

RESEÑA ETNOBOTÁNICA DE LA MARAGATERÍA ALTA (LEÓN)

J. Emilio BLANCO CASTRO¹ & Cristina BERNIS CARRO²

¹ Facultad de Ciencias Biomédicas. Universidad Europea de Madrid (UEM).
C/ Tajo s/n. 28670-Villaviciosa de Odón (Madrid). joseemilio.blanco@universidadeuropea.es

² Universidad Autónoma de Madrid (UAM). cristina.bernis@uam.es

RESUMEN: Se ha realizado una primera prospección etnobotánica y etnoecológica en la Maragatería Alta, pequeña región del noroeste de la provincia de León. En total se han recogido datos de 139 táxones (85 silvestres y 44 cultivados o alóctonos, más 9 no identificadas) de plantas vasculares usadas tradicionalmente, con sus nombres vernáculos locales y sus usos o utilidades pasados o vigentes. La mayoría de todos estos conocimientos se encuentran en desaparición. Destaca el gran valor que tuvieron en el pasado para la supervivencia algunas especies silvestres y cultivadas, como el roble, el centeno o las urces (*Erica* spp.), de las que todo se utilizaba. **Palabras clave:** Etnobotánica; etnoflora; Maragatería; León; España; agroecología; etnomedicina; medicina tradicional.

ABSTRACT: *Ethnobotanical review of Maragatería Alta (province of León, Spain).* An initial ethno-botanical and ethnological survey was carried out in Maragatería Alta, a small region in the northwest of Leon province. In all, we collected data for 139 taxa (85 wild plants and 44 allochthonous or cultivated) of vascular plants used traditionally, with their local vernacular names and their uses and applications both nowadays and in the past. Most of this knowledge is disappearing. What stands out is the huge importance of some wild and cultivated species to survival, for example the oak, rye and tree heather (*Erica* spp.), which were used in their entirety. **Keywords:** Ethnobotany; León; Spain; etnoflora; Maragatería; agroecology; ethnomedicinal; traditional medicine.

INTRODUCCIÓN Y CONTEXTO

Hemos elegido Maragatería Alta para este estudio por su interés natural, antropológico y cultural y porque uno de nosotros, de ascendencia maragata, ha trabajado allí de manera continuada durante más de 30 años, (BERNIS 1975, 2014; MARTÍNEZ & BERNIS, 2013), pero hasta ahora no se había trabajado desde un punto de vista etnobotánico estricto.

La Maragatería en general, llamada originalmente La Somoza, incluía los 33 pueblos otorgados en 1.279 por Alfonso X al obispado de Astorga. Hace unos 300 años fue rebautizada como Maragatería y muchos de sus pueblos conservaron el apellido Somoza. La comarca tomó gran fama a partir del siglo XVIII debido al potente gremio profesional de arrieros y comerciantes maragatos.

La Maragatería tenía de siempre una situación doblemente estratégica por ser paso obligado entre Madrid y Galicia (puertos de Manzanal y Foncebadón) y por su proximidad a Astorga y la Ruta romana de la Plata que une Andalucía con Asturias. Esto favoreció desde el principio la profesión de trajineros, a la que solían acceder los campesinos más ricos.

La Maragatería se asienta en un territorio áspero y diverso, separado del Bierzo por los Montes de León y de la Cabrera por la Sierra del Teleno. Presenta dos zonas bien diferenciadas por su altitud, la Baja y la Alta Maragatería, situadas por debajo o por encima de los 1000 m aproximadamente. La segunda, más próxima a líneas montañosas, llamada también Maragatería Oriental, es un territorio abrupto, donde predomina el dominio del piso del robledal y sus etapas de sustitución. Ambas zonas se diferencian además por diversos aspectos arquitectónicos y dialectales.

Tres pequeñas cuencas fluviales atraviesan la comarca, la del Duerna, que nace en el Teleno, es el mayor río de la zona, con importantes restos de explotación aurífera romana. Las otras dos cuencas pequeñas son el Turienzo y el Jerga.

Predominan los terrenos silúricos formados por cuarcitas duras y blandas que dan lugar a suelos ácidos, pobres en general con vegetación característica. El clima es mediterráneo continental, con inviernos severos y veranos calurosos. Ahora es más templado; la primavera llega retrasada con posibles heladas en mayo y pluviosidad escasa.

La economía de la población se ha basado sobre todo en una agricultura minifundista de subsistencia en régimen de aparcería. En los pueblos bajos se cultivaba cereal, predominando centeno. Las patatas se introducen tardíamente, en los terrenos destinados tradicionalmente al lino, a media que éste deja de cultivarse. La ganadería lanar y caprina fue la principal fuente de ingresos de las familias, algunos de cuyos miembros las llevaban regularmente a pacer al monte, en las zonas comunales. En la actualidad la población permanente está muy envejecida y no tiene rebaños, los pueblos alquilan los terrenos de pasto a foráneos para que lleven a sus rebaños. Es importante destacar aquí el papel importante de la mujer maragata en el mantenimiento y transmisión de esta economía familiar.

La mayor parte de la información de este trabajo se refiere a aldeas de los municipios de Rabanal y de Lucillo, ambos en la Alta Maragatería. El municipio de Rabanal del Camino, capital de la Alta Maragatería, tenía el mayor número de pueblos (10), desapareció administrativamente, incorporándose a Santa Colomba de Somoza.

Los habitantes de la Somoza o Maragatería, labradores, tejedores y arrieros han vivido siempre en pequeños

núcleos poblacionales, en concejos vecinales. Forzados por la pobreza de la tierra y la dureza del clima desarrollaron economías mixtas. Las tierras de labor han estado mayoritariamente en manos de los propios vecinos o arrendadas, los hombres solían salir a trabajar fuera varios meses al año. Desde la Edad Media los agricultores más acomodados se dedicaban a la trajinería o arriería, prosperando como élite local. De hecho, una de las interpretaciones sobre el significado de la palabra maragato la hace proceder de *maracat* o *mercator*: mercaderes.



Fig. 1. Mapa general de la Maragatería y área aproximada de estudio.

La identidad maragata ha sido siempre muy fuerte, lo que se refleja en su peculiar traje y sus reatas de mulas. (RUBIO, 2003; LUENGO, 1994), lo cual ha llegado a nuestros días. Una sociedad fuertemente religiosa y patriarcal, con un folklore tradicional muy personal, que trasciende en el famoso ceremonial de la boda maragata, de origen incierto. Todo ello se resume en el popular dicho local, “somos la maragata gente noble, leal y valiente”.

Paisaje vegetal: flora y vegetación

Con una altitud aproximada situada por encima de los 1000 m, la mayor parte de la zona de estudio se sitúa en

los pisos supra y oromediterráneo, con notable influencia eurosiberiana, atlántica y orocantábrica.

El paisaje es un mosaico de unidades del dominio de la serie de los robledales (zonas medias y más altas) y los encinares silicícolas (zonas más bajas). Es el ecosistema robledal (*Quercus pyrenaica*) y sus etapas de sustitución, el que domina la gran mayoría del área poblada o habitada. Hay diversos tipos y variantes de robledal, unos de tendencia más atlántica o húmeda y otros de tendencia más continental (de mayor contraste climático o extremos climáticos). En zonas de montaña superior (por encima de los 1500-1600 m) pueden aparecer abedulares o bosques mixtos de abedul con robles, serbales, mostajos (*Sorbus* spp.) y acebos; y sus formaciones de sustitución. Por encima dominan las comunidades supraforestales naturales de la alta montaña (macizo del Teleno en sentido amplio): brezal higrófilo, arandanar y escobarpiomal de altura (*Cytisus oromediterraneus* y *Genista obtusiramea*), así como enebro rastrero (*Juniperus communis* subsp. *alpina*).

Los matorrales silicícolas ocupan grandes extensiones, resultado de la actividad humana milenaria, alternando con pastizales, roquedos, cultivos de secano, abandonados y barbechos. Destacan las formaciones interminables de piornales y escobonales *Genista florida* subsp. *polygaliphylla*, *Cytisus scoparius*, *C. striatus*, *C. multiflorus* con codesos (*Adenocarpus complicatus* y tollos o tollares (de *Genista hystrix* y puntualmente *Echinospartum barnadesii*).

Otras formaciones forestales muy puntuales en esta banda son los pinares repoblados (*P. sylvestris*, *P. nigra*, *P. pinaster*) o de origen seminatural (Tabuyo, *Pinus pinaster*).

En zonas algo más húmedas o atlánticas encontramos brezales y carquesas con *Erica australis* subsp. *aragonsensis*, *Erica umbellata*, *E. cinerea*, *Genista tridentata*, *Halimium lasianthum*, *Genista sanabrensis* y *Erica umbellata*. En zonas más térmicas (supramediterráneo inferior) aparecen estepares de *Cistus ladanifer* y cantuesares-tomillares (*Lavandula pedunculata*, *Thymus mastichina*, *Th. zygis*), etapa serial del encinar silicícola que indica mayor alteración.

Junto a arroyos y cursos de agua y en zonas higrófilas encontramos restos de bosques y matorrales riparios tales como alisedas, fresnedas puras o mixtas, saucedas (incluido *Salix capraea* en zonas altas), con sotobosque de zarzales y espinales. A veces estos lugares están ocupados por plantaciones de chopos (*Populus x canadensis* o *Populus nigra* var. *italica*), frutales o nogales.

Junto a los pueblos aparece la flora y vegetación viaria nitrófila y subnitrófila, la más conocida y utilizada por la gente de los pueblos.

Complementariamente se ha realizado una recopilación de la **fitotoponimia** local, muy útil en este tipo de estudios, son topónimos recopilados a partir de las entrevistas a los informantes o tomados de los mapas 1:25.000 del Instituto Geográfico Nacional. Son éstos:

Acebo (*Ilex aquifolium*); Alto del Abedulón, Los Abedulos, Bedolina (*Betula alba*); Arroyo de la Salguera (*Salix atrocinerea*); Arandanero (*Vaccinium myrtillus*); Carballones, Carvallal de Abajo, El Carballal, Carbayal, Robledo (*Quercus pyrenaica*); El Escobalón (*Cytisus* spp.); El Humeiro (*Alnus glutinosa*); El Tomillar

(*Thymus zygis*); Encinedo (*Quercus ilex* subsp. *ballota*); Gamonal (*Asphodelus albus*); La Fresnera (*Fraxinus angustifolia*); La Maza del Sabugueiro (*Sambucus nigra*); Sierra del Pinar, Piñona, Las Piñicas (*Pinus pinaster*); Los Juncos (*Scirpoides holoschoenus*); Los Trigales (*Triticum* spp.); Mata Felechales (*Pteridium aquilinum*); Nogar (*Juglans regia*); Perales, Cerro Peral, Arroyo de Valdeperal (*Pyrus communis*); Laderas del Sanguñal (*Frangula alnus*).

ANTECEDENTES

Hemos elegido Maragatería Alta para este trabajo porque a pesar de su gran interés etnográfico, antropológico y botánico, no existían apenas referencias etnobotánicas, aunque algunos aspectos concretos de medicina popular se recogen en otras obras, destaca especialmente la obra de la antropóloga cultural Isabel BOTAS (1990, 1998, 1999, 2012) y de uno de nosotros mismos (MARTÍNEZ & BERNIS, 2012, BERNIS 2014). Contábamos por tanto con experiencia previa propia en la zona o sus alrededores.

Desde el punto de vista botánico existen un buen número de estudios, pero tampoco hay en ellos alusiones etnobotánicas de uso. Destacamos en este sentido a Francisco Bernis, pionero de los estudios botánicos en la región, que en los años 40-50 del siglo XX publicó varios trabajos e impresiones geobotánicas (véase más abajo); luego ya saltamos a los años 80 con el primer estudio completo de flora y vegetación de la Maragatería (LLAMAS, 1984), seguido por otros muchos trabajos posteriores en colaboración con otros profesores de la Universidad de León. También Nieto Feliner trabajó en la zona en su tesis y fue heredero de alguna manera de los trabajos de Bernis (NIETO, 1985, 1987).

Queremos detenemos brevemente en la figura y el recuerdo de Francisco Bernis, padre de Cristina Bernis, y en sus observaciones botánicas realizadas en La Maragatería entre 1945 y 1957, durante su etapa como botánico, previa a su fama y prestigio como omitólogo.

Desde muy niño mantuvo un gran interés por todos los aspectos de naturaleza, tras licenciarse en Ciencias Naturales y sacar en 1943 una cátedra de instituto en Lugo, se casó con una maragata en 1945 y se empezó a mover mucho por esa zona, salía al monte a herborizar y a ver pájaros, siempre con sus prismáticos y su herbario de campo.

Entre 1945 y 1951, desarrolló una intensa actividad en Botánica, centrada en los Montes de León, que dio lugar a algunas publicaciones (BERNIS, 1946, 1949a; 1949b) y a su tesis doctoral sobre el género *Armeria* (BERNIS 1954, 1955 y 1957) y a un herbario de plantas depositado en el Real Jardín Botánico de Madrid, la mayoría de la Maragatería.

También nos dejó un cuaderno manuscrito (BERNIS, 1947): *La flora de las montañas de León*. El trabajo consta de once inventarios realizados en veintisiete itinerarios por la región, todo ello en manuscrito inédito, que bien valdría ser revisado y publicado

OBJETIVOS

- Realizar una primera aproximación a los estudios etnobotánicos, etnoflorísticos y agroecológicos de

la comarca poco conocida en estos aspectos.

- Recopilación y rescate, al menos sobre el papel, de los nombres vernáculos y los usos de plantas tradicionales de la zona, que se están perdiendo a gran velocidad.
- Completar la visión y los conocimientos botánicos, desde un punto de vista etnológico y antropológico.

METODOLOGÍA

El trabajo ha sido realizado, partiendo de la experiencia previa de los autores, mediante la realización de entrevistas etnobotánicas en campo tomadas a mano alzada durante los años 2017 y 2018, entrevistando a diversos informantes, contrastando la información y resolviendo posteriormente dudas de identificación. Éstas segundas y terceras entrevistas de correcciones tuvieron lugar en la primavera de 2018 y puntualmente entre 2019 y 2020. El tipo de entrevistas han sido siempre abiertas pero dirigidas, es decir, con un guion previo de preguntas, que nos servía de hilo conductor.

