



**Reencuentro con
nuestras raíces.**

Un mundo por descubrir

PRÓLOGO

Desde la asignatura de Patrimonio Histórico-Cultural y su Didáctica, se han realizado un trabajo de recopilación de aquellos bienes culturales y patrimoniales ([UNESCO](#)) que están escondidos en los rincones de nuestros pueblos, de las mentes de nuestros abuelos. Hemos intentado recopilar bienes culturales tanto tangibles como intangibles que se están perdiendo bien por su transmisión oral como por desuso: Recetas, esculturas, fiestas, bailes, poemas y canciones que se transmiten oralmente y que solo nuestros mayores guardan como un tesoro. La clase se sintió muy entusiasmada y atraída con esta idea de recopilar en un libro estas cosas que desgraciadamente se están perdiendo.

Este proyecto nos sumergió en el mundo de nuestro patrimonio, nos hizo ser conscientes de que nuestro patrimonio cultural es parte de nuestra vida, que la cultura es intrínseca a nosotros, sin cultura la persona es algo etéreo.

Para exponer de forma correcta estos hechos patrimoniales debemos tener claro que el patrimonio histórico y cultural es la herencia cultural propia del pasado de cada comunidad, con la que este vive en la actualidad y que transmite a las generaciones presentes y futuras.

Este proyecto ha contado con la colaboración de todos los alumnos de la clase, cada uno según su perfil ha formado parte de un equipo: equipo de redacción, maquetación, ilustración, recopilación de la información, etc. Por lo que todos, sin excepción, nos sentimos parte de este trabajo.

Quisiéramos destacar la exhaustiva investigación y variada recopilación que se ha realizado para este proyecto. Es notable la sencillez con la que se explican estos artículos que nos permiten a los lectores sin conocimientos específicos del tema, comprender sin mayores dificultades las tradiciones.

También contamos con ejemplos de otros países como es el caso de la construcción de las casas en Kenia y que resulta bastante sorprendente ya que las casas se hacían con cañas y hierba y para cocinar y lavarse tenían que acudir al río a por agua para el uso diario y la guardaban en cántaros, pero también contamos con muchas recetas, canciones, poemas, refranes, que son tan peculiares como este.

Este trabajo ha sido una buena excusa para aprender a trabajar en equipo, a crear lazos y vínculos que permanecerán a lo largo de nuestra permanencia en el Centro.

Este proyecto se presentará como un recurso didáctico digital y estará expuesto en el baúl de recursos de [CMI Docentic](#).

Agradecemos el espacio para compartir con los lectores los sentimientos e inquietudes que nos ha generado este proyecto, y felicitar a los escritores por su excelente trabajo de investigación.

Índice:

1. CULTURA

1.1 LA VARIACIÓN DE LOS ESTILOS DE LAS CASAS DE LA TRIBU DE “LOS KIKUYUS” EN KENIA.

2. FIESTAS REGIONALES

2.1 LA HISTORIA DEL CASCAMORRAS

2.2 EL BAILE CORTIJERO, FUNDADO EN LOS PUEBLOS DE LA ALPUJARRA ALMERIENSE

2.3 FIESTAS DEL VINO DIFERENTE

3. INFRAESTRUCTURAS

3.1 CASTILLO BENTOMIZ

3.2 CASTILLO DE LOJUELA

3.3. RÁBITA O FUENTE GRANDE

3.4 MI CASTILLO

3.5 CASTILLO DE CARCHUNA

4. MÉTODOS CASEROS

4.1 LA TÉCNICA DEL ZAHORÍ

4.2 TÉCNICA ARTESANAL: TRABAJO CON CÁÑAMO.

5. RECETAS

5.1 AJO ATAO

5.2 PRODUCTOS ARTESANOS: ROSCOS DE LOJA 1850.

5.3 GURULLOS CON CONEJO

5.4 LAS MIGAS

5.5 RIN RAN DE BACALAO ACCITANO

5.6 TORTOS DE CALABAZA

5.7 OLLA DE SAN ANTÓN/ HABAS DE SAN ANTÓN

5.8 AJOHARINA

6. REFRANEROS, CANCIONEROS Y POESÍAS

6.1 COPLAS DE LA AURORA

6.2 EL REFRANERO DE DOÑA ENRIQUETA

6.3 CANCIONERO POPULAR

6.4 ROMANCE DEL SOLDADO EN LA GUERRA.

6.5 LA PATRONA DE ACULA.

6.6 A TRAVÉS DE MI ABUELO

7. TESORO HUMANO VIVO - 69 -

[7.1 LA GRACIA DE CURAR](#)

8.TEXTOS

[8.1 ARCHIVOS SOBRE LA VIDA DEL ESCULTOR JOSÉ NAVAS PAREJO](#)

[8.2 ESTADÍSTICA AGRÍCOLA](#)

9.UTENSILIOS

[9.1SINTONÍAS DE TODA UNA VIDA](#)

[9.2NACIMIENTO DENTRO DE UNA CALABAZA](#)

[9.3HERRAMIENTAS EN MINIATURA](#)

10. VOCABULARIO

[10.1 VOCABULARIO BASTETANO](#)

1. CULTURA

[1.1 LA VARIACIÓN DE LOS ESTILOS DE LAS CASAS DE LA TRIBU DE “LOS KIKUYUS” EN KENIA.](#)

Autor: Jackline Muthoni Warui

Fuente: Mi abuela

Mi abuela de 88 años me ha contado que una de las cosas que echa mucho de menos es la forma de como se construían las casas antiguamente con cañas y con hierba. **Para clasificarlo sería un bien cultural, tangible e inmueble.**

Según me ha contado mi abuela de lo que recuerda, desde el primer estilo que ella conoció y donde ella se crió hasta el último estilo. Las casas están hechas de caña con hierba tanto en los lados como en el techo, con una puerta de entrada a nivel del suelo, única comunicación con el exterior. Ya se ha perdido mucho



Primer modelo:

Fuente: www.tripadvisor.com bomas of kenya

FORMA DE VIDA.

Cocina: En este primer estilo se cocinaba al aire libre

La casa se dividía en dos habitaciones, una habitación era para los padres y la otra para los hijos.

Agua: Normalmente se iba al río a coger el agua para el uso diario y se guardaba en cántaros.



Segundo estilo

Fuente: www.tripadvisor.com bomas of Kenya

El techo de caña e hierba y las paredes de barro.

Se encuentran en algunas zonas, en otras ya no son frecuentes. La mayoría de las personas que todavía tienen estas casas del segundo estilo, son personas mayores y esto hace pensar que cuando se mueran, se pierdan del todo.

FORMA DE VIDA.

Normalmente son casas con tres habitaciones. La habitación del medio era la cocina y las otras dos, una para los padres y la otra para los hijos.

Se diferencia de la del primer estilo que la puerta de entrada está a nivel más superior del suelo, y tienen ventanas al exterior.

Cocina: Aquí la cocina está situada dentro de la casa.

Agua: También iban al río a coger agua para su uso diario y la guardaban en cántaros.



Tercer estilo:

Fuente: <http://www.google.es/casa de madera Kenya imágenes>

FORMA DE VIDA:

Es el más corriente hoy.

El material de las que están hechas:

De madera, de metal, de barro y de piedra y el techo a dos aguas.

Cocina; Normalmente suele estar edificada, separada de la casa.

La casa suele estar dividida según las necesidades de cada familia.

Agua; Depende del estado económico de la familia; algunas familias tienen grifo de agua en la propia finca, y los demás siguen yendo al río a buscarla.

JUSTIFICACIÓN

Lo considero como bien patrimonial porque ha ido pasando de una generación a otra y aunque del primer estilo ya quedan muy pocas, del segundo sí que se encuentran; el más frecuente de encontrar es el tercer estilo.

Gracias que ha pasado de una generación a otra he llegado a conocer los dos estilos antiguos, que de otro modo nunca los hubiese conocido.

También lo considero como bien patrimonial porque dentro del país de Kenia hay 43 tribus y cada tribu tiene sus estilos distintos o parecidos por lo tanto, estos estilos identifica a los Kikuyus.

Reflexión personal:

Como podemos observar el 1º estilo y el segundo el techo tiene pico cuando en el tercero cambia el estilo de techo y además según me dijo mi abuela es que a la hora de construirlas las puertas tenían que tener la misma dirección, es decir hacia la montaña Kirinyanga puesto que antes los kikuyus creían que su Dios vivía en las montañas. Me ha ayudado a conocer mi cultura sobre todo la de mi tribu. También he descubierto cómo se vivía antiguamente y eso me ayuda a valor lo que tengo hoy pero también me da lástima de que esto se llegue a perder con el paso de tiempo. Son muchas las cosas del pasado, que me ha contado mi abuela. Me ha parecido como más importante el estilo de hacer las casas.

2. FIESTAS REGIONALES

2.1 LA HISTORIA DEL CASCAMORRAS

Autor: Carmen Ramón Ruiz

Fuente: Pedro Ramón Gavilán

La historia en sí es un bien patrimonial intangible que se ha transmitido de forma oral. A su vez también es un tipo de bien patrimonial tangible y histórico porque es una celebración que se ha realizado a lo largo de décadas y en la actualidad aun precede en las localidades de Baza y Guadix.

Lo considero un bien patrimonial ya que forma gran parte de la identidad del pueblo, hay hasta varias estatuas en su honor, muchas personas conocen el pueblo por esta celebración. Cabe destacar que la historia en sí de porque se celebra, muchas de las personas que van a Baza a celebrarlo no la conocen, van para divertirse.

Yo aunque haya vivido durante varios años y haya celebrado “el Cascamorras” varias veces no sabía completamente como era la historia por lo que me ha aportado un gran conocimiento de lo que es el patrimonio de mis antepasados bastetanos.

HISTORIA

Hace muchos años, sobre el año 1940, en la obra en la que se construyó la iglesia de la Merced de Baza sucedió algo que nunca nadie imaginaría. Un obrero de Guadix mientras picaba escuchó una voz decir “ten piedad” era la que ahora es la imagen de la virgen de la piedad. El accitano quiso llevarse la imagen a Guadix pero los bastetanos se opusieron ya que había sido encontrada en Baza.

Se llegó al trato de que cada seis de septiembre un accitano, en representación de su pueblo, va a Baza y si consigue llegar a la iglesia de la merced desde la entrada del pueblo, sin ser pintado con pintura negra azabache se lleva la virgen. El accitano va acompañado de un tamborilero y lleva una bandera que ondea en honor a la virgen de la piedad.

Desde entonces se ha celebrado esa celebración considerada hoy en día “Fiesta de Interés Turístico Nacional”.

FOTOGRAFÍAS



FUENTE: Feriadebaza.com



FUENTE: elaccitano.com



FUENTE: elaltiplanoenlared.com

2.2 EL BAILE CORTIJERO, FUNDADO EN LOS PUEBLOS DE LA ALPUJARRA ALMERIENSE

Autor: Ana Isabel López Fernández.

Fuente: Isabel Fernández Ruiz

Este bien se trata de un bien patrimonial cultural intangible. Personalmente he considerado este baile como bien patrimonial, porque interviene la figura humana y no todo el mundo conoce este baile. También, este baile está en peligro de extinción porque muy pocas personas lo bailan, conforme van pasando los años se está perdiendo. Además de esto, este baile se conoce en pocas provincias de Andalucía, tan solo la alpujarra granadina y la alpujarra almeriense.

