

# AGRICULTURA TRADICIONAL Y ETNOBOTÁNICA EN EL HONDO DE LA MORENA (ALBACETE)

Cristóbal MARTÍNEZ INIESTA

1997-1998 *Etnobotánica*

## Resumen

El presente trabajo se ha realizado en el Hondo de La Morena. Zona situada en el sureste del termino municipal de la ciudad de Albacete. En la zona perviven en un reducto, 4 o 5 explotaciones que continúan conservando la estructura tradicional de la zona, es decir, una vivienda unifamiliar, un terreno de cultivo y una balsa para acumular el agua con la que regar el huerto.

En las huertas practican una agricultura tradicional con escasas innovaciones, conservándose prácticas ya relegadas al olvido tales como, la obtención propia de semillas (o el intercambio de éstas) y el abonado natural obtenido a partir de los propios animales de la explotación.

Dentro de los cultivos de la huerta se pueden hacer tres divisiones:

- Cultivos que servirán de alimento humano: En este grupo destacan las patatas, tomates y habas como las que más terreno ocupan. El resto de los cultivos, hasta 28, ocupan distinto terreno.
- Cultivos destinados a consumo animal: En esta sección entran solamente alfalfa, panizo, cebada y trigo pero ocupan una extensión muy grande y son fundamentales para el mantenimiento de la explotación.
- Árboles: Aportan poco cuantitativamente a la explotación, son cultivos de carácter secundario.

En todas las explotaciones se cultiva una considerable cantidad de especies ornamentales. Hay que destacar la gran variedad de géneros cultivados, así como la presencia de numerosas especies exóticas.

En las explotaciones se suelen plantar especies traídas del monte: romero, tomillo y otras aromáticas que son utilizadas fundamentalmente en la preparación de *aguasales* y como condimento culinario.

En la zona se conocen un buen número de plantas que son recogidas con la finalidad de servir como alimento tanto animal, principalmente, como humano. De este último son especialmente buscadas las *collejas*.

### **Introducción**

El presente trabajo ha sido realizado en la zona conocida como El Hondo de La Morena. Ésta está situada al sudeste de la ciudad de Albacete, entre las carreteras de Murcia, Valencia y circunvalación.

Topográficamente la zona es llana pero con un desnivel, como nos indica la toponimia. El desnivel desciende desde la carretera de Murcia hasta la de Valencia. Dentro de las características físicas del terreno, cabe reseñar un punto vital para entender la zona de estudio. Esta característica tan importante es la proximidad del nivel freático a la superficie, lo que permite extraer agua fácilmente.

En la actualidad la zona está ocupada por viviendas de uso recreativo o por campos abandonados, baldíos o «andás».

Sin embargo, perviven todavía un pequeño reducto de viviendas que conservan la estructura que fue habitual en la zona. Esta estructura tradicional consiste en una vivienda principal donde habitaba la familia con corrales y demás instalaciones necesarias para los animales (gallinas, cerdos, mulas...), una balsa con la que acumular agua para su posterior utilización en el riego de la huerta y unos terrenos junto a la vivienda.

En los terrenos se pueden distinguir dos zonas: una dedicada al cultivo y otra más próxima a la entrada de la casa, acondicionada ornamentalmente con plantas y que puede en algunos casos considerarse como un pequeño jardín.

El objetivo de este trabajo práctico ha sido el realizar una aproximación al conocimiento y uso de las plantas, tanto las cultivadas como las silvestres, en el Hondo de La Morena.

Varios motivos han influido a la hora de decidir a la realización de este trabajo:

- a) La ausencia de estudios sobre estas explotaciones.
- b) Lo llamativo de estas explotaciones, dentro del marco de una región, La Mancha, en la que tradicionalmente se ha realizado una agricultura cerealista de secano y extensiva, lo que es absolutamente contrario a la realizada en las explotaciones objeto de estudio.
- c) La probable desaparición de las explotaciones en un breve espacio de tiempo ya que la zona ha sido recalificada urbanísticamente como urbanizable y la próxima construcción de la Facultad de Medicina en los te-

renos que ocupan las huertas. Esto, sumado a la avanzada edad de los hortelanos, da pocas esperanzas de pervivencia en el tiempo de estas explotaciones.

### Material y métodos.

Durante la primera fase del trabajo los datos se obtuvieron mediante entrevista abierta con los habitantes de la zona y fueron recogidos en un cuaderno de campo. Además se realizaron fotografías de plantas que luego sirvieron para facilitar la determinación.

Nombre	Procedencia	Profesión	Edad
Ramón Iniesta	Albacete	Albañil	73
Antonia Rodríguez	Tiriez (Albacete)	Ama de casa	70
Francisco Iniesta	Albacete	Albañil	75
Esteban Iniesta	Albacete	Funcionario	47
Felisa	Bienservida (Albacete)	Ama de casa	67
Margarita Pérez	Albacete	Ama de casa	73

Nombre	Fecha de la entrevista
Ramón Iniesta	12-4-98 / 16-5-98
Antonia Rodríguez	12-4-98 / 16-5-98
Francisco Iniesta	12-4-98
Margarita Pérez	12-4-98
Felisa García	3-5-98

De las plantas de la sección malas hierbas se han recogido muestras que han sido prensadas y secadas para ser herborizadas.

Para la determinación de las malas hierbas se ha seguido las claves de *Flora de Murcia* (Sánchez et al. 1996) y también se ha utilizado *Flora básica de la Región de Murcia* (Alcaráz et al. 1997). Como obra de referencia para los árboles se utilizó *La guía INCAFO de los árboles y arbustos de la Península Ibérica* (López, 1991) así como el anteriormente citado *Flora de Murcia*. Fue muy útil para la sección de plantas cultivadas el *Diccionario de plantas agrícolas* (Sanchez-Monge, 1981). La determinación de las plantas ornamentales se realizó en gran parte gracias a fotografías y para esto se utilizó principalmente *Tropica* (Graft, 1989) pero también se usó *Guía de cactus* (Pizzetti, 1985)

## Resultados y discusión

Los resultados de la investigación, para una mejor ordenación y comprensión, han sido distribuidos como sigue:

### 1. Plantas cultivadas

- 1.1. Plantas destinadas al consumo humano.
- 1.2. Notas sobre el cultivo tradicional.
- 1.3. Plantas para consumo animal.
- 1.4. Listado de árboles cultivados en la zona.
- 1.5. Apuntes acerca del cultivo de árboles.

