

**ETNOBIOLOGÍA Y CONOCIMIENTO
TRADICIONAL EN EL ENTORNO DEL
COMPLEJO LAGUNAR DE LA LAGUNA DE
PÉTROLA (ALBACETE, ESPAÑA)**

Por

Alonso VERDE¹

José FAJARDO^{1,2}

Diego RIVERA³

Concepción OBÓN⁴

José GARCÍA¹

Recibido: 4 de abril de 2017

Aprobado: 16 de agosto de 2017

⁽¹⁾Grupo de investigación en Etnobiología, Flora y Vegetación del Sureste Ibérico. Instituto Botánico UCLM, Jardín Botánico de Castilla-La Mancha, Avda. Mancha s/n. 02006 Albacete (España). alonsoverde@gmail.com

⁽²⁾Universidad Popular de Albacete, Albacete (España)

⁽³⁾Facultad de Biología, Universidad de Murcia, Murcia (España)

⁽⁴⁾Universidad Miguel Hernández, Orihuela (Alicante) (España)

RESUMEN

Se revisa de manera sucinta la evidencia etnobiológica disponible para el entorno de la laguna de Pétrola (Albacete, España). Cabe destacar el extenso listado de etnoflora así como los de etnofauna y el repertorio etnomicológico. Pese a la entidad de la laguna los usos recogidos se refieren más a los cultivos y recursos silvestres del entorno de la laguna.

Palabras clave: Conocimiento Tradicional, Etnobotánica, Humedales, Fito-terapia, Etnofarmacología, Medicina Popular

ABSTRACT

The ethnobiological evidence available for the surroundings of the Pétrola lagoon (Albacete, Spain) is briefly reviewed. It should be noted the extensive list of ethnoflora as well as those of ethnofauna and the ethnomicolological repertoire. In spite of the entity of the lagoon the uses collected refer more to the crops and wild resources of the surroundings of the lagoon.

Keywords: Ethnobotany, Traditional knowledge, Wetlands, Folk Medicine, Ethnofarmacology

0. INTRODUCCIÓN

Desde nuestros orígenes, cada cultura, cada pueblo ha tenido que obtener de su entorno inmediato los recursos necesarios para sobrevivir. De la práctica diaria surgió todo un cuerpo de conocimiento que permitía aprovechar al máximo las posibilidades del medio. La transmisión oral de generación en generación y el aprendizaje mediante la experiencia directa de este saber garantizaba el mantenimiento y la evolución de esta cultura popular. En términos precisos forma parte de lo que en antropología se denomina Sistema de Conocimiento Tradicional (abreviado TKS, del inglés Traditional Knowledge System). Los TKS son marcadamente diferentes del sistema de conocimiento científico y se dirigen fundamentalmente a resolver los problemas concretos dentro de una perspectiva global (holística) (Morales y cols. 2011).

El profundo conocimiento del entorno y sus posibilidades, por parte de los pobladores de la zona, ha llevado al desarrollo de un conjunto de conocimientos y técnicas de procesado de los diferentes recursos biológicos. La ciencia que se encarga de estudiar la relación entre el ser humano y los recursos bio-

lógicos de su entorno se conoce como Etnobiología, abarcando disciplinas más especializadas como la Etnobotánica y la Etnomicología (Fajardo y cols. 2008, Pardo de Santayana y cols. 2014).

El medio natural de esta zona lo marca la presencia de matorrales mediterráneos en lomas y suelos poco profundos (donde no se roturaron para su puesta en cultivo), intercalados con campos de cultivo de secano en los llanos y hondonadas, salpicadas de lagunas endorreicas algunas de las cuales permitían la explotación de masiegas y aneas como lo indica la mención de estas en diversas ordenanzas (Bejarano y Molina, 1989). Destacan las lagunas del Recreo con unas 13 hectáreas, la Laguna Seca con 3 hectáreas, la de Horna con 5 ha, la Hoya Usilla con 16 hectáreas, la de Casa Gualda con 0,5 ha, y la gran laguna de Pétrola con 153 hectáreas. En Higuera se encuentra el Salobralejo con 45 hectáreas.

En el siglo XV la laguna de Pétrola y su entorno constituía una dehesa boyal dentro de la red de vías pecuarias y dehesas del Honrado Concejo de la Mesta (Rivera, 1985) por lo que constituía un recurso relevante para la ganadería trashumante. Ya en el siglo XIX Madoz menciona la presencia en la zona de Pétrola de recursos silvestres como la atocha o mata de esparto, romero, mata parda, mata rubia, encina, pino y de otros cultivados trigo, centeno, cebada, avena, o viña (Rivera, 1985).

1. MATERIAL Y MÉTODOS

El trabajo de recogida de información se ha realizado desde dos vertientes, por un lado a través de la revisión de fuentes bibliográficas del campo de la Etnobotánica (Fajardo y cols. 2000, Rivera y cols. 2008, Verde y Fajardo, 2007 y Verde y cols. 2008), la Etnográfica y la Histórica (Bejarano y Molina, 1989 y Cebrián y Cano, 1992), y por otro, mediante la realización de trabajo de campo por parte de los autores, que se ha desarrollado entre los años 1982 y 2006 (Tabla 1), información que ha sido registrada en la base de datos ETNOBIO-CLM del grupo de Investigación en Etnobiología, Vegetación y Educación del Instituto Botánico del Jardín Botánico de Castilla-La Mancha.

La recogida de la información se ha realizado siguiendo el método de trabajo etnobiológico (Fajardo y cols. 2008) a través de entrevistas directas semiestructuradas, individuales o colectivas o a través de fichas o cuestionarios que se pasan a niños/as de colegios o miembros de asociaciones, siempre estableciendo unos criterios de filtro de la información. Este sistema resulta interesante como punto de encuentro intergeneracional.

En otras ocasiones se han realizado charlas, coloquios y talleres de perfil etnobotánico con grupos de la tercera edad, siempre con vínculos locales propios del grupo. La selección de los informantes se hace buscando personas con un “perfil etnobotánico”, es decir, personas que han tenido y/o tienen alguna relación con el medio natural (pastores, agricultores, amas de casa del área rural, etc.).

Las localidades donde se han realizado entrevistas entre los años 1998 y 2006 han sido: Chinchilla, Pozo de la Peña, Pétrola, Las Anorias, Bonete y Hoya Gonzalo. El número de informantes entrevistados en este periodos han sido 42 (Tabla 1) y siempre han sido personas que de alguna manera han tenido a lo largo de su vida relación con el entorno natural que es objeto de trabajo en este estudio. También se analizaron las notas de campo tomadas entre 1982 y 1985 en Pétrola y su entorno (Rivera, 1985).

Código entrevista	Localidad	Fecha de la entrevista	Nº de informantes
ALO-19980615-002 ALO-27	Bonete	15-06-1998	2
ALO-19980306-002 ALO-09	Bonete	06-03-1998	2
FAJ-20060612-001, FAJ-16	Pétrola	12-06-2006	6
FAJ-19990226-001, FAJ 6	Las Anorias (Pétrola)	26-02-1999	1
FAJ-20030128-001, FAJ-10	Pozo de la Peña (Chinchilla)	28-01-2003	2
FAJ-20030204-001, FAJ-10	Chinchilla de Monte Aragón	04-02-2003	2
FAJ-20030225-001, FAJ-10	Hoya Gonzalo	25-02-2003	1
DUO-19990228-001, ALO-11	Hoya Gonzalo	28-02-1999	2
RIVERA-2002-2005	Pétrola	2002-2005	24
TOTAL INFORMANTES			42

Tabla 1.- Relación de códigos de entrevistas registradas en la BD ETNOBIO-CLM, localidades, fechas y número de personas entrevistadas.

