



## Chondrilla juncea L.

Familia: Compositae (Asteraceae)

ajonjera,  
màstec

### USOS PRINCIPALES



### GRADO DE AMENAZA Y PROTECCIÓN LEGAL

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

### NOMBRES VULGARES

**Castellano:** ajonjera (CL, CM, EX, MC, MD), junjera (CL, CM, MD), aljonjera (CL, CM, EX), ajonjonera (CV), sonjera (MD); achicoria (CL, CM, MD), chicoria (AN, CM, MD); tallos, talleres, talliquios (CL, CM, MD, VC); escoba, escobajo, escobilla (CL, CM, MD); carnaruelo, carnigüelo, cornigüela (AR, CL); chorrina (AN, CM); lechuga silvestre (AR), lechuguilla (CM); almirón; mamporrina (AN); codeta de gato (AR); baleguera, baliadera, balladera; baleo, balea; coyarbo, coyargo, coyarbera; ternilla, ternillera, terniño, tierno (CL); lizón; tamarilla; venadete (CM) [1-26].

**Catalán:** màstec, masteguera, màsterec, màstrec (CT, IB, VC); cama-roja (CV, IB, MC); xicoina, xicloina, xicoia, xicoira, xicòria (CT, VC), xicoira dolça (VC); peu d'arpella (IB); estaqueta; fusell; inflabou; llonja; morret de bou (VC) [27-34].

### DESCRIPCIÓN

Planta herbácea hasta de 1 m, perenne, con látex que se vuelve pegajoso al secarse; tallos muy ramificados y ramillas de aspecto junciforme, con unas pequeñas espinitas rígidas en su parte inferior, más o menos glabros arriba. Roseta basal de hojas lanceoladas, que se secan en la floración, de dentadas a pinnatipartidas. Hojillas del tallo alargadas y muy estrechas, enteras o dentadas. Inflorescencias en capítulos de 7-15 x 2-4 mm, muy estrechos, sésiles, solitarios o en pequeños grupos dispersos por los extremos de las ramillas, con dos filas de brácteas, cada uno con unas 10 florecillas amarillas, todas liguladas. Frutos en aquenios alargados de 7-10 mm, con vilano de 5-6 mm.

### HÁBITAT, FENOLOGÍA Y COROLOGÍA

En bordes de caminos y en terrenos incultos, removidos o labrados; prefiere suelos básicos. 0-1800 m.

Florece de junio a octubre.

Centro y S de Europa, NW de África y W de Asia. Se encuentra en gran parte de la Península Ibérica y Baleares.

### CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

#### ALIMENTACIÓN HUMANA

##### Comestibles-Verduras y hortalizas

Su uso como **verdura** silvestre está extendido por todo el centro y este peninsular. Se consume la planta cruda en el campo o en ensalada en Aragón [10], Castilla y León [2,12,24], Castilla-La Mancha [8,22,25,26], Cataluña [27,32,34], Comunidad Valenciana [19,28,29], Extremadura [3], Madrid [1,23] y Murcia [21].

Para el uso en crudo se aprovechan las hojas, los brotes tiernos y, antiguamente, los tallos enterrados en las tierras de labor. Las hojas se recolectan antes de que aparezcan los tallos floríferos para evitar que amarguen, cortando la roseta basal a ras de tierra. Los tallos enterrados en los barbechos se recolectaban cuando empezaban a asomar a la superficie, cortando con un cuchillo la parte subterránea para extraer el tallo largo y blanqueado como un espárrago. Estos se recogían cuando se desherbaban los terrenos sembrados y labrados, formándose al quedar enterrados por las labores. Se suelen preparar en ensalada aliándola con sal, aceite y vinagre, bien sola o mezclada con otras hierbas silvestres como la acedera (*Rumex papillaris* Boiss. & Reut.), los berros [*Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek], las corujas (*Montia fontana* L.) o el diente de león (*Taraxacum officinale* Webber s.l.). También se consumía cruda directamente en el campo, después de lavarla. Las hojas tienen un sabor similar a la lechuga pero ligeramente más amargo. Los tallos blanqueados son de sabor más suave, tiernos y jugosos. Es una verdura muy valorada en todas las regiones, especialmente los tallos y brotes tiernos blanqueados. Según decían en un pueblo de Madrid, se ha comido "mucho por capricho y mucho por necesidad" [23]. Es considerada un alimento saludable y aperitivo.