Se han realizado diversos recorridos de campo por los pueblos de la Maragatería Alta y sus alrededores, en algunos casos guiados por los propios informantes para enseñarnos las muestras de plantas, comprobadas por nosotros en campo en la mayoría de los casos.

Se volcó la información realizando un precatálogo, hecho en paralelo con el contraste bibliográfico, para presentar aquí este primer avance, base de un trabajo más profundo que se podría realizar en el futuro.

Las principales localidades donde se han realizado las entrevistas y los informantes son: **Andiñuela de Somoza**: Belarmina Fernández Celaya (informante principal del trabajo), José Alberto Fernández; **Chana de Somoza**: Martín Simón; **Lucillo**: Félix Pérez; **Tabuyo**, Marisa Rodríguez (alcaldesa de Luyego); **Villar de Ciervos**: Antonio Fernández “Frejolito”. Además, hemos utilizado la información de entrevistas anteriores realizadas a personas ya fallecidas con gran conocimiento sobre estos temas: la partera Irene Calvo de Andiñuela de Somoza y el arriero, comerciante y folclorista Antonio Martínez, originario de La Maluenga, residiendo en Astorga. Nuestro más sincero agradecimiento a todas estas personas protagonistas del estudio.

Belarmina Fernández Celada ha sido nuestra informante principal, la que con gran diferencia nos ha suministrado la mayor parte de la información. De 85 años de edad, natural de Andiñuela de Somoza (Rabanal del Camino), una mujer inteligente, abierta, observadora y simpática. De su infancia recuerda mucho la escuela. Vivió siempre en el pueblo, y le tocó trabajar siempre muy duro en el campo y en casa, como a todas las mujeres de esa época. De soltera vivía con su hermana, su madre y su abuela en el pueblo y recuerda cómo por ejemplo hilaban la lana y la torcían. Recuerda también cómo al acabar la cosecha, sacaban algo de dinero de la recogida del comezuelo del centeno, el que quedaba en las espigas caído entre la paja del suelo de la era, una empresa farmacéutica se los compraba a su madre. Conoció a su marido Baldomero a los 14 años y se casó al año siguiente, siguiendo con el duro trabajo de campo toda la vida y sacando adelante la familia. Conoce muy bien todas las labores del campo como majar, trillar o escardar. Y

en casa hacía de todo tipo de labores domésticas, comidas y conservas, además de amasar el pan, homearlo, tejer, coser, etc., porque como ella mismo dice, antes se hacía todo en casa porque no había dinero para comprar ni había cosas para vender. Siempre le gustó la huerta y la sigue atendiendo a su avanzada edad. Su marido tocaba el tamboril y participaban en las fiestas y grupos de danza. Nuestro más sincero agradecimiento por todo lo que nos ha enseñado. Fig. 8.

RESULTADOS: CATÁLOGO DE ETNOFLORA

Se ha realizado un catálogo etnoflorístico de las especies de plantas vasculares conocidas, nombradas y/o usadas localmente por la población, tomando como base las entrevistas de campo. Se han identificado las especies vegetales por las muestras observadas y la experiencia de los autores. Éstas se ordenan alfabéticamente por nombres vernáculos locales, siendo el primero siempre el más importante o el más generalizado.

Dentro de cada taxón la información de uso etnobotánico se ha ordenado por grupos de utilidad según la clasificación antropocéntrica elaborada por nosotros mismos, ordenados también de mayor a menor importancia de uso para esa especie, es decir, el uso principal es el primero que aparece. En total la información que aparece está adscrita a unos 27 grupos de uso diferentes (alimentación, madera, cestería, etc.).

La mayor parte de los testimonios proceden de la localidad de Andiñuela de Somoza, por lo que ésta no se indica constantemente en el texto, sólo cuando procede de otra localidad se ha indicado entre paréntesis.

ABEDULO, ABEDUL, BEDOL, ABEDOL, ÁLAMO

[*Betula pubescens* Ehrh. (= *B. alba* L.)]

Madera, leña: Sobre todo usado para leña, “es parecida a la del chopo, se usaba para quemar”.

Escobas: Con las ramas de abedul se hacían las escobas de barrer la paja de las eras después de majar, llamadas escobas de baleo. También se hacían de “humero” (*Alnus glutinosa*) y raramente de otras especies.

“Barrer al baleo es separar el grano y la paja, y se hacía con ramas verdes de abedul o de humero”.

Fitotoponimia: Alto del Abedulón, Bedolina.

Obs.: En diferentes ordenanzas concejiles se menciona el abedular, aunque el siguiente comentario nos habla de su escasez, “hay pocos, sólo por arriba”, ya que solo vive en las tierras altas del macizo del Teleno y Mtes. de León por encima de 1500-1600 m, formando bosquetes puros o mixtos o riparios.

ACACIA cult. (*Robinia pseudoacacia* L.)

Ornamental: Plantada frecuentemente en los pueblos y plazas. “La flor está en primavera”.

ACEBO, ASEBO, SEBE (*Ilex aquifolium* L.)

Madera: Se hacían cucharas con su madera, aunque lo más usado para ello era el urce (véase más adelante). “Los hombres las hacían en invierno y las vendían en las ferias anuales de Lucillo, Luyego y sobre todo del Val, había muchos *cuchareros* en Pobladura de la Sierra”. Las varas eran de asebo o sebe, roble o negrillo

Veterinaria popular: “Cuando los caballos tenían

torzón se les pasaba una vara de acebo por el vientre y se curaban. Estaba muy extendido. Este rito de carácter supersticioso lo cuentan muchas personas mayores en muchos pueblos de la Maragatería y fuera de ella.

ACEBUCHAS (*Oenanthe crocata* L.)

Léxico: En otras zonas de la Península le llaman *acibutas*, nombre del cual debe derivar *acebuchas*, seguramente por su parecido con la cicuta o cibuta.

Toxicidad: “La raíz es como un nabo blanco que crece junto al río, muy venenosa para el ganado”. Refieren el caso de la muerte de una vaca por comerlo y también afirman ser tóxico para ovejas y cabras. “Sin embargo, la parte verde superior no les envenenaba e incluso les gustaba”.

ACEDAS (*Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa* y *R. papillaris* Boiss. & Reuter)

Alimentación. Planta silvestre comestible: “Se cogía en mayo, se cortaba la hoja, se lavaba y se comía cruda directamente en ensalada”.

“Se da más en prados ácidos que en otros menos”. Eran bastante valoradas.

ACEDAS DE LAGARTIJO (*Rumex acetosella* L., s.l.)

Forrajera: Crecen en tierra aradas, a las ovejas les gustan mucho, pero las personas no las comían (Lucillo).

AJO cult. (*Allium sativum* L.)

Medicinal: Además de los usos culinarios convencionales, Botas (1999) recoge algunos usos medicinales para el aparato urinario y el reuma que nosotros no hemos confirmado.

ÁLAMO BLANCO, ÁLAMO (*Populus tremula* L.)

Madera: considerada de mala calidad por los informantes.

Obs.: Especie muy escasa en la Maragatería Alta.

FANOYO, FENOYO, ANÍS, LA ANÍS (*Foeniculum vulgare* Mill.)

Medicinal: Digestivo. “Nacía solo en la huerta o por el pueblo. Se tomaba toda la planta en infusión, para el estómago. A veces se tomaba este anís junto con té (*Ch. ambrosioides*) o con manzanilla (*Ch. nobile*)”. Este anís no era el comercial, más recientemente se compraba la semilla (en realidad fruto) de *Pimpinella anisum*, usado como en todas partes.

APIO cult. (*Apium graveolens* L.)

Alimentación: “No lo había antes en las huertas, vino después” (cultivo relativamente reciente).

ARÁNDANO/S (*Vaccinium myrtillus* L.)

Licores y aguardientes: “Los arándanos se echaban al aguardiente”. Usado como bebida alcohólica digestiva.

“Por las partes altas hay muchos, como en Foncebadón o en las faldas del Teleno”.

Fitotoponimia: Arandaneros

AVELLANO silv. y cult. (*Corylus avellana* L.)

Alimentación: Se recogían y se comían las avellanas.

Abundante en las riberas y plantado en algunas huertas.

Madera: las varas eran muy usadas y valoradas para la guía de los animales, es decir para conducir el ganado.

BALEO (*Chondrilla juncea* L.)

Escobas: En Lucillo estas escobas se usaban para barrer el trigo y el centeno, para separar el trigo de la argaña (arista del grano). Sin embargo, en Andíñuela el término baleo lo usan sólo para las escobas de barrer la era, que se hacían siempre con rama de abedul (*B. pubescens*) u homero (*Alnus glutinosa*).

Se hacían también escobas de piornos u otras especies para distintos fines usos. Véase también ESCOBA.

BÁLSAMO cult. [*Hylotelephium telephium* (L.) H. Ohba]

Ornamental: Lo tienen cultivado en macetas, jardines o en las huertas (Andíñuela y otros).

En este caso no informaron de su uso medicinal, “me gusta tenerla sin más” (Belarmina Fernández).

BERROS [*Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek (= *Nasturtium officinale* W. T. Aiton)]

Alimentación. Planta silvestre comestible: Los berros se comían verdes en ensalada. “Se iban a coger en Pobladura”. Uso vigente, aunque ahora menos que antes.

BERZAS, BERZA GALLEGA cult. (*Brassica oleracea* L.)

Alimentación. Forrajera: Importante cultivo de invierno en la huerta. “Gustaba mucho la berza con patata, incluso para las personas. Para los labradores, junto con un poco de tocino, fue la dieta diaria casi exclusiva durante generaciones”.

También se sembraba y se siembra repollo, que dicen “es más de primavera”. Las variedades tradicionales de repollo de siempre fueron: *asa de cántaro* y *bola*.

BOJE cult. (*Buxus sempervirens* L.)

Ornamental: No es espontánea en la zona, se cultiva en jardines y huertos desde muy antiguo.

Madera. Instrumentos musicales: La madera se usaba para hacer pequeños objetos como flautas y castañuelas, aunque mucho menos que la de urce (*Erica* spp.) (Lucillo).

Uso religioso: El boje se usaba en algunos pueblos de la zona como ramo protector del Domingo de Ramos, sin embargo, en otros se ha usado siempre laurel, ahora usan también ramitas de olivo.

Melífera: Junto a algunos colmenares se plantaba boje, pero seguramente como seto protector, ya que es muy poco melífero, aunque los franceses lo incluyen en sus listados de plantas melíferas.

CARDO DE LA LANA, CARDAS cult [*Dipsacus sativus* (L.) Honck.]

Textil: Con las infrutescencias secas de este cardo cultivado se peinaba la lana antiguamente después de cardarla. Para ello se preparaban unos cepillos rectangulares con varias cabezuelas del cardo, llamadas cardas. “Cardas había de cardo y de metal. El cardo venía de Navarra”. Su origen geográfico es incierto.

Estos cepillos se usaban más bien en la Maragatería Baja, la tejedora y cobertera del Val, Dolores Fernández, Val de san Lorenzo los mostraba en Val de San Lorenzo. Esta artesana

también mantuvo el uso de plantas tintóreas para teñir la lana.

Obs.: Silvestre se presenta abundante *Dipsacus fullo* L. que no se utiliza salvo para realizar ramos de flor seca de adorno.

CARDO DE LA ORZOYA, ORZOYA (*Centaurea ornata* Willd.)

Medicinal: Vulnerario, se usaba la raíz, que se cocía y el agua resultante era para curar las heridas de animales y personas. Y también para *hinchazos*, aunque no tuvieran heridas.

Este uso de la planta es el mismo que se da en diversas zonas del centro de España.

Forrajera: Los cardos en general eran buen forraje para los cerdos, al igual que la hoja del negrillo (*Ulmus minor*) (Lucillo).

CAROZAL, CARUEZO [*Malus sylvestris* (L.) Mill.]

Léxico: Nombre muy generalizado y original dado al manzano silvestre. *Caruezas* son las manzanitas silvestres.

Alimentación. Frutal silvestre comestible: “Las caruezas son muy ácidas, pero las comían los que les gustaba mucho lo ácido”.

En la zona no se usaba el caruezo como portainjerto, como ocurre en otras zonas de España.

CARQUEISA, CARQUEIXA [*Pterospartum tridentatum* (L.) Willk., s.l. (= *Genista tridentata* L.)]

Forrajera: “Al ganado le gusta mucho en flor, más a las vacas y sobre todo las cabras”. A pesar de ser un arbusto abundante en la zona, aquí le dan muy poca importancia y uso. En zonas venteadas y muy pastoreadas presenta un porte rastrero.

CASTAÑAS VENTOSINAS [*Conopodium* cf. *majus* (Gouan) Loret]

Alimentación. Planta silvestre comestible: “De chavales se comían” (se comía el tubérculo, como en otras regiones de España). “La hoja es como la de la zanahoria. Nacen por debajo de las escobas grandes”.

CASTAÑO cult. (*Castanea sativa* Mill.)

Los pocos que hay son plantados. Se comen las castañas, pero se traen de fuera.

Madera: preferida para arcas, mesas y trillas de lino.

Árboles monumentales: En Andíñuela, existe uno bastante grande en la puerta de la Iglesia, que tiene una “casa del bosque” en su horquilla para jugar los niños. Procede de una de las plantaciones de la celebración de la fiesta del árbol.

La primera plantación es de 1914, el general Cabrera traía plantones de castaños del Bierzo, se proporcionaba un plantón por vecino. Se plantaban todos los años, la tradición duró más o menos hasta la Guerra Civil. Irene, la partera del pueblo, nacida en 1921, cuando era escolar hizo un “ramo”, es decir, una poesía cuya letra le publicó un diario de Astorga, y que trascribimos:

Vamos a adorar al árbol,

Que vamos a plantar.

Que si Dios nos lo protege,

Salud y vida va a dar.

*El árbol nos da la fruta,
Madera, goma y carbón.
El árbol nos da la fruta
las flores el olor.
De la fiesta que hoy celebramos
Ha sido el fundador
D. Toribio Martínez
Capitán del estado Mayor.
(Fiesta del Árbol, hacia 1934)*

CEBOLLA cult. (*Allium cepa* L.)

Alimentación: Cultivada para los usos culinarios normales.

Tintórea: Al parecer la cebolla fue usada en algunos pueblos de la Maragatería Baja para teñir de amarillo, la conocida cobertera del Val de San Lorenzo, Dolores Fernández, así lo afirmaba.

