



Congreso Nacional del Medio Ambiente
Cumbre del Desarrollo Sostenible

COMUNICACIÓN TÉCNICA

Puesta en valor de recursos genéticos vegetales y su aplicación a estrategias de desarrollo rural. Estudio etnobotánico de *Montia fontana* L. en la provincia de Ávila

Autor: Pedro Manuel Díaz Fernández

Institución: Universidad Católica de Ávila
E-mail: pedro.diaz@ucavila.es

Otros autores: José Joaquín Ramos Miras, Ana San José Wery, Valero Pascual Gallego, Juan Carlos López Almansa y Claudia Lucia Muñoz Gallego



RESUMEN:

El presente estudio etnobotánico se plantea como una herramienta que sirva para poner en valor recursos genéticos vegetales. Estos resultados permitirán su aplicación a planes de desarrollo sostenible en el ámbito rural. *Montia fontana* L. es una portulacácea común en comunidades fontanles de área de montaña del centro peninsular, tradicionalmente se conoce con los nombres de 'buruja', 'coruja', 'pamplina' y 'marusa' etc.. y ha sido consumida de forma habitual por los abulenses. Nuestro trabajo se ha centrado en la realización de un muestreo que consiste en encuestas a recolectores de buruja que ha permitido conocer información sobre el hábitat, época de recolección, técnicas de extracción y preparación de la planta para su consumo. Los datos obtenidos servirán de base para una caracterización completa de la planta y su puesta en valor.

Introducción y Objetivos.

La etnoecología se ha definido como el estudio de los sistemas de conocimiento, prácticas y creencias que los diferentes grupos humanos tienen sobre su medio ambiente (Toledo, 2002) y confluyen en este campo investigadores que provienen de diversas disciplinas como la antropología, la geografía, la ecología o la botánica (Reyes-García & Martí Sanz, 2007). Dentro de las tendencias actuales de investigación en etnoecología se ha destacado la contribución de la disciplina a la mejora del bienestar y del desarrollo económico. El conocimiento ecológico local contribuye a la conservación y generación de agrobiodiversidad (Olsson *et al.* 2004). Este rasgo cobra importancia creciente debido al contexto de los sistemas agroecológicos industrializados donde la pérdida de especies cultivadas y de diversidad genética de las variedades comerciales aumenta de manera creciente. Se estima que alrededor de 7000 especies han sido cultivadas como alimento a lo largo de la historia humana, pero hoy día sólo unas 30 especies cubren el 90 % de las necesidades alimenticias de la población mundial (García Gonzalo & Alarcón Villora, 2007).

Numerosas plantas silvestres han sido y son recolectadas para su consumo como por ejemplo el cardillo (*Scolymus hispanicus*) o la colleja (*Silene vulgaris*), lista que se puede ampliar si se incluyen frutos silvestres. Estos recursos alimenticios han estado asociados a periodos de hambre y se han aprovechado en comunidades rurales. No obstante las plantas silvestres comestibles pueden ser objeto de aprovechamiento ordenado, o de adaptación al cultivo lo que permite ampliar la oferta en el mercado de verduras y valorizar los recursos locales, lo que está ocurriendo como por ejemplo con el canónigo (*Valerianella locusta*), el berro de agua (*Rorippa nasturtium-aquaticum*) o la achicoria silvestre (*Cichorium intybus*) (García Gonzalo & Alarcón Villora, 2007). El trabajo que presentamos se enmarca en esta línea de búsqueda de nuevos productos para introducir en el mercado agrícola y permitan el desarrollo de comunidades locales.

La boruja (*Montia fontana*) es una portulacácea asociada a comunidades fontinales muy común en fuentes de prados de montaña en la provincia de Ávila (Ruiz de la Torre & Martínez Labarga, 1996). Ha sido y es recolectada para su consumo en ensalada por habitantes del medio rural o emigrantes desplazados a zonas urbanas de la región como Madrid o Ávila. Ocasionalmente se comercializa en fruterías familiares en temporada y se ha incluido en la carta de algunos restaurantes, sobre todo en el medio rural, en todos estos casos sin ningún tipo de regulación y sin garantías sanitarias. Con el objeto de investigar las posibilidades de mejora y puesta en cultivo de la especie se planteó un proyecto de investigación que en una primera fase pretende recopilar información de carácter etnobotánico y etnoecológico, además de la caracterización del hábitat y de explorar el valor gastronómico de la planta. En la presente comunicación mostramos los resultados preliminares del estudio etnobotánico lo que nos está aportando información sobre técnicas de recolección, indicadores de calidad y formas de preparación tradicional.

