

ÁRBOLES Y ARBUSTOS DEL QUIJOTE EN EL JARDÍN BOTÁNICO DE LA FACULTAD DE AGRONOMÍA

Por Eduardo Luis Farina - Facultad de Agronomía. U.N.C.P.B.A

De las **47 especies arbóreas y/o arbustivas** mencionadas en la obra maestra de Miguel de Cervantes Saavedra “Don Quijote de La Mancha”, **18** se cultivan en el Jardín Botánico de la Facultad de Agronomía ubicado en el Campus Universitario de Azul, previéndose la ampliación de la colección durante 2017 - 2018. El número es significativo si se considera que en el Real Jardín Botánico de Madrid, crearon un itinerario autoguiado llamado “Las Plantas en el Quijote” en el que se han seleccionado **22 especies**, de las cuales 10 están presentes el Jardín Botánico de la Facultad de Agronomía.

Las 18 especies de referencia serán descritas a través de una serie de ocho publicaciones. En ésta entrega se brindan referencias sobre el alcornoque y el castaño, ambas especies integrantes del bosque mediterráneo español:

El alcornoque

Es el segundo árbol más citado por Cervantes (18 referencias), y esto no es casual ya que la Sierra Morena en general está ocupada por una vegetación mixta de bosques y matorrales; predomina en la parte oriental la encina, algunos alcornocales y en la parte occidental **alcornocales** mezclados con robles y **castaños**.

Se han encontrado referencias en alusión directa (**especie**), por deformaciones que se producen por la picadura de una avispa (**agallas**) y en sentido figurado (**dureza de la madera**).

Parte I

Capítulo 11:

“Los valientes **alcornoques** despedían de sí, sin otro artificio que el de su cortesía, sus anchas y livianas cortezas, con que se comenzaron a cubrir las casas, sobre rústicas estacas, sustentadas no más que para la defensa de las inclemencias del cielo”

Parte II

Capítulo 10: “Bastaros debiera, bellacos, haber mudado las perlas de los ojos de mi señora en **agallas alcornoqueñas** y sus cabellos de oro purísimo en cerdas de cola de buey bermejo”

Capítulo 35: “ Oh!, malaventurado escudero, alma de cántaro, **corazón de alcornoque, de entrañas guijeñas y apedernaladas!**” (refiere un duro corazón por la dureza de la madera).

La especie pertenece a la Familia Fagáceas, su nombre latino **Quercus suber** (Quercus, del celta “quercuez” que significa árbol hermoso, suber = corcho, por su corteza rugosa). En castellano se llama comúnmente **alcornoque o chaparro**, se denomina **alcornocal** al bosque en que predomina el alcornoque.

Características morfológicas

Árbol de follaje siempre verde, copa extensa e irregular, corteza muy gruesa, grisácea, corchosa. **Hojas** simples, alternas, coriáceas, verde oscuro brillante en la cara superior, blanquecino en la inferior debido al vello que la recubre, enteras o dentadas, de corto pecíolo. **Flores** masculinas y femeninas **separadas en la misma planta**, las masculinas colgantes y amarillentas, las femeninas solitarias o en grupos de 2-3. **Fruto** llamado bellota, de color castaño, está rodeado parcialmente en la base por un gorro o capuchón llamado cúpula, es parecida a la de la encina aunque de sabor menos dulce.

Usos

El principal aprovechamiento es la producción de corcho, obtenido a partir de la corteza del alcornoque que ha dado lugar a una industria de tapones, artes de pesca, colmenas, aislantes sonoros y térmicos, industria del calzado, decoración, etc., la extracción del corcho se denomina “descorche o saca del corcho o pela del alcornoque”, una actividad que se realiza entre mayo y junio hasta agosto, los trabajadores denominados “corcheros o “peladores” extraen la corteza del alcornoque cortando con un hacha y retirando lo que se denomina planchas de corcho, la corteza interna es muy rica en taninos y es apreciada para curtir cueros. Su madera es apta para herramientas, en carpintería y en construcción naval (para pequeñas embarcaciones), leña y fabricación de carbón y las bellotas son muy importantes para la cría de los cerdos ibéricos en montanera.

Curiosidades

El alcornoque fue declarado en 2011 como el Árbol Nacional de Portugal y es uno de los árboles más nobles de España aunque el idioma no le haya hecho justicia con la expresión “**Pedazo de alcornoque**” que se aplica a una persona de escasa inteligencia.

En Llofriu un pequeño núcleo poblacional perteneciente al municipio de Palafrugell, provincia de Girona (Cataluña), se celebra en junio la Fiesta del corcho (“Festa de la Pela del Suro”), con el fin de dar a conocer la actividad de extracción del corcho. En Palafrugell se encuentra el Instituto Catalán del Corcho y el Museo del Corcho, único museo monográfico en España sobre este producto.

Localización: sector Angiospermas (1 ejemplar).

Observaciones: es el único ejemplar registrado en Azul, florece en octubre, las bellotas maduran en otoño y caen; no se ha observado regeneración natural.





El castaño

Se han encontrado 2 referencias en que Cervantes se refiere al **castaño** en alusión directa a la especie.

