

PLANTAS DE LOS HERBEROS EN LA SIERRA MARIOLA (SW DE VALENCIA, N-NW DE ALICANTE, ESPAÑA)

Segundo RÍOS RUIZ & Vanessa MARTÍNEZ FRANCÉS

* CIBIO. Universidad de Alicante. Apart. 99. E-03080-Alicante

RESUMEN: Se ha estudiado la composición botánica de los herberos de la Sierra Mariola (comarcas de l'Alcoià, la Vall d'Albaida y l'Alt Vinalopó), habiéndose catalogado 37 especies botánicas en 10 muestras estudiadas, siendo la mayoría pertenecientes a 4 familias; labiatae, compositae, umbelliferae y rutaceae. Asimismo, el 84% de la flora de herberos es autóctona y de ésta, un 21%, es endémica.

SUMMARY: The botanical composition of the "herberos" (herb spirits) was studied on the Sierra Mariola (Valencia, E Spain). 37 species belong to 4 families, (labiatae, compositae, umbelliferae and rutaceae), were registered. Likewise, 84% of the studied flora is native and 21% of them is endemic.

INTRODUCCIÓN

El desarrollo de las tradiciones y de la industria licorera de nuestro país está ligado al descubrimiento del proceso de destilación, lo cual supuso un cambio cultural de gran relevancia, limitándose en sus inicios a la obtención de perfumes y elixires medicinales hasta conseguir mediante procesos muy perfeccionados, todo tipo de aguardientes.

Egipto, y más concretamente la ciudad de Alejandría, se considera la cuna de la destilación, ya que fue en ella donde hasta el siglo VII se concentraban todos los conocimientos sobre el tema. En el año 642 la ciudad de Alejandría fue tomada por los musulmanes y entre otras muchas cosas, los árabes aprendieron el arte de destilar, el cual perfeccionaron notablemente y dieron a conocer al compás de su avance por el Mediterráneo (DELGADO, 1998). Pero a pesar de los evidentes beneficios conseguidos en la materia, existía un obstáculo que frenó su progresión: la prohibición en el Corán del consumo de

bebidas alcohólicas; limitándose por tanto a la obtención de elixires medicinales y perfumes. Todo este conocimiento fue transvasado en España a los monjes cristianos que potenciaron la obtención de aguardientes y licores (bebidas espirituosas) como medicinales primero y como puro placer después.

En el caso de la Comunidad Valenciana, grandes médicos y alquimistas hicieron referencia en sus obras a la importancia que suponía el alcohol ("*aqua vitae*", "*aqua ardens*") para la vida cotidiana, ensalzando sus virtudes y beneficios (DELGADO, 1998). Tal es el caso de Arnau de Vilanova y Raimon Llull (siglo XIII), entre otros.

Con el paso del tiempo, se ha conseguido gran cantidad de bebidas alcohólicas tanto procedentes de la destilación de distintas maceraciones y fermentados, como de aquellas que precisan maceración posterior sobre una base de aguardiente. Este es el caso que nos ocupa, donde determinadas fórmulas locales de hierbas, una vez maceradas en alcohol,

originarán los denominados licores de hierbas, llamados comúnmente en la Comunidad Valenciana “herberos” o “herberets” (MULET, 1991).

El herbero es una tradición popular muy arraigada en las comarcas del sur de Valencia, norte y sureste de Alicante (PELLICER, 2000). Su importancia radica en su originalidad, debida mayoritariamente a la gran cantidad de flora endémica procedente principalmente de las sierras alcoyano-diánicas, que se utiliza en su preparación. Pero la sociedad actual con sus continuos y rapidísimos cambios están provocando que tradiciones u oficios que hasta hace pocos años eran habituales se vayan olvidando o perdiendo, tal es el caso de la destilación popular en pequeños alambiques de los aguardientes utilizados en los herberos.

