



Sambucus nigra L.

Familia: Caprifoliaceae (Adoxaceae según APG 2009)

saúco, saüc, intsusa, sabugueiro

USOS PRINCIPALES



GRADO DE AMENAZA Y PROTECCIÓN LEGAL

Lista Roja: La subespecie *palmensis* se encuentra en la categoría CR RD 139/2011: CEEA (subespecie *palmensis*)
 Catálogos autonómicos: MD; MC; CN
 Directiva Hábitats: II, IV (subespecie *palmensis*)

NOMBRES VULGARES

Castellano: saúco (nombre generalizado), sabuco (nombre generalizado), saúgo, sagú (AS, CB, CM, EX), sabuquera (CL, CM, MC, NC), sabugo (AR, CL, PV), sauquero (AR, PV), sabuquero (AR, CN), sabujo (AN), samuquero (AR), sabú, xabugo (AS), samugo (CB), sabunca, saugero, sayugo, sayuguina (CL), jabuco (CM), saúco negro (MD), saúco mayor (PV); cañilero (AN, CL, CM, VC), cañonero, cañulero (AN), cañillero; cohetera, cohetero (CL); benito; bizcato (AS); sacapute (CB); venenal (MD). Inflorescencias: flor de San Juan (AS) [1-55, 92-94].

Catalán: saüc (CT, IB, VC), saüquer (AR, CT, IB, VC), sabuc, sabuquer (CT, VC), saüquera (VC); bonarbre, menarbre (CT); herba de llarettes (VC). Inflorescencias: flor de sabuc, flor de saüc (CT) [56-79].

Euskera: intsusa (NC, PV), linsusa, tsusa; sabiko, sabuka, sakuta; ziorri (PV) [13,80,81].

Gallego: sabugueiro, sabuco, sabugo, sabuguño, samugueiro; bieito, bieiteiro, bicauterio (GA) [82,83].

DESCRIPCIÓN

Arbusto o arbolillo caducifolio, de 1-5(10) m, ramificado desde la base, con ramas rectas o arqueadas, copa ancha, redondeada, corteza pardo-grisácea, verrucosa en la madurez, con médula blanca. Hojas 4-12 x 2-6 cm, opuestas, compuestas, imparipinnadas, con 5-7(9) folíolos peciolados, pinnatinervios, elípticos, ovados u ovado-lanceolados, aserrados, acuminados y con la base asimétrica y atenuada; pecíolo de 28-52 mm, glabro o con pelos esparcidos. Inflorescencia corimboformo, de 10-27 cm de diámetro, con muchas flores pentámeras, de 4-6(9) mm de diámetro, con sépalos triangulares y pétalos, con lóbulos redondeados, color blanco y crema. Fruto en drupas de 5-7 mm, esféricas, color violeta-negruzco, en grupos colgantes.

HÁBITAT, FENOLOGÍA Y COROLOGÍA

Indiferente edáfico, vive en suelos húmedos de los pisos basal y montano de la región mediterránea, generalmente en claros de bosques, comunidades herbáceas higronitrófilas, riberas y sotos. 0-1200(1900) m.

Florece de abril a julio y fructifica en julio y agosto.

Crece en gran parte de Europa, especialmente en el norte de la cuenca mediterránea, en el W y SW de Asia y es subespontánea en el N de África, en Azores y Madeira. En la Península Ibérica es más abundante en la mitad norte, aunque también se encuentra en algunas zonas del sur. Se cultiva fácilmente de estacilla y muchas veces, especialmente en Levante, es difícil distinguir si es natural o cultivado. Todo esto se refiere a la subsp. *nigra*, porque en las islas de Gran Canaria, Tenerife, La Gomera y La Palma, vive la subsp. *palmensis* (Link) Bolli. (= *S. palmensis* Link), que se diferencia por sus inflorescencias más pequeñas, en general con tres radios principales, y frutos algo más pequeños. Al parecer, también se ha cultivado esta subespecie en la isla de El Hierro. Ambas subespecies tienen usos similares.

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

ALIMENTACIÓN HUMANA

Comestibles-Verduras y hortalizas

Con la inflorescencia se hacen buñuelos que se endulzan con azúcar y se toman como postre [64,70,72,74] o como acompañamiento de segundos platos [64,68]. Con las inflorescencias lavadas y pasadas por la sartén y aliñadas con sal y pimienta se puede preparar una tortilla [72]. Las flores, recogidas antes de abrirse, se meten en salmuera como si fuesen alcaparras (*Capparis spinosa* L.) [74].

Comestibles-Frutas/Frutos dulces

Aunque en algunas zonas no se aprovechaban los frutos, porque se decía que eran venenosos [71] al menos verdes [5,11], maduros se han usado para hacer mermeladas y confituras [5,7,20,41,59,60,62-65,68-70,72]. En Salamanca también elaboran confitura con las flores [20] y en Asturias el saúco se usa para hacer dulces [3].

Bebidas alcohólicas

La inflorescencia se usa en Cataluña en la elaboración de diferentes licores como la ratafia [56,57,59,60,64,68-70,73], un licor aperitivo [69,73], o se dejan fermentar para obtener un vino espumoso [64,68-

Autores: Montse Parada, Esperança Carrió, Teresa Garnatje, Montse Rigat y Joan Vallès



La decocción de su parénquima cortical o corteza interna es **depurativa** sanguínea [60], así como la inflorescencia sola [13,57] o con nogal en forma de tisana [2,56] y el jarabe de los frutos [62,69,73]. Mejora la **circulación** sanguínea [48]. Los brazos, **piernas o pies hinchados** y doloridos por falta de circulación se bañan en el cocimiento de hojas [40,41,47], flores [26,71] -a veces con menta [65]- o de corteza interna [13] o bien se aplican sahumeros o compresas impregnadas con los humos de su fumigación [26]. El uso de la inflorescencia en forma de tisana sirve para **rebajar la sangre** (antipelohémico) en el Alto Aragón y Cataluña [1,56].

El humo de las flores sobre brasas (perfumes) [66] se aspira como hemostático en Cataluña y Valencia; también en tisana [55]. Para los **hematomas** se usa la tisana de médula y flores [1] o cataplasmas de las flores fritas [13]. El extracto de

los frutos y el jarabe son **anticoagulantes**, y la esencia se usa para inflamaciones, apoplejías y como **cardiotónico** [59].

