

Por qué este libro es así y no de otra manera

Este libro quiere convencerte de una gran verdad:
***los cuentos de hadas no son nada
sin las plantas.***

***He elegido nueve cuentos para que puedas
descubrir a sus protagonistas vegetales,*** de la
siguiente forma...

Por si no te acuerdas bien, primero he incluido un resumen del cuento original. Luego, me he permitido dejar volar mi imaginación y construir la historia de cómo llegaron al cuento sus plantas protagonistas (¿de dónde salió la manzana de Blancanieves? ¿Con qué hizo la bruja de Hansel y Gretel su casa del bosque? ¿Y las rosas de la Bestia?).

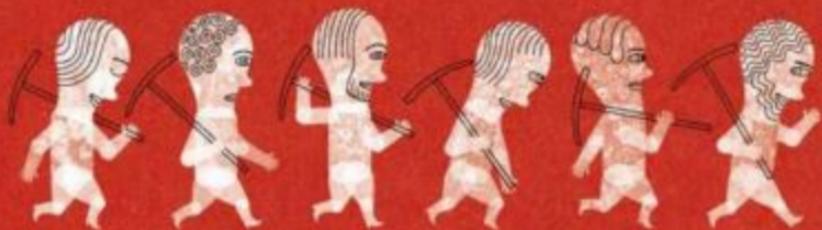
***Todas estas plantas tienen sus historias
secretas y sus curiosidades*** —científicas,
etnobotánicas, históricas— más allá de los cuentos, así que he
aprovechado para compartir contigo algunas de ellas.

Pero por muy importantes que sean las plantas en los cuentos,
tampoco lo son todo. Los animales, el clima, los minerales... ¡también
tienen su papel! Por eso se merecen tener su lugar en este libro.

Además, ***al final de cada cuento, encontrarás
actividades sencillas para que conozcas
más de cerca*** —saboreando, oliendo, tocando— ***este
mundo mágico y maravilloso*** que es el reino vegetal.

ÍNDICE

- 04 › Blancanieves y los siete enanitos
08 Mil y un manzanas
-
- 12 › Los tres cerditos
16 Árboles casa y otras maravillas
-
- 20 › Hansel y Gretel
24 El pan y los dulces de cada día (o no)
-
- 28 › Los seis cisnes
32 Vestidos a la moda con hojas y ramas
-
- 36 › Cenicienta
40 Las Tres Hermanas
-
- 44 › La Bella Durmiente
48 Las plantas que mueven los hilos
-
- 52 › Caperucita Roja
56 Un arcoíris de plantas
-
- 60 › La Bella y la Bestia
64 Nuestra vida en rosa
-
- 68 › Ali Babá y los cuarenta ladrones
72 Y el aceite hizo la luz
-
- 76 › Breve biografía de los autores de los cuentos
- 78 › Breve biografía de los autores del libro



Blancanieves y los Siete Enanitos



Érase una vez un rey viudo que tenía una hija llamada Blancanieves. El rey decidió volver a casarse y lo hizo con una mujer tan hermosa como arrogante, que no podía soportar que nadie la superase en belleza. Tenía un espejo mágico al que preguntaba sin parar quién era la más hermosa del reino, con el deseo de oír siempre su nombre.

Pero Blancanieves pronto la superó en belleza y el espejo así se lo dijo. Consumiéndose de envidia, la reina ordenó a un cazador que matase a la princesa en el bosque y le trajese sus pulmones y su hígado como prueba. Pero el cazador se apiadó de la joven y, tras dejarla escapar, cazó un jabalí y entregó sus pulmones y su hígado a la reina para hacerle creer que su hijastra había muerto.



Blancanieves fue acogida en la casa de siete enanos que vivían en el bosque y trabajaban en las minas de la montaña. Sin embargo, un día el espejo mágico reveló a la reina que la princesa seguía siendo la más bella del reino porque aún vivía; entonces, la muy malvada trazó un plan para ir a matarla ella misma. Tras dos intentos fallidos, envenenó una espléndida manzana que había mandado buscar a su paje y se la ofreció a Blancanieves.

