



Cerdos ibéricos en dehesa de encinas. Javier Tardío

Quercus ilex L.

Familia: Fagaceae

encina, alzina,
arte, aciñeira

USOS PRINCIPALES



GRADO DE AMENAZA Y PROTECCIÓN LEGAL

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

NOMBRES VULGARES

Castellano: encina (nombre generalizado), encino (GA), ardina (AS); carrasca, carrasco (AN, AR, CB, CL, CM, EX, MC, VC); chaparra, chaparro (AN, CL, CM, EX, MC, MD, VC); bellotero, bellotera (CN, MC). El fruto: bellota (nombre generalizado) [1-53].

Catalán: alzina, alzino, alziner (CT, IB, VC), alzina d'aglà dolç (IB); carrasca, carrasquer (CT, VC); bellotera; aglanera (IB). El fruto: gla, aglà. Las referencias catalanas son de la subsp. *ilex* [50,54-65].

Euskera: arte (subsp. *ilex*; PV). El fruto: uzkur, kiskur [66,67].

Gallego: aciñeira, aciña, enciña [74].

DESCRIPCIÓN

Árbol hasta de 25 m, monoico, de copa ovoide o redondeada, a menudo arbusto que forma matorral espeso. Hojas 2-8 x 1-4 cm, perennes, alternas, coriáceas, de forma muy variable, las adultas enteras o de margen ondulado, color verde oscuro por el haz y blanquecino-tomentosas por el envés; ovado-lanceoladas y con 7-14 pares de nervios secundarios en la subsp. *ilex*; más redondeadas o elípticas, con 5-8 pares de nervios y a menudo dentado-espinosas, en la subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (= *Q. rotundifolia* Lam.). Flores amarillentas, las masculinas agrupadas en ramillas o amentos colgantes de 2,5-8 cm, las femeninas en grupos de 2-7, erguidas sobre la axila de las hojas. Fruto en glande o bellota, con la base o cúpula escamosa y blanquecina, y aquenio de 15-35 x 8-18 mm, ovoide, color castaño y caedizo cuando madura.

HÁBITAT, FENOLOGÍA Y COROLOGÍA

Habita sobre todo tipo de sustratos, aunque la subsp. *ilex* prefiere suelos básicos. 0-1000 (1400) m.

Florece de marzo a junio.

Región mediterránea. Península Ibérica e Islas Baleares, introducida en Canarias. La subespecie *ilex* vive solo en zonas de mayor humedad ambiental, especialmente en Asturias, Cantabria, País Vasco y Catalu-

ña, mientras que la subsp. *ballota* es continental de climas secos, y se extiende por el resto del territorio.

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

ALIMENTACIÓN HUMANA

Comestibles/Frutos secos y oleaginosos

Las bellotas de las distintas especies del género *Quercus* han constituido un importante recurso alimenticio en muchas regiones del mundo. En España, dada su abundancia y el mayor dulzor de sus bellotas, el taxon más empleado ha sido *Q. ilex* subsp. *ballota*. Estas bellotas se han usado de forma generalizada, especialmente en épocas de escasez, en un gran número de regiones, como Andalucía [1-5,7-13,15,68], Aragón [16], Castilla y León [21-24,26,28], Castilla-La Mancha [29-32,34,36,38], Extremadura [41-43], Madrid [44,45], Comunidad Valenciana [52,64], Murcia [48] e Islas Baleares [60,61]. Se han consumido tanto crudas, como asadas o cocidas.

Aunque las bellotas de la subespecie *ballota* no son normalmente muy amargas, existen ejemplares que son conocidos localmente por tenerlas especialmente dulces y se emplean para su consumo en crudo. Si se dejaban secar, se volvían más dulces y se decía que las bellotas se "avellanaban" [43]. El posible sabor amargo de las bellotas desaparece cuando se cocinan. Esto era lo que se hacía con las bellotas amargas de la subespecie *ilex* para consumirlas en el País Vasco [67]. Antes de la llegada de la televisión, era costumbre asar bellotas a la brasa de la lumbre y comerlas mientras se tenía una tertulia o se contaban historias [41]. También se secaban ensartadas en un hilo haciendo ristras y se comían como postre metidas dentro de un higo paso [43,60]. En otras ocasiones se cocían en agua, a veces aromatizándolas con anís en grano [44,45]. En la Serranía de Cuenca, una vez asadas o cocidas, se mezclaban con miel, formando una masa dulce con la que se elaboraban pastelillos rellenos [33].