De este trabajo de campo se han recogido en la mayoría de casos muestras o material fresco vegetal, de las que posteriormente en el laboratorio se ha llevado a cabo una determinación e identificación botánica, con la realización de pliegos testigo, depositados en el herbario ALBA del Instituto

Botánico de la Universidad de Castilla – La Mancha. Para la nomenclatura científica hemos seguido en el caso de las plantas vasculares los criterios marcados por Flora Iberica (Castroviejo y cols. 1986-2017) pero actualizando la nomenclatura a la aceptada en The Plant List (2016) y para los hongos Index Fungorum (2017) y Species Fungorum (2017). También se tuvieron en cuenta las herborizaciones de Rivera (1985) y Obón (1985). En el caso de los animales la identificación de especies se ha hecho a través de fotografías e imágenes digitales que se han mostrado en cada momento a los informantes. Para su identificación y nomenclatura científica se ha seguido la página Iberfauna (2017) del CSIC.

2. RESULTADOS

Los resultados se resumen en las Tablas 2 a 4 que recogen los nombres científicos, familia y nombres populares de la zona, además del grupo de uso del nivel I, recogido en el Inventario Español de los Conocimientos Tradicionales relativos a la Biodiversidad (Pardo de Santayana y cols. 2014) para las especies de plantas vasculares (Tabla 2), hongos (Tabla 3) y animales (Tabla 4). En cuanto a la calidad del agua, por influencia de la laguna, nuestros informantes consideran el agua de los pozos de Pétrola como de muy mala calidad, no potable, llamándola “agua ranera”.

Recursos alimenticios procedentes de la ganadería y el cultivo

La alimentación se obtenía del entorno, a partir de recursos como la agricultura de secano basada en la rotación de cultivos que implica cereales; cebada, centeno, avena y trigos (“Candeal”, “Chamorro”, “Rubio”, “Jeja” y “Raspinegro”, entre otras variedades) y legumbres como guijas, lentejas, habichuelas, brísolas y garbanzos, siempre en las mejores tierras, y destinadas esencialmente al autoconsumo. Muy extendida estaba la horticultura de secano, en pequeñas parcelas, llamadas melonares, donde se cultivaban melones de año, melón de agua, calabaza de mermelada, calabazas y combros.

En pequeños huertos, que se regaban con el agua sacada de pozos, se sembraban verduras como las cebollas, acelgas, espinacas, patatas, coles y coliflores y otras hortalizas como pepinos, pimientos y tomates fundamentalmente. Entre los frutales cabe mencionar los albaricoqueros, cerezos, higueras, manzanos, melocotoneros, perales. Otros cultivos arbóreos más o menos ocasionales son la vid, los olivos, el laurel, almendros y nogales.

Se completaba con la ganadería fundamentalmente de ovino, marcando fuertemente la economía y ciclo vital de la zona, de manera que la cultura pastoril impregna la gastronomía local y el modo de vida general de los antiguos pobladores. En menor medida, las cabras también han formado parte de los rebaños “de explotación”, usándose también para el autoabastecimiento de productos lácteos, leche y queso. La carne de cabritos y corderos se consumía ocasionalmente en fechas señaladas como bautizos o bodas, que se celebraban en las casas, matando un cordero y preparando dulces de horno como magdalenas o tortas. Las tripas se lavaban y se comían también.

Por otra parte, se criaban animales únicamente para el consumo doméstico, como gallinas de las que se aprovechan carne y huevos en alimentación y su estiércol o gallinaza como abono, siendo la raza local más conocida la “Molinera” (Andaluza Franciscana en la tipología oficial). Los pavos eran comunes, se alimentaban con plantas que se les recogían (especialmente ortigas cocidas) y con “amasao” (masa hecha con mezcla de harinilla de cebada, salvao y agua). En las aldeas y casas de campo era común el palomar, los “palomos” eran muy apreciados para preparar caldos y arroces. En las casas, aprovechando alguna gorrinera o pequeña cuadra, se criaban conejos. Para alimentar estos animales se sembraba en la huerta forraje como la alfalfa y además solían recoger hierbas silvestres como mieras, vallico, pajitos y ababoles.

Especialmente importante era el cerdo, que se engordaba en las casas para la elaboración de embutidos, adobos y jamones que constituían una parte importante de la dieta a lo largo del año. Antes de la extensión de las razas actuales, se engordaban cerdos de razas locales, diferenciados por el color del pelo en “Negros”, “Rojos” o “Blancos”. La grasa más empleada en la cocina era la que se obtenía al freír las “tajás” de tocino, alimento básico de almuerzos y meriendas. Sobre este aceite se preparaban gazpachos, migas y gachas, que eran los platos más habituales. La pringue se reservaba para las meriendas de los niños, untada sobre un trozo de pan.

Para el “mataero” del cerdo, se recogían aliagas, cenizos, bojas y escobas de pan de pastor para “chuscarrar” el cerdo (depilación mediante el fuego desprendido por las plantas).

Se fabricaban diferentes bebidas alcohólicas y licores como el zurracapote que se hacía con mosto, aguardiente, peros y canela en rama. Para una arroba de mosto (16 litros) se ponían dos litros de cazalla, tres o cuatro peros, tres ramas de canela en rama y medio kg de azúcar.

Los alimentos silvestres: Plantas recolectadas y caza y pesca

La recolección de productos silvestres de origen diverso (plantas, setas, caracoles...), y la caza permitían completar la alimentación local. Destacan las talleres, los cardillos, los espárragos trigueros, ajoporros, orugas preparadas en gazzpachos viudos, aunque son las collejas, la verdura silvestre más apreciada, que se guisa en Pétrola y su entorno en arroces o tortillas. Otras verduras también se recogieron en momentos de escasez, es el caso de ababoles, romanzas, tobas o cerrajas. Se hacían ensaladas con tallos de tallera. En la alimentación también intervenían frutos silvestres como bellotas y guijotas, estas últimas se solían recoger en los campos de centeno y en los “cebadales”. Las bellotas dulces de carrasca se han consumido tostadas o en crudo, recolectadas en las dehesas y encinares de la zona.

También se recolectan tradicionalmente setas en Pétrola, siendo las más conocidas y apreciadas las setas de cardo, de chopo, de olmo, las orejetas que salen en primavera y las patatas de tierra, que brotan en las primaveras lluviosas en ejidos y veredas junto a las negras.

Como condimento se recogen morquera e hinojo para las aceitunas y el romero para las paellas. Para cuajar la leche y hacer queso, se empleaba cuajo de corderos pequeños o, si no se tenía, leche de las lechiternas, echando unas pocas gotas en una piedra pequeña, bien limpia, que luego se introducía en la leche tibia.

La caza con trampas como alares, ligas o perchas, era una práctica común para capturar perdices, pájaros, liebres o conejos, además del empleo de las armas de fuego, menos extendidas antiguamente, que permitían ampliar el abanico de especies a otras más esquivas, como la avetarda o avutarda, hoy protegida, aunque antiguamente se guisaba en arroz. En momentos de hambrunas, se ha recurrido al consumo de todo tipo de animales, como lagartos, culebras y tasones, estos últimos eran bastante apreciados por su sabor y su contenido en grasa (“eran como un gorrinejo”), se comían en “salsa”.

De los erizos se piensa que su orina es muy venenosa.

En la laguna se recogían ranas para venderlas. Para capturarlas se usaba un trapo colorado y una caña con un anzuelo.

La laguna proporcionaba carne como las de las pollicas de agua que se comían asadas y guisadas. Se buscaban los nidos de los patos para comerse los huevos (para saber si estaban frescos, se miraban a contraluz). Se cazaban muchos pájaros, según nuestros informantes, eran muy abundantes hasta la llegada de los plaguicidas. Entre los pájaros que se conocían en Pétrola destacan las moñudas, golondras, larriblancas, correderas, totovías, pardillos, gallinicas ciegas, etc. (Tabla 4)

Las liebres se cazaban con galgos o a palos cuando estaban encamadas, los días de nieve eran especialmente buenos para atrapar estas u otras piezas, siguiendo “el rastro”.