### 2. Ornamentales

- 2.1. El jardín y las estaciones.
- 2.2. Las plantas del jardín.
- 2.3. Aromático-medicinales y condimentarias.

### 3. Malas hierbas.

#### 1. Plantas cultivadas.

##### 1.1. Plantas destinadas al consumo humano.

Acelgas (*Beta vulgaris* L.). Solamente se cultiva una variedad que se conoce como "acelga".

Ajos (*Allium sativum* L.). Se cultivan las variedades "blanca", "chinos" y "rojos". Para conservarlos se trenzan "ristras".

Apio (*Apium graveolens* L.). La única variedad cultivada recibe el nombre de "apio".

Berenjena (*Solanum melongena* L.). La variedad de cultivo en la zona se llama "berenjena".

Brócoli (*Brassica oleracea* L. var *italica* Plenck.). Este es un cultivo introducido recientemente.

Calabaza (*Cucurbita maxima* Dutch.). Se cultivan cuatro variedades: la "totanera", "sanjuanera", el "calabacín" y la variedad "cabello de ángel" que recibe este nombre por emplearse para la producción de este dulce.

Cardo (*Cynara scolymus* L.). También conocido como "alcancil", nombre típicamente dado en Murcia. De éste se obtienen dos producciones: la

alcachofa y las hojas que se utilizan en diversos guisos. Con la flor de esta planta se elabora el cuajo que sirve para hacer queso, para esto se hierven en un poco de agua un par de flores, esta agua es la que servirá de cuajo.

Cebolla (*Allium cepa* L.). Se cultivan dos variedades la "blanca" y la "sanjuanera".

Col de cogollo (*Brassica oleracea* L.).

Coliflor (*Brassica oleracea* L. var *acephala* D.C.)

Cohombro (*Cucumis melo* L. subsp *flexuosus* (L.) Grab). Este cultivo esta prácticamente desaparecido.

Espárragos (*Asparagus officinalis* L.)

Espinacas (*Spinacea oleracea* L.).

Girasoles, mirasoles (*Helianthus annuus* L.). Los girasoles se cultivan para consumir las pipas de la torta, ya sean en fresco o tras tostarlas.

Guisantes (*Pisum sativum* L.). La variedad que se cultiva se conoce como "guisante".

Habas paniegas (*Vicia faba* L.). Existe la costumbre de guardar las vainas de siete granos, ya que se les atribuye la capacidad de atraer el dinero y la fortuna, relativo a esta creencia se dice que "el que tiene un haba de siete granos no le faltan los cuartos en todo el año".

Habichuelas (*Phaseolus vulgaris* L.). También conocidas como judías y bajocas. Se cultivan las variedades "roja" y "gancho de romana".

Lechugas (*Lactuca sativa* L.). Se cultivan tres variedades que no reciben un nombre particular sino por la morfología. Según esto se distinguen las que se "acogollan" y las que "no se acogollan" por lo que se deben atar para que se "acogollen". Hay una tercera variedad de reciente introducción, se trata de una variedad de "hoja rizada".

Melones (*Cucumis melo* L.). Esta planta se ha cultivado hasta hace muy poco.

Nabos (*Brassica napus* L.).

Patatas, crillas (*Solanum tuberosum* L.). Se conocen numerosas variedades y se suelen cultivar varias en un mismo año con el fin de ir probando para obtener el máximo rendimiento. Se suelen dividir en dos grupos: las variedades blancas y las coloradas. De las blancas, la variedad preferida es la "kenebet" y de las coloradas la "desire" La variedad tradicional, que ya no se cultiva, recibía el nombre de *espunta* o *repuntial*, pero no queda claro, según el informador, si se trata de la misma variedad o de dos distintas (probablemente se trate de la misma). La simiente se solía traer de El Salobral, ya que tenían una excelente fama las patatas de allí. Es normal que tras la recogida de las patatas quede alguna en el bancal, cuando estas patatas nacen no son arrancadas se deja que crezcan como si fueran cul-

tivadas a estas patatas se las denomina “patatas de riza”.

Panizo rosero (*Zea mays* L.). Esta variedad ha sido incluida en esta sección ya que se utiliza para hacer *rosas*, que es el nombre que tradicionalmente se le ha dado a las palomitas de maíz.

Pepinos (*Cucumis sativus* L.). Se conocen dos variedades: los “verdales” que se cultivan en la actualidad y los “del país” que ya no se cultivan y son reconocidos como la variedad tradicional.

Pimientos (*Capsicum annum* L.). Se cultivan cuatro variedades: “gordos”, “ñoricas” “picantes” y “morrones”. Para conservar la variedad conocida como “picantes” se recoge la mata entera y se cuelga en un lugar a la sombra, conforme sean necesarios se irán cogiendo.

Remolacha (*Beta vulgaris* L.).

Sandias (*Citrullus lanatus* (Thumb.) Mansf.). Esta especie, al igual que otras, se ha dejado de cultivar recientemente.

Tomates (*Lycopersicon esculentum* Mill.). Tres variedades cultivadas: dos que se destinan básicamente al destino en fresco (los “morunos” y los “gordos”) y otra variedad que se destina a la producción de conserva, los “de pera”.

Zanahorias (*Daucus carota* L.). Existe la costumbre de llamar “borrachas” a las zanahorias que tienen un color morado.

Para acabar este inventario de cultivos cabe citar algunas especies que se cultivaron en otros tiempos, la accesibilidad actual de estos productos ha llevado al abandono de estos cultivos:

- Garbanzos (*Cicer arietinum* L.).
- Lentejas (*Lens culinaris* Medik.).
- Guijas (*Lathyrus cicera* L.). Con las que se elaboraba harina de *almortas*.
- Azafrán (*Crocus sativus* L.). Era un cultivo de importancia ya que suponía un importante aporte económico a las familias.

## 1.2. Notas sobre el cultivo tradicional.

Todos los cultivos citados en esta sección tienen como destino el consumo por parte de la familia, aunque también hay una moderada actividad de venta al público, que suelen ser clientes tradicionales y de algún barrio cercano.

En estos cultivos se podría hacer una subdivisión que iría en función del espacio que ocupan, así, los tomates, patatas, habas y habichuelas queda-

rían en un grupo como las especies a las que claramente se les dedica más terreno y el resto de las especies con un terreno sensiblemente menor que oscila desde unos hilos (auténtica medida patrón dentro de cada huerto) a tres o cuatro individuos como en el caso del cardo.