Sistema digestivo

Es una planta **digestiva** y **aperitiva** [33,48]. Con este fin se emplea la tisana de sus flores [57,67,69,73], su esencia [59,69,73], los frutos crudos [38,39], su jarabe [66,69,73], su cocimiento [2], el licor [7] y el vino [70] que se prepara con ellos, o la decocción de ramas jóvenes [13].

Es muy común su uso para **dolores de muelas** [3,32], **infecciones** (como aftas) e **inflamaciones de la boca** [72] y **flemones** [48]. Las flores

70]. Con los frutos también se preparan licores artesanales [72]. En Asturias se elabora un vino casero tanto de las flores como del fruto [5]. En Cantabria el licor se elabora con saúco, orujo y anís a partes iguales [7]. También se usa para teñir el vino y otros licores [5,20,64,69].

Bebidas no alcohólicas

En Cantabria se toma el **zum**o de los frutos batidos y una bebida preparada con frutos hervidos, azúcar y agua que también toman en Cataluña [7,62-64,68-70,73], en donde la esencia de flores de saúco con agua calma la sed [59,60,65]. En Los Santos (Salamanca) preparan una bebida dulce con los frutos que, aunque no lleva alcohol, llaman "licor" [20]. También se usan como colorantes para refrescos [5,71].

ALIMENTACIÓN ANIMAL

Forraje verde o seco

Las ramas con hojas o *fullats* se dan al **ganado** en el Pallars (Cataluña) [56,57].

Pasto

En la Sierra Norte de Madrid lo comían las **cabras** [26]. Sus frutos son muy apreciados por los **pájaros** [5,52].

Plantas melíferas

Inflorescencia muy visitada por las abejas [5,38,39,56].

MEDICINA

Sistema circulatorio

Se usa como **antihemorroidal** [33,48,50], su corteza troceada y machacada [2], sus flores [55] o sus hojas [51], bien en cataplasma o tomando baños de asiento con el cocimiento bien caliente de toda la planta [56] o de las flores [1]; o lavándolas con el cocimiento de corteza u hojas [1]. En Granada y Murcia se guardan ramillas o trozos de raíz en el bolsillo y se cree que según se van secando, también lo hacen las hemorroides [29,47].

Para combatir la **hipertensión** [16] se toma la tisana de sus flores o se aspiran sus vapores [55,65], a veces con otras especies [2,57,59,66]; también se emplea la tisana de sus hojas [54] o el fruto maduro en forma de jarabes o tisanas [57,67].



Preparación de buñuelos de saúco, rebajando y firiendo las flores. Joan Vallés



se utilizan: como colutorio, bien sólo su esencia [59], o junto con tomillo (*Thymus vulgaris* L.) y hierba estornudatoria (*Achillea ptarmica* L.); respirando vahos con albahaca (*Ocimum basilicum* L. y *O. minimum* L.); como fumigación algunas veces usando también las hojas junto con la inflorescencia o cociendo esta última y aplicándola como cataplasma [1,2,7,13,16,20,26,32,40,55,56,59,62,64,65,69]. Las flores calientes introducidas en un saquito de tela se colocan sobre la parte inflamada [26]. Para el dolor de la dentición de los bebés se les cuelga en el cuello un aro pequeño con cinco trocitos de tallo de saúco [74]; los brotes tiernos cocidos les quitan las pupas que les salen a los bebés cuando maman [60].

Como antiséptico intestinal, para cólicos, inflamaciones e infecciones se toma la tisana de sus flores [3,40,48,63,67,70], la esencia [62], sobre todo niños [60], y los frutos frescos [60] o su jarabe [57,60,63,69,73].

Los frutos frescos, su jarabe o su vino medicinal [60,63,65,70,73] se toman para afecciones del estómago, su zumo para la gastritis; el emplasto de las hojas calientes con agua se aplica en el estómago dolorido [13].

Como laxante [50,82], se toma la corteza de la raíz en forma de tisana [56], las hojas [38,39] cocidas [47], los frutos frescos [72] o secos [50], su jarabe [53,63] y la infusión de sus flores [51,54,55], junto con una cucharada de aceite de oliva [55]. Como purgante [33] se bebe la decocción de las flores [47,67] y de la corteza interna [2,60,72].

Como carminativo o antifatulento [33], se toma la infusión de las flores [54,84] o la esencia. Con el mismo fin también se aplican cataplasmas de la esencia [59]. Las flores, hojas y frutos se usan en infusión como anti-diarreico [32] y se atribuye la misma acción a la esencia y a la tisana de las flores [60]. La decocción de las flores se ha usado como protector hepático [67] y el cocimiento de las hojas para desintoxicar el hígado [2]. Contra las náuseas y los vómitos se usa la esencia [59,63,69,71].

Sistema genito-urinario

La tisana de sus flores se toma como diurético [3,5,6,9,33,51,64,65,69,72,74], junto con hierba de la esquinancia (*Asperula cynanchica* L.) [57] u otras plantas [2] con agua, leche o en jarabe [64,65]. También se toma con el mismo fin el zumo [53], el vino de sus frutos [71] y la infusión de las hojas machacadas frescas o de los frutos secos [51], de la corteza [2] y de la médula [11]. La corteza macerada en vino blanco se usa como diurético [50,51] y en forma de tisana, como protector renal [69], también la decocción de las flores [64,65] y la esencia [64]. Su vino medicinal es efectivo contra las piedras del riñón [48], o la tisana de sus hojas, con otros elementos, para expulsar los cálculos [47]. Las hojas calientes se usan para el dolor de riñones [13].

La infusión de las flores en baños de asiento alivia los dolores en las zonas íntimas [53], inflamaciones e infecciones vaginales [65] y se utiliza-

ba cuando “cogía frío abajo la mujer” [26]. También se toma para los sofocos de la menopausia [65]. La inflorescencia se usa como emoliente en casos de mamas con mastitis [3], con demasiada leche o endurecidas a causa del frío (mediante fumigación [57]), y se pueden hacer perfumes de las flores para retirar la leche, bien solas [60,63,69], con café y azúcar [66] o con paños [2]. Para provocar la salida de la leche en mujeres lactantes, se aplican compresas impregnadas de su infusión [65].