Una importante pieza de caza en toda la zona es el conejo que se ha capturado de diversas formas, con hurones amaestrados, con lazos y cepos o atrapándolos en los majanos con la ayuda de perros.

Para la captura de animales se solían utilizar trampas como lazos (“perchas”) hechos con crin de la cola de las mulas, donde todo lo que cayera se comía. También se empleaban cepos de alambre con los que se atrapaban pájaros, los más apreciados eran las golondras que junto con totovías y moñudas constituían una presa común, aunque, según nuestros informantes, han disminuido mucho en la actualidad a causa del empleo de pesticidas. Los gorriones también se atrapaban con cepos. Otros pajarillos como los colorines, se atrapaban con liga fabricada con aljonje, este pegamento se untaba en espartos que se entrecruzaban en las inmediaciones de charcas y abrevaderos, de forma que los infortunados que caían en las trampas se pelaban y se asaban, consumiéndose como un manjar. Otra trampa común eran las “losetas”, piedras en equilibrio que caían sobre los pájaros a los que se les hacía acudir con un puñado de grano colocado bajo la piedra.

Se comían sisonos, gavilanes y churras a las que se les hacía “esperas” en las charcas. Muy conocidos y apreciados en toda la comarca son los caracoles cristianos o rayaos, que se guisan en arroz, en salsa con jamón y en gazpachos. En el monte, también se recolecta para comer, aunque es mucho menos apreciado, el caracol blanco o judío.

Alimentación del ganado y animales de corral

Para la alimentación animal, el territorio proporciona pastos (en los tomillares y matorrales de los montes, en las dehesas y las rastrojeras de los campos de cereal), forrajes y piensos que garantizan la nutrición adecuada de los animales domésticos, para cuya alimentación se empleaban piensos, productos de la huerta y hierbas que se recogían del campo como gamones o ababoles. En la mayoría de aldeas había gorrinas de cría, de forma que cuando los lechones ya pesaban de 8 a 10 kg, salían a comer al campo con su madre, siendo una de sus actividades predilectas hozar y comer la grama. Las forrajas o cerrajas se recolectaban en las zonas encharcadas de las lagunas. Cabe destacar el cultivo de la alfalfa como alimento para el ganado.

Para alimentar los conejos se recolectaba el ballico, los ababoles, la corrigüela y los pajitos, entre otras hierbas. Para ovejas y cabras los ababoles,

grama, hierba azul, alfalfa, avena, ballico, bríssoles, cardos, pajitos, rabaniza, tamarillas, cebada y centeno,

Para alimentar a los cerdos se recogían ababoles, talleras, brisolillos, guijillas y gamonitas, estas últimas se secaban y se mezclaban en el “amasao” (masa preparada con harina de cebada, salvao y agua). También se recogían las bellotas a finales del otoño y se les daba como alimento para el engorde y se les suministraba remolacha blanca.

Animales de compañía y de tracción

Como animales de tracción y auxiliares eran indispensables las caballerías, esencialmente mulas y burros, siendo menos frecuentes los caballos. De éstos équidos, únicamente subsisten algunos burros como acompañantes de rebaños de ovejas.

Muy importante es también el empleo de perros como animales de guarda y como perros pastores para ayudar en el manejo de los ganados. Por otra parte, los gatos se utilizan para mantener a raya a las poblaciones de roedores. En las casas todavía se siguen criando perdices para la caza con reclamo.

Utilización medicinal de los recursos locales

En el cuidado de la salud y el tratamiento de enfermedades y dolencias han jugado un papel importante los remedios locales, a base sobre todo, de plantas medicinales de la zona como árnica, rabogato, manzanilla borde, hierba de la sangre, romanza. La bufalaga es una planta purgante de matorrales mediterráneos y espartizales que se usaba para tratar el estreñimiento. La manzanilla borde y el rabogato son las verdaderas panaceas locales y siguen utilizándose por sus propiedades analgésicas, desinfectantes y antiinflamatorias. La cola de caballo y la grama se utilizaban como diuréticos. Los cólicos e indigestiones se tratan con infusiones de manzanilla y matalauva, las úlceras de estómago con rabogato. Las ortigas se administran en infusión como purificadores de la sangre.

Los problemas atribuidos a la “mala circulación de la sangre” se trataban con infusiones o cocimientos de ortigas, romero, o tomillo.

Una receta común de la zona es el “té de monte”, es una tisana que se prepara con el cocimiento de tomillo, manzanilla borde, manzanilla buena, tallos tiernos de pino, rabo de gato, hinojo, ajedrea y se toma como digestivo después de las comidas.

Para los resfriados se tomaba el cocimiento de juncos con miel o los “humos de azúcar torr ”, los vahos de eucalipto, la infusión de hojas de noguera o los emplastos de manteca y tabaco. En el caso de tos persistente se aplicaban las cenizas de la carrasca, en forma de emplastos calientes con aceite, o cocimientos de malvas. Las grietas de las manos se curaban con orines humanos o con resina de pino.

Un remedio “mágico” para quitar las verrugas, consiste en dar una paliza a una planta de matapollo y se le dice: “buenos días, matapollero, me han dicho que es un buen verrugero, tome Ud. las m as que yo no las quiero”.

También se utilizaban plantas cultivadas en el entorno de la casa como los geranios para tratar el estreñimiento en los bebés o el aloe para rozaduras y heridas.

Los recursos vegetales se veían completados con otros productos animales como las camisas de culebra que se ponían bajo la gorra para quitar el dolor de cabeza, el hígado de zorro que se guardaba seco como remedio para las pulmonías, leche de burra y tuétano de los huesos para los niños raquíticos, hongos como los pedos de lobo o los propios lodos y cienos medicinales extraídos de la laguna.

Utilización veterinaria de los recursos locales

Otras plantas se han usado para curar animales como el esparto, empleado para cortar las diarreas en los corderos (atando una soga en el rabo) o la corruj a que se utiliza para curar y cicatrizar heridas. Para curar el moquillo de los perros, se les ataba al cuello una soga de esparto. Después de la siega, para que se recuperaran las mulas las llevaban a bañarse a la laguna aprovechando el valor terapéutico de sus lodos. Para facilitar la expuls n de los fetos abortados accidentalmente se administraba ruda a las hembras del ganado.

La higiene y cosmética

En la higiene doméstica se siguen fabricando jabones a partir de grasas de origen animal, además del empleo de plantas jaboneras y cosméticas ya en desuso, muchas de ellas recolectadas en las proximidades de la laguna como es el caso de los salaos. Del espliego, el extracto en aceite, en agua o el aceite esencial se ha utilizado en aspectos variados como el tratamiento del cabello o de la piel. La sielva se recolectaba y se vendía para sacar esencia.

Plantas insecticidas e ictiotóxicas

Las plantas insecticidas y repelentes de insectos se empleaban para proteger la ropa del ataque de las polillas o para combatir el piojuelo, como es el caso del cardo setero o el tarraguillo. Para este mismo uso, también se colgaban abubillas muertas en los corrales. Para atrapar las moscas, se colgaba en las casas un manojo de hierba de las moscas, a la que quedaban pegados estos insectos gracias a la sustancia viscosa que la recubre. Otras plantas como los salaos se empleaban para desinfectar las tainás.

Combustibles

Como fuente de energía tradicional para cocinas, chimeneas, hornos, etc..., se han aprovechado las leñas proporcionadas por el monte como roble y encina, eran muy apreciadas por su gran capacidad calorífica las aliagas, empleadas además para “chuscarrar” el cerdo durante el “mataero”, otros arbustos empleados como combustible eran los juagarzos. Como subproducto de la producción de almendras se aprovecha la cáscara dura de los frutos (endocarpo) como combustible. Las yesqueras en Hoya Gonzalo se empleaban para obtener yesca, un material fácilmente inflamable con el que encender fuego por las chispas desprendidas al golpear un fragmento de pedernal (piedra de sílex) con un eslabón de hierro.