En numerosas ocasiones con el cultivo de distintas variedades o dejando algún tiempo, (siembras tempranas y siembras tardías) entre el cultivo de una misma especie, se busca el optimizar la producción con el consumo para que todo lo que se produzca pueda ser asimilado, tanto consumido como elaborado en conserva, y así evitar épocas de gran producción y gran trabajo con épocas sin producción.

La semilla para el cultivo suele obtenerse del propio cultivo. Para ello se elige una cantidad suficiente de individuos en los que se han observado buenas características, se deja que se desarrollen. Una vez que la planta ha completado su ciclo y las semillas están listas, éstas se recogen. Si es necesario se limpia y separa de las partes no deseadas y se deja secar. Se conserva en botes o bolsas de trapo, con un letrero dentro que indica de qué se trata. Luego se almacenan hasta que son necesarias, normalmente se utilizan las semillas del año anterior.

También representa un papel importante en la obtención de semillas el intercambio entre los vecinos, tanto de semillas como de recomendaciones para el cultivo o datos de la experiencia propia y de los resultados obtenidos.

Estas dos circunstancias encierran en sí un gran valor ya que suponen una constante selección que induce una presión selectiva que lleva a la obtención de plantas más rentables con los caracteres deseados así como un flujo genético entre las poblaciones por el intercambio de semillas.

Otro aspecto destacable es el continuo aprovechamiento del suelo. Este se ve sometido a una frecuencia de cultivo muy alta con cortos períodos de barbecho que da pocas oportunidades de regeneración de nutrientes.

Además, hay que tener en cuenta la casi nula utilización de abonos y fertilizantes químicos así como de herbicidas. De este modo el papel del abono artificial es ocupado por un abonado natural con la basura que se obtiene de los animales de la casa. Para tal efecto, todas las explotaciones disponen de un lugar donde ir depositando los excrementos que cuando son necesarios se recogen y se utilizan para abonar.

El abonado es de dos tipos:

- Abonando toda la superficie que se vaya a cultivar.
- Abonando el *puesto*, que se utiliza en los cultivos que se hacen a partir de un plantel y para pepinos, pimientos y melones.

Otro aporte extra de nutrientes lo aporta la costumbre de quemar en los banales, que luego serán cultivados, la hojarasca y ramas de las podas, que en forma de cenizas sirven de abono.

Aunque carezcamos de datos, no podemos dejar de darle importancia a la parte de la fijación de nitrógeno que realizan los microorganismos (*Rhizobium sp.*) que viven en simbiosis con las leguminosas (Begon, M. 1995). Ya que éstas son una parte importante de los cultivos y de la superficie, sin duda tienen un papel importante en el continuo ciclo de utilización del terreno.

Además, los propios hortelanos tienen un especial cuidado de que en un terreno no se siembre consecutivamente una misma especie para evitar al terreno un excesivo *castigo*.

También se ha de citar la ausencia de herbicidas que acaben con las malas hierbas. En lugar de estos, se emplea el escabillo y la azada o arrancándolas a mano.

Tampoco se utilizan, salvo que realmente haya peligro de perder la cosecha, ningún plaguicida. Como recurso para acabar con las babosas, se emplea la sal poniendo un poco sobre estas que, inevitablemente, mueren. Los caracoles no se matan sino llevados a lugares en los que haya tablas o gabillas de leña o al alibustre, de donde posteriormente los caracoles pueden ser recogidos para acabar en la olla.

### 1.3. Plantas destinadas para consumo animal.

Alfalfa (*Medicago sativa* L.). Se suele cultivar una extensión grande en proporción al tamaño de la huerta. El cultivo suele durar unos cuatro años. La alfalfa tiene como destino servir de alimento a los conejos.

Cebada (*Hordeum vulgare* L.) y trigo (*Triticum vulgare* L.). Son los dos cultivos de mayor extensión. De la cebada se conocen las variedades *caballar* y *cervecera* y del trigo, la *chamorro*. En la actualidad se utiliza simiente certificada. El cultivo de una especie supone el no cultivo de la otra. Tanto el grano como la paja se destina a alimento animal.

Panizo (*Zea mays* L.). Este cultivo también consume una buena parte del terreno. Como variedad tradicional se reconoce el panizo "del país" pero en la actualidad el cultivado principalmente procede de semillas compradas. Dentro de la etnovarietalidad "del país" podemos distinguir dos variedades, una de grano redondo con una leve muesca y otra de grano muy ancho con una muesca muy marcada. El panizo también tiene un consumo huma-

no, ya que las panochas, cuando están tiernas, se suelen coger y asar. Para este fin se sigue cultivando el panizo “del país”. A los pelos de la panocha, en infusión, se les atribuyen cualidades diuréticas. La planta tierna y picada, una vez desprovista de la panocha, sirve de alimento para los animales. El panizo, como las cebollas y los ajos, suele guardarse trenzando *ristras*, con la perifolla de la panocha. Cuando llegue el mal tiempo y no haya otra actividad que realizar, las panochas se esgranaran manualmente o con la ayuda del zuro de otra panocha o con un instrumento consistente en un plato dentado que se gira con una manivela. El ingenio, pegado a una pared, tiene un hueco por el que se introduce la panocha y al girarse el plato se “esgrana” la panocha. Antes de sembrarse los granos del panizo se tienen un día en agua.

Estos cultivos tienen un papel muy importante ya que son la fuente de alimentación de los animales destinados al consumo, que además suponen una entrada de dinero ya que también tienen como finalidad la venta al público.

#### 1.4. Listado de árboles cultivados en la zona.

Albaricoquero (*Prunus armeniaca* L.). El que se cultiva es la variedad “colorao” ya que es la que mejor se da en el clima de la zona. Se intentó cultivar la variedad “meniqui” pero no dio buenos resultados.

Almendros (*Prunus dulcis* (Miller) D.A. Webb.). Se conoce el nombre de dos variedades aunque se reconoce que hay cultivadas otras variedades de las que se desconoce el nombre. Las variedades conocidas son “marconi” y “desmayo” que recibe este nombre porque las flores miran hacia el suelo. Se cree que al mirar hacia el suelo, el rocío forma una gota en la flor, lo que impide que se hiele. Por esto, se le considera una buena variedad para el clima de la zona. La cáscara del fruto es utilizada como combustible en las estufas.

Cerezos (*Prunus avium* L.)

