Centaurea solstitialis, 299
 Centeno, 307
 Cepillo, 300
 Cepillo de calvo, 300
 Cera virgen,
 Cerezo, 180
 Cerraja, 247
Ceterach officinarum, 55
Chamomilla recutita, 75
 Chaparro, 185
 Charguera, 199
 Charneca, 306
 Charrachón, 251
 Charraichón, 71, 251
Chelidonium majus, 279
Chenopodium album, 313
 Chicoia, 255
 Chicoria, 255
 Chigüerres, 282
 Chinebre, 125
 Chinebro, 125
 Chinela, 101
 Chinestra, 281
 Chinestrilla, 281
 Chocaina, 255
 Cholibarda, 280
 Cholumbrín, 300
 Chonco, 231
Chondrilla juncea, 255
 Chonzana, 281
 Chopina, 177
 Chopo, 177
 Chopo blanco, 177
 Chopo negro, 177
 Chórdigas, 267
Chrozophora tinctoria, 300
 Chucaína, 253, 255
 Chufera, 282
 Chulibarda, 280
 Chulibarza, 280
 Chulibert, 168

Chunco, 231
 Chunqueta, 276
 Chuntamanetas, 302
Cichorium intybus, 255
 Cimbalaria, 69
 Cinco venas, 169
 Ciruela, 67, 183
Cistus clusii, 195
Cistus laurifolius, 279
Citrus limon, 279
 Clara de huevo, 278
 Clavellet, 239
 Clemátide, 57
Clematis flammula, 57
Clematis recta, 57
Clematis vitalba, 57
 Cllavelet, 239
 Clujidera, 259
 Cocudrillo, 21
 Coda de lagarto, 81
 Coda de rata, 81, 169
 Coda lagarto, 81
 Coda rata, 81, 83
 Codarrata, 169
 Codeta de gato, 255
 Codón, 67
 Codonera, 67
 Codoñera, 67
 Codoño, 67
 Cohombriillo amargo, 79
 Col, 43, 158
 Col china, 43
 Col de Bruselas, 43
 Col de grumo, 43
 Col lombarda, 43
 Cola caballo, 83
 Cola de borrega, 229
 Cola de caballo, 81, 83
 Cola de lagarto, 81
 Cola de rata, 81, 169, 307
 Cola lagarto, 81
 Cola rata, 81
Colchicum autumnale, 280
 Coleta de monte, 241
 Coleta fina, 241
 Coletas, 241
 Cólquico, 280
 Collejas, 241
 Collorín, 303
 Colombrín, 303
 Conejetes, 69
 Contralacangrena, 173
Convolvulus arvensis, 59
 Coral, 27, 278
 Coralé, 27, 278
 Corazoncillo, 111
 Corchero, 187
Coriaria myrtifolia, 61
Coris monspeliensis, 313
 Cornetas, 45
 Corniera, 31
 Cornudeta, 313
Cornus sanguinea, 300
 Corona, 313
 Corona de rey, 229
 Corona del panizo, 271
 Coroneta, 313
 Corredera, 59
 Correhuela, 59
 Correola, 59
 Corretilla, 59
 Correxeta, 59
 Corrigüella, 59
 Corrodiella, 59
 Corrotilla, 59
 Corrotilla basta, 59

Corrotilla borda, 59
 Corrotilla borde, 59
 Corrotilla fina, 59
 Corrotilla salvaje, 59
 Corroziella, 59
 Corrubíella, 59
 Corrutilla, 59
 Corruziella, 59
Corylus avellana, 63
 Coscoja, 187
 Coscollina, 189
 Coscollina fina, 189
 Coscollo, 129, 187
 Coscuta, 313
 Cospín, 276
Crataegus monogyna, 65
 Créixens, 284
 Crostos, 75
 Crujidera, 259
 Cuchareta de pastor, 53
Cucumis melo, 67
Cucumis sativus, 66
Cucurbita pepo, 66
 Cuixí de moncha, 300
 Culantrillo de pozo, 21
 Culebrera, 83
 Culliquera, 290
 Curacangrena, 247
 Curacortes, 215
 Curalotodo, 235
 Curalotodo de secano, 288
 Curguella, 59
 Curnia, 31
 Curniera, 31
 Curña, 31, 306
 Curñera, 31
 Curpins, 300
Cuscuta epithimum, 313
Cydonia oblonga, 67
Cymbalaria muralis, 69
Cynanchum acutum, 59
Cynara cardunculus, 280
Cynara scolymus, 280
Cynodon dactylon, 71
Cynoglossum cheirifolium, 73
Cynoglossum creticum, 73
Cynoglossum officinale, 73
Daucus carota, 131
 Desmayo, 209
 Despidenovios, 278
 Diente de león, 253
Diospyros kaki, 300
Dipsacus fullonum, 300
Dittrichia graveolens, 280
Dittrichia viscosa, 280
 Dondiego, 284
 Doradilla, 55
Dorycnium hirsutum, 77
Dorycnium pentaphyllum, 77
Dorycnium rectum, 77
Dryopteris filix-mas, 287
Ecballium elaterium, 79
Echinochloa crus-galli, 251
Echinopartum horridum, 300
 Embasadorés, 137, 291
 Embasadorez, 137
 Emborrachacabras, 61
 Empochada, 263
 Enchelagra, 101
 Encina, 186
 Endivia, 255
 Enea, 309
 Enebro de la miera, 125
 Engañalabrador, 169
 Engordalobos, 291
 Engrame, 71