Artesanía e industria

Para la elaboración de utensilios domésticos y agrícolas se han empleado numerosas materias primas de origen vegetal, unas cultivadas como el centeno y otras recolectadas, en unos casos en los montes, como el cerrillo y el esparto y en otros, en las lagunas como es la anea. Se emplean las hojas de estas dos últimas especies vegetales (en el caso del centeno y cerrillo los tallos) como materia prima y a través de muy diversas técnicas de trabajo (trenzados base como la pleita o recincho, otros para terminaciones y asas como el castillo, soguillos, etc.) se elaboraban un gran número de enseres y utensilios indispensables en el campo y en la casa. La tipología de los objetos elaborados con el esparto excede con mucho las limitaciones de este trabajo pero por mencionar algunas piezas esenciales hay que nombrar las capachas, caracoleras, baleos, esteras, serones, aguaderas y un largo etc. Además de la cordelería elaborada con el esparto en la que destacan los vencejos, cuerdas necesarias para atar los haces de mieses en la siega. En Pozo de la Peña (Chin-

chilla) nos cuentan que el esparto cocido se obtenía después de dejarlo 30 días metido en agua en una balsa. Con paja de centeno cosida en espiral con un cordelillo de esparto se elaboraban los escriños y unos amplios cestos para guardar el pan llamados “panaeras”. El cerrillo se empleaba también, cosido, para la elaboración de escriños pequeños y piezas de cestería similares. Con la anea se forraban sillas y pequeños recipientes como botellas y garrafas de cristal.

Con las maderas de la zona, se fabricaban enseres para uso doméstico (muebles, sillas, perchas)..., como para su uso en el campo (agrícolas) como astiles, horcas, garrotes, trillos, carros, badajos, construcción, etc. Las especies más destacadas son retamas, espinos, chaparros, sabinas o pinos. Otras artesanías se basan en el curtido de pieles, a través de curtientes vegetales y de la greda (arcilla).

Las escobas para barrer casas, eras y corrales se hacían con plantas recogidas en el entorno de los pueblos, como las de cerrillo y boja para barrer las casas o las de talleres y pan de pastor, más fuertes y empleadas para barrer los corrales y las eras.

Otro producto muy importante era la lana obtenida del esquila anual de las ovejas y empleada tanto para la venta como también de material de relleno de colchones. Las pieles se guardaban para venderlas a los “pelliqueros” que periódicamente pasaban por las aldeas recogiénolas, aunque algunas se guardaban para ponerlas en los pies de las camas.

Los recursos locales y la arquitectura popular de la zona

En la arquitectura rural de la zona se empleaban materiales de construcción locales como piedra (losas, bolos y sillarejos), tierra para el tapial y la cal obtenida en caleras, además de elementos vegetales empleados sobre todo en cubiertas, dinteles y forjados.

Los segadores hacían “chociles” en los campos con los mismos haces de mies para dormir durante la siega.

Usos sociales y rituales

Se utilizaban diversas flores como las amapolas, las palomillas, los mayos, el San Juan, las varitas de San José, los zapaticos de la Virgen o las lilas para decorar los altares de la Virgen o del Cristo. El 29 de abril, el día de la fiesta de Hoya Gonzalo se hacían arcos con ramas de enebro, pino y romero. Los niños jugaban con las inflorescencias de las aneas utilizándolas a modo

de puros. Como sustituto del tabaco se fumaban las hojas de higuera y de cresta gallo. Algunas de las plantas que crecen en esta comarca presentan desde el punto de vista cultural una categoría especial, es el caso de los árboles singulares como es el Pino de las Beatas de Hoya Gonzalo.

3. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

Los humedales como la laguna de Pétrola y las lagunas endorreicas cercanas, además de ser un espacio natural de gran valor ambiental por las comunidades únicas de seres vivos que albergan han sido una fuente esencial de recursos naturales indispensable para las poblaciones de su entorno, proporcionando una parte de los recursos locales utilizados por las personas.

Asociado a estos espacios existe un conocimiento tradicional profundo de la naturaleza, sus ciclos y sus usos que no sólo se refiere a los humedales sino a todo el paisaje y sus elementos. Humedales, campos de labor, secanos y regadíos, montes y matorrales, espartizales, corrales... son los ámbitos que han proporcionado durante milenios a los habitantes de estos pueblos los recursos necesarios para la vida, conformando un cuerpo de conocimientos tradicionales muy diversos que abarcan trabajar la tierra, cuidar los animales, preparar y conservar los alimentos, elaborar utensilios y otras habilidades y saberes que son parte de la cultura asociada al medio y que, aunque en la actualidad hayan perdido, en parte, su función práctica, debemos conservar como señas de identidad que son de nuestras gentes y nuestras raíces, vinculadas a la tierra.

AGRADECIMIENTOS

Fundamentalmente, agradecemos a nuestros informantes su colaboración, indispensable para nuestro trabajo de investigación y divulgación de todos estos conocimientos. Agradecemos también a Encarnación Pardo la organización de una reunión muy fructífera en su casa de Pétrola con diversos informantes de la localidad (Pedro Gómez, Sinforiano Jiménez, Miguel Alcaraz, Pedro Ruiz y José Pardo). Parte del presente estudio se realizó en el marco del proyecto 1659 / 2015 “ETNOBIOLOGIA DE LOS HUMEDALES EN LOS P.N. DE TABLAS DE DAIMIEL Y CABAÑEROS” de la Convocatoria de ayudas a la investigación en materias relacionadas con la RED DE PARQUES NACIONALES del año 2015 del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de España.

BIBLIOGRAFÍA

- Bejarano A. y Molina A. (1989). *Las ordenanzas municipales de Chinchilla en el siglo XV*. Universidad de Murcia. Murcia.
- Castroviejo y cols. (1986-2017). *Flora Iberica*. Ed. CSIC, Madrid.
- Cebrián A. y Cano, J. (1992). Relaciones topográficas de los pueblos del Reino de Murcia. Universidad de Murcia. Murcia.
- Fajardo, J., Verde, A., Rivera, D. y Obón C. (2000). *Las plantas en la cultura popular de la provincia de Albacete*. Instituto de Estudios Albacetenses. Albacete. 264 pp.
- Fajardo, J.; A. Verde; D. Rivera; A. Valdés; C. Obón. (2008). Investigación y divulgación del conocimiento etnobiológico en Castilla La Mancha. *Sabuco*, 6: 137-156
- Iberfauna (2017). Iberfauna *El Banco de datos de la Fauna Ibérica*, www.iberfauna.mncn.csic.es (último acceso 24-9-2017).
- Index Fungorum (2017). *Index Fungorum*. www.indexfungorum.org/names/Names.asp (último acceso 24-3-2017).
- Morales, R., Tardío, J., Aceituno, L., Molina, M., Pardo de Santayana, M. (2011). *Biodiversidad y etnobotánica en España*. En: Viejo-Montesinos, J.L. (ed.) Biodiversidad. Aproximación a la diversidad botánica y zoológica de España. Pp 157-207. Real Sociedad Española de Historia Natural, Madrid.
- Obón, C. 1985. *Estudio Florístico, Corológico y Ecológico de los límites biogeográficos en las sierras de la Comarca de Almansa (Albacete)*. Universidad de Murcia, Murcia (Trabajo de licenciatura inédito).
- Pardo De Santayana, M.; R. Morales; L. Aceituno; M. Molina. (2014). *Metodología para la elaboración del inventario español de los conocimientos tradicionales relativos a la biodiversidad*. En Inventario español de los conocimientos tradicionales relativos a la biodiversidad (IECTB), Pp. 33-41. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Madrid. 411 pp.
- Rivera, D. 1985. *Estudio del Paisaje Vegetal Humanizado en el Sector Nororiental de la Provincia de Albacete*. Universidad de Murcia, Murcia (Tesis doctoral inédita).
- Rivera, D., Alcaraz, F, Verde, A., Fajardo, J. y Obón, C. (2008). *Las plantas en la cultura popular*. Edit Caja de Ahorros del Mediterráneo y y SO-MEHN. 257 pp.
- Species Fungorum (2017). *Species Fungorum* www.speciesfungorum.org/Names/Names.asp (último acceso 24-3-2017).

