

## UNIDAD DIDÁCTICA III

### MÁGINA ETNOGRÁFICA

---

En esta *tercera unidad didáctica* estudiamos la cultura de nuestras gentes, sus fiestas y romerías, su gastronomía, basada en el aceite, la huerta y los derivados de la carne.

Estudiaremos en los temas 12 y 13 las distintas culturas y saberes tradicionales que se han generado como consecuencia del uso de elementos naturales como el agua y la nieve, y también de un producto tan importante como es el aceite. Elementos definitorios en la conformación de las costumbres comarcales.

El curanderismo, las apariciones paranormales, las leyendas, etc., que trataremos en el tema 15, nos dará las claves para conocer el aspecto más mágico de Sierra Mágina.

El alumno al finalizar el estudio de la unidad habrá adquirido unos conocimientos sobre la personalidad de las gentes de la comarca y de cómo se ha ido conformando esta personalidad. Que factores externos e internos que han influido en el carácter y sobre todo la influencia del medio físico. Con el estudio de esta unidad didáctica obtendrá el alumno una visión de la singularidad etnográfica de la comarca de Mágina.



# TEMA XI

## FIESTAS Y ROMERÍAS

### *Esquema-Resumen*

#### **1. Moros y cristianos**

Si hay una tradición que identifique la comarca de Sierra Mágina en la provincia de Jaén, ésta es la fiesta de Moros y Cristianos. Solamente se desarrolla en tres pueblos: Carchelejo, Campillo de Arenas y Bélmez de la Moraleda, así como en la aldea de Belmez.

#### **2. Romerías y fiestas marianas**

El culto mariano está muy extendido por Sierra Mágina. A veces entronca con un culto ancestral como es el de la diosa de la fertilidad, en directa relación con el agua y las tierras que riega. Con frecuencia, la fiesta mariana es campestre. Son romerías con gran concurso de público, que excede el ámbito local; otras veces forma parte de las fiestas patronales de las poblaciones; y siempre, muy presente en la cultura popular de la comarca.

##### **2.1. Fiestas marianas**

Virgen del Rosario, Inmaculada Concepción, Virgen de la Candelaria, Virgen de la Cabeza, Virgen de Cuadros, Virgen de Fátima, Virgen de los Remedios, Virgen de la Fuensanta, Virgen de Belén, Virgen de Gracia, Virgen de las Nieves, etc.

##### **2.2. Fiestas de Santos y Santas**

San Marcos, San Sebastián, San Antón, San Isidro Labrador, Santa Lucía, etc.

### **2.3. Fiestas de los Cristos**

Santo Cristo de Burgos, Cristo de la Misericordia, Cristo de la Columna, Cristo de los Jornaleros, Cristo del Mármol, etc.

## TEMA XI

### FIESTAS Y ROMERÍAS

#### 1. Moros y cristianos

Si hay una tradición que identifique la comarca de Sierra Mágina en la provincia de Jaén, ésta es la fiesta de Moros y Cristianos. Solamente se desarrolla en tres pueblos: Carchelejo, Campillo de Arenas y Bélmez de la Moraleda, así como en la aldea de Belmez.

La fiesta de moros y cristianos esta muy extendida por todos el territorio español e hispanoamericano. En el Levante peninsular ésta relacionada con las luchas contra los almorávides en el siglo XII y la expulsión de los moriscos en el siglo XVII. En la zona de las Alpujarras, está íntimamente unida a la sublevación de los moriscos granadinos del siglo XVI; en la comarca de Mágina, su origen esta en la época en que estas tierras fueron frontera entre el reino castellano y el reino nazarita de Granada.

Desde mediados del siglo XIII hasta finales del siglo XV, 250 años de frontera que impregnaron de un modo definitivo las tradiciones de la comarca.

La fiesta en *Bélmez de la Moraleda* se desarrolla en dos espacios y tiempos diferentes.

A) El primer domingo de mayo, en la Aldea de Bélmez, situada a 3 kilómetros de la actual villa y al pie de los restos de su castillo que fue el núcleo originario de la población actual, se celebra la escenificación de las RELACIONES. Intervienen el pastor Eufrasio, un ángel, el rey moro y su ejército, el capitán cristiano y su ejército y el rey cristiano y su cortejo. Eufrasio, el pastor, conoce por revelación del ángel, de la existencia del cuadro del Señor de la Vida, encerrado en una

mazmorra del castillo. Eufrasio se acerca al castillo para pedir que se le entregue el cuadro, negándose el rey moro, por lo que acude al capitán de las tropas cristianas para que le ayude en su rescate. Las tropas cristianas acuden al castillo y presentan batalla al ejército moro que lo defiende obteniendo la victoria y rescatando el cuadro del Señor de la Vida, el cual es llevado en procesión a la Ermita. Durante el trayecto se encuentran con el rey cristiano y su cortejo, al que explican lo sucedido y la victoria obtenida sobre el infiel.

La fiesta se inicia con la salida de Bélmez de la Moraleda por la mañana temprano hacia la aldea de Belmez. Tras la representación de las *Relaciones*, se dirigen en procesión hacia la ermita del Patrón, donde se celebra la Santa Misa. Estas *Relaciones* son un auto sacramental de autor desconocido, que fueron recopiladas por Martín Fernández.

B) El otro espacio es el *municipio de Bélmez de la Moraleda*, y sobre la tercera semana de agosto se desarrolla la *representación de moros y cristianos*, como una continuación de las *Relaciones* de la aldea de Belmez, por lo que ambas se complementan formando una pieza dramática de gran valor cultural e histórico. La fiesta se desarrolla en dos días, durante el primero por la tarde, el rey cristiano y su ejército, que llevan el cuadro del Señor de la Vida como estandarte, salen de la Iglesia por las calles del pueblo, en poder de los moros, con la intención de conquistarlo. Al llegar al barrio del Visillo y tras un parlamento entre los reyes, los moros atacan al ejército cristiano y hacen cautivo al rey cristiano y al Señor de la Vida. Al día siguiente, mientras los moros celebran su triunfo sobre los cristianos en el castillo instalado en la plaza del pueblo, otro ejército cristiano al mando del Infante D. Sancho, hijo del rey cristiano, acude a rescatar al rey prisionero y al Señor de la Vida. El Infante intenta rescatar a ambos mediante argumentos, pero el rey moro no admite razones e intenta quemar el cuadro del Señor de La Vida. A continuación el Infante ataca iniciando la batalla que termina con el triunfo cristiano y la liberación del rey y del Señor de La Vida. El rey moro es apresado y encarcelado, al igual que sus tropas. Al final son todos convertidos, celebrándose una fiesta religiosa en honor del Patrón.

Esta fiesta narra épica y lúdicamente los avatares y luchas de los cristianos para la conquista de Belmez, realizada por el Infante D. Pedro en 1.243, aunque reconquistada posteriormente por los musulmanes.

La fiesta de Moros y Cristianos en Carhelejo y Campillo de Arenas tiene muchas semejanzas en el desarrollo de la acción, en la uniformidad de los ejércitos y en los textos que se utilizan. El castillo de Arenas, a mitad de camino entre ambos pueblos, fue el bastión defensivo más adelantado del reino nazarita sobre

el valle del Guadalbullón. En la parte de la frontera castellana estaba la atalaya defensiva del Castellón en Cazalla -aldea de Carchelejo-, y el Castillejo en Cárchel, ambas sobre el mismo valle del Guadalbullón.

En *Carchelejo* la celebración de las *Avanzadillas de Moros y Cristianos* así como las *Embajadas* están vinculadas a la festividad de la Virgen del Rosario, patrona del pueblo. Anteriormente se celebraban el primer domingo de octubre, pero en los años 70 se trasladaron a mediados de agosto. No se sabe exactamente a partir de cuando se celebran dichas representaciones, pero la Hermandad de la Virgen del Rosario ya existía a mediados del siglo XVIII.

El día 14 de agosto, el tamborilero de cada ejército, casa por casa, va recogiendo a las huestes, finalizando en la casa del rey moro y del embajador del rey cristiano. El Hermano Mayor de la Hermandad es recogido por el bando cristiano. A continuación, se inicia la procesión con la Imagen de la Virgen del Rosario, que sale del templo parroquial protegida por los cristianos y acompañada por todo el pueblo. Los moros esperan el paso de la Imagen para atacar al ejército cristiano en varios puntos de su recorrido. Al avistarse ambos bandos, en cada *avanzadilla*, se adelanta el rey moro y el embajador cristiano y mantienen un breve diálogo, al no llegar a un acuerdo, inician la lucha. Al cuarto asalto o emboscada, los cristianos son sorprendidos por los moros, perdiendo la Imagen. Los cristianos contraatacan dos veces más pero no logran recuperarla. Los Moros llegan al castillo, instalado en la plaza principal del pueblo, donde la mantendrán cautiva y custodiada toda la noche.

Al alba se celebra el Rosario de la Aurora, precedido por los *Muñidores* que cantan coplas alusivas a la Virgen del Rosario y otras invitando a todos los vecinos a levantarse y participar en el rosario.

