



## *Scolymus hispanicus* L.

Familia: Compositae (Asteraceae)

cardillo,  
card de moro

### USOS PRINCIPALES



### GRADO DE AMENAZA Y PROTECCIÓN LEGAL

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

Javier Tardío

### NOMBRES VULGARES

**Castellano:** cardillo (AN, CL, CM, CN, EX, MD), cardo (AN, CL, CN), cardillo de olla, cardillo de comer (AN, CM), cardo santo (MC, VC), caldoncha, cardillo lechal, cardo de Cristo (AN), cardo borriquero (EX); tagarnina (AN, CL, CN, EX), tagarnilla (AN, EX) [1-48].

**Catalán:** card de moro (IB, VC), cardet (VC); fuell (CT); cadernina, card cadelina, cadelines, catrelines, card de carxofa (IB) [49-53].

### DESCRIPCIÓN

Planta hasta de 1,5 m, herbácea, espinosa, con una gruesa raíz perenne. Tallos generalmente ramificados desde la base, peloso-aracnoideos, con alas discontinuas, estrechas y espinosas. Hojas alargadas, gruesas, alternas, con ancho nervio central color blanco, espinosas en el margen, las inferiores en roseta, en general divididas hasta la base, con frecuencia rojizas, las caulinares más cortas y menos divididas. Inflorescencias sésiles axilares, rodeadas de 1-3 hojas más largas y espinosas, en capítulos grandes, hasta de 4 cm de diámetro, con varias filas de brácteas espinosas; flores 15-25 mm, todas liguladas, amarillas. Fruto en aquenio, 2,5-4 mm, planos y elípticos con 2 alas y vilano formado por 2-3 pelos largos ásperos.

### HÁBITAT, FENOLOGÍA Y COROLOGÍA

En barbechos, lugares incultos y bordes de caminos, generalmente en lugares nitrificados, tanto sobre suelos arenosos como arcillosos (ácidos o básicos), aunque prefiere los primeros, siempre que tengan una cierta humedad. Hasta 1000 m.

Florece de mayo a julio.

Sur de Europa, N de África y región macaronésica; llega hasta Turquía. Se encuentra en toda España, aunque se hace más escaso o ausente hacia el norte.

### CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

#### ALIMENTACIÓN HUMANA

##### Comestibles-Verduras y hortalizas

Su uso como **verdura** está muy generalizado en un gran número de regiones, como Andalucía [1-9, 11-13, 44], Castilla y León [14-20], Castilla-La Mancha [21-30, 35, 54], Extremadura [32, 34, 36-38], Madrid [39-41, 55], Murcia [42], Comunidad Valenciana [45], Islas Baleares [49, 52, 53] e Islas Canarias [46, 47]. Aunque también se come en crudo el tallo tierno pelado, la parte aprovechable más habitual son las hojas de la roseta recolectadas antes de la floración. Para ser consumidas deben ser previamente "peladas", eliminando el limbo y borde espinoso de las mismas y dejando únicamente el nervio central, lo que vulgarmente se conoce como penca. Esta operación se realiza con una cierta facilidad agarrando la roseta de hojas por abajo con una mano, mientras vamos



Javier Tardío



pasando los dedos índice y pulgar de la otra desde dentro hacia fuera por los bordes del nervio hasta dejarlo pelado. Si se hace con decisión y con un poco de práctica, los pinchazos son mínimos.

Tienen un sabor agradable en crudo, pero generalmente se consumen cocinados. Una vez pelados, se lavan, se cortan en trozos y se cuecen en agua con sal, para prepararlos a continuación de diversas maneras; rebozados, rehogados, en revuelto o tortilla, o como verdura de acompañamiento de los garbanzos en el cocido o en potajes. Para poderlos comer todo el año se preparan conservas, cocinando los cardillos y embotándolos al vacío.

El consumo de la raíz, documentado en fuentes históricas [56,57], ha sido referido con menor frecuencia en los estudios etnobotánicos modernos [12,20,37,46]. Por ejemplo, se ha citado su uso en Monfragüe y en un pueblo de Salamanca (Los Santos), donde su raíz también se recolecta como verdura para el cocido, pudiéndose recoger durante todo el año [20].