- The Plant List (2016). *The Plant List, Version 1.1 Published on the Internet*; <http://www.theplantlist.org/> (Último acceso 25-1-2017).
- Verde, A., Rivera, D., Fajardo, J., Obón, C., y Cebrián, F. (2008). *Guía de las plantas medicinales de Castilla-La Mancha (y otros recursos medicinales de uso tradicional)*. Altabán, Albacete. 528 pp.
- Verde, A. y Fajardo, J., (2007). Etnobiología de la sierra de Chinchilla. En Gómez-Ladrón de Guevara, R. La Sierra de Chinchilla. EL Centro de Adiestramiento (CENAD) “Chinchilla” y sus condiciones ambientales. Pp. 148-159. Iberdrola y Ministerio de Defensa. Madrid.

ANEXO I: tablas

Tabla 2. Relación de especies del reino vegetal utilizadas en Pétrola y su entorno: nombres científicos, nombres vernáculos, usos de acuerdo con el IETC y procedencia.

Nombre científico	Nombre popular	Usos	Silvestre/ cultivada
<i>Adiantum capillus-veneris</i> L.	Culandrillo	MED	S
<i>Adonis annua</i> L.	Ojo pollo	SOC	S
<i>Aphyllanthes monspeliensis</i> L.	Esparraguillo, junquillo	ALA	S
<i>Aegilops geniculata</i> Roth	Rompesacos	ALA	S
<i>Agrostemma githago</i> L.	Albalá	AMB, TOX	S
<i>Allium ampeloprasum</i> L.	Ajoporro	ALH, MED	S
<i>Allium cepa</i> L.	Cebolla	ALH, MED	C
<i>Allium sativum</i> L.	Ajos, Ajos tiernos, Tallarines	ALH	C
<i>Aloe vera</i> (L.) Burm.f.	Aloe	MED	C
<i>Amaranthus blitoides</i> S. Watson	Rastrera		
<i>Amaranthus caudatus</i> L.	Mocopavo	ALA	S
<i>Anacyclus clavatus</i> (Desf.) Pers.	Pajitos	ALA, SOC	S
<i>Anchusa azurea</i> Miller	Yerba azul, Hierba azul	ALA, AMB, SOC	S
<i>Andryala ragusina</i> L.	Aljonje	IND, MAN	S
<i>Antirrhinum barrelieri</i> L.	Zapaticos de la virgen	SOC	S
<i>Artemisia caerulescens</i> <i>subsp. gallica</i> (Willd.) Persson	Boja blanca	AMB	S
<i>Artemisia campestris</i> L.	Boja negra	IND	S
<i>Artemisia herba-alba</i> Asso	Boja, Escobera	COM, IND	S
<i>Arundo donax</i> L.	Caña	MED, IND	S/C

<i>Asparagus acutifolius</i> L.	Espárragos, Espárragos trigueros	ALH	S
<i>Asphodelus ramosus</i> L.	Gamones, Gamonitas	ALA, ALH	S
<i>Avena barbata</i> Pott ex Link	Covula, Balbuca, Avena loca	ALA, AMB	S
<i>Avena sativa</i> L.	Avena. Variedades: “Tardía”	ALH, ALA	C
<i>Beta vulgaris</i> L. subsp. <i>maritima</i> (L.) Arcang.	Acelgas de campo, Acelguicas del campo	ALH, ALA	S
<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>cicla</i> L.	Acelgas	ALH	C
<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>rapacea</i> Koch	Remolacha	ALH	C
<i>Brachypodium retusum</i> (Pers.) P. Beauv.	Lastón	ALA	
<i>Brassica napus</i> L.	Nabo, Nabos	ALH	C
<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>italica</i> Plenck	Brócoli	ALH	C
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i> L.	Coliflor	ALH	C
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> L.	Col, Coles	ALH	C
<i>Bromus madritensis</i> L.	Rabo de aca, Rabodiaca	ALA	S
<i>Bupleurum fruticosum</i> L.	Bojas de las calenturas	MED	S
<i>Buxus sempervirens</i> L.	Buje		S
<i>Cannabis sativa</i> L.	Cáñamo	IND	C
<i>Capsicum annuum</i> L.	Pimientos. Variedades: “cornetas”	ALH	C
<i>Carex hallerana</i> Asso	Morroguay	ALA	S
<i>Carthamus lanatus</i> L.	Cardo zambombero	IND	S
<i>Celtis australis</i> L.	Mermez	IND	S/C
<i>Centaurea aspera</i> L.	Quiebraraos	AMB	S

<i>Centaurea calcitrapa</i> L.	Abriajos, Abrepuños,	AMB	S
<i>Centaurea ornata</i> Willd.	Arzolla	MED	S
<i>Ceratonía siliqua</i> L.	Algarrobo, Algarrobas	ALH	C (¿importadas?)
<i>Chenopodium album</i> L.	Cenizo	ALA	S
<i>Chiliadenus glutinosus</i> (L.) Fourr.	Árnica, Ándica	MED, VET	S
<i>Chondrilla juncea</i> L.	Talleras	ALH, IND	S
<i>Cicer arietinum</i> L.	Garbanzo	ALH	C
<i>Cistus clusii</i> Dunal	Jugarzo	COM	S
<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai	Melón del agua, sandía	ALH	C
<i>Conringia orientalis</i> (L.) Dumort.	Collejón	ALA	S
<i>Convolvulus arvensis</i> L.	Corrigüela	ALA	S
<i>Crocus sativus</i> L.	Zafrán, Azafrán, Rosa	ALH	C
<i>Crocus serotinus</i> Salisb.	Rosa, azafrán silvestre, Alcagüetas	AMB	S
<i>Cucumis melo</i> L.	Melón, melón del año	ALH	C
<i>Cucumis melo</i> L. var. <i>flexuosus</i> (L.) Naudin	Combros	ALH	C
<i>Cucumis sativus</i> L.	Pepinos	ALH	C
<i>Cucurbita ficifolia</i> C.D. Bouché	Calabaza de cabello de ángel	ALH	C
<i>Cucurbita máxima</i> Duchesne	Calabaza. Variedades: “Totanera”	ALH	C
<i>Cucurbita pepo</i> L.	Calabaza. Variedades: “Gorrinera”	ALH, ALA	C
<i>Cucurbita moschata</i> Duchesne	Calabaza	ALH, ALA	C
<i>Cydonia oblonga</i> Miller	Membrillo	ALH	C
<i>Cynara cardunculus</i> L.	Hojas de cardo, Pencas	ALH	C

