Alonso Verde

Lilium candidum L.

Familia: Liliaceae

azucena, lliri blanc, lirio

USOS PRINCIPALES

NOMBRES VULGARES

Castellano: **azucena** (nombre generalizado), azucena blanca (CL, MC), azucena de san Antonio (RI); vara de san José (AR, CB, CL, MC), vara de san Antonio (AR); lirio (CL), lirio blanco (AR); árnica (AR); trompeta, trompetón (AN) [1–32].

Catalán: lliri blanc (CT, IB, VC), lliri blanc de sant Joan, lliri blanc de sant Josep (CT), lliri de sant Josep (CT, IB), lliri, lliri d'aiguardent, lliri de flor blanca, lliri de santa Teresa, lliri de sant Antoni (CT), lliri de sant Gabriel (IB), lliri de sant Jaume, lliri de sant Joan, lliri gran (CT); assutzena, susena (VC); vareta de sant Josep (VC) [13,28,33–50].

Euskera: lili, lirio, azuzena (PV) [9].

Gallego: azucena (GA) [51].

DESCRIPCIÓN

Hierba perenne con bulbo hasta de 7 cm de diámetro con escamas blancas que se desprenden con facilidad. Tallos hasta de 1 m, con hojas hasta de 20 x 6 cm, dispuestas en roseta basal, las del tallo de 2-5 x 1 cm y las superiores escuamiformes. Inflorescencia en racimo de entre siete y 15 flores, estas campanuladas, con tépalos de 5-8 × 2-3 cm, algo revueltos arriba, de color blanco. Fruto en cápsula de 3 cm, con semillas de 1 cm, negras.

Detalle flores de azucena. Airy Gras

INTRODUCCIÓN

Es originaria del Mediterráneo Oriental, donde se extiende desde los Balcanes a Palestina y donde probablemente se empezó a cultivar. En la Península Ibérica, como en el resto del Mediterráneo, se encuentra naturalizada [52].

Hoy en día, como casi todo el mercado de flor cortada, se distribuye desde Holanda, que es el principal productor europeo, y desde Estados Unidos y Japón a nivel mundial. En nuestro país se cultiva de forma comercial en Canarias desde 1973, destinándose el producto a la exportación y al mercado local [53]. Tradicionalmente se ha cultivado al aire libre en huertos y jardines, pero en la actualidad se realizan también cultivos en invernaderos de plástico.

En esta especie, como ocurre con otras de importancia económica en horticultura, y sobre todo en cultivos ornamentales, se ha usado la hibridación interespecífica, introduciendo genes de especies relacionadas para lograr la variación genética e incluir nuevos rasgos, como el color de la flor, la forma de los tépalos, el tamaño y la fuerza del tallo, la longevidad y la resistencia a enfermedades entre otros [54].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

ALIMENTACIÓN HUMANA

Bebidas alcohólicas

En algunas zonas de Cataluña, como en el Montseny y Les Guilleries, es una de las flores empleadas para elaborar la **ratafía**, un licor tradicional a base de nueces verdes en el que intervienen diversas plantas, y cuya composición varía dependiendo de la zona [37,47,49].

MEDICINA

Sistema circulatorio

La azucena se ha empleado para tratar **hematomas** y **cardenales**, como antiequimótico. En las sierras de Segura y Alcaraz (Albacete) se aplicaba con un paño el líquido obtenido de macerar las flores o

Autores: Ugo D'Ambrosio, Teresa Garnatje, Airy Gras, Montse Parada y Joan Vallès

Hojas y tallos subiendo a flor. Emilio Laguna

los bulbos en alcohol sobre los frecuentes cardenales de los niños [4,11,32]. En Mallorca se maceraban los tépalos (no son pétalos al no haber diferenciación entre pétalos y sépalos) en anís con alcanfor [13]. Otras veces, como en la Serranía de Cuenca, se preparaba una cataplasma de los tépalos, hervidos en vino y triturados hasta formar una pasta con harina o salvado de trigo [24,32]. Estos remedios servían igualmente para tratar golpes y contusiones (ver Musculatura y esqueleto).

El macerado de los tépalos en aceite o alcohol aplicado externamente servía como **antiulceroso** en la comarca barcelonesa de la Anoia. En esta misma comarca se tomaba la infusión de la flor como **hipotensor** [42].

Sistema digestivo

Las hojas frescas, picadas y aplicadas en forma de cataplasma sobre el abdomen, se utilizaban en La Ribagorza (Huesca) para tratar **indigestiones** [2].

En el Pallars (Lérida) se usaba para las **inflamaciones intestinales**, elaborando un emplasto con el bulbo de la azucena, previamente hervido y mezclado con harina de linaza, yema de huevo y, opcionalmente, miel, que se aplicaba sobre el vientre [46].

