

Chiliadenus glutinosus (L.) Fourr. = *Jasonia glutinosa* (L.) DC.

Familia: Compositae (Asteraceae)

té de roca,
te roquer

USOS PRINCIPALES



GRADO DE AMENAZA Y PROTECCIÓN LEGAL

Lista Roja: -
RD 139/2011: -
Catálogos autonómicos: -
Directiva Hábitats: -

NOMBRES VULGARES

Castellano: té de roca (nombre generalizado), té (AR, AN, CB, CL, MD, NC, VC), té de peña (AR, CB, CL, NC, VC), té de Aragón (AN, AR, CB, IB, VC), té de monte (AR, MC, VC), té de piedra (AN, CL, CM, MD), té de risco (CL, CM, MD, NC); árnica, ásnica (AN, MC, VC); manzanilla de piedra, manzanilla de peñón (AN); mosquerilla (MC) [1-34].

Catalán: te roquer (AR, CT, VC), te de roc, te de roca (CT, VC), te bord, te de muntanya, te de penya (VC); àrnica, èrnica (VC) [19,21,23-25].

DESCRIPCIÓN

Planta hasta de 40(50) cm, perenne, con rizoma leñoso, del que brotan en primavera numerosos tallos lignificados abajo, ramificados superiormente, pubescente glandulosos. Hojas alternas, lanceoladas, enteras, 5-30 x 1,5-7 mm, pubescente-glandulosas, algo pegajosas, muy aromáticas, de olor alcanforado y de sabor un poco amargo. Capítulos 10-15 mm de diámetro, con brácteas estrechas, en 3-5 filas, a menudo curvadas hacia fuera; flores 5,5-7,5 mm, todas tubulosas y hermafroditas, amarillas. Frutos en aquenio fusiforme, 2,5-3,5 mm, pelosos en la base, glandulosos en el ápice; vilano doble, 5,5-7,5 mm.

HÁBITAT, FENOLOGÍA Y COROLOGÍA

En fisuras y rellanos de roquedos calizos más o menos inclinados, o en grietas, raramente en pedregales. 1300 (2000) m.

Florece de junio a octubre.

Zona mediterránea occidental. Se distribuye por la mitad oriental de la Península Ibérica -rara en el centro y norte- e isla de Mallorca. También vive en una pequeña zona del sur de Francia, norte de Marruecos e isla de Malta.

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

ALIMENTACIÓN HUMANA

Se recolecta y consume sobre todo en la mitad este de España, por ejemplo, Andalucía [1-4], Aragón [7], Cantabria [10], Cataluña [23], Co-

munidad Valenciana [24], Castilla-La Mancha [11,16], Castilla y León [17], Madrid [28,29], Murcia [31], Navarra [32] y País Vasco [34].

Bebidas alcohólicas

Se incluye en la elaboración de diversos licores de hierbas que se suelen tomar después de comer como digestivo. Es el caso de la ratafía, licor de nueces verdes junto a otras muchas especies elaborado en el Montseny y otras comarcas catalanas [23]. Igualmente es una de las plantas aromáticas que se utilizan para preparar el herbero o *herberet* en la región valenciana [20,21].