Enjordigas, 267
 Enojo, 97
 Enredadera, 45, 59
 Ensalada silvestre, 253
 Ensaladeta, 255
 Ensaladita, 255
 Ensiam bord, 255
Ephedra fragilis, 281
 Equiseto mayor, 83
Equisetum arvense, 81
Equisetum ramosissimum, 81
Equisetum telmateia, 81, 83
 Erizón, 300
Erodium ciconium, 85
Erodium cicutarium, 85
Erodium malacoides, 85
 Érnica, 215
Erucastrum nasturtifolium, 301
Eryngium campestre, 87
 Escabiosa, 289
 Escambrón, 189
 Escaramujo, 191
 Escardón, 283
 Escarpín, 300
 Escatabous, 255
 Eschelaga, 101, 129
 Eschelagra, 87, 101, 129
 Esclafideras, 241
 Esclafidores, 241
 Escoba de yerba, 284
 Escobeta, 145, 284
 Escobetas, 269
 Escobizo, 77, 284
 Escospins, 276
 Escurzonera, 233
 Esmermasangre, 25
 Espantarrabosas, 302
 Espantazorras, 302
 Espárrago basto, 313
 Espárrago de barranco, 45
 Espárrago de monte, 36
 Espárragos silvestres, 36
 Espárragos trigueros, 36
 Esparraguera, 36
 Esparraguera basta, 36
 Esparraguera de monte, 36
 Esparto, 143
 Esparzeta cornuda, 313
 Espigas, 313
 Espígol, 57, 131, 159
 Espigoleta, 132
 Espingarda, 289
 Espino albar, 65
 Espino blanco, 65
 Espliego, 131, 195
 Espliegol, 131, 158, 261
 Estepa, 279
 Estrelletas, 169, 272
 Estremonzillo, 261
 Eucalipto, 103, 281
Eucaliptus globulus, 281
 Euforbia macho, 89
Euphorbia chamaesyce, 93
Euphorbia characias, 89
Euphorbia exigua, 93
Euphorbia falcata, 93
Euphorbia helioscopia, 93
Euphorbia isatidifolia, 93
Euphorbia lathyris, 91
Euphorbia minuta, 93
Euphorbia nicaeensis, 93
Euphorbia peplus, 93
Euphorbia platyphyllos, 93
Euphorbia pubescens, 93
Euphorbia serrata, 89, 93
 Faba, 291

Fajuelo, 270
 Falaguera, 287
 Falsa, 105
 Farigola, 261
 Fariguala, 261
 Feniziello, 313
 Fenojo, 97
 Fenoll, 97
 Fenolletes, 115
 Fenollo, 97, 159
Ficus carica, 94
 Figa, 94
 Figuer, 94
 Figuera, 94
 Filetes de ternera, 299
 Flor amarilla, 35, 111, 265
 Flor de noche, 255
Foeniculum vulgare, 97
 Formigas, 267
 Fougère, 287
 Fraix, 99
 Fráixin, 99
 Frasno, 99
Fraxinus angustifolia, 99
Fraxinus excelsior, 99
Fraxinus ornus, 99
 Freixa, 99
 Freixe, 99, 193
 Fréixel, 99
 Freixera, 99
 Fresno, 95, 99
 Fumaria, 281
Fumaria officinalis, 281
 Gabardera, 191
 Gabarrera, 191
 Galabardera, 191
Galium aparine, 197
Galium verum, 301
 Gallocresta, 215
 Gamón, 39
 Gamonito, 39
 Garbanzo, 71, 145
 Garchofa, 280
 Garchofera, 280
 Gardancho, 300
 Garrabera, 191
 Garrabón, 191
 Garrabonera, 191
 Gatarrabiosa, 288
 Gatetes, 267, 313
 Gatuña, 161
 Gauchas, 278
 Gayuba, 277
 Genciana, 175, 281
Genista cinerea, 145
Genista scorpius, 101
Gentiana lutea, 281
 Ginjol, 292
 Ginjolo, 292
 Girasol, 282
Gleditsia triacanthos, 301
Globularia alypum, 282
Glycyrrhiza glabra, 103
 Gollo, 121
 Gordolobo, 269
 Grama, 71
 Grame, 71
 Gramen, 35, 71, 103, 135
 Granada, 287
 Granado, 287
 Greixes, 284
 Griñolé, 31
 Griñolera, 31
 Griñuelo, 31
 Guardalobo, 269
 Guichas, 283