CENIJOS, NIXOS (*Chenopodium album* L.)

Adventicia: “Mala hierba de huertas, muy abundante y molesta, como las *merullas*” (*Stellaria media*).

CENTENO cult. [*Secale cereale* (L.) M. Bieb.]

Cultivo que fue muy importante en la zona, planta clave en la vida del pasado. Sus usos tradicionales llegaron incluso hasta los años 80 del s. XX. Múltiples usos, todo se aprovechaba de esta planta, “todo se usa”

Léxico: Existe toda una terminología específica en torno a su cultivo y uso: *Cuelmo* es la paja (tallos) // *garañuela* son los manojos atados // *salvao* es la cáscara del grano // *mallar* o *majar* es separar la paja y el grano del centeno // *fejjes* son los haces de paja // *villorto* son los pequeños manojillos o cuerdas para atar los feijjes.

Alimentación humana y animal: Para grano y harina. El pan antes aquí era sobre todo de centeno. La harina se preparaba en los molinos, la paja, así como el salvao se le daba al ganado.

Mallar o majar era el proceso tradicional de separación de la paja y el grano, muy característico de todas estas zonas, se decía “majar a porro”. Como dice la expresión, “El centeno se malla y el trigo se trilla”. Para atar los feijjes de centeno se hacían los villortos o vencejos, a modo de cuerdas. Para mallar el centeno se utilizaba el “porro”, formado por dos palos articulados, el corto que golpea era de roble, y el largo -por el que se sujetaba- de chopo (foto). Las dos partes de la malla se denominan, porro y mañueca. La mañueca era de haya asturiana o de chopo, el porro de roble o negrillo. El fresno nunca se usaba porque calentaba mucho la mano.

En Andiñuela se decía “*Hay niebla en Prada, tiende la malla*, que significaba que cuando hacía niebla en Prada hacía bueno y se podía poner la gente a hacer la malla”.

El centeno *majao a porro* salía mejor, ya que entonces la paja se podía usar para techumbres. Si se trillaba no se podía usar para este fin, y como a veces no tenían dinero para techar con teja o ladrillo, este sistema se mantuvo hasta muy avanzado el siglo XX.

La malla o mallar el centeno era una actividad agrícola colectiva muy importante en todos estos pueblos, que se mantuvo hasta finales de los 70 del siglo XX.

Obs.: En la Maragatería Alta quedan grandes extensiones de tierras de centeno abandonadas, colonizadas

hoy por piornos y escobas (*Genista florida*, *G. obtusiramea* y *Cytisus* spp.).

Construcción: Techumbres vegetales: En las casas antiguas y de labor o de ganado, las techumbres eran de cuerno de centeno. Todavía se ven algunas abandonadas en algunas localidades como Lucillo y otros pueblos de la Alta Maragatería.

Cordelería. Los haces de centeno se ataban con cuerdas del propio centeno, *lurias*, cuerdas gruesas y *bilortos*, cuerdas vegetales más finas (también se podía atar con cerdas torcidas). Resulta de gran interés la supervivencia de estas construcciones de origen prerromano. En construcción la paja de centeno también se usaba para relleno.

Aunque no se incluyen los hongos ni setas en este estudio hemos incluido el cornezuelo del centeno por estar ligado a dicho cereal. Sólo decir que el nombre “cogordas” es aplicado a las setas en general en la comarca. Siendo una zona tradicional muy micófila. Existe el topónimo El Pozo de la Cogorda.

El **cornezuelo** o **cornizuelo** [*Claviceps purpurea* (Fr.) Tul.] es el hongo ascomiceto parásito del centeno, antiguamente frecuente, se recogía para su uso medicinal, sin que los entrevistados sepan para qué se usaba: “Se recogía de los campos para venderlo, incluso se mandaba a los críos ir a apañar comizuelos para un señor de Molina que venía a comprarlos en la época de la maja (malla) del centeno. Se pagaban por peso, pero pesaban muy poco”.

Hay indicios no confirmados de que se usó para abortar las mujeres. La partera de Andiñuela, Irene Calvo, ya fallecida, recordaba algo de esto, sin que hayamos podido confirmarlo.

CERDUEÑA (*Chelidonium majus* L.)

Planta higronitrófila que crece con frecuencia en los pueblos, junto a las casas o huertos.

Medicinal: “Se usaba para quitar las verrugas. Primero se lavaba con jabón la verruga y luego se echaba el líquido amarillo de la planta (el látex fresco)”. En Andiñuela nos contaron el caso conocido de la Sra. Irene, la partera del pueblo, que se quitó una verruga de la cara con este sistema: “hacía una pasta con jabón para aplicarla en la piel en la parte de la verruga, encima del jabón daba la cerdueña”. Al parecer era usado también en algunos pueblos para cicatrizar las heridas, aunque dicen que escuece.

CEREZAL cult. (*Prunus avium* L.)

Alimentación: Se comen las cerezas. En la zona no existe cerezo silvestre sólo cultivado. Este último es frecuente en algunos pueblos, existiendo diversas variedades, destaca la variedad llamada “amarilla”. Afirman que “Antiguamente no había cerezos, sólo guindos, vinieron después. Se hacía aguardiente de guindas, pero no de cerezas”.

CHAGUAZO, CHAGUAZA, CHELRIZA (*Erica tetralix* L.)

Léxico: *Chelriza* procede más bien de La Cabrera Alta leonesa le llaman.

Escobas: “Escobas de chaguazo se han hecho de siempre. Crece en zonas muy húmedas”. Escobas y escobones para casas y campo.

Este pequeño brezo de zonas turbosas era muy valorado para hacer escobas de barrer las calles y los corrales, e incluso el interior de las casas. Algunos las hacían y las vendían.

CHOPO, CHOPO DEL PAÍS silv. y cult. (*Populus nigra* L. s.l.)

Madera: “La madera de chopo es de buena calidad”. “Ambos chopos (se refiere a *Populus nigra* var. *pyramidalis* y *P. nigra* var. *nigra*), tienen el mismo tipo de madera”. La tabla de chopo era usaba bajo teja a modo de ripia.

La devanadera, el argadillo y las carracas solían ser de madera de chopo. A los nudos resultantes de las podas les llaman “medras” y no valen para madera.

Forrajera: Se podaban y con las ramas con hojas se hacían haces (llamados aquí “feijes” o “fejes”) que se secaban y se daban a las ovejas en invierno, algo que también se hacía con las ramas del roble. “Las de roble fueron usadas primero, las de chopo vinieron después”.

CHOPO CANADIENSE [*Populus* × *canadensis* Moench (= *P. deltoides* W. Bartram ex Marshall × *P. nigra* L.)

Madera: Cultivado en plantaciones, el chopo canadiense es considerado de madera mucho peor. “Madera floja” (Villar de Ciervos).

CIRUELO, CIROLAL cult. (*Prunus domestica* L.)

Alimentación: Se comen las ciruelas de este frutal, como en otras partes. Había distintas variedades.

Madera: Era una de las maderas con la que se hacían los bolos del juego maragato, aunque lo más frecuente era que se hicieran de roble o encina.

CIRUELO SILVESTRE, CIRUELO BRAVO (*Prunus insititia* L.)

Prunus domestica L. (variedades antiguas primitivas asilvestradas)

Alimentación: “Sus ciruelas eran rojas y muy ácidas, apenas se comían. Crecían junto al río o en arroyos, son escasos”.

Licores y aguardiente: Actualmente algunos las usan maceradas en el aguardiente igual que los abrunos (*P. spinosa*), pero antes no se usaban.

CODESO, CUDESO, CUDEXO, CUDEIXO, CODEJA [*Adenocarpus complicatus* (L.) J. Gay]

Léxico: En El Bierzo le llaman *codeja* (Castropodame).

Leña: Usado antiguamente para calentar los hornos.

Forrajera: lo comía mucho el ganado, sobre todo con la flor.

Escobas: Se hacían escobas de *cudeso* sólo para barrer el corral y la casa.

COHETES (*Digitalis purpurea* L.)

Toxicidad: “La hoja de los cohetes era muy venenosa, ni arrimarse a ella”. Cuentan el caso de una abuela, que se los echó (los cohetes) a los cerdos por error y a la mañana siguiente aparecieron todos muertos”. “Ese año las hojas tenían mucho vicio” (estaban muy grandes, habían crecido mucho).

Juegos Infantiles: Se jugaba a explotar la flor, cogiéndola por la corola y golpeándola contra el cuerpo con

el fin de hacer ruido como entretenimiento.

Tintórea: Esta especie, nombrada como digital por Dolores Fernández, famosa cobertorera de Val de San Lorenzo (Maragatería Baja), que la usó como tinte natural de la lana, mezclada con otras plantas: color púrpura con gordo-lobo o granate con sabuco. El fijador usado era orín

COLA DE CABALLO, HIERBA DE LA PLATA (*Equisetum arvense* L.)

Léxico: Es probable que el nombre más antiguo de esta planta en la zona sea hierba de la plata, porque al menos en otras zonas de España se usaba como abrasivo para limpiar la plata y otros metales.

Medicinal: Planta medicinal usada en infusión, a veces junto con otras hierbas, para la cistitis o el riñón. “Se preparaba una infusión, junto con poleo y con una hoja de cerdueña (*Chelidonium majus*) para el riñón”.

CONSUELDA cult. (*Symphytum officinale* L.)

Forrajera: Planta que se sembraba en huertos, jardines o conventos y ha quedado asilvestrada en algunos puntos. “Se utiliza la hoja como forraje de cerdos, vacas y ovejas. La trajo alguien de El Bierzo”.

Obs.: Este dato sorprende dado que se trata de una hoja con alcaloides tóxicos.

ENCINA, CARRASCA [*Quercus ilex* subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.)]

Árbol muy importante en la Maragatería media y baja, del que casi todo se utilizaba: la madera, la leña, como forraje y para comer las bellotas. Pero que en los pueblos de la Maragatería Alta apenas había por lo que apenas se utilizaba y nunca se comieron las bellotas.

Madera, leña: La madera y la leña de encina son consideradas muy buenas. Con la madera se hacían aperos o piezas de apero, aunque es muy dura. Su leña es excelente.

Para el juego de bolos maragato, los bolos y bolas solían hacerse de madera de encina o de roble. Los bolos son piezas alargadas sencillas de unos 20 cm, todos iguales, que se ponen en número de 10 formando un cuadrado. Las bolas (hechas también de encina o de ciruelo) pueden ser redondeadas o de forma cúbica. Si son redondas se llaman “cuatras”. El juego sigue vigente y tiene bastantes seguidores (véase fotos).

Otros usos: Como forrajera (bellotas) y abono (hojarasca) se corresponden más bien con la Baja Maragatería.

ENEBRO, GINGEBRA [*Juniperus communis* subsp. *alpina* (Suter) Celak y *J. communis* subsp. *hemisphaerica* (C. Presl) Nyman]

Ningún uso especial recogido, solo los nombres: “Hay mucho en el Teleno” (Lucillo).

ESCAMBRIÓN, ESPINO ESCAMBRIÓN, ESPINO, ABRUNO, ESPINO DE LOS ABRUNOS, ANDRINO, ENDRINO (*Prunus spinosa* L.)

Léxico: El nombre local en la zona es espio de abrunos, Los nombres de endrinas, andrinas y pacharán son modernos, no se usaban antiguamente. En Galicia y otras zonas cercanas dicen abruño.

Licores y aguardientes: Los abrunos se echan en el aguardiente para hacer pacharán. Este uso es moderno,

de hace unos 30 o 40 años, “antes no se hacía con esta planta, sino con guindas, arándanos o con nueces verdes”. “Al cogerlo pinchaba mucho y se infectaba la zona del pinchazo”.

Madera: Madera muy buena y limpia para pequeños objetos.

ESCOBAS [*Cytisus scoparius* (L.) Link subsp. *scoparius*, *C. multiflorus* (L'Hér.) Sweet y *C. striatus* (Hill) Rothm.]

Léxico: Nombre colectivo aplicado a diversas especies de *Cytissus*. Las más comunes son la escoba blanca (*Cytisus multiflorus*) y la escoba amarilla (*Cytisus scoparius* subsp. *scoparius*).

Se suele diferenciar entre escobas (*Cytisus* spp.) y piornos (*Genista* spp.), éstos últimos no eran usados para hacer escobas.

Escobas: En Lucillo las escobas de *Cytissus scoparius* se usaban para barrer el trigo y el centeno, para separar el trigo de la argaña (la arista del grano) y a veces para barrer el horno (Lucillo). En Andiñuela para barrer la era se usaban las escobas o baleo de abedul u homero.

Uso religioso: En El Corpus las escobas en flor eran una de las plantas que más se usaban para adornar, tanto las de flor amarilla como las blancas, junto con otras flores del campo que se echaban por los suelos por los que iba la procesión.

Cestería: También se hacían cestos con las varillas finas de las escobas, llamadas “cembrillas”. Para ello se cortaban las matas de escobas para que brotaran ramas finas jóvenes. Luego se “ripiaban” (pelaban) las varas para hacer los cestillos.

Véase también PIORNO

ESCUERNACABRAS (*Lonicera periclymenum* L.)

Enredadera de flores blancas de la que sólo hemos recogido el nombre, pero ningún uso.

ESPINO DE CORALES, ESPINO, CORALES (*Rosa canina* L. s.l.)

Léxico: Espinos distinguen al menos 3 especies: el escambrión, el del majuelo y éste de los corales. Corales llaman a los frutos de este espino.

Alimentación. Fruto silvestre comestible: “De chavales se pelaban los corales y se comía lo de fuera”.

ESPINO, ESPINO DEL MAJUELO (*Crataegus monogyna* Jacq.)

Léxico: Entre los llamados espinos este es otro, al que apenas dan importancia. Sus frutos rojos son las majuelas, pero también llaman majuelas a los frutos del serbal. Ningún uso especial recogido.

FELECHO, HELECHO [*Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn subsp. *aquilinum*]

Cama de ganado: Usado para mullir la cama de las ovejas, junto con paja.

Conservante: Los usan los pescaderos para dar visibilidad y vender más. Durante siglos los arrieros maragatos con sus carros comerciaron con pescado, que vendían en puestos callejeros sobre todo en Madrid. El pescado fresco se vendía en cajas rectangulares forradas con hele-

chos y hielo, y a veces trozos de limón; el pescado en salazón se vendía en cajas circulares de madera.