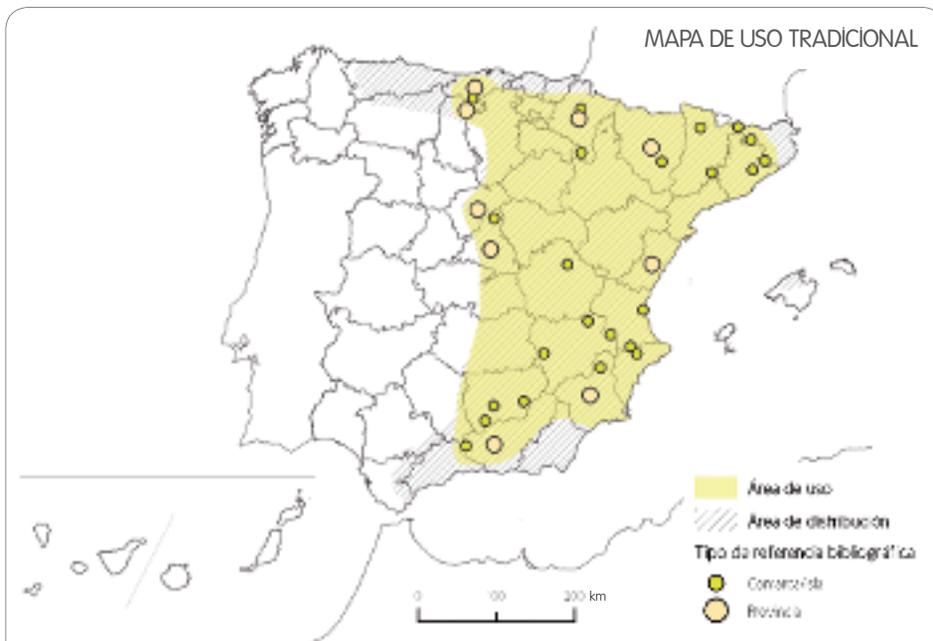
Bebidas no alcohólicas

Es frecuente tomar un té de roca después de comer como **bebida digestiva** y a su vez como bebida social, en las sobremesas [1,24,28,35]. Se prepara en infusión bien con la planta verde o seca. Esta es de color amarillo, que se oscurece a las pocas horas. A veces también se toma con leche o con anís. Aunque suele consumirse en casa, también la ofrecen en bares y restaurantes como infusión digestiva. Se puede tomar fría, con hielo. En algunos restaurantes ofrecen como postre especialidad de la casa, **helado** de té de roca [36] que también puede obtenerse de algunas empresas especializadas [37].

Una anécdota que ocurrió en San Carlos de la Rápita (Tarragona) en 1934, indica lo común que era por aquella zona su uso. Durante la excursión de un congreso de fitosociología, la señora del hostel sirvió



Autores: Ramón Morales, Luz María Muñoz Centeno, Javier Tardío, Laura Aceituno-Mata y Manuel Pardo de Santayana



Sistema respiratorio

Su cocimiento o infusión se toma como anticatarral [3,4,7,9,10,17,19,22-24,26,31] y se usa para **resfriados** y **gripes** en Lérida y Murcia [14,19,30], en fórmula con otras plantas [11,13,15], y para el **dolor de garganta** [4]. En las sierras de Albacete se considera buena para las afecciones de bronquios, las **bronquitis** [13,14,30] y los **procesos asmáticos**, tomando además de la infusión, vahos de su cocimiento [13,14].

Sistema endocrino-metabólico

La infusión se ha tomado para **adelgazar** [4] y deshacer las grasas [8].

Musculatura y esqueleto

Se usa contra los dolores **reumáticos** [4,5]. Contra las **hinchazones** y los **golpes** se emplea aplicando un trapo empapado en el cocimiento de la planta [5,14,15,21].

té de roca a todos los asistentes al pedirle estos un té; y cuando le preguntaron extrañados qué clase de té era este, ella les respondió: "ité, y del mejor té que hay, té de roca!" [38].

MEDICINA

Sistema circulatorio

En Jaén, según algunos, la infusión sirve para **bajar la tensión** [3]; en Aragón y Albacete para **rebajar la sangre** [8,13]. Sin embargo en el Montseny la consideran **hipertensora** [23]. Se ha tomado para mejorar la **circulación** [4,13,14,30,31], para **purificar** la sangre [32] y para el **corazón** [13,14]. La subida de la sangre o el corazón débil se trata tomando la infusión de esta planta durante un novenario en Albacete [11,14,15]. También se usa contra la **inflamación** de **piernas** en Murcia [31] y en Albacete se ha utilizado contra las **varices** [14].

Sistema digestivo

Su infusión o cocimiento durante 2 minutos y no muy cargada es **digestiva** [1-3,5-7,12,14,15,17-19,21-25,27,29,30,32] y muy apropiada para tratar inflamaciones intestinales [14,21,24], trastornos gastrointestinales [13,27,29] y otras afecciones digestivas [4,11]. Se consideraba un buen remedio contra la **úlcera de estómago** [13,14,21,31], tomando el cocimiento en ayunas durante 9 días, descansando y volviéndolo a tomar otros 9 días. También se usa para el **dolor de estómago** [16,17,31] y de tripa [3,6,17,30,32], las **malas digestiones**, digestiones pesadas o **indigestiones** [3,13,28,29,31], **cólicos**, y en caso de **apendicitis** [7]. Ayuda a **vomit** [10,24] y es **antidiarreica** [7,14-16,19,22,32], tomándola varias veces al día después de las comidas [5]. Según otros tiene efecto laxante, contra el **estreñimiento** [24,32]. También se dice que abre el **apetito** [31]. Es **carminativa** y **antiespasmódica** [21,24]. Otras utilidades reseñadas son "para ayudar a sentar el estómago o mal de vientre" [10], "para molestias y para limpiar el estómago y quitar el mal cuerpo" [16].