Guijas, 283
 Guillomo, 31
 Guindas, 180
 Güebos fritos, 253
Gypsophila hispanica, 105
 Haba, 291
 Harina de trigo, 263
Hedera helix, 107
Hedysarum humile, 313
 Helecho común, 287
Helianthus tuberosus, 282
Helichrysum stoechas, 282
Heliotropium europaeum, 245
Helleborus foetidus, 282
 Herba amarga, 227
 Herba consuela, 227
 Herba d' Alcaná, 113
 Herba de canudet, 81
 Herba de fer coronas, 302
 Herba falaguera, 287
 Herba lloca, 109
 Herba pegalosa hembra, 197
 Herba pegalosa macho, 197
 Herba rasera, 53
 Herbe bone, 155
 Herbata d' Alcaná, 113
 Hiedra, 107
 Hierba buena, 155
 Hierba callera, 235
 Hierba conejera, 233
 Hierba de agua, 21
 Hierba de la cascadura, 69
 Hierba de las piedras, 239
 Hierba de las siete sangrías, 137
 Hierba de los pordioseros, 57
 Hierba de Santa María, 289
 Hierba de bosque, 295
 Hierba del pastor, 77
 Hierba del riñón, 73
 Hierba pegalosa, 197
 Higo, 67, 94, 122, 181
 Higuera, 94, 123
 Hinojo, 97
 Hipérico, 111
 Hisopo, 113
 Hojas plateras, 303
Hordeum murinum, 313
Hordeum vulgare, 301
Humulus lupulus, 301
Hyoscyamus albus, 109
Hyoscyamus niger, 109
Hypericum perforatum, 111
Hypochoeris radicata, 255
Hyssopus officinalis, 113
 Ichordigas, 267
Ilex aquifolium, 283
 Inebro, 125
Inula crithmoides, 115
Inula helenioides, 215
Inula montana, 219
Inula viscosa, 280
 Irbiana, 313
Iris foetidissima, 117
Iris germanica, 117
Iris lutescens subsp. *subbiflora*, 117
Iris pseudacorus, 117
Iris spuria, 117
 Ixarmén, 270
 Ixarruego, 282
 Ixenzo, 277
 Ixordigas, 267
 Jabonera, 105, 155
 Jabón de canto, 159
 Jabón de casa, 159, 263
 Jabonilla, 155
 Jadrea, 225