Concepción, embarazo, parto y puerperio

Se utiliza como antiinflamatorio en el posparto con orégano (*Origanum vulgare* L.) [56]. También se cuece la inflorescencia con albahaca (*Ocimum basilicum* y *O. minimum*) y alcaravea (*Carum carvi* L.) para lavar a las parturientas y que “todo vuelva a su ser” [40,47]. Se daban lavados en la vagina, después del parto, con una tisana de las flores [38,39,47,48].

Sistema respiratorio

Se emplea como anticatarral, antiasmático, descongestivo nasal y sinusal, para afecciones pulmonares y faríngeas y para la tos, solo o mezclado con otras plantas. Con las flores se preparan tisanas para el catarro, a veces con miel o azúcar; se echan en leche; se inhalan sus vapores o perfumes [1,2,6,9,13,14,16,18-20,26,27,29,32,38-40,45,47,51,55,56,59,60,62,64,65,71,73,74,78] o se perfuma la habitación antes de acostarse [65]. También se toma la esencia [62,65,69,73] o el líquido resultante de macerar las flores en agua para evitar el efecto sudorífico que tienen las tisanas [29]. Para los constipados, se aplican en el cuello y el pecho cataplasmas de las hojas picadas [1], de flores cocidas con salvado caliente o colocando las flores entre dos paños [26]; o se toma la infusión de la corteza [13,53] o de los frutos [32]. Se toma el fruto maduro [3] con azúcar [65], preparando mermelada con agua y azúcar [13] o en forma de jarabe [3,13,57,63]. En el Montseny (Cataluña), se toma una infusión de raíz del propio saúco con una cucharada de este jarabe [59].

Para la gripe se usa la flor [48,92] en fumigación [63] o en infusión [38,39,51,70,74] y el extracto de los frutos o el jarabe [59]. Igualmente se aplica la pomada de la corteza interna [13] o se bebe la infusión o el cocimiento de las flores en agua o leche, que puede combinarse con otras plantas. En zonas montañosas de Cataluña se emplea también para la tos ferina [60,62].

Para aliviar el dolor de garganta [73] y las anginas (amigdalitis) se toma el cocimiento de la flor [2,6,7,9,18,41,56,65,93,94], con azúcar quemada [63]; se hacen gárgaras [67]; se inhalan sus vahos [2,6,7,9,13,18,71,80] o sus perfumes [2,55,80]; se toma su esencia [60], el jarabe [62] y el extracto del fruto [59]. La tisana de la flor [57], con azúcar quemada [62] quita la ronquera, también si se aplica una cataplasma de la flor o de las hojas secas y fritas [13]. Como descongestivo nasal y sinusal [73] se usan las inflorescencias como fumigación [16,56,60], con café y azúcar [67], en tisana [1,6,9,16,59], aerosol [6,9,57,69], esencia o emulsión [59].

La decocción de las flores es antiasmática [29], mezclada a partes iguales con leche [66], o respirando sus vahos y perfumes [57]. Se pueden recoger los perfumes en un trapo que se aplica en la frente [66].

Como antitusígeno [33,82] se usa la decocción de sus flores [5,41,51,65,66,74], con azúcar quemada [41,63], con leche [70]; la esencia [60], los vahos [26], los perfumes aplicados directamente o recogidos en un trapo, el jarabe [60,66,69] o los frutos machacados [19]. Para afecciones de los bronquios o de los pulmones, como bronquitis, neumonías, pulmonías y congestiones pectorales se preparan decocciones de las flores que se toman solas [16,51,54,62,67] o con leche [51,60], se respiran sus vahos [2,13,57,69,73] o se toma la esencia [59,62]. Son efectivas las fumigaciones [2,16,56,71] y se toman los frutos maduros frescos [60], como jarabe [60,63,70] o como vino medicinal [69]. Las ca-



Joan Vallés

taplasmas preparadas con el extracto de sus frutos [59] se aplican en los costados; o con la flor y cebolla en el pecho [92]. Del mismo modo se usa la infusión de corteza de saúco y una hoja de eucalipto [65]. Para las neumonías se usa el fruto en forma de loción con vino y azúcar, aplicando trapos calientes humedecidos sobre el pecho y la inflorescencia en forma de cataplasma con harina de trigo, sal y vinagre [57].

Sistema endocrino-metabólico

La inflorescencia se usa para tratar la **anorexia** [56] y se toman nueve frutos antes de cada comida [45]. La esencia de la inflorescencia se da a los niños cuando tienen **ce-tonuria** (concentración de cuerpos cetónicos en la orina) [60], y a los adultos, para rebajar el **azúcar** de la sangre, se les da la infusión [65]. Para bajar los niveles de **ácido úrico** se bebe la decocción de la corteza interna en Cataluña [62], Murcia [51] y Valencia, en donde se toman las flores crudas [53].

Musculatura y esqueleto

La inflorescencia es antiálgica (calma el **dolor**) [34,48] en forma de aerosol [69,73], junto con café [56]; como fumigación [62,65], con aceite [56], azúcar, recogiendo primero la fumigación en un trapo y aplicando este [65] y otras plantas [70] o lavando la zona dolorida con el cocimiento [25]. La corteza se macera en vino blanco para los **dolores de huesos** [51]. Se calientan las flores en el fuego y se colocan entre dos paños, que se aplican en la zona afectada [26], sobre todo en las rodillas [13].

Para **contusiones y dislocaciones** [3,43] se baña la parte afectada con la loción o la decocción de las flores [71] o de flores y hojas [42,45,47], sola o con otras plantas y sal, o aplicando paños calientes empapados [40]. La corteza interna picada con sal se usa como emplasto o pomada para contusiones [7,57]. Las flores se maceran en aceite de oliva, que se emplea para dar un masaje en las zonas del cuerpo doloridas por algún golpe o contusión. Las cataplasmas de las hojas, con manteca de cerdo, se aplican sobre las zonas inflamadas [46]. La tisana de la médula y de las flores se usa para contusiones [1]. La inflorescencia se usa con virtudes antiálgicas, antiequimóticas (para moratones) y antiinflamatorias [16,20,45,50,55], a veces junto con las hojas [47] o con nogal y tomillo [57].