Las hojas de la roseta basal y los tallos tiernos se consumen también cocinadas en Aragón [10], Castilla-La Mancha [25], Cataluña [32], Valencia [19,33] y Madrid [23]. En Murcia se añade a la menestra de verduras [21], en Aragón se prepara en adobo [10] y en la sierra de Segura es uno de los ingredientes del "caldo verde", un guiso de verduras silvestres cocidas y rehogadas [25].

Autores: Laura Aceituno-Mata, Ramón Morales, Javier Tardío, María Molina, Manuel J. Macía y Manuel Pardo de Santayana



### Golosinas y masticatorias

En Albacete los campesinos **masticaban** la planta para mitigar la sed cuando no tenían agua [22]. El látex de las raíces se ha utilizado en Salamanca para hacer chicles para los niños [24].

### ALIMENTACIÓN ANIMAL

#### Forraje verde o seco

Esta planta se ha utilizado como forraje en muy diversas regiones, como Aragón [10], Castilla-La Mancha [22], Castilla y León [24], Cataluña [32], Comunidad Valenciana [33] y Madrid [1,23].

Los brotes tiernos son un alimento muy apreciado por los **conejos** y los **burros**. Cuando la planta ya está demasiado crecida para el consumo humano, se recolecta la roseta basal para el engorde de los **cerdos** y para las **gallinas**. En Madrid se ha alimentado a los cerdos en primavera con esta planta picada en crudo, mezclada con otras hierbas silvestres y harina con salvado [1].

#### Pienso

Las semillas se han utilizado en Salamanca como alimento para **pájaros**, **conejos** y **perdices** [24].



Javier Tardío

### Pasto

Esta planta también es aprovechada como pasto por el ganado, especialmente las **cabras** [16,24].

### MEDICINA

#### Sistema circulatorio

En Cataluña se ha consumido la planta tierna como alimento saludable. Los efectos beneficiosos que se le atribuyen son **bajar la tensión sanguínea** [32] y **purificar la sangre** [27].

#### Sistema genito-urinario

En Córdoba se ha registrado el consumo de esta planta como **afrodisíaca** [16].

#### Musculatura y esqueleto

Con la raíz se prepara en el Montseny un aceite utilizado para curar las **hernias abdominales** [27]. Se prepara hirviendo la raíz en aceite de oliva y se aplica de forma externa en la zona afectada.

#### Piel y tejido celular subcutáneo

Las raíces se han utilizado para curar **heridas**, **urticarias** y **padrastrós** por sus propiedades vulnerarias y antisépticas. El látex de las raíces se ha empleado en Salamanca para curar los padrastrós o "espigones" de los dedos [24]. El aceite de freír las raíces se puede aplicar para curar cortes y urticarias [27]. Para prepararlo se lavan y se cortan las raíces, se fríen en aceite de oliva y se dejan macerar en el aceite dentro de un frasco de vidrio.

#### Síntomas y estados de origen indefinido

En Cataluña se consume la planta tierna en ensalada para paliar la **falta de vitaminas** [27].

### VETERINARIA

#### Musculatura y esqueleto

El aceite de freír la raíz se ha aplicado de forma externa para reducir **hernias abdominales** en cerdos [27].

#### Piel y tejido celular subcutáneo

Este aceite de freír la raíz también tiene propiedades vulnerarias y antisépticas que ayudan a la curación de **heridas** en los animales [27]. Se aplica sobre la herida con una pluma o un algodón impregnado de aceite.