Este tipo de baile nació en las dos primeras décadas del siglo XX, se utilizaba para las fiestas de los pueblos de la alpujarra almeriense y granadina.

Antes las casas eran llamadas cortijos, su nombre deriva de ahí. Las personas que vivían en la sierra eran llamados los cortijeros. Estos, a parte de nombrarlos así por su vivienda, también era porque ellos se abastecían de todo, criaban diferentes animales como vacas, cabras, cerdos, gallinas, de dónde sacaban la carne, el queso, la leche, los huevos... y también tenían un huerto donde sembraban frutas y hortalizas.

Como tradición, tres días al año, se celebraban las fiestas del pueblo, que era cuando las mujeres y hombres bailaban el baile cortijero. Mientras algunos bailaban, otros desgranaban maíz, ya que era la época. Las fiestas se solían celebrar en los tres meses de verano.

Al baile cortijero lo acompañaba el cante del trovo, también tradicional de las alpujarras. Al ritmo que se bailaba el baile cortijero, se acompañaba con dos castañuelas. Se hacía un corro y se iban alternando a bailar en el centro, las personas que se situaban en frente, era un baile de pareja y a la vez un baile grupal, porque participaban todos.

Las mujeres vestían con una falda, que ellas mismas se realizaban y bordaban añadiéndole detalles como flores, una camisa blanca, encima un mandil también bordado y un mantón. Los zapatos iban atados a la pierna y estaban fabricados de esparto.

Los hombres vestían con unos pantalones cortos, unas medias, una camisa blanca y un chaleco de color. Como en las mujeres, los zapatos también estaban realizados con esparto.

Tanto en hombre y mujeres, las camisas eran de color blanco. En las mujeres las faldas y el mantón eran de colores.



Aquí podemos observar la vestimenta de la mujer

Fuente: Ana Isabel López Fernández



Estas son las castañuelas, con las que acompañan el ritmo al baile.

Fuente: Ana Isabel López Fernández



Fuente: internet, www.adracultura.es

Aquí aparecen hombres y mujeres bailando. Podemos observar la vestimenta del hombre y de la mujer.

Desde Pequeña, he visto como en los pueblos bailaban este baile, incluso mi madre y mi abuela lo bailaban. Yo estuve aprendiendo a bailarlo, pero por escasez de tiempo deje de hacerlo, ya que me tenía que centrar en mis estudios.

Es un baile típico que no deberíamos dejar que se perdiese y todas las personas jóvenes deberíamos de aprenderlo y enseñarlo a la generaciones futuras para que no se extinga ya que es parte de la cultura de la Alpujarra.

2.3 FIESTAS DEL VINO DIFERENTE

Autor: Juan García-Pardo Sánchez- Barba

Fuente:(Mi abuelo) Juan Antonio Sánchez-Barba, Ayuntamiento de valdepeñas, Págs. web.

Considero que se trata de un bien patrimonial

- cultural
- intangible
- inmueble

He considerado estas fiestas de Valdepeñas un bien patrimonial debido a que tienen una larga historia y tradición desde hace generaciones y más importante aun representa el carácter, cultura y tradiciones de los habitantes de esta “heroica ciudad”

Estas fiestas tienen origen en el día de la patrona del pueblo, la Virgen de Consolación, en cuyo fecha se sacaba y sigue sacándose a la calle a la Virgen y se le pasean por las calles. Hace muchos años para relacionar a la patrona con lo más representativo del pueblo, se comenzaron a celebrar durante una serie de días unas fiestas cuyo fondo era y es lo más representativo del pueblo, el vino, que ha sido desde hace una larga tradición la potencia económica de

valdepeñas. Además de ser representativo de esta, el vino de esta tierra es conocido en numerosas zonas del mundo.

En estos días de fiesta en los que los protagonistas eran tanto el pueblo, como la patrona de éste (Virgen de Consolación), se realizaban y realizan numerosas actividades y espectáculos en los que se invita a eminencias del extranjero, para dar a conocer el fruto representativo valdepeñero, todos los años además se invita a un embajador de una nación para que se difunda por distintas zonas la calidad del vino valdepeñero.



fiesta del vino (Valdepeñas)

Conocía desde pequeño las fiestas del vino, de hecho todos los valdepeñeros las conocemos y las celebramos todos los años, ya que se realizan actividades muy divertidas durante unos días para personas de todas las edades, actualmente se ha degradado un poco esta tradición ya que los jóvenes la han transformado en un “gran botellón” en el que solo se bebe perdiendo de vista la tradición de estas fiestas y su origen, así como su verdadero significado.

Pero al conocer su historia me ha abierto la mente y he podido conocer más lo que fue el origen de estas famosas fiestas, La Patrona, y así a pesar de seguir celebrando estas divertidas fiestas, se puede hacer conociendo la maravillosa tradición que estas tienen.



Fiesta del vino. (Valdepeñas)

3.INFRAESTRUCTURAS

3.1 CASTILLO BENTOMIZ

Autora: Nerea Peláez García

Fuente Original: Ayuntamiento de Arenas

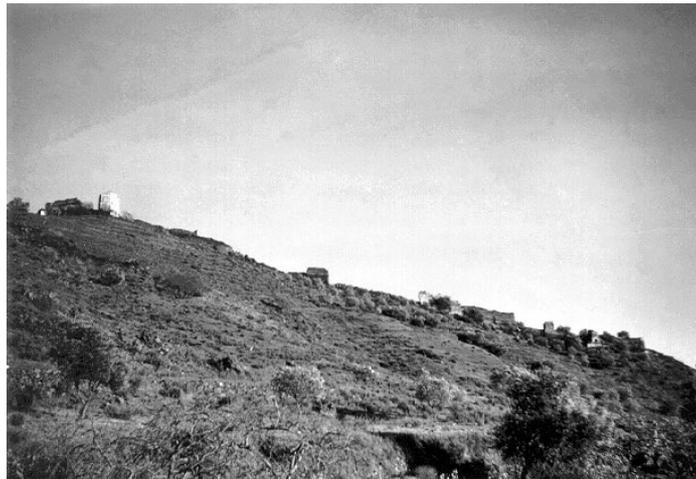
El castillo Bentomiz se trata de un bien cultural tangible inmueble de origen musulmán de siglo XI.

Podemos Considerar al castillo Bentomiz como un bien patrimonial en si por su historia y la importancia de su pasado, se trata de una fortaleza situada sobre un monte de 711 metros de altitud en el municipio malagueño de Arenas. Debido a su elevada situación tiene unas vistas impresionantes sobre la Costa del Sol oriental y todo el interior de la comarca de la Axarquía.

La fortaleza de Bentomiz se construyó en la época musulmana, teniéndose noticias escritas de ella en las Memorias de AbdAllah, rey zirí de Granada del siglo XI. Bentomiz era la cabecera de un distrito administrativo o ta'a en la época del Reino nazarí de Granada. Durante este periodo (siglos XIII-XV), esta comarca montañosa floreció económicamente y fue conocida por su rica seda y sus uvas-pasas.

Fue conquistada por los Reyes Católicos en 1487, si bien fue una entrega pactada, por lo que no se libró batalla. En la actualidad sus restos son escasos aunque muy interesantes y sería adecuada una intervención arqueológica y de restauración.

En mi búsqueda de información he aprendido numerosos datos como la superficie total que tenía el castillo era de 4 hectáreas. En la actualidad quedan 16 almenas y una torre. Desde el castillo se ven 18 pueblos de Málaga. Como un dato curioso, la puerta se encontraba orientada hacia el este porque desde allí se veía a los enemigos y podían prepararse para defenderse.



Fuente:

http://bibliotecavirtual.malaga.es/es/consulta/resultados_navegacion.cmd?busq_autoridadesbib=BDMA20130016344

Resto del Castillo entre 1899-1965.



Fuente: Nerea Peláez García

Resto de la muralla actualmente.



Fuente: Nerea Peláez García

Vistas del pueblo de Arenas desde el castillo.



Fuente: Nerea Peláez García

Vistas del pueblo a través de un agujero de la muralla.



Fuente: Nerea Peláez García

Restos de la única torre que queda, se utilizaba como mazmorra.

3.2 CASTILLO DE LOJUELA

Autora: María Bolea Romero

Fuente: Comentario de Del historiador local D. José Miguel Puerta. Sacado de la revista el Peñón (años 80).

El Castillo de Lojuela se trata de un monumento material tangible. Es una pequeña fortaleza de [época musulmana](#) situado sobre un [cerro](#), en la margen izquierda del [río Dúrcal](#), a unos 500 [m](#) de la localidad de [Murchas](#), en el municipio de Granada.

Es el único castillo de la "**época Califal**" en el Valle de Lecrín. Denominado castillo de Lojuela, hace mención a una población ya desaparecida, que se supone estaría en los entornos de la actual "Era de Lojuela" en el término de Murchas. Allí se han encontrado restos de algunas casas y de su cementerio árabe.

La construcción de sus murallas se hace con tierra prensada y cal grasa, pero entre sus muros se pueden atestiguar bastantes restos de cerámica romana y tegulae que una vez rota la empleaban en la amalgama presada de los muros. Esto demuestra que cerca había habido restos de asentamientos romanos donde abastecerse. La parte inferior de la muralla es de mampostería

Entre la silueta del castillo destaca la Torre sobre el acantilado del Río Dúrcal. Estaba colocado en un punto estratégico para dominar el Valle. En la época califal. El centro político estaba en Córdoba. A nivel militar el dominio sobre la península era total, por lo que este castillo sería uno de los que se asentaban en el conjunto de Alandalus, colocado en un punto estratégico de comunicación. Costa-Vega de Granada.

La fortificación se encuentra bastante separada del pueblo, plena vega de su término y es uno de los mejores conservados de toda la Comarca.

Consta de una torre fortificada de planta rectangular asentada sobre el borde de un barranco que domina un valle amplio, por donde transcurre el río Ízbor, emplazada en la parte más elevada del terreno.

La parte baja de la torre es de construcción de mampuesto con argamasa por la imposibilidad de utilizar la técnica de la tabiya o tapiería en estos emplazamientos, a partir de media altura la construcción es de tabiya, esta es de tierra ya que en su

composición la mayor parte de los materiales son finos 2 mm. con algunas lascas de piedra de superiores dimensiones.

La parte exterior de la torre está revestida de una capa de enlucido dándole un aspecto totalmente plano, de un color terroso rojizo. Se observa perfectamente el paso de un encofre a otro midiendo aproximadamente 80 cms. cada uno.

Esta torre esta circundada por un lienzo de murallas que se apoyan directamente en ella, de forma escalonada adaptándose al relieve, conservando casi intacta la muralla norte con una medida de 44 mtrs. Su construcción es de tabiya de tierra a la que se ha cubierto en su parte superior con un "tejadillo" plano de un material no permeable ante el problema de la poca resistencia al agua de este tipo de construcción.

Otros restos de muralla conservados son 3 metros en ángulo con la anterior hacia el Norte.

Diseminados por el interior del recinto y adaptándose a las sucesivas terrazas se observan restos de muros a bajo nivel que nos hacen pensar que se trataran de pequeñas construcciones cuyo destino fuera vivienda de la guarnición, refugio temporal de la población vecina, etc.