El objetivo de este trabajo es realizar un catálogo etnobotánico de las plantas usadas en la fabricación de licores tradicionales como el herbero, en las inmediaciones de la Sierra de Mariola, abarcando poblaciones pertenecientes a las comarcas de l’Alcoià, la Vall d’Albaida y l’Alt Vinalopó; ubicadas al sur de la provincia de Valencia y norte-noroeste de la de Alicante (Comunidad Valenciana).

MATERIAL Y MÉTODOS

La información obtenida en el presente estudio procede de diversas fuentes:

A) *Encuestas etnobotánicas con informantes*; que es, sin duda, la información más valiosa, ya que son los propios herberistas los que poseen un amplio conocimiento sobre esta materia adquirido durante decenios; conocimiento que se transmite de padres a hijos. Aunque no es

difícil encontrar, en los pueblos donde esta tradición está muy arraigada, a gente que dedica su tiempo libre a la fabricación de este licor; sí que es difícil, en la mayoría de los casos, obtener información; ya que la guardan como un auténtico tesoro, del que sólo ellos, y en algunos casos sus familiares, son los únicos beneficiarios. Este desinterés en la divulgación en algunos casos es comprensible ya que mucha de esta gente se dedica a la hostelería y no quieren que su fórmula sea conocida. Pero en otros casos, las reticencias proceden aún más de los jóvenes aprendices de familias donde la tradición permanece muy viva. En dichas encuestas se han tomado datos como:

- Nombres locales de las especies y cantidad aproximada usada de las mismas..
- Lugar de recolección.
- Época de recolección y tiempo de maceración.
- Otras observaciones y anécdotas destacables.

Se han recopilado datos de 10 informantes, procedentes todos de la zona de estudio (Banyeres de Mariola, Bocairén y Alcoi), comprendidos entre las edades de 50 a 75 años, siendo la mayoría de ellos hombres, excepto una mujer. La identidad de los mismos no se revela por deseo expreso de todos ellos.

B) *Identificación del material contenido en herberos o mediante la cosecha de la planta con el propio informante*

La información aquí recopilada ha permitido asociar los nombres locales aportados por los informantes con las especies correspondientes, así como estimar su proporción aproximada en cada fórmula.

TABLA 1. FLORA PRESENTE EN LOS HERBEROS TRADICIONALES DE LA COMARCAS DE LA SIERRA MARIOLA, COMUNIDAD VALENCIANA. FRECUENCIAS OBSERVADAS SOBRE 10 TIPOS DE HERBEROS. CANTIDAD ESTIMADA EN PESO SECO.

Especie	Familia	Frecuencia observada	Cantidad estimada (%)
<i>Lithospermum officinale</i>	Boraginaceae	1	2
<i>Artemisia absinthium</i>	Compositae	5	1 - 2
<i>Centaurea mariolensis</i>	Compositae	1	trazas
<i>Inula montana</i>	Compositae	1	2
<i>Jasonia glutinosa</i>	Compositae	3	2 - 3
<i>Matricaria recutita</i>	Compositae	5	1 - 2
<i>Santolina chamaecyparissus</i> subsp. <i>squarrosa</i>	Compositae	5	1 - 3
<i>Chenopodium ambrosioides</i>	Chenopodiaceae	2	2 - 3
<i>Centaurium quadrifolium</i> subsp. <i>barrelieri</i>	Gentianaceae	1	1
<i>Illicium verum</i>	Iliciaceae	10	aguardientes*
<i>Calamintha nepeta</i>	Labiatae	2	3 - 5
<i>Melissa officinalis</i>	Labiatae	7	2 - 6
<i>Mentha pulegium</i>	Labiatae	3	2 - 5
<i>Micromeria fruticosa</i>	Labiatae	7	2 - 5
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Labiatae	8	1 - 4
<i>Salvia blancoana</i> subsp. <i>mariolensis</i>	Labiatae	3	3 - 4
<i>Salvia lavandulifolia</i> subsp. <i>lavandulifolia</i>	Labiatae	7	2 - 3
<i>Salvia microphylla</i>	Labiatae	1	4
<i>Salvia officinalis</i>	Labiatae	4	2 - 3
<i>Salvia sclarea</i>	Labiatae	2	1 - 2
<i>Sideritis angustifolia</i>	Labiatae	7	4 - 7
<i>Sideritis hirsuta</i>	Labiatae	8	3 - 7
<i>Stachys heraclea</i>	Labiatae	2	4 - 5
<i>Teucrium capitatum</i>	Labiatae	4	1 - 5
<i>Thymus moroderi</i>	Labiatae	4	1 - 2
<i>Thymus piperella</i>	Labiatae	1	2
<i>Thymus vulgaris</i> subsp. <i>vulgaris</i>	Labiatae	8	2 - 3
<i>Coris monspeliensis</i> var. <i>monspeliensis</i>	Primulaceae	1	5
<i>Citrus limon</i>	Rutaceae	3	trazas
<i>Dictamnus hispanicus</i>	Rutaceae	6	1
<i>Haplophyllum linifolium</i> subsp. <i>rosmarinifolium</i>	Rutaceae	2	2 - 4
<i>Ruta montana</i>	Rutaceae	1	3
<i>Tilia platyphyllos</i>	Tiliaceae	3	trazas
<i>Eryngium campestre</i>	Umbelliferae	6	6 - 15
<i>Foeniculum vulgare</i> subsp. <i>piperitum</i>	Umbelliferae	3	6 - 15
<i>Pimpinella anisum</i>	Umbelliferae	1	trazas
<i>Thapsia villosa</i> subsp. <i>villosa</i>	Umbelliferae	2	6 - 50
<i>Lippia triphylla</i>	Verbenaceae	7	3 - 5

