



Silene vulgaris (Moench) Garcke

Familia: Caryophyllaceae

colleja, colitx

USOS PRINCIPALES



GRADO DE AMENAZA Y PROTECCIÓN LEGAL

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

NOMBRES VULGARES

Castellano: colleja, collejas (nombre generalizado), colleja fina (CM, VC); conejuelas (CL, EX, MD), conejera (CL, CN, EX); petardos (AN, EX); cohetes (AN); campaninos; españoles (AS); jarrabuey (CN) [1-50].

Catalán: colitx, colís, colissos, colitxons (CT, IB, VC); petador (AR, CT, VC), pets de llop, pets (CT, VC); esclafidors (CT, VC); verdura (IB); conillets, conillets de pastor, conillets de bancal (VC) [18,51-69].

DESCRIPCIÓN

Planta de hasta 80 cm, herbácea vivaz, con cepa leñosa, multi-caule, glabra o algo pelosa por abajo y a menudo de color azulado. Hojas hasta de 8 x 1,5 cm, de tamaño muy variable, simples, opuestas, las caulinares sésiles, de ovadas a lanceoladas, apiculadas. Flores grandes, pedunculadas, agrupadas en dicasios. Cáliz muy inflado, 10-17 mm, con 5 sépalos soldados con 20 nervios reticulados. Corolla con 5 pétalos libres, blancos, profundamente hendidos por arriba, que sobresalen del cáliz 5-10 mm. Estambres largos, visibles. Fruto en cápsula, 6-12 x 6-8 mm, rodeada por el cáliz, globosa, acabada en 6 dientes, que contiene muchas semillas diminutas, 1-2 mm, rugosas, de forma arriñonada.

HÁBITAT, FENOLOGÍA Y COROLOGÍA

En general en medios alterados por la acción humana; campos de cultivo cerealistas, márgenes de caminos y herbazales nitrófilos; también en claros de bosque y a veces en suelos pedregosos. Desde 0-2000 m.

Florece de abril a julio.

Originaria de la región mediterránea, en la actualidad se encuentra en la mayoría de las regiones del Viejo Mundo y América. Se distribuye por toda España.

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

ALIMENTACIÓN HUMANA

Comestibles-Verduras y hortalizas

Es una de las **verduras** silvestres cuyo uso está más generalizado en nuestro país, consumiéndose en un gran número de regiones como Andalucía [1-16], Aragón [17,18], Cantabria [21], Cataluña [52,54-57], Comunidad Valenciana [62-69], Islas Baleares [59-61], Castilla-La Mancha [25-36], Castilla y León [22-24], Extremadura [41-44], Islas Canarias [37-39], Madrid [45,46] y Murcia [48,50]. La parte aprovechable son las hojas y tallos tiernos que se recolectan siempre antes de la floración, lo cual puede suceder, dependiendo del clima, del lugar y de las condiciones meteorológicas del año, entre el otoño y la primavera, especialmente entre febrero y abril. Dado que se trata de una planta perenne, tras la recolección vuelve a rebrotar por lo que, si no se dañan las raíces y el tiempo lo permite, se pueden obtener varias cosechas al año.

Aunque lo más habitual es consumirlas cocinadas, existen también bastantes referencias de su consumo en crudo, en ensaladas [p. ej. 10,17,55,57,59,65]. Es una verdura que se compara frecuentemente con la espinaca a la que aventaja en sabor y finura, según la opinión de muchos de los informantes [11,42,62,65]. Se prepara de muy diversas maneras, si bien una de las formas más extendidas es en tortilla o en revuelto [9,13,31,32,64]. También es frecuente su uso durante la Cuaresma y la Semana Santa, entrando a formar parte del típico potaje de garbanzos [4,29,41,46,68,70] o en el *cuinat* ibicenco en el que esta especie está acompañada de acelgas y de almortas [61]. Se incluye igualmente en guisos con patatas [4,13,27,31,36,38], arroces, con verduras [29,33,63-65,67,68] o en croquetas [59,60]. En el este de la Península y en Baleares entra a formar parte con frecuencia en diversas elaboraciones con masa a base de harina en las que las verduras se colocan bien encima como en la coca mallorquina o en las *coques escaldades* [59], o bien sirven de relleno de empanadas de mayor tamaño, *espinagades* [59] o más pequeñas con denominaciones diversas, como empanadillas [48], *cocarrois* [59], *minxos* [64], *coquetes* [68] o *pastissets* [67].



Asimismo, se incluyen en unas curiosas y seguramente ancestrales recetas elaboradas con una mezcla de diferentes verduras guisadas, en su mayoría silvestres y alguna cultivada, que se han registrado en distintas provincias del sureste y este de la Península (Almería, Murcia, Valencia y Albacete) y en Canarias (isla de El Hierro). Estas recetas reciben nombres diversos tales como "las hierbas" [10], ensalada de matas o hervido [48], *herbes bullides* [67], el nombre genérico de "colejas" [34], o champurrios [39], respectivamente, y en ellas pueden usarse hasta quince especies diferentes [47].