El uso de las bellotas de encina para hacer harina y elaborar diversos alimentos, que ya documentaban diversas fuentes históricas, se ha



registrado en varios estudios etnobotánicos y etnográficos modernos en Andalucía [1,4,15,68], Extremadura [41,42], Comunidad Valenciana [65], Castilla-La Mancha [31] y el País Vasco [66,67]. Con la harina de las bellotas de la subespecie *ballota*, especialmente en épocas de escasez, se ha elaborado pan o tortas [4,31,42,65], a veces mezclándolas con harina de maíz, como en Huelva, en la sierra de Aracena [68]. También se hacían gachas [41,65], o diversos dulces, como perrunillas [42] o galletas [65]. En el País Vasco, con la harina de las bellotas de la subespecie *ilex* mezclada con harina de maíz se hacían talos, unas tortas que se cocían sobre la lumbre, mientras que, mezclándola con harina de trigo, se hacía pan [67].



Bellotas peladas de *Quercus ilex* subsp. *ballota* y pan elaborado por Daniel Pérez Allamira con bellotas de *Quercus ilex* subsp. *ilex*. Javier Tarifa

Grasas alimentarias

En la comarca de Monfragüe, en Cáceres, y en Salamanca se aprovechaba la "nata" que se crea al cocer los frutos para obtener un poco de aceite de consumo doméstico, para la cocina y para los condimentos [27,43].

Bebidas alcohólicas

El licor de bellota parece ser una elaboración moderna, generalmente industrial, aunque su elaboración casera también se ha documentado en estudios etnobotánicos recientes [20,26].

En Rute, Córdoba, añaden cáscara de encina para darle color al "arresolí", un licor de café casero al que también añaden canela, hierba luisa (*Aloysia citrodora* Gómez Ortega & Palau), "palos" (trozos de ramas) de madroño y rubia (*Rubia pe-regrina* L.) [13].

Bebidas no alcohólicas

Con las bellotas dulces peladas, machacadas en un mortero y remojadas en agua, se preparaba una especie de horchata que gustaba mucho a los niños, además de tener efecto medicinal, para cortar diarreas o vencer las dificultades de orinar [1,65].

Bastante más extendido ha estado el uso del "café de bellota" [16,43,45,49,60,64,67], que se elaboraba moliendo las bellotas después de tostadas. Se ponían las bellotas en una sartén después de rajarlas para que no estallen y se asaban hasta que adquirían un color tostado parecido al del café. A continuación se les quitaba la piel y se molían para prepararlo como el café normal, algunas veces mezclándolo con este [67]. En Extremadura, para darle un mejor sabor, metían un tizón de la lumbre en la cazuela del café [43]. Este café de bellota se usó especialmente en épocas de escasez, como los años de después de la Guerra Civil española [49].

ALIMENTACIÓN ANIMAL

Forraje verde o seco / Pasto

El aprovechamiento de las hojas y ramas de encina por el ganado, especialmente por las cabras, es un uso tradicional generalizado (p. ej. 11,28,29,48,60). El ramón de encina procedente de las podas o recolectado a propósito, era aprovechado por cabras, ovejas, vacas y caballos, especialmente durante el invierno [17,18,35,66]. La hoja de encina se suele reservar como alimento de invierno para el ganado, por la escasez de pasto cuando nieva y porque es más digerible en esta época al "curarse" con las heladas y resultar así más blanda para el ganado [44]. En la sierra de Aracena se rocía con agua y sal el ramón de encina para que sea más apetecible para los animales [6].