*Esta planta o su extracto está presente en todos los anisados de la zona.

identificado se ha depositado en el Herbario ABH, de la Universidad de Alicante.

En cuanto a la nomenclatura de las especies se ha seguido a MATEO & CRESPO (2003).

En la selección de herberos e informantes se ha evitado deliberadamente la repetición de aquellos que resultaren de personas directamente emparentadas entre sí.

C) *Referencias bibliográficas, que han permitido conocer otras menciones realizadas sobre la confección de herberos u otros usos asociados a las plantas mencionadas por los informantes.* Estas referencias son: MULET (1991) y PELLICER (2000).

RESULTADOS

Se han encontrado 38 especies botánicas, silvestres y cultivadas formando parte de los herberos tradicionales de las comarcas en que se localiza la Sierra Mariola. Aparecen detalladas en la tabla 1 con sus correspondientes familias (ordenadas alfabéticamente) y dos columnas que hacen referencia a la frecuencia de cada especie en las diez muestras estudiadas y a la proporción de cada una en las mismas.

El número de especies utilizadas por muestra difiere notablemente en cada herbero; por ello, podremos encontrar fórmulas con 8 especies mínimo y hasta de 23, máximo; aunque PELLICER (2000) cita en Banyeres de Mariola el “herberet de les 27 herbes”. La media de uso por fórmula se encuentra en 13 especies; un número considerable si comparamos con otros licores de hierbas tradicionales existentes en el mercado.

Las cantidades (en gramos) de planta usada en los herberos son muy pequeñas, tal y como se puede observar en la tabla 1. Las cantidades totales en peso seco por

litro se corresponden con las cantidades habituales en los infusos medicinales, siendo su rango de 10–30 gr de planta seca por cada litro de aguardiente de añís.

Además de los datos expuestos en la tabla, se ha obtenido otros muchos de gran relevancia etnobotánica. Estos datos, procedentes de los mismos informantes, de sus muestras, o de la búsqueda bibliográfica, hacen referencia a su denominación popular, a su uso considerando su presencia en la zona estudiada, y a la existencia o no del uso de dicha planta en otros licores iguales o similares en nuestra geografía. Todos ellos van a ser comentados seguidamente, para cada una de las especies del catálogo.

BORAG.: *Lithospermum officinale* L.

[mill del sol]

Planta próxima a la hierba de la sangre (*Lithodora fruticosa* (L.) Griseb), y que puede haberse utilizado con similar intención en los herberos. Aparece en sólo una de las muestras estudiadas.