Maria Àngels Bonnet

Comestibles-Raíces, bulbos, tubérculos y rizomas

En Lanzarote, sus raíces fueron consumidas en épocas de escasez. A pesar de que en el resto del archipiélago el consumo de la parte aérea fue común, en esta isla únicamente se recogió el consumo de la parte subterránea [37]. El consumo de sus raíces también se ha citado alguna vez en la isla de Mallorca, en este caso conservadas en vinagre [59].

Otros usos alimentarios

En Ibiza, el agua de enjuagar la verdura del *cuinat* era utilizada para limpiar los quesos [61].

ALIMENTACIÓN ANIMAL

Forraje verde o seco

Aunque menos extendido que el uso alimentario humano, las colejas también se han usado como alimento para el ganado, sobre todo, para la alimentación de conejos y cabras [13,38,39,44,51,54,58,62].

Raíces y tubérculos / Pasto

Las raíces engrosadas, llamadas pencas, también sirvieron de alimento al ganado (cabras, ovejas y vacas) en Lanzarote y El Hierro. A veces incluso se recolectaban para alimentarlos, teniéndolas por favorecedoras de la producción de leche [37,39].

Plantas melíferas

Las abejas visitan ocasionalmente sus flores acopiando polen [19,27].

MEDICINA

Sistema circulatorio

El consumo como verdura de las hojas frescas o cocidas, tiene además la finalidad de purificar la sangre en el Somontano de Huesca [18].

Sistema digestivo

En Almería y Granada se ha citado el uso de la infusión de sus flores y hojas contra dolencias del aparato digestivo [6,10]. En Jaén se aconseja su decocto para el hígado [8]. En la comarca del Cabo de Gata se ha empleado contra la diarrea, mezclándola con flores de chumbera (*Opuntia maxima* Mill.) y a veces con tallos de ojo de buey (*Pollenis spinosa* (L.) Cass.), mientras que en Granada se emplea contra cólicos con vómitos. En La Cerdanya (Cataluña), se han usado sus flores en infusión como purgante [53].

Sistema respiratorio

En Monzón, Huesca, contra el resfriado aplican cataplasmas calientes de "coletas" (brotes tiernos de la planta) machacadas y envueltas en un trapo [17].

Piel y tejido celular subcutáneo

Parece ser que su uso para afecciones de la piel es común en las Islas Canarias. Las raíces y las hojas machacadas se usan como anti-séptico y cicatrizante en heridas, ampollas, quemaduras o llagas vivas y para tratar verrugas [37-39].



Javier Tardío

Enfermedades tumorales

En La Gomera, se dice que la colleja es buena o “medicinal” para el cáncer de piel [38].

VETERINARIA

Piel y tejido celular subcutáneo

En El Hierro, las hojas mascadas se ponen sobre las heridas de los animales para curarlos [39].

Órganos de los sentidos

El jugo de las hojas sirve para curar las **nubes en los ojos** del ganado. De forma similar, para curar los ojos de los gallos de peleas, se mascaban unas hojas y se ponían sobre los ojos en la isla de El Hierro [39].

USOS MEDIOAMBIENTALES

Malas hierbas

Es considerada una mala hierba habitual en las fincas por sus “largas raíces” [21].

USO ORNAMENTAL

Adornos florales y plantas de interior

En Mallorca es considerada una planta bonita para la elaboración de ramos [59].

USOS SOCIALES, SIMBÓLICOS Y RITUALES

Rituales de incertidumbre, protección y aflicción

En un pueblo de Salamanca, donde la llamaban “hierba de los truenos”, la recogían y hacían un manojo que dejaban secar para rezarle cuando había tormentas, colocándose cerca de la puerta de casa [24]. El rezo que hacían era el conocido “Santa Bárbara bendita...”.

Literatura oral popular

Como otras especies silvestres con gran importancia cultural, interviene en **coplas** populares como las recopiladas en la Serranía de

Cuenca [29]. La primera de ellas es una de las versiones de la copla que anuncia la llegada de la primavera y los múltiples recursos silvestres aprovechables: “Ya viene el mes de los pobres, / ya viene la caza de grillos, / espárragos y collejas, / ajoporros y cardillos”. La segunda habla igualmente de la importancia alimentaria de las collejas, especialmente para la gente con menos recursos: “Ya se creían los ricos / que nos moríamos los pobres, / pues han salido las collejas, / que nos toquen los c...”.

Usos recreativos

Además de su uso como verdura, está igualmente muy extendido el uso de sus flores, por su característico cáliz inflado, en un **juego de niños** [16,17,19-22,24,27,33,41,51,55,56,59,67]. Este consistía en cerrar la flor con los dedos y golpearla contra el cuerpo para hacerla sonar como un petardo. De ahí varios de sus nombres vulgares, como cohetes o

petardos en castellano y *petador*, *pets* o *esclafidors* en catalán. En las Tablas de Daimiel se usaban las cápsulas secas con el pedúnculo y se ataban para hacer **sonajeros** para que jugasen los niños [67].