Jaraz, 251

Jasminum fruticans, 302

Jasonia glutinosa, 119

Jasonia tuberosa, 119

Jenzo, 79, 277

Jinestra, 145

Jinestrón, 145

Jordigas, 267

Juglans regia, 121

Julivert, 168

Junco, 231

Juncus, 231

Juniperus communis, 125

Juniperus oxycedrus, 125

Juniperis phoenicea, 127

Juniperus thurifera, 129

Junqueta fina, 231

Junquillas, 231, 305

Knautia arvensis, 289

Kochia prostrata, 313

Kochia scoparia, 313

Lactuca serriola, 255

Lamium amplexicaule, 313

Lastón, 299

Lastón d'escobas, 284

Latazín, 247

Lathyrus sativus, 283

Laurel, 283

Laurel salsero, 159, 283

Laurus nobilis, 283

Lavandula angustifolia subsp. *pyrenaica*, 132

Lavandula latifolia, 131

Lechazino, 247

Lechera, 93

Lechetrezna, 93

Lechuga silvestre, 255

Lengua cocho, 201

Lengua de buey, 201

Lengua de cocho, 201

Lengua de mixó, 287

Lengua de mixón, 169

Lengua de pájaro, 287

Lengua de perro, 33, 73, 201

Lentisco, 306

Lepidium latifolium, 283

Lepidium subulatum, 302

Lestón, 299

Letazín, 247

Letazino, 247

Letrera, 89, 93

Letrera borda, 89

Leuzea conifera, 53

Levadura de cerveza, 288

Libiana, 301, 313

Lilium candidum, 219

Limón, 49, 119, 131, 158, 261

Limonero, 279

Limonium catalaunicum, 302

Limonium ovalifolium, 302

Linaria cymbalaria, 69

Linaza, 133

Lino, 133

Linosa, 29, 133

Linum bienne, 133

Linum maritimum, 133

Linum narbonense, 133

Linum strictum, 133

Linum suffruticosum, 133

Linum usitatissimum, 133

Lippia triphylla, 135

Lirio, 117

Lirio amarillo, 117

Lirio morau, 117

Literesa, 93

Lithodora fruticosa, 137

Lithospermum fruticosum, 137

Lithospermum officinale, 139

Litón, 51, 125

Litonero, 51, 125

Llantén mayor, 169

Llarón, 51

Llastón, 299

Llataím, 247

Llatazín, 247

Llatonero, 51

Llebón, 313

Llengua de bou, 201

Llengueta de mixó, 287

Llentisco, 306

Lletreguera, 93

Lletrera, 93

Llezina, 183

Lligaza, 57

Llinosa, 133

Llirón, 51, 125

Llironer, 51

Llironero, 51

Lolium rigidum, 313

Lonicera etrusca, 302

Lonicera implexa, 302

Lueño, 313

Luisa, 135

Lulo, 125, 127, 193, 269

Lunaria annua, 303

Lúpulo, 301

Lycium europaeum, 141

Lycopersicon esculentum, 245

Lygeum spartum, 143

Lygos sphaerocarpa, 145, 297

Lythrum salicaria, 147

Macarullas, 45

Madroño, 276

Magretas, 291

Maíz, 271

Malacatonera, 183

Malacatonero, 183

Malacatón, 183

Malbobisco, 29

Malcolmia africana, 313

Malobisco, 29, 168

Malobispo, 29

Malta, 255, 301

Malva, 29, 121, 148

Malva aegyptia, 149

Malva marina, 29

Malva neglecta, 149

Malva parviflora, 149

Malva sylvestris, 148

Malvas, 148, 263

Malvavisco, 29, 149, 265

Maná, 99

Mangos de cereza, 180

Mangrana, 287

Mangranera, 287

Mantisalca salmantica, 284

Manzana, 122

Manzaneta de dama, 65

Manzanetas, 282

Manzanetas de pastor, 65

Manzanetas de San Juan, 65

Manzanetas de San Xuan, 65

Manzanilla, 75, 101, 121, 181, 223

Manzanilla basta, 223

Manzanilla fina, 75

Maranda, 313

Maravilla, 278

Marballa, 233

Marcusins, 282

Margall, 313

Margallo, 313

Margaritas, 75

Maria luisa, 135

Marmalla, 233
 Mármol, 265
 Marreu, 151
 Marrol, 151
 Marrubio, 151
Marrubium vulgare, 151
 Marrueco, 151
 Marruego, 151, 223
 Mata marina, 203
 Mata rabiosa, 286
 Matacandiles, 303
 Matafaluga, 285
 Matafoc, 33
 Matafuego, 33, 179
 Matalahúga, 285
 Matalobos, 291
 Matapoll, 117
 Matapollo, 117
 Matapulgas, 280
 Matapullo, 117
Matricaria chamomilla, 75
 Maya,
 Mayo, 177
Medicago sativa, 153
 Meligón, 313
 Meliguera, 57
Melilotus alba, 313
Melilotus indica, 313
 Melisa, 284
Melissa officinalis, 284
 Melocotonero, 121, 183, 195
 Melón, 67
 Membrillera, 67
 Membrillero, 67
 Membrillo, 67
 Menta, 155, 289
Mentha aquatica, 155
Mentha longifolia, 155
Mentha spicata, 155
Mentha suaveolens, 155
Mentha viridis, 155
Mentha x gentilis, 155
Mentha x piperita, 155
 Mermasang, 167
 Mermasangre, 77, 137, 175, 227
 Mermasangres, 137, 167, 197, 213
Mespilus germanica, 65
 Mestura, 307
 Miarguala, 289
Microlonchus salmanticus, 284
Micromeria fruticosa, 157
 Mielca, 153
 Mielca borde, 313
 Mielca de gitano, 161
 Mielcón, 313
 Mielga, 153
 Miézpola, 65, 249
 Miga de pan, 263
 Mijo de sol, 139
 Milano, 303
 Mill de sol, 139
 Millaca, 251
 Milleta, 289
 Milloquera, 271
 Miloca, 251
 Mimbres americano, 209
 Mimbresera, 209
 Minglana, 287
 Minglanera, 287
 Mingrana, 287
 Mingranera, 287
Mirabilis jalapa, 284
 Míspero, 65
 Mixonet, 313
 Moco de pavo, 305
 Modrollera, 276