Por todo lo que representa a nivel histórico, cultural y de representación de las civilizaciones que pasaron por aquí y por sus peculiaridades arquitectónicas pienso que debería ser considerado como bien patrimonial.



Restos de un paño de muralla

FUENTE: María Bolea Romero



La muralla al principio y la torre del homenaje detrás, son sus elementos más significativos

Fuente: María Bolea Romero



Fuente: María Bolea Romero

3.3. RÁBITA O FUENTE GRANDE

Autora: Nerea Peláez García

Fuente original: Ayuntamiento de Arenas

La Rábita se trata de un bien cultural tangible inmueble de origen medieval siendo una de las primeras fuentes que abasteció la alquería de Arenas.

Considero la Rábita como un bien patrimonial porque actualmente solo se han identificado 6 ejemplares en Andalucía. Actualmente han identificado 2 nuevas Rábitas en la comarca de la Axarquía, en el municipio de Cútar y Arenas, de ahí su importancia como bien patrimonial.

He aprendido de la Rábita de arenas que es una pequeña construcción situada en el exterior del pueblo, está construida con ladrillos y mampostería, de planta cuadrada y cubierta con un tejado a cuatro aguas de ladrillo plano. En el frente queda una pequeña puerta con arco de medio punto de ladrillo. En el interior conserva una maravillosa cubierta de bóveda vaída octogonal de ladrillo soportada en cuatro trompas que permiten el paso desde el cuadrado de la planta al octógono de la bóveda.

Parece que la puerta original de la Rábita fue tapada al convertirse en aljibe, y se realizó la boca actual más elevada para conseguir mayor capacidad de almacenamiento de agua.



Fuente: Nerea Peláez García

La Rábita antes de la restauración.



Fuente: Nerea Peláez García

La Rábita durante la restauración.



Fuente: Nerea Peláez García

La Rábita durante la restauración.

3.4 MI CASTILLO

Autor: Alejandro Álvarez Gómez

Fuente:

- <http://www.aytosalobrena.es/web/historia-del-municipio/el-castillo-de-salobrena/>

Nos encontramos ante un monumento tangible y material.

El castillo está protegido por la Declaración genérica del [Decreto](#) de [22 de abril](#) de [1949](#), y la Ley 16/1985 sobre el [Patrimonio Histórico Español](#). Consideramos el castillo de Salobreña como un bien patrimonial ya que es de la época nazarí y un monumento de una arquitectura musulmana que hay que mantener para que las futuras generaciones puedan disfrutar de su belleza.

Su distribución corresponde a la construcción que se levanto en época nazarí, el castillo árabe es el resultado del aporte de la arquitectura musulmana y cristiana al pueblo de Salobreña.

De planta trapezoidal, dispone de tres recintos. El interior corresponde su distribución con el antiguo alcázar que esta formado por cuatro torres:

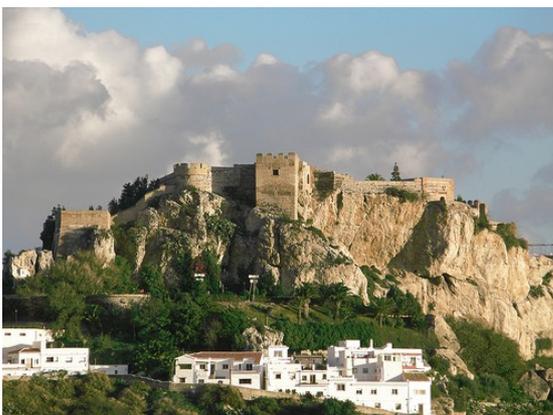
1. la Torre del Homenaje

2. la Torre Nueva
3. a Torre del Polvorín
4. la Torre Vieja

Los otros dos, con una función defensiva, son una ampliación castellana de finales del [siglo XV](#). Refrescantes [jardines](#) internos envuelven los volúmenes arquitectónicos. Las torres, almenas y murallas del castillo árabe, su enclave y paisajes han propiciado que sea uno de los monumentos más visitados de la costa granadina.

He cogido este monumento de la localidad de salobreña ya que es mi población natal. Es el monumento más importante de este pueblo ya se conoce su existencia desde el siglo X.

Hacer este artículo me ha aportado más conocimientos de que ya tenía sobre el castillo de mi pueblo y he descubierto de que modo esta compuesto el castillo y desde que siglo abarca. Un dato que me ha llamado la atención son los distintos reyes que han padecido prisión entre sus muros: *Yusuf III, Muhammad VIII el Pequeño, Muhammad IX el Zurdo, Abu Nasr Sad y Muley Hacén*.



Castillo de Salobreña

Vista desde los jardines

Imagen sacada de google del enlace:

- ✚ <http://www.dondeviajar.es/files/2008/03/castillo-de-salobrena.jpg>
- ✚ http://esphoto500x500.mnstatic.com/castillo-de-salobrena_7243562.jpg

3.5 Castillo de Carchuna

Autor: Francisco López Illescas

Fuente: motril.portaldetuciudad.com

Es un bien cultural, pertenece a la rama de los tangibles porque es apreciado físicamente, es decir, se pueden tocar y ocupan un espacio.

Es un bien patrimonial porque:

- Es muestra de la capacidad creativa de la raza humana.
- Muestra los valores humanos y culturales de aquella época histórica
- Da testimonio de una tradición cultural desaparecida.
- Es el tipo de arquitectura que se daba en una época determinada.

Fue un elemento militar de la costa de Granada, este castillo se encuentra olvidado y una buena utilización de este espacio puede dar como resultado un nuevo foco turístico, a la vez de un nuevo motor de desarrollo para la zona de Torrenueva- Carchuna- Calahonda.

En la actualidad, este castillo se encuentra rodeado de invernaderos, este castillo presenta por dentro las características de estar abandonado. Fue declarado Bien de interés cultural por la junta de Andalucía el 22 de junio de 1993).

Gran culpa del ocultamiento de este patrimonio, puede deberse a su situación, rodeado muy de cerca por invernaderos y su estado de deterioro.

Al investigar sobre este castillo, lo que más me ha llamado la atención es como mucha gente lo desprestigia por estar en el pueblo, y como los invernaderos han cubierto todo su alrededor.



Exterior del edificio. // Domingo Leiva 19 de abril de 2011



Fachada del edificio.// Perlama. // Paronamico.com



Interior del castillo. (actualmente se encuentra en reformas) //ener-coop.es

4.MÉTODOS CASEROS

4.1 LA TÉCNICA DEL ZAHORÍ

Autor: Joaquín Ávalos Salinas

**Fuente: Mi abuela y Jose Luis Santos-
<http://terraeantiquae.com/profiles/blogs/la-tcnica-del-zahor>**

Método tradicional de buscar agua subterránea:

Se clasifica como un bien patrimonial tangible y mueble.

Es un bien patrimonial porque ha pasado de generación en generación, es muy útil y aún se sigue usando.

Un zahorí, a veces llamado radiestesista o rabadomante, es alguien que afirma que puede detectar cambios del electromagnetismo a través del movimiento espontáneo de dispositivos simples sostenidos por sus manos, normalmente una varilla de madera o metal en forma de "Y" ó "L" o un péndulo. Los zahoríes afirman ser capaces de detectar la existencia de flujos magnéticos o líneas ley, corrientes de agua, vetas de minerales, lagos subterráneos, etc. A cualquier profundidad y sustentan la eficacia de la técnica en razones psicológicas, y los movimientos de los instrumentos por el efecto ideomotor. Mientras para algunos defensores de la técnica, se trataría de una habilidad explicable por la ciencia, otros la tratan de "facultad supranormal".

Pensaba que sólo existía el método del péndulo pero también está el de la varilla de madera o metal con forma de Y o L. Los dos son métodos que se siguen usando más de lo que creía, es una técnica que se puede aprender fácilmente y con paciencia llevar a la práctica. He elegido esta técnica porque me la comentó mi abuela pero no sabía explicarme exactamente cuál era el truco para que funcionara y a través de internet he completado la información.



Método del péndulo **Método de la varilla**

4.2 TÉCNICA ARTESANAL: TRABAJO CON CÁÑAMO.

Autor: Marta Arenas Guirao.

Fuente: he extraído esta técnica de trabajo de mi abuela, María Josefa Jiménez.

Se trata de un bien patrimonial natural porque se puede observar, mueble porque se puede trasladar de un sitio a otro y tangible porque el producto con el que lo hacen, en este caso el cáñamo, se puede tocar.

Consideramos este elemento como patrimonio porque se trata de una técnica que se utilizaba antiguamente y que en la actualidad no se utiliza, porque las personas han dejado de utilizarla o porque han encontrado máquinas que ya pueden hacerlo por ellas.

El cáñamo es un tipo de instrumento que proviene de una planta y que suele utilizarse en aplicaciones medicinales, fibras textiles y cordales, materiales aislantes...etc.

El proceso consistía en el siguiente: En primer lugar separamos el cáñamo en láminas pequeñas, después peinamos esas láminas de tal forma que queden limpias y peinadas y por último finalizamos el trabajo con la rueda que es girada por un niño según el objeto que queremos fabricar.

Como conclusión destaco que me ha llamado la atención la forma en la que no necesitaban máquinas para trabajar y buscan otros medios, como era este tipo de trabajo, que se llegó a utilizar en los primeros cables de la luz de mi pueblo.



Cáñamo



Trabajo con cáñamo

Fuente: <http://www.revistayerba.com/yerba/component/content/article/42-articulos/723-trabajo-artesanal-de-la-fibra-de-canamo.html>

<http://www.flickrriver.com/photos/28047774@N04/sets/72157625203717962/>

5.RECETAS

5.1 AJO ATAQ

Autor: Patricia Carrascosa Gogino

Fuente: Pepita Salido Sánchez

Es un patrimonio, tangible, mueble ya que es una receta y se puede hacer material para probarla.

Es un bien patrimonial porque esta receta se da solo en una parte de la sierra de segura, y aunque tiene el mismo nombre que esa receta, mi abuela que es la autora porque la ha modificado hasta que la ha encontrado a su gusto. Se usan ingredientes de la dieta mediterránea la cual es patrimonio de la humanidad.

La receta es la siguiente:

INGREDIENTES:

- ½ kg de patatas, más o menos tres patatas medianas,(se pueden cocer en el microondas, se echan en un recipiente y se pone al máximo y 3 minutos por patatas.
- 1 ajo (sin son pequeños dos)
- 1 miga de pan
- 1 huevo
- Vinagre
- Sal
- Aceite

Se coge el ajo, se machaca en el mortero con un poco de sal. Se cuecen las patatas y se pasan por el “pasa-puré” y se mezcla el ajo, una miga de pan empapada en vinagre y un huevo, y se le va dando la vuelta a todo con la mano del mortero, y se va añadiendo aceite poco a poco. Se le sigue dando vueltas con la mano del mortero, siempre en el mismo sentido para que no se corte.



Ajo atao terminado. Carrascosa Godino, P. (2013)

5.2 PRODUCTOS ARTESANOS: ROSCOS DE LOJA 1850.

Autor: Emilia Jáimez Moya

Fuente: Lorenza Castro Belmar.

- Patrimonio cultural intangible o inmaterial.
- Considero que es un bien patrimonial porque ha ido pasando de generación en generación y que hoy día aún sigue vivo.

Los roscos de Loja son una receta muy antigua que viene de la bisabuela de mi abuela.

