

Allium ampeloprasum L.

Familia: Liliaceae (Amaryllidaceae)

ajo porro, porradell

USOS PRINCIPALES



GRADO DE AMENAZA Y PROTECCIÓN LEGAL

Lista Roja: -
RD 139/2011: -
Catálogos autonómicos: -
Directiva Hábitats: -

NOMBRES VULGARES

Castellano: ajo porro (AN, CM, CN, EX, MC, MD, VC), ajo puerro (CM, EX, MC, MD), ajo puerro silvestre (MD), aijorro (AN, CM), ajo de perro (CL), ajo perro (MD), **ajo silvestre** (AN, CL, CM, EX, MD, PV), ajete (AN, CL, PV), ajete silvestre (MD), ajo de cigüeña (CL, MD), ajillo (CM), ajo (AN), ajo burrero (EX), ajo chamorro (CN), ajo de gitano (EX), ajo de oso (AN), ajo de víbora (CM), ajo milano, ajo vilano (MD), ajo ruin (CL); **puerro** (CL, CM, CN, EX, NC, PV), **puerro silvestre** (AN, CL, CM, EX, MD, PV), puerro de campo (CM), porro (EX); cebolleta (AN), cebollino silvestre (CL) [1-40].

Catalán: porradell (IB, VC), porradell d'all, porradell de cabota, porradell de ceba, porradell de la mar, porro (IB), porro bord (CT, IB), porro de bosc, porro salvatge (CT), porrofulla (IB); all de serp (CT, VC), all bord, all de bruixa (CT), all porrer, all porret, all porrí, all porrit, all porro (VC), allassa (IB); calabruix, calabruixa (CT); ceba porrera (IB) [7,35,41-49].

DESCRIPCIÓN

Hierba perenne, con bulbo de 1-4,5 cm, ovoide, rodeado de bulbillos, con tallo de 0,1-1,3 m, de sección circular, macizo. Hojas de cuatro a ocho, con limbo hasta de 4 cm, con vainas membranosas. Inflorescencia esférica densa, de 2-7 cm de diámetro, con una espata de un segmento ovado, acuminado, más o menos como las flores, estas con pedicelos hasta de 34 mm, con tépalos de 3-5,5 mm, de color blanquecino o rosado. Estambres seis, los tres internos con filamentos tricuspidados. Fruto en cápsula de 3,2-5 mm, con semillas irregularmente angulosas.

HÁBITAT, FENOLOGÍA Y COROLOGÍA

Vive en claros de bosque, matorral, praderas y baldíos, a veces en roquedos o suelos arenosos, hasta 1200 m.

Florece de marzo a agosto.

Se encuentra en el sur de Europa, suroeste de Asia, la región mediterránea y la región macaronésica. Vive en casi toda España peninsular e insular, aunque es más rara en el norte peninsular, donde falta en algunas provincias del norte, y en Canarias en algunas islas.

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

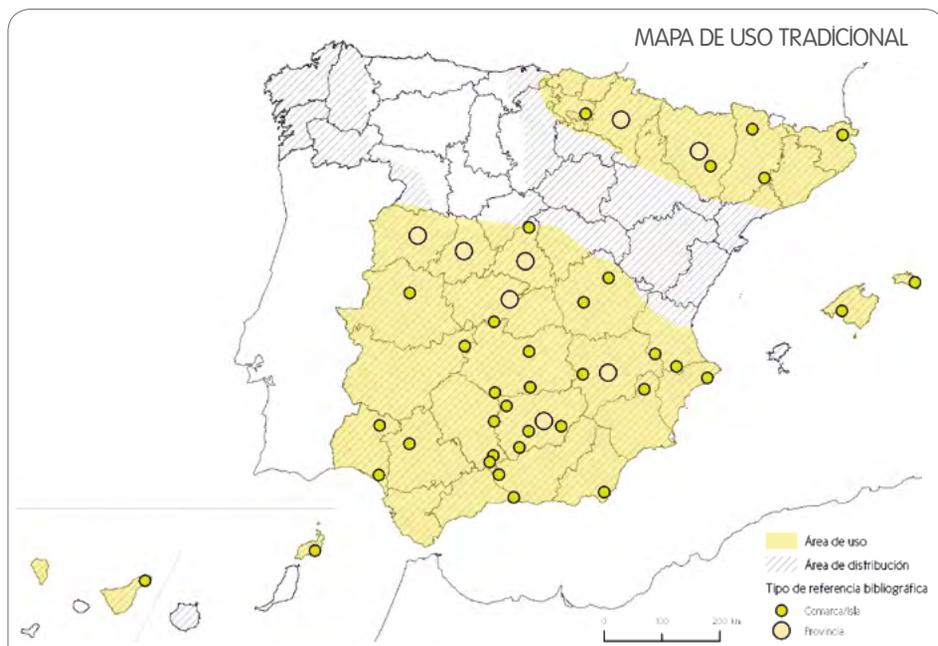
ALIMENTACIÓN HUMANA

Comestibles-Verduras y hortalizas / Raíces, bulbos, tubérculos y rizomas / Condimentos y conservantes

