

¿Qué es la Alcarria?

Fuente del cura. Horche



La fuente del cura



Zumaques a orillas del camino



Zumaque

Una de las fuentes tradicionales que hallamos en esta ruta senderista es la Fuente del Cura. Forma parte del conjunto de manantiales que brotan en Horche al pie del páramo alcarreño y que han sido utilizados desde antaño para el riego de pequeñas huertas domésticas, como las que rodean a esta fuente. Aunque una inscripción en una piedra lleva la fecha de 1913, la actual fuente es la restaurada por el consistorio horchano en 1996 y consta de una pila de piedra de una sola pieza que recibe el agua de un caudaloso caño.

Un poco antes de llegar a esta fuente, se observan a la vera del camino un arbusto muy curioso el zumaque (*Rhus coriaria*). Es un arbusto que suele crecer por encima de 1 m de altura, que posee hojas muy verdes y de tacto suave y venenoso que producen un aceite llamado urushiol, que no es venenoso, pero que al contacto con la piel genera una reacción alérgica generando sarpullido. Las flores crecen en forma de ramilletes y poseen un color amarillo verdoso. El fruto es del tamaño de un guisante de color pardo-rojizo.

Hoy en día se cultiva en el sur de Italia, en Sicilia y en todo el Oriente Medio. Los conjuntos de arbustos encontrados espontáneamente por el campo, generalmente en ribazos o laderas, suelen ser cultivos de antaño dedicados al curtido del cuero.

Aunque el fruto inmaduro de la planta consumido en ciertas cantidades puede ser tóxico, por el contrario el fruto maduro de esta especie de zumaque es conocido de la época de los romanos como un acidulante sustitutivo del limón o el vinagre. Hoy en día se emplea seco en múltiples cocinas de los países de Oriente Próximo como condimento en muchos platos tradicionales. Aunque uno de los principales usos del zumaque es su utilización en las tenerías para el curtido de cuero debido a su alto contenido de tanino. Se emplea desde muy antiguo en los países de la zona mediterránea y es junto con el castaño las únicas plantas empleadas en ello. Suele emplearse molido y le proporciona al cuero un olor agradable a té, su empleo hace al cuero resistente a la luz, debido en parte a las propiedades antioxidantes del ácido gálico que posee en fruto.