Ellos eran pasteleros, nada más que hacían productos caseros y uno de esos productos eran los roscos de Loja.

Este producto se elabora con una base de bizcocho y este bizcocho lleva huevo, azúcar y harina.

Una vez echado todos esos ingredientes la masa está un poco líquida y se va echando poco a poco a una manga pastelera para posteriormente hacer la base del rosco con su forma redondeada.



Manga pastelera con el merengue

Fuente: [https://www.google.es/search?](https://www.google.es/search?q=manga+pastelera&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=5Nx8U9KWEIfT7Aabw4DACw&sqj=2&ved=0CAYQ_AUoAQ&biw=1366&bih=677#facrc=_&imgdii=_&imgsrc=Xft6hHa1ady5GM%253A%3BACUw4vMfE4_RVM%3Bhttp%253A%252F)

[q=manga+pastelera&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=5Nx8U9KWEIfT7Aabw4DACw&sqj=2&ved=0CAYQ_AUoAQ&biw=1366&bih=677#facrc=_&imgdii=_&imgsrc=Xft6hHa1ady5GM%253A%3BACUw4vMfE4_RVM%3Bhttp%253A%252F](https://www.google.es/search?q=manga+pastelera&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=5Nx8U9KWEIfT7Aabw4DACw&sqj=2&ved=0CAYQ_AUoAQ&biw=1366&bih=677#facrc=_&imgdii=_&imgsrc=Xft6hHa1ady5GM%253A%3BACUw4vMfE4_RVM%3Bhttp%253A%252F)

%252Fcocina.lapipadelindio.com%252Fwp-content%252Fuploads
%252F2009%252F03%252Fmanga_pastelera_2.jpg%3Bhttp%253A%252F
%252Fcocina.lapipadelindio.com%252Fgeneral%252Fcomo-utilizar-la-manga-pastelera
%3B282%3B214

Una vez que ya está hecha la forma se mete en el horno para que el bizcocho se haga. Cuando ya está hecho se deja que se enfríe.

Mientras se va haciendo el bizcocho se va haciendo el merengue con claras de huevo se batan hasta que sale el merengue.

Cuando el bizcocho ya está listo y el merengue también se vuelve a coger la manga pastelera y se le echa el merengue por encima del bizcocho cubriendo toda la base.

Se deja secar el merengue y ya están listos los roscos para comérselos. Hoy día mis padres son pasteleros y aún siguen con esta receta y también hay algunas pastelerías de aquí de Loja que también los hacen para poder seguir con la tradición familiar.



Roscos ya elaborados.

Fuente: [https://www.google.es/search?](https://www.google.es/search?hl=es&site=imghp&tbm=isch&source=hp&biw=1366&bih=677&q=roscos+de+loja&oq=roscos+de+loja&gs_l=img.3..0l3j0i24l3.4243.5971.0.6118.14.14.0.0.0.0.204.1548.6j6j1.13.0....0...1ac.1.44.img..5.9.827.hS6abLdCf-4#facrc=_&imgdii=_&imgrc=SFKgbSnL9ns2jM%253A%3BjVlgb6njqjv7M%3Bhttp%253A%252F%252Freposteriasantamaria.com%252FInstancesFiles%252Fwww.reposteriasantamaria.com%252FUpload%252Ff1fd6580-f2c1-4486-98ed-d59e23cb1493_rosco018.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Freposteriasantamaria.com%252F%3B305%3B229)

hl=es&site=imghp&tbm=isch&source=hp&biw=1366&bih=677&q=roscos+de+loja&oq=roscos+de+loja&gs_l=img.3..0l3j0i24l3.4243.5971.0.6118.14.14.0.0.0.0.204.1548.6j6j1.13.0....0...1ac.1.44.img..5.9.827.hS6abLdCf-4#facrc=_&imgdii=_&imgrc=SFKgbSnL9ns2jM%253A%3BjVlgb6njqjv7M%3Bhttp%253A%252F%252Freposteriasantamaria.com%252FInstancesFiles%252Fwww.reposteriasantamaria.com%252FUpload%252Ff1fd6580-f2c1-4486-98ed-d59e23cb1493_rosco018.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Freposteriasantamaria.com%252F%3B305%3B229

REFLEXIÓN PERSONAL:

He puesto esta receta porque sé que estos dulces van a seguir haciéndose durante muchos años, ya que las generaciones de ahora saben cómo hacerlos. Me ha sorprendido que la bisabuela de mi abuela empezara con ellos y que aún se sigan haciendo. A la gente les encanta estos roscos y son muy famosos. Gracias a este trabajo he aprendido a elaborar esta receta y algún día la haré.

5.3 GURULLOS CON CONEJO

Autor: Carmen Ramón Ruiz

Fuente: Antonia Coca Zuñiga

Esta receta es tradicional en Baza, es un tipo de bien patrimonial intangible oral y permite la transmisión del valor gastronómico del pueblo.

Lo considero un bien patrimonial ya que simboliza parte de la identidad del pueblo y de todos sus habitantes. Se debería dar más a conocer, ya que a las nuevas generaciones no les suele gustar. Sin embargo es un plato muy saludable por tener los alimentos esenciales, hidratos, proteínas, verduras...

A mí este plato no me gusta mucho porque no me gusta el conejo pero se puede sustituir por pollo. He aprendido a hacerlos con la ayuda de mi abuela y pienso hacerlo más veces para que la gente lo conozca.



FUENTE: www.entresabores.org

INGREDIENTES:



Fuente: Carmen Ramón Ruiz

- Gurullos: Harina y agua
- Sofrito: Tomate, pimientos (secos rojos, verdes para asar) ajo, cebolla, colorante alimentario, conejo, aceite, patatas, sal.

PREPARACIÓN

Se hace una masa con la harina y el agua, se hacen unas tiras con la masa y vamos haciendo los gurullos.

En una sartén se echan unas cucharadas de aceite. Troceamos el conejo y lo freímos en el aceite una vez frito se retira el conejo y freímos el pimiento rojo sin pasarlo pues amargaría. Se retira el pimiento y echamos los ajos, el pimiento, y un trozo de cebolla y el tomate, se sofríe todo a fuego lento.

En una olla ponemos el conejo añadimos el sofrito, ponemos el agua y todo en el fuego hasta que haya hervido cinco minutos. Añadimos los gurullos y unas patatas cortadas en trozos pequeños, sazonomos y dejamos hervir treinta minutos, a la mitad de cocción se le añade los pimientos asados en tiras. Una vez acabado se sirve en plato hondo y a disfrutar de nuestro plato típico bastetano.

5.4 LAS MIGAS

Autor: Ramiro Pareja Pérez

Fuente: Mi abuela

La receta típica de mi pueblo es un plato conocido con el nombre de migas. Es el plato típico de mi pueblo (ARENAS DE MALAGA) y de todos los alrededores.

Es un plato que se ha transmitido de generación en generación a lo mejor de muchos años. Es un plato que está reconocido como bien patrimonial porque es le gusta a todas las personas que lo prueban. Es su importancia tal, que en un pueblo llamado Torrox que está muy cerca del mío hay una festividad conocida con el nombre del día de las migas.

Las migas provienen del cuscús magrebí.

Los ingredientes de este plato típico de mi tierra son los siguientes:

Se hacen esencialmente con pan duro, aceite de oliva y ajos a los que se le suele añadir matalauva y torreznos. Se suele acompañar de pepino, aceitunas o rábano. También se hacen dulces, añadiendo leche o chocolate. Es un plato que tradicionalmente se preparaba en el medio rural como comida principal. Se trata de un refrito sencillo de ajo, tomate, pimiento y cebolla al que se añade, para aprovecharlo, el pan duro. En sus orígenes las migas eran preparadas en el mismo lugar de trabajo. Eran los mismos hombres quienes preparaban este plato sencillo. Las migas se preparaban en una sartén, y una vez cocidas, los trabajadores se sentaban alrededor y a cucharadas las comían directamente de la sartén.



FUENTE: www.cocinaconcalina.es

Yo sé de la existencia de este plato debido a que mi madre siempre me lo ha cocinado desde pequeño. Según me cuenta mi abuela es un plato que se ha transmitido de generación en generación y que ella también lo comía de pequeña. Ella me dice que era un plato muy rico en energía y que ella se lo preparaba a mi abuelo siempre ya que se pasaba muchas horas trabajando en el campo y necesitaba alimentarse bien para realizar tan duro trabajo.

REFLEXION PERSONAL

Con este plato he aprendido mucho y descubierto muchas cosas. Yo antes solo me preocupaba de comérmelo sin interesarme de donde provenía, sus ingredientes etc..con la ayuda de este trabajo ya se muchas más cosas del principal típico plato de mi tierra.

Algo que me ha llamado mucho la atención de este plato es su gran valor nutritivo. Mi abuela me cuenta que desde siempre ella se lo preparaba a mi abuelo para que resistiera el duro trabajo que realizaba en el campo trabajando de sol a sol todos los días.

Conforme vayan pasando los años es un plato que es posible que se vaya perdiendo pero aun hoy en día se mantiene y en las festividades de mi pueblo muchas veces se cocina para que el que quiera vaya a comerla.

5.5 RIN RAN DE BACALAO ACCITANO

Autor: María Del Carmen Segura Gómez

Fuente: Libro de recetas de la cocina tradicional de la comarca de Guadix, *La Olla de Guadix*.

Es un bien cultural, pertenece a la rama de los intangibles ya que es una receta que se ha ido transmitiendo oralmente, pero al haber sido recogido en un libro, se puede considerar un bien tangible. Este libro ha sido confeccionado por la asociación Valle de Alhama, concretamente esta receta ha sido escrita por María Teresa García Sánchez. Esta receta es un bien patrimonial debido a que solamente la saben realizar gente que pertenece a la localidad, ya que le dan un toque diferente y queda más rica.

El rin ran es conocido por la gran historia y cambios que ha sufrido. Aparte de ser única, representa una gran parte de Guadix, de su antigüedad y del machismo que había en esa época. Muchas abuelas siguen con la tradición de realizarla sobre todo en semana santa, ya que es un plato típico de todas las casas de la gente mayor. Los jóvenes no suelen cocinarla bien porque no les gusta o porque no saben hacerla. Los ingredientes que se suelen utilizar son: bacalao, cebollas grandes, aceite de oliva, ajos, pimientos rojos secos, pimientos verdes asados secos y sal.

El rin ran de bacalao accitano se comía en tiempos de cuaresma, ya que en semana santa no se puede comer carne. A partir de los años 60, se le consideraba una comida de hombres, esto quiere decir que si un grupo de hombres jugaban a las cartas en la taberna del pueblo apostaban y el que perdía hacia y pagaba la comida para todos. En la época de feria 24 de Octubre, para cerrar el trato por la venta de ganado (ovejas, cabras, caballo, etc.) también se comía el rin ran de bacalao accitano. Durante los años 80 se dice que se solía comer los días que las mujeres tenían que ir a lavar a las acequias más cercanas. Actualmente se come rin ran no solo en la taberna, sino en todas las casas durante la semana santa. Este puede ir acompañado de vino. Se dice que si el rin ran de bacalao accitano si es preparado por un hombre tiene un sabor más exquisito que si lo prepara una mujer. Los toques quedan diferentes. Es un gran misterio que aún sigue vivo. El rin ran de bacalao accitano, se puede comer tanto al mediodía como de noche.