Pienso / Pasto

El uso de sus frutos en la alimentación del ganado ha tenido una gran importancia cultural en prácticamente todas las regiones españolas [5,6,11,12,18,23,27,28,31,35-37,44,45,48,60,65]. La bellota, especialmente la amarga, se ha empleado tradicionalmente en la alimentación de los cerdos, aunque también la aprovechaban cabras, ovejas o pa-

vos. En muchos casos se recolectaban para dárselas a los animales como pienso, pero en otras ocasiones se llevaban los animales a que las comieran directamente en el campo. Este aprovechamiento directo “en montanera” se mantiene en la actualidad con el cerdo ibérico, especialmente en Extremadura.

PLANTAS MELÍFERAS

La encina es una planta melífera. Las abejas elaboran un tipo de miel muy oscura, conocida como mielato, miel de mielada o miel de bosque, no con néctar, sino a partir de secreciones dulces producidas por pulgones, cochinillas y otros insectos chupadores sobre distintas partes del árbol, especialmente las bellotas [16,35,41,60].

MEDICINA

Sistema circulatorio

Se ha registrado el uso interno del cocimiento de las hojas, la corteza o las ramas de encina para **rebajar la sangre** o **bajar la tensión** en Navarra [49], Cataluña [59] y Mallorca [60]. La decocción de la corteza y de las ramillas con hojas se ha usado para tratar las **hemorroides** tomando baños o vahos [38,39,57,60] y para cortar las **hemorragias** [57].

Sistema digestivo

Existen numerosas referencias del uso interno de la encina contra la **diarrea**, tanto de sus bellotas [1,7,13,37-39,48,54,65] como del cocimiento de su corteza [16,18,36,48,57,60,65], de sus hojas [37] o de sus inflorescencias [57,60,63]. Era típico hacer una especie de horchata de bellota o tomarla en una papilla [1,13,37,48,65]. Según algunos informantes era más efectiva si la bellota tenía por lo menos un año de antigüedad [1].

El consumo de la bellota, cruda o cocida, se consideraba estomacal, sirviendo para aliviar los **dolores de estómago** y vientre [1,7], e incluso la inflamación y la úlcera de **estómago** [48,60,64]. La decocción de las hojas también se ha utilizado contra la **acidez de estómago** [50].

También estaba muy extendido el uso de enjuagues con la decocción de la corteza contra el **dolor de muelas** [1,7,12,36,48], o incluso para evitar la **caries** el enjuague con el cocimiento de la raíz [17]. En Albacete se masticaban las hojas y la corteza de encina para calmar el dolor de muelas [39].

Sistema genito-urinario

La horchata de bellota o la decocción de la corteza se tenían por **diuréticas** en la Comunidad Valenciana [65]. En el Pirineo Aragonés se aplican los vapores obtenidos del cocimiento de ramas y hojas contra la **inflamación de ovarios** y de **matriz** [17].

En la sierra de Segura, Albacete, las bellotas se consideraban **galactógenas**; por ello se les daba de comer a las mujeres recién paridas, para que produjeran más leche [37,39].

Sistema respiratorio

La encina se ha usado también contra los **resfriados**, bien tomando el cocimiento de su corteza [1,23,24,37,39,60], de sus inflorescencias [64] o bien respirando los vapores resultantes de hervir la corteza junto con romero, tapado con una sábana [13]. Contra la **tos**, la **afonía**, la **faringitis** y la **amigdalitis** se empleaba la ceniza de encina en uso externo [17,48,57], infusión de las inflorescencias [64] y la decocción de la corteza tierna [60]. En Albacete se preparaban cataplasmas mezclando la ceniza con aceite caliente, que se colocaban con un paño sobre el pecho para ablandar la tos [48]. En la Hoya de Huesca, contra la afo-

nía, acostumbraban a meter ceniza caliente de carrasca en un calcetín que enrollaban al cuello, mientras que en la comarca de la Ribagorza, para la misma afección, tomaban baños de pies en agua caliente con un puñado de ceniza de carrasca o de roble [17]. Estos baños de pies, unido a friegas en ambas piernas a continuación durante cinco minutos, también se usaban contra la tos.

