

**DANIEL PÉREZ**

ETNOBOTÁNICO DE LA SOCIEDAD ARANZADI

Mantiene un lenguaje propio con las plantas. Como si hablara con ellas. Lleva cinco años trabajando con la subsección de Etnobotánica del departamento de Etnografía de Aranzadi y pocos conocen como él el mundo de las plantas silvestres comestibles. Un saber que quiere enseñar a los demás.

«Somos un 'paraíso' de plantas silvestres comestibles»

Joseba VIVANCO | GASTEIZ

Colabora con la doctora Lydia Zapata de la UPV-EHU, con el Jardín Botánico de Madrid, con la Facultad de Farmacia de la Universidad de Londres... y ha descubierto la mayoría de culturas etnobotánicas vascas. Daniel Pérez no tiene título académico, pero nadie conoce como él las plantas silvestres. De octubre a mayo impartirá un curso en la Sociedad de Ciencias Aranzadi sobre esta asombrosa temática.

Ortigas comestibles, café de bellotas... Productos sorprendentes en esta sociedad del hipermercado.

La verdad es que sí, este mundo de las plantas comestibles silvestres ofrece la opción de la autonomía, de poder recoger tú mismo del campo las plantas comestibles... Pero cuidado, no pasará mucho tiempo en que, si la gente lo pide, las ortigas acaben vendiéndose en el hipermercado.

Especies comestibles silvestres. ¿De qué hablamos?

Hablamos de plantas autóctonas que se crían en prados, linderos de caminos, bosques... y que para su supervivencia no necesitan de técnicas de labranza de la tierra, entre otras. Son especies perfectamente adaptadas a nuestro clima y nuestra tierra. Hablamos de plantas vasculares, desde helechos hasta gramíneas; hablamos de setas y hongos, de algas, de bacterias, de musgos y de plantas hepáticas.

En muchos casos, plantas que quizá veamos a diario sin reparar en esa funcionalidad...

Efectivamente. En cualquier prado crecen cerca de un centenar de especies diferentes de plantas comestibles silvestres; unas comestibles en crudo, otras una vez hervidas y otras que necesitan de un proceso más largo de desintoxicación para hacerse comestibles.

Unas comestibles y otras tóxicas, pero que pueden ser desintoxicadas para su consumo, ¿cómo es eso?

La toxicidad de las plantas venenosas, en su mayoría, puede ser eliminada a través de diversos métodos de desintoxicación. Por medio del calor, como es el



Jon URBE | ARGAZKI PRESS

caso de las diferentes especies de ortiga que tenemos en el País Vasco. Por el agua, siendo ésta la que extrae la sustancia tóxica, como el bien conocido caso de la aceituna, que se deja veinte días en agua para que extraiga el principio amargo tóxico, o con los altramuces... Este método también se aplica a la bellota amarga. Existen más métodos, pero son más complicados de explicar.

El curso va a tratar también sobre la gastronomía tradicional vasca con estas plantas. ¿Hablamos de una gastronomía propia de nuestros mayores pero ahora perdida?

Hablamos de una gastronomía que aún está en la memoria de las diferentes culturas etnobotánicas guipuzcoana, vizcaina, navarra o alavesa y que todavía las personas mayores, muchas veces, practican. En Gipuzkoa ha sido tradicional la tortilla de

NUESTRA CULTURA

«El uso de la ortiga, de la bellota, el consumo de tallos de gramíneas, el diente de león... a la gente joven le suena a chino, cuando forma parte de nuestra cultura etnobotánica»

ortigas, las ortigas con habas, la porrusalda hecha con *Asphodelus albus* y *Allium ampeloprasum*; en Navarra son famosos los revueltos de ajos silvestres, las ensaladas de charancharis con *Umbelicus rupestris*, las bellotas asadas, el café de bellota; en Bizkaia es famoso el pan negro hecho con harina de bellota y el talo hecho con harina de maíz y bellota, el licor de pera silvestre o *pitikin*; y en Araba es famoso también el té de bellota, el colorante alimentario de mendera montana... y así un largo etcétera.

¿Y hasta qué punto el tiempo corre en contra de esta «sabiduría» etnobotánica?

El tiempo corre en contra, porque cuanto más tiempo pasa sin hacerse entrevistas y aprendiendo esas prácticas, más será nuestra ignorancia respecto a nuestra cultura etnobotánica. De hecho, en la gente joven vas-

ca, el uso tradicional de la ortiga, de la bellota, del diente de león, el consumo de tallos de gramíneas silvestres, de los hayucos de las hayas y sus técnicas gastronómicas les suena a chino, a cultura extranjera...

¿Es la geografía vasca en su conjunto un buen «paraíso» de estas plantas comestibles?

Nos encontramos en el límite de tres tipos diferentes de climas, como son el mediterráneo, el atlántico y el pirenaico, lo que hace que esta zona sea una de las más ricas de Europa. En nuestra zona y alrededores se encuentran unas 3.500 especies de plantas vasculares frente al millar, por ejemplo, que posee toda Inglaterra, y eso sin contar las setas y los hongos... Efectivamente, somos un «paraíso» en ese sentido.

Pero, ¿existe una cultura etnobotánica propia?

No. Existen varias culturas etnobotánicas vascas. La única provincia que pertenece a una única cultura etnobotánica es Gipuzkoa, la que yo he bautizado con el nombre de «cultura etnobotánica verbenera», única en el mundo y que se extiende también por la zona noroeste de Navarra y zona de la Sakana, en Araba por la zona de Araia y en Bizkaia por la zona pegando a Gipuzkoa. Pero hay otras culturas más en diferentes zonas. Este conjunto, con sus diferentes mestizajes, hace del País Vasco una de las culturas etnobotánicas más ricas de Europa. Y esto hace que en el plano gastronómico se usen plantas que en otras partes del mundo no se utilizan y que son señas de identidad cultural, como el uso de la planta *Asphodelus albus*, de la que somos los únicos que la comemos en forma, entre otras, de puerros cocidos

Por cierto, usted estudió en su día el antaño gran consumo de bellotas entre los vascos...

Así es, cosa que no se ha dado en otros pueblos peninsulares. Pero el porqué se ha escondido que el pueblo vasco era consumidor de bellotas es debido a una cuestión de vergüenza y otras razones que desacreditaban a los que las consumían. Pero hemos sido grandes consumidores de bellotas, hasta hace bien poco.