Al realizar esta receta y tener que preguntarle a mi abuela sobre su elaboración e ingredientes, lo que más me ha llamado la atención es el uso de todo los productos que usaban del campo y como con el paso del tiempo ha ido cambiando la forma de comer el rin ran. Me contó que es una comida fácil y rápida de elaborar y por eso la solían hacer los días que tenían que ir a la acequia más cercanas a lavar la ropa.

Fotografías



Fuente: Internet

http://1.bp.blogspot.com/_CjFtcxoUhRM/TPacvon9Lgl/AAAAAAAAAG8/cbJWViJ7cWM/s1600/Rin+Ran.jpg



Fuente: Internet

<http://1.bp.blogspot.com/BXTDcOthX38/UWxOtI0s3gl/AAAAAAAAAao/pnEEutz7r9c/s400/rinran.jpg>



Fuente: Internet

<http://1.bp.blogspot.com/EzPemCTnHY/UWxOujb9XYI/AAAAAAAAAa8/Z7PKfaFpn9I/s400/sopa.jpg>

5.6 TORTOS DE CALABAZA

Autor: Carmen Ramón Ruiz

Fuente: Antonia Coca Zuñiga

Esta receta es tradicional en Baza, es un tipo de bien patrimonial oral y permite la transmisión del valor gastronómico del pueblo.

Lo considero un bien patrimonial ya que simboliza parte de la identidad del pueblo, es un postre muy rico y se suele hacer en semana santa.

He aprendido hacer la receta por primera vez, la primera vez no sale muy bien, pero con práctica se puede hacer que salga muy rico y con una buena presentación. Nunca antes me había atrevido a probarlo por la calabaza pero una vez que lo he hecho lo incluiré en uno de mis postres favoritos.



Fuente: Blog de los tres metros de cocina

INGREDIENTES:

Calabaza, harina, leche, levadura Royal, azúcar, canela y aceite de oliva.

PREPARACIÓN:

En una olla se cuece la calabaza con un poco de agua, una vez cocida escurrimos el agua añadimos leche y harina hasta formar una pasta homogénea, añadiendo levadura Royal.

Ponemos aceite a calentar en una sartén, una vez caliente, con una cuchara vamos echando la masa separadas una cuchara de otra, formando tortos individuales, damos la vuelta para freír por el otro lado los tortos y retiramos en un plato con servilletas de papel para que escurran el aceite sobrante, a continuación pasamos los tortos por una mezcla de azúcar y canela, quedando rebozados.

5.7 OLLA DE SAN ANTÓN/ HABAS DE SAN ANTÓN

Autora: María Isabel Espinosa Muñoz

Fuente: María Luisa Muñoz Ayllón

Este bien cultural es tangible, pues es palpable, y mueble, pues es una receta que va pasando de generación en generación. Lo consideramos un bien patrimonial ya que es algo que lleva muchos años en la cultura granadina y ha ido pasando, por lo menos en mi familia, de generación en generación.

Ingredientes:

- 1/2 kg de habas secas
- 200 g de judías blancas
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo seco
- 1 cabeza de ajos
- 1 hueso de espinazo salado
- 1 hueso de jamón
- 200 g de costilla de cerdo
- 200 g de panceta
- 1 oreja de cerdo
- 1 papada de cerdo
- 1 rabo de cerdo
- 1 morcilla de cebolla
- 100 g de tocino añejo
- 1 rama de tomillo
- 2 hinojos
- 3 patatas
- sal.

Introducción:

Este es un plato típico granaíno, como dice mi abuela, de los meses de frío. Se hace en honor a San Antón (17 de enero). Se acostumbra a elaborar en esta época la conocida Olla de San Antón. Se trata de un puchero elaborado principalmente con habas secas, carne de cerdo (careta, orejas, patas, tocino, espinazo, costillas, rabo, morcilla, etc.), patatas junto con otros ingredientes que puede variar según la zona. Lo típico es tomarse un plato de Olla y posteriormente comerse una pringá hecha con la carne, el tocino y la morcilla.

Elaboración:

Poner las habas y las judías en remojo la noche anterior. Pelar la cebolla y partirla en dos. Lavar el hueso de espinazo y el del jamón. Echar a la olla todos los ingredientes, excepto la morcilla y las patatas, cubiertos de agua. Dejar cocer a fuego lento, aproximadamente hora y media. Pasado ese tiempo, echar las patatas con la morcilla (pinchada con un palillo para que no reviente). Dejar cocer unos 20 minutos más, y servir por un lado las legumbres, patatas, y por otro el resto de viandas, como guarnición.

No sabía que esta receta también sería un bien patrimonial, además me ha ayudado a saber más sobre las costumbres de mi tierra y de mi familia, pues he sabido otras muchas costumbres que teníamos.



FUENTE: www.elbabero.blogspot.com



FUENTE: www.otragranada.org

5.8 AJOHARINA

Autor: Maria Isabel Rama Gomez

Fuente: Típica receta jienense heredada de generación en generación

Se trata de un Bien patrimonial natural, puesto que se puede observar, mueble porque se puede realizar en cualquier lugar e intangible ya que no se puede tocar.

El "ajo de harina" o más conocido como "ajoharina" jienense lo he considerado bien patrimonial no sólo porque la gastronomía de Jaén es muy variada y se basa en la dieta mediterránea que es Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por ser Jaén la «Capital mundial del aceite de oliva», sino porque es un plato con inmensa riqueza y variedad de productos propios de la tierra y una comida de tradición histórica.

Ingredientes: 1/2 Kg. de níscalos", 1/4 de habas peladas, 1/4 de espárragos trigueros, 1/2 Kg. de patatas, 2 ajos (uno machacado y otro a rodajas), 1 pimiento verde, una cucharada de pimentón dulce(o pimientos rojos secos machacados), 1 tomate, 5 cucharadas de harina, mitad del cuarto de aceite, agua y sal.

Troceamos los níscalos, las patatas las cortaremos de forma que espesen, en trozos pequeños, al igual que el pimiento verde, el tomate y los ajos. Añadimos los espárragos trigueros y las habas, lo ponemos todo en una sartén honda con el aceite de oliva caliente y freímos durante unos minutos, lo suficiente para que las patatas queden doradas solamente.

Una vez dorados los ingredientes, ponemos la cucharadita de pimentón dulce, removemos bien e, inmediatamente, añadimos el agua y sal (ésta al gusto) y dejamos cocer a fuego medio.

Mientras cuecen los ingredientes, batiremos la harina con un poco de agua hasta obtener una masa líquida, no muy espesa, la cual iremos añadiendo poco a poco a la sartén con los ingredientes ya cocidos, todo esto sin dejar de remover y manteniendo el fuego medio.

Una vez que hayamos obtenido las gachas, bajamos el fuego al mínimo y dejamos que se acaben de cocinar, removiendo de vez en cuando. Serviremos en la misma sartén.

Cabe destacar la importancia de mantener las tradiciones, ya que si no se transmitiesen de generación en generación, éstas se perderían.

Fotografía



Ajoharina cocinado, listo para servir

6.REFRANEROS, CANCIONEROS Y POESÍAS

6.1 COPLAS DE LA AURORA

Autor: Javier García Felipe

Fuente: Antonia Reyes Benítez

Este tipo de Patrimonio que vamos a describir a continuación, es un Patrimonio Cultural Intangible, y su origen se remonta al siglo XVIII cuando un grupo de personas con sus canciones y música convocan a los habitantes del pueblo para el Rosario de la Aurora que comenzará a las 6 horas de la madrugada. Se realiza todos los años la noche anterior a la salida procesional de la Divina Pastora y tiene su salida desde las puertas de la Iglesia Parroquial a las 24 horas, haciendo su recorrido por las calles del pueblo y terminando nuevamente en la Iglesia, desde donde parte el Santo Rosario. Sus componentes llevan instrumentos como guitarras, bandurrias, triángulos y campanillas.

La temática de sus coplas es muy variada, con alabanzas a María, relatos de los evangelios, convocando al Rosario de la Aurora...A continuación, mostramos una serie de coplas cantadas:

Oh Divina Pastora de Gójar
que tó el que te llama amparo le dás,
ampararnos y favorecernos
a todos aquellos que al Rosario van.

Oh divino San Roque de Gójar
Que toda tu vida fue peregrinación
Que curabas a tos los enfermos
De pestes y llagas fue nuestra salvación

En la Iglesia Parroquial de Gójar

A mano izquierda repara y veras

Nuestro padre Jesús Nazareno

Con la cruz a cuestras que al calvario va.

Lo considero bien Patrimonial porque es una tradición que se lleva realizando en mi pueblo desde el siglo 18, se ha mantenido hasta el día de hoy vía oral y cada año, como es costumbre, se sigue realizando sin faltar ningún año.

Reflexión Personal

Desde mi punto de vista, este trabajo me ha servido para ponerme en contacto con los más mayores, y que me cuenten desde y como empezó esta tradición, porque aportar me lleva aportando desde los cinco o seis años prácticamente, ya que participo tocando la guitarra, y es una tradición en mi familia (mis antepasados crearon y cantaron estas coplas) y lo considero una tradición a la cual no puedo faltar ningún año, dependiendo de mi ideología y creencias religiosas, y como miembro de este grupo debo de dar ejemplo para los más pequeños a que sigan con la tradición y se mantenga generación tras generación.



Coplas de la Aurora en la puerta de la Iglesia de Gójar, año 2008

Referencias: www.divinapastoragojar.blogspot.com



Salida del grupo desde la puerta de la Iglesia de Gójar, año 2010

Referencias:

http://www.ideal.es/granada/prensa/20070903/provincia/coplas-populares_20070903.html

Bibliografía

- La información ha sido extraída de la gente mayor de mi pueblo, concretamente de mi abuela (Antonia Reyes Benítez).
- Las fotos son las realizadas por mi padre en los diferentes años que observamos en el pie de foto.

6.2 EL REFRANERO DE DOÑA ENRIQUETA

Autor: Carlos Francisco Luna Vigil

Fuente: Enriqueta López

Este bien pertenece a la categorización de bien patrimonial inmaterial o intangible.

He considerado estos refranes bien patrimonial porque son refranes que vienen del pueblo de Montefrío, de donde es natural Enriqueta que tiene 93 años. Creo que estos refranes al ser transmitidos de boca en boca corren el peligro de perderse entre las nuevas generaciones. He podido constatar de primera persona que estos refranes ya no son utilizados por los más jóvenes del pueblo y solo por algunos de los mayores con los que hemos podido hablar. Aquí podemos ver ejemplos de los refranes que nos ha transmitido:

“En marzo ni migas ni esparto”

“Eres más apañá, que las coles de tiapeiná”

“El que escucha su mal oye”

“Jesús te ampare y te proteja y te jacte de carne de oreja” (Cuando se estornuda)

“Agua adiós y mayo venga que si no vas a azar iras a por leña”

“A las 12 quien no tenga pan que retoce”

“Hasta la Ascensión, no te quites el ropón y después quita y pon”

“De pan ajeno migar mucho”

“Cuando asoma la nube de Alcalá, el agua no faltará” (Alcalá es un pueblo que dista a pocos kilómetros de Montefrío)

“Agua por San Juan, quita vino y no da pan”

Hablar con esta mujer me ha servido para ver cómo han ido cambiando las expresiones con el transcurso de los años. Antes se usaban muchos refranes a la hora de hablar y estos en la actualidad apenas se usan. Estos refranes en

especial son propios de un pueblo ya que te hablan de personajes del pueblo como “tiapeiná”. Es una pena que un tesoro tan grande como son los refranes o dichos populares se estén perdiendo por el mal uso del lenguaje que se está dando en la actualidad o que nos llame más la atención las expresiones en otras lenguas. Hablando con Enriqueta y otros ancianos del pueblo he aprendido que la mayoría de refranes se cumplen y tienen su grado de verdad, sobre todo los refranes que hacen referencia a estaciones del año

o a la meteorología. Lo que más me sorprendió fue ver que estos ancianos siguen usando estos refranes en su día a día y cuando estás hablando con ellos los dicen en varias ocasiones, cuando esta gente muera estos refranes y dichos populares del pueblo desaparecerán con ellos, ya que no se está dando una cultura para transmitirlos a los más jóvenes del pueblo.