### USO TÓXICO Y NOCIVO

#### Trampas atrayentes

Las raíces generan unos exudados de látex que se han utilizado en muchas regiones en la elaboración de **liga** para cazar pájaros [15,20,22,23,30,33]. Las bolas de látex, denominadas en Valencia **berrugetes**, **xufetes** o **cagarrutetes** [33], se machacaban o se hervían en agua para preparar una goma pegajosa con la que se impregnaba la orilla de los bebederos para que quedasen atrapados los pájaros. También se le añadía a esta mezcla pez, trementina, resina de pino o



Escoba de *Chondrilla juncea*. Javier Tardío

suelas de zapato. El látex o la goma elaborada con él se denomina ajonje [22,23], de donde deriva el nombre de ajonjera, y *alonja* en catalán [30].

#### USO COMBUSTIBLE

##### Para chamuscar

Los tallos floríferos secos se han utilizado en Salamanca y Madrid para chamuscar la piel del cerdo después de matarlo [1,24].

#### INDUSTRIA Y ARTESANÍA

##### Herramientas y utensilios

Los tallos floríferos se han utilizado para hacer escobas en el centro y este peninsular, desde Castilla y León [2,11,12,24], Madrid [1,23] y Castilla-La Mancha [22] hasta Murcia [21] y la Comunidad Valenciana [19]. Para ello se recolecta la parte aérea aún verde, pero "curada" (entre agosto y octubre) y se deja secar a la sombra. Para que las matas sean más flexibles, se ponen a remojo unas horas antes de atarlas. Otra técnica es "camar" las matas extendiéndolas en el suelo con un peso encima para aplastarlas. Para hacer una escoba se juntan varias matas y se atan bien apretadas con mimbres, torvisco (*Daphne gnidium* L.) o corteza de tallos de zarza (*Rubus* spp.). Las escobas de ajonjera se utilizan para barrer los corrales, las casas o para quitar la nieve de las calles. También se empleaban para limpiar el muelo, la parva y barrer las eras después de la trilla. La limpieza de la era se denominaba en Valladolid "balear" aludiendo al nombre de esta planta [12]. Son escobas muy duraderas y que barren bien gracias a sus tallos finos.

#### USOS MEDIOAMBIENTALES

##### Malas hierbas

Esta especie es considerada mala hierba en zonas de cultivo de suelo arenoso [24,30].

#### USOS SOCIALES, SIMBÓLICOS Y RITUALES

##### Literatura oral popular

En Extremadura se ha recogido un dicho que se refiere a la recolección de esta planta por las mujeres: "Las mujeres de Herrera son bandoleras, porque van a cardillos y a alijonjeras" [3]. En la Sierra de Madrid los aldeanos se burlaban de un pueblo vecino asociando la presencia de esta especie en los cultivos de cereal con su poca habilidad como agricultores: "Hijitos míos de La Acebeda, que brutos sois: aráis con vacas, uncís con sogas, sembráis trigo y cogéis escobas" [1]. También en Madrid se ha citado un refrán que relaciona la época de floración de esta especie con la maduración de la uva de la variedad albillo: "Cuando la ajonjera está en flor, el albillo está maduro" [23].

#### ECOLOGÍA

##### Diferenciación y ciclos biológicos

En algunas regiones esta especie recibe distintos nombres según el momento del ciclo biológico en que se encuentre. En Madrid la planta se denomina "tallos de gente" cuando los brotes aún están enterrados, "recobollo", "chicoria" o "escobilla" cuando la roseta basal está sin espigar y "sonjera" o "escoba" cuando la planta ya está florecida o fructificada [1]. En Segovia, los brotes tiernos reciben nombres específicos como "carneruelos, carniguelos, carrihuelo, achicoria o cogollos" [2]. En Salamanca se ha recogido el nombre de "coyarbo" para el brote tierno y "coyarbera" para la planta [24].