Macerado de tépalos de azucena en aguardiente para curar heridas. M. Àngels Bonet

Sistema respiratorio

En Lérida se empleaba como **descongestionante pulmonar** para la gripe, un remedio elaborado con cebolla, tépalos de azucena y otras plantas; todo ello se hervía en una olla junto con manteca de cerdo y el ungüento obtenido se aplicaba sobre el pecho [46]. Por vía oral, en Barcelona también se tomaba una infusión de la flor para el **resfriado** [42].

Sistema inmunitario

Para la inflamación de los **ganglios linfáticos**, en Castellón se colocaba el bulbo alrededor del cuello, como un collarín [28].

Musculatura y esqueleto

Tanto los tépalos de la flor como el bulbo se han empleado para tratar afecciones musculares, óseas y articulares, principalmente de forma externa, en cataplasmas, emplastos o lociones.

Uno de sus usos más extendidos es para aliviar el dolor y la inflamación producida por **golpes** y **contusiones**, como se menciona en Lérida, Gerona [44,46], Barcelona [42], Albacete [4,11,32], Cuenca [24,32] y Mallorca [13]. Dependiendo de la zona, se maceraban los tépalos en anís, anís con alcanfor, aceite de oliva o una mezcla de anís y aceite a partes iguales [4,11,13,32,46]. Luego se aplicaba el líquido resultante o bien se colocaban los tépalos directamente sobre la zona contusionada, en forma de apósito [46]. En la Serranía de Cuenca se elaboraba una cataplasma de los tépalos, hervidos en vino y mezclados con harina o salvado de trigo [24,32]. Los bulbos podían igualmente macerarse en alcohol [32], o bien se hervían hasta formar una pasta que se aplicaba en forma de emplasto, a la que podía añadirse opcionalmente harina de lino, yema de huevo o miel (o ambos), como se recoge en el Pallars [46].

También se ha empleado para **dolores musculares y articulares** en Lérida, aplicando sobre la zona afectada el aceite obtenido de macerar las flores [46], y para la **artritis** y la **artrosis** en Barcelona, empleándose el macerado en alcohol de la flor [42]. En el Pirineo aragonés se preparaban cataplasmas con las flores para los **dolores reumáticos** [2].

Únicamente se ha registrado su uso por vía interna en Loja (Granada), donde señalan que la infusión del bulbo es beneficiosa para trabajadores y deportistas que suelen padecer **calambres**, como relajante muscular [15].

Piel y tejido subcutáneo

Probablemente el uso medicinal más extendido de la azucena sea para tratar afecciones de la piel, sobre todo como cicatrizante, desinfectante y vulnerario en **heridas, cortes, llagas y quemaduras**, y como emoliente y resolutivo en **abscesos y forúnculos**. Su empleo se ha registrado en gran parte del territorio, al menos en País Vasco [9], Aragón [2,27], Cataluña [34,36,40,42–44,46–49], Castilla-La Mancha [31,32], Comunidad Valenciana [28,38], Murcia [7,8,55] y Baleares [33].

Predomina la elaboración de preparados de uso tópico a partir de los tépalos o del bulbo, siendo habitual que en una misma zona se recojan diversos remedios y formas de elaboración [9,42,46,47,49]. Lo más frecuente es el uso de tinturas y macerados, que pueden conservarse varios años en un frasco de vidrio bien tapado [47] y que se emplean indistintamente para el tratamiento de lesiones cutáneas, golpes y contusiones [32,44,46]. En ambos casos, el líquido resultante se aplicaba en forma de loción, o bien se colocaban directamente los tépalos macerados a modo de parche, tapados con una gasa; con ello se conseguía que no se quedara pegada la venda a la herida [27,40,43,44,46,47,49]. En general, se considera que el alcohol de azucena tiene un marcado efecto antiséptico, mientras que su maceración en aceite actúa como emoliente [32,46,47].

Frutos inmaduros. Emilio Laguna

Para la preparación de tinturas, se maceraban los tépalos en anís, aguardiente o vino [28,34,40,43,44,46–49]. Es recomendable dejar marchitar un poco los tépalos antes de preparar la tintura [46], que se dejaba macerar durante cuarenta días *a sol i serena* (al sol y al sereno, expuesto al sol del día y la humedad de la noche) [43], añadiendo opcionalmente un poco de azúcar [46]. Además de cicatrizar **heridas, cortes, llagas y quemaduras**, el alcohol de azucena servía para curar **pinchazos y granos infectados** [47]. En el Sobrarbe (Huesca) la denominan árnica por sus virtudes cicatrizantes similares a las del árnica oficinal (*Arnica montana* L.) [27]. También se maceraban los bulbos en alcohol, como en las sierras de Segura y Alcaraz (Albacete) [32].

Otra forma de preparación consistía en macerar los tépalos en aceite de oliva, preparado denominado *oli de lliris* o *lliris confitats* (aceite de azucenas o azucenas confitadas) [31,33,42,44,46–48], al que veces se añadía hipérico (*Hypericum perforatum* L.) [46], dejando secar las flores a la sombra previamente [46]. En algunas zonas de Cataluña era frecuente realizar la maceración mezclando aceite y aguardiente o anís a partes iguales [46,49]. También podía prepararse una pomada friendo o hirviendo en aceite los tépalos o el bulbo troceado, hasta que se deshiciera por completo formando una pasta [44,46,47,55].