Otra de las cosas que más me sorprendió fue ver como algunos de estos refranes están adaptados a los tiempos actuales por la gente de edad comprendida entre los 40 y los 50 años, ya que ellos si los usaban cuando eran jóvenes y fueron modificándolos poco a poco.

Esta mujer era considerada tesoro humano vivo por su sabiduría y por su amplio conocimiento de refranes y citas. Enriqueta mujer murió días después de que se le entrevistara y se hablara con ella. Gracias a este trabajo podemos conservar sus refranes ya que no ha dejado constancia en ningún otro lado de sus refranes. Es por ello por lo que es importante antes de que desaparezcan estos tesoros humanos recopilar información sobre sus saberes y poder transmitirlos de generación en generación.

6.3 CANCIONERO POPULAR

Autor: Marta Soto Chica

Fuente: Balbina González Rodríguez

Se trata de un bien patrimonial material y tangible.

Yo lo considero un bien patrimonial porque son canciones tradicionales que de no haberse recogido y escrito en este libro se hubieran perdido.

El cancionero popular es un libro hecho por una vecina de mi tita de Las Gabias. En él resume muchas de las canciones de la infancia de ella junto con sus amigos. Estas canciones son cantadas en las excursiones o en días festivos. Una de estas canciones se llama “Vacaciones”.

Conocer y leer este libro me ha ayudado a conocer las canciones populares que se cantaban en su época. Además me ha ayudado a saber las costumbres que tenían ellos de cantar diferentes canciones dependiendo de la fiesta en la que se encuentre. También que le dedicaban diferentes canciones a los diferentes pueblos.

“Vacaciones”

“Vacaciones, chicharrones

una vieja sin calzones

arriba los mantecaos

abajo los polvorones

que han dicho los maestros

que han dado vacaciones.

Vacaciones, chicharrones

una vieja sin calzones.

Eeeeh! La cartilla

se me fue

*por el rio Santa Fe,
no me pegue usted maestro,
que mañana la traeré.”*



Portada del libro “Las nieves se está meciendo...”

Fuente: Marta Soto Chica

6.4 ROMANCE DEL SOLDADO EN LA GUERRA.

AUTOR:MÓNICA CAZORLA CANO

FUENTE: Mi madre, M^o Carmen Cano Cano

Este romance me lo ha dado a conocer mi madre, M^a Carmen Cano Cano. Cuenta mi madre que hace muchísimos años un señor llegó al pueblo y nos dieron a conocer varios romances, solo se hizo eco de ellos un vecino de la localidad de Guájar Faragüit que fue recitándolos a lo largo de sus años. Las mujeres los fueron recordando cantándolos mientras trabajaban en las labores del campo o mientras bordaban en la calle. Algunos de ellos ya han desaparecido de la memoria del pueblo pero otros, como los que aún recuerda mi madre, permanecen en la memoria de muy pocos como no queriendo pasar al rincón del olvido. Este romance es un bien cultural inmaterial porque es de transmisión oral y no está registrado de manera escrita en ningún lugar, salvo aquí, es único. Ha sido recogido mediante una grabación sonora del romance cantado por mi madre y transcrito después. Sólo la fuente es concedora por completo de este bello romance tantas veces cantado por las mujeres de mi pueblo hace muchísimos años.

Sentadita en mi balcón

bordando un pañuelo en seda

vi pasar a un caballero

alto de Sierra Morena.

-Dime, dime soldadito

si es que vienes de la guerra

-Sí señora de ahí vengo,

si es que tiene alguien en ella.

-Allí tengo a mi marido

tres años sirviendo en ella.

-Déme usted las señas de él

por si es que lo conociera.

-Mi marido es alto y rubio

del Regimiento la Reina,

gasta caballito blanco,

la cincha bordada en seda.

-Por las señas que usted da

su marido ha muerto en ella

y en el testamento dice

que me case con su prenda.

-Eso yo nunca lo haría

eso yo nunca lo haré,

tres años le he estado esperando

y otros tres que esperaré

y si a los seis no viene

a monja me meteré.

-Blanquita que vas hacer
con los dos hijos que tienes.

-Uno le daré a mis padres
para que se sirvan de él
y el otro lo meto en la escuela
para que aprenda a leer.

-Blanquita ¡abre los ojos!
si me quieres conocer
el que va montao a caballo
maridito tuyo es.
Mucho es lo que te he querido
Y más que te voy a querer
porque me has guardao la honra
como una buena mujer.

Me resulta muy evocador, nos recuerda el valor de la honra de la mujer que tanta consideración se tenía antiguamente. También la expresión que se hace del amor, como es el hecho de que el amor todo lo puede. Es un reflejo de lo cuesta ver hoy en día en nuestra sociedad. Hace referencia a cómo vivían nuestros antepasados, sus preocupaciones o cuidados y la importancia de la fidelidad y el amor.

6.5 LA PATRONA DE ACULA.

Autor: Fernando José Cuenca Alcalde.

Fuente: Amparo López Quiles.

Patrimonio cultural intangible.

Es un bien patrimonial puesto que se pasa de padres a hijos de forma oral, y tiene una historia que recuerda una época. Lo escribí cuando era todavía una niña (8 años) se dijo en las fiestas de acula cuando echaron a los “rojos” del pueblo que según la autora se dedicaron a quemar las vírgenes y cristos de la iglesia.

La patrona de Acula.

*La patrona de Acula viene
vuelve nuestra madre,
vuelve nuestra reina,
la patrona del pueblo se acerca
y del pueblo se alza un clamor
que hasta el cielo llega.
¡Virgen del Rosario,
Bienvenida seas!
En un negro día de luto
y con pena
llega con fiebre locura
y triste ceguera
los satánicos hijos de este pueblo
tu imagen hicieron pavesas.
Ya lloran tristes,
su crimen horrendo detestan,
ya te piden perdón suspirando,
ya sus culpas confiesan
y quieran llorar con su sangre
el terrible perdón de su ofensa.
¡Perdónales madre!
¡porque tú eres buena!
y si alguien a quien Dios no quiera
y que insiste encerrarse
en su mala consciencia.
Ese no es tu hijo
ni de nuestra tierra
pero tú no querrás
virgen santa que ese hijo se pierda.
¡vuelve nuestra madre,
vuelve nuestra reina!`
Amparo López Quiles.
(Acula).*

Pues me aporta un sentimiento religioso y unos valores que se tenían antes que habría que reforzar en la sociedad de hoy. Se pasa de padres a hijos y con ello se recuerda a una bisabuela de la cual salieron unos hijos con unos valores.

6.6 A TRAVÉS DE MI ABUELO

Autor: Patricia Pérez Pardo

Fuente: Primitivo Pérez Pérez

He considerado las poesías de mi abuelo un bien patrimonial intangible ya que representan las vivencias, costumbres, historias, recuerdos que él tiene en su mente y esa gran capacidad para escribir y expresarse a pesar de su edad, Este es un bien patrimonial intangible porque no está escrito en un soporte y por tanto solo percibimos el proceso que es cuando mi abuelo piensa lo que inventa y el resultado final que es cuando nos lo recita. Por otro lado considero a mi abuelo un tesoro vivo ya que posee la habilidad de componer y esta habilidad se transmite de forma oral y desaparecerá con su persona a no ser que se transmita.

Mi abuelo desde siempre ha escrito tanto cuentos, como canciones, poesías... pero a mí nunca me han llamado la atención y siempre que lo exponía a la

familia para darle nuestra opinión yo no hacía caso. Y ahora, después de ver la cantidad de poesías escritas desde fechas pasadas, títulos que te dan esa curiosidad por saber lo que sigue, pues me ha despertado esa chispa por saber más sobre sus escritos y darle ánimo para que mientras pueda siga escribiendo y así dejarnos una herencia muy personal.

ASI ES CHIRIVEL

"Bien lo podemos decir

que al pie de su sierra

es agradable vivir.

cuando el calor nos agobia.

Alegre y vigorosa

su verdosa vega

con aguas claras

los bancales riegan.

cuando llega navidad.

Pájaros que vuelan

en las alamedas

con lenguaje puro

cantan y gorjean.

para todos deseadas.

Ruiseñor que está velando

escondido en la arboleda

con un silbido de amor

guardando a su compañera.

canta y se alegra contigo.

El ladrido de los perros,

el balar de las ovejas,

el canto de los pastores

con sonido de cencerros.

El parque del Chirivello

con esa densidad de sombras

sitio para relajarse

La cuadrilla de este pueblo

yo la quiero mencionar

tocando en las misas de gozo

Nos adentramos en agosto

el de las claras mañanas

empiezan ya nuestras fiestas

Chirivel es muy jovial

es abierto y extrovertido

sabe reír y llorar

Si yo supiera cantar

a mi pueblo cantarí

dedicando a Chirivel

el himno de la alegría.

Primitivo Pérez Pérez Chirivel 2012

*Eres blanca y eres verde
mi querida Andalucía
por eso tus ocho provincias
te felicitan tu día.*

*JAÉN, verde JAÉN
que de olivos rodea
pues con tu dorado aceite
das sabor a toda España.*

*Y por qué eres tan bella
y eres blanca y eres verde
a su amada Andalucía
ofrecen lo que ellas tienen.*

*CÓRDOBA, con sus llanuras
eres cuna de toros
sus grandes ganaderías
tu mezquita, tus graneros.*

*ALMERÍA, árida y rocosa
donde el sol tiene posada
central térmica, invernaderos
con su playa y su Alcazaba.*

*SEVILLA, eres la hermana mayor
todos acuden a ti
la Giralda, la Macarena
Y el río Guadalquivir.*

*GRANADA, tierra moruna
donde el sultán paseaba
señoreado en la Alhambra
mirando a Sierra Nevada.*

*CÁDIZ, la bonita Cádiz
eres tacita de plata
¿Quién se ríe como tú
cuando sacas las comparsas?*

*MÁLAGA, tu eres tan bella
por tu sierranía afamada
y no faltan los turistas
en tus playas soleadas.
¡Que viva Andalucía*

*HUELVA eres tierra de aventuras
de donde Colón partiera
buscando aquel nuevo mundo
y al final lo consiguiera.*

Y vivan los que la amamos!"

Primitivo Pérez Pérez Chirivel 21/02/1999

7.TESORO HUMANO VIVO

7.1 LA GRACIA DE CURAR

Autor: Eva Gutierrez Bautista

Fuente: Ángeles Ochoa Torres. Vélez de benaudalla C/Garcia Lorca N°38. Nacida en Alcaudete, Jaén, llego a Velez con 22 años cuando se caso.