Sistema genito-urinario

Se usa para el **dolor de riñón** en Albacete [11,13,15,30], como depurativo de los riñones y contra los **cálculos renales** en Murcia y Albacete [14,31]; en general para afecciones de riñón [4]. Al parecer ayuda a **orinar** y limpia el riñón y la vejiga [10].

Piel y tejido celular subcutáneo

Se usa para curar y lavar **heridas**, **úlceras** [11-14,16,25,30,31] y **quemaduras** [14,16], no solamente en cocimiento, sino también macerada en alcohol [31] o en emplastos de las hojas fritas o cocidas que se aplican sobre ellas [14]. Se considera desinfectante y cicatrizante [11,13,14] así como **antiinflamatoria** de las heridas [3]. También se utiliza en unguento [15,24]. Por ejemplo en Albacete se freía esta planta en aceite



Javier Tardío



de oliva con ajedrea (*Satureja intricata* Lange), ge del campo (*Helianthemum* sp.), hinojo de perro (*Bupleurum fruticosens* Loeffl. ex L.), limón, romero, tomillo, y un poco de cera virgen, elaborando una pomada que se ponía en las heridas como desinfectante [15].



Teresa Tomás

Sistema nervioso y enfermedades mentales

La infusión es utilizada para combatir el dolor de cabeza [3,4,19,24,32,33], para los malos templos [7,32], como antidepresiva [4], tranquilizante [17] y calmante de los nervios [11,12,15], especialmente cuando "se agarran al estómago" [14].

Síntomas y estados de origen indefinido

Se ha utilizado como febrífugo en Murcia [30,31]. En Andalucía se toma para cualquier mal del cuerpo [6].

Intoxicaciones y envenenamientos

En Albacete, su cocimiento con sal se utilizaba para lavar las picaduras de animales [13].

VETERINARIA

Sistema digestivo

En Segovia, la infusión de esta planta se les daba a las vacas cuando estaban hinchadas [17].

Piel y tejido celular subcutáneo

Se ha utilizado para lavar y curar heridas en animales [14-16,21,25,30] y para curar las llagas de la boca de los caballos [15].

USO TÓXICO Y NOCIVO

Trampas atrayentes

En Murcia se colgaban en manojos para atrapar moscas; de ahí su nombre de mosquerilla [30].

Tóxicas para humanos o animales

Su consumo está contraindicado durante el embarazo [18,24,39]. Se indica que actúa como excitante y puede provocar el aborto [24].

INDUSTRIA Y ARTESANÍA

Cosmética, perfumería y limpieza

Se emplea también para friccionar la superficie de los dientes, con lo que se consigue blanquear eficazmente la dentina [40].

ECOLOGÍA

Hábitat

Es conocido por los recolectores que solo vive en roquedos, a veces inaccesibles [1-3,7]. Algunos aclaran que en exposiciones soleadas [1].

MANEJO DE LAS ESPECIES

Recolección

Normalmente se recoge en julio o agosto, cuando la planta está florecida; los tallos floridos se rompen muy bien por la base, por lo que no se daña la cepa al recolectarse. Se recomienda recolectarlo antes de que salga el sol [8].

REFERENCIAS HISTÓRICAS

No se sabe a ciencia cierta cuándo comenzó a consumirse la infusión de esta planta. En la traducción de la obra de la 'Umda de Abū l-Jayr (siglos XI-XII) [52], los traductores identifican una especie aromática como *Chiliadenus glutinosus*, pero en nuestra opinión faltan argumentos para esta decisión. Ningún autor antiguo durante los siglos XVI, XVII y XVIII, como Laguna, Clusio, Cienfuegos o Quer, dan noticias de ella [41-44]. Tan solo Palau, ya en la segunda mitad del siglo XVIII, la cita, aunque sin indicar ningún nombre común o uso [45]. Si ya se usaba entonces popularmente, es extraño que estos autores no hubieran tenido conocimiento de ello. Sin embargo en 1867, Loscos y Pardo [46] indican que el denominado té de Aragón "se usa, tanto en el Aragón septentrional como en el meridional, en infusión teiforme y cualquiera la conoce por el nombre vulgar". Pardo Sastrón [35] relata en 1895 que esta planta se toma como té en Aragón y es muy frecuente su uso. Según Gadow [47], a fines del siglo XIX en los Picos de Europa era conocida como té de monte y se recogía en grandes cantidades, ya

que con ella se hacía una infusión supuestamente muy buena para el pecho. Lázaro Ibiza [48] dice que se denomina “té de Aragón, es aromática y se usa como tónica en infusión teiforme”. Por todo ello, es probable que esta planta se usara popularmente en Aragón mucho antes de registrarse su uso.