Para el **reuma**, se lavan las zonas afectadas [3] con el cocimiento de la corteza interna [7] o de las flores [66]; se aplica un trapo sobre el que se han recogido los humos que también es activo contra la artrosis [59] o se hacen incidir directamente los vapores de la decocción [2]. También flor con flor de alfalfa (*Medicago sativa* L.) quita el dolor de reuma y las inflamaciones [31]. Se comen los frutos frescos o se prepara una cataplasma de hojas y ramas que se aplica en las zonas doloridas [13]. En Aragón se toman baños de vapor de la decocción de la flor para la ciática [2].

Piel y tejido celular subcutáneo

Se usa para **quemaduras, heridas, llagas, eccemas, granos, forúnculos, ulceraciones** [25,32,43,48,50,55,56,72,92] y **psoriasis** [82]. Para las quemaduras se utiliza el parénquima cortical [7,13,56] o toda la corteza [2,3], en forma de tisana o como pomada con aceite de oliva y cera de abeja [2,7,13,57,76,77]. Se usa el cocimiento de las flores solas [47,51] o con las hojas [38-40,47], los humos o perfumes [69], cataplasmas de las hojas [46,47], el cocimiento de la raíz [53] y pomadas elaboradas con las inflorescencias [13]. Como antiséptico se lavan las heridas con decocción de la inflorescencia [26,40,56,65] o con el rocío acumulado en ella la noche de San Juan [14]; se perfuman [70] o se untan con el aceite resultante de macerar las flores [46] o con la decocción de la raíz [30].

Para los **forúnculos** se usa la flor en forma de cataplasma [56], se aplica la esencia [59] o el cocimiento de la planta [1]. Como vulnera-

rio y cicatrizante (y hemostático [14,59,65]) para heridas y rasguños se preparan pomadas con la corteza interna [6,7,13,20,57,67] o con las inflorescencias [13,55,69,73]; emplastos con flores u hojas [1,20,32,53]; aplicaciones directas de hojas [55], frutos o el vino de estos [3,14,32]; la decocción de la flor [26,32,47,66] o perfumes [60,63,65]. También se emplea para **escoceduras** de los niños y **grietas** de las **manos** o **labios** [7]. La corteza se usa como vulneraria [3,69,73], así como las flores maceradas en aceite de oliva [47].

La raíz se ha utilizado de forma directa o el ungüento obtenido de freirla en aceite de oliva, frotándola sobre eccemas y males similares [47]. La fumigación se usa para enfermedades de la piel [59,62]. Con la flor se hacen emplastos para quitar **verrugas** o granos y para eliminar las **manchas** en la **piel** de las mujeres embarazadas [20]. En la sierra de Segura se usan las hojas solas en decocción o con las de otras plantas para las "hinchaceras" (eccema de contacto) [34]. En la Hoya de Huesca y Somontanos goza de fama el "bálsamo de saúco", que se utiliza para tratar todo tipo de heridas [2].

Las flores se usan como remedio para el **pelo**, lavando el cabello con su cocimiento [5]. Para la **piel infantil irritada**, especialmente en las irritaciones del pañal, se aplican compresas impregnadas de esencia [65]. La inflorescencia en infusión se usa para la **dermatitis seborreica**, los granos [13] y el **acné** [19,65].

Sistema nervioso y enfermedades mentales

Para el **dolor de cabeza** [3,32,48] se toma el cocimiento de la flor [7,26,60,66,70]; la inflorescencia en forma de aerosol [56,60,70]; los perfumes aplicados sobre la cabeza [16,60,65,67] o recogidos en un trapo [62,65,69,73]; se toma la esencia [59] o se aplica en compresas en la frente [62] que también se empapan en jarabe de frutos con vinagre [67]. Para la **migraña** se emplea el infuso de las flores [55,71], que tiene también propiedades **tranquilizantes** [33].

Órganos de los sentidos

Las flores se utilizan para tratar afecciones oculares como **conjuntivitis** [3,50,77,82], en infusión para lavar los ojos o como colirio [13,22,23,52,56,71-74,77], a veces en cocimiento [18-20,28,54,67]; o vapores de la tisana [1,2,65], también para sanar **orzuelos** [1]; en fumigación directa [57,60,70,73] o impregnándolos en trapos [13], que actúan como antiequimótico y para que no lloren [60]; y en forma de esencia [59,63,69,73]. La flor se colgaba en las paredes la noche de San Juan para que recogiera el rocío. A la mañana siguiente se recogía el agua antes de que le diera el sol y se usaba durante el resto del año para lavar los ojos [14]. El jarabe de los frutos maduros [66] o el vino que se obtiene por cocción de los mismos [14] se aplican como **antiinflamatorio ocular**, a veces en forma de cataplasmas junto con las hojas [49]. En



Emilio Laguna Lumbieras



Murcia, para este mismo menester usan la infusión de los frutos secos [51], en Valencia, el parénquima cortical y los frutos cocidos [53] y en Navarra, el cocimiento de las hojas [13].

Para el **dolor e infecciones de oído** se usa la inflorescencia en aerosol como fumigación seca [59,71,82], sola, con lilo (*Syringa vulgaris* L.) o con tomillo común (*Thymus vulgaris*) [57], o los vahos de la tisana [6,7,9,60], a veces recogidos en un trapo [2].

Otras enfermedades infecciosas y parasitarias

Las flores solas o mezcladas con otras plantas se usan para **infecciones** en general [56]. Flores, hojas y frutos se usan para remediar la **erisipela** [32,48], aplicando en compresas los perfumes de la inflorescencia [40,64,65] o con la infusión o una cataplasma de las hojas machacadas en la zona afectada [29]; perfumando la cara con el humo de ramas y flores en Cantabria [6,7] y Navarra [13], o lavándose la cara con la infusión de las flores [38,39,44,64,65]. En Murcia utilizaban nueve hojas asadas y colocadas sobre el cuerpo unos diez minutos [49] o pasaban las ramas por la zona afectada haciendo cruces y otros signos cristianos. Concluido el rito, las cruces de saúco se cortaban con tijeras de hierro y se arrojaban al fuego [47]. En Jaén, unos cuantos tallos se pasaban repetidamente dibujando cruces sobre la hinchazón [35].

En el Montseny, las flores en tisana y el jugo de los frutos se usan contra la **brucelosis** y la fumigación y la tisana de las flores contra las **paperas** [60]. La esencia en compresas sobre el vientre [65] y también el jarabe del fruto [60] o una cataplasma de su decocción aplicada encima del vientre [66] se usa contra las **fiebres tifoideas**.