Parte I

Capítulo 20:

-“Acabó en esto de descubrirse el alba, y de parecer distintamente las cosas, y vio Don Quijote que estaba entre unos árboles altos, que ellos eran *castaños*, que hacen la sombra muy oscura”

-“Seguíale Sancho a pie, llevando, como tenía de costumbre, del cabestro a su jumento, perpetuo compañero de sus prósperas y adversas fortunas; y habiendo andado una buena pieza por entre aquéllos *castaños* y árboles sombríos, dieron en un pradecillo que al pie de unas altas peñas se hacía, de las cuales se precipitaba un grandísimo golpe de agua”.

La especie pertenece a la Familia Fagáceas, su nombre latino **Castanea sativa** (Castanea, del griego Kastana = ciudad antigua de Asia Menor, sativa = lo que se cultiva o planta). En castellano se llama comúnmente **castaño** o castaño común (cultivado), regoldo, castaño regoldano (silvestre, no injertado). Se conoce como **castaña** al fruto de estos árboles, y se denomina **castañar** al lugar cubierto de castaños.

Actualmente en Sierra Morena la población más extensa de castaño se encuentra en la Sierra de Aracena, provincia de Huelva (Andalucía). El castañar constituye un inmenso y antiquísimo monumento natural que ha configurado durante siglos el paisaje y la cultura de esa comarca.

Características morfológicas

Árbol de copa amplia y de follaje caedizo (de color castaño en otoño). **Hojas** simples, alternas, lanceoladas, dentadas (dientes aristados y espaciados), verde brillante en la cara superior, verde más claro en la inferior, carente de pelos, con corto pecíolo. **Flores** masculinas y femeninas **separadas en la misma planta**, las masculinas en amentos erguidos, amarillentos, las femeninas en número de 1 a 3 en la parte inferior del amento masculino. **Fruto:** de color castaño rojizo brillante, en número de 1 a 3, totalmente envueltos por una cúpula espinosa que se abre a la madurez (otoño) y libera a las castañas.

Usos

Actualmente el principal uso es la obtención de su madera, muy valorada para fabricar muebles, entarimados de suelo, instrumentos musicales, etc. Las castañas son frutos secos muy alimenticios, crudas y tiernas son ricas en taninos, por lo que comerlas en este estado puede resultar indigesto, la forma más habitual es asarlas sobre una plancha de hierro o en una sartén al fuego, haciendo previamente un corte en su corteza para que no salten o revienten; se remueven continuamente con una espumadera para evitar que se quemem y se comen calientes. Las castañas asadas a las brasas se venden, habitualmente, en invierno y durante la Navidad, en las calles de las grandes ciudades por unas mujeres llamadas castañeras.

Curiosidades

La **Castañada** o **Magosto** es una fiesta que se realiza en muchos lugares de España entre el **día de Todos los Santos** (1 de Noviembre) y **San Martín** (11 de Noviembre), dependiendo del lugar, y la tradición de realizarla en estas fechas es debido a que coincide con la recogida de este fruto y la fiesta representa un agradecimiento por el beneficio obtenido de la cosecha. La fiesta consiste en realizar una hoguera y, una vez que hay brasas, se coloca sobre ellas un cilindro metálico con agujeros en su base, llamado tambor sobre el que se extienden las castañas a las que previamente se les ha realizado un corte en un extremo de su corteza para que no salten o exploten. Una vez asadas se pelan y se comen. La fiesta tiene muchos nombres, Magosta en Cantabria y en la zona de Sanabria (provincia de Zamora), Gaztainerre o gaztañarre en el País Vasco, Castanyada en Cataluña y Aragón, la Chaquetía en Extremadura y Calbote o calbotá en algunas zonas de las provincias españolas de Zamora, Ávila, Salamanca, Cáceres, Badajoz y Toledo. Es también una fiesta muy popular en Portugal, donde se la denomina magusto.

“Sacar las castañas del fuego” es una expresión que se usa para decir que se saca de un apuro a alguien aún con el riesgo de recibir daño pues el que acerca las manos al fuego para sacar las castañas que se están asando sabe que se puede quemar por la proximidad de las brasas.

Recientemente se ha fomentado el reaprovechamiento de la castaña mediante la oferta de productos tradicionales como el aguardiente de castaña, la crema de castaña, el pan de castaña, puré de castañas. Los regoldos (castaños silvestres) producen ordinariamente castañas pequeñas y de mediana calidad llamadas regoldonas o castañas bravas las que se utilizan para la alimentación animal en montanera.

Localización: sector Angiospermas (1 ejemplar).

Observaciones: individuo joven que aún no ha florecido, los ejemplares desarrollados que se cultivan en la ciudad florecen en diciembre, las castañas maduran en otoño y caen



Fuentes

Cervantes Saavedra, M. 2007. Don Quijote de La Mancha. 1ª ed. 1ª reimp. Gradifco. Bs.As.

López González, G. 2001. Los árboles y arbustos de la Península Ibérica e Islas Baleares. Tomo I. Ediciones Mundi – Prensa. Madrid – Barcelona – México.

Páginas Web:

http://digital.csic.es/bitstream/10261/71520/1/275MORALES_Flora_QUIJOTE.pdf

<https://es.wikipedia.org/wiki/Magosto#Magosta>

[www.festacatalunya.cat/...cat-festa de la pela del suro de llofriiu](http://www.festacatalunya.cat/...cat-festa_de_la_pela_del_suro_de_llofriiu)