Musculatura y esqueleto

Contra los **dolores** de las **articulaciones** y **reumáticos** se usaba externamente (friegas o compresas) la decocción de las ramas, de la corteza o de la raíz [1,35,49]. En Granada la cocían junto a la parte aérea de la **crujía** (*Digitalis obscura* L), **retama** [*Retama sphaerocarpa* (L) Boiss.] y **romerina** (*Cistus clusii* Dunal in DC.). La decocción de la corteza se ha usado también contra el dolor de **ciática** [35,37,39,48] y como **antiinflamatorio** en general [37,39,48].

En los Montes de Toledo se realizaba un ritual para curar a **niños herniados**, en el que se pasaba al niño por la horquilla de una encina joven [39].

Piel y tejido celular subcutáneo

Para ayudar a la cicatrización de **heridas**, **llagas**, **quemaduras**, **sabañones** o **fisuras anales** se lavaba la zona afectada con la decocción de la corteza o ramas de encina [16-18,28,38,39,41,47,48,57,59,60,64]. También se utilizaba la decocción de la corteza o las inflorescencias para tratar otras afecciones dermatológicas, como **escoceduras**, **eccemas**, **granos**, **herpes**, **psoriasis** e incluso **micosis** [7,17,48,57,58]. A veces, el remedio se completaba secando y untando con aceite de oliva [17] y, en otras ocasiones, se aplicaba la decocción en compresas [57]. Otra forma de preparar el remedio para desinfectar heridas es moler la bellota y aplicar el polvo resultante sobre la herida [62].

Las bellotas o las hojas de encina se han empleado en diversos tratamientos mágico-medicinales contra las **verrugas**, a veces incluso con un conjuro secreto [28,36,54,57].

Síntomas y estados de origen indefinido

En Cataluña y Mallorca se han utilizado las hojas molidas para evitar la **sudoración** de los **pies** [57,60] y la decocción de la corteza o las hojas para tratar la **fiebre** y los **dolores** [54,57]. También contra la fiebre, en la Hoya de Huesca tomaban baños de pies en agua caliente con



Quercus ilex subsp. ballota. José Blanco Salas



un puñado de ceniza de carrasca o de roble, unido a friegas en ambas piernas a continuación durante cinco minutos [17].

Intoxicaciones y envenenamientos

Para deshacerse de beber alcohol se ha utilizado la decocción de las hojas de encina, añadiendo un chorrito a la botella de vino [57].

VETERINARIA

Sistema digestivo

Al igual que en medicina humana, el cocimiento o infusión de la corteza se usaba como **antidiarreico** para el ganado vacuno [17,18,28,30,57]. En la Manchuela, Albacete, para **abrir el apetito** y **endurecer las mandíbulas** de las caballerías les daban corteza de carrasca molida, mezclada con retama [36].

Concepción, embarazo y parto

En Granada daban a las cabras y ovejas la decocción de la corteza para ayudar a la **expulsión** de la **placenta** después del parto [1]. A veces se mezclaba con otras plantas como raíz de zarza (*Rubus ulmifolius* Schott) y matagallos (*Phlomis purpurea* L.).

Sistema respiratorio

En la provincia de Toledo, para curar la **pulmonía** a mulas y caballos, preparaban un remedio cociendo vino tinto, corteza de encina y cáscara de granada que se aplicaba durante cinco días. Se mojaba un saco en el líquido caliente y se ponía al animal encima de los riñones, cubriéndolo con una manta y sujetándolo con una cincha [44].

Piel y tejido celular subcutáneo

La decocción de la corteza de encina se ha utilizado para lavar las **heridas** y **mataduras** de los animales [57], a veces mezclándola con decocción de jara pingosa (*Cistus ladanifer* L.) y romero [38]. Esta decocción ayuda a la cicatrización y previene la puesta de huevos de la "moscarda" en las heridas [39]. También se ha utilizado para lavar los puntos de la cesárea en las vacas [59].

