

## domingo 18 de octubre de 2009

### EVOCACIONES ALCALAÍNAS: 15.- Flora silvestre comestible.

En Alcalá existía una riquísima flora silvestre y comestible. Se consumían como productos vegetales silvestres o como frutales temporeros muy apreciados, especialmente por los chavales. Nadie los cultivaba y aparecían puntualmente cada año en los ejidos y baldíos. Los chavales lo sabían y, los jueves por la tarde que era jornada sin colegio, salían al campo en busca de sus frutos. Eran las plantas que Dios regalaba a los pobres y a los chavales sin que nadie las plantara. En la posguerra había muchas familias que vivían con sueldos de espárragos, de cardos y de tagarninas...

La planta silvestre más apreciada fue siempre el espárrago. Tanta fama tenían las esparragueras alcalaínas que venían gente de muchas partes a rebuscarlas o a comer espárragos en los restaurantes de Alcalá. Todavía no ha perdido su celeberrimo prestigio. Es una planta de la familia de las liliáceas muy frecuente en toda la provincia, pero los mejores se daban en el triángulo interior: Medina, Alcalá y Paterna. Se le llamaban espárragos trigueros porque, según decían, los mejores nacían junto a los trigales. Las esparragueras producen sus tallos con las primeras aguas y el sol de nuestra tierra. Había una población entre Alcalá y Paterna cuyo nombre era la "Mesa del Esparragal"; es decir, lugar cuajado de espárragos. Con ellos se hacían guisos caseros inefables: el refrito, el revuelto, el combinado con el gazpacho caliente, la tortilla de espárragos...

Otra planta de justa fama era la tagarnina. El nombre se lo pusieron los árabes: "ta-karnín", cardo lechal. Es una especie de cardo comestible perteneciente a la familia de las compuestas. Los tallos de sus hojas, desprovistos de sus espinas cuando aún son tiernos, son muy apreciados para saltearlos con otros componentes de la célebre berza alcalaína. Pero se utilizaban también para conjugarlos con otras comidas esparragadas. No soporta su uso aislado, porque es una planta silvestre dura, que se cría en los lugares más difíciles. La cocina de Alcalá fue la que sacó más partido a la tagarnina. En otras localidades no han sabido combinarlas con otros ingredientes de la berza.

El cardo es similar a la tagarnina, pero con usos más diversos. Tiene hojas espinosas y cabezuelas redondas azules. Se ripian para obtener las pencas limpias y se trocea la parte tierna comestible. Son también exquisitos en la berza, pero se utilizan como pencas fritas en Navidad. Los más pequeños se llaman cardillos y son también muy utilizados en los guisos caseros. Hay muchos tipos de cardos: borriquero, de hojas rizadas espinosas y flores purpúreas; corredor, de hojas espinosas por el borde y fruto espinoso; estrellado, de tallo peloso, hojas y flores con espinas blancas; lechar, de tallo leñoso, cubierto de jugo viscoso con flores anaranjadas; santo, de tallo cuadrangular y velludo, con hojas envainadoras y flores amarillas, que se utiliza como planta medicinal.

La palmicha o fruto del palmito eran muy apreciada, especie de baya ácida, que iba volviéndose dulce con la madurez. Nacían verdes, se tornaban amarillas y acababan rojas. De la misma planta eran los palmitos o tallos de las palmas de sabor exquisito. Hoy se cultivan y he visto que se utilizan en los restaurantes para mezclarlos con las ensaladas. Pero los palmitos cultivados nunca tienen aquel sabor puro y silvestre de los palmitos de Alcalá. Con las hojas de los palmitos, la gente de campo hacían tomizas, cuerda o soguilla para atar sacos, animales y hacer el tirador de honda para arrojar piedras. Eso nos lo enseñaron los romanos y el nombre de tomiza es latino. Los soldados romanos utilizaban la honda como arma contra el enemigo.

Un arbusto o mirto, de la familia de las murtáceas, era la murta, muy parecida a los brezos, a los gracejos y a los lentiscos. Daban como fruto una especie de bolitas pequeñas y azules de sabor agradable. Eran de un azul profundo matizados por un mantillo blanquecino. Se comían a puñados y la boca se teñía de azul.

La majoleta o majuela era el fruto del majoleto o majuelo, de la familia de las rosáceas, cuya planta era un espino blanco, de hojas cuneiformes y dentadas, con flores blancas y fruto muy dulce. Soltaban un jugo dulzón que ponían las manos pegajosas. En algunos lugares le llaman ciruelo silvestre. Se asocia generalmente con la tiña del olivo. En ciertas zonas se injertaba con el níspero.

La zarzamora o zarza abundaba en las cañadas, arroyos y lugares húmedos. Es una planta espinosa de la familia de las rosáceas. Los chavales la apreciaban, porque obtenían dos productos comestibles: uno eran sus tallos tiernos antes de endurecerse y convertirse en espinos. Los pelaban sacándole la piel a tiras y constituían un bocado agradable e indefinible. Pero el fruto exquisito eran las moras, una especie de piña pequeñita compuesta de gránulos diminutos de un sabor delicioso.

Entre los más apreciados se encontraban el madroño. Un arbusto de hoja perenne perteneciente a la familia de las ericáceas. Era muy frecuente en los montes umbrosos de Alcalá. Se asociaba con el espino, el durillo, los agracejos y el lentisco. También se encontraban en las formaciones ribereñas con las adelfas y los ojaranzos.

Es un tema que exigiría mucho más espacio, pero quiero limitarme a aquellas evocaciones que conservo en el recuerdo de mi niñez alcalaína. La flora de Alcalá es mucho más que todo esto. Otro día dedicaremos un espacio a los arbustos y árboles de Alcalá.

JUAN LEIVA