Etnoagroecología: “Las tierras que tenían helechos eran malas” (indicador de baja calidad del suelo). “Las raíces (rizomas) eran muy malas y difíciles de arrancar, daba mucho trabajo”.

No hemos recogido datos sobre otras especies de helechos en la zona.

FLOR DE LA CULEBRA, FLOR DE LA CULUEBRA, ROSA DE LA CULUEBRA (*Paeonia broteri* Boiss. & Reut.)

Ningún uso recogido por nosotros. Citada por Botas, 1999, como rosa o flor de culuebra (como *P. officinalis*) y usada en infusión para lavarse los ojos. “Crece mucho entre Sta. Colomba y el Pedreo en la vuelta de los Caños” (Belarmina Fernández, Andiñuela).

FRESNO (*Fraxinus angustifolia* Vahl subsp. *angustifolia*)

Madera: Se valoraba bastante su madera: “Es dura y buena”, por ejemplo, para hacer los mangos de herramientas o “jugos” (yugos), pero eran considerados mejores los de negrillo (Martín Simón). Se hacían vigas de fresno (Lucillo). Los palos de fresno eran bien valorados para sujetar las “habas” (nombre de las judías, *Phaseolus vulgaris*, en esta zona).

Obs.: No citado como forrajero, como en otras zonas de España. Aunque no está citada en la zona creemos que también vive el freno del norte, *Fraxinus excelsior* L. subsp. *excelsior*. Aparece en la cabecera del río Duerna, en Pobladura.

FRUVISCA (No identificada)

Citada en MARTÍNEZ & BERNIS, 2013. Podría referirse a la torvisca (*Daphne gnidium*) pero ésta sólo crece en zonas bajas abrigadas. No encontrada por nosotros.

GALANA (*Bellis perennis* L.)

Nombre dado en toda la zona a las margaritas. A parte del nombre ningún uso especial recogido. “La flor es rosada”

GAMÓN, GAMONES, GAMONITA (*Asphodelus albus* Mill.)

Léxico: Gamonita es sólo la vara en flor

Forrajera: La hoja se daba a comer a los “cochos” (cerdos) porque eran consideradas muy nutritivas. A los cochinitos les daban de comer berzas, fozones, cardos y gamones. En verano se les daba también hoja de roble y de negrillo, en este caso se decía “ripiar hoja para los gochos”.

GATIÑA (*Ononis spinosa* L.)

Adventicia: Planta arvense y meseguera muy molesta para los agricultores de antes, como indican los siguientes comentarios: “Gatiñas, ¡qué malas, qué puñeteras!”. “Arrancar sus raíces antiguamente costaba mucho, ahora con los tractores es más fácil”.

Cuando se iba a segar el pan (centeno o trigo) eran muy malas de arrancar, al igual que los helechos. Al arar con el arado se usaban rejas cuadradas para que los pudieran

cortar. “La reja de la tibia podía ser de tres formas, una de ellas, llamada *de las gatiñas*, tenía delante un corte ancho en vez de punta. Se usaba mucho en fincas que tenían *gatiñas*, para descascarlas” (Martínez y Bernis, 2013)

GAZAPEIRO, HIERBA DE LA CRUZ (*Senecio jacobaea* L.)

Obs.: Botas, 1999, recoge sobre el gazapeiro (no identificada en su trabajo) un uso mágico para curar el dolor de muelas y para sanar las heridas del ganado. Nosotros no hemos recogido ningún testimonio de uso para esta especie.

Para nuestra informante, Belarmina, la *hierba de la cruz* es el gazapeiro, pero Botas (1999) cita otra especie a la que llama la *hierba de las tres cruces* o hierba de la sangre, no identificada por nosotros con ese nombre.

GUINDAL, GUINDO, GUINDAS cult. (*Prunus cerasus* L.)

Licores y aguardientes: Se echaban las guindas al aguardiente para hacer licor tradicional. Era muy frecuente hacer este que además se consideraba digestivo. Se comían también las guindas, aunque están ácidas.

Tradicionalmente se hacían tres tipos de licores aromatizando aguardiente con 3 especies diferentes: guindas, arándanos y nueces verdes pequeñas. Con endrina y cereza no se hacía antes, llegó después esta costumbre, además “antiguamente solo había guindos no había cerezos”.

El aguardiente de guindas en ayunas calma los cólicos (BOTAS, 1999)

Lírica popular: La expresión “Subirse al guindo”, fue citada por Félix Pérez en Lucillo.

HABAS. cult. (*Phaseolus vulgaris* L.)

Alimentación: En la zona se denominan siempre “habas” a las judías o fréjoles, no a *Vicia faba*, como en otros sitios. Habas es la planta entera y la judía en verde. Fréjoles llaman a las semillas ya secas de la vaina. Es un cultivo muy importante en las huertas y en la alimentación, pero apenas había variedades, como ocurre en otras zonas. Se sembraban básicamente 2: las “rojas” o fréjoles rojas y las “enanás”, que son amarillas.

Probablemente siembren también *Ph. coccineus* L. en algunas huertas.

HAYA (*Fagus sylvatica* L.) comprada

Madera: Aunque no existen hayas en la zona, “se compraba la madera, venía de Asturias”. Se usaba para hacer yugos y arados y otra carpintería tradicional, “Se usaban para la merienda unas fiambreras de campo hechas de madera de haya asturiana”.

HIEDRA [*Hedera helix* L. y *H. hibernica* (G. Kirchn.) Carrière]

Forrajera: Usada para dar de comer a las cabras.

Uso religioso y/o festivo: Además de laurel, en algunos pueblos también se usaba la hiedra para bendecir en la celebración del Domingo de Ramos.

En los Reyes Magos se llevaba un ramo de hiedra o de laurel al “padrino” de la fiesta. Se llamaba “el ramo de hiedra” (Chana).

El Rastro de la boda maragata incluía paja y ramas de hiedra (ARES, 1995).

Melífera: En otoño van las abejas mucho a la flor de hiedra (es planta de floración otoñal).

Obs.: BOTAS, 1999, recoge el uso de la infusión de la hoja para la diabetes y la columna vertebral, que nosotros no hemos recogido.

HIERBA DE LA SANGRE, HIERBA DE LAS TRES CRUCES (No identificada)

Botas, 1999, recoge el uso de esta planta para heridas y picaduras, incluye una foto que no podemos identificar, pero no se trata seguro de *Alchemilla vulgaris* como cita la autora. Preguntada nuestra informante principal por esta especie, nos afirma que le suena, pero que no sabe uso ni le da apenas importancia: “crece en las mismas zonas que la cola de caballo”, dijo.

HIERBABUENA cult. y asilvestrada (*Mentha × spicata* L.)

Medicinal: Se tiene en los huertos, para ser usada. “Hoja más verde que la menta y la hortelana” (se distingue en la zona estas tres mentas diferentes).

HIERBAMORA (*Solanum nigrum* L.)

Citada por Botas (1999). No recogido por nosotros ningún uso

HIERBAS DEL TURCO (No identificada ¿*Scrophularia*? ¿*Equisetum*?)

No encontrada por nosotros. Citada por MARTÍNEZ & BERNIS, 2013.

HIERBA ORINADERA (No identificada)

Citada por BOTAS (1999), pero no registrada por nosotros. Pudiera tratarse de *Taraxacum* spp., llamada *meona* o *meacamas* en otros sitios.

HORTELANA [*Mentha × spicata* (probablemente un quimiotipo distinto al de la hierbabuena) y *Mentha* sp.]

Obs.: “Parecida a la hierbabuena, pero no tiene ni su olor ni su sabor”. “La machacaban con clara de huevo para algo de la cocina” (Pobladura).

HORTELANA DE PERRO (*Mentha suaveolens* Ehrh.)

Citado el nombre en las conversaciones, pero ningún uso especial.

HUMERO, HOMERO, HOMEIRO, HUMEIRO, OMEIRO, ÚMERO, UMEIRO, UMEROS, OMEIRO, ALISO [*Alnus glutinosa* (L.) Gaertn.]

Se trata de un árbol muy citado y bastante valorado en las entrevistas, que fue importante en la comarca. Vive en las riberas de las zonas más bajas y medias, alcanzado alturas considerables para la especie.

Léxico: Recibe un buen número de nombres locales y variantes que pueden variar de un pueblo a otro de al lado. Aliso es nombre moderno reciente.

Madera: La madera tiene poco peso, se hacían con ella cucharas, castañuelas y calzado de madera: chanclos, chancas, galochas o zuecos. Éstos se hacían en varios pueblos, pero los artesanos de Lucillo tenían fama de ser los mejores *galocheros*. La legra es la herramienta básica más importante para ahuecar la madera y hacer la galocha.

Las galochas eran todas de madera, como la madreña

asturiana, se llaman también chanclos o chancas. Los zuecos tienen la suela de madera y el resto de cuero, son como botas de suela de madera.

Con tablas de madera de este árbol se hacía el piso de la laja del carro (la base de los carros). Se ponían tablas de 3 cm, “esta madera se desgasta, pero no se quiebra”.

Tintórea: Las ramas picadas para teñir la ropa de luto. El humero u homero fue un importante tinte, la corteza se cocía para teñir de negro, por ejemplo, para las ropas de luto o los calcetines (Andiñuela). Se decía “teñir de negro con cáscara de homeiro”. Se cocían las cortezas y luego se metía la ropa en el agua de cocer. “Contra más vieja fuera la corteza mejor, se mandaba a los chavales a cogerla”.

En la Maragatería Alta como tinte de tejidos sólo se usaba el homeiro para este fin, lo usaban todas las mujeres para las ropas de luto, para teñirlas y adecentarlas, se empezaron a usar tintes químicos de anilinas cuando empezó la arriería.

JABONERA (*Saponaria officinalis* L.)

Nombre recogido en Lucillo, pero ningún uso especial.

JANCIANA, JANZAINA, CHANZAINA, XANZAINA (*Gentiana lutea* L.)

Planta orófila de pastos y brezales de montaña bien conocido por los habitantes de la Maragatería Alta. La citaron en Pobladura de la Sierra de Prada. No existe en la Baja Maragatería.

Medicinal: Ananorexígena (contra la falta de apetito). Testimonios: “Era muy amarga, se tomaba para tener apetito, cuando no comías”. Belarmina Fernández nos cuenta como venía a Andiñuela una señora de otro pueblo ofreciendo raíz de janciana y pidiendo limosna, “...ya viene Lucía con la janzaina...”.

“Se preparaba agua de janciana para tener ganas de comer”. “Antes había menos porque se cogía”.

Botas, 1999, cita su uso en infusión para la hepatitis y el aparato digestivo en general.

Veterinaria popular: A los animales también se le daba para el mismo fin.

LAUREL cult. (*Laurus nobilis* L.)

Uso religioso, festivo y ornamental. Cultivado en casi todos los pueblos, muy frecuentemente. Usado en el Domingo de Ramos, se enramaban las calles con laurel al paso del Santísimo (Andiñuela, Chana).

El ramo bendecido del Domingo de Ramos solía ser de laurel, pero también podía ser de hiedra (Chana) y actualmente de olivo u otras especies.

Las rondas de la boda maragata incluyen versos que aluden al laurel (ARES, 1995)

Especies y condimentos: Como en otras partes, en la cocina es usada la hoja para los escabechados y otros platos como al bacalao con patatas o las lentejas.

LINO cult. (*Linum usitatissimum* L.)

Fibra vegetal. Planta textil: Se cultivó en la zona hace más de 70 años, luego después de la Guerra civil se volvió a cultivar unos años. Se sembraba siempre en las mejores tierras, con agua, lo cultivaban y procesaban las mujeres; cuando se dejaba de cultivar, esos terrenos se

plantaban de patatas. Era muy trabajoso todo el proceso de obtención de la fibra.

Fue un cultivo importante en el pasado. El hilo de lino, entre otras cosas, se usaba para atar cordón umbilical en el parto.

LLANTÉN (*Plantago* sp.)

No vista muestra, citada solamente por un informante, desconocida por el resto. Ningún uso especial.

LLAPAZA [*Arctium minus* (Hill) Bernh.]

Veterinaria popular: “Se usaban las hojas cocidas para las vacas, para echar las *llevadruras* (placenta) o cuando estaban malas” (Lucillo).

MAGARZA, MARGARZA [*Anacyclus clavathus* (Desf.) Pers.]

“Parecido a la manzanilla y a la galana”. Ningún uso especial.

MAIZ cult. (*Zea mays* L.)

Forrajera: Cultivo de introducción relativamente reciente. Ningún otro uso especial.

MALVA (*Malva sylvestris* L.)

Medicinal: Se usaba para el catarro, muchas veces junto con la flor de sabugueiro (*S. nigra*).

San Juan era época buena para cogerla (entre San Juan y San Pedro). Planta asociada de alguna manera a la festividad de San Juan (24 de junio).

Uso religioso, festivo y mágico: En Nochebuena, esa noche especial traían un ramo de malvas secas y lo dejaban encima de la mesa, y al volver de la misa del gallo estaban floridas y frescas, era milagro del niño Jesús (Irene Calvo, recogido por C. Bernis).

El rastro de la boda maragata incluía a veces malva y hiedra junto con la paja (ARES, 1995)

MALVA REAL cult. (*Alcea rosea* L.)

Ornamental: La tienen como adorno en muchos huertos, sin ningún otro uso especial (Andiñuela). Se asilvestra localmente.

Es originaria del sureste de Europa.

MANRUBIO (*Marrubium vulgare* L.)

Obs.: Conocen el nombre de esta planta, pero ningún uso especial. Botas, 1999, recoge el uso para curar la ictericia, mediante un rito mágico-supersticioso de los que llaman cura por endoso: orinando sobre la planta al amanecer y recitando un conjuro, se trasfiere la enfermedad de la persona a la planta.

MANZANAL, MANZANO cult. (*Malus communis* Borkh.)

Léxico: El nombre más antiguo para el árbol parece ser manzanal y caruezo se aplica al manzano silvestre (*Malus sylvestris*).

Alimentación: Frutal. Las variedades tradicionales antiguas de manzanas citadas en las entrevistas fueron: *sotillo* (tiene más agua y es más ácida) y *camuesa* (tiene menos agua y es más dulce).