COMP.: *Artemisia absinthium* L.

[ajenjo, donzell]

Planta cultivada que ha constituido un apartado importante en la historia licorera de la Comunidad Valenciana. Es usada en los herberos de esta zona en cantidades muy pequeñas y con una frecuencia intermedia. MULET (1991) comenta su uso de forma individual en la bebida aperitiva comúnmente conocida como “absenta”. PELLICER (2000), no cita esta especie, sino *A. arborescens* como planta herbenera típica del Sur de Valencia.

COMP.: *Centaurea mariolensis* Rouy

[centàurea]

La presencia de un capítulo de esta compuesta en sólo una de las muestras, además de su área de distribución restringida en la Comunidad Valenciana a las provincias de Alicante y Valencia, pone en relevancia el carácter original de las

fórmulas de estos licores frente a los de otras regiones, debido a la endemidad de las especies utilizadas.

COMP.: *Inula montana* L.

[àrnica, jolivarda]

Esta planta, usada minoritariamente y en pequeñas cantidades, es un ejemplo de solapamiento lingüístico de la nomenclatura local que nos puede llevar a errores de identificación con *Jasonia glutinosa* o con *Dittrichia viscosa*.

COMP.: *Jasonia glutinosa* (L.) DC.

[té de serra, àrnica]

Aunque más utilizada por los herberos que en el caso de *Inula montana*, las cantidades usadas son similares, macerando incluso las dos juntas, en algunas muestras.

COMP.: *Matricaria recutita* L.

[mançanilla, mançanilla fina]

Esta planta es frecuentemente cultivada en jardines y comúnmente usada por sus propiedades digestivas. Algunos herberos también la utilizan como la base de su licor, o como complemento a la base principal de *Sideritis hirsuta* y *S. angustifolia*. También es usada en los herberos del Bajo Vinalopó. (COSTAS & ESPADAS, 2000).

COMP.: *Santolina chamaecyparissus* L. subsp. *squarrosa* (DC.) Nyman

[camamirla, mançanilla borda]

Al igual que *Matricaria recutita*, esta especie es usada también como base o complemento de la misma, aunque los herberos tienen preferencia por esta última, por su sabor mucho más fino.

CHENOP.: *Chenopodium ambrosioides* L.

[té bord]

Cultivado, en los dos casos en que se incluye en la maceración, los elaboradores destacan el interesante sabor que aporta al licor.

GENT.: *Centaurium quadrifolium* (L.) G. López & Jarvis subsp. *barrelieri*

[fel de terra]

Ésta es otra de esas exclusividades de la formulación de algunos herberos, ya que sólo aparece en una muestra y en pequeña cantidad.

ILLIC: *Illicium verum* L.

[badiana, anis estrelat]

Esta planta procedente de China, es utilizada en la obtención del aguardiente que después es utilizado como líquido de maceración de los herberos y de muchos otros licores, tanto locales como nacionales.

LABIA.: *Calamintha nepeta* (L.) Savi

[menta, menta-poleo, calaminta]

No es una planta muy usada, aunque los herberos destacan sus propiedades digestivas al igual que el resto de mentas y poleos (*Mentha pulegium*, *Micromeria fruticosa*). De las tres plantas mencionadas ésta es la que posee una distribución más restringida, encontrándose tan solo en las provincias de Castellón y Valencia.

LABIA.: *Melissa officinalis* L.

[terongina, tarongina]

Mayoritariamente utilizada también como condimento y por ser digestiva en infusos y tisanas, además de su uso en licores. Éste último aspecto es destacado por MULET (1991), cuando menciona que en la Comunidad Valenciana se utiliza para calmar el dolor de estómgo.

LABIA.: *Mentha pulegium* L.

[poleo de riu, poleo blanc, polioli blanc]

Aunque su uso no esté demasiado extendido entre los herberos para sus fórmulas, sus propiedades digestivas son corroboradas por MULET (1991) cuando comenta que en Castellón se usa como bebida refrescante, digestiva y antiespasmódica, y por COSTAS & ESPADAS (2000)

que la indican como componente del herbero realizado en el Bajo Vinalopó.