El día 15 por la tarde, los cristianos inician un nuevo ataque contra el castillo en poder de los moros con la intención de rescatar a la Virgen del Rosario, pero sin éxito. Seguidamente se representan las *Embajadas* que constan de 3 partes, la primera y tercera a pie, la segunda a caballo. En la primera parte el rey moro ante el ataque imprevisto y la eficaz defensa del alcázar, hace mención al poderío de sus tropas y se vanagloria de la victoria obtenida. El embajador del rey cristiano expone su intención al rey moro de vengar el ultraje cometido con el cautiverio de la Imagen de María. En la segunda, a caballo el Rey Moro, lanza un desafío al ejército cristiano, que es aceptado por el embajador cristiano a la vez que percibe a sus tropas para el combate. A continuación la tercera parte, de pie, ambos, rey moro y embajador cristiano, luchan entre sí delante de sus ejércitos, en un desafío personal, en que el rey moro es vencido. Y después de oír los argumentos

teológicos del Rey Cristiano se convierte al cristianismo. Posteriormente el Embajador Cristiano al frente de sus tropas y con la ayuda del Rey Moro, inician el ataque final del castillo defendido por las tropas moras sin caudillo, obteniendo la victoria y rescatando la Imagen de la Virgen. Todas estas batallas están acompañadas por los acordes guerreros de una banda de música y de las salvas de escopetería de los asistentes. Esta fiesta ha sido declarada de Interés Turístico Nacional por la Junta de Andalucía.

*Campillo de Arenas*, inicia la celebración de la fiesta el segundo sábado de agosto. La antigüedad de la misma data también de mediados del siglo XVIII y se realiza en honor de su patrona la Virgen de la Cabeza.

El sábado por la tarde, los tamborileros reúnen por separado a los ejércitos moro y cristiano. La Imagen de la Virgen de la Cabeza, es protegida en su recorrido por el ejército cristiano desde su salida de la ermita, fuera de casco urbano. Los moros intentan secuestrarla en 3 ocasiones sin conseguirlo. En la calle principal, ya cerca de la plaza, los moros tienden una emboscada, consiguiendo sorprender y derrotar a los cristianos, llevando la Imagen al castillo que hay instalado en la plaza principal. Los cristianos atacan varias veces el castillo, sin obtener éxito, quedando la Imagen cautiva toda la noche. Durante la madrugada, los *campanilleros* recorren el pueblo, cantando canciones alusivas a la Virgen e invitando a los fieles a que asistan al rezo del Rosario de la Aurora.

El domingo por la mañana, los cristianos vuelven a atacar el castillo, sin conseguir rendirlo. Deciden cambiar de estrategia y organizan un campamento cerca del mismo, para su mejor vigilancia. Ante un descuido de los centinelas cristianos, los moros les roban las escopetas. En esta tesitura, los embajadores de ambos bandos acuerdan celebrar una parlamento o *Embajada*.

La *Embajada* es una pieza dramática con un profundo contenido religioso que fue copiada de un manuscrito del año 1.887 y que posteriormente ha sufrido algunas variaciones, hasta llegar a la actualidad, con todo su sabor histórico y tradicional.

La *Embajada* esta dividida en dos partes. La primera, se desarrolla a caballo, exponiendo los embajadores las más diversas razones para convencerse mutuamente. No aviniéndose a razones, terminan declarándose la guerra. Tras lo cual el embajador cristiano pide a la Virgen le proteja durante el combate, mientras el embajador moro pasa revista a sus tropas. Acto seguido, los embajadores luchan cuerpo a cuerpo, terminando el moro en el suelo, vencido por el cristiano. Éste perdona la vida del embajador moro, y tras una exposición argumentada de los

dogmas de la fe cristiana, logra convencer al moro y a su ejército para que se conviertan al cristianismo.

Terminada la representación, moros y cristianos, llevan a la Virgen de la Cabeza a la Iglesia, donde se oficia una misa solemne en su honor.

Estas fiestas de Moros y Cristianos, tienen un hondo sentido guerrero y religioso, donde se puede apreciar las vicisitudes históricas de unas poblaciones fronterizas durante 250 años con los musulmanes granadinos, y por otro lado, la identificación que realiza el pueblo llano, entre victoria e intervención sobrenatural.

Por otra parte, la coincidencia de las representaciones de moros y cristianos durante las fiestas de la patrona o patrón, puede tener su origen en el adiestramiento que periódicamente debían realizar las milicias concejiles, una vez al año, y que con el paso del tiempo llegó a hacerse coincidir con las fiestas patronales, días en que se abandonaban los trabajos agrícolas y podían aprovechar para realizar la instrucción militar.

Los moros y cristianos de Carchelejo, durante sus evoluciones en la lucha, mantienen perfectamente las líneas, giran, atacan y retroceden en orden, en fin, se aprecia un mínimo de organización. Estas evoluciones, también, recuerdan antiguas danzas de paloteos. No es así en las evoluciones de los bandos en Bélmez, donde la lucha es desordenada, individualista y a veces brutal, con la posibilidad de sufrir accidentes por los mandobles que se lanzan durante las batallas.

## **2. Romerías y fiestas marianas**

El culto mariano está muy extendido por Sierra Mágina. A veces entronca con un culto ancestral como es el de la diosa de la fertilidad, en directa relación con el agua y las tierras que riega. De ahí que algunos santuarios marianos se ubiquen junto a los nacimientos de agua, como es el de la Virgen de Gracia (Pegalajar), La Purísima Concepción (La Cerradura), Virgen de la Fuensanta (Huelma), Virgen de la Cabeza (Campillo de Arenas) o Virgen de Cuadros (Bedmar).

Con frecuencia, la fiesta mariana es campestre. Son romerías con gran curso de público, que excede el ámbito local; otras veces forma parte de las fiestas patronales de las poblaciones; y siempre, muy presente en la cultura popular de la comarca.

## 2.1. Fiestas marianas

### Virgen del Rosario

Tiene en la actualidad un culto muy difundido en la comarca, aún lo tuvo más en el pasado, pues en algunos pueblos ya ha desaparecido, como es el caso de Albanchez, Pegalajar, Torres, Noalejo y Garciez.

En la actualidad las fiestas de la Virgen de Rosario se celebraban con esplendor en Carchelejo, Cambil y Mancha Real donde son fiestas patronales. En la década de los 70 del siglo pasado se pasaron a celebrar a mediados del mes de agosto, período de vacaciones para muchos de los lugareños que viven fuera y además climatológicamente más apto para su celebración.

En Cambil esta celebración está vinculada al Cristo del Mármol, al que se saca en procesión por calles de la localidad, formando así la pareja intercesora de patrón y patrona, práctica frecuente en algunos pueblos de Sierra Mágina. En este tipo de festividades entran en juego otros elementos del mundo lúdico y mágico rural, como son los toros, cucañas, fuegos de artificio, procesiones, verbenas.

En Carchelejo esta festividad tiene algunas vinculaciones propias, como son las Fiestas de Moros y Cristianos.

En Mancha Real es patrona desde 1671, pero desde 1590 existe una cofradía dedicada a esta advocación. Se le dedican dos fiestas al año: una el 15 de agosto y otra el primer domingo de octubre.

### La Inmaculada Concepción

Como la anterior, también en el pasado tuvo mayor extensión y aún pervive diseminadas por diferentes pueblos.

En La Cerradura, de la que es patrona, y se celebra el 8 de septiembre, coincidiendo con la feria de Noalejo, por ser La Cerradura un lugar obligado de paso de los ganaderos que a aquella feria acudían.

En Cambil, esta festividad es conocida como *La Tambora*, celebrándose el 8 de diciembre y su víspera. Se realiza una procesión de la Virgen de la Aurora por las calles del pueblo con recibimiento a los emigrados que este día retornan y al frente de una gran tambora recorren la población cantando canciones a la Aurora. Esta fiesta tiene su origen en la antigua Cofradía del Rosario.

Como romería, la Inmaculada Concepción se celebra en la Estación de Cibra de Santo Cristo, cuya imagen fue comprada en 1955. Se transformaron las

Fiestas de la Estación en romería hace pocos años y se celebraban el último domingo de Mayo —los últimos años ha oscilado entre primeros de mayo y primeros de junio—, vinculadas a la vida agrícola. Tradicionalmente, las mujeres portaban la imagen y la hermandad estaba formada exclusivamente por mujeres solteras. Hoy día, la romería es diferente. En sábado se transporta la Virgen en una carroza hasta la Iglesia de Cabra, siendo recibida en el «Nacimiento» por música y repique de campanas. El domingo por la mañana retorna a la Estación seguida de carretas y termina con un día campestre, en el que tiene lugar la procesión.

También Huelma rinde culto a esta Virgen con la advocación de su iglesia parroquial, dedicada a Nuestra Señora de la Concepción, y Bedmar tiene una ermita de la que se conserva su fachada principal del siglo XVII.

### **Virgen de la Candelaria**

Se celebra el 2 de febrero. En Albánchez tiene lugar una misa matinal, al final de la cual se reparten las roscas de la Candelaria bendecidas. Se le denomina el *día de las roscas*, nombre con el que también se le conoce en Jódar. Hace décadas se celebraba en la generalidad de los pueblos de Sierra Mágina: Pegalajar, Jódar, Cambil,... En Cabra del Santo Cristo la tradición era similar, añadiéndose a los roscos romero en flor y flores de almendro, aunque hoy tampoco se celebra en esta localidad. En Cambil se hacía una gran lumbre en la plaza principal.

En Campillo de Arenas, con el nombre de *Día de las Pajaricas* se suma a esta fiesta en procesión la Virgen del Rosario, a la que se adorna con varios ramos de pajarica, moldeada con masas de harina, que sirven para adornar los ramos de romero. Actualmente se van sustituyendo por anilinas de colores y plumas de aves. Durante la misa se bendicen las velas o candelas, que son guardas para ser utilizadas en caso de tormenta.