Material y métodos.

El estudio etnobotánico se ha realizado a través de encuestas a personas recolectoras de boruja originarias de la provincia de Ávila. El cuestionario se ha elaborado a partir del utilizado en Salamanca (Granzow de la Cerda, 1993) adaptado para el caso de la especie de nuestro estudio (Tabla 1). El cuestionario se divide en 8 apartados, los dos primeros relativos a datos de la entrevista y del informante. El apartado 3 consta de 5 preguntas sobre el acceso al conocimiento y nombres vernáculos, se pretende analizar el contexto



de transmisión de la información relativa al aprendizaje sobre la planta. El apartado 4 se centra en la descripción del hábitat y de los indicadores de calidad, son cuestiones cuya respuesta es consecuencia de la experiencia como recolector del informante de la misma manera que el siguiente apartado que solo recoge la descripción de la técnica de recolección. El apartado 6 recoge las recetas tradicionales para consumir la boruja, el apartado 7 recoge otros usos de la planta. Por último, el apartado 8 recoge datos sobre otros vegetales silvestres recolectados por el informante.

La población objeto de estudio debía reunir las siguientes características: natural de la provincia de Ávila u origen abulense (al menos la transmisión del conocimiento sobre la planta debe provenir de un progenitor oriundo del territorio abulense). En el caso de población descendiente de emigrantes, fundamentalmente nacidos en Madrid o Ávila, se ha considerado la población de origen del progenitor que ha transmitido el conocimiento sobre la planta. Por ejemplo una persona nacida en Ávila se considera de Gamonal si los conocimientos sobre la boruja provienen de un progenitor o familiar directo originario de éste pueblo y si la transmisión se ha producido en el territorio de origen familiar. Los informantes se han contactado en su mayoría entre estudiantes de la Universidad Católica de Ávila, entre los trabajadores de dicha empresa y en dos asociaciones de emigrantes desplazados a Madrid: Asociación cultural La dulzaina de Aluche y el Centro cultural Castilla-León de Aluche. También se han encuestado personas naturales de Ávila de los contextos familiares y sociales de los miembros del equipo de trabajo.

Resultados y discusión.

Hasta el momento se han realizado 21 encuestas entre los días 27 de julio y 12 de octubre de 2008. Las edades de los informantes oscilan entre los 20 años los más jóvenes y 82 años lo más ancianos. La procedencia de los encuestados y su agrupación por comarcas se muestra en la Tabla 2. Mas de la mitad de los encuestados, el 57 %, proceden de seis pueblos del Valle Amblés. La Sierra de Ávila y el valle del Tormes en la Sierra de Gredos, son las siguientes comarcas mejor representadas con cerca del 15 % de encuestas en cada una de ellas. En cambio, la zona norte de la provincia (La Moraña – Tierra de Arévalo) y la ribera del Voltoya en el Este provincial son las comarcas con un menor número de encuestas. Otras comarcas carecen de representación como los valles del Corneja, Aravalle, Tiétar y Alberche. Dado el bajo número de encuestas y su desigual repartición por la geografía provincial, los resultados son tan solo orientativos y marcan las líneas de trabajo a seguir en el futuro.

En cuanto al acceso al conocimiento, la edad de inicio media es de 8,2 años y la transmisión del conocimiento de la planta se produce fundamentalmente en el contexto familiar, 84 % frente al 16 % que se transmite entre vecinos y amigos. Dentro del contexto familiar la transmisión más frecuente es la de padres a hijos que alcanza el 44 % del total de los vínculos de transmisión. Esta importancia de la transmisión familiar junto a la baja edad de inicio en la recolección, han permitido que la práctica de recolección de la planta haya perdurado en familias desplazadas, pues en los periodos de estancia en las localidades de origen se ha podido transmitir el conocimiento a las personas que han nacido y vivido fuera del núcleo rural original.