La princesa cayó fulminada al instante; al encontrarla, los enanos, la lloraron tres días seguidos y la pusieron en un ataúd de cristal en el bosque. Sucedió que, al cabo de un tiempo, el príncipe de un reino vecino pasó por allí y se enamoró de Blancanieves. Tras convencer a los enanos, se la llevó con él a su reino. Por el camino, los criados que llevaban el ataúd tropezaron con un arbusto; el brusco movimiento hizo que la joven escupiese el trozo de manzana de su garganta, y despertase.

El príncipe le pidió que se casara con él, e invitaron a todos los reyes vecinos a las nupcias, incluida la madrastra de Blancanieves, cuya maldad fue castigada obligándola a calzarse un par de zapatos de hierro al rojo vivo y bailar con ellos hasta caer muerta.



BELLADONA

La belladona es una planta de la familia Solanaceae, originaria de Italia y de la zona del Mediterráneo. Se trata de una planta muy tóxica, que puede causar graves problemas de salud si se consume. Los síntomas de la intoxicación por belladona incluyen: dilatación de la pupila, visión borrosa, sequedad de la boca, dificultad para tragar, taquicardia y fiebre. La belladona se ha utilizado tradicionalmente como un sedante y como un analgésico, pero su uso actual está limitado a la medicina veterinaria y a la medicina alternativa.

BELEÑO NEGRO

El beleño negro es una planta de la familia Solanaceae, originaria de la zona del Mediterráneo. Se trata de una planta muy tóxica, que puede causar graves problemas de salud si se consume. Los síntomas de la intoxicación por beleño negro incluyen: dilatación de la pupila, visión borrosa, sequedad de la boca, dificultad para tragar, taquicardia y fiebre. El beleño negro se ha utilizado tradicionalmente como un sedante y como un analgésico, pero su uso actual está limitado a la medicina veterinaria y a la medicina alternativa.

En busca de la fruta perfecta

Había una vez un muchacho que trabajaba como paje en un gran palacio.

Un día, la reina, una hermosa e inquietante mujer cuya hijastra había muerto en el gran bosque años atrás, le llamó para hacerle un encargo especial: tenía siete días para conseguir la manzana más perfecta del reino.

El paje corrió al mercado para cumplir con su misión, pero pronto se dio cuenta de que iba a ser difícil: ¡había montones de manzanas distintas! De mil tamaños y colores, algunas eran verdes, otras amarillas o doradas, y también las había rojas o sonrosadas; tenían la piel jaspeada, listada, punteada o lisa. Agrídulces, dulces, dulcísimas. ¡Había tanta variedad, que el pobre paje no sabía cuál escoger!

Cuando estaba a punto de darse por vencido, se encontró con una anciana cerca de una fuente y le confesó su problema. Sonriendo misteriosamente, la mujer le dijo que la fruta que buscaba crecía en su jardín, y que, si la ayudaba a llenar su cántaro de agua en la fuente, lo invitaría a probarlo por sí mismo.

Al entrar en el patio de la vieja, el paje vio un manzano cerca de una pared bien expuesta al sol del mediodía; de sus ramas colgaban montones de... bolsas de papel. La anciana se acercó a una de ellas y le dijo que dentro de aquellas bolsas estaban las manzanas más perfectas del reino. Podía llevarse una, la que él quisiera, como premio por su ayuda.

El muchacho le dio las gracias y regresó al palacio con una de las frutas para entregársela a la reina. Al abrir la bolsa, sacó de su interior una manzana hermosísima, aromática, con la piel fina y la carne pálida como una perla... blanca como la nieve.

Y supo que era la fruta perfecta para su reina.