### **Virgen de la Cabeza**

Es una de las romerías más antiguas, de hondo raigambre en la provincia de Jaén y limítrofes, que tenía su fiesta en la peregrinación al Santuario de la Virgen de la Cabeza en Sierra Morena (Andújar). En algunos pueblos, como Cambil y Mancha Real se celebraba desde la fundación de la cofradía en el siglo XVI. El día anterior al último domingo de abril salían hacia Andújar con banderas, cetros y tambores, para celebrar el domingo la misa, procesión y comida campestre.

En Campillo de Arenas, la ermita de la Virgen de la Cabeza se encuentra a las afueras de la localidad, junto a la Fuente de Cantarranas, construida a princi-

pios del siglo XVIII. Conserva la imagen antigua que, según la leyenda, fue hallada por un pastor. Esta Virgen es la Patrona del pueblo, cuyas fiestas se conmemoran en torno al segundo domingo de agosto, durante las cuales tienen lugar la celebración de Moros y Cristianos.

Noalejo celebra también la romería de la Virgen de la Cabeza, concretamente en la Hoya del Salobral, lugar donde nació el Santo Custodio y alrededor del cual gira la romería, fundada en 1968 a raíz de la muerte del Santo. Tiene lugar el último domingo de Abril en este mismo paraje, día en que los hijos de los cortijeros de los alrededores hacen la primera comunión. A la vuelta, los participantes se llevan agua de la fuente del camino de la ermita, a la que se le atribuyen propiedades curativas.

En Mancha Real existe una Iglesia de advocación a la Virgen de la Cabeza en el Colegio de Religiosas Misioneras Parroquiales.

La cofradía de Colomera, en su peregrinación al Cerro del Cabezo en Sierra Morena, hace entrada en Carchelejo, donde es recibida por la cofradía de Carchelejo con canto de la salve y refresco de las autoridades locales.

### **Virgen de Cuadros**

Esta romería de gran tradición en la comarca se celebra en Bedmar desde el siglo XVI. Las ferias y fiestas se fechan el 23 y 28 de septiembre. La Virgen tiene su entrada el día 25 por la tarde, y la fiesta es el 26. El último domingo de octubre se lleva en romería a su santuario, siendo portada a hombros por las mujeres la mayoría de los cuatro kilómetros de recorrido.

Sobre la Virgen de Cuadros existe una leyenda que cuenta la milagrosa aparición de la imagen. Según ésta, bajo el Torreón de Cuadros, un pastor de Jódar vio cómo una paloma se posó junto a él, la cual cogió y metió en una capacha. De regreso a Jódar, al salir del término de Bedmar descubrió que había desaparecido. Al día siguiente volvió a verla en el mismo lugar. No pudiendo atraparla esta vez, le lanzó una piedra que le dio en un ojo. En ese momento se transformó la paloma en persona. El pastor relató lo sucedido, acudiendo al lugar gran concurso de personas que comprobaron que en el lugar había una imagen de la Virgen, por lo que decidieron allí mismo construir una ermita. La leyenda termina relatando los conflictos entre Jódar y Bedmar por su posesión y los intentos de robo fallidos por parte de los de Jódar, gracias a la actuación milagrosa de la imagen.

### **Virgen de Fátima**

La Virgen de Fátima es una de las devociones importadas. Se celebra en Cambil, en la pedanía del Frontil. La romería es de fundación reciente (1959), lo

mismo que su cofradía, y tiene lugar el segundo domingo de mayo. Sus fundadores son el matrimonio Antonia Castro y Ramón Fernández. La romería tuvo su origen en Antonia, curandera y propietaria de las tierras colindantes, que refiere la aparición de la Virgen y el encargo que le hizo de comprar una imagen y que se curara en su nombre.

A la romería acuden gentes de toda España, atraídos por la fama de Antonia, la *Santa de Cambil*, a la que se le atribuye *gracia* para curar, transmitida por la Virgen de Fátima. Durante el día se realizan los actos típicos de la romería: misa, procesión, comida campestre, bailes, tracas,...

Las Fiestas de la Virgen de Fátima también se celebran en Jódar, a cuya advocación corresponde una Iglesia Parroquial, dentro de las llamadas *Fiestas de Primavera* en honor a San Isidro y Nuestra Señora de Fátima.

### **Virgen de los Remedios**

Es la patrona de Jimena. Su romería tiene lugar en el paraje conocido como Cánava el día 7 de septiembre. La antigua devoción se remonta al año 1600. Se dice que en el mes de agosto de aquel año, el joven Luis Martínez, estudiante de escribano en Granada, en el camino de regreso a su pueblo se detuvo a descansar en una cueva situada en el barranco de Cánava, lugar donde se le apareció la Virgen de los Remedios, por lo que allí se erigió una ermita. El día 7 de septiembre, por la tarde, la imagen es bajada en romería hasta la parroquia de Santiago el Mayor, volviendo el día siguiente al Santuario. También el 31 de octubre es bajada la imagen hasta la parroquia, en recuerdo de una epidemia de cólera y un terremoto que afectó a Jimena, donde permanece hasta el último domingo de noviembre.

También en Cárcel se conmemoran las fiestas en honor de la Virgen de los Remedios, su patrona, el último domingo de agosto. Hasta hace unos años, se celebraba a primeros de septiembre.

### **Virgen de la Fuensanta**

Esta romería es organizada por la Cofradía de Nuestra Señora de la Fuensanta y Santa Lucía, cuya fundación es de las más antiguas de Sierra Mágina, probablemente a raíz de su conquista en el siglo XV, y está extendida por diferentes localidades de la comarca, como Cambil, Solera y Torres. Se realiza el primer domingo de septiembre.

Su santuario está situado a seis kilómetros de Huelma, al que acuden los romeros. En su visita beben agua de un pozo al que se le atribuyen numerosos milagros. Como en otros lugares, también existe una leyenda relacionada con un pastor de Cambil, al que se le apareció la Virgen.

### **Virgen de Belén**

Patrona de Noalejo, su festividad se celebra en la última quincena de agosto. Una festividad que data de comienzos del siglo XVII. El primer día procesionan el cuadro de su imagen desde la iglesia hasta su ermita. De regreso los fieles queman fuegos artificiales. Al día siguiente, vuelve de nuevo a ser procesionada.

Por las tardes tienen lugar encierros de vaquillas, muy populares en el vecindario, para lo cual se cierra con vigas la placeta de los Frailes y se taponan las calles adyacentes.

### **Virgen de Gracia**

El elemento mariano relacionado con las fuentes es un hecho frecuente que no falta en la de la Reja, en Pegalajar. Existía una imagen de la Virgen encima de ella desde el siglo XVIII. Cuenta la tradición que a mediados del XIX, un día de insoportable calor sin ráfagas de aire, estando varias mujeres lavando junto al nacimiento de agua, vieron cómo una sábana tendida se levantaba y se enredaba en esa imagen de la Virgen que había junto al nacimiento. Este hecho fue interpretado como una petición celestial para que le construyeran una ermita, como así se hizo. En cuanto a la sábana, fue desmembrada por las vecinas en numerosos trozos para conservarlos como reliquia. Desde entonces, sobre la fuente se levanta la ermita de la Virgen de Gracia. Su fiesta viene celebrándose el primer domingo de mayo.

### **Virgen de las Nieves**

Es la patrona de Pegalajar, cuyas fiestas tienen lugar del 4 al 7 de agosto, en las que se procesiona su imagen. En la primera procesión es llevada a la iglesia de la Santa Cruz, y otras dos más con retorno a su ermita. En ambas tiene lugar la mayor concentración humana que anualmente se da en Pegalajar. Su ermita puede proceder de tiempos medievales, pues aparece en la relación de ermitas de la diócesis de las constituciones sinodales del obispado de Jaén de 1511. Pronto contó con una cofradía que organizó el culto y elaboró unos estatutos, los últimos llegados hasta nosotros son del año 1888.

### **Otras devociones marianas**

Nuestra Señora de la Asunción (Ermita de Campillo de Arenas, Iglesias de Albánchez, Jódar, La Guardia, Noalejo, Garcéz y Bedmar).

Nuestra Señora de la Expectación (Iglesia Parroquial de Cabra del Santo Cristo).

Nuestra Señora de la Encarnación (Arco de la Encarnación de Pegalajar, Iglesias Parroquiales de Cambil y Campillo de Arenas, y Segunda Parroquia de Mancha Real).

Nuestra Señora de la Esperanza (Tuvo culto en el Convento de Cazalla termino de Cárcheles, hoy convertido en cortijo).

Nuestra Señora de los Ángeles (Iglesia Parroquial de Carchelejo)

Santa María de la Paz (Iglesia Parroquial de Bélmez de la Moraleda).

Nuestra Señora del Rosel (tuvo culto y ermita en Albánchez, de donde fue su patrona, aunque hoy día su culto ha desaparecido)

Virgen de los Dolores, 4º domingo de septiembre (Mancha Real y Larva)

Virgen de los Pastores (Jódar) y la Divina Pastora (La Guardia, 8-12 agosto).

Nuestra Señora de la Coronada (Ermita de La Guardia).