### Condimentos y conservantes

El uso tradicional de las flores secas del cardillo como **sustituto del azafrán**, documentado ya por Clusio en el siglo XVI [56], solo ha sido referido en la provincia de Madrid [40,41], aunque está totalmente abandonado. Los únicos informantes que lo refirieron dijeron que daba un color amarillo a los alimentos, similar al que da el azafrán.

Ha sido utilizada igualmente como conservante, para **cuajar la leche** y hacer cuajada o queso [4,23,41,46,50]. Para este fin, en la Sierra Norte de Madrid se recolectaban los capítulos florales en verano, se dejaban secar y se guardaban para el invierno, que era cuando se hacían los quesos [41]. Las flores de cardillo, además de cuajar la leche, daban al queso un característico color amarillento. De la misma manera hacían el queso en la sierra de San Vicente, Toledo, aunque los cabreros también usaban el látex de esta planta para hacer una rápida cuajada que podían comérsela directamente en el campo [23].

### ALIMENTACIÓN ANIMAL

#### Forraje verde o seco

Las hojas ligeramente cocidas, a veces mezcladas con harina, o los despojos de preparar (pelar) los cardillos, se les daba a los cerdos [8,20,25,37,41,46]. Al igual que las hojas de otros cardos, las del cardillo

son muy apetecidas por los burros [1,28]. Igualmente se lo comían las cabras y ovejas en el campo [20,43,47,52].

### MEDICINA

#### Sistema circulatorio

En Mozárbez, Salamanca, la planta entera se trocea y se cuece; dicen que bebida es buena para las **almorranas** [20].

#### Sistema digestivo

El uso de las flores del cardillo, en infusión o decocción, como **antidiarreico** parece haber estado muy extendido en España [3,9,15,20,27,30-32,41]. En la Serranía de Cuenca preparan el cocimiento de los capítulos florales junto con la flor de junco churrero [*Scirpoides holoschoenus* (L.) Soják], usándolo para diarreas prolongadas [25]. Algunos informantes de la

Sierra Norte de Madrid todavía siguen usando este remedio porque, en su opinión, es suave pero eficaz [41]. En otros casos, como en Monfragüe, se toma el agua de cocer la raíz para la **colitis** o descomposición de la tripa [37] y para expulsar las **pedras** de la **vesícula** en Jaén [3]. Contra las dolencias del **hígado**, en la isla canaria de El Hierro se hacía una infusión de las hojas y un ramito de manzanilla [47].

En el Poniente Granadino se empleaba la infusión de las inflorescencias como **estomacal**, a veces mezclada con manzanilla dulce (*Matricaria chamomilla* L.) [9]. El consumo de las hojas en ensalada se ha citado como **digestivo** en Extremadura [38].

#### Sistema respiratorio

La infusión de las hojas y flores secas se toma para el **catarro** en Monfragüe [37].

#### Otras enfermedades infecciosas y parasitarias

En el Poniente Granadino [9] usaban los tallos floridos como antiinfeccioso contra las **fiebres de Malta**. Había que tomar una infusión con siete de estos tallos, durante periodos de tres días.



## VETERINARIA

### Sistema digestivo

En la Serranía de Cuenca se ha citado igualmente el uso veterinario de la infusión de las flores, a veces mezclada con flores de junco churrero, contra la diarrea de los animales [25,31].

## USOS MEDIOAMBIENTALES

### Malas hierbas

En algunos casos se hace alusión a su condición de mala hierba [52], mientras que en otros lugares ocurría lo contrario: se deseaba que apareciese en las tierras propias por el alto aprecio culinario que posee [1].