TESORO HUMANO VIVO.

Consideramos este patrimonio como tesoro humano vivo porque es un individuo que posee conocimientos y técnicas necesarias para interpretar o

recrear determinados elementos del patrimonio cultural inmaterial, cuyo patrimonio incluye los usos y expresiones, junto con los conocimientos, técnicas y valores que les son inherentes, que las comunidades y grupos conozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.

Tiene el don de curar la culebrina, que es la reactivación del virus de la varicela. **La culebrilla en términos médicos es el herpes ZOSTER. En principio, se manifiesta con una urticaria en alguna zona determinada del cuerpo, que con el tiempo se transforma en una ampolla dolorosa en forma de pequeña culebra.**

¿Cómo se cura y en qué consiste?

Se cura con pólvora negra, tinta negra (que no sea china) y limón. El secreto no se dice porque es heredado de su madre, (pero no recuerda si su abuela o tatarabuela lo realizaron).

Este brebaje se escribe sobre la piel.

Comenzó viendo a su madre curar a otras personas, pero ella no las podía curar hasta sus 40 años, que su madre muere y le dio la gracia y a partir de ahí hasta el día de hoy lo sigue haciendo.

Va mucha gente, pero ella no cobra porque si no pierde la gracia. Pero si alguien quiere, le pueden dejar alguna ofrenda por voluntad propia. Ella cuenta que hay personas que no le han dado nada y otras que le dan cosas de aprovechamiento.

Cuando le aparece a una persona y va al médico y se toma las medicinas que le han mandado y luego acude a Ángeles es muy difícil de curarlo.

Desde las generaciones pasadas se cuenta que si se da el caso de que salgan dos culebrinas y se juntan la persona fallece. Cuando me comenta este caso le pregunte que si ella lo ha corroborado y me cuenta que desde que ella lleva curándolo nunca se ha encontrado con ningún caso pero que a su madre si se ha encontrado con un caso, le dije que me gustaría que me contara la historia pero no quiso porque respeta a la persona fallecida.

Ella no cuenta unos casos que siempre recuerda:

Primer caso:

Un hombre que le salió la culebrina y lo tenía tan mal que le salieron ampollas. El hombre fue a muchos curanderos, pero se la curaban con saliva y le reventaban las ampollas y se le puso en carne viva desde el hombro derecho hasta la ingle izquierda. El hombre le pidió que se la curara, y a pesar del mal estado de sus heridas consiguió curarle.

Segundo caso:

Un hombre que estaba trabajando le dio culebrina, fue al médico y le dieron tres meses de baja, para que se le curara, acudió a Ángeles y en tres días le dieron el alta porque ya estaba perfectamente.

REFLEXIÓN:

No hay que abusar de las medicinas son productos químicos, hay que conocer las cosas como antes se curaran. Sé que hay algunas cosas que solo se curan con los medicamentos pero las que se pueden curar como antes lo haría así.

Yo he tenido la experiencia de ponerme en las manos de Ángeles cuanto tenía 12 años. Todo empezó picándome mucho la espalda y seguido saliéndome como ronchas, mi madre me lo vio y me dijo vamos a ir a la casa de tu abuela para que te lo vea. Yo en ese momento me quede pensativa porque no entendía nada y cuando llegue a su casa ya lo entendí todo, me comento lo que realizaba y desde ahí pues he querido saber hacerlo. La he observado varias veces pero hay cosas que todavía no sé muy bien, pero espero acabar por saberlas y que cuando llegue el momento me de la gracia y yo poder seguir realizando este hecho tan maravilloso que la vida a dado.

A consejo a todo el mundo que lo tenga que acuda a ella.



Culebrina que comienza desde el costado derecho y se alarga hasta la espalda.

FUENTE: www.culebrina en la piel.es



Culebrina que está en curso de extenderse al hombro.

FUENTE: www.culebrina en la piel.es

8.TEXTOS

8.1 ARCHIVOS SOBRE LA VIDA DEL ESCULTOR JOSÉ NAVAS PAREJO

Magdalena Ramos Navas-Parejo

Archivo centenario, formado por fotos y recortes de prensa, telegramas, manuscritos y dibujos desde finales del siglo XIX, donde se observa la trayectoria artística de este escultor granadino. Recogido por María Parejo y Mariana Jiménez Sáez



Recorte de la revista "La Alhambra" 16 diciembre 1907

-Patrimonio cultural, tangible, mueble e histórico.

-Considero que este archivo es un bien patrimonial porque tiene un importante valor histórico y artístico. Sobre todo dentro del arte religioso granadino.

Se trata de un álbum de principios del siglo XX, donde mi tatarabuela, la madre del artista, y más tarde su mujer, mi bisabuela, fue recortando y pegando por orden cronológico, cada noticia relacionada con su hijo que se publicaba en la prensa y revistas de entonces (El Noticiero, El Defensor de Granada, ABC, Gaceta del Sur, etc). También adjuntó todas las fotos de los proyectos de sus obras y maquetas, dibujos originales de bocetos, telegramas de encargos, cartas manuscritas de agradecimiento,(algunas de el rey Alfonso XIII, que agradece un busto que le talló en piedra, incluso del Papa Benedicto XV, que le concede la indulgencia plenaria, entre otras).

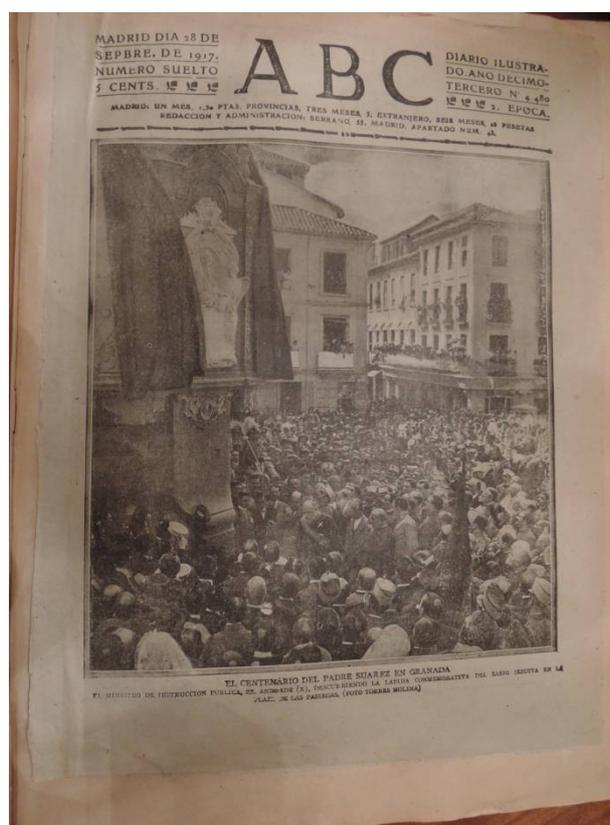
Comienza con la partida de bautismo de José Navas Parejo, y termina con una esquela en el periódico, que informa de su fallecimiento. No hay documentos nuevos, hasta que algunos familiares decidimos continuar completando el archivo.

Además de la información que aporta sobre el escultor y su trayectoria artística, desde sus comienzos en la Escuela de Artes de Granada, sus primeros premios, hasta poco a poco convertirse en un artista de prestigio Nacional, también recoge mucha información sobre el arte en general de esa época y sobre la historia. Se habla de dos guerras la de Marruecos, y la Guerra Civil, y de todas las obras de arte religioso que se perdieron y sus reposiciones, como hechos más destacados.

Se pueden apreciar las costumbres de la época; por ejemplo en una foto de su taller se puede ver a los artesanos esculpiendo la piedra con chaqueta y corbata o pajarita, y niños trabajando, lo que entonces era normal.

Reflexión personal:

-Este archivo con más de 800 documentos, lo conozco muy bien, me gusta ojearlo, ya que me resulta muy interesante leer las noticias de esta época. Descubro detalles buenos cada vez que lo abro. Además de poder conocer así, la vida de mi bisabuelo. Lo mejor es verlo con mi abuela, y dejar que ella me explique, de primera mano, cómo era la vida entonces. Este archivo lo hemos compartido y completado, en un intercambio de información con varias cofradías, la Escuela de Artes de Granada y familiares, entre otros.



Diario ABC, Madrid, 28 de septiembre de 1917. Inauguración de la Lápida conmemorativa del Padre Suárez con motivo de su centenario, en la plaza de las Pasiegas de Granada. Obra de José Navas parejo.



dedicatoria. Con motivo del agradecimiento de la

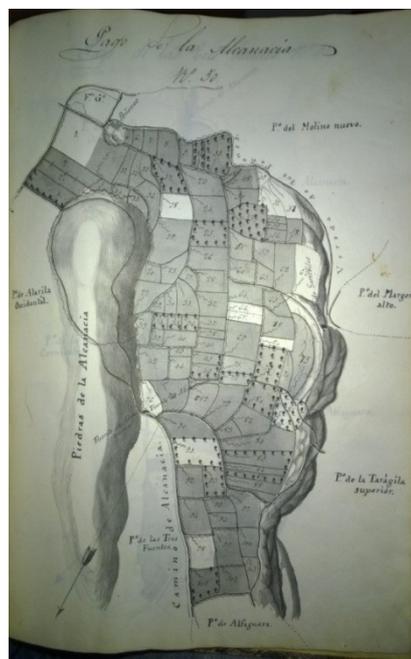
8.2 ESTADÍSTICA AGRÍCOLA

AUTOR: EMILIO HORTAL SÁNCHEZ

FUENTE: D. FRANCISCO HORTAL Y HORTAL

El bien patrimonial el cual se va a analizar es un bien tangible, mueble o movable de tipo científico. Se trata de un bien patrimonial, ya que son dos documentos únicos, los cuales fueron escritos en el año 1847, pertenecientes a la Villa de Zújar(Granada), que han pasado de generación en generación, así hasta por 4 generaciones.

En el primer tomo, se muestra las lindes que separan las distintas tierras de labranza de la



época en la que fueron escritos. Así mismo en el segundo tomo, se muestra los propietarios de las tierras, las coordenadas, qué se cultivaba en ellas, la cantidad que producían, al igual que los pagos que tenían que realizar por trabajarlas.

Estos documentos son muy interesantes, ya que se puede observar como en el siglo XIX se controlaban las tierras.

Mi opinión sobre estos libros es que los considero muy interesantes porque me ha permitido observar el gran esfuerzo que tuvieron que realizar para hacer el censo rural, y la gran dificultad que suponía realizar los mapas, ya que tenían que dibujarlo a mano.

Este es uno de los mapas que podemos encontrar en uno de los libros de la Estadística agrícola de la Villa de Zujar (Granada).