Se usa para herpes como las **calenturas** [1,48]. Contra el **herpes zóster** se usa un ungüento con saúco y romero o con saúco y ceniza de enea (*Typha* sp.) que luego había que aplicar al tiempo que se recitaba una oración [32,35]. Las flores, hojas y frutos también se usan como **viricida** [32]. En los Ancares leoneses para curar las **lombrices** se hacían collares de saúco con ajo y ruda insertados [14].

Síntomas y estados de origen indefinido

El saúco es considerado una panacea o curalotodo, con formas de administración muy diversas [6,7,9], indicado en afecciones de órganos [53], para infecciones en general [82], para el malestar [59,63] o para perfumar habitaciones de enfermos o difuntos [56]. Para bajar la **fiebre** [3] se aplica en compresas sobre el vientre la decocción de las flores o el jarabe de los frutos [65,66], o en infusión aplicada mediante vahos [13] o tomada [1,5,51,55], junto con sanguinaria [*Paronychia kapela* (Hacq.) A. Kern.] [56], o con "pelos" de maíz y violetas (*Viola* sp.) [65].

Para hacer **sudar** (diaforético) [82] se usa la decocción de la corteza [2], el extracto de los frutos en forma de cataplasma [60], la infusión de los frutos secos [51] o de las hojas [51,74] y la decocción de la inflorescencia como aerosol o fumigación [2,59], esencia [59], tisana [1,5,33,51,53,55,59,72,74] o emulsión [59,79], algunas veces mezclado con otras plantas.

Cuando los niños tienen **malestar** se les da infusión de la flor [59], o en el desayuno se les mezcla la esencia con una yema de huevo y azúcar [63]. Para curar las "andaderas muy tirantes" se ponía al cuello una gargantilla de hilo en la que habían ensartado trozos de rama de saúco (quitando la médula) y unos cuantos ajos [1].

Intoxicaciones y envenenamientos

Para **picaduras de serpiente** se fuma la mordedura con las flores [71] o se usa en baños mezclada con otras plantas como nogal o tomillo común (*Thymus vulgaris*) [57]. Para las **picaduras de insectos** se recogen en un trapo los perfumes y se aplican sobre la lesión [65,66], se pone un emplastro de las hojas [29,49] o de las flores [13].

VETERINARIA

Sistema circulatorio

La esencia se usa en el Montseny, en poca cantidad, contra **apoplejías** [59,60].

Sistema digestivo

Para la **timpanitis** [82] se daba de beber el cocimiento o la infusión [1] de la flor [7,12,24,26], se hacía respirar el humo [16] de quemar las flores junto a ristas de ajo y otras plantas [12] o se tomaba el jarabe [60,62]. El cocimiento de la flor se usaba para preparar lavativas [7] o como **laxante** [24]. En Castilla-La Mancha se usa para el **mal de rumio** [48].

Sistema genito-urinario

En el Montseny se usa la hoja, en forma de fumigación, como **galactóforo**, haciendo que el animal aspire el humo; en medicina humana se usa la flor pero se cree que es tóxica en animales [59]. La flor de saúco se emplea para curar la **mastitis** [3] dirigiendo los perfumes hacia las ubres afectadas [2,70], a veces complementando la fumigación con la aplicación de grasa de cerdo en el ganado ovino y bovino [57] o lavándolas con el cocimiento [26]. También se preparaba un cocimiento con sal y se aplicaba con un paño sobre la zona a tratar [20] y una pomada de la corteza [13].

Concepción, embarazo y parto

Las flores se usan en Asturias para **favorecer el parto** [3] y en el Montseny el extracto del fruto hervido con pan se daba después del parto [59,60].

Sistema respiratorio

Para **neumonías** y **bronquitis** del ganado, se aplica el extracto de los frutos en forma de cataplasma [60] o se les hace respirar los vapores de quemar [7,13] o cocer [7,56] las flores. El parénquima cortical se usa mezclado con otras plantas para **infecciones de la pleura** en el ganado bovino [56]. Para los **catarros** se daba a los animales la flor en infusión [26,42] o los vahos, o les ponían sobre el pecho cataplasmas de hojas [46].

Musculatura y esqueleto

Para **golpes** y **contusiones** del ganado se aplicaba la infusión [15,48] o la decocción [7,26,38,39] de la flor en forma de baños o paños calientes [48], sobre todo en caballos [47], o aplicando vahos tapando al animal o la zona dolorida con mantas [13,40]. También se les daba de beber el cocimiento de flores y hojas como antiinflamatorio [47]. Para reforzar **cuernos** lesionados de animales se les aplicaba una decocción de las flores [67]. En Castilla-La Mancha, para curar a ovejas y caballerías se empapaban trapos con una tisana de saúco y otras plantas y se vendaba la pata al animal o bien se les aplicaban los vahos tapando con mantas la zona afectada [47]. La pomada de la inflorescencia se usa en forma de cataplasma en Navarra para los dolores, y para inflamaciones se pueden poner las flores fritas entre trapos [13].

Piel y tejido celular subcutáneo

Por su acción antiséptica y vulneraria, las **heridas** se lavaban con el cocimiento de las flores solas [24,26], con hojas [7,47], con la infusión de toda la planta [41], se untaban con la corteza interna [7], a veces con cera [20] o se aplicaban los sahumerios de hojas y flores de sabuco [42]. Cuando se escornaba una vaca se lavaba la herida con la decocción para que no criara gusanos [26]. Las flores se cocían en agua para lavar **rozaduras** provocadas por los aparejos de labranza o las ataduras [40,48,82]. En Mallorca la inflorescencia hervida o chafada con pasta de aceite o manteca se usaba como vulneraria sobre todo en equinos [76,77]. El extracto del fruto se usa como emoliente, por vías interna y

externa [59]. Las flores solas [26] o junto con otras plantas [38,39], servían para preparar una tisana que se empapaba en paños con los que se liaban las **pezuñas** heridas [38,39] o se lavaba entre las uñas con la decocción [26]. Cocido con guindillas se mezcla en una sartén con aceite de oliva y se emplea como desinfectante de heridas [45].

Órganos de los sentidos

En cocimiento es bueno para los **ojos irritados**, solo o con otras plantas [15,20].