Otras enfermedades infecciosas y parasitarias

En los Monegros, Huesca, se empleaba contra la **sarna** el cocimiento de las hojas, frescas o secas, por vía interna [17].

USO TÓXICO Y NOCIVO

Venenos, insecticidas y plaguicidas

La ceniza de encina se emplea aún en la actualidad como **insecticida** contra los pulgones [16].

USO COMBUSTIBLE

Leñas

Gracias a la dureza de su madera y a su alto poder calorífico, el uso de la encina como combustible, bien en forma de **leña** o de **carbón**, se ha citado en todos los estudios etnobotánicos consultados. Por estas propiedades su leña y carbón se consideran de los mejores. Por ejemplo, el carbón y leña de encina era los preferidos para calentar la piedra caliza en los "caleros" y obtener la cal viva [18,31,60] y para cocer el pan [53].

Encendido o leña fina

La leña fina de encina se usaba frecuentemente para **encender** la lumbre.

Carbón

Como hemos indicado, el **carbón** de encina se considera de muy buena calidad y su uso está muy extendido [31]. Con la leña fina de encina se elaboraba **picón** o **cisco** (carbón fino) para los braseros [5].

CONSTRUCCIÓN

La madera de encina era muy apreciada para su uso en la construcción [p. ej. 38,48,53], debido a su gran dureza y resistencia a los hongos. No obstante, se considera difícil de trabajar ya que se resquebraja con facilidad [31].

Embarcaciones

Su madera se ha utilizado para fabricar **embarcaciones**, especialmente la quilla, debido a su gran resistencia a la putrefacción [31,57,60].

Carros y otros vehículos terrestres

Gracias a la dureza de su madera se usaba para elaborar determinadas partes de los **carros**, como el cubo y los rayos o radios de la ruedas [16,18,28,31,35,48,57].

Casas, edificios e instalaciones agropecuarias

Con madera de encina se construían **vigas** [1,31,44], puntales o pilares y **dinteles** de puertas y ventanas [1,28] y también se usaba para hacer **escaleras** [18].

Infraestructuras

También se ha empleado frecuentemente en la construcción de **infraestructuras hidráulicas** [31,62].

INDUSTRIA Y ARTESANÍA

Cosmética, perfumería y limpieza

La ceniza procedente de la quema de la madera de encina se ha usado tradicionalmente para elaborar **lejía** [16,32,38,39,48,57]. Para ello se mezclaba la ceniza con agua caliente, se removía y se dejaba reposar tapada hasta que la ceniza quedaba depositada en el fondo [41], o bien se dejaba pasar el agua a través de un recipiente con la ceniza para obtener una lejía más suave [38]. A veces se usaba directamente para blanquear la ropa, utilizando para ello un recipiente en el que se echaba la ropa tapado con una tela de cáñamo (arpillera) sobre la que se ponían las cenizas. Sobre ella se iba echando el agua caliente, repitiendo la operación varias veces y aclarando la ropa al final [16].

Curtientes

La "casca" o corteza de la encina, en particular la de sus raíces, se usaba para **curtir pieles** [21,28,30-32,38,41,60], por su alto contenido en taninos. Era, después de la bellota y la leña, uno de los principales productos obtenidos de esta especie.

Sustancias tintóreas y pinturas

De la corteza de la raíz y del tronco se obtiene un **tinte** para dar color marrón, negro y morado a telas y pieles [1,18,23,24,48,60]. Este tinte también se ha utilizado para teñir el **pelo** [60]. Añadiendo al encalado hoja de encina hervida se da un aspecto envejecido a la piedra nueva [60].