ECOLOGÍA

Hábitat

Al igual que otras verduras silvestres, antiguamente las collejas salían como malas hierbas de los cultivos, recolectándose así en el momento del desherbado o escarda [46]. Tanto el uso de las modernas prácticas agrícolas, con el empleo de herbicidas y laboreo profundo, como el abandono de la agricultura en muchas zonas ha hecho que la especie sea mucho menos abundante en la actualidad [11,32,45]. Igualmente el miedo a la contaminación por herbicidas hace que mucha gente tenga algunos reparos en recolectarlas [33].

■ REFERENCIAS HISTÓRICAS

Aunque probablemente se consuma desde la más remota antigüedad, no la citan autores como Columela, Dioscórides o Isidoro de Sevilla. Tampoco se ha identificado entre los geóponos andalusíes, ni siquiera en la extensa obra de la *Umda* de Abū l-Jayr (siglos XI-XII) en la que los traductores mencionan una especie bajo el nombre de *qawllālah*, que interpretan como la colleja [71], aunque más bien pudiera tratarse de la jabonera (*Saponaria officinalis* L.). En definitiva, la referencia más antigua conocida del uso de esta especie en España sería la del botánico aragonés del siglo XVII Bernardo Cienfuegos [72]. En el tomo 2 (Mss 3358) de su Historia de las Plantas, obra manuscrita que se encuentra en la Biblioteca Nacional, en el capítulo sobre el ajo porrano (*Allium ampeloprasum* L.), cita las collejas junto a otras especies comestibles, diciendo de ellas: “[...] después de cocidas con agua y sal, las guisan como espinacas y satisfacen [sic] con harto gusto su hambre.”

Algo más de dos siglos después, el también aragonés Pardo Sas-trón [73], relata que esta planta se come cocida, especialmente en años míseros.

■ VALORACIÓN

Aunque con ligeras diferencias regionales, es una de las verduras silvestres con mayor importancia cultural en nuestro país, es decir, mencionada en la mayoría de los estudios etnobotánicos y generalmente por un gran número de informantes. Resulta significativo que el nombre vulgar empleado para esta especie en Ibiza sea el de verdura [61], o que en la provincia de Albacete se utilice el nombre de collejas como genérico que incluye otras verduras silvestres de hoja y se hable de “salir a coger collejas”, aunque se recojan además otras especies [34]. Su aprecio ha sido tal que a veces se ha comercializado a pequeña escala en algunos municipios [8,33,49]. Su recolección se mantiene relativamente vigente en la actualidad y, aunque no es muy frecuente, puede degustarse en algunos restaurantes. Se conoce su cultivo a pequeña escala en huertos [44,48] y su semilla se puede comprar a través de internet (<http://www.ebay.es>).

■ REFERENCIAS

1. Benítez 2009; 2. Casana 1993; 3. Cobo & Tijera 2011; 4. Fernández Ocaña 2000; 5. Galán 1993; 6. González-Tejero 1989; 7. González Turmo 1997; 8. Guzmán 1997; 9. Hadjichambis *et al.* 2008; 10. Martínez Lirola *et al.* 1997; 11. Mesa 1996; 12. Molina 2001; 13. Ortuño 2003; 14. Sánchez Romero 2003; 15. Torres Montes 2004; 16. Triano *et al.* 1998; 17. Ferrández & Sanz 1993; 18. Villar *et al.* 1987; 19. Lastra 2003; 20. San Miguel 2004; 21. Pardo de Santayana 2008; 22. Blanco 1998; 23. Estrella 1995; 24. Velasco *et al.* 2010; 25. Arauzo *et al.* 2004; 26. Blanco 2002; 27. Consuegra 2009; 28. Criado *et al.* 2008; 29. Fajardo *et al.* 2007; 30. Gil Pinilla 1995; 31. Molero Mesa *et al.* 2001; 32. Rivera *et al.* 2006b; 33. Sánchez López *et al.* 1994; 34. Verde *et al.* 1998a; 35. Verde *et al.* 2000; 36. Verde *et al.* 2003; 37. Gil González *et al.* 2009; 38. Perera López 2005; 39. Perera López 2006; 40. Pérez de Paz & Hernández Padrón 1999; 41. Blanco & Cuadrado 2000; 42. Catani *et al.* 2001; 43. Cofradía Extremeña de Gastronomía 1985; 44. Tejerina 2010; 45. Aceituno-Mata 2010; 46. Tardío *et al.* 2002; 47. Tardío 2010; 48. Rabal 2000; 49. Rivera & Obón 1991; 50. Rivera *et al.* 2008; 51. Bonet 2001; 52. Bonet & Vallès 2002a; 53. Muntané 1991; 54. Parada *et al.* 2002; 55. Parada 2008; 56. Rigat 2005; 57. Rigat *et al.* 2009a; 58. Selga 1998; 59. Carrió 2013; 60. Moll 2005; 61. Torres 1999; 62. Barber *et al.* 2005; 63. Conca & Oltra 2005; 64. Lorenzo 2005; 65. Mulet 1991; 66. Obón 2006; 67. Oltra 1998; 68. Pellicer 2000-2004; 69. Piera 2006; 70. Benítez *et al.* 2010a; 71. Abū l-Jayr 2004-2010; 72. Cienfuegos 1627; 73. Pardo Sastrón 1895.



Teresa Tomás