## **2.2. Fiestas de santos y santas**

### **San Marcos**

Dentro de las devociones de los pueblos de Sierra Mágina, San Marcos ha tenido un lugar especial, debido al carácter eminentemente agrario que encierra su culto, que especialmente ha estado vinculado a la langosta, plaga que tradicionalmente ha afectado de forma periódica la economía agraria de la zona. Así pues, al ser la agricultura la base económica de subsistencia de la sociedad, cualquier hecho que afecte a las cosechas, bien a través de alteraciones climáticas o plagas, también afecta de forma especial al hombre, que plasma estos hechos en sus ritos y creencias.

El concepto de naturaleza que tenía la sociedad tradicional de Sierra Mágina es mágico y religioso. Es un mundo sacralizado, en el que las creencias en poderes taumatúrgicos están muy presentes. La utilización del agua como instrumento de purificación figura en los ritos, además de los santos y la langosta, como en el pueblo de Bélmez de la Moraleda. En él, durante el día de San Marcos -santo íntimamente relacionado con la plaga-, tenía lugar la procesión llamada del *Perrillo de San Marcos*, porque a sus pies de la imagen se encontraba este *perrillo*, que Manuel Amezcua identifica con la posibilidad de que se tratase de un toro desproporcionado. En esta procesión también se bendecían los campos con el agua. Pero la singularidad está en el hecho de llevar la procesión al Nacimiento y tirar el perrillo al agua, tras lo cual todos los perros de los concurrentes eran

bañados. La purificación por el agua adquiere así un sentido mágico amplio, afectando por un lado al campo y por otro a los animales, actuando como intercesor el poder de San Marcos. Pero también puede tener esta inmersión otra interpretación en relación con la langosta en cuanto rito propiciatorio de lluvia, al producir este meteoro dificultades al desarrollo y propagación de la langosta.

La unión entre San Marcos y el toro enraizó en algunos lugares de la comarca. Tal es el caso del *perrillo de San Marcos*, que comentamos más arriba. Pero, en general, la mayoría de los pueblos de Sierra Mágina manifiestan o han manifestado en el pasado el culto a San Marcos (Albanchez, Pegalajar, Mancha Real, Jimena, Jódar, Cambil, Campillo de Arenas, Bélmez de la Moraleda, Huelma, García, Carchelejo, Cárcel, Larva, Torres).

Hoy día, las plagas de langosta han dejado de constituir un peligro para la agricultura. No obstante, el culto a San Marcos, de raíz medieval, y los ritos campestres en torno a su imagen han pervivido en muchas de las poblaciones de Sierra Mágina como parte de su cultura popular.

### **San Sebastián**

Para la mayoría de la población de la comarca, eminentemente rural, que vivía cercada por un entorno hostil en el que en todo momento apuntaba la amenaza de los maleficios, la peste era obra del diablo, frente al cual la intercesión divina era fundamental. Se sentía la necesidad de imploraciones colectivas y de penitencias públicas con el fin de impresionar a Dios y eliminar así el sentimiento de culpabilidad de la población.

En la Edad Moderna, en la comarca existían bastantes ermitas que tenían por advocación a algunos de los tres patronos intercesores de la peste de mayor advocación en el mundo cristiano (San Sebastián, San Roque y San Nicasio), sobre todo las dedicadas a San Sebastián, cuya advocación se extendía por toda la Diócesis. En Sierra Mágina existían ermitas dedicadas a San Sebastián en Albanchez, Bedmar, Cazalla (Cárcheles), La Guardia, Jimena, Jódar, Huelma y Torres. San Roque tenía una ermita en Bedmar, mientras que San Nicasio las tenía en Pegalajar y Torres.

Solían hacerse rogativas anuales en las ermitas de estos santos, como en la villa de Jimena, a cuya ermita de San Sebastián, cuentan las relaciones topográficas de Felipe II, que se iba *en procesión por la pestilencia*.

Especial virulencia tuvo en la comarca la peste de 1681, que afectó cruelmente a las villas de Jódar, Huelma, Torres y Jimena. En Jódar hubo más de 1.600 muertos entre enero y octubre; mientras que en Huelma la epidemia dejó un

saldo trágico de mayo a noviembre de 1681, con un total de 902 defunciones, casi la mitad de la población, gran parte de la cual había huido a los montes.

Actualmente, la fiesta se celebra el 20 de enero en Jimena, Cabra, La Guardia y Cambil. En Jimena se sacan las mocicas a pasear, y en Cabra es sacado el lienzo del Santo Cristo en procesión.

En La Guardia también se celebran fiestas a San Sebastián el 20 de enero, y romería el día 21 de mayo, tradición antigua renovada por el fervor popular. Anteriormente se celebraba en el caserón de Fontanares, hasta que se construyó una ermita. El Santo es llevado en procesión por los jóvenes que van a realizar el servicio militar. Detrás, el trono porta un árbol cuyas naranjas son repartidas entre los que deben realizar la *mili*. Se pasea en procesión desde la Guardia hacia su ermita, donde se celebra la misa. Al atardecer es bajado hasta el viejo puente romano junto a la carretera nacional, volviendo de nuevo a la Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, antiguo convento de los Dominicos, donde está ubicada la imagen.

### **San Antón**

Conocido como el patrón de los animales, su culto ha tenido y tiene en Sierra Mágina una difusión generalizada: Pegalajar, Campillo de Arenas, Cambil, Cárcchel (Cárcheles), Albánchez, Cabra, Noalejo, Torres... Se celebra el 17 de enero, en el que destacan las lumbres nocturnas con los más diversos materiales, entre los que predominan las ramas de olivo y bendición de animales domésticos. Junto a las lumbres se bebe vino, se comen rosetas y se cantan coplas, siendo saltadas por los más arriesgados.

### **San Isidro Labrador**

La fiesta se celebra el 15 de mayo en diferentes pueblos de la comarca, como Albánchez, Jódar y Solera. Esta romería tiene su origen hace algunas décadas, cuando se promovió en muchos pueblos de la provincia, por las cámaras agrarias y las hermandades de labradores, y viene en cierta forma a sustituir la antigua tradición romera del mes de mayo, que tiene una amplia difusión en todos los pueblos.

En Jódar, el día anterior a la fiesta, los romeros se dirigen a la ermita para llevar en procesión la imagen, no faltando el Triduo y las verbenas populares en la Plaza de Fátima, dentro de las llamadas «Fiestas de Primavera» en honor a San Isidro y Nuestra Señora de Fátima. El día 15 es cuando se celebra la romería. Los vecinos depositan ramos de flores y espigas a los pies de la imagen, tras lo cual celebran una comida campestre junto a las aguas del manantial de la Fuente-Garcíez.

## **Santa Lucía**

La abogada de la vista ha tenido en Sierra Mágina una devoción peculiar en diferentes pueblos, como Huelma, Cabra del Santo Cristo y Jimena donde el 13 de diciembre se solían celebrar las lumbres de Santa Lucía. Pero donde destaca más hoy en día es en Carchelejo (Cárcheles) y Campillo de Arenas. Allí, en la Puerta de Arenas, junto a la carretera nacional, tiene su ermita y se celebra la romería el Domingo de Pentecostés.

Según cuenta la leyenda, desde tiempo inmemorial existía un cuadro de la Santa colocado en una hornacina de la pared rocosa, al que unos bandoleros en la primera mitad del siglo XIX convirtieron en blanco de sus trabucos, y como castigo divino perdieron la vista.

La romería comienza el sábado por la mañana en Campillo, trasladándose por la tarde a la Puerta de Arenas, donde tienen lugar la ofrenda, pregón, fuegos artificiales y verbena. El Domingo vuelven a repetirse los actos, acompañados de misa, procesión y día de campo, con gran concurso de vecinos de los pueblos de la periferia.

### **Otros Santos y Santas**

- Santa Ana (Cambil, 25-28 diciembre).
- San Antonio de Padua, (Carchelejo, calle del Pilar, 13-junio).
- Santiago el Mayor (Parroquia de Jimena)
- Santiago, Santa Ana y Santa Anilla (tradicionalmente en Cambil).
- San Andrés, 30 noviembre y su víspera (Bélmez de la Moraleda).
- San Juan Evangelista (Iglesia Parroquial de Mancha Real).
- San José (Mancha Real, 19 de marzo).
- San Francisco de Paula (antiguo Patrón de Noalejo; Patrón de Albanchez, 3 al 6 de mayo, fiesta de los Hachones -San Pachuelo-)
- San Gregorio Nacianceno, 9 de mayo (Pegalajar)
- San Blas, 3 de febrero (Tradicionalmente en Cabra del Santo Cristo, Campillo de Arenas, Pegalajar, Cambil,...)
- San Juan, 24 de junio (Tradicionalmente en Cambil, Jódar, Pegalajar,...); San Juan Bautista (Iglesia parroquial de Solera).
- San Roque (Carchelejo, junto a la Virgen del Rosario)

- San Pedro, principios de agosto (ferias y fiestas de Larva, Iglesia Parroquial).
- Santo Domingo de Guzmán (Iglesia Parroquial de Torres)