Otras enfermedades infecciosas y parasitarias

Para curar el **moquillo** de los perros se les cuelga un collar con los tallos [32], y la **sarna** se combate con el cocimiento [1]. Se usa el parénquima cortical en forma de ungüento para el ántrax supurativo del ganado equino [56]. También se hace respirar los humos de las flores a los caballos y mulos contra las **paperas** [2].

Enfermedades "culturales"

En la sierra del Caurel (Lugo), la vara se usó y "todavía se usa solo que no se dice", para combatir el **mal de ojo**. Por ejemplo si un animal estaba enfermo o era muy rebelde, se le daba con una vara de saúco. Para curar una vaca se la cruzaba (hacer señales de la cruz por encima y por los lados de la vaca) con una vara de saúco. Esta cruz también se usaba para "desembruja" en los Ancares leoneses [14].

Síntomas y estados de origen indefinido

En Segovia, la flor seca se desgranaba y se mezclaba con la cebada cuando el ganado no estaba bien [15] y en Salamanca se les daba la flor cocida para "algún bien" [20]. En Cataluña, el extracto del fruto se usa como **salutífero** y como **sudorífico** [60,62].

Intoxicaciones y envenenamientos

Para bajar la inflamación de las **picaduras** se frotaba con el agua de cocer flores de saúco [26] o se aplicaba en forma de aerosol [57].

USO TÓXICO Y NOCIVO

Venenos, insecticidas y plaguicidas

Con las ramas se **ahuyentaban topos** [16,26,82], **mosquitos**, **salamandras** [82] y **pulgas** [1]. En el Alto Aragón se sacudían las **moscas** de las caballerías [1] y en los Picos de Europa se extendían por el suelo de las cuadras antes de meter el ganado, pues su olor espantaba las **serpientes** [5]. En zonas de Cataluña, para desinfectar jaulas de conejos se fumigan con los perfumes de las flores [64,65].

Tóxicas para humanos o animales

Es ligeramente **tóxica**, excepto las flores y los frutos maduros [72]. Sus semillas crudas pueden provocar náuseas y vómitos [85]. En Nerpio (Albacete) existe la creencia de que quien come los frutos, sale loco [47]. En algunas localidades de Cantabria los frutos solían despreciarse e incluso se prevenía a los niños de que no los comieran, ya que eran tenidos por venenosos, aunque algunas personas hacían confituras cuando maduraban. Además se decía que si las gallinas comían los frutillos, dejaban de poner huevos [6].

USO COMBUSTIBLE

Leñas

En Asturias se usa para leña [3,5].

CONSTRUCCIÓN

Carros y otros vehículos terrestres

Se usaba para fabricar los frenos de los carros [3,22].

INDUSTRIA Y ARTESANÍA

Cosmética, perfumería y limpieza

La flor, sola o con otras especies, se quemaba como **aromatizante** cuando había un enfermo o un difunto en una casa [57]. Para **perfumar** una habitación, se quemaban las flores con azúcar sobre los rescoldos [67], se dejaban las flores en la estancia [57] formando ramos [20], dentro de los armarios para perfumar la ropa [69], o en los ojales de las chaquetas [20]. Los vapores de su cocimiento eran un **ambientador** de la casa y las ropas [1]. Para desinfectar y dar buen olor a los pañales, una vez lavados se secaban al calor de brasas a las que se hubiera añadido un par de puñados de flores [16]. Las ramas hervidas en agua servían para lavar una vez al año los recipientes usados para guardar las aceitunas [23]. En Salamanca empleaban las flores como **jabón** [20] o se elaboraba con ellas y yogur una **mascarilla facial** tonificante y limpiadora del cutis [72].

Sustancias tintóreas y pinturas

Los frutos y las flores **tiñen la ropa** de color azulado casi negro [1,38,39,41,51,72] usando como mordiente vinagre [40]. En artesanía se



Pastor tallando cucharas. José Fajardo

tiñen de negro [51] las peonzas [20]. En Cañizares (Cuenca) los usaban antiguamente para teñir ataúdes [41]. La flor servía como mordiente para teñir lana [7]. Añadido a tintes de los que se compran refuerza el color negro [6].

Herramientas y utensilios

En Cantabria, con los troncos más gruesos se hacían **comederos** para cerdos, con la madera **cucharas** y las ramas jóvenes se usaban de cánulas para aplicar las lavativas de los animales. Hoy se aprovecha para hacer **cachabas** [7]. Los tallos desprovistos del "corazón" o médula se han empleado para hacer el "soplón" para avivar el fuego [6,8]. Las ramas más gruesas se usaban como **soporte** de las parras [56]. Como resiste bien la putrefacción, sirve de **estaca** [5]. Se hacen **péndulos** de saúco [33,41] y también las **canillas** o canilleros del telar [14,20] y los **basoios de forno** (**escobas** del horno de pan) con ramas verdes, antes que tuvieran flor [14]. En Salamanca, con la madera se fabrican **mangos** de podaderas y otros objetos [20] y en Albacete se buscaban varas rectas de este árbol para mandar a las caballerías [45].

Juguetes e instrumentos deportivos y musicales

Los tallos son adecuados para hacer **rabeles** [7,11], chiflas o **flautas** [6-8,10,19,20,22,23], flautillas, **silbatos** [20] y **gaitas** [26].

Los niños quitaban la médula a las ramas y las usaban de **juguete** como cerbatanas con las que disparaban la munición propulsadas por



aire [5,6,15,56] o por agua (*ruixadors* [6,56]), o haciendo encajar en el tallo ya vaciado un mango de fresno (*Fraxinus angustifolia* Vahl) [26], o manilla [15], de saúco mismo [30], de avellano [19] o de otras plantas, y presionando para disparar la munición, que podía ser cañamones (*Cannabis sativa* L.) [1,15,56], una bola de estopa [15,19,20,26], "frutos" de enebro (*Juniperus oxycedrus* L.), almez o huesos de majoletas (*Crataegus monogyna* Jacq.) [29,30] y trocitos de corcho o bolitas de tela [20]. Estos juguetes recibían nombres tan diversos como cohetera y canillera en Segovia [15], *petadores* en Cataluña [70], escopetillas en la Sierra Norte de Madrid [26], aguachote en Toledo [30], *petadors* e *ixaringas* en el Alto Aragón [1], tiratacos en León [19], coheteros, peloteros o tacos de sabuco en Salamanca [20], trabuco en Ciudad Real [43] y bizcatos en Asturias [5]. También se usa para fabricar pipas de fumador [20,54,92] o de juguete [5]. En Jaén, "el palo se ejercita para hacer puños de almaraz (almirez): a la rama de saúco que es hueca se le mete el hierro de nudo a nudo" [34].