## USOS SOCIALES, SIMBÓLICOS Y RITUALES

### Literatura oral popular

Existen diversos dichos populares que incluyen esta especie. Algunos de ellos hacen referencia al cardillo como una de las especies más interesantes a recolectar en la primavera [24,25,39,41,54]. Este es el caso de “Ya viene el mes de los pobres, / ya salen a buscar grillos, / espárragos y cagarrias, / sombreretes y cardillos”, recopilado en Madrid [39] o esta otra versión referida en Albacete que cambia algunas especies: “Ha llegado el mes de los pobres / se van a pescar grillos / chichirimamas, collejas, espárragos y cardillos” [24]. Una variante algo diferente registrada en Extremadura [37], que hace referencia al uso comestible de esta especie como alimento de gente humilde es: “Si la zorra anda a grillos, / el sacristán a cardillos / y el cura pregunta: ¿cómo estamos de mes? / ¡joíos estamos los tres”. Otros dichos, que también aparecen con otras especies, nos hablan de cuáles son los meses en los que se pueden recolectar los ejemplares más tiernos: “El cardillo de abril para mí, el de mayo para mi amo y el de junio para mi burro” [1,20,37,39,55].

## ECOLOGÍA

### Diferenciación y ciclos biológicos

Se distingue bien de otros cardos porque “echa una flor amarilla” [47].

### Hábitat

Aunque esta especie vive tanto en suelos arenosos como arcillosos, la gente prefiere los ejemplares de los arenosos: “son mejores en tierra pobre” [39,41]. Al parecer, solía ser frecuente encontrarlo en las lindes de los campos de trigo [20] y en general en zonas cultivadas [1,55]. En algunas regiones indican que ahora son mucho menos abundantes debido al abandono de la agricultura: “antes se criaban muchos cardillos, ahora ya no tantos porque no se siembra”, “se ha poblao todo de jaras” [41], al empleo de técnicas agrícolas modernas o al uso de tractores que aran a mayor profundidad [55].

## MANEJO DE LAS ESPECIES

### Recolección

Los cardillos se suelen recoger a principios de primavera cuando aun están tiernos, fundamentalmente en el mes de abril [1,8,15,26,28,32,39], aunque en algunas zonas más frías se recolectan en mayo [41]. Cuando florecen (“se espigan”), echan el tallo y ya no valen porque “están jugones y ya no se comen” [20].

## REFERENCIAS HISTÓRICAS

El uso comestible de esta especie es seguramente muy antiguo. Aparece referido ya por Teofrasto en su obra *Historia de las Plantas* (siglo III a.C.). Allí dice que su raíz es comestible tanto cocida como cruda, explicando además que esta resulta más jugosa cuando la planta está en flor y que, una vez que se endurece, produce jugo [57]. Tres siglos después Plinio (siglo I), también menciona en dos ocasiones el *scolimo* en su *Historia Natural*, aunque en una de ellas cabe la duda de que se esté refiriendo a *Cynara cardunculus* bajo el nombre de *scolimo* [58]. Isidoro de Sevilla (siglo VI-VII) tiene tan solo una muy genérica mención de los cardos que no permite identificar a qué especies se refiere [59].

En el Medioevo andalusí, la cultura de los cardos como forma de alimento no es un capítulo demasiado destacado, incluyendo en este juicio la valoración de obras tan importantes como el *Kitāb al-Filāḥa* de Ibn al-‘Awwām (siglo XII) [60] o la *‘Umdat al-ṭabīb* de Abū l-Jayr (siglos XI-XII) [61]. Aparece sin embargo un tratado anónimo, conocido como *Kitāb fī Ṭarīb awqāt al-ǧirāsa wa-l-maǧrūsāt* (siglos X-XI) posiblemente debido a Ibn Ab l-Yawad de origen cristiano, en donde se transmite una cultura del uso de los cardos muy superior al del resto de los geóponos andalusíes [62]. En esta obra sí creemos puede identificarse el cardillo, pues habla de un “cardencho” que diferencia claramente de otras especies parecidas y dice de él que “hay otra especie menos blanca que la anterior (se refiere al cardo mariano, *Silybum marianum* (L.) Gaertn.) que la gente coge como verdura cuando está poco crecida”. El mismo autor parece referirse luego a esta especie bajo el nombre transcrito de “cardel” que dice tiene “muchas espinas y de flor amarilla en su parte superior, que aparece en el tiempo de la siega y se come



Teresa Tomás



Javier Tardío

junto a las verduras silvestres cuando está pequeño" (roseta basal, obviamente). Pudiera entonces tratarse incluso de ambas especies de *Scolymus*, *S. maculatus* L. o *S. hispanicus*, aunque únicamente la segunda es comúnmente utilizada.

