



ENTRE EL ROMERO Y LA ALIAGA

Manuel Moya Cano

Ajedrea Divaz

Nombre científico: *Satureja montana*.

Nombre vulgar: Morquera.

La descripción de esta planta se corresponde a una planta leñosa, vivaz, de 10 a 40 cm de altura, con un tallo ascendente, derecho y con ramas tiesas. Sus hojas son opuestas, de buen lustre, estrechas y agudas. Las flores de la MORQUERA son blancas o

sonrosadas, floreciendo en julio y, a

veces, en septiembre-octubre.

Toda la planta y sobre todo las hojas, desprenden un olor fuerte y tienen un sabor picante, as-

tringente; éstas son perennes aunque con el frío y los hielos

se les suelen caer algunas hojas.

Esta característica (su olor y sabor peculiares) suele atraer

mucho a las abejas además de ser la única parte de la planta

que se utiliza.

El hábitat o entorno de esta planta

es casi todo el territorio nacional faltando únicamente en las regiones del Nor-

te y Oeste español, es decir, se cría en zonas

con un clima templado, seco o de montaña y en

suelos calizos y pedregosos aunque también puede

aparecer en suelos arcillosos o arenosos a condi-

ción de estar expuestos al mediodía. A pesar de esto,

la MORQUERA también se puede cultivar en grandes

extensiones, tanto en regadío como en secano. Si se

destina a la herboristería, la siega se efectúa antes de la

floración (junio); si se va a destilar se siega en plena flo-





ración (julio-agosto).

En nuestro pueblo no se cría por igual en todas partes, pero hay zonas en que su presencia es notable (zonas de monte bajo y bastante pedregosas), lo cual nos produce verdadera satisfacción cuando podemos coger unas cuantas ramas para adobar una "orceta" de aceitunas de nuestras propias oliveras.

Las propiedades de esta planta son abundantes y muy importantes, destacando las digestivas (p.ej estimular el apetito), tónicas, antiespasmódicas, estimulantes, antivirales, antioxidantes o conservantes, condimentarias... En herboristería se utiliza para uso interno en infusión por sus propiedades antes citadas y, en uso externo, para cicatrizar y desinfectar heridas y llagas. Las hojas se usan en la cocina para rebozar con harina y pan rallado y para condimentar salsas, carnes, embutidos, conservas por sus propiedades antioxidantes.

Truco: Para calmar de forma rápida el dolor y la hinchazón que producen las picaduras de avispas y abejas basta con frotar el lugar afectado con unas hojas verdes de esta planta.

Y ahora es el momento de ponerse manos a la obra y utilizar esta planta que tantas veces hemos visto por el monte y lo vamos hacer preparando un rebozo de hierbas para pollo ya que un rebozo de harina sazonada con hierbas secas combinado con otras hierbas aromáticas de relleno aromatiza gratamente el pollo y le deja la piel crujiente y deliciosa además de estimular el apetito como hemos visto antes. Y para este rebozo, se necesitan:

- *1 pollo no muy grande*
- *Harina*
- *1 cucharilla de morquera*
- *1 limón*
- *2 cucharillas de tomillo seco*
- *2 cucharillas de mejorana seca*
- *Pimienta negra recién molida*
- *1 huevo batido*
- *60 g de mantequilla*

Para empezar, hay que calentar el horno. Se vierte la harina en un cuenco y se añaden las hierbas molidas y la corteza rallada de medio limón y pimienta a nuestro gusto, mezclándolo todo muy bien. Luego, se rellena el pollo con $\frac{1}{2}$ cucharilla de cada una de las hierbas, una rodaja de limón y unos trocitos de jamón. Se le aplica el huevo batido con un pincel y el pollo se reboza con las $\frac{3}{4}$ partes de la harina.

Se unta de mantequilla el recipiente para el horno y se calienta; posteriormente, se coloca el pollo en él y se baña con la mantequilla. Se mete al horno durante 30 minutos. Se aparta del horno y se vuelve a bañar en mantequilla y se le espolvorea un poco más de mantequilla volviéndolos a meter al horno durante otros 15 minutos más o hasta que se dore. Y ya está listo para servir –las patatas asadas con su piel y la ensalada son los mejores acompañamientos-.