Los nombres comunes recogidos han sido por orden de frecuencia: Boruja, Buruja, Pamplina, Marusa y Puntillas. Hay una clara diferenciación geográfica en cuanto al nombre vernáculo utilizado. Boruja es el nombre que recibe la planta en el Valle Amblés y norte de la provincia, Pamplina es el nombre dado en la sierra de Gredos, Marusa es el



que recibe la planta en la Sierra de Ávila. El término Buruja es utilizado como sinónimo por las mismas personas que emplean el término Boruja. El nombre de “Puntillas” no se conoce en la literatura botánica consultada (García Rollán, 1985. Granzow de la Cerda, 1993; Paiva & Villanueva, 1990).

Las respuestas obtenidas sobre las características del hábitat son muy uniformes y aportan poco a lo ya reflejado en las descripciones botánicas de la planta. Las borujas aparecen a pleno sol, fuera del dosel forestal, en fuentes, regatos y arroyos de aguas limpias, poco profundas y de flujo lento. No aparecen bajo arbolado ni en aguas estancadas o demasiado rápidas. Pueden recolectarse a partir del otoño, pero con un periodo óptimo sobre el mes de abril en el inicio de la primavera. Los inviernos y primaveras lluviosas favorecen el desarrollo de “alfombras” de borujas mientras que apenas se la encuentra en periodos de sequía. El inicio del calor es el momento en el que deja de recolectarse la planta. Se asocia el declive de la planta al canto del Cuco y se dice que la boruja se “*acuca*” o la “*ha cantado el cuco*”. También se dice que “*se echa o se acuesta*”. La aparición de la flor es el rasgo que indica el declive. Con flor “*amarga*” “*está dura*” o “*duele la tripa*”. Otras prácticas asociadas a su recolección son el desechar poblaciones con presencia de ganado.

En cuanto a la técnica de recolección la boruja se corta con tijeras o con cuchillo. Entre los recolectores más experimentados está extendida la costumbre de cortar a ras sin arrancar la raíz lo que en ocasiones permite el rebrote y pueden darse uno o dos cortes más antes de que la planta florezca.

También ha resultado muy similar la forma de preparar la boruja, siempre en ensalada como verdura principal, arreglada con aceite sal y vinagre o limón. Las variaciones en las recetas recogidas son fundamentalmente el añadir ajo machado, cerca del 60 % de las encuestas y añadir aceitunas negras (43 % de las recetas). En un porcentaje bajo se han recogido recetas que añaden cebolla (14 %) o tomate y bonito (9,5 %). No se han recogido otros usos de la planta, tan solo el comentario de que los restos de la limpieza y los tallos en mal estado se echaban a las gallinas que los apreciaban bien. Dos informantes del valle del Tormes han dejado constancia de que la pamplina se cogía antes de meter las vacas en los prados, el ganado lo primero que hacía nada más entrar en el prado era ir a comer la pamplina, los rechazos solían quedar poco aprovechables debido a las deyecciones y al pisoteo.

En cuanto a la pregunta sobre otras verduras y frutos silvestres recolectados, la tabla 3 muestra la lista de especies, con nombres vernáculos, nombres científicos y número de encuestas en donde se han citado. En total se han registrado 20 especies silvestres comestibles, dos de ellas sin identificar, “pan y queso” y “mugues”. En el caso de *Rubus ssp* y *Rosa ssp* se recolectan los frutos y también los tallos tiernos para comer *in situ*. Un aspecto a destacar es la alta relación entre la edad del informante y el número de especies recolectado (Figura 1). Es apreciable la pérdida de conocimientos en la población más joven lo que justifica la necesidad de los estudios etnobotánicos. Las limitaciones del muestreo nos frenan a un análisis en mayor profundidad de estos resultados como sería el análisis sobre la distribución geográfica de las especies recolectadas, aspecto a abordar en un futuro con un mayor número de encuestas y una mayor representación del territorio provincial.



Conclusiones.