Para madurar y reventar **granos, abscesos y forúnculos** [8,9,44–46,55] y curar **panadizos, verrugas, callos** y **durezas** [2] se preparaban cataplasmas hirviendo el bulbo en agua, leche o vino [9,28,44,46,48]; frito o macerado en aceite [9,46,48] o asado a las brasas [46]. En algunas zonas de Cataluña se añadían opcionalmente otros ingredientes, como azafrán (*Crocus sativus* L.), en el Vall del Tenes, La Cerdanya y el Pallars [44–46], ajo, raíz de perejil y harina de linaza, en el Alt Ter [48], o cebolla, harina de trigo o centeno y peritoneo de oveja, en el Pallars [46]. Una vez cocido se aplastaba y se aplicaba en caliente, extendido sobre un paño o gasa [28,46]. En Huesca, Murcia y Castellón se usaba directamente el bulbo fresco machacado [2,8,28,55]. Para los **granos de la cara**, en Mula (Murcia) recomiendan restregarse el bulbo por la noche y no lavarse hasta la mañana siguiente [8]. También se elaboraban ungüentos a partir de las flores [2,28,44,45,48].

Otras enfermedades infecciosas y parasitarias

Para acelerar la cura del **sarampión**, en el Pirineo aragonés cuentan que se envolvía al enfermo en una saya roja y encima se colocaban azucenas; así "no tardaban en salir los granos" [2].

Para las **paperas**, en el Pallars se hervían en agua los tépalos de la flor y se colocaban envueltos en un paño sobre la garganta. De esta forma se conseguía aliviar la inflamación [46].

Intoxicaciones y envenenamientos

En Lérida, para **picaduras de insectos** y similares se aplicaba el aceite resultante de la maceración de los tépalos [46].

USO TÓXICO Y NOCIVO

Tóxicas para humanos o animales

En Salamanca se menciona que debido al intenso olor de sus flores pueden llegar a provocar **dolor de cabeza** [12].

INDUSTRIA Y ARTESANÍA

Vestimenta y adornos personales

Por su belleza, las flores se han empleado como **adorno personal**, colocadas en la ropa o en el pelo [21,30].

USO ORNAMENTAL

Patios, huertos y jardines

La azucena es una de las plantas ornamentales más clásicas de la jardinería tradicional, siendo muy frecuente su presencia en el margen de los **huertos**, así como en **jardines** y **patios**, tanto en maceta como enraizada en el suelo. Su uso ornamental se extiende al menos por Cantabria [1], La Rioja [17], Aragón [2], Cataluña [34,41,43,44,46,47], Castilla y León [12,16,18,20,21,56], Madrid [14], Castilla-La Mancha [3,4,10,11,24–26,31,32], Extremadura [30], Andalucía [15,23,29], Comunidad Valenciana [28], Murcia [8,55] y Baleares [13].

Adornos florales y plantas de interior

Como flor cortada se emplea en la elaboración de **ramos** para adornar el interior de casas e iglesias, siendo muy apreciada tanto por su vistosidad como por la fragancia de sus flores [3,12,21,25,29–31,43].

USOS SOCIALES, SIMBÓLICOS Y RITUALES

Rituales del ciclo anual

Tal como denotan los nombres vernáculos de esta planta que hacen referencia a diversos santos, la azucena ha estado asociada a festividades religiosas, especialmente celebradas en los meses de mayo y junio, cuando florece [22,30]. Con ella se adornaban calles, iglesias, altares y puertas de las casas durante festividades tales como **San Antonio** (13 de junio) [14,17,18,24], el **Corpus Christi** [16,24,30] o las **fiestas locales** [24]. También se adornaban con azucenas los pasos de las procesiones de **Semana Santa** y de las fiestas patronales [15].

Las varas florecidas se llevaban a la Virgen durante el mes de mayo o mes de las flores, fechas en las que se celebran actos religiosos como el de la **Cruz de Mayo** y las Flores a María o **Flores de Mayo**, tradiciones muy arraigadas en todo el territorio, aunque en muchos lugares se han abandonado [29,57]. Por el color blanco de sus flores, asociado a la pureza en la simbología popular, la azucena era una planta especialmente apropiada para esta tradición mariana [29].

Bulbos aéreos de azucena. Emilio Laguna

En Canencia (Madrid) se confeccionaban ramos de azucenas, rosas (*Rosa* sp.), lirios (*Iris germanica* L.) y peonías (*Paeonia broteri* Boiss. & Reut.) para el día de la **Virgen de Fátima** (13 de mayo), **San Isidro** (15 de mayo) y **San Antonio**. Estos ramos se subastaban entre los vecinos, y el dinero recaudado iba para la Iglesia [14].

Rituales del ciclo de vida

Sus ramos se han empleado como motivo decorativo en **bodas** y **comuniones** [12,43]. También se llevaban al **cementerio** [5,12,21].