CICUTA

Planta de la familia Umbelliferae. Se trata de una planta venenosa que crece en zonas húmedas y pantanosas. Sus semillas se utilizan en la medicina tradicional para tratar problemas digestivos y como diurético. Sin embargo, su consumo excesivo puede ser peligroso.

Mil y una manzanas

¿De verdad existen decenas de tipos de manzana? A lo sumo, los tres o cuatro que encontramos en el supermercado... ¿no?

Pues no, no son sólo cuatro: en tiempos de nuestros bisabuelos, hay quien estima que en el planeta había... unas 20.000 variedades de manzana. Si hubieses dado la vuelta al mundo para comerlas todas, y hubieses conseguido probar una nueva cada día, habrías tardado ¡más de 54 años en terminar el experimental!

Y es que las manzanas son las hechiceras de la biodiversidad que cultivamos, por un motivo muy curioso: el fruto de sus semillas es siempre una sorpresa imprevisible.

Como bien sabrás, en general nos parecemos a nuestros padres, tanto en el aspecto físico como en el carácter: color de ojos y de pelo, altura, gustos, manías... A muchas de las plantas que cultivamos, como los trigos o las sandías, les pasa igual.

Sin embargo, los manzanos lanzan semillas al mundo,

bien empaquetadas en el corazón de sus frutas, de las que nacerán hijos muy diferentes a sus padres: las manzanas que produzcan no tendrán el mismo sabor (quizás sean más dulces, o más agrias), ni el mismo tamaño, ni el mismo color. En fin, que cada manzano es como una persona: júnico en el mundo entero!



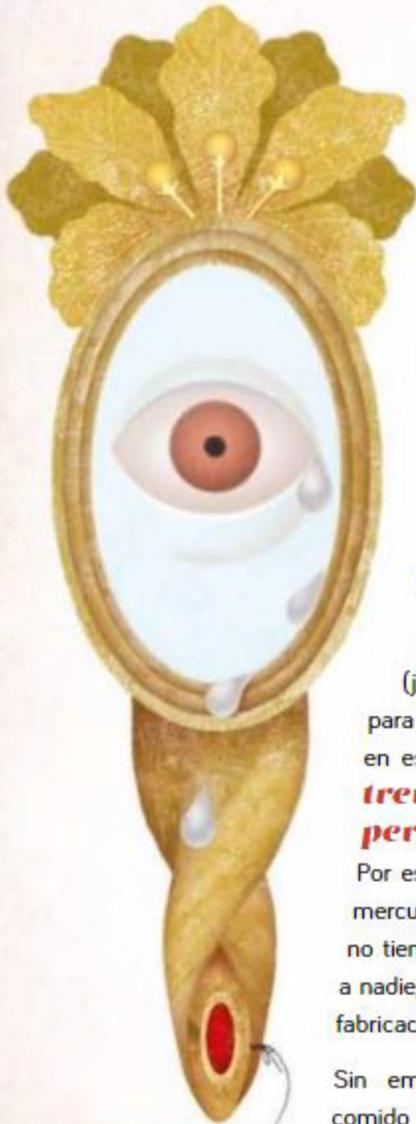
Pero entonces, ¿de dónde salen todas las manzanas iguales que encontramos en el mercado? Sería imposible que un único árbol dé las toneladas y toneladas de manzanas 'Golden' o 'Fuji' que vemos en los supermercados... Pues ahí entra en juego otro poco de magia hortícola: lo que hacemos es crear un ejército de clones, a base de injertos. Cogemos un árbol hermoso y resistente (pero cuyas manzanas no son nada del otro mundo), que funcionará como portainjerto, y le implantaremos una rama del manzano que queremos multiplicar (injerto).



Si realizamos el proceso adecuadamente, lograremos algo increíble, un truco que sólo las plantas saben hacer: que dos árboles crezcan como uno solo. Y si repetimos el proceso montones de veces, injertando ramitas del mismo árbol en distintos portainjertos, tendremos un ejército de clones que producirán exactamente la variedad de fruta que daba el manzano original.