MANZANILLA, MANZANILLA AMARGA [*Chamaemelum nobile* (L.) All.]

Medicinal: Digestiva, “se cogía siempre, en agosto. Había mucha, a veces se tomaba con anís”. Muy valorada y citada por los informantes.

Obs.: La manzanilla dulce, *Chamomilla recutita* (= *M. chamomilla*), era comprada, no existía antes en estos pueblos de la Maragatería Alta.

MATA o MATO/S

Es un nombre genérico aplicado en la zona a los arbutos en general, “se decía mata roble, mata tal, una mata o mato en general”.

MENTA cult. [*Mentha × piperita* L. (= *M. aquatica* L. × *M. spicata* L.)]

Espicias y condimentos: Usada para guisar, para salsas. En guisos con ajo, nuez, menta, perejil y un poco de vino (véase también hierbabuena y hortelana).

MERULLAS, MERUYAS, MERUJAS (*Montia fontana* L. s.l.)

Alimentación. Planta silvestre comestible: Higrófito de humedales de montaña. “Se iban a coger y se comían frescas en ensalada”. Uso vigente.

Obs.: Se parece a la pamplina (*Stellaria media*), que en algunos pueblos llaman también “merullas”. *Stellaria media* se considera una mala hierba muy abundante en las huertas, muy difícil de eliminar.

MORAL cult. (*Morus nigra* L.)

Ornamental. Árboles monumentales: Plantado desde muy antiguo en plazas y rincones de algunos pueblos. Quedan algunos grandes morales como símbolo, seguramente como herencia de la antigua tradición de plantar un árbol en el centro de los pueblos (olmos o morales). Destaca el precioso ejemplar del pueblo de Laguna situado junto a la iglesia.

Alimentación: Además, el “fruto” o infrutescencia (mora) se comía en septiembre y gustaba mucho, pero nos advierten de que “el moral es muy sucio, mancha mucho”.

Madera: Madera amarillenta, buena y bien valorada por ejemplo para hacer castañuelas y cucharas.

Obs.: Moreras (*Morus alba*) antiguamente no existían, eran todo morales. Ahora se usa el nombre de morera, pero antes sólo se conocía el de moral (*Morus nigra*).

MORGA, GORDOLOBO (*Verbascum pulverulentum* Vill.)

Léxico: El nombre de gordolobo procede más bien de la Maragatería Baja, en los pueblos de la Maragatería Alta llaman *morga* a esta planta.

Pescar, ictiotóxica: La morga era usada para pescar truchas antiguamente. Para ello se machacaba toda la planta (Andiñuela, Lucillo).

Tintórea: Dolores Fernández la cobertorera de Val de San Lorenzo (Maragatería Baja) recogía gordolobo para teñir las mantas de lana de amarillo. Y a veces lo mezclaba con digital. Uso desconocido en la Maragatería Alta.

NEGRILLO, OLMO, ÁLAMO NEGRO cult. (*Ulmus minor* Mill.)

Léxico: el nombre más antiguo y principal de esta especie en la zona es “negrillo”.

Madera: La madera de negrillo era muy valorada e importante antes, con ella se hacían las *puertas carretales* (portones dobles grandes de entrada de los carros y a veces de entrada principal de la casa) o los dinteles de puertas y ventanas. También se hacían los yugos (“jugos”), los arados y las pértigas (“piértigas”) y el “camínalle” de los carros para uncir al animal.

De la vara de negrillo se hacían las cachabas además de mangos de herramientas. También las piezas del juego de los bolos podían ser de negrillo.

Otros objetos: forquetas, bildos, bildas, escañiles, lavanderas (tablas de lavar), roderacos y el abultamiento de la rueca.

Forrajera: La hoja de negrillo se usaba mucho, era muy buen forraje para cerdos o cochos (Lucillo, Andiñuela).

NOGAL cult. (*Juglans regia* L.)

Léxico: Este árbol es nombrado siempre en femenino y casi siempre en plural: las nogales.

Ornamental: Árbol plantado y muy bien valorado, frecuente en algunos pueblos (Andiñuela, Turienzo).

Turienzo es el pueblo de las nogales. La zona central, llamada “El Prado” es un gran paseo o bulevar de nogales grandes de entre 70 a 130 años. En el pueblo recogimos los siguientes comentarios de este árbol: “Cada nogal tenía su dueño antes”. “Las heladas tardías les afectan mucho”, por ejemplo, el año 2017 hubo fuertes heladas tardías que les afectaron.

Madera: Considerada buena, se usaba para pequeños objetos, piezas y muebles, tales como escaños, arcas y mesas; y en general para muebles de categoría, incluso a veces para hacer puertas carretales. Los escaños de cocina de los pudientes eran de nogal, los de los más pobres de roble o chopo.

Licores y aguardiente.: Las nueces verdes pequeñas se echaban al aguardiente (“augardente” dicen) para hacer la bebida, que a veces se hacían junto con guindas, siendo considerada digestiva. “El augardente se pone muy negro con las nueces verdes” (Lucillo).

Medicinal: Anticatarral. La hoja del nogal cocida se usaba para el catarro. Se cogían en la época cercana a cuando se iban a caer, se ataban unas hojas, antes para que se secaran, y se conservaban colgadas, y así tenerlas preparadas para cuando hacían falta, ya fuera en infusión o para cocerlas.

OCALITO cult. (*Eucalyptus globulus* Labill.)

Citada por Botas (1999), no existe en la zona, pero conocen el nombre.

OLIVO, ACEITE DE OLIVA cult. (*Olea europaea* L. var. *europaea*)

Alimentación: Aunque no hay olivos en la zona por clima, se usaba mucho el aceite de oliva como en todas partes. Se compraba.

Medicinal: Para facilitar el parto. A parte de los usos alimentarios normales, se hacían unguentos (“engüentos”) de aceite. Por ejemplo, era usado por parteras para

masajear la tripa durante el parto y para dilatar el cuello del útero (BERNIS 2014, recogido de la partera Irene Calvo de Andiñuela).

ORÉGANO [*Origanum vulgare* subsp. *virens* (Hoffmanns. & Link) Bonnier & Layens]

Especias y condimentos. Medicinal: Usado de siempre para la matanza y también para el catarro en infusión. Modernamente para la ensalada y las pizzas.

Se recogía del campo, crecía mucha en el monte de Santiago y en la ermita, también junto manzanilla y poleo.

ORTIGA, URTIGA [*Urtica dioica* L. y *Urtica urens* L.]

Obs.: Especie bien conocida, pero que no se usaba apenas para nada, más bien “para el pelo, para fortalecerlo”. Botas (1999) recoge su uso en infusión para la diabetes y la anemia.

ORTEMISA, ORTOMISA [*Tanacetum parthenium* (L.) Sch. Bip.]

Obs.: “Bonita cuando está en flor parecida la flor a la manzanilla”. Ningún uso especial.

Citada por Botas, 1999, pero identificada erróneamente como *Artemisia vulgaris*. La cita para regular la menstruación mediante un curioso rito: machacada y colocada en la planta de los pies y dando una caminata.

PALEIRA, PALERA, PALERO (*Salix caprea* L.)

Vive sólo en ríos y arroyos de las zonas altas

Léxico: Paleira parece ser el nombre más antiguo para esta especie en la zona. Los informantes distinguen 3 especies similares de *Salix*: “Hay palera, salguera (*S. atrocinerea*) y vara francisca (*S. fragilis*) todas son diferentes, la palera no vale para cestos como las otras, se rompe. La mejor sin duda para esto es la vara francisca. La palera es parecida a la salguera, pero de hojas más anchas”. (Martín Simón)

Madera: “Es peor madera que la salguera (*S. atrocinerea*), la palera rompe, la salguera no” (Lucillo).

“De palera se hacían mangos y herramientas (también de chopo). La forqueta y el bildo eran de negrillo o palera, que no pesan nada. También intervenía en la fabricación de determinadas partes del arado”.

En el arado cada parte era de una madera, el cabo de palero o palera, el trilluel que une el arado a la garganta era de hierro, la rabera es de negrillo, la garganta de encina o negrillo, los orejones de roble y la reja de hierro. (Antonio Martínez).

Cestería: la palera no se usaba para cestería, sólo para leña o para varas, así como pequeñas piezas. La salguera solo se cogía puntualmente para cestería. Era la vara francisca (*S. fragilis*) la que se usaba para este fin.

PAMPLINA, MERULLA [*Stellaria media* (L.) Vill]

Adventicia: “Mala hierba, muy abundante en las huertas en primavera, muy difícil de eliminar, da mucho trabajo de escardar porque *encapan* mucho (se extienden). Se les da a los pájaros de jaula, les gusta mucho”. Véase también *Montia fontana*.

PARRA DE CULOEBRA, CANDRUXA (*Bryonia dioica* Jacq.)

Veterinaria popular: Félix Pérez de Lucillo citó la raíz de esta planta, que por su descripción y comparación con otras zonas podría ser *Bryonia dioica*. Dijo de ella, “La raíz es medicinal, cuando las vacas iban mal, se cocía”.

PATATA cult. (*Solanum tuberosum* L.)

Alimentación / Agricultura: Nos sorprendió el siguiente comentario: “En el pasado no se sembraban muchas patatas, mucho menos que ahora. Era por falta de sitio en los huertos, que se empleaban para otros productos”. “No había sitio, había mucha gente y poco sitio”. Sólo en el pueblo de Chana había bastante cultivo de patata antiguamente. Las razas sembradas eran sobre todo *ojo de gallo* y *riojanas*.

Obs.: La introducción de la patata en la zona se produce en las primeras décadas del s XIX desde Galicia, y llega a Astorga poco después de la retirada de los franceses. Como es un producto “nuevo”, no paga diezmos a la Iglesia, quien inicialmente se opuso a su cultivo. Se pagaban diezmos a iglesia por cereales, no por patatas, y por eso la iglesia lo consideraba un cultivo maligno criado en el interior de la tierra, pero ante la crisis de finales del XVIII y la evolución de las estructuras del siglo siguiente, ni iglesia, ni clero, ni rentistas pudieron frenar la introducción de patata, que revolucionó la alimentación y contribuyó al aumento demográfico. Existían testamentos con referencia a herencia de patata.

PECHUGOS (No identificada)

Planta citada por Belarmina de Andiñuela pero no vista muestra. Comentario: “La había en Pradas, era de flor amarilla, gustaba a las cabras”.

PERAL cult. (*Pyrus communis* L.)

Frutal poco importante en la zona. Una variedad tradicional antigua era la “caruja”. raza de pera pequeña, que “se comía *cocía*, quedan todavía”.

PEREJIL cult. [*Petroselinum crispum* (Miller) A.W. Hill]

Lírica popular: Aparte de los usos habituales como condimentaria, recogemos una copla de ronda de la boda maragata de ARES, 1995.

*Esta calle está enramada
Con hojas de perejil
Que la enramó el novio
Cuando la vino a pedir*

PERRIESTA [*Halimium lasianthum* (Lam.) Spach subsp. *alysoides* (Lam.) Greuter]

Félix de Lucillo dio ese nombre a esta especie, pero ningún uso especial.

PIMIENTO cult. (*Capsicum anuum* L.)

Léxico: El nombre de “pimiento” en la zona más bien se aplicaba al pimentón, usado de siempre como especia en la matanza y otros platos. Se compraba a los arrieros. El pimentón según RUBIO (2003) se introduce en el XIX avanzado, antes los embutidos de la matanza no tenían pimentón y se conservaban mal.

Los otros pimientos cultivados frescos de huerta, según los informantes, apenas existían por falta de sitio para cultivarlos: “Pimientos y tomates tampoco había, o

pocos, porque no había terreno”.

Obs.: Muchos emigrantes maragatos en América, cuando venían en verano traían de allí semillas de diferentes variedades de pimientos, tomates o calabazas, etc. y las distribuían entre los vecinos.

PINO silv. y cult. (*Pinus pinaster* Ait.)

Madera: uso esporádico y muy raro antiguamente.

Resina. Medicinal: la resinación en Tabuyo está vigente y su método de explotación es similar a otras zonas resineras, con algunas variantes. “El curandero de Tabuyo curaba los huesos con resina”.

Del aguarrás nos habla BOTAS (1999), que dice era usado en friegas para la tos y las flemas.

Obs.: Pinos de diversas especies (*P. sylvestris*, *P. nigra* y *P. pinaster*) están plantados aquí y allá, pero no son espontáneos en algunos lugares del territorio y son conocidos y usados como en otras comarcas, pero tienen pequeña consideración entre la gente, por su escasez. Sin embargo, existe en la zona de Tabuyo, al sur del macizo del Teleno y fuera de nuestro territorio (no se considera Maragatería ya) un interesante pinar (*P. pinaster*) de origen natural, explotado para resina y madera tradicionalmente.

Hay que recordar que quizás por ello Tabuyo fue siempre el pueblo más rico de la zona, aunque no sea considerado como maragato por los “verdaderos maragatos”.

PIORNO [*Genista florida* subsp. *polygaliphylla* (Brot.) Cout. y *Cytisus striatus* (Hill) Rothm.]

Se trata de leguminosas genisteas de gran importancia en el paisaje, como matorrales sustituyentes de los bosques

Uso religioso y ritual: Se usaban las ramas floridas para engalanar en el Corpus, cuando estaban en flor, se ponían en las paredes cuando iba a pasar la procesión. Se decía “engalanar con piorno” (Pobladura).

También en Andíñuelas, “se enramaban las paredes con piorno por donde pasaba la procesión”. Se pinchaban en las paredes piornos en flor en el recorrido que iba a realizar la procesión en la fiesta del Santísimo o fiesta sacramental.

Leña: “los troncos eran bastante gordos y sí se usaban como leña, pero con piorno no se hacían escobas”.

Madera: Puntualmente se han hecho cucharas con su madera.

PLATANEIRO, ARCE (*Acer pseudoplatanus* L.)

Ornamental: Cultivado como ornamental y escaso. En la puerta de la iglesia de Chana hay uno plantado (Martín Simón, originario de Chana y artesano de la madera).

POLEO (*Mentha pulegium* L.)

Medicinal: A pesar de ser relativamente frecuente, antiguamente no se usaba ni se consideraba esta planta medicinal (digestiva), sólo con la influencia externa se conoce actualmente.

PUERROS SILVESTRES [No identificada (podría ser *Allium ampeloprasum* L.)