Literatura oral popular

Como ya se ha mencionado, la azucena **simboliza** blancura, pureza, inocencia y candor [21,50], tal como queda reflejado en diversas **canciones**, **poemas** y **dichos populares** [58,59]. Además de ser una de las flores citadas en los "mayos" a la Virgen que se cantaban durante la festividad de la Cruz de Mayo [57], podemos citar a modo de ejemplo las siguientes coplillas: "Tienes blanco de azucena / de los nardos la fragancia / de la camelia elegancia / y de los lirios la pena", recogida en Santa María del Tiétar (Ávila) [18]; "Caminito de la iglesia caminaba una azucena, va pura como el cristal por eso no lleva pena", canción de boda tradicional en Serrejón (Cáceres) [30]. Y, como ejemplo de dicho popular, *ésser blanc com un lliri* (ser blanco como una azucena), en Menorca [33].

Otros usos sociales, simbólicos y rituales

Aparece representada en algunos **escudos locales**, como el de Jaraicejo (Cáceres) [30] o el antiguo escudo de Borox (Toledo) [25], así como en el **callejero** de algunos municipios [30].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

CULTIVO

Principalmente asociado al uso ornamental de la planta, se ha cultivado extensamente por todo el territorio, habiéndose registrado al menos en Cantabria [1], Castilla y León [12,16,18,20,56], Aragón [2,27], Cataluña [34,41,43,44,46,47,60], islas Baleares [13,33], Comunidad Valenciana [28,39], Castilla-La Mancha [10,11,24,26,31,32,55], Madrid [14], Extremadura [30], Andalucía [15,23,29] y Murcia [7,8,55].

Apenas hay información etnográfica sobre el manejo de su cultivo, al tratarse de una planta bulbosa que en invierno pierde la parte aérea [29,47] y que requiere pocos cuidados [16].

Siembra o plantación

Se planta directamente el **bulbo** en jardines, huertos y patios, tanto directamente en el suelo, en parterres y arriates, como en macetas [61].

Abonado y riego

Es frecuente cultivarla en huertos **húmedos** y cerca de canales y acequias [8,16,39]. Para que la planta rebrote bien de temporada en temporada, conviene abandonar o al menos restringir el **riego** durante el verano [29].

Cosecha y conservación

El intervalo en el que puede florecer esta planta es bastante amplio, según se encuentre expuesta más o menos directamente al sol, ocupando casi toda la **primavera** [29]. Las flores se recolectan sobre todo en el mes de **mayo**, con motivo de festividades religiosas [2,29], y hasta San Juan [47]. De hecho, para su uso medicinal, en Cataluña recomiendan recoger las flores y preparar el remedio la mañana de San Juan [46,47].

PROPAGACIÓN, SELECCIÓN Y MEJORA

Los bulbos, que se pueden sacar cuando la planta está seca, en el verano, se regalan entre vecinas para multiplicarla en huertos y jardines [61].

VARIEDADES TRADICIONALES

No se mencionan variedades para esta especie. Existe una gran variedad de híbridos con otras especies de *Lilium*.

REFERENCIAS HISTÓRICAS

La azucena es seguramente una de las plantas ornamentales cultivada desde tiempos más remotos [62]. Entre las referencias escritas más antiguas están las de **Teofrasto** (siglos IV-III a. C.), quien se refiere a ella en numerosas ocasiones en su *Historia de las plantas*. Muchas de las menciones son como término de comparación, por ejemplo, con su flor blanca y perfumada; lo que nos indica que debía ser ya una planta muy conocida en su época. Habla de su modo de multiplicación, por medio del fruto, de trozos del tallo o "a partir de una exudación lagrimosa... cuando se seca la exudación", refiriéndose probablemente el autor a los bulbillos que produce [63].

En el siglo I, **Dioscórides** trata también extensamente esta especie. Comienza diciendo que su flor es muy común en las guirnaldas y mencionando el *susino* o ungüento de lirio (azucena, según su traductor Andrés Laguna). Esta complicada fórmula, que describe en el apartado dedicado a los ungüentos, incluye, además de azucena, aceite, cálamo aromático, mirra, vino, agua de lluvia y miel, y sirve para tratar múltiples afecciones, como "abrir la opilación de la madre" y "las secretas enfermedades de las mujeres"; curar "las llagas de la cabeza, los barros, la caspa y las postillas hirvientes", quita las señales de las heridas y, "bebido, purga por abajo la cólera y mueve la orina, empero remueve el estómago y dáñale" [64]. Menciona también el uso medi-

cinal de sus hojas, de la raíz o incluso de la simiente para tratar heridas, quemaduras o mordeduras de serpiente, entre otras afecciones [64].

