



María Ángels Bonet



Javier Tardío

Mantisalca salmantica (L.) Briq. & Cavill.

Familia: Compositae (Asteraceae)

escoba, baleja

USOS PRINCIPALES



GRADO DE AMENAZA Y PROTECCIÓN LEGAL

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

NOMBRES VULGARES

Castellano: escoba (AN, CM, MD, MC, VC), escobón, escobonera (AN, CM, VC), escoba de bolos (CM, CL), escoba de bolichos (CM), escobica en rama, escobarama, escobica (AN), escobilla (AR), escoba de palillos, escoba de palotes, escoba amarga, escoba de botón, escoba de polvillo, escoba de prado de tabilla, escoba de rama, hierba escobajera (CM); cabezuela (AR, CM, VC, MD, CL), escabezuela, cabezudo (CL); pan de pastor (AN, CM, MD, MC, VC), pan de pobre (AN); amargo (AN, MC, VC); ajonjenera (VC), ajonjera botonera (MD); botones (CM), botonera (VC); saladilla (MD), salabilla (VC); salmerón (MD, VC); cantarrera; chochillos de vieja; rama, flor de rama (AN); baleo gordo; chuchilo; clavelera; gengerina de cabecilla, mojariega (CL); camarroja; cardo de bolas (CM); velludos (MD), hierba pastora (VC) [1-10,12-21].

Catalán: raspallera, raspall; marxiner (VC); baleja (CT) [22,23].

DESCRIPCIÓN

Planta herbácea hasta de 150 cm, bianual o perenne, muy ramosa, con tallos largos, delgados y aparentemente endebles. Hojas basales en roseta, pecioladas, anchas, pelosas y divididas, las caulinares sésiles, lanceoladas o lineares, las de arriba más pequeñas, lampiñas y enteras. Capítulos hasta de 25 mm, terminales y solitarios que se disponen sobre largos pedúnculos, ovoide-globosos, estrechados en el ápice, con brácteas coriáceas, oscuras en el extremo y con una pequeña espina caduca de 1-3 mm; involucre de 12-19 x 7-12 mm. Flores tubulares o flósculos laciniados en la parte superior, color púrpura o rosado, a veces blanco. Frutitos o aquenios de unos 4 mm, ovoides, algo rugosos, y con costillas longitudinales; vilano con varias filas de anchos pelos y de tamaño similar al fruto.

HÁBITAT, FENOLOGÍA Y COROLOGÍA

Habita en bordes de caminos, lindes, barbechos y, en general, en medios alterados; indiferente edáfica, aunque es más frecuente en sustratos básicos. 200-2000 (2200) m.

Florece de mayo a octubre.

Especie circummediterránea, que falta en Córcega y Malta. Se extiende por gran parte de la Península Ibérica e Islas Baleares.

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

Se trata de una especie ampliamente conocida con diversos usos tradicionales, siendo la elaboración de escobas el más extendido.

ALIMENTACIÓN HUMANA

Comestibles-Verduras y hortalizas

El empleo como **verdura** se cita en distintas zonas peninsulares como Andalucía [2,7,9,30,35,37], Castilla-La Mancha [5,13,14,20], Comunidad



Alonso Verde

Autores: Reyes González-Tejero, Joaquín Molero Mesa, Guillermo Benítez Cruz y Manuel Casares Porcel



Sistema endocrino-metabólico

El uso medicinal más extendido está relacionado con su actividad hipoglucemiante [2,5-8,12,16,19,21-23,30,37,39]. Se utilizan las cabezuelas [2,6,8,19], la parte aérea [5-7,17,21,23] o, a veces, solo los aquenios [16], en infusión o cocimiento. En algunos casos se utiliza sola [2,6-8,12,19,21,23], o bien mezclada con otras plantas [5,19]. En ocasiones, en Granada [6] se añade raíz de almendra amargo mientras que en Rute, Córdoba [16], preparan una mezcla con hojas de olivo, romero, hojas de limón y hojas de caqui (*Diospyros kaki* L. fil.). Únicamente en Benafigos, Castellón [22], se indica claramente la prescripción, en donde se prepara una decocción de la parte aérea al 3%, de la que se toman 100-120 ml una vez al día en ayunas. Citada en Cazorla para el tratamiento del colesterol [37].

Valenciana [12], Madrid [17], Salamanca [18] y Murcia [13]. Curiosamente, en estos casos, la planta toma diferentes denominaciones que indican su uso alimenticio, las más frecuentes son: pan de pastor, pan de pobres, o amargos, aludiendo a su sabor.

Se utilizan las hojas tiernas de la roseta basal, enteras o solamente la parte correspondiente al nervio central y peciolo [17], que se recolectan en primavera o un poco antes en algunas localidades [30]. En Los Santos de la Humosa, Madrid [17], se cita también el consumo de los tallos, mientras que en Granada [2], al contrario, no los recolectan por su sabor amargo. Se consumen crudas, solas [17] o en ensalada [5-9], pero es más frecuente que se cocinen en revueltos o añadidas a guisos y potajes. En Albacete [14], se elabora un revuelto añadiendo collejas (*Silene vulgaris* (Moench) Garcke): se lavan y escaldan las collejas y el pan de pastor, se frien las verduras con ajo y se añaden los huevos. En La Alpujarra de Granada se acostumbra añadir al revuelto hinojos, lechugón (*Lactuca tenerrima* Pourr.) y otras hierbas. Es frecuente que formen parte del puchero y/o el potaje de hinojos, comida que tiene por ingredientes habichuelas, patatas, hinojos tiernos, lechugón y distintos productos de cerdo, como costillas, espinazo, hueso de jamón, morcilla, oreja o tocino.