LABIA: *Micromeria fruticosa* (L.) Benth.
[poleo de serra, poleo-menta]

Usada mayoritariamente aunque siempre en pequeñas cantidades, a excepción de alguna muestra, porque su sabor es muy fuerte y puede llegar a amargar.

LABIA: *Rosmarinus officinalis* L.
[romero; romer]

Al igual que con *Micromeria fruticosa*, el romero debe usarse en dosis muy bajas; pero resulta imprescindible en la mayor parte de las fórmulas.

LABIA: *Salvia blancoana* Webb & Heldr. subsp. *mariolensis* Figuerola
[sàlvia, sàlvia de la Mariola]

Este endemismo iberolevantino, presente en las provincias de Alicante y Valencia, es usado, aunque minoritariamente, tanto para el herbero como para la “salvieta” o “licor de salvia” (PELLICER, 2000), de los que existen a su vez muchas variantes.

LABIA: *Salvia lavandulifolia* Vahl. subsp. *lavandulifolia*
[sàlvia, sàlvia blava]

Fácilmente confundible con la anterior, esta salvia es bastante común, sobre todo en ajardinamientos rurales. Para no oscurecer demasiado el color dorado del herbero, se suele poner poca cantidad, pero resulta imprescindible en la mayoría de las fórmulas.

LABIA: *Salvia microphylla* Humb. & al.
[sàlvia]

Esta planta alóctona aparece sólo en una muestra, lo cual denota el carácter particular que el herbero quiere imprimir a su licor. Se cultiva con frecuencia en macetas y jardines.

LABIA: *Salvia officinalis* L.
[sàlvia, sàlvia borda]

Aparece comúnmente cultivada por aquellos que la usan tanto para licores como para otras maceraciones, infusos o tisanas; pero es utilizada minoritariamente. Es mencionada por MULET (1991), por su uso en vinos aromáticos de Castellón. (LÁZARO IBIZA, 1906; in: MULET, 1991).

LABIA: *Salvia sclarea* L. [sàlvia d'or]

También localizada en cultivos y usada de forma casi exclusiva sólo por dos de los diez informantes.

LABIA: *Sideritis angustifolia* Lag.
[rabet de gat bord]

Suele utilizarse abundantemente, aunque siempre se suele poner más cantidad de *S. hirsuta*, ya que su sabor es considerado mucho más fino. Mulet (1991) menciona que en el litoral castellonense y alicantino se realizan preparaciones secretas utilizadas como digestivas y como bebida social, que contienen ésta y otras plantas, y que se denominan “herberets” o “herberos”.

LABIA: *Sideritis hirsuta* L.
[rabet de gat fí]

Para la mayoría de herberos constituye, junto a *S. angustifolia*, la base fundamental sobre la que introducir otras plantas que modifiquen su sabor, color y aroma.

LABIA: *Stachys heraclea* All. [santónica]

A pesar de la popular frase de “santónica: es santa y tonifica”, solo es usada en dos de las diez muestras, aunque en cantidad considerable. Según algunos informantes, podría perfectamente ser sustitutivo de la base de *Sideritis hirsuta* y *S. angustifolia*, antes mencionada. Su poco uso se explica debido a la distribución dispersa que presenta y que dificulta su recolección.

LABIA: *Teucrium capitatum* subsp. *gracillimum* (Rouy) Valdés Berm.

[timó mascle]

Su uso en solo tres de las muestras y en pequeñas cantidades, da constancia de la variedad de gustos, conocimientos y tradiciones elaboradas por cada familia, hasta conseguir la fórmula adecuada.

LABIA: *Thymus moroderi* Pau ex Mart.

[cantueso, cantahueso]

Esta es una planta poco utilizada en la zona de estudio; ya que solo es accesible para aquellos que la tienen en cultivo o como ornamental. Incluso hay casos en que es obtenida de otros lugares, principalmente del sureste de la provincia de Alicante. Es en esta zona donde se ubica la comarca del Bajo Vinalopó que utiliza esta especie como base de sus herberos, (COSTAS & ESPADAS, 2000) poniéndola en cantidades similares a las mencionadas en nuestro caso para *S. hirsuta* y *S. angustifolia*.