El ajo porro se ha consumido como **verdura** o **condimento** en gran parte de España, principalmente en el centro y mitad sur de la Península, desde el sur de Castilla y León [6,8], Madrid [9,11], Castilla-La Mancha [1,4,5,27,28,31,36,50], Extremadura [25,36,39,51], Andalucía [2,12,13,16,18,19,23,24,26,32-34,36,37,52], Murcia [35,53] y Comunidad Valenciana [7,29,35,44,49], así como en las Islas Baleares [41,46] y Canarias [10,54]. También hay algunos testimonios en el norte peninsular [43,45,55-57].

Se aprovecha el bulbo y la parte basal del pseudotallo formado por las vainas de las hojas que se solapan abrazando el tallo. Al recolectarlo se descartan los bulbos más pequeños y se pela, troceándolo junto con el tallo y la parte basal de las hojas [44]. En la Sierra Norte de Madrid los bulbos se recolectaban cuando la parte aérea estaba ya seca [9], aunque lo habitual es recolectarlos cuando aún están tiernos antes de la floración. Algunos solo consumen la parte blanca, denominada "porra" en Salamanca [6], aunque se suele consumir también un pequeño trozo verdoso y tierno. Se ha utilizado como un sustituto silvestre de la cebolla o los puerros, cuando estos escaseaban [31]. Después de hervirlo tiene un sabor similar al puerro cultivado, aromático y dulce [44]. Algunos consideran que tiene un sabor más fuerte y aromático y recomiendan utilizarlo más bien como condimento, en poca cantidad, como sustituto del ajo cultivado [17-19,24,27,34-37,56,58].

Las formas de preparación son muy diversas: cocidos y aliñados con aceite y vinagre o limón, en tortilla o revuelto después de cocerlos o freírlos, rehogados para servir como guarnición, cocidos en sopas de ajo o sopas de leche, en gazpachos, gachas o guisados con patatas [10,18,19,55]. En Albacete se prepara un arroz con habas y ajo porro y los ejemplares más carnosos se cocinan también asados o a la plancha [27]. En Menorca se consume sofrito en platos tradicionales



MEDICINA

Sistema circulatorio

En el Poniente Granadino se ha utilizado para tratar las **hemorroides** [60], mediante un uso mágico muy similar a otros remedios tradicionales utilizados en estos casos. El ritual consiste en arrancar tres ajos porros, atarlos y colocarlos debajo de la cama hasta que “se sequen las almorranas” [16].

Sistema digestivo

Para aliviar el **dolor de muelas** se ha tomado en Albacete la infusión de los bulbos [27].

En el Poniente Granadino se considera que comer ajos porros tiene propiedades tonificantes del aparato digestivo y que puede aliviar **dolores de estómago** o **intestino** [16]. El consumo de la parte aérea tierna se considera **laxante** en el Alt Empordà (Gerona) [45]. En la Segarra (Lérida) se tomaba la decocción de los tallos e inflorescencias como **antidiarreico** [48].

El consumo de la parte aérea tierna se considera **laxante** en el Alt Empordà (Gerona) [45]. En la Segarra (Lérida) se tomaba la decocción de los tallos e inflorescencias como **antidiarreico** [48].

Sistema genito-urinario

La infusión del bulbo se tomaba en La Manchuela (Albacete) como **afrodisíaco** [27].

Sistema respiratorio

Esta infusión se ha utilizado también en Albacete para los **resfriados** [27].

Musculatura y esqueleto

Para tratar el **reuma** y reducir las **inflamaciones** se recomendaba tomar la infusión de los bulbos en Albacete y Jaén [26,27]; en Alicante se tomaba macerado en vino [40]. En Jaén y Murcia también se aplicaban tópicamente cataplasmas de sus ajos machacados para tratar las zonas doloridas [26,38].

