

Dos docenas de plantas y pajaricos en alrededores Campus Río Ebro

Es una suerte tener la Escuela en el extrarradio de Zaragoza. !!Fuera los jardines aburridosii y os cuento porqué, son importantes nuestras malas hierbas.

Tratamos de eliminarlas en jardines o parterres por razones estéticas o para que no detraigan nutrientes necesarios para las plantas ornamentales o de cultivo. Pero en entornos ecológicamente muy deteriorados por la acción humana (tierras movidas por obras civiles o agrícolas por ejemplo, como el entorno que rodea a la EINA) tienen su utilidad: fijan muy bien el nitrógeno y son capaces de romper suelos duros, salinizados e imposibles para otras plantas, ayudando al mantenimiento o desarrollo de un auténtico suelo y frenando la erosión. Conocerlas contribuye a que un simple paseo por un entorno aparentemente insulso se convierta en una actividad reveladora e interesante.

La palabra ruderal proviene del latín rudelis, que significa suciedad, así que, las **plantas ruderales** son las que aparecen en hábitats muy alterados por la acción humana, como bordes de caminos, campos de cultivos abandonados, extrarradios urbanos, como es el caso, vertederos, escombreras, etc. son los ambientes más característicos de esta vegetación de acusado carácter nitrófilo. Buena parte de este conjunto de plantas coincide con la **flora arvense**, es decir, plantas que aparecen de forma espontánea en los campos de cultivo. Son las llamadas "malas hierbas", porque estorban y compiten con las plantas cultivadas. Un problema para los agricultores, pero parte importante de la biodiversidad vegetal, pues contribuyen al mantenimiento de otras especies, como aves o insectos.

Su excesivo control ha derivado en la desaparición de estas pequeñas plantas en otros países y tener que incluirlas en la lista de flora amenazada. Apenas vemos amapolas ya, en nuestros campos, y de hecho, entre estas 12 que menciono, no están, pocas se ven en los alrededores del Campus Río Ebro.



Un césped y sus pequeñas Chirivitas (*Bellis perennis*) esto es lo que encontramos en nuestras zonas verdes ajardinadas, por norma general.



En cuanto sales de los tapices realizados por los profesionales, te sorprende el final del invierno con una explosión de flores blancas del jaramago o rabaniza blanca (*Diplotaxis eruroides*), que coincide en floración con el almendro, de tal forma que cuando salen en sus campos suelen cortarlas para evitar distraer a las abejas en la polinización del almendro.

Existen citas de su consumo crudo en ensalada, tortilla o como componente en alguna salsa en Sicilia y Cerdeña, pero no aconsejo que en la era de los fertilizantes, y suelos contaminados por diversas razones sea conveniente probarlas.



La *Capsella bursa-pastoris*, es una pequeña planta, que se conoce por el nombre común Zurrón de Pastor, por el fruto que contiene sus semillas, parecido a una pequeña bolsa. Agachaos y buscarla, es muy curiosa y fácil de distinguir.



La vistosa *Calendula arvensis*, os llamará la atención su color, si sois aficionados a la jardinería seguro que conocéis la *Calendula* con sus grandes flores amarillo-anaranjado. La silvestre es más pequeña, pero son el origen de las comerciales. Por cierto, sus pétalos se pueden comer en ensalada, también se utilizaba como tinte natural para mantequilla o queso y a modo de azafrán para los arroces.



No hay zona ruderal donde no aparezca el cardo mariano (*Silybum marianum*). Se cuenta..., dice la leyenda que unas gotas de leche de la Virgen cayeron sobre la planta cuando estaba amamantando al Niño y de ahí, las manchas blancas que se ven en sus hojas.

Envidiable su energía, esta planta crece fácilmente hasta el metro y medio de altura y florece de finales de invierno a verano.

Se comercializan extractos de esta planta para el tratamiento de la cirrosis e intoxicaciones por setas, por contener compuestos fenólicos como la silidianina y silicristina.