### **2.3. Fiestas de los Cristos**

#### **Santo Cristo de Burgos**

La tradición dice, que el día 20 de enero de 1637 llegó al mesón de María de Rienda, en Cabra, un arriero camino de Guadix que transportaba el bagaje del burgalés D. Jerónimo de Sanvitores, el cual había sido nombrado corregidor de Guadix. Entre las pertenencias se encontraba un lienzo, copia de la talla gótica del siglo XIII del Santo Cristo de Burgos, que se encuentra en una capilla de la catedral de dicha ciudad. El arriero tuvo que cruzar el río Jandulilla, que venía crecido, dando lugar a que todas las demás cargas se mojasen, excepto en la que iba la Imagen del Cristo. Y al subir una cuesta que hay antes de llegar a Cabra, se rindió la caballería que llevaba la Imagen, que obligó al arriero a repartir la carga en las demás caballerías y a llevar él a cuestras el lienzo del Cristo hasta Cabra, donde se dispuso a pasar la noche. Vista la caja por los que en el mesón estaban, preguntaronle qué había en ella, a lo que le contestó que el lienzo de un Cristo, perteneciente al Sr. Corregidor de Guadix. Fueron tantas y tan insistentes las suplicas para que lo abriera, que hubo de ceder. Desliado el lienzo, lo clavaron en una pared para poder admirar mejor la Imagen. La mesonera, que tenía una parálisis en su mano izquierda, le pidió al Cristo que la sanase y para ello puso el brazo enfermo tocando el cuadro, curándose al momento. El lienzo fue llevado a la Iglesia y colocado en la Capilla Mayor. Pronto se extendió la noticia de lo ocurrido que no tardó en llegar a oídos de D. Jerónimo, el cual protestó ante el Nuncio. Para resolver el asunto tuvo que intervenir el Cardenal Moscoso, obispo de Jaén, que en una entrevista celebrada el 14 de septiembre de ese año, ofreció al Corregidor el Patronato de la Capilla Mayor, a cambio de que el lienzo se quedara en Cabra.

Pronto se convirtió esta villa en un importante centro de peregrinación. Se constituyó una cofradía con el nombre de Hermandad de los Humildes e Indignos Esclavos del Santo Cristo de Burgos y que todavía existe; al tiempo que han desaparecido, hace unos cuarenta años, las otras hermandades que en Andalucía se constituyeron al amparo del Santo Cristo de Burgos, como la de Bedmar, Torres, Guadix o Jimena.

La fiesta del Santo Cristo de Burgos, se celebraba en septiembre, pero por motivos vacacionales y económicos se celebran actualmente desde el día 14 al 18 de agosto.

En Jimena se celebraba la fiesta llamada del *Trigo de Cabrilla* que esta relacionada con la cofradía que había en este pueblo para ir a Cabra de Santo Cristo a honrar al Cristo de Burgos. El día antes de la salida para Cabra, el Hermano Mayor, bandera en ristre, recorre las calles de Jimena acompañado de un tambor y jugando la bandera de Cabrilla. Al regresar de la fiesta de Cabra se hace una comida de hermandad a base del plato típico «el trigo», en el lugar de Cánava, acabando la fiesta con un baile amenizado por una orquesta. Era el «baile de Cabrilla». Esta tradición se ha ido perdiendo, sobre todo al cambiar las fechas de la fiesta de Cabra de septiembre a agosto.

### **Cristo de la Misericordia**

El Cristo de la Misericordia es la Imagen que más devoción tiene en Jódar. La tradición asegura que estando un labrador arando un día 14 de septiembre, en la despoblada villa de Xandulilla, los bueyes se engancharon a una anilla y no podían tirar de la reja del arado. Al ser levantada la misma, se encontró un silo y en él la Imagen del Santo Cristo, la cual fue traída a Jódar venerándose en la Ermita de Santa Isabel, que después pasó a llamarse del Santo Cristo. Desde esta fecha unos prestas o comisarios se encargan de costear la fiesta, pero llegó un año de malas cosechas, sequía y nadie se hizo cargo de ella. En 1889 el alcalde Francisco Mengíbar, se encargo de costearla y así hasta la fecha.

Es la fiesta más antigua que se celebra en Jódar, desde el siglo XIV, al ser traída la Imagen desde la despoblada villa de Xandulilla. La cofradía ya se encontraba fundada en 1545, según documentación.

La fiesta en la actualidad se desarrolla durante los días 13 y 14 de septiembre.

También durante las *fiestas de mayo*, se saca al Cristo en procesión. Esta fiesta fue instituida por el Canónigo Domingo Arroquia a principios de este siglo, en acción de gracias por haberse librado del asalto de unos forajidos en la Casería del Canónigo, más tarde el pueblo se encargó de costearla. El día 2 de mayo sale la Imagen desde su ermita hasta la iglesia parroquial, éste primer día es acompañado por numerosas mujeres con promesas y alumbrando. A pesar del corto trayecto la procesión invierte varias horas. A la llegada de la Imagen a la iglesia se sortean en la sacristía las insignias para la fiesta de septiembre. Por la noche se quema un castillo de fuegos artificiales. El día 3 es la Fiesta, por la mañana se

pronuncia el sermón por un orador invitado para la ocasión. Por la tarde, se celebra la procesión general con la Imagen desde la Parroquia hasta su Ermita, recorriendo las principales calles de Jódar y pasando por los arcos monumentales y cruces levantados por el recorrido. Se tiran muchos cohetes y se le lanzan desde los balcones trigo y flores a su paso. La procesión acaba con una gran traca final junto a su Ermita.

La *fiesta de los labradores* también esta íntimamente relacionada con la devoción al Cristo de la Misericordia. Corría el día seis de marzo de 1.911, cuando los labradores de Jódar decidieron sacar en procesión al Cristo para que intercediera y lloviera, pues la gran sequía hacia peligrar la cosecha. El Prior no aprobó su salida temiendo que le pasase algo a la Imagen si no llovía. Pero la gente pedía a gritos su salida, ante lo que el Prior cedió, responsabilizando a los labradores de su suerte. La procesión se fijó para las tres de la tarde, al subir al camarín, para bajar al Cristo, se encontraron éste chorreando y el sudario de la imagen empapado y goteando agua, el camarín se llenó de fieles asombrados. A las tres de tarde y con un gran calor, el Cristo de la Misericordia salió, cuando iba por el Egido, al final de la Carrera de Los Molinos, comenzaron a formarse pequeñas nubes, y se produjo la lluvia, teniendo que quitarse el espaldar al Señor. Cuando la Imagen iba por la Cruz del Pilarillo, había grandes riadas; todo aquel que abría un paraguas, se le rompían los varillas.

### **Fiestas del Cristo de la Columna**

Son las fiestas patronales de Torres, se celebra en torno al 21 de septiembre, con una duración de una semana aproximadamente.

El día 21 por la tarde se procesiona al patrón con la asistencia de autoridades y vecindario en general. Por la noche se reza el Rosario por las calles del pueblo con acompañamiento de la banda de música.

Junto a estos actos religiosos, se desarrollan multitud de actividades lúdicas y deportivas, que hacen olvidar a los vecinos la rutina diaria del duro trabajo.

### **Cristo de los Jornaleros**

Se celebra también en Torres, el domingo más próximo al 20 de mayo y su víspera por la tarde.

El origen de la fiesta está en cierta cuestación que en tiempos de sequía organizaron algunos vecinos para recoger alimentos y otras viandas y así socorrer a los jornaleros.

La fiesta actualmente la organiza una comisión de vecinos llamados los *Hermanos del Señor*, en unión de la parroquia. Los hermanos del Señor, salen a realizar su cuestación de limosnas desde el primer domingo de cuaresma hasta el día de la fiesta.

El sábado por la noche se celebra un Rosario de Animas. El domingo, por la tarde, se realiza la procesión con el Cristo de los Jornaleros, advocación de la Vera Cruz, que va acompañado por los Hermanos del Señor y que porta en su andas panes morenos y trigo verde.

### **Cristo del Mármol**

Cuenta la tradición que un día del mes de febrero, probablemente la festividad de San Matías, apareció en la noche de Cambil, un arriero todo mojado y cansado de un largo viaje, llevando sobre una pobre mula, un cuadro de un Cristo Crucificado. Camino de la aldea de El Mármol marchaba, cuando le llegó la hora de pernoctar. Personas piadosas como las hermanas Aranda, le ofrecieron posada, y mientras se calentaba y reponía fuerzas para el largo camino que al día siguiente le quedaba por recorrer, las citadas hermanas le pidieron permiso para desenrollar el cuadro del Cristo y contemplarle. Una vez que lo tenían delante, decidieron velarle y adorarle toda la noche en unión de otras vecinas. A la mañana siguiente cuando el arriero se disponía a seguir su viaje, ya no hubo forma de enrollar nuevamente el lienzo. Se optó por cargarlo en el sufrido animal de cualquier forma. Pero éste al sentir la carga sobre sus lomos, cayó fulminado instantáneamente. El pueblo al tener noticias de este hecho se arremolinó junto al cuadro interpretando que se había producido un milagro y que el Señor del Mármol, a donde se dirigía, no quería marcharse de Cambil.

No se sabe exactamente cuando se atribuyen estos hechos, parece ser que ocurrieron a mediados del siglo XVII, según se desprende de la época de la pintura.

Al principio debió el Cristo del Mármol recibir culto de forma privada en la casa de la familia Aranda. Con el devenir de los años, la devoción por el culto al Señor del Mármol aumentó, desplazando a los patronos (San Marcos y San Mateo) hasta quedar Él como patrón definitivo del pueblo en unión de la Virgen del Rosario como patrona.