LABIA: *Thymus piperella* L. [pebrella]

Este endemismo iberolevantino, posee un sabor demasiado fuerte para ser utilizado en maceraciones mixtas; por eso frecuentemente se encuentra como componente único del “licor de pebrella”, siendo raras las ocasiones en que es usado en el denominado “herberet”.

LABIA: *Thymus vulgaris* L. subsp. *vulgaris* [timonet, timó]

Esta es otra de las especies imprescindibles para los herberos, que aunque utilizan cantidades pequeñas, no olvidan su presencia en los licores que realizan. MULET (1991) comenta las propiedades excitantes de la maceración alcohólica de esta planta; al igual que PELLICER (2000), que relata cómo los cazadores suelen tomarlo en tisana añadiéndole unas gotas de aguardiente.

PRIMUL.: *Coris monspeliensis* L. subsp. *monspeliensis* [perico, pericó]

Endemismo mediterráneo occidental, representado en una sola muestra, y en gran cantidad. Esta planta es comúnmente usada como medicinal por sus propiedades aperitivas y digestivas (PELLICER, 2001)

RUTAC.: *Citrus limon* L. [limer]

Las hojas del limonero sólo son usadas por aquellos herberos que desean aportar un toque más afrutado al licor. Suele aparecer en aquellos herberos que contienen *Melissa officinalis* y *Lippia triphylla* enfatizando así las características organolépticas que éstas aportan. En Francia, su epicarpo, tónico y carminativo, ha sido utilizado para hacer licores (MULET, 1991).

RUTAC.: *Dictamnus hispanicus* Webb

[timó rei al, timó real]

Esta planta podría considerarse la clave de los herberos que nos atañen. Es utilizada por aquellos herberos de más tradición, que han recibido de sus antepasados conocimientos básicos sobre sus propiedades tóxicas y también sobre la localización de la planta, ya que crece en puntos muy dispersos, difíciles de encontrar. Debido a la toxicidad que presenta se usan cantidades mínimas. Aparece en poco más de la mitad de las muestras, hecho que puede estar relacionado con su escasez actual en la zona, debido al exceso de recolección. En algunas zonas de Castellón se elabora un herbero denominado “gitam”, en el cual se maceran sumidades floridas únicamente de *D. hispanicus*, en aguardiente añis u otro licor blanco; además de ser usado como corrector organoléptico en vinos medicinales. (MULET, 1991). También comenta PELLICER (2000) que es un ingrediente imprescindible en el popularísimo herbero de la Sierra Mariola.

RUTAC.: *Haplophyllum linifolium* subsp. *rosmarinifolium* (Pers.) O. Bolòs & Vigo.

[ruda, ruda borda]

Utilizado en cantidades ínfimas, por su sabor muy amargo. Por eso sólo aparece en dos de las muestras.

RUTAC.: *Ruta montana* (L.) L. [ruda]

Esta especie sólo ha sido encontrada en uno de los herberos. Podremos localizarla en zonas montañosas; con lo cual, el herbero de esta fórmula debe de conocer bien la zona y tener un área de recolección bastante amplia de forma que le permita acceder a los lugares donde crece.

TILIAC.: *Tilia platyphyllos* Scop. [til.ler]

Quizás usada por sus conocidas propiedades medicinales, aunque en pequeñas cantidades y de forma muy minoritaria.

UMBEL.: *Eryngium campestre* L.

[panical]

Esta umbelífera, comúnmente reconocida como planta medicinal, no pasa desapercibida en el herbero, siendo usada mayoritariamente para la elaboración de los mismos. Los informantes comentan que se incluye en las fórmulas que contienen *Dictamnus hispanicus* como antídoto para mitigar o eliminar la toxicidad que ésta u otras plantas pudieran producir.

RUTAC.: *Foeniculum vulgare* Mill.