A las manzanas les da igual que actualmente comamos sólo cuatro o cinco variedades; ellas pueden conjurar millones de combinaciones nuevas. Sin embargo, ¿te imaginas lo increíblemente divertido que sería poder probar treinta tipos de manzanas distintas, en lugar de sólo cuatro?

Porque la biodiversidad en el plato hace que las comidas sean menos aburridas.



Las locuras del espejito mágico

La vanidosa madrastra de Blancanieves estaba loca de celos... pero, **¿habría enloquecido si no hubiese tenido a su querido espejito mágico** cerca?

Porque los espejos —o, mejor dicho, su proceso de fabricación— han hecho que muchos artesanos se volviesen irritables, irracionales, paranoicos, parlanchines... **por culpa de un veneno** potentísimo que seguramente conoces muy bien: **el mercurio**.

Este metal, que parece plata líquida, se empleaba (junto con otros metales como el estaño o la plata) para recubrir las placas de cristal que se convertirían en espejos. El problema es que **el mercurio es tremendamente tóxico para las personas**, sobre todo respirado en forma de vapor. Por eso, los artesanos en muchas profesiones que usaban mercurio sufrían de intoxicación crónica de este metal. Ahora no tienes porque preocuparte: tu espejo no ha envenenado a nadie, pues hoy en día ya no se emplea este tóxico para su fabricación.

Sin embargo, es muy posible que últimamente hayas comido mercurio sin querer: por desgracia, **el pescado que comemos suele tener niveles preocupantes de este metal**, por culpa de la contaminación marina.

MANDRÁGORA

Mandragora officinarum

Esta planta es una de las más antiguas utilizadas en la medicina. Al principio se creía que tenía poderes mágicos y se utilizaba para curar a los enfermos. Hoy se utiliza para tratar la hipertensión arterial, el asma y el dolor de cabeza. También se utiliza para tratar la ansiedad y el estrés. En la actualidad se utiliza para tratar la depresión y el trastorno bipolar. Es una planta muy interesante y se debe tener cuidado al utilizarla. Siempre se debe consultar con un médico antes de utilizarla.

Las Manzanas de la Madrastra



INGREDIENTES:

- Una manzana grande (o dos pequeñas) de cultivo biológico
- Un vasito de vino tinto
- Tres cucharadas y media colmadas de azúcar

IMPORTANTE: preparar almibar o caramelo es cosa de magos con experiencia, así que... padres, jesta es la vuestra! Cuento con vosotros.

- 1.** Pon el vasito de vino tinto en un cazo, y hiérvolo a fuego lento hasta que se haya evaporado la mitad (-15 minutos), removiendo muy a menudo.
- 2.** Añade el azúcar, y prepárate para hacer ejercicio y remover todo el tiempo: burbujeará, e irá espesándose.
- 3.** Cuando la mezcla adquiera una textura de jarabe (-15 minutos de remover), apártala del fuego y deja que se enfríe un poco.
- 4.** Prepara tu manzana —bien lavada y secada— en un platito. Derrama el caramelo despacito (si quieres, con la ayuda de una cucharilla) por encima: si la pócima está en el punto adecuado, irá resbalando y cubriendo la piel de tu manzana.
- 5.** Deja que el caramelo se enfríe totalmente... ¡y ya tienes tu manzana de la madrastra!

(Si esperas mucho para comértela, quizás el caramelo se deslice manzana abajo: no va a quedar sólido, sino muuy denso y pegajoso).





El reino vegetal es una mezcla de plantas y de leyendas. Por eso, para conocerlo hace falta unir ciencia y fantasía. Es lo que hace Aina S. Erice en este libro de cuentos, que se enriquece con aplicaciones prácticas, recetas de cocina, de perfumes, de manualidades. Estoy seguro de que los adultos pueden disfrutar de él tanto como los niños.

José Antonio Marina