No vista muestra.

Alimentación. Planta silvestre comestible: Echaba le-

che y se comía crudo el “puerro” directamente.

RAÍZ DE LA HIEL, RAÍZ DE LA FIEL, RAFIEL (*Centaureum erythraea* Rafn)

Medicinal: Botas (1999) recogió el uso de esta planta para la hepatitis, tomando una taza en ayunas. Nosotros solo hemos recogido el nombre, algunos informantes conocen el nombre, pero no la planta ni el uso. Es muy amarga, de donde le viene el nombre.

REPONCHOS, RECORTAMERIENDAS [*Merendera montana* (L.) Lange (= *M. pyrenaica* (Pourr.) P. Fourn.)]

Bioindicador: “Salían cuando llovía al final del verano, crecían debajo de las escobas (*Cytisus*) y son parecidas al azafrán No se usaba para nada, nunca se comió”.

ROBLE, REBOLLO, CARBALLO, CARBAYO, CARBAYA (*Quercus pyrenaica* Willd.)

Árbol dominante muy importante para la gente en toda la zona, con muchos usos, los más importantes son el de la leña y la madera.

Léxico: La especie recibe diversos nombres según la edad, el tamaño y las partes: CARBALLO (o carbayo) le llaman cuando tiene muchos nudos y son grandes, para vigas. CARBALLA (carbaya), roble de poca altura, para leña o carbón; REBOLLO, roble de tamaño normal; REBOLLA, roble pequeño. MORENA son las ramas para leña. La morena era la cosecha anual de ramas de carbayo, a las que todos los vecinos tenían derecho en los bosques comunales y que sorteaban los ayuntamientos.

FOLLACO son las ramas con hojas semisecas. BUZACARRAS, BOZACARRAS O BULLACOS son las agallas. CARONJO es el polvo de las vigas apolladas, que era utilizado como polvos de talco para escoceduras.

Madera: Se utilizó para muchas cosas, incluso para hacer traviesas y vigas para entibado de las minas y otros muchos objetos. También los bolos del juego maragato eran a veces de roble.

Las colmenas tradicionales de antes se hacían sobre todo de tronco de roble ahuecado, “cavado por dentro”. Duraron hasta los años 70. Se sacaban enjambres con ellas.

De roble también se hicieron canales y conducciones para los molinos de los pueblos, se conserva así en el molino de Andíñuela.

En 1909, 6 robles costaban 25 pesetas, (tienen una factura de robles cortados en la tierra de la canal, de Castriello de los Polvazares (Antonio Martínez).

Leña: Muy valorado por su leña, imprescindible y básica en la zona. Ir a por leña de roble era “Ir a la morena” es decir, a por la leña de roble sorteada, la de las ramas que quedan al cortar, “morenas” o “quiñones” y de las que se hacía sorteo entre los vecinos. Todavía se recoge la morena en muchos pueblos, el sorteo antes se hacía del trozo de bosque que te tocaba cortar (obtener la morena).

Forrajera: Se podaban las varas con hojas y se hacían haces (“feijes”) que se dejaban a secar y se daban a las ovejas en invierno. Era muy buen forraje. Todavía se hace, cuando las pelan las ovejas, se usa la rama limpia para encender el fuego.

Las bellotas se daban a los animales, nunca consumieron las personas bellotas de roble.

Etnobotánica infantil. Juegos: Las agallas grandes de roble se denominan “buzacarras” o “bozacarras” (*Andrycus quercus-tozi*) y las pequeñas “bullacos” (*Andrycus* sp.). Con ellas hacíamos juguetes de niños, tales como potes en miniatura y collares (Lucillo y Chana).

Árboles monumentales: Algunos ejemplares de roble destacan por su tamaño y suelen ser conocidos y tener nombre propio. En Villar de Ciervos destaca la *Carballa de Valvarrugal* o *Barbarugal*, con entre 200 y 400 años o más. Nombre femenino como el que se da a los árboles grande, lo grande siempre en femenino. Visitamos este roble con él Sr. Antonio Fernández (“Frejolito”)

Fitotoponimia: abunda en la toponimia local el nombre y sus derivados, como por ejemplo *rebollón*, *carballones*, *carvallal de abajo*, *el carballal*, *carbaya*, *roble*.

ROMERO cult. [*Salvia rosmarinus* (L.) Schleid. (= *Rosmarinus officinalis* L.)]

Cultivado de siempre en huertos y fincas por su olor. Ningún uso especial recogido.

ROSA DE JERICÓ alóctona comprada [*Selaginella lepidophylla* (Hook. & Grev.) Spring y *Anastatica hierochuntica* L. (*Cruciferae*)]

Léxico: Parece ser que antiguamente también se usó como rosa de Jericó, la rosa del desierto, *Anastatica hierochuntica*, que posteriormente fue sustituida por *Selaginella lepidophylla*. *Anastatica* procede del desierto de Sahara hasta Arabia y *Selaginella* es originaria de los desiertos de Norteamérica (México).

Medicinal. Mágico-supersticiosa: Planta seca alóctona que se tenía en casa para su uso en el parto, para favorecerlo, “se ponía la rosa cerrada en un vaso con agua y se abría” ... “según se abría la planta con la humedad, se facilitaba el parto”.

Belarmina Fernández dijo que la tenía su abuela atada a una cinta bonita de colores y que se ponía alrededor de la tripa de las mujeres para favorecer el parto.

Este tipo de ritos y amuletos están relacionados con creencias que vienen de la medicina medieval llamada de los símbolos o las signaturas, según la cual la forma o función de la planta se trasfiere a la salud humana.

Citada por Botas, 1999, pero está mal identificada de acuerdo a la foto que aparece en el trabajo que corresponde a *Selaginella lepidophylla*.

RUDA cult. (*Ruta chalepensis* L.)

Medicinal: Emenagoga y abortiva. Hay indicios de su uso en el pasado como emenagoga, indicadora de posible embarazo y abortiva. Estos comentarios siempre eran contados con sutileza y cautela por las informantes, por su carácter peligroso, prohibido y mal visto.

Según recogió Isabel Botas y también Cristina Bernis de la partera Irene Calvo (Andiñuela) a finales del siglo XX, la ruda se usó para hacer bajar la menstruación, ver si hay retraso o embarazo y también como abortivo, aunque podía entrañar peligro para las embarazadas. Nosotros no hemos recogido ninguno de estos usos en la actualidad.

Isabel Botas recoge el siguiente rito en relación a la ruda y también a la artemisa u ortemisa: “Deben poner artemisa entre el zapato y el pie, o ruda entre los dedos y

andar mucho rato formándose un emplasto. Tras la caminata, si no tienen la menstruación inmediatamente es que están en los primeros días del embarazo, pero lo importante es la caminata, no la artemisa o la ruda” (BOTAS, 1999). Nosotros no hemos recogido tampoco en el trabajo de campo ni el nombre de artemisa u ortemisa (*Artemisia vulgaris*) ni ningún uso especial de esta especie.

Raticida: “Se decía que donde había ruda no hay ratones. Pero no parece cierto”. Para los ratones y toperas también se usaba el estramonio (nombre y uso reciente en la zona, de la especie *Datura stramonium* L.).

Mágico-supersticiosa: Existe la creencia de que “Si la corta alguien se seca, sólo la corta el amo. No la dejes cortar a nadie” (Andiñuela).

Obs.: Esta especie la suelen tener cultivada en los huertos o en el jardín. Es bastante conocida por la gente y goza de una cierta valoración y respeto, pero las informaciones recogidas sobre sus virtudes son siempre dudosas e inexactas. “Siempre lo hemos tenido en la huerta, pero sin ningún uso concreto” (Martín Simón). Silvestre crece *Ruta montana*.

SABUGUERO, SABUQUEROS, SABUGUEIRO, SABUGO, SABUCO, CANILLAR (*Sambucus nigra* L.)

Léxico: Este árbol recibe diversos nombres en los diferentes pueblos de la zona, siendo muy popular y muy citado. El nombre de canillar viene de una canilla o chifla, flauta que solía estar hecha de sabugo (Martín Simón).

Medicinal: La flor de sabugo se empleaba en infusión para el catarro. Se recogía entre San Juan y San Pedro, fechas clave para que tuviera las mejores propiedades.

Etnobotánica infantil. Juegos: Con los tallos, palos o ramas huecos se hacían flautas y “pistolas”. Una canilla o chifla era una flauta de sabugo. Las pistolas eran los canutos de los tallos huecos que se disparaban con otro palo por dentro haciendo presión.

Escobas: Se hacían escobas de ramas de sabugero para barrer las brasas del horno del pan, eran llamadas “mundiellas” (Filiel).

Alimentación: “Con las bolas (frutos) hacen ahora mermeladas y también licores con la flor, pero esto antes no se hacía. Es reciente”.

Tintórea: Dolores Fernández, famosa cobertorera de Val de San Lorenzo (Maragatería Baja), uso de las uvas de sabuco con digital para teñir de granate; pero de esto nadie nos habló en nuestras entrevistas.

SALGUERA, SALGUEIRA (*Salix atrocinerea* Brot.)

Árbolillos o arbustos silvestres abundantes en riberas y arroyos, usado para algunos aperos y las varas de cestería. Esporádicamente para leña

Léxico: “Hay salguera y vimbre. La salguera (*S. atrocinerea*) para quemar (leña), el vimbre (*Salix fragilis* L) es la legítima, la buena para hacer cestos”. De todas formas, puede que también denominen salguera a determinadas formas silvestres de *S. fragilis*.

Madera: De madera de salguera se hacía la ahijada del arado, que también se podía hacer con negrilla y avellano (Lucillo).

Cestería: A veces se usaba salguera silvestre del río

para hacer cestos. Se hacían cestos con las varas.

Cordelería: También se hacían cuerdas de salguera retorciendo las ramas en verde “retorcías y luego se ataba un feije”.

SALVIA cult. (*Salvia officinalis* L.)

Medicinal. Ornamental: Planta cultivada en huertos y jardines como adorno y también para su uso como medicinal para “hinchazos” (inflamaciones) del pie u otros. “Para esto era también muy bueno el cardo de la arzoya”.

SANGUINARIA (No identificada ¿*Paronichia argentea*?)

Citada por Botas 1999, pero no identifica la planta. No citada por nuestros informantes. No conocen uso.

SANGUINO, SANGUINAL (*Frangula alnus* Mill. subsp. *alnus*)

Madera: La madera rompe fácil (Félix Pérez, Lucillo).

Fitotoponimia: “El Sanguinal” (topónimo de la zona del Teleno).

SOVIAOS, SAVIAOS Véase ZARZA

SERBAL/ES (*Sorbus aucuparia* L.)

En zonas altas, arroyos de montaña y creciendo junto a abedules.

Léxico: Nombre que suelen usar en plural siempre y que parece ser el nombre local antiguo de la zona. Los frutos fueron denominados majuelos, “se ponen rojos al final del verano”. Ningún uso especial.

SETEMBRINA, RASA [*Calluna vulgaris* (L.) Hull]

Léxico: Así llamada porque florece en septiembre (Fiell). En Tabuyo le llamaron “rasa”. Ningún uso especial recogido.

TÁRTAMO cult. (*Euphorbia lathyris* L.)

Ornamental: Cultivada como ornamental, la tienen en algunos huertos.

Medicinal: “Cuando se seca echa unas bolas negras, la grana, que usaba la Tía Concepción (curandera antigua) para el dolor de cabeza. La usaba tomando tres bolas de tártamo tragadas” (Andiñuela).

Parece que se trata de un uso antiguo aislado, que sólo realizaba esta curandera. FONT QUER (1961) la llama tártago y dice que tiene la semilla una resina (50%) de propiedades purgantes y vomitivas. Al parecer la planta es tóxica.

TÉ (*Chenopodium ambrosioides* L.)

Medicinal: Como digestiva y antidiarreica. Aparece en los huertos y por las calles de los pueblos asilvestrada (es de origen americano). Usada en infusión para el estómago y bastante valorada, “se preparaba una infusión con la planta sola o mezclada con manzanilla o anís para la diarrea y gases de los niños”.

TELJO (*Taxus baccata* L.)

Conocen el nombre de este árbol, aunque actualmente no existe en la comarca. La especie no está citada en la

zona ni en el Teleno.

TILA (*Hypericum perforatum* L.)

Medicinal: Llamen tila localmente al común hipérico. Usada “para los nervios” (como tranquilizante) “Lo recogíamos ya granado”. Nada tiene que ver con el árbol de la tila.

TOLLO, TOJO [*Genista hystrix* Lange, *Echinopartum barnardesii* (Graells) Rothm.]

Léxico: Nombre aplicado a ambos arbustos espinosos. El nombre de tollo (y no tojo) parece ser el más antiguo para estos arbustos espinosos. Tollales son los terrenos llenos de tollos. En Lucillo (Maragatería Baja) nos hablaron de otra *tolla*, *Echinopartum barnardesii* (vista viva).

Leña: Usado para prender el fuego y calentar el horno, “a base de tojo se calentaba el horno”. Las mujeres eran las encargadas de amasar el pan y preparar el horno. Se amasó hasta los años 80 en muchos pueblos.

Repelente: Para persuadir a los ratones y que no se colaran y subieran por los varales de secar los chorizos se ponía tollo.

TOMATE cult. (*Solanum lycopersicum* L.)

Antiguamente muy poco cultivado. Véase comentarios al hablar de la patata o el pimiento

TOMILLINA (*Thymus zygis* Loefl. ex L.)

Léxico: “Hay tomillo y tomillina, son diferentes, gustan por su olor”.

Especias y condimentos: Usado para guisar.

Fumatorio: Como entretenimiento de chavales, “se secaba la tomillina y la fumábamos de chicos, ...te entraba un frescor...” (Lucillo).

TOMILLO, TOMILLO BLANCO (*Thymus mastichina* L.)

Medicinal: se tomaba en infusión, pero poco.

En la zona también encontramos otros tomillos como los del grupo *serpyllum* Th. *serpyllum* o Th. *pulegioides*, pero no son diferenciados por los informantes.

TOMILLO MORADO [*Lavandula pedunculata* (Mill.) Cav (Lucillo)]

Léxico: Podría ser lo mismo que el tomillo negro que cita Botas (1999). Ningún uso especial recogido.

TRIGO cult. (*Triticum aestivum* L.)