Ya en el siglo XVI, Clusio recogió el uso alimentario del cardillo en la provincia de Salamanca [56]: "Esta planta, cuando aún es tierna y empieza a brotar, los salmantinos la lavan, con la raíz incluida, y la comen cruda o cocida con carnes. Con su leche cuajan todo tipo de leche y con su flor falsifican el azafrán".

La extensión del uso de la especie en el siglo XVII nos lo demuestra su aparición en obras literarias, como en este pasaje de la segunda parte de El Quijote: "Yo no tengo hecho el estómago a tagarninas, ni a piruétanos, ni a raíces de los montes" (parte II, cap. 13) [63].

## ■ VALORACIÓN

Es una de las verduras silvestres más apreciadas en una gran parte de España. Por ello, como certifican la mayoría de los estudios etnobotánicos, se sigue recolectando y a veces incluso se vende en mercados [3, 15]. En algunos lugares de Andalucía, como en la provincia de Cádiz, se cultiva y comercializa [p. ej. 64] y aparece en el *Catálogo metódico de las plantas cultivadas en España* de Danfín Cereceda (1943) [65]. Aunque, al igual que otras verduras silvestres, su consumo se ha considerado a veces de gente pobre, hoy se estima como alimento *delicatessen* y se sirve en algunos restaurantes como artículo de lujo.

## ■ REFERENCIAS

1. Mesa 1996; 2. Martínez Lirola *et al.* 1997; 3. Guzmán 1997; 4. Galán 1993; 5. Casana 1993; 6. Triano *et al.* 1998; 7. González Turmo 1997; 8. Ortuño 2003; 9. Benítez 2009; 10. Benítez *et al.* 2010a; 11. Cobo & Tijera 2011; 12. Hadjichambis *et al.* 2008; 13. Fernández Ocaña 2000; 14. Gallego & Gallego 2008; 15. Blanco 1998; 16. Díaz Fernández *et al.* 2008; 17. Estrella 1995; 18. González *et al.* 2010; 19. Granzow de la Cerda 1993; 20. Velasco *et al.* 2010; 21. Arauzo *et al.* 2004; 22. Blanco 2002; 23. Criado *et al.* 2008; 24. Fajardo *et al.* 2000; 25. Fajardo *et al.* 2007; 26. Fajardo 2008; 27. Gil Pinilla 1995; 28. Molero Mesa *et al.* 2001; 29. Sánchez López *et al.* 1994; 30. Verde *et al.* 2000; 31. Verde 2002; 32. Blanco & Cuadrado 2000; 33. Vallejo 2008; 34. Catani *et al.* 2001; 35. Consuegra 2009; 36. Cofradía Extremeña de Gastronomía 1985; 37. Tejerina 2010; 38. Vázquez *et al.* 1997; 39. Tardío *et al.* 2002; 40. Tardío *et al.* 2005; 41. Aceituno-Mata 2010; 42. Rivera *et al.* 2008; 43. Gómez Cuadrado 2011; 44. Torres Montes 2004; 45. Piera 2006; 46. Perera López 2005; 47. Perera López 2006; 48. Pérez de Paz & Medina 1988; 49. Moll 2005; 50. Pellicer 2000-2004; 51. Parada 2008; 52. Carrió 2013; 53. Torres 1999; 54. Rivera *et al.* 2006b; 55. Polo *et al.* 2009; 56. Clusio 2005; 57. Teófrasto 1988; 58. Plinio 1976; 59. Isidoro de Sevilla 1982; 60. Ibn al-'Awwām 1984; 61. Abū l-Jayr 2004-2010; 62. Anónimo andalusí 1990; 63. Cervantes 2004; 64. COAGRICO 2013; 65. Danfín Cereceda 1943.