1. El bajo número de encuesta y su desigual repartición por la provincia obligan a ser cautos sobre las conclusiones preliminares del presente trabajo, y somos conscientes de la variación de las mismas y aparición de nuevos matices cuando aumente el número de encuestas.
2. La edad media de inicio en la recolección de Boruja es de 8,2 años y la transmisión del conocimiento se produce mayoritariamente en contextos familiares, principalmente de padres a hijos.
3. Se han registrado cinco nombres comunes: Boruja, Buruja, Pamplina, Marusa y Puntillas. El último es una novedad y no se encuentra en la bibliografía consultada.
4. Existe bastante uniformidad en la descripción del hábitat: a pleno sol, en aguas limpias de lento fluir. La época de recolección óptima es el inicio de la primavera, sobre el mes de abril, siempre mejor en años húmedos. La llegada del calor y la aparición de flores marcan el fin de la temporada de recolección de la planta. Popularmente se asocia este declive al canto del cuco y se afirma que la Boruja “se acuca” o “la ha cantado el cuco”.
5. La forma de preparación tradicional es en ensalada. Se han recogido dos variantes principales: con o sin ajo. Se mezcla con otros cinco ingredientes, por orden de frecuencia: ajo, aceitunas, cebolla, tomate, atún.
6. Se ha registrado la recolección de 20 especies diferentes de verduras y frutos silvestres. La edad del informante guarda una fuerte correlación con el número de especies recolectadas, los informantes de mayor edad conocen y han recolectado para su consumo un mayor número de especies.

Agradecimientos.

Nuestro más sincero agradecimiento a todas las personas que han colaborado en la realización de las encuestas. Este trabajo se ha financiado con una ayuda a la investigación de la Universidad Católica de Ávila, gracias a la colaboración con la obra social de Caja de Ávila, que remos mostrar nuestro agradecimiento a las instituciones patrocinadoras por el apoyo a nuestro proyecto.

Bibliografía

- García Gonzalo, P. & Alarcón Villora, R. 2007. La colleja (*Silene vulgaris*) una verdura silvestre de calidad. Agricultura, revista agropecuaria, 901: 802-805.
- García Rollán, M. 1985. Claves de la Flora de España. Volumen II. Mundi-Prensa. Madrid.
- Granzow de la Cerda, I. 1993. Etnobotánica. El Mundo vegetal en la tradición. Centro de Cultura Tradicional. Diputación de Salamanca. Salamanca.
- Olsson, P.; Folke, C. & Berkes, F. 2004. Adaptative co-management for building resilience in social-ecological systems. Environmental Management, 34: 75-90



Paiva, J. & Villanueva, E. 1990. Montia: 469-473. En: Castroviejo, S. *et al.* (eds.). Flora Iberica. Volumen II. Real Jardín Botánico, CSIC. Madrid.

Reyes-García, V & Martí Sanz, N. 2007. Etnoecología: punto de encuentro entre naturaleza y cultura. *Ecosistemas* 2007/3: 45-54

Ruiz de la Torre, J. & Martínez Labarga, J.M. 1996. Vegetación: 79-120. En: Ruiz de la Torre (director). Memoria de la Hoja 4-6 (Ávila) del Mapa Forestal de España. Ministerio de Medio Ambiente. Madrid.

Toledo, V.M. 2002. What is ethnoecology? Origins, scope and implications of a rising discipline. *Ethnoecologica*, 1: 5-21.

1. DATOS ENTREVISTA

- 1.1. Fecha y lugar de la entrevista:
- 1.2. Nombre y apellidos encuestador

2. DATOS DEL INFORMANTE:

- 2.1. Nombre y Apellidos
- 2.2. Fecha de nacimiento.
- 2.3. Lugar de nacimiento

3. ACCESO AL CONOCIMIENTO.

- 3.1. ¿Dónde vivía cuando conoció la boruja?
- 3.2. ¿Quién le enseñó a reconocer la boruja? (Nombre y apellidos, parentesco, lugar de procedencia del maestro, profesión, etc.)
- 3.3. ¿Con que edad comenzó a recolectar boruja y hasta cuando?
- 3.4. Donde ha recolectado boruja (Comarca, municipio, paraje).
- 3.5. Nombres comunes de la planta.

4. HABITAT Y MORFOLOGÍA.

- 4.1. Describir el medio donde se cría la boruja, destacar las características buenas y las malas de esos medios (características del agua, de la vegetación, del terreno, etc.)
- 4.2. Época del año a partir de la que se puede comenzar a recolectar boruja, periodo óptimo y época del año a partir de la cual se deja de recolectar
- 4.3. Partes aprovechadas y partes desechadas de la planta
- 4.4. Características morfológicas que hacen desechable a la planta (presencia de flores, tallos áfilos o marchitos, etc.)

5. TÉCNICA DE RECOLECCIÓN.

- 5.1. Describir como se recolecta la planta. Utensilios usados, tamaño de los tallos, proceso de arranque y corta, medio de almacenamiento para el transporte, etc.

6. PREPARACIÓN.

Describir las recetas de preparación de la planta y de quien se aprendieron.