Piel y tejido subcutáneo

Se ha utilizado para tratar las **verrugas** en Albacete, frotando un ajo crudo sobre la parte afectada [27].

como el *oliago*, una sopa fría típica de la zona [41]. También se empleaban para condimentar otros platos típicos de la gastronomía local, como las habas sancochadas o enzapatadas en Sevilla y Huelva, plato frío que se preparaba cociendo en agua las habas con una cabeza de ajo porro y un manojo de hierbabuena (*Mentha* sp.) [18,19], o las acelgas esparragadas en la comarca del Cabo de Gata (Almería), receta de verduras silvestres en la que se guisaban ajos porros junto con acelgas del campo (*Beta maritima* L), collejas [*Silene vulgaris* (Moench) Garcke], cerrajas (*Sonchus oleraceus* L) y maravillas silvestres (*Calendula arvensis* L) [15,59]. En Extremadura también se han comido acompañando a otras verduras silvestres como achicorias (*Crepis vesicaria* L) fritas o jaramago (*Raphanus raphanistrum* L) cocido [51]. Su empleo estaba muy asociado a las tareas agrícolas y ganaderas, cuando se preparaban comidas en el campo. Por ejemplo, en Huesca y Lanzarote los pastores condimentaban sus guisos de patatas y sopas con los bulbos y pseudotallos [10,55]; en Madrid se utilizaban para condimentar el “caldero” que se guisaba cuando se iba con las yuntas a arar el campo [11].

También se ha consumido crudo en ensalada [1,7,11,13,29,31,35,41,43,46]. En este caso, para que su sabor no sea tan fuerte, se pueden dejar los bulbos macerando con sal, aceite y vinagre durante varias horas [11]. Otras veces se comían crudos directamente en el campo, después de pelar las hojas externas y limpiarlos, en ocasiones acompañados de pan o untados en una rebanada [6,7,11,12,33,34,37,49]. En Sierra Mágina (Jaén) se preferían los pseudotallos para comer crudos en el campo, mientras que para cocinar se aprovechaban tanto estas partes como el bulbo [23].

Por último, en Córdoba se han usado para aliñar aceitunas [12,33,37].

ALIMENTACIÓN ANIMAL

Pasto

En la campiña de Jaén se considera un pasto muy apreciado por las **cabras** y **ovejas**, que les proporciona gran vitalidad [2].

Otros usos en alimentación animal

En Menorca y Lanzarote se evita que el ganado coma esta planta porque transmite un **sabor desagradable** a la leche [10,41].



Revuello de *Allium ampeloprasum*. José Farfado



Síntomas y estados de origen indefinido

En Córdoba se ha utilizado como bactericida para tratar infecciones [12,34].

Intoxicaciones y envenenamientos

En Alicante para aliviar la hinchazón en las picaduras de insectos se cortaba el bulbo y se restregaba sobre la picadura [40].

VETERINARIA

Musculatura y esqueleto

En el Pallars (Lérida) se han empleado los bulbos para tratar la infección crónica de la articulación tibiotarsiana en ovejas, debida a un traumatismo o un proceso infeccioso [47]. Se preparaba un ungüento con el bulbo machacado mezclado con aceite de enebro y sal, que se aplicaba alrededor de la articulación afectada.

USO TÓXICO Y NOCIVO

Venenos, insecticidas y plaguicidas

En Córdoba los bulbos machacados servían para ahuyentar a los escorpiones [12,34].

En Lanzarote se ha utilizado para prevenir plagas y enfermedades en las judías almacenadas, poniendo algunos dientes secos de ajo porro en los tarros donde se guardaban [10].

USOS MEDIOAMBIENTALES

Predicción del tiempo

En Lanzarote, la maduración de los frutos de esta especie se relacionaba con la predicción de un buen año para la agricultura: "si están granadas dicen que es buen año" [10].

USO ORNAMENTAL

Adornos florales y plantas de interior

Las inflorescencias se recolectan para hacer ramos de flores secas en varias regiones [4,12,23,25,34,46]. Una vez cortadas se dejan secar

colgadas a la sombra boca abajo y cuando están listas se colocan los ramos en jarrones.

USOS SOCIALES, SIMBÓLICOS Y RITUALES

Rituales del ciclo anual

Algunos platos de la gastronomía local elaborados con ajo porro estaban vinculados a momentos concretos del año. Por ejemplo en los pueblos del entorno de Doñana se preparaban, como aperitivo para las fiestas de mayo, las ya mencionadas habas sancochadas o enzapatadas [19].

Rituales de incertidumbre, protección y aflicción

En el Alt Empordà siempre se ha relacionado su inflorescencia con las brujas, de ahí su nombre de *all de bruixa*, o ajo de bruja [45].