Herramientas y utensilios

La conocida dureza y resistencia de su madera ha sido clave para la fabricación de todo tipo de aperos, utensilios y herramientas. Este es el caso del **arado** o determinadas partes del mismo como la cama, la esteva, los estevones, los dentales y las orejeras

[21,28,38,41]. Los mangos o astiles de diversas herramientas, como hachas, azadas, picos y martillos [1,21,27,28,30,32,38,53,57,59] o las mazas para clavar estacas, "esgargar" el lino [44] o picar el esparto [14,31,38,48], solían ser de encina. También se ha utilizado para hacer bastones y palos de escoba [57]. Los badajos de los cencerros se hacían típicamente con madera de encina [13,18,41,44], siendo el corazón y la raíz la parte más adecuada [28,38]. Otros utensilios que se hacen con madera de encina son cucharones [57] y prensas para el vino y el aceite [60].

En los Montes de Toledo y en Galicia se han hecho también escobas con las ramas de esta especie [29,30,53]. En Córdoba se utilizaban las "caperuzas" de las bellotas como dedales para proteger los dedos en la recogida de la aceituna [5].

La madera de encina se ha utilizado en Baleares para fabricar pipas de fumar [62].

Juguetes e instrumentos deportivos y musicales

La madera de encina se ha usado tradicionalmente para elaborar diversos elementos empleados en juegos, como peonzas o bolos [18,60] y también instrumentos musicales, como las castañuelas o los palos de la danza del paloteo [21,28,41]. En Salamanca los niños usaban las cúpulas de las bellotas o "cascabullos" para hacer silbatos como juego infantil [28].

Mobiliario y enseres domésticos

En mobiliario rústico con madera de encina se han elaborado peseros para las vacas, mesas para la matanza, artesas, y otros recipientes diversos como cazuelas o morteros [2,5,28,41,57]. También se hacían muebles para las casas, como mesas y sillas, y cubas para el vino [60,62]. Para poder trabajar su madera con más facilidad, se dejaban los troncos durante un año sumergidos en agua [60].

USOS MEDIOAMBIENTALES

Mejora del suelo

En Salamanca se usaba la hoja seca de encina o "forramasca" para cama del ganado. La mezcla de la hoja con el excremento de los animales es un excelente abono natural para la huerta [28]. En Córdoba se añade corteza de encina para mejorar el suelo y se consideran las antiguas carboneras como buena tierra para empezar a cultivar un huerto [5].

USO ORNAMENTAL

Patios, huertos y jardines / Calles y caminos

Aunque no existen muchas referencias en los trabajos etnobotánicos [48], la encina se ha empleado también como ornamental, en jardines grandes y como árbol de sombra junto a las casas.

USOS SOCIALES, SIMBÓLICOS Y RITUALES

Rituales del ciclo anual

Las ramas de encina se han utilizado para hacer enramadas el día de San Juan y en el Corpus, colocándolas sobre el tejado o en el pos-



Teresa Tomás

tigo de la casa [28].

Rituales del ciclo de vida

En Fuenlabrada de los Montes, Badajoz, utilizaban un tronco de encina para la celebración anual de los quintos, el 31 de diciembre, siendo denominado el leño de los quintos [41].

Rituales de incertidumbre, protección y aflicción

Existía una tradición popular extendida por distintas regiones españolas que consistía en poner un buen tocón de encina en la lumbre en Nochebuena y dejarla arder, o bien toda la noche o bien todos los días un rato hasta el día de Reyes [17,36]. Entonces se llevaba a la cuadra y se dejaba en un rincón todo el año, con el fin de proteger a los animales domésticos y ganado ante enfermedades o daños [17].

En Sancho Gómez, Salamanca, hacían un collar con agallas de encina que se ponía alrededor de la cabeza de los animales "para ahuyentar a las brujas" y en Frades de la Sierra, la encina era considerada un árbol protector [28]. Igualmente, en esta provincia había la creencia de que si la bellota se helaba en Nochebuena, quería decir que sería un buen año de montanera [28].