Nombre	1847	1848	1849	1850
Alfonso	100	100	100	100
Antonio	100	100	100	100
Benito	100	100	100	100
Cristóbal	100	100	100	100
Domingo	100	100	100	100
Francisco	100	100	100	100
Gregorio	100	100	100	100
Isidro	100	100	100	100
Juan	100	100	100	100
José	100	100	100	100
Leandro	100	100	100	100
Manuel	100	100	100	100
Miguel	100	100	100	100
Nicolas	100	100	100	100
Pedro	100	100	100	100
Rafael	100	100	100	100
Salvador	100	100	100	100
Tomas	100	100	100	100
Valentín	100	100	100	100
Wenceslao	100	100	100	100
Xosé	100	100	100	100
Yusef	100	100	100	100
Zacarias	100	100	100	100
Adolfo	100	100	100	100
Amador	100	100	100	100
Armando	100	100	100	100
Cándido	100	100	100	100
Celestino	100	100	100	100
Emiliano	100	100	100	100
Fernando	100	100	100	100
Gerardo	100	100	100	100
Hilario	100	100	100	100
Indalecio	100	100	100	100
Joaquín	100	100	100	100
Leopoldo	100	100	100	100
Luis	100	100	100	100
Marcelino	100	100	100	100
Matías	100	100	100	100
Narciso	100	100	100	100
Nicolás	100	100	100	100
Octavio	100	100	100	100
Orlando	100	100	100	100
Primitivo	100	100	100	100
Salvador	100	100	100	100
Teodoro	100	100	100	100
Tomás	100	100	100	100
Valentín	100	100	100	100
Wenceslao	100	100	100	100
Xosé	100	100	100	100
Yusef	100	100	100	100
Zacarias	100	100	100	100



Segunda página del libro de la Estadística agrícola de la Villa de Zujar (Granada), diciéndonos los pagos, en el folio en el que se encuentra al igual que las personas que tienen que hacerse cargo de esos pagos.

Primera página del libro de la Estadística agrícola de la Villa de Zujar (Granada), realiza una breve introducción, diciéndonos su contenido y por quien fue realizado y el año.

[Fuente: Emilo Portal](#)

Autor: Jesús Soria Campos

Fuente Original: Ángel Soria Contreras

Podemos clasificar este artículo como material, mueble, tangible y es un objeto que cumple con la función con la que fue fabricada.

Estas son las características por la que es un bien patrimonial:

Este objeto es un bien material porque está en peligro de desaparecer, no se saben con exactitud los modelos iguales que se fabricaron, pero por la información que he encontrado se dice que fueron 10 en toda España, fue realizado en 1936 por una persona anónima en una población de la provincia de Cuenca (San Clemente).

El artículo que presento trata de una radio fabricada a mano por una persona desconocida pero con muchas habilidades sin duda alguna en la creación de radios puesto que la época en la que se construyó y dados los pocos materiales que existían por aquel entonces fue una ardua tarea.

La conservación de esta radio es perfecta a como fue fabricada, incluso se puede observar su fecha de fabricación y la marca del transistor, en este caso pone "clarión", lleva consigo hasta su fuente de alimentación en perfecto estado fabricada en "baquelita" un material de la época muy difícil de encontrar en estas condiciones y la patente por el que la fabricó como se puede observar en las fotografías adjuntadas.

Un artículo de esta calidad, con esa conservación y aún más que funcione no se encuentra fácilmente puesto que tiene unos 80 años de vida y se ve reflejada de que manera la sociedad de la época escuchaba la radio y se mantenía informada.

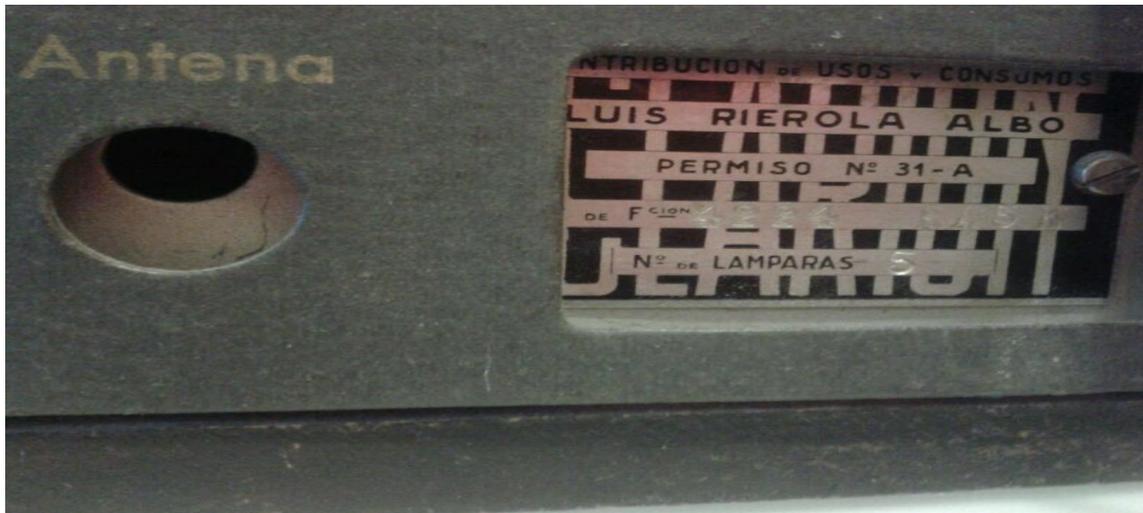
MI reflexión personal sobre este artículo es la siguiente:

Pienso que es un objeto en peligro de extinción, sobre todo si se fabricaron muy pocas unidades, esto tiene un gran valor ya que pasó por diferentes épocas de la historia de España, solo con ver esta radio directamente piensas en el pasado, en como nuestros abuelos y bisabuelos escuchaban música o se mantenían informados, cuantas personas habrán oídos buenas y malas noticias en una radio con 80 años de vida.

Otra cosa que me gustaría destacar es que los artículos de hoy día no van a tener tanta duración puesto que antes se creaban las cosas con más calidad y mejor construidas que en la actualidad.



Vista frontal de la radio.



vista posterior de la patente.



Fuente de alimentación.



9.2 NACIMIENTO D Fuente: Jesús Soria

Autor: Carolina Granados Martin

Fuente: José Padial Rejón

Se trata de un Bien Patrimonial tangible o material (mueble).

Lo considero un Bien Patrimonial porque no es apenas conocido y las personas que lo realizan son muy pocas y ya mayores, por lo que si no se da a conocer se perderá.



Bien Patrimonial “Nacimiento dentro de una calabaza”

Fuente: Carolina Granados Martín 27/03/2014

Me ha sorprendido la paciencia y la originalidad que se tiene que tener para hacer cosas como esta, no todo el mundo tiene ese “don” para llevar lo que tiene en su imaginación a la realidad.

9.3 HERRAMIENTAS EN MINIATURA

Autor: Carolina Granados Martin

Fuente: José Padial Rejón

Se trata de un Bien Patrimonial tangible o material (mueble).

Lo considero un Bien Patrimonial porque estas herramientas en miniatura hechas a mano ya es difícil de encontrar quien las haga, y si se encuentra será en personas mayores, difícilmente se verá en jóvenes.



Bien Patrimonial “Herramientas en miniatura”

Fuente: Carolina Granados Martín 27/03/2014

Con esto me he dado cuenta de la capacidad que tienen las personas mayores de recrear algo que les guste, cosa que hoy en día los jóvenes no sabemos hacer por así decirlo. Es sorprendente la originalidad y la paciencia que se debe de tener para realizar esto, y sería una pena que cosas como esta se perdieran.

10. VOCABULARIO

10.1 VOCABULARIO BASTETANO

AUTOR: CARMEN RAMÓN RUIZ

FUENTE: Antonia Coca Zúñiga

En primer lugar cabe destacar que el tipo de bien es intangible, ya que es algo que se ha transmitido de forma oral. Lo considero bien patrimonial por ser parte de la identidad de lo que es el pueblo de Baza, permite la transmisión de valores como el modismo regional, saber y conocer tradiciones de diversos tipos, además de transmitir el conocimiento del pueblo y las expresiones.

Aunque haya estado viviendo varios años en Baza y antes había ido muchas veces por tener familia allí, no conozco la mayor parte del vocabulario, por lo que he aprendido palabras nuevas. Me ha aportado nuevos conocimientos. Sin embargo me ha sorprendido que la mayoría de las palabras, no se suelen escuchar ya por el pueblo, solo alguna que otra a personas de la tercera edad.

Alargarse: Acercarse a algún sitio

Apurar: Acabar

Ato: Conjunto de ropa completa

Atinar: Acertar o adivinar

Babolla: Torta plana realizada con masa de pan y recubierto de aceite con sal o azúcar.

Balate: Barranco

Bicha: Culebra

Meter bulla: Meter prisa

Capazo: Cesta

Cazoletero: Curioso

Chuminá: Tontería

Conijah: Rincón

Endiñar: Dar un tortazo

Engargao: Persona que se queda fijamente mirando algo.

Enreos: Cosas en medio

Esfaratar: Deshacer

Escuchimizado: Estar muy delgado

Fardones: Llevar la camiseta metida por el pantalón

Follonero: Persona que hace mucho ruido

Gachastortas: Guiso Cardoso con una masa.

Garguear: Comer chuches

Gincho: Ladrón

Gurupina: Guiso hecho con gurrullos

Hincha: Tener manía a alguien

¡Menés! Expresión de desprecio hacia algo

Miso: Gato

Palodud: Raíz de regaliz que se masca

Panizo: Maíz

Parejo: Nivelado

Parella: Toca de paño

Percás: Suceso o catástrofe

Perchá: Expresión que se usa cuando se ha comido mucho

Picón: Trozos de madera que antiguamente se usaba para los braseros de leña

Pipirrana: Ensalada de pequeños cachos de tomate, pepino, cebolla, pimiento, aceituna, aceite y sal.

Porruo: Cabezón

Poyo: Encimera de la cocina o la barra de un bar

Regomello: Sensación de preocupación

Repelús: Escalofrío

Roal: Trozo de algo

Sobar: Dormir

Soga: Cuerda

Toca: Trapo de cocina

Trajinar: Trabajo

Zagal: Muchacho

Zarillos: Pendientes

Equipo de redacción:

- María del Valle Hinojosa Herrera
- Pablo Maldonado Ramos
- Ignacio Pablo Rodríguez Pérez
- Ana Herrera Sepúlveda
- María Bolea Romero

Equipo de maquetación:

- Javier Melgárez Salto
- Daniel Morente Garrido
- Juan Manuel Molina Vega

- Miguel Ángel López Lorente

Prólogo:

- Belinda García Torres
- María Remedios Martín Sánchez

Ilustración:

- Paula Jiménez Guerra (<http://zaragozabonsai.foroactivos.net/t902-una-vision-diferente-del-bonsai>)

Autores:

- Jackline Muthoni Warui
- Carmen Ramón Ruiz
- Ana Isabel López Fernández
- Juan García-Pardo Sánchez- Barba
- Nerea Peláez García
- María Bolea Romero
- Alejandro Álvarez Gómez
- Francisco López Illescas
- Joaquín Ávalos Salinas
- Marta Arenas Guirao
- Patricia Carrascosa Gogino
- Emilia Jáimez Moya
- Carmen Ramón Ruiz
- Ramiro Pareja Pérez
- María Del Carmen Segura Gómez
- María Isabel Espinosa Muñoz
- Maria Isabel Rama Gomez
- Javier García Felipe
- Carlos Francisco Luna Vigil
- Alba Isabel Peña Uclés.
- Marta Soto Chica
- Mónica Cazorla Cano
- Fernando José Cuenca Alcalde
- Patricia Pérez Pardo
- Magdalena Ramos Navas-Parejo
- Emilio Hortal Sánchez
- Jesús Soria Campos
- Carolina Granados Martin