Literatura oral popular

En la Serranía de Cuenca hay una *coplilla* que describe los meses de primavera en los que se recolectan las verduras silvestres, entre ellas el ajo porro: "Ya viene el mes de los pobres, ya viene la caza de grillos, espárragos y collejas, ajo porros y cardillos"[11]. En Huelva hay un *dicho*: "Más tieso que un ajo porro" aludiendo a la forma erecta de la inflorescencia [32].

ECOLOGÍA

Hábitat

En Extremadura se dice que es abundante en zonas de "tierra fuerte arcillosa" [51]. En Lanzarote se asocia su presencia a zonas frescas como la sombra de las higueras o las paredes de piedra, mientras que en otras islas del archipiélago más húmedas se encuentra en cultivos, pastos y viñedos [10]. En Salamanca se criaban en los cultivos de centeno y cebada [6]. En Jaén es muy abundante en los olivares, donde el laboreo favorece su crecimiento y la dispersión de los bulbos [23]. Al tratarse de una verdura silvestre muy valorada, no se consideraba mala hierba y sus poblaciones se veían favorecidas por el manejo de los agricultores, ya que eliminaban otras hierbas y respetaban esta especie.

MANEJO DE LAS ESPECIES

Recolección

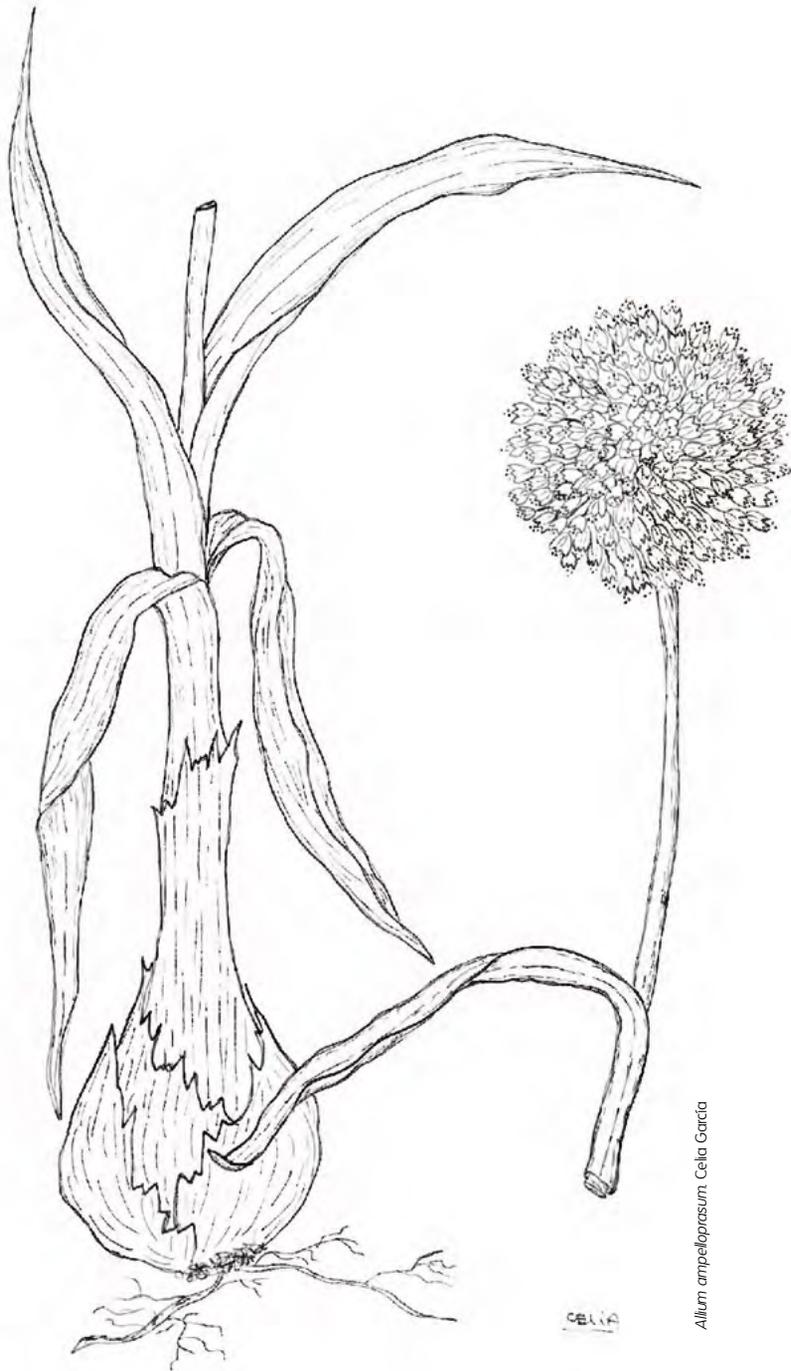
El bulbo tierno se recolecta antes de la floración, entre diciembre y abril según las zonas, cuando la planta ya ha engordado pero aún está tierna y antes de que se desarrollen demasiado los bulbillos secundarios que hacen más correoso el bulbo principal [23,27,29,31,44,51]. El bulbo ya formado para usar como condimento se recoge entre junio y julio [28].