En Castilla-La Mancha, Madrid y Castilla y León se utiliza el nombre de chicoria o achicoria para denominar a tres especies de compuestas que se consumen como verdura silvestre: *Cichorium intybus* L., *Chondrilla juncea* y *Taraxacum* gr. *officinale*. La más valorada para consumo humano es la ajonjera, debido a que sus brotes tiernos enterrados son menos amargos [1,8,24].

En varias regiones se considera una de las verduras silvestres más tardías, ya que se recolecta cuando otras especies ya han espigado [3,28].

##### Hábitat

Aparece generalmente en tierras de labor, bien sembradas o en barbecho. Según dicen se da mejor en "tierras blandas" y en "tierras magras" (no abonadas) [1,27]. También aparece en orillas de caminos y carreteras, pero resulta menos tierna como verdura.

#### MANEJO DE LAS ESPECIES

##### Recolección

Para recolectar los brotes tiernos se preferían lugares arados, estercolados y con riego [23,29]. La recolección se puede realizar entre abril y junio. En muchos casos se recogía la planta mientras se escardaban a mano los cultivos de cereal o al "binar" los barbechos (dar la segunda labor). Al dar la primera labor en los barbechos se habían enterrado los tallos de la planta, que volvían a brotar más blanqueados y tiernos [1]. En Extremadura se decía que se daba muy bien en los garbanzales, y se recogía cuando se iban a arrancar las matas de garbanzos en junio [3].

Aunque se trata de una especie siempre espontánea, el manejo agrícola ha condicionado su crecimiento, mejorando su productividad y calidad para el consumo humano. En Segovia incluso se aporcaban los tallos a propósito para que se blanquearan y engordaran más [2].

La recolección para elaborar escobas se realiza cuando los tallos floríferos están aún verdes pero ya no “están en leche”, entre julio y octubre [1,2].

## ■ REFERENCIAS HISTÓRICAS

Dioscórides (siglo I, ed. y trad. Laguna 1555), reconoce su proximidad a *Cichorium*, pues anota que muchos la llaman “endivia silvestre”. Menciona entre otras virtudes, la de provocar la menstruación “mezclando su látex con mirra e introducida con un paño en la natura de la mujer”; también sus propiedades alopecicas -en uso tópico- y que el zumo de su cocimiento es astringente [36]. Mathioli, botánico italiano del siglo XVI, además añade que en la Toscana se consume como alimento tanto o más que la achicoria, según recoge Font Quer [37].

Plinio (siglo I) reconoce también su parecido con *Cichorium* (endivia dice el traductor). Describe la planta con sus hojas rosuladas, tallos amargos, raíces engrosadas en la parte superficial con virtudes emenagogas (provoca la regla). También se usa cocido con vino como antiulcerosa, digestiva y otras virtudes relacionadas con las enfermedades del sistema digestivo [38].

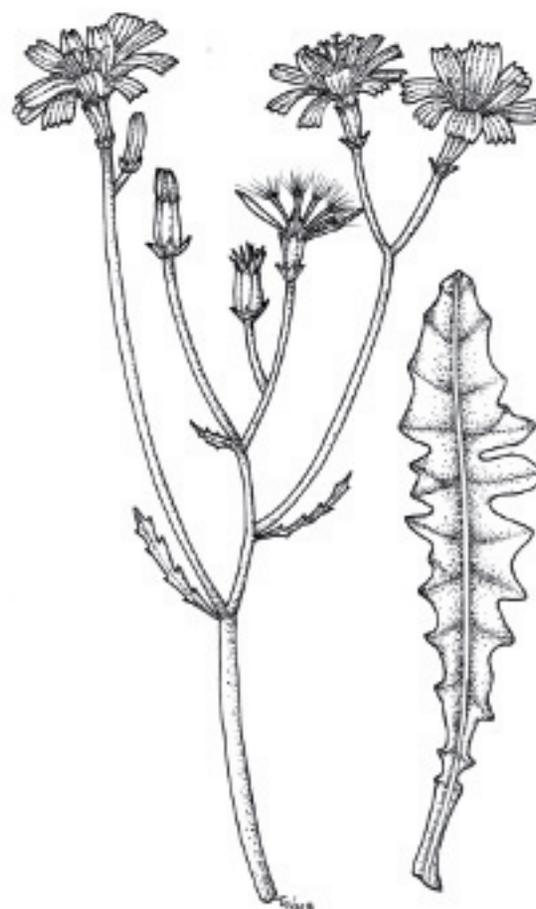
Es probable que algunos geóponos andalusíes como Ibn al-‘Awwām (siglo XIII) se refieran a esta especie cuando hablan de achicorias y endivias [39]. Respecto a la ‘*Umda* de Abū l-Jayr, puede que alguno de los nombres que vienen siendo traducidos como “achicorias silvestres” como el de *tifaf* se correspondan con esta especie [40].