Ciruelos (*Prunus domestica* L.). Las variedades cultivadas son las “claudias” y “negras”. Las claudias son recomendadas para regular el tránsito intestinal.

Granado (*Punica granatum* L.). En toda la zona tan solo hemos encontrado un ejemplar.

Higueras (*Ficus carica* L.). Esta especie es una de las que más variedades se conocen. Es muy cultivada por los preciados higos y brevas. Como la producción suele ser mayor que el consumo, se hacen conservas con los higos o se secan al sol. Las variedades conocidas son “verdales”, “chatos” o “culo de mula”, “gota de miel” o “blancos” y “negros”. Las hojas de la higuera se ponen en los productos en aguasal para que no se ablanden y la

*leche* que surge al cortar las hojas se aplica sobre las verrugas para que estas desaparezcan.

Laurel (*Laurus nobilis* L.). Sus hojas se utilizan como condimento.

Manzanos (*Malus domestica* Borkh.). Se cultivan tres variedades: “blancas”, “roja” y “peros”.

Membrillo (*Cydonia oblonga* Miller.). Con los frutos se elabora la tradicional *carne de membrillo*. El fruto también se usa como ambientador ya que este desprende un agradable y duradero aroma.

Melocotonero (*Prunus persica* (L.). Batsh.).

Nísperos (*Eriobotrya japonica* Thumb.). Además de consumir los frutos, con las hojas se hace una infusión que se utiliza para bajar el colesterol. Se toma en ayunas en un novenario, se descansa tres días y se continua con el ciclo.

Noguera (*Junglans regia* L.). Se cultiva por la buena sombra que da y por las nueces. Con las hojas se elabora una infusión que sirve para los problemas de circulación.

Olivo (*Olea europaea* L.). La variedad cultivada es la *cornicabra* y las aceitunas se procesan para consumo de mesa.

Parras (*Vitis vinifera* L.). Dadas las características de esta especie, ha sido asignada a este grupo, aunque no sea un árbol estrictamente. De esta especie se cultivan cinco variedades, «tetavaca», «rojal», «blanca», «negra de mesa» y «moscatel».

Peral (*Pyrus communis* L.).

Pino carrasco (*Pinus halepensis* Mill.). Es el único árbol que no produce algún fruto y es cultivado en la zona.

### **1.5. Apuntes sobre el cultivo de arboles en la zona.**

El cultivo de los árboles, dentro del marco de estudio, tiene un papel secundario ya que los principales esfuerzos y recursos se emplean en sacar adelante los cultivos del huerto.

Así, los árboles pasan a ocupar, físicamente, lugares marginales, donde difícilmente sería aprovechable el terreno para el cultivo. De este modo, se suelen plantar en los lindes, junto a regueras o en pequeños trozos de terreno donde sería difícil el desarrollo de otro cultivo.

En el caso de las parras, el cultivo tiene una doble misión aparte de la estrictamente productiva ya que sirven de valla y para la obtención de una buena sombra.

Con esta idea se logra un aprovechamiento de terrenos que difícilmente tendrían otro uso y que de no ser cultivando estos árboles no aportarían

nada a la producción de la explotación.

Hay que llamar la atención sobre el hecho de que las especies plantadas, con la salvedad del pino carrasco, son productoras de frutos consumibles.

La población de las distintas especies es reducida, en gran parte condicionada por ser un cultivo de carácter lateral. Así, las especies con más individuos plantados, son las higueras, los almendros, los manzanos y los pinos, con poblaciones de cinco o seis individuos por explotación, quedando el resto de especies relegadas a uno o dos individuos por explotación, dándose el caso de especies que hay en una explotación y faltan en otras como es el caso del granado, por ejemplo.

Es normal la realización de injertos. Estos han de realizarse de *árbol de hueso* a *árbol de hueso* utilizándose dos técnicas:

- «Puba»: Sobre una rama de un buen tamaño se hace un corte diametral. En este corte se introduce la pieza del árbol a injertar. Esta pieza ha de tener forma de cuña para que quepa en el corte hecho anteriormente. Además, debe conservar parte de la corteza, ya que si no el injerto no *agarra*. Tras introducir la cuña la rama se ata con una cuerda o un trapo y se añade un poco de barro, todo esto sirve para que la cuña no se desprenda.
- Canutillo: Se corta una rama con hoja dejando un trozo de un centímetro por encima y por debajo del punto de inserción de la hoja en la rama. Luego se procede a separar la corteza de la rama, pero sin que se rompa la corteza. Hasta que se coloquen en su destino se guardan en un bote con agua. Ésta se inserta en una rama de un grosor similar que previamente ha sido desprovista de la corteza y que también debe tener un punto en el que se insertaba una hoja, si esto no es así el injerto no *agarrara*. El injerto “mueve” muy rápido. Este injerto ha de hacerse por San Juan ya que la corteza se separa mejor.

Como árbol destino se prefiere el almendro y, al parecer, da buenos resultados el injerto de melocotonero y el de ciruelas negras.

Tampoco hay que desdeñar que con el cultivo de estos árboles se hace de la huerta un lugar más agradable estéticamente y en lo que ha comodidad se refiere, ya que se consigue hacer sombra (para esto se utiliza la noguera y el pino carrasco).

En la zona se nos asegura que llevando siempre una castaña “borde” se evita el dolor de muelas.

Día de Todos los Santos, como los gladiolos y una especie que recibe el nombre de flor de los muertos o esperalastodas. Estos nombres tienen mucho sentido ya que la floración tiene lugar a finales de octubre y a que al parecer es mejor coger al mismo tiempo todas las flores de una misma mata.

## 2.2. Las plantas del jardín.

### I. Trepadoras

- Hiedra (*Hedera helix* L.). Esta planta se guía para que forme paredes y trepe por donde se desea.
- Rosales (*Rosa* sp.). No se distinguen variedades sino por la morfología. Así se distinguen: trepadores, árboles y rastreros.

### II. Arbustos

- Alibustre, aligustre (*Ligustrum* sp.). Las distintas especies que se cultivan sirven para formar setos que tanto tienen una finalidad ornamental como de valla.
- Baladre (*Nerium oleander* L.). Se conoce la toxicidad de esta planta y se dice que es tan mala que “las moscas con solo morderla se mueren”.
- Celindo o azahar (*Philadelphus coronarius* L.).
- Coral (*Solanum pseudocapsicum* L.).
- Lilas (*Syringia vulgaris* L.). La variedad de la zona es de flores lilas.
- Rosas (*Rosa* sp.). Numerosas especies son cultivadas en todos los jardines de la zona.