Literatura oral popular

En Córdoba hay un dicho que hace referencia a los cambios de sexo implícitos en las diferentes denominaciones que recibe la especie a lo largo de su vida: "nace chaparreta, cuando está en la flor de la vida es chaparro y luego vuelve otra vez a encina" [13]. En Ciudad Real una adivinanza hace alusión también a esto mismo y a las tres denominaciones de bellota, chaparro y encina: "Hembra fue mi nacimiento y macho mi mocedad y por mi buena fortuna, hembra me volví a quedar" [31]. En Baleares se recogió otra adivinanza que habla de la bellota: *Què és una cosa, / petit petit com es dit / i encara molt més petit / i se'n fan dos greixoneres / i dos plats sense*



galteres / i un barret sense orelleres (Qué es una cosa / pequeña pequeña como se dice / todavía mucho más pequeña / se hacen con ella dos cazuelas de barro / y dos platos sin asas / y un gorro sin orejeras) [62].

Sobre la calidad de su madera existe esta otra sentencia popular recogida en Salamanca: "al roble / no hay madera que le doble, / salvo la encina / que le echa la pata encima" [28]. Otro refrán habla sobre su ciclo biológico "Encina con mucho moco, de montana (o montanera) tiene poco", aludiendo a que la encina que tiene muchas flores masculinas dará muy poco fruto [31,43].

Usos recreativos

Las bellotas de la encina se empleaban en **juegos infantiles**. En La Manchuela, Albacete, los niños cogían las bellotas para hacer pirindolas, cortándolas por la mitad y clavándoles en el centro un pequeño palo redondo [36]. En la sierra de Segura, las niñas para jugar utilizaban las "coscolinas", o "boinas de las bellotas", que las ponían en los dedos pulgares y las utilizaban como dedales para coser [37].

ECOLOGÍA

Diferenciación y ciclos biológicos

Las distintas denominaciones de la especie a veces están relacionadas con la edad y/o la forma de los ejemplares. Así chaparra o chaparro es la encina pequeña, con un tronco poco grueso y porte arbustivo, mientras que los nombres de encina o carrasca (este último parece estar más extendido en el este de la Península) se reservan para los ejemplares de mayor tamaño [38,44]. También se conocen popularmente los híbridos de la encina con otras especies del género *Quercus*, como el alcornoque (*Q. suber* L.), quejigo (*Q. faginea* Lam.) o melojo (*Q. pyrenaica* Willd.) siendo en general denominados "mestos" [28,39,41].

Sobre la época de floración de las encinas en Salamanca existe un refrán "el 21 de marzo empieza la primavera, abotona las encinas y florecen las riberas" [28].

MANEJO DE LAS ESPECIES

Recolección

Las dehesas de encina se han manejado tradicionalmente para compatibilizar el aprovechamiento de los pastos, la corta de leña para el hogar, el carboneo y la recolección de las bellotas. La recolección de bellotas estaba regulada en muchos lugares. En Cabañeros, por ejemplo, no se podía varear bellota para los cerdos hasta llegado el día de San Miguel (29 de septiembre) [38]. En El Atazar, en la Sierra Norte de Madrid, el día 17 de octubre se decía que era el "Santo Bellotero"; se reunía todo el pueblo para ir al campo a coger bellotas y al final se reparían [45].

Otras actividades de manejo

En Mallorca dicen que es preferible cortar la encina para leña en luna nueva [60].

REFERENCIAS HISTÓRICAS

Además de existir numerosas evidencias arqueológicas del uso de la bellota en la alimentación en el Neolítico, podemos encontrar igualmente innumerables referencias históricas sobre el uso de la encina en nuestro país. Entre las más antiguas contamos con las descripciones que Plinio el Viejo y Estrabón hicieron en el siglo I de nuestra era. En

ellas hablan del empleo de la harina de la bellota para hacer pan por los habitantes de la Península Ibérica, especialmente en tiempos de escasez [69,70].

Ya en el siglo XVI, Alonso de Herrera [71] nos habla de la importancia de la encina tanto para la alimentación como para los otros muchos usos que se han conservado hasta nuestros días. Así, entre otras cosas, dice que las bellotas son muy alimenticias; en años de falta de trigo, se hace pan de bellotas; son mejores asadas en cenizas calientes; son un buen forraje para el ganado, que si come de ellas da buena carne; su madera es muy recia y se utiliza para hacer arcos de carros, cuñas, tarugos, clavos, cureñas de ballestas; el carbón de encina es el mejor.