Molinia caerulea, 284
 Morera, 303
 Mormaga, 161
 Morro de bou, 313
 Morteré, 303, 305
 Morteros, 305
Morus alba, 303
Morus nigra, 303
 Mosquitera, 191
 Mostaza (negra), 29, 43, 133
 Mostaza blanca, 43
 Muérdago, 292
 Muezmo, 121
Muscari comosum, 303
Muscari neglectum, 303
 Nabo, 43
 Napazuala, 201
 Naranja, 49
Narcissus assoanus, 305
 Narizetas, 295
Nasturtium officinale, 284
 Nazareno, 303
 Negrillón, 275
Nerium oleander, 285
 Nevadeta, 167
Nicotiana tabacum, 285
 Niézpola, 65, 249
 Nispero, 65
 Nispolero, 65
 Nogal, 121, 183, 195
 Noguero, 121
 Nuez, 121, 159, 181
 Nueza, 45
 Nuguer, 95, 121
 Nuguero, 121
 Nugueta, 83
 Niños, 39
 Obreulls, 53
Ocimum basilicum, 285
 Olba, 290
Olea europaea, 158
 Oliarca, 282
 Olibera, 42, 158, 203
 Olivo, 158
 Olmo, 265
 Oloreta de burro, 155
 Olsina, 186
 Olzina, 186
Ononis spinosa, 161
Ononis tridentata, 129, 161
 Ontina, 223, 225
 Ontina de cabezuelas, 223
 Ordio, 301
 Oregano, 49
 Orégano, 49
 Oreja de liebre, 169
 Oreja de oso, 288
 Orella de somé, 53
 Organo, 49
Origanum vulgare, 49
 Orinadera, 277
Orlaya grandiflora, 313
 Ormo, 187, 265
Ornithogalum divergens, 313
Orobanche sp., 313
 Ortiga mayor, 267
 Ortiga menor, 267
 Orujo, 271
 Orzina, 186
 Osagra, 297
Osyris alba, 305
 Oxicedro, 125
 Paletaina, 165
 Palla jodedera, 207
Pallenis spinosa, 219
 Palo de guilera, 57

Palosantero, 300
 Palosanto, 300
 Pamplina de agua, 285
 Pan con queso, 307
 Pan de culebra, 282
 Panecillos, 148
 Panetes, 148
 Panicrostos, 75
 Panizalla, 289
 Panizo, 271
 Pansa, 271
Papaver rhoeas, 163
Papaver somniferum, 163
 Paredaña, 165
 Paretaina, 165
 Paretaña, 165
 Parietaria, 165
Parietaria diffusa, 165
Paronychia argentea, 167
Paronychia capitata, 167
Paronychia kapela subsp. *serpyllifolia*, 167
 Parra, 270
 Pata de caballo, 291
 Pata de gallo, 85, 302
 Pataca, 282
 Patagallo, 57
 Pataquera, 282
 Patata, 243
 Patatera, 243
 Patetas, 45
 Patica de gallo, 313
 Pebera, 302
 Pebet de Dios, 302
 Pebrotes, 306
 Pebrotés, 306
 Pedetes de Cristo, 303
 Pedetes de Nuestro Señor, 303
 Pegalosilla, 289
 Pegarrosilla, 197
 Pegués de Dios, 302
 Peines de bruja, 300
 Pella, 43
 Pelo de ángel, 307
 Pelo de Dios, 307
 Pelo (de) pinocha, 35, 71, 81, 168, 271
 Pelos de bruja, 307
 Pempinella, 288
 Pendientes, 167
 Pepiné, 79
 Pepinetes, 79
 Pepinillo, 66, 79
 Pepinillo salvaje, 79
 Pepino, 66, 79
 Pepino salvaje, 79
 Perejil, 168
 Pericón, 111
 Petillera, 57
 Petiquera, 57
Petroselinum crispum, 168
 Pez coca, 158
Phragmites australis, 305
 Picacostillas, 191
 Picapoll, 117
 Picardía, 69
 Picasarna, 267
 Pichasangres, 300
 Picón, 111
 Picos de cigüeña, 85
 Pimentera, 278
 Pimentonera, 278
 Pimpinella, 288
Pimpinella anisum, 285
 Pina, 286
 Pinasa, 286
 Pino, 23, 286
 Pino albar, 286