La ermita del Cristo del Mármol esta situada en la calle Real de Cambil, su primera fábrica data de 1842, construida a expensas de Cristóbal García, al parecer en la misma casa en la que tuvo lugar el milagro. A partir de estas fechas el Cristo del Mármol ha sido protagonista de todas las fiestas y rogativas que los

fieles hacían para conseguir favores en épocas de sequía, plagas de langosta o inundaciones. La ermita actual fue reconstruida en 1.978, tras la donación de una casa contigua por parte de la familia Balsas.

La fiesta se celebra el último fin de semana de febrero. El sábado se traslada la Imagen del Cristo desde la parroquia a su ermita, donde es velado toda la noche. El domingo se traslada desde la parroquia a la Virgen de Los dolores, que acompañara a la imagen del Cristo durante la procesión de su regreso a la Iglesia. Durante la misa del domingo, la cofradía, ayuntamiento y demás autoridades renuevan el voto de la villa al Cristo del Mármol, para que la proteja.

Existen coplas que se cantan durante la procesión del Cristo, referidas a la devoción, pero las más tradicionales son las que se cantan como rogativas:

Santo Cristo del Mármol  
sed nuestro protector  
envíanos el agua  
Divino Salvador.

Los campos se secan  
la hierba no nace  
y los corderitos  
se mueren de hambre.

El agua ya corre  
por el arroyuelo,  
los pájaros cantan  
¡Gloria a Dios en el Cielo!

También se procesiona el Cristo del Mármol durante las fiestas patronales de agosto, acompañando a la Virgen del Rosario.



## TEMA XII

### LA CULTURA DEL ACEITE

#### *Esquema-Resumen*

#### **1. Introducción**

El cultivo del olivar constituye la base de la economía de la comarca de Mágina, con un 95% aproximadamente de la superficie agraria cultivada. El 80% aproximadamente de las almazaras tienen un régimen cooperativo, cuyas/os socias/os son fundamentalmente los/as propietarios/as de pequeñas explotaciones, lo que hace que estas cooperativas sean organizaciones muy tradicionales y con dificultades para hacer frente a los cambios.

#### **2. Historia del olivar en Sierra Mágina**

Los inicios del cultivo del olivar en nuestra comarca tienen unos antecedentes muy lejanos en el tiempo. Sabemos que fenicios y cartaginenses ya comerciaban con el aceite andaluz; los romanos fueron los que inauguraron el gran comercio del aceite de la Bética con la metrópoli romana. Los musulmanes cultivaron olivares de regadío. A partir del siglo XV comienza el lento desarrollo, pero constante del olivar maginense, hasta llegar a su máxima extensión actual tras la gran expansión de finales mediados del siglo XIX.

#### **3. Trabajos en torno al olivar**

Son trabajos que tradicionalmente se han venido realizando en el cultivo del olivar, y que desde tiempos inmemoriales variaron poco. Han sido en los últimos treinta años cuando estos trabajos se han mecanizado e introducido nuevas técnicas de cultivo.

Nos referimos a actividades tradicionales como la plantación, los trabajos de cultivo como el arado y la cava, el abonado con estiércol. La recogida y la molturación del fruto, y elaboración del aceite.

#### **4. Los molinos aceiteros**

Existen referencias a molinos aceiteros en Sierra Mágina desde la Edad Media. En la Edad Moderna se produce un amplio crecimiento de la industria de los molinos de aceite en Sierra Mágina. Algo que no es de extrañar, puesto que coincide con la roturación de baldíos, las plantaciones de olivar y el crecimiento de la población en la comarca.

## TEMA XII

### LA CULTURA DEL ACEITE

#### 1. Introducción

Actualmente el cultivo del olivar constituye la base de la economía de la comarca de Mágina, con un 95% aproximadamente de la superficie agraria cultivada, en las últimas décadas ha ocupado la superficie destinada a otros cultivos como hortalizas, cereales o almendros. Las políticas de apoyo al olivar desarrolladas en la última década, unida a la subida de precios del aceite entre los años 1995 y 1998, y a la modernización del sector mediante la implantación del riego por goteo, han favorecido la extensión del cultivo.

Los elementos que caracterizan las explotaciones olivareras, se pueden resumir en los siguientes puntos:

- Las pequeñas explotaciones son el modelo predominante en Mágina, con un porcentaje del 72% de las explotaciones con una superficie inferior a 5 hectáreas, lo que supone un alto porcentaje de las explotaciones destinadas a ser un complemento a las economías familiares.
- Por otro lado, la mayoría de las explotaciones agrarias están en manos de personas mayores de 60 años, es decir, un envejecimiento de las personas que gestionan las explotaciones agrarias. Lo que hace que el sector sea altamente resistente a los cambios y a la introducción de nuevas tecnologías, a excepción de la canalización de las explotaciones para la introducción de técnicas de riego.
- Por las condiciones orográficas, gran parte de las explotaciones se encuentran en una zona de montaña, lo que conlleva numerosas dificultades para

la introducción de nuevas tecnologías, sobre todo en lo que se refiere a las actividades de recolección.

## 2. Historia del olivar en Sierra Mágina

Los inicios del cultivo del olivar en nuestra comarca tienen unos antecedentes muy lejanos en el tiempo. Sabemos que fenicios y cartaginenses ya comerciaban con el aceite andaluz; los romanos fueron los que inauguraron el gran comercio del aceite de la Bética con la metrópoli romana. En época musulmana, la zona del Aljarafe sevillano era la gran productora de aceite, si bien muy por debajo de la producción sevillana se situaba la cosecha de la Cora de Jaén, donde destacaban los olivares de Jódar (llamada *gadir alzayt*) o *reserva de aceite*, los de *Mentesa* (La Guardia) y en *Qarcis* (Garcíez?), además de la zona de Martos.

Según Rodríguez Molina, en época musulmana existían varias clases de aceite de oliva:

- El aceite *del agua*, de calidad superior.
- El de *almazara*, de calidad mediana.
- El aceite *cocido*, de calidad inferior.

Durante la época de frontera, los castellanos se dedicaron al comercio del mismo. El aceite que venía de la Baja Andalucía, se comercializaba en la ciudad de Jaén, y era distribuido para el consumo de los musulmanes del reino de nazarita de Granada, durante los largos periodos de paz, en los mercados de Pegalajar y Cambil, a través de los puertos de Torres, de la Torre de la Estrella, de Cambil y de Puerto de Arenas.

Acaba la reconquista el olivar en Mágina está intercalado con otros cultivos como vid, almendros, higueras, etc., como consecuencia de ser explotaciones agrícolas autosuficientes.

En las Relaciones Topográficas de Felipe II leemos sobre Jimena:

*Y un caz de agua desde fuente viene hasta esta villa, e dentro della muelen dos molinos de pan y sus temporadas en el uno azeytuna, el que está metido en la torre.*

*Y de vino se provee esta villa de Baeça y Ubeda. Y de azeyte de Jaén.*

Una situación parecida aparece en Albanchez de Mágina:

*El dicho concejo no tien más que un olivar de propio, que valdrá de venta treinta mil maravedís y de renta cada año hasta dos mill maravedís.*

Incluso poblaciones que llamaron la atención por su producción de aceite en época musulmana, tras la conquista castellana no aparecen en los informes de finales del siglo XVI, como es el caso de Jódar, que al describir sus arboledas dice:

*Y ay abundancia de arboleda de almendros y de enzinas y pinos para edifiçios de las casas, y alguna otra arboleda.*

En cambio Bedmar, no solo cuenta con numerosas olivas para su abastecimiento sino que exportó hacia otras zonas el excedente de su producción.

*Porque esta villa y Alvanchez y Garcéz y Ximena, por estar dentro de un valle se suel llamar todo junto el Valle, y llamáronle Belval porque es todo lleno de fuentes y de huertas y de hermosísimo temple...*

*Ay además deste riego dos fuentes medio quarto de legua desta villa muy caudalosas... que la una se llama Fuentegrande e la otra Fuente de la Huerta Palaçios, que es del señor desta villa, con las que se riegan cantidad de huertas, viñas, olivares, de donde se coge vino... e azeite en cangidad para proveer esta villa y sobra hordinariamente harto. El vino es de poca fuerça y el azeite el mejor de la comarca y que mejor se venda.*

Durante el siglo XVII la implantación del olivar en Mágina sigue una evolución ascendente, y volvemos al ejemplo de Jódar, que ya a finales de este siglo, en la Historia de Baeza de Francisco de Torres, no dice:

*el azeite que se coxe es de grande estima en Madrid, por su claridad y suavidad...*

Sin embargo en el siglo XVIII el olivar experimenta un retroceso. Las noticias que tenemos de finales del XVIII, no ofrecen un panorama sombrío, como consecuencia de las sequías, migraciones, absentismo señorial, excesivos impuestos reales, etc.

Las grandes plantaciones existentes en la provincia de Jaén se conformaron a mediados del siglo XIX, tras las desamortizaciones eclesiástica y civil de la primera mitad del siglo. Proceso de expansión que todavía no ha concluido.

### **3. Trabajos entorno al olivar**

Los trabajos entorno al olivo en Sierra Mágina pueden ser tan antiguos como su ancestro, el acebuche, del que existen muchas plantas en las zonas montañosas e incultas de la sierra.

Según el historiador Rodríguez Molina, para el contexto andaluz, en las estimaciones elaboradas a partir de la recaudación decimal de 1510-12 el olivar

ocupaba el último lugar en la producción agrícola, en torno al 5,80 por ciento. Y el reino de Jaén venía a producir alrededor del 17 por ciento del aceite andaluz. Desde este punto de partida hasta la actualidad se ha recorrido un largo camino en que el olivar ha ganado la partida a otros cultivos.