Obs.: “Antiguamente en la Maragatería Alta no había prácticamente trigo, era todo centeno. Vino más tarde. Había tres razas de cultivo: mocho, ruso y otra más”. “El trigo se trillaba, el centeno se mallaba” (Andiñuela).

URCIVIELLA, URDIVIELLA (*Erica cinerea* L.)

Léxico: *Urciviella* o *urdiviella* significa pequeño urce, nombre seguramente de influencia gallega, que puede traducirse en castellano como ardivieja. “Urce muy bonito, moradito”.

En Lucillo Félix Pérez llamó urdiviella a *Halimium umbellatum* s.l. (este nombre se aplica a ambas especies en diferentes zonas del noroeste)

Ningún uso especial recogido, sólo el nombre.

URZ, URCE (*Erica* sp. pl.)

Léxico: Urz o urce es el nombre dado en general a los brezos, matorrales muy importantes en el paisaje de la zona y con muy diversas utilidades. Hemos recogido muchos datos de estos arbustos, sobre todo como combustible bajo diferentes formas. Se denominan muy frecuentemente en plural como *urces*.

Hay básicamente urz negral y albar. Otras especies de urces que viven en la zona son: *E. umbellata* Loeff. ex L., *E. cinerea* L., *E. ciliaris* Loeff. ex L.

URZ ALBAR, URZ ALVAR (*Erica arborea* L.)

URZ NEGRAL, URZ COLORAO, URZ ROJA (*Erica australis* L.)

En cuanto a los usos y la etnobotánica tratamos las dos especies a la vez por usarse casi siempre para los mismos fines. Los más importantes usos corresponden a la urz negral, la que tenía buen *cepo*. “Siempre urz negra, la alvar se arrancaba muy mal, y apenas si tiene tronco”

Léxico: Nombres locales dados a las diferentes partes del arbusto:

Cepos o *tuérganos* son las bases leñosas. Usados para encender el fuego

Feijes, *flejes* o *mañizos* son los manojos las ramas o varas. Se quemaban como leña para amasar

Lumbreiros, *llumbreiros*, *abuzos* o *aguzos* son las ramas peladas y quemadas usadas como tea, o puntas, para alumbrar.

Madera: La madera era muy usada para hacer cucharas, chiflas y castañuelas. Trabajo que hacían los hombres en invierno.

Las cucharas se hacían de urz o de acebo. Las flautas y *chiflas* (flautas de tres agujeros), también se hacían de nogal o avellano. Las castañuelas se hacían de urce o acebo, pero las que mejor sonaban eran las de moral (Antonio Martínez). El huso podía ser de urce o de fresno

Leña y carbón: Para leña valían las dos especies igual (Lucillo). Se usaba la madera de cepas y peanas para “arrojar” el horno del pan (calentarlo y ponerlo al rojo). Se hacían *feijes* (haces) o *mañizos* (manojos) como leña para amasar el pan (Filiel).

El forno enciendese con urces que se meten pu la boca sin parar (arrojar el horno) *El burrayo extiendese con un furganeiro* (palo larguísimo que distribuye la brasa por igual en las baldosas del horno). (...),1942. Carta de Herminia Martínez Cabrera (Andiñuela 1887) a su hija en dialecto maragato (Bernis, 2014: 203).

Alumbrar: como teas para iluminar se hacían *lumbreiros* o *llumbreiros*, puntas de brezo que se usaban para alumbrar, que se quemaban lentamente y aguantaban mucho (Filiel). También eran llamados *aguzos* (en otras zonas de León próximas, como Fabero, los llamaban *gabuzos* o *velas de corzo*). Se colgaban del techo.

Se vendían en Astorga tuérganos y ramas de urz atadas en manojos (llamados *feijes*, *flejes*, *mañizos*). Las mujeres y niñas iban a coger *feijes* para vender y para consumo propio casero.

Carbón. Se arrancaban los cepos como leña para los braseros y para hacer carbón para los herreros, era mejor el negral siempre.

Construcción: Techumbres vegetales: El ramaje de las dos especies, albar y negral, era usado a veces como

material de relleno y aislante colocado bajo las tejas (Lucillo).

Melífera: La miel de urz era y es importante en la zona. La flor de la urce blanca huele muy bien a miel. Aunque la miel de antes era más bien de todas las flores (multifloral). La miel de urz es densa, oscura, de aroma penetrante y consistencia viscosa, considerada muy rica en minerales (ARES, 2000).

Antiguamente los colmenares o truebanos estaban cercados de pared de piedra y orientados a solano, eran de tronco de roble ahuecado.

UVAS DE PERRO [*Ranunculus ficaria* L. (= *Ficaria ranunculoides* Roth)]

Nombre recogido por BOTAS (1999) para esta especie, pero no recogido por nosotros, probablemente se trate de un error.

UVA DE SAPO (*Tamus communis* L.)

Obs.: “Trepaba por las plantas, daba unos frutos rojos” Ningún uso especial

VARA FRANCISCA, VIMBRES, MIMBRES, BIMBRES (*Salix fragilis* L.)

Léxico: Tipo de salguera usada para mimbre. El nombre de vara francisca se refiere a las salgueras sembradas y podadas (*Salix fragilis*) junto a los pueblos. Las varas se llaman *vimbrias*.

Cestería: “Las tenían plantadas por las huertas. También hay salgueras silvestres (*S.fragilis* y *S. atrocinerea*) usadas para quemar (leña), y a veces para hacer cestos, pero la vara francisca o vimbre es la legítima, la buena para cestos”. Las cestas muy grandes se llaman talegas.

Había cesteros por los pueblos, también venían los gitanos a apañar las *vimbres*. Se usaba con o sin piel (pelada) para hacer *talegas*, que eran grandes cestas de mimbre del tamaño de una persona.

VERBENA (No identificada)

Léxico: No es la *Verbena officinalis* como podría pensarse, más bien se trata más bien de una especie de planta mítica que citan, pero que no conocen ni saben si existe.

Lírica popular. Mágica: Se decía: “Entre San Juan y San Pedro todas las flores cogí, menos la de la verbena, porque no la conocí” (recogido también por BOTAS, 1999).

El dicho alude más bien a que la época más indicada para coger las plantas medicinales que es en entre 23 y 29 de junio, “la semana que decía mi abuela para las hierbas, era cuando se cogía el sabugueiro, la malva y otras” (Belarmina Fernández, Andiñuela).

XANZAINA (véase JANCIANA o JANZAINA)

ZARZA, ZARZAMORA NEGRA, SOVIAOS, SAVIAOS [*Rubus* gr. *ulmifolius* Shott., *Rubus caesius* L. y probablemente otras especies (*Rubus* spp.)]

Léxico: “Los soviaos son las zarzas. El nombre viene más bien de la parte de El Bierzo”.

Cestería: “Se pelaba la corteza de los tallos para hacer escriños. Se le quitan las púas y se ataba con ellas los haces de la paja de centeno”.

DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

En las economías agrícolas de subsistencia, como la que caracterizó a la Maragatería Alta hasta su práctica desaparición a finales de los años 80 del siglo pasado, la etnobotánica era importante y formaba parte de la vida cotidiana. En el mundo rural, la vida de las personas ha estado ligada al conocimiento de la gestión de los recursos naturales y las plantas para satisfacer las necesidades familiares y comunitarias.

El abandono del mundo rural rompió la transmisión intergeneracional de ese conocimiento. Aquellas generaciones supieron transmitir esa sabiduría ambiental y social que les permitió conservar los procesos ecológicos y los sistemas de soporte de la vida rural, hoy en crisis.

En la economía de la población basada en la agricultura y la ganadería, las plantas silvestres y cultivadas jugaban un papel muy importante. El uso de algunas plantas en la región era básico para la supervivencia, tanto las leñosas como las herbáceas, algunas especies como el roble, la urz, el centeno, el humero o la salguera presentaban un uso múltiple muy diversificado y eran imprescindibles, siendo mucho más importantes en la economía las plantas cultivadas que la flora silvestre.

Los hombres y especialmente las mujeres de la Alta Maragatería fueron grandes protagonistas de la gestión de la vida y de la salud de la familia y el grupo, siendo ellas piezas clave en la gestión de la agricultura, los alimentos, el agua, la leña, las fibras textiles y las plantas medicinales; y por tanto trasmisoras de ese conocimiento ancestral sobre la naturaleza y las plantas.

Grandes migraciones de población de la Maragatería Alta a las ciudades a partir de los años 60 (s. XX) vaciarían sus pueblos y desestructurarían totalmente su sociedad. En la actualidad la población permanente está muy envejecida y las aldeas se han convertido en segundas residencias de verano. Y todo este conocimiento se pierde de manera acelerada, así como la gestión del paisaje tradicional que cuidadosamente gestionaban las anteriores generaciones.

Este trabajo trata de contribuir y hacer justicia con esta riqueza de conocimientos, recogiendo, al menos sobre el papel, una pequeña parte de ese saber milenario que se pierde irreversiblemente y del que las generaciones actuales apenas conocen, con el cambio de paradigma y el alto grado de aculturación rural que vivimos.

Se ha realizado un catálogo de etnoflora de la Alta Maragatería que contiene información de campo de 139 táxones, entre árboles, arbustos y herbáceas. De los cuales corresponden a 82 especies silvestres o espontáneas, más 3 silvestres y cultivadas; y 41 especies cultivadas, más 4 compradas o traídas de fuera. Aproximadamente 9 táxones son dudosos o no han sido identificados, ya sea porque no hemos visto muestra o porque han sido citadas por otros autores, pero no encontradas por nosotros. En cuanto a plantas medicinales tradicionales, incluyendo tóxicas, mágicas o de carácter supersticioso, se recogen datos de unos 35 táxones.

Destacamos el interés de algunos nombres vernáculos recogidos que eran inéditos hasta ahora y algunos usos sorprendentes, muy poco citados en la bibliografía etnobotánica conocida.

Esta información enriquece el conocimiento tradicio-

nal y el patrimonio etnobotánico inmaterial del noroeste ibérico y constata algunos conocimientos sobre plantas que se están perdiendo aceleradamente.

AGRADECIMIENTOS: A los propios informantes y muy especialmente a Belarmina Fernández Celaya. A Juan Antonio Durán por su ayuda botánica, así como a Félix Llamas y Carmen Aedo. Muchísimas gracias a todos.

BIBLIOGRAFÍA (referenciada y consultada)

- ARES, I. (1995). *La Boda Maragata*. Biblioteca leonesa de bolsillo 8. Ed. Leonesas. León.
- ARES, I. (2000). *Gastronomía popular del País de Maragatos*. Biblioteca leonesa de bolsillo 7. Ed. Leonesas. León.
- BERNIS, C. (1975). *Estudio biodemográfico de la población maragata*. Ed. Universidad Complutense de Madrid. Tesis Doctoral.
- BERNIS, C. (2011). Agricultura familiar: sin mujeres no hay futuro. *Desarrollo rural y Sostenible*: 10-11. MAGRAMA.
- BERNIS, C. (2014). *Título: Maragatería, pasado y futuro del mundo rural*. Ed Catarata.
- BERNIS, C. (2015). La fuerza de la palabra: retazos antropológicos y etnológicos de la Maragatería entre 1803 y 1848 a través del libro de cuentas de un arriero. *Revista de Folklore* 403: 3-49.
- BERNIS, F. (1946). Un mes de julio en Maragatería y Montes de León. *Bol. Soc. Esp. His. Nat.* 44: 169- 188.
- BERNIS, F. (1947). *La flora de las montañas de León, campaña geobotánica de 1946*. Apuntes manuscritos, 101 pp. Inédito.
- BERNIS, F. (1949). El género *Armeria* Willd. en Portugal. *Bol. Soc. Brot.*, ser. 2. 23: 225-263.
- BERNIS, F. (1949b). Sobre los tipos que presenta *Agrostis tenuis* Sibth., sensu nov., en Maragatería (León), *Bol. Soc. Esp. His. Nat.* 47: 145-156.
- BERNIS, F. (1954). Revisión del género *Armeria* Willd. con especial referencia a los grupos ibéricos. Parte 1ª. *Anales Inst. Bot. Cavanilles* 11(2): 5-288.
- BERNIS, F. (1955). Revisión del género *Armeria* Willd. con especial referencia a los grupos ibéricos. Parte 2ª. *Anales Inst. Bot. Cavanilles* 12(2): 77-252.
- BERNIS, F. (1957). Revisión del género *Armeria* Willd. con especial referencia a los grupos ibéricos. Conclusión. *Anales Inst. Bot. Cavanilles* 14: 259-432.
- BLANCO, R. (2005). *La Somoza de Astorga (Tierra de Maragatos)*. *La villa de Lagunas de Somoza*. Ed. Raúl Blanco Alonso.
- BLANCO, E. & J. DÍEZ (2005). *Guía de flora de Sanabria, carballeda y los valles*. Ed. Adisac-La Voz. Zamora.
- BOTAS, I. (1990). *La Maragatería*. Ed. Cardeñoso. Vigo.
- BOTAS, I. (1998). *Enfermedad y curación en Maragatería: análisis de un universo simbólico*. Tesis doctoral. Universidad Complutense de Madrid.
- BOTAS, I. (1999). La Medicina tradicional en Maragatería: (Notas para el estudio de una mentalidad). *Tierras de León: Revista de la Diputación Provincial* 38: 107-108; 149-180.
- BOTAS, I. (2012). Mujeres y medicina tradicional en Maragatería: entre lo práctico y lo simbólico. [Conferencia impartida en el ciclo ligado a exposición: *Abuelas y nietas la cadena de la vida*. Octubre 2012. Grabada y transcrita].
- CASADO, C. & CARREIRA, A. (1985). *Viajeros por León*. Santiago García Editor.
- CASADO, C. (1992). *El nacer y el morir en tierras leonesas*. Ed. Caja España.
- COSTA, M., C. MORLA & H. SAINZ, eds. (1997). *Los bosques ibéricos. Una interpretación geobotánica*. Ed. Planeta. Barcelona
- DURÁN, J.A. (1999). *Vegetación del campo de tiro del Teleno*. Área de medio ambiente de TRAGSA. Madrid. Inédito.