■ VALORACIÓN

Esta especie se utiliza tomada en infusión y como medicinal solamente en España. Su uso es muy común sobre todo en el este, desde Aragón hasta Andalucía, donde es una especie apreciada como parte importante de su patrimonio biológico y cultural. Consideramos que el té de roca es una de las especies medicinales españolas más populares y se utiliza prácticamente en todas las zonas en las que vive. Su fama se ha difundido por otras zonas y se aprovecha algún viaje para recolectarla. Se ha comercializado en bares, mercados, tiendas de *souvenirs*, en lugares turísticos o en herbolarios.

Aunque su recolección se ha regulado en la Comunidad Valenciana (Orden del 20 de diciembre de 1985 de la Comunidad Valenciana, DOGV 336, de 3 de febrero de 1986), y según Villar [7], algunas poblaciones han sido esquilimadas, no parece que normalmente se haga daño a las poblaciones, ya que es difícil arrancar la cepa de la roca. Evidentemente, sí que hay una merma en la producción de semillas debido a la recolección, pero siempre quedarán muchas plantas de lugares más inaccesibles.

■ OBSERVACIONES

Se conocen algunos estudios químicos de la composición de sus aceites esenciales [4,49,50] y de la actividad de sus sesquiterpenos

[51]. Su aceite esencial contiene 25% de alcanfor y entre 10-20% de borneol, cis-nerolidol y otros compuestos de elevado peso molecular no identificados. Además aparecen sesquiterpenos oxigenados [49]. Contiene taninos catéquicos, flavonoides, antraquinonas, esteroides, triterpenos, glúcidos y lactonas sesquiterpénicas muy amargas, además de la presencia ligera de alcaloides y taninos, presencia media de flavonoides, y presencia considerable de saponinas tanto esteroidicas como triterpénicas [4]. Para obtener información farmacológica y de farmacognosia detallada se puede consultar Muñoz Centeno 2003 [39] y Valero *et al.* 2013 [53].

■ REFERENCIAS

1. Benítez 2009; 2. González-Tejero 1989; 3. Guzmán 1997; 4. Fernández Ocaña 2000; 5. Mesa 1996; 6. Ortuño 2003; 7. Villar *et al.* 1992; 8. Ferrández & Sanz 1993; 9. Lastra 2003; 10. Pardo de Santayana 2008; 11. Fajardo *et al.* 2000; 12. Sánchez López *et al.* 1994; 13. Verde *et al.* 1998a; 14. Verde 2002; 15. Verde *et al.* 2008b; 16. Fajardo *et al.* 2007; 17. Blanco 1998; 18. Velasco 2009; 19. Agelet 2008; 20. Ríos & Martínez Francés 2003; 21. Conca & Oltra 2005; 22. Fresquet *et al.* 2001; 23. Bonet & Vallès 2006; 24. Mulet 1991; 25. Pellicer 2000-2004; 26. Raja *et al.* 1997; 27. Piera 2006; 28. Aceituno-Mata 2010; 29. Tardío *et al.* 2002; 30. Rivera *et al.* 2008; 31. Obón & Rivera 1991; 32. Akerreta 2009; 33. Barandiaran & Manterola 2004; 34. Barandiaran & Manterola 1990; 35. Pardo Sastrón 1895; 36. Pardo de Santayana *et al.* 2005a; 37. Condalchef 2013; 38. Font Quer 1961; 39. Muñoz Centeno 2003; 40. Peris *et al.* 2001; 41. Laguna 1555; 42. Clusio 2005; 43. Cienfuegos 1627; 44. Quer 1762-1764; 45. Palau 1784-1788; 46. Loscos & Pardo 1867; 47. Gadow 1997; 48. Lázaro Ibiza 1921; 49. Esteban 1995; 50. Romero *et al.* 2003; 51. Benito *et al.* 2002; 52. Abū I-Jayr 2004-2010; 53. Valero *et al.* 2013.