Pino carrasco, 286
 Pino laricio, 286
 Pino piñonero, 286
 Pino royo, 193, 286
 Pinochera, 271
 Pinocheta, 53
 Pinochetas, 313
 Pinochón, 271
Pinus halepensis, 286
Pinus nigra subsp. *salzmannii*, 286
Pinus pinea, 286
Pinus sylvestris, 286
 Pipirigallo borde, 313
Pistacia lentiscus, 306
Pistacia terebinthus, 306
 Pita, 23
 Pixacán, 282
 Planta de bosque, 295
Plantago afra, 173
Plantago albicans, 169
Plantago arenaria, 173
Plantago coronopus, 169
Plantago cynops, 173
Plantago lagopus, 169
Plantago lanceolata, 169
Plantago major, 169
Plantago sempervirens, 173
 Plantatieso, 309
 Planteta, 41
 Planzaina, 289
 Platanero, 299
 Platanetes, 306
Platanus hybrida, 286
Pleurotus eryngii, 87
Plumbago europaea, 286
 Podenco, 79
Podospermum laciniatum, 233
 Polbonera, 251
 Poleo, 157
 Polioli, 157
 Polipodio, 175
Polygala rupestris, 119
Polygonum aviculare, 287
Polypodium australe, 175
Polypodium cambricum, 175
Polypodium vulgare, 175
Populus alba, 177
Populus nigra, 177
Populus x canadensis, 177
Portulaca oleracea, 179
 Pota de caball, 291
Potentilla reptans, 313
 Potina, 306
 Prejil, 168
 Preseguera, 183
Primula veris, 306
 Priñonera, 183
 Priñons, 183
 Pruna, 183
 Prunera, 183
Prunus amygdalus, 180
Prunus avium, 180
Prunus cerasus, 180
Prunus dulcis, 180
Prunus mahaleb, 183
Prunus persica, 183
Prunus spinosa, 183
Psoralea bituminosa, 245
Pteridium aquilinum, 287
 Pudenco, 79
 Pudimal, 221
 Pudío, 221
 Púdol, 306
 Puerro, 26
 Pulido, 157
 Pulque, 23

Punica granatum, 287
 Púniol, 157
 Queixigo, 185, 193
 Quejigo, 185
Quercus coccifera, 187
Quercus faginea, 185
Quercus ilex subsp. **rotundifolia**, 186
Quercus rotundifolia, 186
Quercus suber, 187
 Quesitos, 148
 Rabanizia, 301
 Racha, 313
 Raím de gat, 235
 Ramo calabacero, 278
Ramonda myconi, 229, 288
 Ramos del diablo, 253
 Rampalla, 251
Ranunculus arvensis, 288
Ranunculus bulbosus, 288
Ranunculus gramineus, 288
Ranunculus repens, 288
Ranunculus sceleratus, 288
 Raspagüello, 197
 Raucha, 313
 Raure, 185
 Reboll, 129, 187
 Refinallo, 309
 Regaliz, 103
 Regalizia, 103
 Relojos, 85
 Relojetes, 85
 Relojez, 85
 Remolacha, 41
 Remolacha azucarera, 41
Reseda lutea, 306
Reseda stricta, 306
Reseda undata, 306
 Retama común, 145
Retama sphaerocarpa, 145
 Revientabueyes, 193
 Rezino, 191
Rhamnus alaternus, 189
Rhamnus lycioides, 189
Rhamnus saxatilis, 189
 Richolera, 199
 Ricino, 191
Ricinus communis, 191
Robinia pseudacacia, 307
 Roble, 185
 Robre, 185
 Rodetas, 299
 Romaza, 201
 Romér, 193
 Romera, 195
 Romerilla, 195
 Romerina, 195
 Romero, 101, 121, 131, 193, 215
Rosa canina, 191
 Rosal silvestre, 191
Rosmarinus officinalis, 193
 Roya, 197, 272
 Roz de la roca, 235
 Rubia, 197
Rubia peregrina, 197
Rubia tinctorum, 197
Rubus caesius, 199
Rubus ulmifolius, 199
 Ruda, 195, 205
Rumex acetosa, 201
Rumex conglomeratus, 201
Rumex crispus, 201
Rumex induratus, 201
Rumex intermedius, 201
Rumex palustris, 201
Rumex pulcher, 201
Rumex scutatus, 201