7. OTROS USOS DE LA PLANTA Y OTRAS OBSERVACIONES QUE SE DESEEN INDICAR.

8. OTRAS HIERBAS Y FRUTOS SILVESTRES COMESTIBLES. Para cada especie indicar si se han recolectado y como se conoció, cuando se recogía, que partes se consumía, como se preparaba, etc.

Tabla 1. Cuestionario usado en las entrevistas de campo.

Localidad de origen	Nº encuestas	Comarca	Total comarca
Riocabado	1	La Moraña - Arévalo	2
Sanchidrián	1		
La Herguijuela	1		
San Bartolomé de Tormes	1	Gredos-Alto Tormes	3
Zapardiel de la Ribera	1		
Maello	1	Ribera del Voltoya	1
Gamonal de la Sierra	1	Sierra de Ávila	3
Narrillos de San Leonardo	1		
San Juan del Olmo	1		
Aldea del rey niño	1	Valle Amblés	12
Mironcillo	1		
Muñana	1		
Muñopepe	1		
Niharra	7		
Tornadizos	1		

Tabla 2. Localidades de origen de los informantes encuestados y agrupación por comarcas.

Nombre científico	Nombre vernáculo	Nº de citas
<i>Montia fontana</i>	Boruja, pamplina, marusa	21
<i>Rubus ssp</i>	Tallo de zarza	8
	zarzamora	21
<i>Rosa ssp</i>	escaramujo, tapaculos, atascaculos	11
	Tallo de escaramujo	2
<i>Quercus ilex</i>	bellotas	13
<i>Rumex acetosa</i>	Acicera, Alicera	11
<i>Scolymus hispanicus</i>	cardillo, cardo	10
<i>Crataegus monogyna</i>	amajueta, majuela	7
<i>Condrilla juncea</i>	Alijungera, alijongera, alijongeria, tallos	7
<i>Prunus spinosa</i>	montesina	6
<i>Malva sylvestris</i>	medianitas	6
<i>Rorippa nasturtium-aquaticum</i>	berro	6
<i>Trifolium pratense</i>	Chupetes	5
<i>Vicia ssp</i>	Alverja	5
<i>Prunus avium</i>	cerezo silvestre	3
<i>Asparagus acutifolius</i>	espárrago triguero	3
<i>Stipa gigantea</i>	Berceo	2
<i>Merendera pyrenaica</i>	quitameriendas	2
??	pan y queso	2
??	mugues	1
<i>Cichorium intybus</i>	Achicoria	1

Tabla 3. Especies recolectadas por los informantes encuestados. Nombre científico, nombre vernáculo y número de veces que se ha citado en el total de las encuestas.

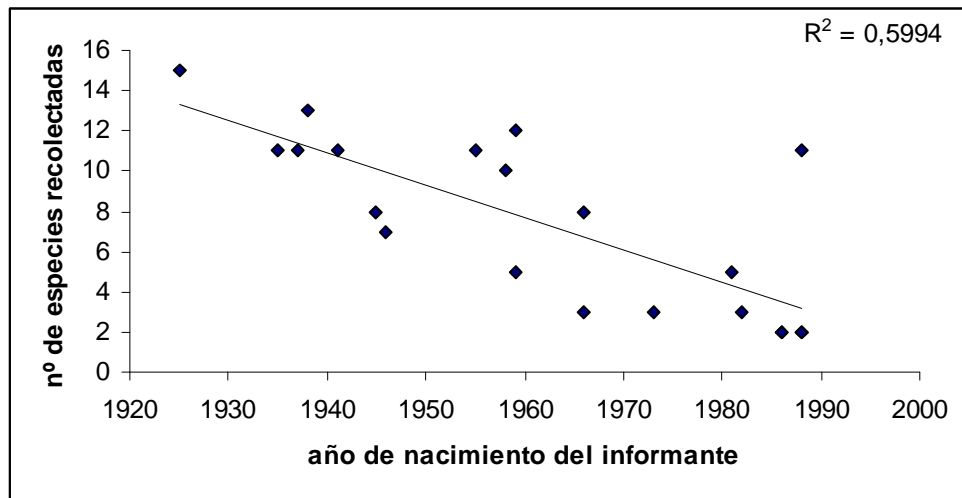


Figura 1. Relación entre el número de especies recolectadas y la edad del informante.