En este mismo siglo, **Plinio** la menciona también en su *Historia Natural* cuando habla del "lirio blanco" que "...es la flor más próxima en renombre a la rosa, con la que presenta cierto parentesco por el perfume, el aceite, llamado *lirinon* que de él se obtiene... Ninguna flor se eleva a esa altura, a veces hasta tres codos y su cuello siempre languideciente, apenas puede sostener el peso de su cabeza. De su admirable blancura, estriado en el exterior, se ensancha un poco en forma de canastilla y sus labios se vuelven sobre su contorno, tiene un pistilo fino y estambres de color azafrán que se alzan en el centro... En la preparación del perfume y del aceite no se rechazan los pétalos" [62]. Habla también de las virtudes medicinales de la azucena (aunque pudieran corresponder a otras especies de *Lilium* o incluso de *Iris*) pues "de sus raíces se preparaban antídotos contra las serpientes" [65].

Aunque mucho menos, también es mencionada por **Columela** entre las flores del jardín que son visitadas por las abejas, entre las flores citadas en los versos calificándolas como "fragantes, esplendorosas y brillantes", así como por su uso veterinario para tratar los abscesos con pus de los bueyes con raíz de azucena o con cebolla albarrana y sal [66].

Isidoro de Sevilla (siglos VI-VII) habla claramente de ella cuando dice "el lirio es una planta de flor color lechoso, de donde le viene el nombre, pues es como si dijéramos *liclia*; siendo blanco el color de sus pétalos, resplandece, no obstante, en su interior con destellos de oro" [67].

En los textos de los **autores andalusíes** (siglos X-XIV) se citan las azucenas con bastante frecuencia bajo el término *sawsan*, término que se aplicaba a distintas variedades de lirios y azucenas, pero acabó reduciendo su significado a esta especie, especialmente entre los agrónomos [68]. De dicho vocablo se deriva el arabismo azucena, ya documentado en nuestra lengua a partir del siglo XV y con el mismo significado de su étimo [69]. Los geóponos hablan de otro *sawsan*, el *sawsan asmānyūnī*, de color celeste, que es el lirio azul o cárdeno (diversas especies de *Iris*, especialmente *Iris germanica* L.). **Abū l-Jayr** (siglos XI-XII) en la *'Umda* dice que hay azucenas cultivadas y silvestres, y que él las ha visto en los montes [70]. Además de en este texto, encontramos de forma excepcional, también en los textos agronómicos, bastantes detalles morfológicos sobre esta especie, que facilitan su identificación: el bulbo "hojoso, del aspecto de las alcachofas"; el color blanco de las flores diferencia la especie *Lilium* de otras; el carácter aromático de sus flores; las semillas en "el centro de la flor", que no son un elemento diagnóstico pero recogen la atención del observador hacia un gineceo tricarpelar ("dedalillo que sobresale en mitad de dichas flores"). También destaca la repetida mención de los "cascos" del bulbo que son, seguramente, sus catafilos, provistos de yemas axilares que sirven para la reproducción vegetativa del mismo y permiten obtener más "cebollas", o sea, bulbos. En cuanto a su uso ornamental, tanto la *'Umda* de **Abū l-Jayr** (siglo XI-XII) como **Ibn Luyūn** (siglo XIV) mencionan que "es una planta de recreo, de las que se cultivan para deleite de la vista y el olfato, o para utilizarla como adorno por su hermoso aspecto" [70,71]. El primero especifica, además, que se planta "en los extremos de los huertos" [70], **Ibn Baṣṣāl** (siglo XI) que "se planta en las regueras, en tableros" [72], mientras que **Ibn al-'Awwām** (siglo XII) anota que "se planta en las zonas de los huertos a las que no lleguen las labores y a los lados de las acequias" [73]. Es decir, además de su evidente interés ornamental, queda patente el uso bien en forma de tablares, bien como bordura, o bien en alineaciones a lo largo de acequias.

Otros usos mencionados por los andalusíes, además de los ornamentales, son los veterinarios: "la raíz de azucena, mezclada con otros ingredientes, se emplea como colirio para los caballos", dice Ibn al-'Awwām

Illustrado por el Doct. Lag. 337

Del Lirio. Cap. CX.

LA flor del Lirio Real es cõmunissima en las guimaldas. Hazese della vn vnguento llamado de vnos Lirino, y de otros Sufino: el qual mõlifica los nerulos, y particularmente las durezas de la natura de la muger. Las hojas de la yerua pueſtas en forma d'emplaſtro, ſon vtiles contra las mordeduras de las ſerpientes; y cozidas ſiruen à las quemaduras del fuego. Adobadas con vinagre, valen à las heridas freſcas. Deſſumo mezclado con vinagre, ò con miel, y deſpues cozido en vn vaſo de cobre, ſe haze vna liquida medicina, conueniente à las llagas antiguas, y à las heridas rezientes. Su rayz allada, y majada con azeyte roſado, ſana las quemaduras del fuego, ablanda las partes baxas de la muger, prouoca el menſtruo, y encora las llagas. Majada con miel, cura los nerulos cortados, y las delencaſaduras de miembros: extirpa los almarazos, las aſperezas del cuero, y la caſpa: enxuga las llagas manantias de la cabeça, purifica la tez del roſtro, y quita del toda mancha y arruga. Si ſe maja con vinagre, y con hojas de papauer, ò con las del velcño, y con harina de trigo, es remedio à los compañones apoſtemados. Su ſimiente bevida, ſirue contra las mordeduras de las ſerpientes. Aplicanſe con vino la meſma ſimiente y las hojas, contra el fuego de Sant Anton. Dizele que ſe hallan lirios purpureos. En Syria, y en Piſidia de la Pamphilia crecen eſficaciſſimos para la compoſition del vnguento.