[fenoll]

Hay quien incluye esta planta para enfatizar el sabor a anís presente en ésta y en otras umbelíferas como *Pimpinella anisum*; aunque su uso no es mayoritario. En Castellón se utiliza como corrector organoléptico, (MULET, 1991).

UMBEL.: *Pimpinella anisum* L.

[matalafuga]

Al igual que *Illicium verum*, esta umbelífera procedente de Asia y objeto de cultivo tradicional, es usada para la elabo-

ración del aguardiente de anís. En una de las muestras, se incluyen algunas semillas, para enfatizar, tal y como sucede con *Foeniculum vulgare*, el sabor a anís.

UMBEL.: *Thapsia villosa* L.

[fenollarassa]

Es uno de los componentes de las muestras donde está presente *Dictamnus hispanicus* y no aparece *Eryngium campestre*. Puede suponerse su posible uso contra la toxicidad del “timó rei al”, como sustituto del panical.

VERB.: *Lippia triphylla* (L’Hér.) O.Kuntze

[herballuï sa, marialluï sa]

Esta verbenácea también forma parte de la base del licor, compartiendo en algunas muestras esta función junto con *Sideritis hirsuta* y/o *S. angustifolia*, y en otras apareciendo como principal, al igual que sucede con *Matricaria recutita* y *Santolina chamaecyparissus* subsp. *squarrosa*.

DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

La mayor parte de las especies utilizadas en los herberos tradicionales elaborados en la Sierra Mariola, poseen aceites esenciales que según sus concentraciones pueden modificar la combinación de los distintos sabores aportados por esa variedad de plantas usadas en su elaboración.

Son cuatro las familias que aportan la mayoría de componentes a los licores de hierbas de las comarcas estudiadas; siendo su representación, de mayor a menor: labiadas (46%), compuestas (16%), umbelíferas (11%) y rutáceas (11%); el resto, (16%) corresponde a otras familias, cada una de las cuales está representada por aproximadamente un 3% de la flora analizada.

Se han encontrado algunas especies presentes en los herberos que aparecen de

forma mayoritaria (entre el 50% y el 80% de los mismos), indicando la existencia de un patrón o patrones básicos en la formulación de estos licores de hierbas. Tal es el caso de *Rosmarinus officinalis*, *Sideritis hirsuta* y *Thymus vulgaris* que aparecen en el 80% de las muestras; *Micromeria fruticosa*, *Melissa officinalis*, *Salvia lavandulifolia*, *Sideritis angustifolia*, *Dictamnus hispanicus* y *Lippia triphylla*, que están presentes en el 70% de las mismas y; *Eryngium campestre*, *Matricaria recutita*, *Artemisia absinthium* y *Santolina chamaecyparissus* subsp. *squarrosa*, con el 60% la primera y el 50% de representación las tres últimas.

En sentido contrario, *Salvia microphylla*, *Thymus piperella*, *Coris monspeliensis*, *Ruta montana*, *Centaurea mario-lensis*, *Centaureum quadrifolium* subsp. *barrelieri*, *Inula montana* y *Pimpinella anisum*, son especies que aparecen en una sola muestra; y *Calamintha nepeta*, *Salvia sclarea*, *Stachys heraclea*, *Haplophyllum linifolium* subsp. *rosmarinifolium*, *Chenopodium ambrosioides* y *Thapsia villosa* en sólo dos.

Esto último nos indica que se trata de una tradición muy arraigada y extendida en la Sierra Mariola, pero que sigue viva, lo cual conlleva la realización de fórmulas totalmente personales y diferentes del resto, mediante el uso de otras especies conocidas o nunca ensayadas, en la mayoría de los casos en cantidades ínfimas. Pero, un hecho destacable es que estas especies minoritarias no parecen estar elegidas al azar, sino que son sustituidas por otras que pertenecen a las mismas familias botánicas o incluso al mismo género que las mayoritarias. Es ese "saber hacer" transferido durante generaciones el que ha permitido a los herbereros poder diversificar sin correr riesgos innecesarios con especies desconocidas.