### III. Herbáceas perennes

- *Asparagus setaceus* (plumosus) (Kunth) Jessop. Esta planta se cultiva en interior
- Caña (*Canna x generalis* L.H.Boil.).
- Claveles (*Dianthus caryophyllus* L.). Esta planta se cultiva siempre en maceta.
- Geranios (*Pelargonium* sp.) Se utiliza para estimular la deposición en niños pequeños. El remedio consiste en mojar el pecíolo de una hoja de geranio en aceite de oliva. Luego se introduce en el ano y se retira. Este remedio parece tener una alta eficacia. Hay dos variedades, que reciben nombre los “carrasqueños” y los “gitanillas”.
- Vareta de San José (*Althaea rosea* (L.) Cav.).

## 2. Ornamentales<sup>2</sup>

### 2.1. El jardín y las estaciones.

Las huertas tienen en la parte frontal de la casa y en los alrededores, una zona en la que se cultivan una gran variedad de plantas ornamentales de los más variados orígenes tanto filogenéticos como de procedencia.

En las proximidades de la casa las plantas se cultivan en el suelo o en grandes maceteros. En la proximidad más inmediata a la casa encontramos gran cantidad de macetas en las que se cultivan las especies propias de estos recipientes. Merece la pena destacar la heterogeneidad de recipientes que sirven como macetas, desde las auténticas macetas a botes de pintura pasando por garrafas de agua e incluso viejas orzas en las que se ha sustituido el lomo en adobo o los chorizos por geranios, claveles, tradescantias.....

Por las fachadas y paredes trepan hiedras y rosales que nos ofrecen una espectacular floración. También junto a la casa o en las terrazas se guían parras para que den una buena sombra en la canícula.

En las viviendas suele haber un pequeño invernadero o un rincón en el que meter las especies más sensibles al frío del invierno. Como hay plantas sembradas en grandes macetones o directamente en el suelo y no se pueden llevar al invernadero se cubren con grandes plásticos para que estén más protegidos durante el invierno.

En la zona de jardín encontramos también pinos para dar sombra, Pero no son los únicos árboles que encontramos en el jardín ya que también se plantan en las proximidades higueras, almendros, nísperos... no perdiendo así la oportunidad de obtener algún fruto.

Debido al clima las variaciones que podemos observar en el jardín son muy grandes. En invierno el aspecto es desolador presentando una ausencia total de flores, con la llegada de la primavera florecen los frutales, algunos tan espectaculares como los almendros, y las bulbosas. Conforme avanza la primavera y durante el verano se produce una explosión de colores y olores ya que casi todas las especies florecen en este tiempo, destacando los rosales que son muy abundantes. Con la llegada del otoño se produce una reducción drástica de flores aunque perviven algunas especies cultivadas para el

---

2 Debe advertirse que la determinación de las plantas de esta sección se ha realizado a partir de fotografías dada la gran variedad de especies y a que muchas de estas son plantas exóticas. Además, lamentablemente, las especies recogidas son solo una parte de las que se cultivan ya que el estudio exhaustivo de las plantas del jardín merece un estudio a parte, y un seguimiento a lo largo de todo un año.

Día de Todos los Santos, como los gladiolos y una especie que recibe el nombre de flor de los muertos o esperalastodas. Estos nombres tienen mucho sentido ya que la floración tiene lugar a finales de octubre y a que al parecer es mejor coger al mismo tiempo todas las flores de una misma mata.

## 2.2. Las plantas del jardín.

### I. Trepadoras

- Hiedra (*Hedera helix* L.). Esta planta se guía para que forme paredes y trepe por donde se desea.
- Rosales (*Rosa* sp.). No se distinguen variedades sino por la morfología. Así se distinguen: trepadores, árboles y rastreros.

### II. Arbustos

- Alibustre, aligustre (*Ligustrum* sp.). Las distintas especies que se cultivan sirven para formar setos que tanto tienen una finalidad ornamental como de valla.
- Baladre (*Nerium oleander* L.). Se conoce la toxicidad de esta planta y se dice que es tan mala que “las moscas con solo morderla se mueren”.
- Celindo o azahar (*Philadelphus coronarius* L.).
- Coral (*Solanum pseudocapsicum* L.).
- Lilas (*Syringia vulgaris* L.). La variedad de la zona es de flores lilas.
- Rosas (*Rosa* sp.). Numerosas especies son cultivadas en todos los jardines de la zona.

### III. Herbáceas perennes

- *Asparagus setaceus* (plumosus) (Kunth) Jessop. Esta planta se cultiva en interior
- Caña (*Canna x generalis* L.H.Boil.).
- Claveles (*Dianthus caryophyllus* L.). Esta planta se cultiva siempre en maceta.
- Geranios (*Pelargonium* sp.) Se utiliza para estimular la deposición en niños pequeños. El remedio consiste en mojar el pecíolo de una hoja de geranio en aceite de oliva. Luego se introduce en el ano y se retira. Este remedio parece tener una alta eficacia. Hay dos variedades, que reciben nombre los “carrasqueños” y los “gitanillas”.
- Vareta de San José (*Althaea rosea* (L.) Cav.).

- Plumeros (*Cortaderia selloana* (Schult. & Schult. F.) Asch & Gräbn.)
- IV. Herbáceas anuales y bianuales.
- Adormidera (*Papaver somniferum* L.). Esta especie se cultiva procurando que no este muy a la vista ya que su cultivo esta prohibido ya que de ella se puede obtener opiáceos.
  - Alelíes, alelises (*Matthiola incana* (L.) R.Br.) Casi todos los cultivados en la zona son de flores rosas y blancas.
  - Boca de dragón, dragones (*Anthirrinum majus* L.). Los que se cultivan son de color rojo, amarillo y diferentes combinaciones de estos dos colores.
  - Crisantemos (*Chrysanthemum* sp.).
  - Hierba de la plata (*Lunaria annua* L.). Las ramas de esta planta sirven para preparar ramos de flores secas, para tal fin se cortan las ramas y dejan secar en un lugar oscuro.
- V. Bulbosas y rizomatosas
- Begoña (*Begonia semperflorens* Link & Otto).
  - Cintas (*Chlorophytum* sp.). Se cultivan varias especies, todas ellas en maceta.
  - Don Pedros (*Mirabilis jalapa* L.). Se cultivan variedades blancas, rosas, mezcla de los anteriores y la de color amarillo.
  - Dalias (*Dahlia* sp.).
  - Gladiolos (*Gladiolus* sp.). Se cultivan en el suelo. A finales de invierno se sacan las “patatas” (que es el nombre que reciben los bulbos) y se hacen dos partes, una que vuelve a plantarse en el momento y otra que se plantara en verano y florecerán para el Día de Todos los Santos.
  - Iris (*Iris* sp.).
  - Jacintos (*Hyacinthus orientalis* L.). Los cultivados tienen flores de color lila.
  - Lirio (*Lilium* sp.).
  - Narcisos (*Narcissus* sp.). Se cultivan dos variedades, una enana y otra de tamaño normal que tiene la corona amarilla y pétalos blancos.
  - Nazarenos (*Muscari armeniacum* Bok.). Esta planta, traída de Holanda, ha sido rápidamente “bautizada” con el mismo nombre que recibe *Mus-*