- FONT QUER, P. (1961). *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*. Ed. Labor. Barcelona.
- LLADERO, M.; A. AMOR; M.T. SANTOS; M.E. SÁNCHEZ & G. FERRO (2004). Robledales supramediterráneos de ombroclima subhúmedo en los sectores salmantino y lusitano-duriense. *Quercetea* 4: 5-11.
- LADERO, M.; T.E. DÍAZ; Á. PENAS; S. RIVAS-MARTÍNEZ & C.J. VALLE (1987). Datos sobre la vegetación de las cordilleras Central y Cantábrica. *Itinera Geobot.* 1: 3-147.
- LLAMAS, F. (1984). *Flora y vegetación de La Maragatería (León)*. Inst. Fray Bernardino de Sahagún, Excma. Dip. Prov. León/CSIC. León.
- LLAMAS, F. & C. ACEDO, eds. (2009). *Botánica Pirenaico-Cantábrica en el siglo XXI*: 561-573. Área de Publicaciones. Universidad de León. León.
- LÓPEZ LEIVA, C.; J. ESPINOSA & J. BENGUA (2009). *Mapa de vegetación de Castilla y León. Síntesis 1:400.000*. Junta de Castilla y León. Consejería de Medio Ambiente.
- LUENGO, J. M. (1995). *La arquitectura popular de La Maragatería*. Ayuntamiento de Astorga.
- LUENGO, M. Á. (1994). La Maragatería y su espacio administrativo. *Medio Ambiente en Castilla y León*. Ed. Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio. <http://www.astorga.com/articulo/maracoma.htm>
- MADOZ, P. (1848). *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*. Madrid, 1845-1850.
- MARTÍNEZ, I. (1990). *La artesanía de la madera en Maragatería*. Diputación Provincial de León. León.
- MARTÍNEZ, A. & C. BERNIS (2013). *Maragatería, sus costumbres y la vida de un maragato*. Ed. Ayuntamiento de Astorga/Asociación para el Estudio de la Ecología Humana (AEEH). Madrid.
- MAYOR, M. *Flora y vegetación del Teleno (León) Spain*. Blog <http://www.floracantabrica.com/?p=11438>.
- NAVARRO, F. & C.J. VALLE (1987). Castilla y León in RIVAS-MARTÍNEZ, S. & M. PEINADO. *La vegetación de España*. Colección Aula Abierta, 3. Servicio de Publicaciones. Universidad de Alcalá de Henares (Madrid).
- NIETO, G. (1985). Estudio crítico de la flora orófila del suroeste de León: Montes Aquilianos, Sierra del Teleno y Sierra de la Cabrera. *Ruizia* 2: 3-239.
- NIETO, G. (1987). El género *Armeria* (*Plumbaginaceae*) en la Península Ibérica: aclaraciones y novedades para una síntesis. *Anales Jard. Bot. Madrid* 44(2): 319
- RIVAS-MARTÍNEZ, S.; J. LOIDI; M. COSTA; T.E. DÍAZ & A. PENAS. *Iter Ibericum A.D. MIM. Itinera Geobot.* 13: 207-230. León.
- PENAS, A.; T.E. DÍAZ GONZÁLEZ; S. DEL RÍO & J.C. COSTA (2014). Biogeography of Spain and Portugal. Preliminary typological synopsis. *International Journal of Geobotanical Research* 4: 1-64.
- RIVAS-MARTÍNEZ, S. (ed.) (2011). Mapa de series, geoseries y geopermaseries de vegetación de España [Memoria del mapa de vegetación potencial de España]. Parte II. *Itinera Geobot.* 18:1-800.
- RIVAS-MARTÍNEZ, S. (2007). Mapas de series, geoseries y geopermaseries de vegetación de España [Memoria del mapa de vegetación potencial de España]. Parte I. *Itinera Geobot.* 17: 5-436.
- RIVAS-MARTÍNEZ, S., T.E. DÍAZ, J.A. FDEZ. PRIETO, J. LOIDI & A. PENAS (1984). *La vegetación de la alta montaña cantábrica. Los Picos de Europa*. Ed. Leonesas. León.
- RIVERO PÉREZ, M. (2008). Parentesco en la Maragatería: matrimonio entre primos cruzados, extensiones, levirato y sororato. *Revista de Folklore*, 327:85-88.
- ROMERO, C.M. (2009). *Algunos lugares de interés florístico en la provincia de León*. Organismo Autónomo de Parques Nacionales. Madrid.
- RÚA, F.J. & M.E. RUBIO (1990) *La medicina popular en León*. Biblioteca leonesa de bolsillo 5. Ed. Leonesas. León.
- RUBIO, L. (1993). *El Sistema político concejil de la provincia de León*. Universidad de León, Secretariado de Publicaciones.
- RUBIO, L. (1995). *La burguesía maragata. Dimensión social, comercio y capital en la corona de Castilla durante la Edad Moderna*. Universidad de León.
- RUBIO, L. (1995b). *Arrieros maragatos. Poder, linaje y familia. Siglos XVI-XIX*. Fundación Hullera Vasco-leonesa. Madrid.
- RUBIO, L. (2003). *Los maragatos, origen, mitos y realidades*. Ed. Zamora/Monte Casino.
- RUBIO, L. (2009). *La gestión del común. Trabajo del Camino, León*. Ed. Edilesa. León.
- RUBIO, L. (2009a). *Arriería y transporte*. Ed. Edilesa. León.
- RUBIO, L. (2009b). *El concejo*. Ed. Edilesa. León.
- TERRÓN, E. (1996). *Los trabajos y los hombres. La desaparición de la cultura popular en Fabero del Bierzo*. Ed. Endymion. Madrid.

(Recibido el 24-I-2022)
(Aceptado el 15-II-2022)

FOTOS ANTIGUAS (archivo fotográfico personal C. Bernis)



Fig. 2. Barriendo el centeno en las eras de Andiñuela, con escobas de abedul, 1965.



Fig. 3. Padres de Martín Simón mullando centeno, en Chana de Somoza, 1970.



Fig. 4. Carpinteros cortando vigas de roble hacia 1924, Santa Colomba de Somoza.



Fig. 5. Celebración de la fiesta del árbol en Andiñuela, 1914.

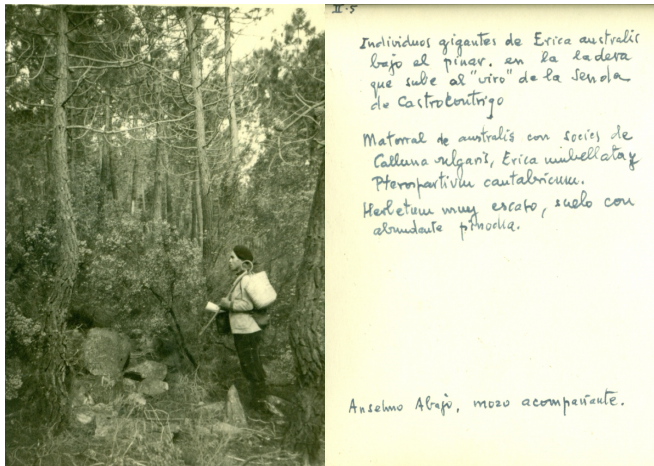


Fig. 6. Anselmo Abad, acompañante en las herborizaciones de Francisco Bernis, rodeado de pinos y urces (*Erica australis*). Y nota de Francisco Bernis, 1945.



Fig. 7. Cocina familiar de los maragatos, 1945.

INFORMANTES Y AUTORES (fotos autores)



Fig. 8. Belarmina Fernández celada (Andiñuela), 83 años, informante principal del trabajo.



Fig. 9. Cristina Bernis con el informante Antonio Fernández "Frejolito" en Villar de Ciervos.



Fig. 10. Los autores.

CONSTRUCCIONES TRADICIONALES (fotos autores)



Fig. 11. Techumbres tradicionales Lucillo.



Fig. 12. Construcciones tradicionales en Lucillo.



Fig. 13. Construcciones tradicionales en Lucillo.



Fig. 14. Techumbres vegetales en ruinas. Lucillo.

OBJETOS DE TRABAJO (fotos autores)



Fig. 15. Porro y mañueca de mallar.
Haya y roble.



Fig. 16. Cardos de cardar o peinar la lana (*Dipsacus sativus*) procedentes de Navarra.
Val de San Lorenzo.



Fig. 17. Horca y ramo protector.
Laurel y olivo.

INSTRUMENTOS MUSICALES (fotos autores)



Fig. 18. Castañuelas de diferentes maderas, hechas por Martín Simón. Moral y nogal.



Fig. 19. Flautas o chiflas de urz, boje, nogal o avellano. Artesano de Santa Coloma.



Fig. 20. Flauta y palillo de tambor de Baldomero, tamboritero de Andiñuela.



Fig. 21. Castañuelas de moral. *M. nigra*.

ESCOBAS VEGETALES (fotos autores)



Figs. 22, 23 y 24. Diferentes modelos de escobas vegetales de *Cytisus* sp. o *Erica tetralix*.

LEÑA (fotos autores)



Fig. 25, 26 y 27. Leñeras repleta y mediada con la leña del quiñón o morena. Izda.: Bando del concejo de Santa Marina de Somoza avisando para cortar la morena en 2011. *Quercus pyrenaica*.

CUCHARAS (fotos autores)



Fig. 28 y 29. Cucharas de urce y arce de Pobladura de la Sierra. Artesano de la madera, 2011.

JUEGO TRADICIONAL (fotos autores)



Fig. 30 y 31. Juego de los bolos maragato. Los bolos y bolas son de madera de encina o roble.

NOVEDADES EDITORIALES

Flora Valentina, IV (Lamiaceae - Rhamnaceae) 

Gonzalo Mateo Sanz, Manuel B. Crespo Villalba, Emilio Laguna Lumbreras

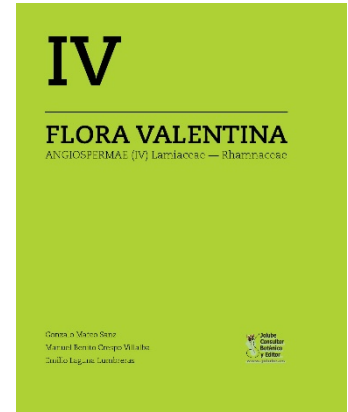
Ed. Jolube, 2021

Encuadernación tapa dura cosida, 22 x 27 cm, 362 páginas en **COLOR**

Fecha lanzamiento: **enero de 2022**

ISBN: 978-84-121656-9-2

PVP: 60€ + envío



Catálogo de la flora vascular del municipio de Zaragoza 

Samuel Pyke

Monografías de Botánica Ibérica, nº 23

Encuadernación rústica fresada 17x 24 cm

180 páginas en B/N

Fecha lanzamiento: **diciembre de 2021**

ISBN: 978-84-124463-0-2

PVP: 12,50€ + envío

La cara amable de las malas hierbas, 3ª edición (2021) 

Claves ilustradas para la determinación de los géneros y catálogo de especies

Alicia Cirujeda, Carlos Zaragoza, María León & Joaquín Aibar

Encuadernación rústica 21 x 25 cm. 256 páginas en **color**

Edita: CITA-Gobierno de Aragón

Fecha lanzamiento: **diciembre de 2021**

ISBN: 978-84-87944-57-4

PVP: 20€ + envío



El bosque integral 

Guillermo Meaza & Emilio Laguna

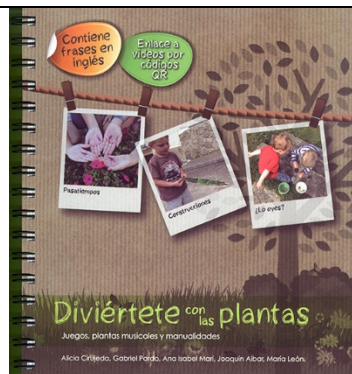
Encuadernación rústica, 17 x 24 cm, 264 páginas en **color**

Edita: Jolube Consultor Botánico y Editor

Fecha lanzamiento: **marzo de 2022**

ISBN: 978-84-124463-1-9

PVP: 22,50€ + envío



Diviértete con las plantas. Juegos, plantas musicales y manualidades

Alicia Cirujeda, Gabriel Pardo, Ana Isabel Marí, Joaquín Aibar & María León

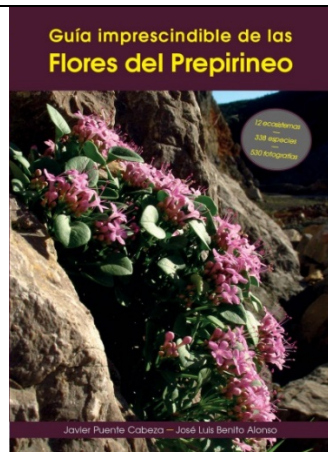
Encuadernación anillas 20 × 22 cm, 256 páginas en **color**

Edita: CITA-Gobierno de Aragón

Fecha lanzamiento: 2016

ISBN: 978-84-8380-335-6

PVP: 28€ + envío



Guía imprescindible de las flores del Prepirineo

Javier PUENTE CABEZA & José Luis BENITO ALONSO

Col. Guías imprescindibles de flora, nº 3

Encuadernación rústica 17 × 24 cm

204 páginas **en color con más de 530 fotografías.**

Primera edición: abril de 2013

ISBN: 978-84-941996-4-6

PVP: 17,50 € + envío

Orquídeas de la provincia de Cuenca

Guía de campo

Agustín Coronado Martínez y Eduardo Soto Pérez

Colección Guías imprescindibles de flora, 4

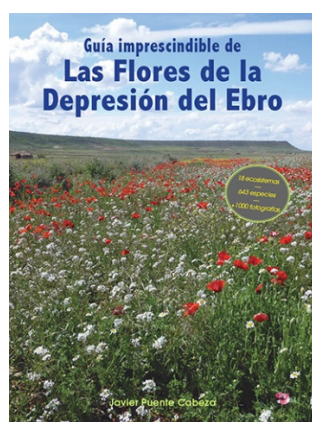
Encuadernación rústica 14,8 × 21 cm

252 páginas en **COLOR**

Fecha lanzamiento: mayo de 2017

ISBN: 978-84-945880-5-1

PVP: 25,95€ + envío



Guía imprescindible de las flores de la Depresión del Ebro

Javier Puente Cabeza

Col. Guías imprescindibles de flora, nº 5

Encuadernación rústica 11 × 21,6 cm

380 páginas en **COLOR**

Fecha lanzamiento: **julio de 2018**

ISBN: 978-84-947985-3-5

PVP: 24,00€ + envío