<i>Cynodon dactylon</i> (L.) Pers.	Gramma	ALA, MED	S
<i>Daphne gnidium</i> L.	Matapollos, Matapollero	TOX, VET, MED	S
<i>Dactylis glomerata</i> L.	Triguera		S
<i>Daucus carota</i> L.	Zenoria, Carlota	ALH, ALA	C
<i>Dictamnus hispanicus</i> Webb ex Willk.	Tarraguillo	VET, TOX	S
<i>Digitalis obscura</i> L.	Corrujía	MED	S
<i>Diplotaxis eruroides</i> (L.) DC	Rabaniza	AMB, SOC	S
<i>Dorycnium pentaphyllum</i> Scop.	Boja, Boja escobajera	IND	S
<i>Echinops ritro</i> L.	Cardo blanco		S
<i>Echium vulgare</i> L.	Lenguaza	AMB	
<i>Equisetum ramosissimum</i> Desf.	Cola caballo, Cola de caballo	MED	S
<i>Erodium ciconium</i> (L.) L'Hér.	Relojera, Relojos, Alfileteros	MED	S
<i>Eruca vesicaria</i> (L.) Cav.	Oruga, Oruga gaspachera	ALH	S
<i>Eryngium campestre</i> L.	Cardo setero	TOX	S
<i>Euphorbia serrata</i> L.	Lechiterna, Leche interna	ALH, MED	S
<i>Ficus carica</i> L.	Higuera	ALH, , SOC	C
<i>Foeniculum vulgare</i> Miller	Hinojo	ALH, MED	S
<i>Fumaria officinalis</i> L.	Mocopavo	AMB	S
<i>Genista mugronensis</i> Vierh.	Aliagón, Cambrón	COM	S
<i>Genista scorpius</i> (L.) DC	Aliaga, Aliagón, Aulaga	COM	S
<i>Gladiolus communis</i> L.	Mayos	SOC	S
<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.	Paloduz	MED	S/C
<i>Helianthemum cinereum</i> (Cav.) Pers.	Ge del campo	MED	S
<i>Helianthemum syriacum</i> (Jacq.) Dum.Cours.	Fusta	ALA	S

<i>Helianthus annuus</i> L.	Mirasol, Girasol	ALH	C
<i>Helianthus tuberosus</i> L.	Petacas	ALH, ALA	C
<i>Helichrysum italicum</i> (Roth) G. Don	Yesqueras	IND, COM	S
<i>Herniaria hirsuta</i> subsp. <i>cinerea</i> (DC.) Cout.	Hierba de las piedras	MED	S
<i>Hirschfeldia incana</i> (L.) Lagr.-Foss.	Rabaniza		S
<i>Hordeum vulgare</i> L.	Cebá. Variedades: “Caballar” “Cervecera”	ALA, IND	C
<i>Hyoscyamus albus</i> L.	Beleño	TOX	S
<i>Hypocoum imberbe</i> Sm.	Palomilla	ALA, AMB, SOC	S
<i>Hypocoum pendulum</i> L.	Palomilla	ALA, AMB, SOC	S
<i>Hypocoum procumbens</i> L.	Palomilla	ALA, AMB, SOC	S
<i>Hypericum perforatum</i> L.	San Juan	SOC	S
<i>Iris × germanica</i> L.	Lirio	ORN	C
<i>Juglans regia</i> L.	Nogal, Nueces (frutos)	ALH, MED	C
<i>Juniperus oxycedrus</i> L.	Enebro	IND, VET	S
<i>Juniperus phoenicea</i> L.	Sabina	IND	S
<i>Lactuca sativa</i> L.	Lechuga	ALH	C
<i>Lamium amplexicaule</i> L.	Zapaticos de la virgen, Los paticos, Zapaticos de color	SOC	S
<i>Lamprothamnium papulosum</i> (Wallr.) J. Groves	Ovas	IND	S
<i>Lathyrus cicera</i> L.	Brisolillos, Guijilla	ALA, ALH	S
<i>Lathyrus clymenum</i> L.	Bríssoles	ALA	C
<i>Lathyrus sativus</i> L.	Guijas	ALH	C
<i>Laurus nobilis</i> L.	Laurel	ALH	C
<i>Lavandula latifolia</i> Medicus	Espliego, Alhucema	IND, MED	S
<i>Lens culinaris</i> Medicus	Lentejas	ALH	C
<i>Lithodora fruticosa</i> (L.) Griseb.	Hierba de la sangre, Rascaviejas	MED	S

<i>Lolium rigidum</i> Gaudin	Vallico, Ballico	ALA	S
<i>Luffa cylindrica</i> (L.) Roem.	Calabaza (de esponja)	IND	C
<i>Lupinus albus</i> L.	Altramuces	ALH	C
<i>Lycopersicon esculentum</i> Miller	Tomate	ALH	C
<i>Lygeum spartum</i> L.	Aberceos	IND	S
<i>Malus domestica</i> Borkh.	Manzanos	ALH, ALA	C
<i>Malus domestica</i> var. <i>ponderosus</i> (Risso) Rivera et al.	Peros	ALH, ALA	C
<i>Malva sylvestris</i> L.	Malva	MED	S
<i>Mantisalca salmantica</i> (L.) Briquet & Cavillier	Pan de pastor	IND, COM	S
<i>Marrubium vulgare</i> L.	Manrubio	TOX	S
<i>Matricaria chamomilla</i> L.	Manzanilla, Manzanilla buena	MED	C
<i>Medicago lupulina</i> L.	Mielgas	ALA	S
<i>Medicago sativa</i> L.	Alfalfa	ALA	C, S
<i>Medicago sativa</i> L.	Miergas, Mielgas	ALA	S
<i>Mentha spicata</i> L.	Hierbabuena	ALH, OR	C
<i>Narcissus tazetta</i> L.	Varicas de San José	SOC	C, S
<i>Nepeta nepetella</i> subsp. <i>aragonensis</i> (Lam.) Nyman	Poleo	MED	S
<i>Nerium oleander</i> L.	Baladre	TOX, VET	S
<i>Nicotiana rustica</i> L.	Tabaco verde	SOC	C
<i>Nicotiana tabacum</i> L.	Tabaco	MED	C (importada)
<i>Ocimum basilicum</i> L.	Albahaca, Alábega	ALH	C
<i>Olea europaea</i> L.	Oliva (fruto), Olivera	ALH, MED	C
<i>Ononis spinosa</i> L.	Uñaengato	MED	S
<i>Onopordum acaulon</i> L.	Cardo heredero o cardo negro	AMB	S
<i>Onopordum corymbosum</i> Willk.	Toba	ALH	S
<i>Onopordum nervosum</i> Boiss.	Toba	ALH	S
<i>Orobancha sp</i>	Pata de lobo, Pedo de lobo		

<i>Oryza sativa</i> L.	Arroz	ALH	C (importada)
<i>Papaver rhoeas</i> L.	Ababoles, Albaboles, Amapolas	ALA, ALH	S
<i>Paronychia argentea</i> Lam.	Hierba de la sangre	MED	S
<i>Paronychia suffruticosa</i> (L.) Lam.	Hierba de la sangre	MED	S
<i>Pastinaca sativa</i> L.	Chirivias	ALH	C
<i>Pelargonium hortorum</i> L. H. Bailey	Geranio	MED, ORN	C
<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Fuss	Perejil	ALH	C
<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Habichuelas, Bajocas	ALH	C
<i>Phragmites australis</i> (Cav.) Trin ex Steudel	Carrizo	IND	S
<i>Picnomon acarna</i> (L.) Cass.	Cardo blanco	AMB	S
<i>Pimpinella anisum</i> L.	Matalauva	MED, TOX	C (¿importado?)
<i>Pinus halepensis</i> Miller	Pino carrasco	IND, COM, MED, CON, SOC	S
<i>Pinus pinaster</i> Aiton	Pino negral	IND, COM, CON, MED,	S
<i>Pinus pinea</i> L.	Piñas de pino doncel	ALH, SOC	S/C
<i>Pisum sativum</i> L.	Brísoles, Guisantes	ALH	C
<i>Plantago major</i> L.	Hierba Madre	MET, VET	S
<i>Plumbago europea</i> L.	Belesa	TOX	S
<i>Populus × canadensis</i> Moench	Chopo	SOC, CON	C
<i>Populus nigra var. italica</i> Münchh	Chopo	SOC, CON	C