REFERENCIAS HISTÓRICAS

Esta planta ha sido seguramente utilizada desde la Antigüedad. Aunque Teofrasto (siglos IV-III a.C.) no incluye una descripción clara de la especie cuando trata el puerro cultivado, la cebolla y el ajo, es probable que se refiriera a ella cuando



Detalle de la inflorescencia de *Allium ampeloprasum*. Javier Tardío



Allium ampeloprasum Celta García

menciona otras especies silvestres similares [61]. Sin embargo, Dioscórides (siglo II) especificó claramente las propiedades medicinales del puerro silvestre, conocido como *ampeloprasum* por los griegos. Dice que es peor para el estómago que los puerros, pero más cálido y más diurético, que expulsa la sangre menstrual y es bueno para aquellos que han sido picados por animales venenosos [62]. En el siglo XVI, Andrés Laguna, explica en sus comentarios al Dioscórides que esta especie silvestre típicamente crece dentro de los viñedos, por lo que se llama *ampeloprasum* [62].

En el siglo XVII Bernardo Cienfuegos dice de esta especie: "llámase ajo puerro porque participa de las dos cualidades, de ajo y puerro. En la grandeza es igual a un puerro y tiene las hojas como el puerro, pero si las friegan y traen entre las manos, huelen a ajo y a puerros y aun casi participan de ambos gustos" [63].

■ VALORACIÓN

Su uso comestible está muy extendido por toda España. Se trata de una verdura silvestre muy valorada, que no solo ha servido como

sustituto del ajo o el puerro cultivado cuando estos escasean, sino que se considera un plato exquisito aún vigente en la cocina popular de algunas regiones, como Castilla-La Mancha [36,50] o Extremadura [51]. Sin embargo, en algunas zonas de Castilla y León y Andalucía su consumo parece estar en declive [6,15,19,23]. En Jaén señalan que una de las razones es el uso de herbicidas en los olivares, ya que reducen la abundancia de ajo porro y contaminan los que consiguen desarrollarse, de forma que la gente no se atreve a recolectarlos por miedo a estos tóxicos [23]. Por el contrario, la práctica tradicional del laboreo para quitar malas hierbas en lugar de usar herbicidas dispersaba los bulbillos y creaba un hábitat propicio para su desarrollo. También la recolección, a pesar de ser extractiva, permitía que se desprendieran los nuevos bulbillos al arrancar el bulbo principal, dejando hueco para su crecimiento el año siguiente.

■ OBSERVACIONES

A este género pertenecen especies cultivadas de gran importancia culinaria, como la cebolla (*Allium cepa* L.), el ajo (*A. sativum* L.) y el puerro (*A. porrum* L.), que se originó por domesticación de *A. ampeloprasum* [7,11,27]. Otras especies comestibles cultivadas, pero algo menos conocidas del género *Allium*, son la chalota (*A. ascalonicum* L.), la cebolleta (*A. fistulosum* L.) y el cebollino (*A. schoenoprasum* L.). A continuación, se describen los usos de otras especies similares del género que se crían silvestres en España, entre las que se encuentra también la última especie mencionada.

■ ESPECIES RELACIONADAS

Allium baeticum Boiss.

GRADO DE AMENAZA Y PROTECCIÓN LEGAL

-

■ NOMBRES VULGARES

Castellano: ajo de oso, ajo porro; cebollino (AN) [37,64].

■ DESCRIPCIÓN / HÁBITAT, FENOLOGÍA Y COROLOGÍA

Hierba perenne, con bulbo de 2-5 cm, ovoide, a veces con algún bulbillo lateral, con tallo de 40-90 cm, de sección circular, macizo; inflorescencia esférica densa, de 2-5 cm de diámetro, con una espata de un segmento ovado, más o menos como las flores, estas con pedicelos hasta de 25 mm, con tépalos de 3,5-5,5 mm, de color blanquecino o rosado; estambres seis, tres alternos con filamentos tricuspidados; cápsula de 3,3-4,1 mm. Florece de mayo a julio. Vive en claros de matorral o en baldíos, hasta 1300 m, en el suroeste de la Península Ibérica y noroeste de África.

■ CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

Se ha consumido el bulbo y tallo tierno como **verdura** en Córdoba [37].