LILIVM.

Griego, κρίνον. Castellano. Lat. Lilium. Ar. Sufin. Bar. Lilium albũm. Cath. Lirio blanco, y Açucenas. Cat. Lliri blãc. Por. Cebola yuem, y Lirio. It. Giglio. Fran. Lis. Ted. Gulgen.

EL Lirio blanco, del qual trata en eſte lugar Dioſcorides, (ſegun los Poëtas fingen) nacio de la leche de Iuno: por donde vino à llamarſe tambien Roſa Iunonis. Cuentaſe tambien entre las eſpecies de Lirios, el llamado Mortagon de los Alchymiſtas: el qual produze la rayz amarilla, y ſemejante à la del Lirio blanco: el tallo derecho; las hojas como las de la ſaponaria; y las flores purpureas, manchadas de ciertos puntillos roxos, y en ſu figura ſemejantes à las del Lirio blanco, assi que algo menores. Tomé el Fuchſio eſta planta por el Aſphodelo hembra. Hallaſe tambien otra differencia de Lirio, muy ſemejante à las açucenas, ſalvo que produze roxas las flores: la qual no es diuerſa del Hyacinto Poëtico. Dizeſe que la rayz, y el tallo del Lirio blanco, ſe remojan en hezes de vino roxo, y deſpues ſe plantan, y ſe cubren al derredor con las meſmas hezes, produzen purpureas las flores. Para que ſalgan las flores del Lirio blanco, no todas juntas, ſino en diuerſos tiempos, y vnas tras otras, metanſe algunas cebollas del, doze dedos dentro de tierra: y otras ocho tan ſolamente: y otras quatro: y aſſi ſaldran en diuerſas ſazones: lo qual tambien ſe haze en el lirio cardeno, llamado Iris por otro nombre, y en qualeſquiera otras flores. Es el Lirio caliente, ſeco, y abſterſiuo en el grado primero: empero ſus rayzes tienen mayor fuerça de mundificar: las quales bevidas, valen mucho contra venenos, y eſpecialmente contra los hongos. Cozidas con azeyte, ò enxundia, y aplicadas, hazen renacer el pelo ſobre las quemaduras, ſi Plinio en eſto no nos engaña. Aſſadas debaxo de la ceniza tiernamente, y deſpues fritas con dialthea, y con manteca de vacas rezientes, reſueluen notablemente los lamparones. Leeſe en las hiſtorias Françeſas, que à Cloduoro primero Rey Chriſtiano de Francia, quando ſe baptizo, le fueron embiadas del cielo, tres flores de liſes por armas, en lugar de tres ſapos abominables, que tenia antes que tomaſſe el Sancto Baptiſmo. Beuidas diez dramas del ſumo de la rayz, purgan por abaxo efficaciſſimamente el agua de los hydropicos: lo qual haze tambien el ſumo que ſe eſprime de la rayz de la Iride.

De la Balota. Cap. CXI.

LA Balota, llamada por otro nõbre Marrubio negro, produze los tallos quadrados, negros, algũ tãto velloſos, y muchos de vna rayz. Sus hojas ſon ſemejãtes à las del Marrubio, ẽpero

Vv mayores,

NOMBRES

ANNOTATION.

Roſa Iunonis.

Mortagon.

Página de la azucena en la traducción del Dioscórides de Laguna (1555

[73]; los repelentes: "a quien se cuelgue raíz de azucena, no le picarán los escorpiones", dice **Ibn Wāfid** en el siglo XI [74] o "ni los gusanos ni los reptiles se acercarán a las hortalizas que hayan sido sahumadas con las hojas de esta planta", según Ibn al-'Awwām [73]; los aromáticos: "sus hojas se mezclan con los pétalos de las rosas para extraer agua aromática", comenta **al-Ṭignarī** (siglos XI-XII) [75]; o los condimentarios: "el bulbo y las hojas de la flor, después de cocidas, se emplean como condimento de las comidas", de nuevo según Ibn al-'Awwām [73].

En el siglo XVI, **Alonso de Herrera** apenas menciona la azucena en su *Tratado de Agricultura*, salvo decir que "se traspone bien por agosto o septiembre" [76]. **Andrés Laguna**, en sus comentarios a la traducción de Dioscórides añade algunas otras cosas, como que para que no salgan todas las flores juntas "sino en diversos tiempos", hay que enterrar algunas cebollas a doce dedos de profundidad, otras a ocho y otras a cuatro [64]. A finales de ese siglo, **Gregorio de Los Ríos** menciona tres tipos de azucenas en su *Agricultura de jardines*, "la blanca, la colorada y la naranjada". De la primera (*L. candidum*) dice que quiere poca agua y que se reproduce deshaciendo las cebollas y que "cada casquito de por sí criará una cebolla", así como que si se cortan en estado de botón floral y se meten en agua, duran mucho [77].