<i>Portulaca oleracea</i> L.	Verdolaga	ALA	S
<i>Prunus armeniaca</i> L.	Albercoquero, Albaricoques (frutos)	ALH	C
<i>Prunus avium</i> (L.) L.	Cerezas (frutos)	ALH	C
<i>Prunus domestica</i> L.	Ciruelo, Ciruelas (frutos)	ALH	C
<i>Prunus dulcis</i> (Miller) D.A. Webb	Almendrero. Almendras (fruto). Variedades: “Mollar” “Amargo”	ALH, COM	C
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	Melocotones (frutos)	ALH	C
<i>Punica granatum</i> L.	Granadas	ALH	C
<i>Pyrus communis</i> L.	Perales	ALH	C
<i>Quercus coccifera</i> L.	Matarrubia	IND, COM	S
<i>Quercus faginea</i> Lam.	Roble, Callas (agallas)	COM, SOC	
<i>Quercus ilex subsp. ballota</i> (Desf.) Samp.	Carrasca, Mataparda, Carrasca bellotera, Bellotas (frutos),	ALH, ALA, IND, CON, MED	S
<i>Raphanus sativus</i> L.	Rábano	ALH	C
<i>Retama sphaerocarpa</i> (L.) Boiss.	Retama	IND, MED	S
<i>Rhamnus alaternus</i> L.	Mesto		S
<i>Rhamnus lycioides</i> L.	Espino	IND, COM	S
<i>Rhus coriaria</i> L.	Zumaque	IND	S/C
<i>Rosa × damascena</i> Herrm.	Rosales	SOC	C
<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Romero	ALA, ALH, MED	S/C
<i>Rubia peregrina</i> L.	Lapa	AMB, SOC	S
<i>Rubus ulmifolius</i> Schott.	Zarcejo, Zarzas	MED, AMB	S
<i>Rumex conglomeratus</i> Murray.	Romanza	MED	S

<i>Rumex pulcher</i> L.	Romanza	MED	S
<i>Ruppia drepanensis</i> Tíneo	Ovas	IND	S
<i>Ruscus aculeatus</i> L.	Bruco	ORN	
<i>Ruta angustifolia</i> Pers.	Ruda	MED, VET	S
<i>Salsola kali</i> L.	Pinchosas, boja		
<i>Salsola vermiculata</i> L.	Salaos	IND	S
<i>Salvia lavandulifolia</i>	Sielva	IND, ALA	S
<i>Salvia verbenaca</i> L.	Crestagallo, Cresta de gallo	MED, SOC	S
<i>Santolina chamaecyparissus</i> L.	Manzanilla borde	MED	C, S
<i>Satureja intricata</i> Lange	Morquera, Ajedrea	ALH, MED	S
<i>Scandix australis</i> L.	Matalauga	ALH	S
<i>Scirpoides holoschoenus</i> (L.) Soják	Junco, Juncos	IND, MED	S
<i>Scolymus hispanicus</i> L.	Cardillo, Cardo de dienteperro	ALH, AMB	S
<i>Secale cereale</i> L.	Centeno	ALA, IND	C
<i>Sideritis tragoriganum</i> Lag.	Rabogato	MED	S
<i>Silene conica</i> L.	Hinchace (aneguilla la semilla)	ALA	S
<i>Silene conoidea</i> L.	Hinchace (aneguilla la semilla)	ALA	S
<i>Silene muscipula</i> L.	Yerba de las moscas	TOX	S
<i>Silene vulgaris</i> (Moench) Garcke	Collejas	ALH	S
<i>Silybum marianum</i> (L.) Gaertn.	Cardo borriquero, Cardonchas, Cardo burriquero, Cardo santo	ALA, AMB	S
<i>Sisymbrium crassifolium</i> Cav.	Tamarillas, Tallos, Rabanizas	ALH, ALA	S
<i>Solanum melongena</i> L.	Berenjena	ALH	C
<i>Solanum tuberosum</i> L.	Patatas	ALH	C
<i>Sonchus crassifolius</i> Willd.	Forrajas	ALA	S

<i>Sonchus maritimus</i> L.	Forrajas	ALA	S
<i>Sonchus oleraceus</i> L.	Cerrajas	ALA	S
<i>Spinacia oleracea</i> L.	Espinacas	ALH	C
<i>Stipa capensis</i> Thunb.	Cerrillo	IND	S
<i>Stipa juncea</i> L.	Cerrillo	IND	S
<i>Stipa parviflora</i> Desf.	Cerrillo, Cerrillo painao	IND	S
<i>Stipa tenacissima</i> L.	Esparto, Atocha, Espartera	IND	S
<i>Syringa vulgaris</i> L.	Lilas	OR, SOC	C
<i>Teucrium capitatum</i> L.	Tomillo macho	MED	S
<i>Teucrium pseudochamaepitys</i> L.	Oroval	MED	S
<i>Thymelaea tartonraira</i> (L.) All.	Bufalaga, Cagalera, Cagarreras	MED	S
<i>Thymus vulgaris</i> L.	Tomillo, Tomillo pajarero, Tomillo sanjuanero	ALH, MED	S
<i>Thymus zygis</i> subsp. <i>gracilis</i> (Boiss.) R.Morales	Tomillo	ALH, MED	S
<i>Tilia cordata</i> Mill.	Tila	MED	C (importada)
<i>Tribulus terrestris</i> L.	Esmancaperros	AMB	S
<i>Triticum aestivum</i> L.	Trigo. Variedades: “Jejalmonte” “Chamorro” “Aragón” “Aaspeao” “Candeal” “Rubio” “Rojo” “Moro” “Raspinegro” “Ariana”	ALH, ALA	C
<i>Typha domingensis</i> Pers.	Anea, Enea	IND, SOC	S
<i>Ulex parviflorus</i> Pourr.	Toliaga		S
<i>Ulmus minor</i> Mill.	Olmo	IND	S/C

<i>Urtica urens</i> L.	Ortigas	ALA, MED	S
<i>Vaccaria hispanica</i> (Miller) Rauschert	Trompón, Collejones	ALA	S
<i>Valeriana officinanlis</i> L.	Valeriana	MED	C (importada)
<i>Veronica pèrsica</i> Poir. in Lam.	Yerba gallinera o ponedera	ALA	S
<i>Vicia ervilia</i> (L.) Willd.	Yero	ALA	C
<i>Vicia sativa</i>	Verza	ALA	
<i>Vitis vinífera</i> L.	Uva, Vid. Variedades: “Botón de gallo” “Garnacha” “De cojón de gallo” “Bobal” “Tintorera” “Moravia dulce” “Moravia agria” “Rojal” “Moratel” “Valdepeñera” “Jaenera”	ALH, COM, MED	C
<i>Xanthium spinosum</i> L.	Cadillos	AMB	S
<i>Zea mays</i> L.	Panizo, Maíz	ALA, ALH	C
<i>Sin identificar</i>	Tallarín		S
<i>Sin identificar</i>	Hierba del amor		S
<i>Sin identificar</i>	Palmas	IND	S

ALA: Alimentación animal. ALH: Alimentación humana. AMB: Usos medioambientales.

COM: Combustible. CON: Construcción. ECO: Ecología. IND: Industria y artesanía.

MAN: Manejo de las especies. MED: Medicina. ORN: Ornamental. SOC: Usos sociales, simbólicos y rituales. TOX: Tóxicas y nocivas. VET: Veterinaria.

Tabla 3. Relación de especies del reino hongos utilizadas en Pétrola y su entorno: nombres científicos, nombres vernáculos, usos de acuerdo con el IETC y procedencia.