Rusco, 203
Ruscus aculeatus, 203
 Ruta, 205
Ruta angustifolia, 205
Ruta graveolens, 207
Ruta montana, 207
 Sabeduría, 225
 Sabia, 213
 Sabiduría, 225
 Sabina, 127
 Sabina negra, 127
 Sabuquera, 219
 Sabuquero, 219
Saccharomyces cerevisiae, 288
Saccharum ravennae, 305
 Sal, 43, 159, 245, 263
 Sal de higuera, 95
 Saladoina, 279
 Salau, 309
 Salazo, 161
 Salbao, 213, 263
 Salbimbre, 209
 Salicaria, 147
Salix alba, 209
Salix baylonica, 209
Salix elaeagnos, 209, 297
Salix fragilis, 209
Salix purpurea, 209
Salix viminalis, 209
 Salsa, 306
 Salseta, 225, 313
 Salseta d'Alcaná, 225
 Salseta (de) pastor, 85, 225
Salsola kali, 211
Salsola vermiculata, 211
 Salvia, 213
 Salvia de Aragón, 213
Salvia lavandulifolia, 213
Salvia officinalis, 213
Salvia verbenaca, 215
 Salz, 209
Sambucus ebulus, 221
Sambucus nigra, 219
Samolus valerandi, 285
 Samuquero, 219
 Sanchuanera, 223
 Sándalo, 155
 Sanera, 31
 Sangre de Cristo, 117
 Sangrinera, 300
 Sanguil, 300
 Sanguino, 300
 Sanguino, 300
Sanguisorba minor, 288
 Sanllic, 300
Santolina chamaecyparissus, 223
Sarcopinos enneaphylla, 307
 Sardineta, 55
 Sarga, 209
 Sarguera, 209
 Sargueta, 209
 Sarrachón, 251
 Sarraixó, 251
 Sarrajón, 251
Satureja calamintha, 49
Satureja fruticosa, 157
Satureja montana, 225
 Sauce blanco, 209
 Sauce llorón, 209
 Saúco, 219
 Sauquer, 219
 Sauquero, 219
Saxifraga corbariensis, 227, 229
Saxifraga fragilis, 227
Saxifraga longifolia, 229
Scabiosa atropurpurea, 289

Scirpus holoschoenus, 231
Scorzonera hispanica, 233
Scorzonera laciniata, 233
Secale cereale, 307
Sedum acre, 235
Sedum album, 235
Sedum dasyphyllum, 235
Sedum sediforme, 235
Sedum telephium subsp. **maximum**, 235
 Segó, 263
 Selba, 249
Sempervivum tectorum, 129
 Sen, 279
 Sena, 31
Senecio jacobea, 215
 Senera, 31
 Senisell, 313
 Serba, 249
 Serbal común, 249
 Serbera, 249
 Serbero, 249, 299
 Serrachón, 251
 Serrajón, 251
 Seta de cardo, 87
Setaria verticillata, 289
Sideritis hyssopifolia, 119
 Siempreviva, 129, 179
 Sietesangrías, 137
 Sigall, 211
Silene saxifraga, 239
Silene vulgaris, 241
Silivum marianum, 289
Sinapis alba, 43
Sinapis arvensis, 43
 Sisall, 211
 Sisallo, 211
 Sisallo royo, 313
 Sisca, 305
Sisymbrium irio, 313
Smilax aspera, 243
Solanum dulcamara, 245
Solanum lycopersicum, 245
Solanum melongena, 245
Solanum nigrum, 245
Solanum tuberosum, 243
 Sombrericos, 291
 Sombreros, 291
Sonchus asper, 247
Sonchus maritimus, 247
Sonchus oleraceus, 247
 Sopetas, 307
Sorbus domestica, 249
Sorghum bicolor, 251
Sorghum halepense, 251
 Sorgo, 251
 Sosa, 297
 Sosera, 297
Stellaria media, 309
Stipa pennata, 307
Suaeda pruinosa, 309
 Tabaco, 285
 Tabaco de Simó, 307
 Tabella, 101
 Tacho, 290
 Tajo, 290
 Tallagüeso, 313
Tamarix gallica, 253, 297
 Tamariz, 253
 Tamariza, 253
 Tamariza negra, 253
 Tamariza roya, 209
Tanacetum balsamita, 289
Tanacetum parthenium, 289
 Tapacul, 191
 Tapara, 279
 Tàpera, 279