En la primera mitad del siglo XVII, **Bernardo Cienfuegos**, en su obra manuscrita *Historia de las plantas*, habla de la "azucena vulgar y común, que algunos han llamado lirio blanco". De ella dice que es común en casi todas las provincias en los jardines y huertos. Después de hacer un extenso repaso por lo que habían dicho sobre ella todos los autores clásicos, hace algunos comentarios del médico francés del siglo anterior Antonio Mizaldo (Mizauld) sobre su uso cosmético: "el agua de sus flores es admirable aceite para hermosear las mujeres y desarrugarles la tez, conservándola blanquísima; y de ellas mismas, con aceites de almendras amargas y cera blanca, hace un aceite para desarrugar el cuero, blanquear y lucir el rostro" y "su raíz cocida con ajos y machaca-

da con basuras o heces de vino tinto devuelve a su color el rostro de las mujeres, que por el parto han quedado descoloridas" [78].

A finales del siglo XVIII, **Casimiro Gómez de Ortega**, en la *Continuación de la Flora Española de José Quer*, se ocupa del género *Lilium* y menciona como *L. candidum* y como *L. album*, la azucena blanca, que dice se cultiva en huertas y jardines para adorno, "por el gracioso objeto que franquea a la vista, y apacible olor que despide, aunque tan activo, que a muchos causa dolor de cabeza". Recoge la idea de que la planta procede de Siria y ofrece una pormenorizada descripción, tras la cual comenta algunas propiedades pues dice que las hojas, tallos y cebollas, están llenas de zumo glutinoso y viscoso, de forma que "las cebollas son desecantes, digestivas, emolientes y supurantes, las flores gozan eficacia anodina y se emplean por eso casi siempre al exterior y no como plantas de interior". También se administran en "los cocimientos emolientes para lavativas, preparando un aceite con las flores de las azucenas". El autor se refiere después a una azucena roja, sin duda en referencia a *L. martagon* L., que dice se cultiva en los Reales Jardines del Real Sitio de San Ildefonso [79].

A comienzos del siglo XIX, **Claudio y Esteban Boutelou** en su *Tratado de las flores* hablan de varias especies de *Lilium* ente las que se encuentran las azucenas (*L. candidum*) y el martagon (*L. martagon*). Describen conjuntamente las dos especies y más tarde, al tratar ya específicamente de *L. candidum* la denominan azucena blanca, diciendo que procede ("se cría espontáneamente") de Siria y Palestina, pero reconocen que la han visto naturalizada en diversos parajes de España como los Montes de Toledo, desde donde se han extraído bulbos para su plantación en los jardines de Aranjuez. Explican que los "floristas" han conseguido algunas variedades, entre las que se encuentran la "blanca común", la de "hojas manchadas", la de "flor doble" y la "blanca con manchas purpurinas" que es la más moderna y dicen que hace poco que fue adquirida por los ingleses [80].

VALORACIÓN

La azucena ha tenido un gran arraigo en la jardinería tradicional de gran parte del territorio [14,18]. Aunque este es sin duda su uso más extendido en la actualidad, y el que más ha sobrevivido con el paso del tiempo, su cultivo se ha enrarecido bastante [29] y las azucenas han perdido cierta popularidad en algunos huertos tradicionales frente a las nuevas variedades híbridas de gladiolos y dalias [14].

Su uso medicinal ha perdido mucha vigencia; no obstante, en esta ficha puede observarse la gran riqueza de aplicaciones populares que ha tenido en el ámbito terapéutico, principalmente para el tratamiento de problemas de piel. Posiblemente se trata de una planta empleada originariamente como medicinal, cuyo uso se ha ido olvidando y se mantiene hoy en día cultivada por costumbre, simplemente como ornamental, al igual que ocurre con otras especies presentes en los huertos [14,47,60,81]. Prueba de ello es que muchos informantes parecen recordar que tenía algún uso medicinal, sin saber especificar cuál, mientras que otros relatan cómo antiguamente era muy frecuente en las casas tener un frasco de vidrio con el macerado de tépalos en aceite, vino o anís, siendo un remedio muy socorrido para curar y desinfectar heridas y cortes, y ahora solo se conserva como ornamental [44,46,47].

Igualmente, las ceremonias y festividades religiosas a las que estaba vinculada, como las Flores a María en Sierra Mágina (Jaén), reúnen hoy día a menos gente, por lo que cada vez se llevan menos ramos a la Virgen y esto ha repercutido en un descenso de su cultivo [29].

