

Nombre Común: Collejas

Nombre Científico: *Silene vulgaris*

Familia: Cariofiláceas

Clase: Magnoliopsida

Protección CLM: No protegida



Descripción:

Planta vivaz, cuyas partes aéreas se agostan a finales del verano o con la llegada del frío, rebrotando de cepa con la llegada de las temperaturas primaverales más cálidas.

La colleja sobrevive y se expande gracias a un denso sistema de estolones o tallos subterráneos que crece cada año, dando lugar a colonias densas de rosetas de hojas, de las que a mediados de la primavera emergen tallos portadores de flores con 5 pétalos blancos, parcialmente envueltos por un cáliz en forma de saco. Las hojas basales son lanceoladas, glaucas –de color verde azulado-, de hasta 4-5 cm de longitud, algo crasas y de borde finamente serrado; las del tallo son más triangulares, menores, pero de textura similar. Los pétalos están divididos en dos lobulos en su parte superior, por lo que pueden dar la apariencia de ser 10, en vez de 5. A partir de cada flor se forma un fruto en forma de cápsula, con forma de vasija, que aloja numerosas semillas oscuras y arriñonadas; las semillas están cubiertas de pequeños tubérculos, que facilitan su transporte por las mandíbulas de las hormigas.

Son frecuentes durante la primavera a lo largo de las lindes de caminos y sembrados.

Hábitat:

Las collejas viven en pastizales algo embravecidos, cunetas, inmediaciones de cortijos y ermitas rurales, y en general terrenos algo compactados y no sometidos a laboreos anuales; no es raro verlas al pie de encinas u otros grandes árboles, donde la presencia de plantas espinosas cercanas, como las esparragueras, ayudan a protegerlas del diente del ganado. Tampoco faltan junto a los muros de las huertas, e incluso en alguna calle del casco urbano. Escasean en los hábitats más evolucionados como jarales, manchas y encinares.

Usos:

La colleja es una de las plantas nutricias autóctonas por excelecia, pudiendo consumirse las hojas y los tallos tiernos, incluso en crudo. Es una verdura muy fina, hasta el punto de que ni siquiera suele ser necesario eliminar el agua de cocción para consumirlas. El hervido previo es recomendable para reblandecer los tejidos de la hoja, aunque no necesario. Puede emplearse en guisos, pero la tradición alboreana se inclina más por su consumo en tortilla, bastando sofreir previamente las hojas, con o sin cocción preliminar. Su empleo como verdura tradicional se ha ido abandonando con el tiempo, probablemente por lo laborioso de su preparación, ya que las hojas deben separarse los tallos una a una.