La atractiva Moricandia, (*Moricandia arvensis*), tiene como su nombre indica florecillas moradas, de 4 pétalos. Las hojas superiores son amplexicaules, abrazan al tallo, fijaos en ese abrazo, ahora que todos estamos escasos de ellos,... !Qué envidiai.



El Hinojo, (*Foeniculum vulgare*), ¿quién no ha cogido una ramita de hinojo y se la ha llevado a la nariz? su olor anisado nos atrae. Se utiliza en aderezos de encurtidos, como las aceitunas, pepinillos y berenjenas en vinagre, así como en ensaladas, infusiones... y sus características medicinales también son bien conocidas, como diurética y digestiva.



La Sosa o Sosera (*Atriplex halimus*). Esta planta es la adecuada para los terrenos salinos y secos que tenemos en Zaragoza, sale en todos los ribazos y alcanza buena altura, casi los 2 m., sus tonos grises hacen que pase desapercibida a pesar de su gran porte. Se puede consumir como sustitutiva de las espinacas, dicen.



Diente de León. (*Taraxacum officinale*), todos, todos hemos cogido esos tallos globosos para ver volar sus semillas como paracaídas o angelitos tras un soplo. ¿Quién no?

Su crecimiento es bianual, el primero desarrolla la roseta basal y el segundo año, saca las flores amarillas que vemos con frecuencia. Sus hojas jóvenes se pueden consumir en ensalada, en poca cantidad, pues resulta muy amarga, también es muy rica en vitamina A y C. Aunque dicen de su

comestibilidad, hay que tener cuidado, pues se han dado intoxicaciones en niños tras chupar su tallo floral.



Gamoncillo o Vara de San José (*Asphodelus fistulosus*). De flor blanca, con unas líneas centrales que le dan forma de estrella, es fácil verla en escombreras, cunetas, suelos semiáridos y básicos en la Depresión y Valle del Ebro. Esta planta es tóxica, pero es muy fotogénica, aprovecharos de ello y practicar con la fotografía.



La cerraja, o Lechacino, típica compuesta de flores amarillas. (*Sonchus oleraceus*), La hojas, muy dentadas, recuerdan las antiguas cerraduras, de ahí su nombre común. Cuando son jóvenes, sus hojas se pueden consumir en ensalada, en crudo, a pesar de su ligero amargor, o bien salteadas y en sabrosa tortilla.



Salsola Kali, o capitana, esas que corren por las carreteras en días de viento, las verás acumuladas en vallas junto a la autovía. Son las típicas que rodaban por las calles en las películas del Oeste Americano, o el de Almería. Apareció en Estados Unidos en los años 1850 y suele acompañar a las semillas de trigo en sus campos. La ceniza de las capitanas se emplea desde antiguo para la elaboración de jabón, como sustituto de la sosa cáustica.



Y terminando con la doce, las Malvas, este año se han helado todas, estaban ya muy altas y desarrolladas, pero las heladas de la primera semana de febrero, las ha dejado eso,.... heladas.

Malva sylvestris, tienen propiedades antiinflamatorias, laxantes, cicatrizantes, calmantes, digestivas y expectorantes. !!Una joya!! Y de pequeños, los que somos de pueblo, seguro que más de uno ha comido los panecillos, el frutito tierno, como aperitivo, en un paseo por el campo.



Las fotografías, me las ha facilitado Jesús Ruz (Miembro de ANSAR, Asociación Naturalista de Aragón) de su página buscador de plantas silvestres por colores, recomendando su uso, es muy fácil y de gran ayuda para NO iniciados.

<https://floressilvestresdearagon.es/>

Muchos de los textos y curiosidades los he sacado del libro *La cara amable de las malas hierbas*, cuyos autores son A. Cirujeda, J. Aibar, M^a León, C. Zaragoza.

Editado por CITA y Gobierno de Aragón.

Este pequeño herbario irá creciendo a medida que vayan apareciendo plantas y muy pronto, los pajaricos!!!