Nombre popular	Nombre científico	Usos	Doméstico / Silvestre
Guíscanos	<i>Lactarius sanguifluus</i> (Paulet) Fr.	ALH	S
Negricas	<i>Picoa lefebvrei</i> (Pat.) Maire	ALH	S
Orejetas	<i>Helvella spp.</i>	ALH	S
Patata de tierra	<i>Terfezia claveryi</i> Chatin	ALH	S
Pedo de lobo	<i>Lycoperdon spp.</i>	MED	S
Pedo de lobo	<i>Pisolithus arhizus</i> (Scop.) Rauschert	MED	S
Seta de cardo	<i>Pleurotus eryngii</i> (DC.) Quél.	ALH	S
Seta de chopo	<i>Ciclocybe aegerita</i> (V. Brig.) Vizzini	ALH	S
Seta de olmo	<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq.) P. Kumm.	ALH	S

ALA: Alimentación animal. ALH: Alimentación humana. AMB: Usos medioambientales. COM: Combustible. CON: Construcción. ECO: Ecología. IND: Industria y artesanía. MAN: Manejo de las especies. MED: Medicina. ORN: Ornamental. SOC: Usos sociales, simbólicos y rituales. TOX: Tóxicas y nocivas. VET: Veterinaria.

Tabla 4. Relación de especies del reino animal utilizadas o conocidas en Pétrola y su entorno: nombres científicos, nombres vernáculos, usos de acuerdo con el IETC y procedencia.

Nombre popular	Nombre científico	Usos	Doméstico /Silvestre
Abejarugo	<i>Merops apiaster</i> Linnaeus 1758	MAN	S
Abubilla	<i>Upupa epops</i> Linnaeus 1758	VET	S
Agachaera	<i>Desconocido</i>	-	S
Águila	<i>Diversas sp.</i>	-	S
Ardilla	<i>Sciurus vulgaris</i> Linnaeus 1758	ALH	S
Avetarda	<i>Otis tarda</i> Linnaeus 1758	ALH	S
Avión	<i>Apus apus</i> Linnaeus 1758	ALH	S

Búho	<i>Bubo bubo</i> Linnaeus 1758	-	S
Burra	<i>Equus asinus</i> Linnaeus 1758	MED	D
Burraca	<i>Pica pica</i> Linnaeus 1758	MAN	S
Cabra	<i>Capra hircus</i> Linnaeus 1758	ALH	D
Caracol blanco o judío	<i>Sphincterochila candidissima</i> Draparnaud 1801	ALH	S
Caracol rayao o cristiano	<i>Iberus gualtieranus alonensis</i> A. Férussac 1821	ALH	S
Caudón	<i>Lanius senator</i> Linnaeus 1758	-	S
Chorlito o chorlo	<i>Burhinus oecdinemus</i> Linnaeus 1758	ALH	S
Churra	<i>Pterocles orientalis</i> Linnaeus 1758	ALH	S
Codorniz	<i>Coturnix coturnix</i> Linnaeus 1758	ALH	S
Colorín	<i>Carduelis carduelis</i> Linnaeus 1758	SOC	S
Comadreja	<i>Mustela nivalis</i> Linnaeus 1766	-	S
Conejo	<i>Oryctolagus cuniculus</i> Linnaeus 1758	ALH	S/D
Corredera	<i>Anthus campestris</i> Linnaeus 1758	-	S
Cuco	<i>Clamator glandarius</i> Linnaeus 1758	-	S
Cuervo	<i>Corvus spp.</i>	-	S
Culebra	<i>Malpolon monspessulanus</i> (Hermann, 1804)	ALH, MED	S
Culebra	<i>Rhinechis scalaris</i> (Schinz, 1822)	ALH, MED	
Engañapastores	<i>Caprimulgus spp.</i>	-	S
Erizo	<i>Erinaceus europaeus</i> Linnaeus 1758	TOX	S
Flamenco	<i>Phoenicopterus roseus</i> Pallas 1811	ALH	S

Gallina/ pollo	<i>Gallus gallus</i> Linnaeus 1758	ALH, MED	D
Gallinica ciega	<i>Caprimulgus spp.</i>	-	S
Gato montés	<i>Felis silvestris tartessia</i> Miller 1907	MAN	S
Gavilán perdicero	<i>Accipiter gentilis</i> Linnaeus 1758	MAN	S
Gavilán sapero	<i>Falco tinnunculus</i> Linnaeus 1758	-	S
Golondra	<i>Melanocorypha calandra</i> Linnaeus 1766	ALH	S
Golondrina	<i>Hirundo rustica</i> Linnaeus 1758	SOC	S
Gorrino	<i>Sus domesticus</i> Erxleben 1777	ALH, MED	D
Gorrión	<i>Passer domesticus</i> Linnaeus 1758	ALH	S
Grillo	<i>Gryllus spp.</i>	SOC	S
Hombre	<i>Homo sapiens</i> Linnaeus 1758	MED	D
Hurón	<i>Mustela putorius</i> Linnaeus 1758	-	D
Jabalí	<i>Sus scrofa</i> Linnaeus 1758	ALH	S
Lagarto	<i>Timon lepidus</i> Daudin 1802	ALH	S
Larriblanca	<i>Oenanthe spp.</i>	-	S
Lechuza	<i>Tyto alba</i> Scopoli 1769	-	S
Legartija	<i>Diversas especies de lacértidos</i>	-	S
Mochuelo	<i>Athene noctua</i> Scopoli 1769	-	S
Moñuda	<i>Galerida spp.</i>	ALH	S
Mula	<i>Equus caballus</i> x <i>Equus asinus</i>	ALH	D
Oveja	<i>Ovis aries</i> Linnaeus 1758	ALH, IND	D
Pajarita de las nieves	<i>Motacilla alba</i> Linnaeus 1758	-	S
Palomo	<i>Columba livia</i> Gmelin 1789	ALH	S/D
Pardillo	<i>Carduelis cannabina</i> Linnaeus 1758	SOC	S

Pato	<i>Anas platyrhynchos</i> Linnaeus 1758	ALH	S
Pato	<i>Diversas anátidas</i>	ALH	S
Pavo	<i>Meleagris gallopavo</i> Linnaeus 1758	ALH	D
Perdiz	<i>Alectoris rufa</i> Linnaeus 1758	ALH	S
Perro	<i>Canis lupus familiaris</i>	SOC	D
Pollica de agua	<i>Gallinula chloropus</i> Linnaeus 1758	ALH	S
Rana	<i>Pelophylax perezi</i> López-Seoane 1885	ALH	S
Renacuajo	<i>Larvas de anfibios anuros</i>	-	S
Ruiseñor	<i>Luscinia megarhynchos</i> C.L.Brehm 1831	-	S
Salamanquesa	<i>Tarentola mauritanica</i> Linnaeus 1758	-	S
Sisón	<i>Tetrax tetrax</i> Linnaeus 1758	ALH	S
Tasón	<i>Meles meles</i> Linnaeus 1758	ALH	S
Torcaz	<i>Columba palumbus</i> Linnaeus 1758	ALH	S
Tordo	<i>Sturnus spp.</i>	ALH	S
Tórtola	<i>Streptopelia turtur</i> Linnaeus 1758	ALH	S
Totovía	<i>Lullula arborea</i> Linnaeus 1758	-	S
Triguero	<i>Emberiza calandra</i> Linnaeus 1758	-	S
Zorra	<i>Vulpes vulpes silacea</i> Miller 1907	MED	S
Caballete	<i>Picus viridis</i> Linnaeus 1758	-	

ALA: Alimentación animal. ALH: Alimentación humana. AMB: Usos medioambientales.

COM: Combustible. CON: Construcción. ECO: Ecología. IND: Industria y artesanía.

MAN: Manejo de las especies. MED: Medicina. ORN: Ornamental. SOC: Usos sociales, simbólicos y rituales. TOX: Tóxicas y nocivas. VET: Veterinaria.