Mobiliario y enseres domésticos

Con segmentos de sus tallos ahuecados, unidos en ristras, se hacían cortinas en algunas zonas de Salamanca [20].

Cestos, recipientes y envoltorios

El agujero de la base de las tinajas para que saliera el vino se tapaba con una canilla de saúco [26]. Las costureras guardaban agujas en alfileteros hechos con sus ramas [5].

USOS MEDIOAMBIENTALES

Mejora del suelo

En el Pallars, con troncos, ramas y raíces se construían *boigons* o haces de leña cubiertos de tierra que se quemaban y esparcían como abono [56]. En Mallorca se cree que el saúco fortalece y protege el suelo y las plantas [76,77].

Setos y cortavientos

Utilizado como seto de separación de lindes o bordes de acequia [5,32]. Los frutos son muy apreciados por los pájaros, por eso su presencia atrae a estos y libra los frutales del ataque de los mismos [5].

USO ORNAMENTAL

Patios, huertos y jardines

Utilizada como ornamental [5,51,56] en huertos y calles [17].

USOS SOCIALES, SIMBÓLICOS Y RITUALES

Rituales del ciclo anual

Sus flores se recogían durante la noche o antes de la salida del sol el día de San Juan (24 de junio) [2,5,7,15,18,26,40], de San Pedro (29 de junio) [48] o entre San Juan y San Pedro [19]. En la Sierra Norte de Madrid, el manojo se colgaba en la puerta de las casas hasta que se secaba, y luego se guardaba en un taleguito o bolsa de tela para usarlo durante el año [26]. En algunos pueblos alfombraban el suelo de las calles con sus flores el día del Corpus [6,20] o durante la procesión de la Virgen del Carmen [30]. En Salamanca se usa para las *enramadas* en San Juan y Corpus, a veces puesta sobre el tejado o postigo [20,21]. El día de San Juan se enramaba a las mozas con saúco en Cantabria [7] y en Piloña (Asturias), sus flores se usaban para enramar las fuentes y la ventana de *les moces* la víspera de San Juan [3]. También se ponían en las mesas y altares de las casas durante la *salpassa* de Cuaresma, en que

un sacerdote aspergía con agua bendita las casas [75]. En Peñaparda, Salamanca, se hacía un *zajumeriu* de saúco durante las *matanzas* y el carnaval [20].

Rituales del ciclo de vida

En Alameda, Toledo, se usaba el día de las comuniones para adornar la iglesia [30]. Entre los rituales de *enamoramiento*, en muchos pueblos granadinos, niños y adolescentes dejaban mensajes con plantas y versos como "sabuco que te las cucu" en las puertas de las niñas la noche de San Juan. El sabuco tenía una connotación negativa, ya que si la muchacha que recibía su rama tenía pareja, significaba que la iban a dejar, y si no lo estaba, que no era una niña apreciada o deseada [29].

Rituales de incertidumbre, protección y aflicción

En casas con animales se creía que quemar saúco traía mala suerte, pero se podía quemar en casas que no tuvieran [56]. La mezcla de saúco, espliego (*Lavandula angustifolia* Mill.) y tomillo común (*Thymus vulgaris*) se echaba al fuego para prevenir las adversidades climáticas. Era necesario recolectar las especies durante la madrugada del día de San Juan y bendecirlas durante la misa [56]. La rama florida se recogía por San Juan y se ponía en la puerta o la ventana como adorno y protector contra el mal [13,14]. En la Sierra Norte de Madrid, la mañana de San Juan, antes de que saliera el sol, se llevaba una rama de saúco florido y se clavaba en el suelo junto a las matas de garbanzos para proteger el cultivo y asegurar una buena cosecha [26]. En Salamanca se echa a la lumbre o en el brasero la flor, creyéndose que si hay alguna bruja en casa "se pone muy mala" y tiene que irse [20].

Usos recreativos

En el Poniente Granadino, los niños se reunían alrededor de este árbol a contar historias [29]. En Cantabria, en los juegos de comiditas, la flor era la sopa [7]. En La Manchuela (Albacete), los niños cogían los frutos maduros para jugar a lanzarlos contra los amigos [44].

ECOLOGÍA

Hábitat

En Granada se recoge un topónimo de esta planta: Cortijo de Sebuco (Montefrío) [29] y en Mallorca existe la fuente *des saüc* [76]. No obstante, si antes había saúcos silvestres en Mallorca, han desaparecido [76,77]. Puede vivir sobre construcciones humanas; en la catedral de Salamanca se encontró un ejemplar de 2 m [20,84].

MANEJO DE LAS ESPECIES

Recolección

En Piloña (Asturias) señalan que su uso medicinal es más efectivo si se recolecta en luna menguante, porque "tiene más savia" [3].

Cultivo

Antes muchas *possessions* o masías en Mallorca tenían un saúco plantado y algunas lo conservan [76]. En Granada es frecuentemente cultivado en bordes de acequias formando setos [32]. También se cultivaba en Asturias [3] y otros muchos lugares.

Comercialización

En la Sierra Norte de Madrid [26] y en Palacios del Sil (León) [19] se recogían las flores de saúco para venderlas; las pagaban muy bien. En algunos casos se llevaba el cargamento a Madrid, y en otros venían farmacéuticos a los pueblos para comprar la planta [26].

REFERENCIAS HISTÓRICAS

Los griegos lo utilizaron como purgante, antiinflamatorio y en quemaduras [41,55]. Según la traducción de Laguna [86] se cita en la obra de Dioscórides (siglo I): "Son plantas muy conocidas el Sauco y los yezgos, y no menos útiles a la vida humana, principalmente los yezgos, en los cuales se halla mayor virtud". Dioscórides habla de esta planta junto al yezgo (*Sambucus ebulus* L.) e indica: "sus hojas, cocidas como la otra hortaliza, y comidas, purgan la flema y la cólera [...]. Sus hojas novecinas y tiernas, aplicadas con polenta en forma de emplastro, mitigan las inflamaciones, sirven a las quemaduras del fuego y a las mordeduras de perros".