Las grandes extensiones de olivos que convierten a la provincia de Jaén el mayor olivar del mundo, comienzan a plantarse a mediados del siglo XIX, con las mismas técnicas agrícolas heredadas desde la antigüedad. Solamente a partir de la segunda mitad del siglo XX, se han modernizado las técnicas de plantación y cultivo, con la aparición de maquinaria específica de recolección y extracción de aceite, fertilizantes, técnicas de riego, etc.

La plantación del olivar es fundamental para su posterior desarrollo.

En épocas de expansión se han plantado toda clase de tierras, valles fértiles, huertas, pies de monte, y se han roturado montes. Coincidiendo estos periodos de expansión con retrocesos en la ganadería y el cereal.

Las plantaciones en épocas de retroceso, se realizaban en zonas marginales, lindes de parcelas, pies de monte, etc. El olivar se encuentra asociado a otros cultivos de secano o regadío y son escasos los olivares en régimen de monocultivo. Es un paisaje propio de cultivos anclados en la antigüedad, donde las olivas aparecen junto a acequias, en las lindes de huertas y hazas cerealistas o mezcladas con matas de almendros y vides.

Es solamente a partir del siglo XVII y sobre todo del XIX, cuando se extiende las plantaciones de olivos en hilera.

Respecto a la selección de plantas, solo tenemos noticias de finales del siglo XVII para Jódar, donde eran preferidas las variedades gordal y manzanilla. Actualmente la variedad más extendida en Sierra Mágina es la picual.

Las labores han variado muchos en los últimos 50 años como consecuencia de la mecanización del cultivo.

Tradicionalmente y desde la antigüedad, las labores consistían en: labrar, arar, aposar, amolligar, escamar y regar, donde se podía. Normalmente se daban dos rejas de arado, una en febrero y otra en abril o mayo.

Las labores comenzaban en febrero o marzo, una vez finalizada la recogida de aceituna con *la poda*, donde el Deán Mazas, a finales del siglo XVIII, aconsejaba lo siguiente:

*Lo que perjudica mucho a estos árboles es la indiscreta costumbre de podarlos, y el impío abareo para sacudir el fruto. Una cosa es limpiarlos, y otra cortar sus brazos o ramas gruesas. Lo primero a todos conviene...*

Una vez podados había que quemar el ramón –o ramas cortadas-, antes de que produjera la *palomilla*, y atacara a los olivos.

El olivo florecía en abril, en mayo se formaba la aceituna que maduraba en septiembre y el octubre se recogía para verdeo o en noviembre o diciembre se recogía para almazara.

Tras la reja de arado de abril o mayo, se cavaban o escardaban los pies de olivas. En septiembre se cortaban los chupones o mamones de los pies, para que la savia de la planta se concentrara en el engorde de la aceituna. Este tiempo se aprovecha también para limpiar las cuadras de los animales de tiro y carga y para repartir el estiércol por los olivares.

La recolección del fruto se realiza entre los meses de noviembre y marzo, y podía llegar hasta finales de abril si la cosecha era abundante. Las cuadrillas estaban formadas por vareadores, mujeres y muchachos que recogían los suelos y realizaban otras faenas, como el acibado, o separación de las hojas del fruto; el acarreador, que transportaba los capachos de aceitunas al molino para su prensado. Al frente de cada cuadrilla estaba el manijero, que era el encargado de organizar el trabajo de la cuadrilla, los periodos de descanso, etc.

Una vez acabada la recolección se procedía a realizar el *remate*, convite que corría a cuenta del patrón y que se celebraba en la misma finca o tajo. A continuación reproduzco un texto de José Pérez Ortega, titulado *Tribulaciones olivareras*, publicado en la revista *Úbeda*, núm. 36 (dic. 1952) pág. 30:

*Como en tós los trabajos se fuma, y en esta acituna s'an cojío algunos capachejos, vamos a celebrar el botiguera olvidando un poquillo las penas. Nadie recuerda ya la regañadera escandalosa del manijero a los que tantas escapás hacían a la crepitante hoguera, porque estaban arrecíos. Está perdonado el perrillo ladrón que un día se comió la barja de cuatro tós como cuatro álamos, dejándolos a dos velas. El amo ha dicho que a disfrutar, y obsequia a la cuadrilla con una espuerta de ochíos de pimienta y arroba y media de vino. Al zangalitrón larquirucho que estuvo encargado del cribón, le hacen los ojos chiribitas pensando que se va a gufar, y aquella granillera tan descaraílla que imitaba cantando a Juanita Reina, se pone a dale achares sin que ni pa que con el feo de la reunión.*

#### 4. Los molinos aceiteros.

Existen referencias a molinos aceiteros en Sierra Mágina desde la Edad Media. En las mismas Ordenanzas de la ciudad de Jaén, fechadas a mediados del siglo XV, aparece ya una mención expresa al molino de aceite de Pegalajar y al medio diezmo de lo morisco, que se recaudaba desde tiempo atrás. Un molino que se ubicaba dentro del recinto fortificado, probablemente en el arrabal, en la Plaza de La Laguna, con el fin de utilizar el agua que, ya en esta época, llegaba por una conducción desde la Fuente de la Reja. Este molino pertenecía al concejo de la ciudad de Jaén y su administración dependía de un arrendador que cobraba una maquila sobre la aceituna que se molturaba. La renta del molino solía arrendarse también junto a la recaudación del impuesto de medio diezmo sobre todo aquello que se comerciase con los moros de Granada.

En la Edad Moderna se produce un amplio crecimiento de la industria de los molinos de aceite en Sierra Mágina. Algo que no es de extrañar, puesto que coincide con la roturación de baldíos, las plantaciones de olivar y el crecimiento de la población en la comarca. Otros molinos pertenecían al señorío jurisdiccional del lugar, como el que señor de Bedmar, Alonso de la Cueva, compró a Felipe II: *“un molino de aceyte donde muelen sus azeytuna los vezinos de la dicha villa de Bedmar, e las maquilas e casa del dicho molino, que es de ocho arrobas una”*.

Por otro lado encontramos también los molinos enclavados en las grandes explotaciones olivareras, que pertenecían a un señor particular.

Era un tipo de molino de viga, cuyo uso ha perdurado hasta bien entrado el siglo XX. El molino o almazara constaba de tres partes:

- 1) Pileta.
- 2) Prensa.
- 3) Bodega.

La primera estaba formada por una *pileta* circular de piedra, de unos 3,65 m. de diámetro y 0,65 de altura. La pileta tenía un reborde o alfarje de 0,20 m. de profundidad en relación al rulero o plataforma interior sobre la que rodaban dos rulos o nudas, también de piedra, que tenían forma cónica. Estos eran de diferente tamaño y estaban movidos por tracción animal. El rulo mayor solía tener 1,30 m. de diámetro y 1,25 m. de batalla o generatriz, mientras que en el rulo menor las medidas eran de 1,05 m. y 1 m. respectivamente.

*La prensa* era del tipo llamado *de viga*. Ésta estaba formada por dos grandes vigas ensambladas, con una longitud aproximada de 12 metros y un alto de 0,85

m. en su parte más ancha, con 0,40 m. de grueso. Todas las piezas eran de madera, sólo tenía tres elementos metálicos: los tres zunchos de ensamble de las vigas, que eran de hierro, y los clavos. Uno de los extremos estaba atravesado por el husillo (tornillo sinfín), de 0,25 m. de diámetro, apoyado sobre una gran piedra levemente cónica, llamada pesilla. Mientras que el otro extremo de la viga se asentaba sobre un puente formado por dos grandes maderos verticales. Hacia la mitad de la viga había otros dos maderos empotrados en obra de mampostería, y cerca del puente estaba la plataforma circular que realizaba el prensado de los capachos, de 1,40 m. de diámetro.

La tercera parte de la almazara la formaba la *bodega*, destinada al almacenamiento de aceite, que se guardaba en grandes tinajas de barro, de boca ancha cerrada por una tapa circular de madera. Las tinajas estaban enterradas en el suelo.

Como instrumental auxiliar encontramos una *caldera* para calentar el agua, las *medidas* para la aceituna y el aceite, *capachos* de esparto, etc.

Los molinos abrían sus puertas entre finales de noviembre y primeros de diciembre hasta el final de la campaña, en función de la mayor o menor cosecha de aceite. Según las ordenanzas municipales eran necesario obtener licencia de apertura del molino para cada temporada. Una vez obtenida la licencia por el propietario o por el arrendador del molino, éste pasa a contratar al personal especializado compuesto por el maestro, el servidor, el acarreador y el engarrafador, principalmente. El patrón del molino, y según las ordenanzas municipales, no podía trabajar en el mismo, para evitar la competencia en una sociedad tan gremial como la de los siglos XVI al XVIII. Se prohibía el contrato de esclavos, y al personal se le pagaba con salarios, y no podía participar en los beneficios del molino. El oficio de cada uno de los trabajadores era reglamentado con sumo cuidado y detalle, a fin de garantizar a los dueños de la aceituna la seguridad de la misma frente a los hurtos y también conseguir un producto de alta calidad.

El *acarreador*, media la cantidad de aceituna en el tajo con una medida de media fanega y la transportaba al molino. También se encargaba de distribuir el aceite entre sus dueños.