*cari neglectum* que si que es una planta autóctona y que siempre ha recibido el nombre de nazareno.

- Tulipanes (*Tulipa* sp.). Se cultivan bastantes variedades, muchas de estas traídas de Holanda.
- Yuca (*Yucca* sp.). Un solo individuo, que pese a estar en una maceta tiene unas dimensiones extraordinarias.
- Violetas (*Viola* sp.)

#### VI. Crasas y cactiformes

- *Epiphilum x Aporopuilum freeburgensis* ( Weingart) P.V. Heath.
- *Carpobrotus acinacinaformis* (L) Bol.
- *Crassula* sp.
- *Cotyledon* sp.
- *Dracaena* sp.
- *Kalanchoe blofeldiana* Poellu.
- Fucsias ( *Fuchsia* "Triphylla Hybrids").
- Chuzos *Opuntia* sp. A las especies de este genero se les da el nombre de chuzos, ya que son alargados.
- Chuzos *Opuntia brasiliensis* How.
- Chuzos *Opuntia cylindrica* (Lam.) D.C.
- Reina de las flores (*Zygocactus* sp.)
- Sanalató, curalotó (*Hylotelephium thelephioides* (Michx) H.Ohba). Las hojas desprovistas de la epidermis, se aplican sobre granos de la piel, se vendan, manteniendo la hoja de la planta y al cabo de unos días el grano desaparece.
- *Sedum ternatum* Michx.
- *Tradescantia zebrina*. Hort. ex Bosse var. *flocculosa*. (Brückn) D. Hunt.

#### 2.3. Aromático- medicinales y condimentarias.

Espliego (*Lavandula latifolia* Medicus.). Esta planta como la mayoría de las de esta sección ha sido traída del monte.

Hierbabuena (*Mentha spicata* L.). Se utiliza como condimento culinario, principalmente en la preparación de caracoles.

*Lavandula lanata* Boiss. Esta planta ha sido introducida recientemente, traída de un vivero.

Lábega o albahaca (*Ocimum basilicum* L.). Esta planta suele cultivarse para aprovecharla como condimento. Además de este uso se siembra junto a los pimientos, para evitar que cojan «la rabia», enfermedad que los dejaría secos e inservibles.

Manzanilla (*Chamomila recutita* (L) Rauschert.). Cuando la planta está en plena floración se coge y se deja secar a la sombra. Cuando está seca ya está lista para ser consumida. Se toma en infusión, ayuda a hacer la digestión, también se toma para las molestias estomacales. Se utiliza para lavar los ojos cuando están *legañosos*. También tiene utilidad como cosmético ya que se usa para aclarar el pelo, lavando este con agua procedente de la cocción.

Mejorana (*Thymus mastichina* L.). Esta planta se cultiva por lo agradable de su olor.

Morquera (*Satureja intricata* Lange.). Condimento culinario y para la preparación de productos en *aguasal*.

Perejil (*Petroselinum crispum* (Miller) A. W. Hill.). Esta umbelífera se cultiva tanto en macetas como en algún pequeño rincón. Cuando producen la semilla esta es esparcida en el lugar donde se quiere cultivar.

Poleo (*Mentha pulegium* L.). Se toma en infusión después de las comidas para facilitar la digestión.

Romero (*Rosmarinus officinalis* L.). Se utiliza para condimentar los platos del país y como ambientador natural. Existe la creencia de que tener una rama de romero en la mesa de la casa es bueno. Además, medicinalmente, se le atribuyen magníficas propiedades ya que se le considera bueno para todo tipo de enfermedades.

Tomillo (*Thymus vulgaris* L.). Además de su uso culinario como condimento de numerosos platos, la infusión se toma para curar resfriados. También se utiliza para aromatizar las casas, para tal efecto se cortan ramitas que se clavan en las macetas de las plantas de interior.

Tomillo limonero (*Thymus x citriodorus* (Pers.) Schreb. Ex Schweig. & Körte "Silver Queen"). Se cultiva como ornamental.

Toronjina (*Mentha x piperita* L. var *citriati*). Se le da los mismos usos que a la hierbabuena pero es muy poco frecuente.

Todas estas especies tienen en común un uso habitual, en algún caso como la manzanilla y el poleo muy frecuente. Esto motiva su cultivo, lo que permite disponer de una reserva de producto en fresco y una disponibilidad permanente.

Desde luego es una postura eminentemente práctica y recomendable ya que evita el deterioro que causa su recolección, en especial romero y tomillo, en las zonas naturales. Los usos de estas especies coinciden con los indicados en "*Plantas útiles de La Manchuela*" (Sanchez et al. 1994).

Estas plantas se han traído del monte recolectadas por los hortelanos o por otras personas que luego se las han dado. El proceso que se sigue es el de arrancar una mata sana no muy grande y que conserve en buenas condiciones la raíz. Luego la planta se envuelve en un trapo o en una bolsa para evitar que se desequie. La planta es trasplantada tan rápidamente como es posible, una vez trasplantada se riega abundantemente y se sigue regando con frecuencia en los días posteriores a su transplante.

La distribución de estas plantas en los huertos varía mucho de una especie a otra. Así la hierbabuena y la toronjina se cultivan siempre próximas a regueras y bocas de riego, donde encuentran la humedad necesaria. Para el tomillo se prefiere sitios más soleados, la manzanilla se suele encontrar en las zonas ajardinadas, donde hay menos peligro de que sea pisada y luego no pueda ser utilizada.