Fue citada por Clusio (1576) en Salamanca, mencionando los términos de “ajonjera” e “iunquerina” para la “condrila de ramas flexibles”, identificada por los traductores como *Chondrilla juncea*. Clusio anota que los salmantinos hacen escobas con esta especie, así como que los niños con su raíz y con miel fabricaban una liga muy buena para cazar jilgueros y otras aves pequeñas [35].

## ■ VALORACIÓN

Esta especie es muy apreciada como verdura silvestre en todas las regiones en las que se ha citado. Sin embargo, la vigencia de este uso es baja porque, según los informantes, es más difícil de encontrar y ya no son tan tiernas. Este cambio en su abundancia y calidad se relaciona con el abandono de la agricultura o la implantación de la agricultura industrial, según la región. La sustitución del arado tradicional y la escarda manual por tractores y herbicidas han influido en su desaparición [1,27]. También se ha dejado de recolectar porque “ya no se tiene hambre” [1].

Su empleo en la elaboración de escobas también está muy extendido. En muchas regiones se siguen usando las escobas de ajonjera [1,2], pero cada vez se recolectan menos. En cambio, la vigencia de su uso forrajero depende de las regiones, por ejemplo sigue utilizándose en Cas-



Teresa Tomás

tila-La Mancha [22], mientras que en Madrid se ha abandonado debido a que la cría casera de ganado es menos frecuente [1]. Su uso como liga está abandonado en todas las regiones donde se ha practicado.

## ■ REFERENCIAS

1. Aceituno-Mata 2010; 2. Blanco 1998; 3. Blanco & Cuadrado 2000; 4. Blanco 2002; 5. Consuegra 2009; 6. Criado *et al.* 2008; 7. Fajardo *et al.* 2000; 8. Fajardo *et al.* 2007; 9. Fernández Ocaña 2000; 10. Ferrández & Sanz 1993; 11. Gallego 2009; 12. Gallego & Gallego 2008; 13. González *et al.* 2011a; 14. Granzow de la Cerda 1993; 15. Molero Mesa *et al.* 2001; 16. Molina 2001; 17. Ortuño 2003; 18. Panero 2000; 19. Piera 2006; 20. Rivera *et al.* 2006b; 21. Rivera *et al.* 2008; 22. Sánchez López *et al.* 1994; 23. Tardío *et al.* 2002; 24. Velasco *et al.* 2010; 25. Verde *et al.* 1998a; 26. Verde *et al.* 2000; 27. Bonet 2001; 28. Conca & Oltra 2005; 29. Lorenzo 2005; 30. Moll 2005; 31. Parada *et al.* 2002; 32. Parada 2008; 33. Pellicer 2000-2004; 34. Selga 1998; 35. Clusio 2005; 36. Laguna 1555; 37. Font Quer 1961; 38. Plinio 1976; 39. Ibn al-‘Awwām 1988; 40. Abū l-Jayr 2004-2010.