ALIMENTACIÓN ANIMAL

Forraje verde o seco

Recolectada en Salamanca para alimento del ganado [18]. En El Atazar, Madrid, se utilizan las hojas de la roseta basal para dar de comer a los cerdos [1]. En este caso la planta se denomina vellúos. También se utiliza como alimento de conejos [32,37] y perdices [37].

MEDICINA

Sistema circulatorio

El decocto de la parte aérea en Castellón [22] y de las cabezuelas en Valdemeca, Cuenca [5], se utiliza como hipotensor.

Sistema respiratorio

Solamente en Loja, Granada, se cita como anticatarral, utilizando las cabezuelas en infusión [2].

Piel y tejido celular subcutáneo

En Benassal, Castellón [22], para eliminar las verrugas se frota con los capítulos varias veces al día. Una infusión poco concentrada de las cabezuelas se utiliza en Granada como depurativo sanguíneo para el tratamiento del acné (espinillas) [6]. En Cortegana, Huelva [24], se aplica el agua de cocer la parte aérea sobre eccemas.



Javier Tardío



Teresa Tomás

USO TÓXICO Y NOCIVO

Trampas atrayentes

En Alicante la planta se coloca como **cebo** en las redes para cazar pájaros [38].

INDUSTRIA Y ARTESANÍA

Herramientas y utensilios

Sus tallos y ramas, erectos y tenaces, hacen que esta especie sea ampliamente utilizada para la elaboración de **escobas** para barrer la era, las calles, corrales, puertas, etc. [1-4,7-11,12,13,15-20,22,23,29,30,32-37]. En algunos lugares se recolecta cuando ya ha dispersado las semillas y está relativamente seca, mientras que en otros las escobas se elaboran con la planta en verde, o bien se recolecta y se deja secar. La planta se arranca o se corta desde la base, y las ramas se juntan en un haz y se atan con cuerda, frecuentemente alrededor de un palo. En algunos casos, antes de utilizarlas se dejaban en agua un tiempo para que no se quebrasen [17].

USO ORNAMENTAL

Adornos florales y plantas de interior

Una vez desecadas se utilizan en Valdemeca, Cuenca, para elaborar centros de mesa [5].

REFERENCIAS HISTÓRICAS

Citada bajo la denominación *Stoebe salmantica prior* por Clusio [25] en la obra *Rariorum aliquot stirpium per Hispanias observatarum historia*, resultado del viaje que realizó por la Península Ibérica entre 1564 y 1565. El autor comenta distintos aspectos botánicos y etnobotánicos que recoge a su paso por Salamanca. De la planta dice:

“Se dan en abundancia en los campos de Salamanca, en las orillas de sembrados y viñedos. Todas ellas florecen en junio, julio y agosto y a continuación echan la semilla. [...] allí la llaman cabeçuela [sic], o sea, cabeza pequeña, y con ella fabrican escobas muy apropiadas para barrer y limpiar la porquería”.

En la “Flora Española” de Quer [26], se recoge bajo el nombre genérico *Jacea* de Tournefort, *Jacea foliis, villosis, altissima, flore purpureo*, indicando su abundancia y, de nuevo, su interés para la fabricación de escobas:

“Se cría en el circuito de Madrid, en Castilla la Vieja, Mancha, Andalucía y Alcarria; y es muy común en los demás terrenos de nuestra Península, donde da a los pobres gran provecho, que recogen las matas secas, y forman de ellas escobas utilísimas, para barrer las esteras de esparto con que se cubren los suelos en invierno, para cuyo fin las traen en galeras de la Mancha, y otras partes a esta corte”.

VALORACIÓN

Es una planta de uso generalizado para la elaboración de escobas resistentes; aun hoy se pueden ver en pueblos y ciudades donde algunos barrenderos siguen utilizándolas. Es también muy apreciada, como ya se ha comentado, como verdura de campo, cocinada principalmente en ciertos guisos y revueltos.

REFERENCIAS

1. Aceituno-Mata 2010; 2. Benítez 2009; 3. Casado Ponce 2003; 4. Criado *et al.* 2008; 5. Fajardo *et al.* 2007; 6. González-Tejero 1989; 7. Guzmán 1997; 8. Molero Mesa *et al.* 2001; 9. Molina 2001; 10. Ortuño 2003; 11. Raja 1995; 12. Piera 2006; 13. Rivera *et al.* 2008; 14. Rivera *et al.* 2006b; 15. Sánchez López *et al.* 1994; 16. Sánchez Romero 2003; 17. Tardío *et al.* 2002; 18. Velasco *et al.* 2010; 19. Verde 2002; 20. Verde *et al.* 1998a; 21. Villar *et al.* 1987; 22. Mulet 1991; 23. Rigat 2005; 24. González-Tejero *et al.* 2008; 25. Clusio 2005; 26. Gómez Ortega 1784; 27. Font Quer 1961; 28. Aguilar & Gregorio 1943; 29. Verde *et al.* 2000; 30. Conca & Oltra 2005; 31. Consuegra 2009; 32. Ferrández & Sanz 1993; 33. Tejerina 2010; 34. Bonet *et al.* 2011; 35. Rabal 2000; 36. Mesa 1996; 37. Fernández Ocaña 2000; 38. Belda *et al.* 2010; 39. Agelet 1999.