### 3. Malas hierbas.

Ababol o amapola (*Papaver rhoeas* L.). Se puede encontrar entre los cultivos de cereales, en los bancales y terrenos abandonados así como en lindes y «andas», florece hacia el final de la primavera.

Ajos porros (*Allium* sp.). Estos nacen espontáneamente en los baldíos, se utilizan igual que los ajos cultivados, aunque ya no se recogen.

Alfileres (*Erodium* sp.). Antes de que se sequen los *alfileres* se pueden recoger y sirven de alimento a los conejos.

Alberja (*Vicia monantha* L.). Se recoge para dárselo a los palomos, ya que es un alimento muy preciado por estos.

Avena o ballueca (*Avena fatua* L.). Esta planta aparece en los herbazales.

Ballico (*Lolium rigidum* Gaudín). Se recoge para dárselo a los animales mezclados con pienso.

Borrajás (*Sonchus oleraceus* L.). Se da de comer a los animales, preferiblemente a los conejos.

Caña (*Arundo donax* L.). A los productos en "aguasal" para que no se ablanden se les añade algún trozo de la caña.

Cardo setero (*Eryngium campestre* L.). Se buscan para encontrar las setas de cardo.

Cenizo (*Descurainia sophia* (L.) Webb ex Prantl.). Esta planta aparece en los campos abandonados y en herbazales, se emplea la expresión “ser un cenizo” para indicar la inutilidad de una persona.

Cerrillo (*Stipa offneri* Breistr.). Se utiliza para fabricar escobones que se usan para «enjablegar».

Chicoria (*Scorzonera laminata* L.). Sirve de alimento humano, antes de que le salgan las flores, se pueden consumir las hojas.

Chufa (*Cyperus* sp.). Esta planta crece entre los cultivos ya que necesita bastante agua, aparece durante el verano y es arrancada sistemáticamente, lo que ha impedido recoger individuos con el desarrollo necesario para determinarla a nivel de especie. También se conoce en la zona el nombre de gunza para esta planta aunque nos cuentan que este es el nombre que le dan los tobarreños.

Corrihuela (*Convolvulus arvensis* L.). Se recoge ya que se da de comer a los conejos.

Collejas (*Silene vulgaris* Moench.). Son muy buscadas ya que son una verdura muy apreciada. Se suelen preparar en tortilla o revueltas con huevos. Aparece en barbechos, lindes, etc. Se recoge con cuidado de no lastimar las raíces. Los lugares donde se encuentran son celosamente guardados, comunicándolos solo a miembros de la familia y es normal el ir todos los años a los mismos sitios a recogerlas. Esta es sin duda la más apreciada de las plantas silvestres y la única que sigue siendo buscada para consumir. La planta se recoge antes de que crezca el tallo floral, lo que tiene lugar a principios de la primavera.

Espárragos trigueros (*Asparagus acutifolius* L.). En la actualidad no se encuentran, ya que los tractores hacen labores muy profundas. Sin embargo, los brotes tiernos se buscaban para ser consumidos.

Gramma (*Cynodon dactylon* (L.) Pers.). Esta planta es perseguida por los hortelanos ya que se extiende con gran facilidad y es tenida por una hierba muy perniciosa de ahí que se emplee el dicho “ser mas borde que la grama”.

Hierba gallinera (*Veronica persica* Poiret.). Sirve de alimento a las gallinas. Aparece en zonas con abundante agua.

Hinojo (*Foeniculum vulgäre* L.). Se recoge para usarla de condimento, en especial para los tomates en *aguasal* y las berenjenas.

Lastón (*Brachypodium retusum* (Pers) Beauv.). Mezclándolo con pienso, al igual que el ballico se da de comer a los animales.

Lechuguilla (*Lactuca serrata* L.). Se ha utilizado como alimento humano, aparece en terrenos próximos a zonas de riego.

Lecheinterna o Lechetrezna (*Euphorbia serrata* L.). Aplicando la leche

de esta planta sobre las verrugas estas desaparecen. La leche mezclada con agua sirve para hacer cuajo con el que se elabora el queso.

Llanteros (*Plantago lanceolata* L.). Aparece en lugares en los que hay agua abundante.

Malvas (*Malva sylvestris* L.). Se toma en infusión para quitar la hinchazón. Hay un dicho referente a la infusión: "Si te curas con malvas, mal vas". Los frutos se denominan "panecicos" y son comestibles cuando están tiernos.

Manzanillon (*Anacyclus clavatus* (Desf) Pers.). Se da de comer a los conejos.

Marrubio (*Marrubium vulgare* L.). Se encuentra en «andas» y zonas muy alteradas.

Nazarenos (*Muscari neglectum* Guss.ex.Ten.). Esta planta, como muchas otras, recibe el nombre de algo a lo que se asemeja. Es considerada un indicador de la primavera ya que esta bonita bulbosa florece a principios de primavera, siendo la floración bastante breve.

Mielgas o miergas (*Melilotus sulcata* Desf.). Es un buen alimento para los pavos y gallinas.

Mocos de pavo (*Fumaria officinalis* L.). El nombre de esta planta esta claramente relacionado con su aspecto, florece a principios de primavera y la encontramos en cultivos de regadío, también en secano pero es más escasa.

Palomilla (*Hypocoum imberbe* Sm.). Es recogida para los animales, más recomendable, para los conejos.

Pelillos (*Poa infima* Kunth.). Crece cerca de las regueras.

Palidú o palodú (*Glycyrrhiza glabra* L.). Con esta planta, higos secos y el zuro de una panocha, todo cocido en agua, se obtiene un caldo que sirve como remedio al resfriado. La raíz sirve como dulce.

Quebrantapiedras (*Herniaria hirsuta* L.). En infusión es bueno para los problemas del hígado.

Rebanizas (*Diploaxis erucoides* (L) D.C.). Aparece en cultivos de regadío, florece a principios de primavera.

Romanza (*Rumex pulcher* L.). Esta planta sirve para elaborar una infusión que sirve para aliviar los dolores de barriga. Crece en lindes y bancales abandonados.

Rompesacos (*Hordeum* sp.). Aparece en cultivos de regadío o en herbazales en primavera.

Talleras (*Chondrilla juncea* L.). Con esta planta se fabricaban escobas que se usaban para barrer las eras.