OBSERVACIONES

El género *Lilium* está formado por cerca de 115 especies nativas de las regiones templadas y áreas montañosas del hemisferio norte [52]. En Europa viven una decena de especies y en la Península Ibérica tan solo tres, de las que solo *L. martagon* (mitad norte peninsular) y *L. pyrenaicum* Gouan (cordillera cantábrica y Pirineos) son autóctonas, mientras que *L. candidum* aparece en ocasiones como naturalizada [52], generalmente cerca de casas y otros lugares habitados desde antiguo [15,82]. Los conocimientos tradicionales asociados a las primeras especies fueron inventariados en el segundo volumen del IECTB [83].

También se emplean con fines ornamentales otras azucenas que son híbridos orientales de diversas especies del género *Lilium,* de flores grandes y espectaculares por su belleza y colorido [12].

Aunque, como se ha visto en el anterior apartado, sus usos medicinales han perdido mucha vigencia, los componentes bioactivos de sus flores y bulbos, están empezando a ser estudiados por la medicina moderna. Se han aislado e identificado más de 180 compuestos del género *Lilium*, incluidas saponinas esteroidales, polisacáridos, glicéridos fenólicos, flavonoides y alcaloides, que han demostrado actividades farmacológicas. Por ejemplo, la actividad antiinflamatoria y antidiabética de las partes aéreas, gracias a su contenido en kaempferol, linalool, citronelal y humuleno [84]. Sus flores tienen un alto contenido de compuestos fenólicos y flavonoides, que además de las potentes propiedades antioxidantes, han demostrado su utilidad en el tratamiento de quemaduras [85]. Incluso se ha confirmado que determinados alcaloides presentes en el bulbo pueden ser útiles en tratamientos contra algunos tipos de cáncer [86], y hepatoprotectores [87].

REFERENCIAS

1. Pardo de Santayana 2008; 2. Villar *et al.* 1987; 3. Molero Mesa *et al.* 2001; 4. Verde 2002; 5. Perera López 2005; 6. Perera López 2006; 7. Rivera *et al.* 1994; 8. Obón & Rivera 1991; 9. Menendez-Baceta *et al.* 2014; 10. Verde *et al.* 2000; 11. Verde *et al.* 1998; 12. Velasco *et al.* 2010; 13. Carrió 2013; 14. Aceituno-Mata 2010; 15. Benítez 2009; 16. Fernández & Fernández 2011; 17. Martínez Ezquerro 1994; 18. Blanco 2015; 19. Tunón 2016; 20. Pascual *et al.* 2016; 21. Granzow de la Cerda 1993; 22. Urzay 2006; 23. Carazo *et al.* 1998d; 24. Fajardo *et al.* 2007; 25. García Carrero 2011; 26. Fajardo *et al.* 2000; 27. Ferrández & Sanz 1993; 28. Mulet 1991; 29. Mesa 1996; 30. Tejerina 2010; 31. Criado *et al.* 2008; 32. Verde *et al.* 2008; 33. Moll 2005; 34. Bonet *et al.* 2008; 35. Bonet *et al.* 1992; 36. Bonet *et al.* 1999; 37. Bonet & Vallès 2002; 38. Fresquet & Tronchoni 1995; 39. Laguna 1998; 40. Gras 2019; 41. Rigat *et al.* 2011; 42. Talavera 2018; 43. Parada 2008; 44. Muntané 1991; 45. Bonet 1991; 46. Agelet 1999; 47. Bonet 2001; 48. Rigat 2005; 49. Selga 1998; 50. Pellicer 2004b; 51. Real Academia Galega 2012; 52. Güemes 2013b; 53. Herreros Delgado 1983; 54. Barba-Gonzalez *et al.* 2014; 55. Rivera *et al.* 2008; 56. Blanco & Diez 2005; 57. Rojo 2011; 58. Herrero & Cardaño 2015; 59. Román Tendero 2012; 60. Agelet *et al.* 2000; 61. Aceituno-Mata 2022b; 62. Segura Munguía & Torres Ripa 2009; 63. Teofrasto 1988; 64. Laguna 1555; 65. Plinio 1976; 66. Columela 1988; 67. Isidoro de Sevilla 1982; 68. Hernández Bermejo *et al.* 2012; 69. Ibn Ḥaŷŷāŷ 1982; 70. Abū l-Jayr 2004-2010; 71. Ibn Luyūn 1988; 72. Ibn Baṣṣāl 1995; 73. Ibn al-'Awwām 1988; 74. Ibn Wāfid 1997; 75. Al-Ṭignarī 2006; 76. Alonso de Herrera 1981; 77. Fernández Pérez & González Tascón 1991; 78. Cienfuegos 1627-1631; 79. Gómez Ortega 1784; 80. Boutelou & Boutelou 1804; 81. Gras *et al.* 2016; 82. Fraga i Arguimbau 2014; 83. Pardo de Santayana *et al.* 2018; 84. Zaccai *et al.* 2020; 85. Momtaz *et al.* 2020; 86. Al-Bayati 2018; 87. Patocka 2019.