Entre los geóponos andalusíes, aparentemente fue el médico y botánico toledano Ibn Wāfīd (siglo XI) el primero en citar el saúco en su *Tratado de agricultura: traducción castellana* [89] y más tarde lo menciona su discípulo y también toledano Ibn Baṣṣāl (siglo XII) como planta indicadora de humedad edáfica [90]. Algo después aparece citado por Abū l-Jayr (siglos XI-XII) bajo los términos de *habug* o *sabuq* y el traductor reserva el término de *yezgo* para otra especie de tamaño menor que Abū l-Jayr menciona y que pudiera tratarse del yezgo, *S. ebulus* [91]. En la traducción [59] del siglo XIV del árabe al catalán del *Libre de les medicines particulars*, del ya citado Ibn Wāfīd usando los términos de *sahuc* y *sauc*, dice:

"[...] quan maduren los grans son negres e han olor de vi. [...] E la rail quan es cuyta e donada a beure val a l aygua nuz e a la mordedura de la serp. E quan la femna s asseu en la sua decoccio soluu la durea de la rahim e tol ne l encolliment que i es e quan es posat en lo cap tyn los cabells negres e quan es mesclat ab la farina de l ordi e feyt faxadura repose les postemes calentz e val a la mordedura del ca e a la cremadura del fog e a les fistoles e quan es fexat ab lo seu del cabro e a la dolor dels peus".

Una obra muy importante sobre la vida rural (*Llibre dels secrets de agricultura, casa rústica y pastoril*, de Miquel Agustí [87]) de referencia en su época, tanto en su edición original catalana de 1697 como en varias ediciones posteriores en castellano, recoge también el uso de esta planta:

"Lo Sauc es bo pera posar al entorn dels Horts, pera ferlos tanca. [...] Destilas aygua de la flor del Sauc, la qual es excelent per llevar la dolor del cap, q proue de calor, fregantsen lo front, y les parts posteriors del cap. Ab la flor del Sauc, se fa molt bon vinagre. Lo such premut de la escorça de la rael del Sauc, incita lo vomit, y llança la aygua del hidropit".

VALORACIÓN

Los usos del saúco son y han sido muchos y muy diversos; en muchos lugares sigue siendo hoy en día una especie muy valorada como medicinal, con muchos usos vigentes. También son numerosos y variados los remedios que se preparan y las partes de la planta usadas. Su utilización alimentaria ha aumentado recientemente porque ha perdido la fama de ser una especie algo tóxica y porque algunas recetas forman parte de la nueva cocina. También los jarabes y las mermeladas de sus frutos son ahora muy conocidos. Los primeros ya se tomaban antiguamente para combatir la sed de los trabajadores del campo en verano, durante la siega. La elaboración de mermeladas quizá sea más moderna, puesto que antiguamente el azúcar escaseaba o era un producto caro.



Teresa Tomás

REFERENCIAS

- Ferrández & Sanz 1993; 2. Villar *et al.* 1987; 3. San Miguel 2004; 4. Gómez Oliveros 2002; 5. Lastra 2003; 6. Pardo de Santayana 2004; 7. Pardo de Santayana 2008; 8. Saiz Barrio 1991; 9. Moreno Landeras & Gutiérrez Delgado 1994; 10. Payno 1994; 11. Macho Gómez 1994; 12. Pajar-Proaño 1998; 13. Akerreta 2009; 14. Blanco 1996a; 15. Blanco 1998; 16. Gil Pinilla 1995; 17. Gallego & Gallego 2008; 18. Gallego 2009; 19. García Jiménez 2007; 20. Velasco *et al.* 2010; 21. Granzow de la Cerda 1993; 22. González 2009; 23. González *et al.* 2010; 24. Tejerina 2010; 25. Guío 1992; 26. Aceituno-Mata 2010; 27. Tardío *et al.* 2002; 28. Alcántara 1990; 29. Benítez 2009; 30. Casana 1993; 31. Fernández Ocaña 2000; 32. González-Tejero 1989; 33. Galán 1993; 34. Guzmán 1997; 35. Mesa 1996; 36. Ortuño 2003; 37. Sánchez Romero 2003; 38. Criado *et al.* 2008; 39. Fajardo & Verde 2000; 40. Fajardo *et al.* 2000; 41. Fajardo *et al.* 2007; 42. Gaudens & Sanz 1984; 43. Molero Mesa *et al.* 2001; 44. Sánchez López *et al.* 1994; 45. Verde *et al.* 1998a; 46. Verde *et al.* 2000; 47. Verde 2002; 48. Verde *et al.* 2008b; 49. Obón & Rivera 1991; 50. Rivera *et al.* 1994; 51. Rivera *et al.* 2008; 52. Perera López 2006; 53. Fresquet *et al.* 2001; 54. Mulet 1990; 55. Mulet 1991; 56. Agelet 1999; 57. Agelet 2008; 58. Agelet *et al.* 2012; 59. Bonet 2001; 60. Bonet & Vallès 2006; 61. Bonet *et al.* 2008; 62. Rigat 2005; 63. Rigat *et al.* 2006; 64. Garnatje *et al.* 2012; 65. Llongarriu & Sala 2005; 66. Muntané 1991; 67. Muntané 1994; 68. Parada *et al.* 2011; 69. Parada 2008; 70. Parada *et al.* 2002; 71. Parada *et al.* 2009; 72. Royo *et al.* 2008; 73. Selga 1998; 74. Conca & Oltra 2005; 75. Pellicer 2000-2004; 76. Carrió 2013; 77. Carrió & Vallès 2012b; 78. Raja *et al.* 1997; 79. Batet *et al.* 2011; 80. Barandiaran & Manterola 2004; 81. Lacoizqueta 1888; 82. Anllo 2011; 83. Latorre 2008; 84. García Rowe *et al.* 1991; 85. Rivera & Obón 1991; 86. Laguna 1555; 87. Agustí 1988; 88. Faraudo 1943; 89. Ibn Wāfīd 1997; 90. Ibn Baṣṣāl 1995; 91. Abū l-Jayr 2004-2010; 92. Perera López 2005; 93. Jaén Otero 1984; 94. Álvarez Escobar 2011.