Taperera, 279
 Tapioca, 313
Taraxacum officinale, 253
 Taray, 253
 Tártago, 91
 Tártago mayor, 89
Taxus baccata, 290
 Té, 119
 Té de Aragón, 119
 Té de barranco, 139
 Té de brazal, 147
 Té de güerta, 139
 Té de monte, 119
 Té de peña, 119
 Té de perla, 139
 Té de roca, 119, 158, 195, 261
 Té de tasca, 119
 Té de tierra, 119
 Té de zequia, 139
 Té roquer, 119
 Tefla, 309
 Tejo, 123, 290
 Tellerá, 262
 Tapa, 279
Teucrium chamaedrys, 137
Teucrium gr. **polium**, 290
Thymelaea passerina, 259
Thymelaea pubescens, 259
Thymelaea sanamunda, 259
Thymelaea tinctoria, 259
Thymus vulgaris, 261
Thypha angustifolia, 309
Thypha latifolia, 309
 Tila, 262
 Tilerá, 262
 Tilero, 262
Tilia platyphyllos, 262
 Tilo, 262
 Tintilaina, 291
 Tomate, 245
 Tomatera, 245
 Tomillo, 121, 133, 158, 159, 195, 261
 Tora, 275
 Tomasol, 300
 Toronjina, 284
 Torzebuch, 306
 Tozinerá, 179
Tragopogon dubius, 233
 Trébol, 309
 Trébol blanco, 309
 Tremonzillo, 131, 195, 261
Tribulus terrestris, 313
Trifolium pratense, 309
Trifolium repens, 309
 Trigo, 262
 Trigo moro, 313
Trigonella foenum-graecum, 290
Triticum aestivum, 262
 Tronjina, 157
 Trunfa, 243
 Trunfa canaria, 282
 Trunfera, 243
 Tuara, 275
 Tuca, 45
 Turrонера, 199
Tussilago farfara, 291
Typha sp., 57
 Ubeta de pastor, 303
 Ubetas, 281
 Ucalito, 281
 Ugueta pastor, 303
 Uguetas, 179, 235
 Uguetas del peu de Nostro Señor, 281
 Ull de poll, 117
Ulmus minor, 265
Umbilicus rupestris, 291

Ungüento negro, 158
 Untina, 223
 Uña de gato, 235
 Urmo, 35, 193, 265
 Urmo de dos colores, 177
Urtica dioica, 267
Urtica pilulifera, 267
Urtica urens, 267
 Uva, 122
 Vara de San José, 219
Verbascum sinuatum, 269
Verbascum thapsus, 269
 Verbena, 135
Verbena officinalis, 135
 Verdolaga, 179
 Verdura, 41
Veronica hederifolia, 309
Viburnum lantana, 291
Vicia faba, 291
 Vid, 270
 Vinagre, 43, 107, 245, 263
 Vino, 67, 122, 195
 Vino de flor, 271
 Vino de prensa, 271
 Violeta basta, 288
Viscum album, 292
Vitis vinifera, 270
Xanthium spinosum, 276
Xanthium strumarium, 276
 Xinebre, 125
 Xinebro, 125
 Xinestra, 145
 Xunqueta, 276
 Yedra, 107
 Yema de huevo, 158, 263
 Yerba aladera, 225
 Yerba aludera, 225
 Yerba amarilla, 111
 Yerba besc, 295
 Yerba bosque, 295
 Yerba besquera, 295
 Yerba buena, 155
 Yerba coliquera, 157
 Yerba conejera, 131, 169
 Yerba conejo, 233
 Yerba de cabezeta, 169, 313
 Yerba de cherrinas de gat, 302
 Yerba de San Juan, 111
 Yerba de bosque, 295
 Yerba desinflamatoria, 111
 Yerba fontanaliza, 284
 Yerba gallinera, 309
 Yerba las tripas, 290
 Yerba lloca, 109
 Yerba loca, 109
 Yerba luisa, 135
 Yerba negra, 245
 Yerba pegajosa, 165
 Yerba pegalosa, 197
 Yerba pelagosa, 165
 Yerba ratera, 91
 Yerba restañera, 81
 Yerba roya, 197
 Yerba sangre, 175
 Yerba sembradera, 280
 Yerba terrera, 287
 Yerba tozina, 197
 Yerba tripcera, 25, 157, 165
 Yerba zapatera, 61
 Yerbana, 313
 Zabonera, 105
 Zanoia, 131
 Zapatera, 61, 302
 Zapatetes, 307
 Zapatitos de la Virgen, 307
 Zaragatona mayor, 173

Zarola, 249
Zarolera, 249
Zarza, 199
Zarzaparrilla, 243
Zea mays, 271
Zebada, 40, 122
Zebollada, 282
Zeniziallo, 245, 313
Zeniziallo del fino, 313
Zeniziello, 313
Zenizón, 313
Zenojo, 97
Zenolletes, 115
Zenollo, 97
Zepa, 270
Zepo, 270
Zerbero, 299
Zerbuna, 175, 277
Zerezera, 180
Zerezetas de pastor, 65
Zeroldera, 249
Zerolla, 249
Zerollera, 249
Zerriello, 307
Ziba, 275
Zibada, 40
Zirezera, 180
Zirgüellos, 183
Ziruelero, 183
Zisca, 305
Ziscla, 305
Zisclla, 305
Ziziphus jujuba, 292
Zuragallos, 233



INSTITUTO DE ESTUDIOS ALTOARAGONESES
DIPUTACIÓN DE HUESCA



9 788486 856939