Su importancia ha quedado plasmada también en la literatura. Por ejemplo, es el árbol más citado en *El Quijote*, en el que Cervantes destaca el valor de su fruto en numerosas ocasiones "[...] a nadie le era necesario para alcanzar su ordinario sustento tomar otro trabajo que alzar la mano y alcanzarle de las robustas encinas, que liberalmente les estaban convidando con su dulce y sazonado fruto" (parte I, cap. 11) [72,73].

VALORACIÓN

Como puede verse por el gran número de referencias en múltiples categorías de uso, la encina ha sido seguramente la especie vegetal de mayor importancia cultural en la España peninsular. Sin embargo, aunque todavía se mantienen algunos, la vigencia de la mayoría de sus usos ha ido disminuyendo progresivamente y muchos de ellos se han abandonado. Concretamente se mantiene el uso de la bellota en la alimentación del ganado porcino, al menos en algunas zonas del oeste peninsular, aunque su uso en la alimentación humana es casi testimonial. Igualmente, todavía se sigue usando la leña y el carbón de encina, aunque este uso ha disminuido enormemente. El resto de los usos se han ido abandonando en mayor o menor medida.

REFERENCIAS

1. Benítez 2009; 2. Casana 1993; 3. Cobo & Tijera 2011; 4. Fernández Ocaña 2000; 5. Galán 1993; 6. Gómez Cuadrado 2011; 7. González-Tejero 1989; 8. González Turmo 1997; 9. Guzmán 1997; 10. Martínez Lirola *et al.* 1997; 11. Mesa 1996; 12. Molina 2001; 13. Sánchez Romero 2003; 14. Torres Montes 2004; 15. Triano *et al.* 1998; 16. Ferrández & Sanz 1993; 17. Villar *et al.* 1987; 18. Lastra 2003; 19. San Miguel 2004; 20. Pardo de Santayana 2003a; 21. Blanco 1998; 22. Blanco & Díez 2005; 23. Gallego & Gallego 2008; 24. Gallego 2009; 25. García Jiménez 2007; 26. González *et al.* 2011b; 27. Granzow de la Cerda 1993; 28. Velasco *et al.* 2010; 29. Blanco 2002; 30. Criado *et al.* 2008; 31. Consuegra 2009; 32. Fajardo *et al.* 2007; 33. Fajardo 2008; 34. Gil Pinilla 1995; 35. Molero Mesa *et al.* 2001; 36. Sánchez López *et al.* 1994; 37. Verde *et al.* 1998a; 38. Verde *et al.* 2000; 39. Verde 2002; 40. Perera López 2006; 41. Blanco & Cuadrado 2000; 42. Catani *et al.* 2001; 43. Tejerina 2010; 44. Aceituno-Mata 2010; 45. Tardío *et al.* 2002; 46. Rabal 2000; 47. Rivera *et al.* 1994; 48. Rivera *et al.* 2008; 49. Akerreta 2009; 50. Fresquet *et al.* 2001; 51. Mulet 1991; 52. Piera 2006; 53. Blanco 1996a; 54. Agelet & Vallès 2001; 55. Bonet 2001; 56. Parada *et al.* 2002; 57. Parada 2008; 58. Raja *et al.* 1997; 59. Rigat 2005; 60. Carrió 2013; 61. Moll 2005; 62. Torres 1999; 63. Barber *et al.* 2005; 64. Conca & Oltra 2005; 65. Pellicer 2000-2004; 66. Menendez Baceta *et al.* 2012; 67. Pérez 2007a; 68. Hadjichambis *et al.* 2008; 69. Pereira & García Gómez 2002; 70. García Gómez 2009; 71. Alonso de Herrera 1981; 72. Cervantes 2004; 73. Morales 2005; 74. Losada *et al.* 1992.