Tamarillas (*Sisymbrium crassifolium* Cav.). El tallo, mientras está tierno (antes de la floración) es comestible.

Zapaticos de la virgen (*Linaria hirta* (L.) Moench). Las flores son comestibles. Estas tienen un notable sabor dulce, probablemente por el néctar acumulado en el espolón.

Zapaticos de fraile (*Lamium amplexicaule* L.). Reciben este nombre por el color ya que las flores son moradas.

Verdolaga (*Portulaca oleracea* L.). Especie hidrófila, aparece en verano, entre cultivos de regadío.

Respecto a esta sección es de destacar la casi coincidencia con los datos que aparecen en “*Plantas útiles de la comarca de La Manchuela*” (Sánchez, M.D. et al. 1994). Sin duda no es de extrañar dada la similitud de ambas zonas y la relativa proximidad. Hay algunas coincidencias muy curiosas que merece la pena destacar como la del dicho “Si te curas con malas, mal vas” que hace referencia a la infusión que con ésta se preparan. Comparando la información obtenida y la del libro antes mencionado, podemos hacer varias observaciones:

1. Los usos coinciden con los indicados en el libro sobre La Manchuela aunque son mucho más abundantes sobre todo en lo que a medicina popular toca, en La Manchuela.
2. En el libro sobre La Manchuela aparecen recogidas muchas más especies que en el Hondo de la Morena.
3. En las especies que coinciden en ambas localidades hay más usos recogidos en La Manchuela para una misma especie que en El Hondo de La Morena.

Estos datos no han de extrañarnos ya que la zona que comprende el presente estudio está bajo una fuerte presión humana lo que sólo permite la existencia de plantas anuales mientras que La Manchuela es una zona que todavía conserva zonas con una vegetación más o menos naturales lo que permite una mayor biodiversidad y más recursos para los habitantes.

Entre las plantas recogidas en La Manchuela y las recogidas en esta zona hay 28 especies coincidentes y 23 de éstas tienen un uso similar. De las otras 5 especies coincidentes en el Hondo de La Morena sólo se recuerda el nombre. Las especies que están recogidas en el Hondo y no en La Manchuela corresponden a plantas hidrófilas y que aparecen en cultivos de regadío, lo que explica el que no hayan sido recogidas en La Manchuela donde el estudio no estaba centrado en un medio tan peculiar como es una zona de

cultivos de regadío.

La población de la zona de estudio es muy reducida lo que permite un menor atesoramiento de información, sumado a que la población de la zona no tenía como medio de vida en exclusiva la agricultura.

## Conclusiones

1. Las explotaciones practican una agricultura tradicional, conservando rasgos típicos de esta tales como la obtención propia de semillas y el uso de abono orgánico procedente de la propia explotación.
2. En las huertas se cultivan gran variedad de especies que hacen a las explotaciones casi autosuficientes con un aprovechamiento total de los recursos.
3. Se observa una discriminación sexual en el reparto de los conocimientos. Esta discriminación es notabilísima en la sección de plantas ornamentales que es dominada, casi en exclusiva, por las mujeres. Lo mismo ocurre, en menor medida, con las plantas del huerto, pero esta sección es dominada por los hombres.
4. Se conoce un buen número de malas hierbas. La mayoría de los usos de éstas son servir de alimento tanto animal como humano aunque en la actualidad tan solo una especie es recogida para este fin, siendo bastante escasos los conocimientos de medicina popular.
5. Una población muy reducida puede servir para conservar una gran parte del acervo etnobotánico de una zona, esto debería ser tenido en cuenta para la conservación del patrimonio etnobotánico.
6. En una pequeña parcela manejada con los sistemas tradicionales se puede acumular una biodiversidad enorme. Sin que los datos sean totalmente precisos podemos afirmar que en el poco espacio que ocupan las huertas se encuentran unas 120 especies vegetales, contando solo las cultivadas.

## Bibliografía

- ALCARAZ, F., BOTÍA, M., GARCÍA, R., RÍOS, S., RIVERA, D., ROBLEDO, A. 1997. *Flora básica de la región de Murcia*. Sociedad Cooperativa de la Enseñanza "Severo Ochoa". Murcia. 252 pp.

- BEGON, M., HARPER, J.L., TOWNSEND, C.R. 1995. *Ecología, individuos, poblaciones y comunidades*. Ediciones Omega. 886 pp.
- GRAFT, A.B. 1986. *Trópica* Rearhs Company. New Jersey. 1151 pp.
- LÓPEZ, G. 1991. *La guía de INCAFO de los árboles y arbustos de la Península Ibérica*. INCAFO S.A. Madrid. 866 pp.
- PIZZETTI, M. 1985. *Guía de cactus*. Ediciones Grijalbo, S.A. Toledo. 383 pp.
- RIVERA, D., OBÓN, C. 1991. *La guía de INCAFO de las plantas útiles y venenosas de la Península Ibérica y Baleares (excluidas medicinales)*. INCAFO S.A. Madrid. 1257 pp.
- SÁNCHEZ, P., GUERRA, J., COY, E., HERNÁNDEZ, A., FERNÁNDEZ, S., CARRILLOS, A.F. 1996. *Flora de Murcia*. D.M. La Pobla de Segur. 378 pp.
- SÁNCHEZ, M. D., GARCÍA, J.A., GÓMEZ, A., ZÓN, S. 1994. *Plantas útiles de la Comarca de La Manchuela (Albacete)*. Casas Ibáñez. 190 pp.
- SÁNCHEZ-MONGE, E. 1981. *Diccionario de plantas agrícolas*. Ministerio de Agricultura. Madrid. 488 pp.
- VERDE, A., RIVERA, D., OBÓN, C., RODRIGUEZ, J.F. 1998. *Plantas medicinales en la Provincia de Albacete. Usos, Creencias y Leyendas*. Zahora, monográfico.
- VERDE, A., RIVERA, D., OBON, C. 1998. *Etnobotánica en las Sierras de Alcazar y Segura: Las plantas y el hombre*. Instituto de Estudios Albaceten-ses de la Excma. Diputación de Albacete. 351 pp.

### Agradecimientos

Para llevar a cabo este estudio ha sido imprescindible la ayuda y co-operación de la gente que ha aportado sus conocimientos. He de agradecer esta ayuda especialmente a Ramón y Antonia que tan pacientemente han contestado a tantas preguntas, así como a Diego Rivera que ha contestado otro montón de preguntas y tantas dudas ha resuelto.