Parte de la flora mencionada en el catálogo es cultivada en macetas y jardines. Ésto es debido a dos razones; a la inexis-

tencia de dichas especies en la zona de recolección, por ser alóctonas, y por la propia comodidad para el herberero sobre todo en especies raras de encontrar.

Se han evaluado las proporciones de flora autóctona, (cuya distribución se corresponde con las siguientes categorías: iberolevantina, lateeuropea, eurasiática, eurosiberiana, subcosmopolita y mediterránea); frente a la alóctona (con colorología neotropical, centroasiática y sudamericana).

El análisis ha determinado que un 84% de especies botánicas de fabricación de herberos son autóctonas, frente a un 16% de alóctonas. Con esto, se destaca el gran conocimiento de la propia flora que han adquirido los herbereros, resultado de generaciones de pruebas y transferencia oral de sus conocimientos. Pero además, es necesario resaltar que la mayor parte de las especies alóctonas forman parte de cultivos antiguos que en algunos casos ya se han asilvestrado en la zona y forman parte también de la cultura popular del territorio.

Si profundizamos un poco más en las fórmulas de cada uno de los herberos, podremos comprobar que un porcentaje elevado de especies son endemismos valencianos. Así, del 84% de especies autóctonas presentes, el 21% (8 especies) son endemismos iberolevantineos restringidos principalmente a las provincias de Alicante, Valencia o Castellón. Seis de estas especies son utilizadas minoritariamente y en cantidades pequeñísimas dando así una particularidad a cada uno de los licores de hierbas elaborados en la zona.

Destacable es el "timó real"; planta endémica y catalogada en la Comunidad Valenciana como especie en peligro de extinción, popularmente conocida y usada por los herbereros. Este dato es corroborado al observar que el 70% de las muestras analizadas contienen esta especie. Su uso no es mayor debido a la dificultad de localización, ya que su área de distribu-

ción es muy dispersa y escasa. Se desconoce si la escasez es debida al exceso de recolección, pero sí se puede afirmar que quien menciona la planta pero no la incluye en su herbero, es debido a la imposibilidad de encontrarla. Además, en el 20% de las muestras donde no aparece esta especie, ha sido sustituida por otra rutácea cuya abundancia es mayor. Esta especie, al igual que otras de uso mayoritario, deberían cultivarse para evitar su desaparición en los hábitats naturales.

Por todo lo expuesto se deduce que pocos productos como el herbero de la Sierra Mariola son merecedores de una denominación de origen, por su gran originalidad y características territoriales de sus componentes.

El herbero es la culminación de todo un esfuerzo colectivo realizado desde antiguo para aprovechar los recursos naturales de un territorio de elevada biodiversidad. Cada botella es un libro abierto, que contiene en sus páginas, historias, leyendas, ritos, tradiciones y lo más importante, la sabiduría de un pueblo; en gran parte inédita y en grave riesgo de desaparición.

AGRADECIMIENTOS

A todos los informantes que desinteresadamente han contribuido a que este estudio haya sido posible.

BIBLIOGRAFÍA

- BOLÒS, O. de & VIGO, J. (1996) *Flora dels Països Catalans. Vol. III*. Editorial Barcino, Barcelona. 1230 pp.
- COSTAS, G. & ESPADAS, S. (2000) *Herberos de Elche*. Trabajos Inéditos de Botánica Aplicada. (núm. 6) CIBIO. Universidad de Alicante.
- DELGADO, C. (1998) *El libro de los aguardientes y licores*. Ediciones Altaya, Barcelona. 199 pp.
- MATEO, G. & CRESPO, M.B. (2003) *Manual para la determinación de la flora valenciana*. 3ª Edición. Moliner-40, Valencia. 501 pp.
- MULET, L. (1991) *Estudio etnobotánico de la provincia de Castellón*. Servicio de Publicaciones. Diputación de Castellón, Castellón. 596 pp.
- PELLICER, J. (2000-01) *Costumari botànic. Vol. 1 y 2*. Edicions del Bullent, Valencia. 252 y 251 pp.

(Recibido el 16-XII-2003)