El *garrafador*, era el encargado de echar la aceituna en el alfarje, cuidando de que no hubiera en cada moledura más de dos fanegas y media.

El *servidor*, era el ayudante del maestro, consistiendo su función en envasar la masa resultante de la molturación en capachos de esparto para preparar con ellos la cargazón, que era depositada en la viga para ser prensada, así como pro-

porcionar al maestro el agua hirviendo que había que echar a dicha masa para mejorar la extracción del aceite.

El *maestro o molinero*, era el responsable del molino, por sus conocimientos técnicos, por relación con los dueños de la aceituna y por ser también responsable de los restantes oficiales y trabajadores. Su control y actitud era fundamental para que los labradores no resultasen defraudados. El maestro debe registrar la cantidad de aceituna molida y aceite extraído de cada cosechero, para después cobrar la maquila, pagar el diezmo y la renta.

En el siglo XX, las sucesivas transformaciones técnicas en los molinos de aceite fueron modificando los tipos de tradicionales. Así los hay con motor, a mano, con grúa, de rincón, que conviven con los de viga.

Actualmente la economía de sigue siendo eminentemente agrícola, en torno al olivar, por lo que la industria aceitera continúa ejerciendo una gran influencia económica y cultural, aunque hoy día totalmente modificada debido a las actuales y necesarias modificaciones técnicas. No obstante, aún perviven como reliquias, algunos ejemplos de los molinos de viga, tradicional medio de producción que durante siglos formó parte de la economía comarcal.

## TEMA XIII

# LA CULTURA DEL AGUA Y DE LA NIEVE

### *Esquema-Resumen*

#### 1. Cultura del Agua

La cultura del agua está muy extendida por Sierra Mágina. Los manantiales, como fuente de vida, marcaron la ubicación de muchas de sus poblaciones. Junto a ellas, las huertas de regadío han formado parte de un paisaje y una economía secular desde época medieval, plasmada especialmente en las huertas y los molinos.

##### 1.1. Las huertas

Históricamente, las principales zonas agrícolas por su producción y riqueza han sido las vegas situadas a los pies de las poblaciones y regadas con las grandes fuentes próximas a éstas, como la huertas de Pegalajar, La Guardia, Albanchez, Torres,...; junto a otras situadas en las riberas de los ríos Guadalbullón, Jandulilla y sus afluentes, lugares que en el pasado han constituido el principal y casi único sustento de las poblaciones de Sierra Mágina.

##### 1.2. Los molinos

Han formado parte de una cultura agroindustrial peculiar, destacando su singularidad en la comarca, tanto por su especial ubicación, como por los aspectos técnicos.

## **2. Cultura de la nieve**

### **2.1. Los usos de la nieve**

En el pasado, el uso de la nieve ha estado generalizado en Sierra Mágina. Su utilización era principalmente gastronómica bebidas y alimentos, y medicinal con sus funciones antipiréticas, antiinflamatorias, antiálgicas y antihemorrágicas.

### **2.2. Los pozos de nieve**

Las alturas de la sierra, en torno a los picos Mágina y Almadén, nevados durante gran parte del año, fueron la fuente de abastecimiento de los pueblos de la comarca.

### **2.3. El comercio de la nieve**

Al menos desde época árabe, la nieve formó parte de la cultura de las gentes de Mágina y se comerció con ella. La nieve de Mágina llegaba a ciudades como Jaén, Baeza, Úbeda y Córdoba. Era otro ingreso más de los municipios que tenían pozos de nieve arrendados a particulares mediante subasta al alza.

## TEMA XIII

# LA CULTURA DEL AGUA Y DE LA NIEVE

### 1. Cultura del Agua

La cultura del agua está muy extendida por Sierra Mágina. Los manantiales, como fuente de vida, marcaron la ubicación de muchas de sus poblaciones.

Por ejemplo el origen de la población de Bélmez de la Moraleda, esta íntimamente unida al nacimiento de agua o fuente de la Moraleda que existe en el centro del pueblo. El núcleo originario de esta población estaba en la aldea de Belmez y su castillo, en plena frontera castellana, protegido por las torres-atalayas del Sol y del Lucero. Posteriormente la población de la aldea de Belmez se trasladó hasta la fuente cercana de la Moraleda, buscando un ambiente más propicio para la agricultura y el desarrollo de la población.

Cárcel, Carchelejo, Arbuniel y Pegalajar siguen el mismo patrón, se conformaron como núcleo de población alrededor de un nacimiento o fuente de agua.

Junto a ellas, las huertas de regadío han formado parte de un paisaje y una economía secular desde época medieval, plasmada especialmente en las huertas y los molinos.

#### 1.1. Las Huertas

Tradicionalmente la agricultura ha sido la principal fuente de riqueza de Sierra Mágina. Las condiciones orográficas han limitado su desarrollo y le han dado un rasgo peculiar, así como un modo de vida propio en la población.

Históricamente, las principales zonas agrícolas por su producción y riqueza han sido las vegas situadas a los pies de las poblaciones y regadas con

las grandes fuentes próximas a éstas, como la huertas de Pegalajar, La Guardia, Albánchez, Torres,...; junto a otras situadas en las riberas de los ríos Guadalbujón, Jandulilla y sus afluentes, lugares que en el pasado han constituido el principal y casi único sustento de las poblaciones de Sierra Mágina. Estas zonas de regadío, explotadas desde época árabe, con plantaciones de frutales, olivar, vid y productos hortícolas han conformado un especial paisaje en Sierra Mágina, y constituyen una de sus principales señas de identidad.

El caso de la Huerta de Pegalajar es un ejemplo de ello, ya explotada en época árabe, situada a los pies del castillo y del núcleo urbano. Su especial paisaje de bancales de piedra (travertinos), aprovecha cada palmo de terreno de la abrupta pendiente, con una intrincada red de caces, acequias e hijuelas que constituye una singular obra de ingeniería. Por sus características tiene la nominación de Paisaje Agrario Singular.

Generalmente, la propiedad de tierras de regadío de Sierra Mágina siempre ha estado muy repartida entre pequeños propietarios, que tenían unas series de normas y reglamentos para el aprovechamiento y distribución de las aguas, algunos de ellos de notable antigüedad.

En el caso de la Huerta de Pegalajar, existían unas normas de *tiempo inmemorial* para el uso y distribución del agua de la Fuente de la Reja, conocidos como *repartimientos de presa*. El más antiguo reglamento conocido data de 1828, que tenía como fin *arreglar el repartimiento de aguas* de dicha fuente, de modo que fuese permanente y *evitar las disputas de los interesados al riego*, manteniendo *el orden de primacía que hay de costumbre*.

Las referencias a la importancia del agua y a los litigios consecuentes son generales a las poblaciones de la comarca, tal es el caso de Bedmar, con los pagos de los Huertos y Fontgrande en los siglos XVII y XVIII. También en Torres, donde se conservan las *Ordenanzas para el uso y aprovechamiento de las aguas de los Charcones*, aprobadas en 1880, con 93 artículos, distribuidos en siete capítulos que tratan sobre la Comunidad, las Juntas Generales, el Sindicato Jurado, los regantes, olivares y tierras calmas, acequias e hijuelas y orden de los riegos.

En todos ellos se plasma la regulación del uso del agua, formando una normativa que en su conjunto es bastante completa, puesto que ella es fruto de toda una secular tradición de la comunidades de regantes.

Las instituciones públicas y particulares están especialmente concienciados sobre la necesidad de gestionar debidamente el agua, de ahí la inversiones públi-

cas en depuradoras de aguas residuales, para que esta agua se puedan volver a utilizar en el riego de campos; los particulares invierten en sistemas de regadío modernos, que necesitan de menos cantidad de agua para alcanzar los mismo objetivos, riegos por goteo o microaspersión, frente a riegos por inundación.

## **1.2. Los Molinos**

Como hemos estudiado en el tema anterior hablar de molinos en Sierra Mágina es sumergirse en el pasado muchos siglos atrás, al menos a época medieval. Es buscar en las raíces de un pueblo que con rulos y rodeznos construyó una industria agrícola que tenía la materia prima -aceite y trigo- en sus campos.

Los molinos que aún perduran hoy día en la comarca, en general están bastante deteriorados, aunque hay algunos que se encuentran en perfecto estado. Han formado parte de una cultura agroindustrial peculiar, destacando su singularidad en la comarca, tanto por su especial ubicación, como por los aspectos técnicos.

Quedan restos de molinos, junto a la huerta de Pegalajar, movidos por el agua procedente de la Fuente de la Reja. En el barranco de La Parrilla, entre Carchelejo y Cárcchel, quedan restos de varios molinos movidos por el agua del manantial del mismo nombre. En Cabritas, existen numerosos molinos que estaban dedicados a moler el trigo que se cultivaba en su feraces campos. Hasta hace poco en el río Guadalbullón, junto a la carretera que iba a Arbuniel, existían dos molinos harineros, así como cerca de Cazalla. También en Albánchez, Arbuniel, Bedmar, Torres, etc.

Estos molinos harineros en su mayoría, han constituido una arquitectura rural de tipo preindustrial, hoy desaparecida, pero que hasta hace medio siglo han sido vitales para el sustento diario de la población.

## **2. La cultura de la nieve**

### **2.1. Sus usos**

En el pasado, el uso de la nieve estuvo generalizado en Sierra Mágina y era considerada como un producto de primera necesidad.

Las alturas de la sierra, en torno a los picos Mágina y Almadén, nevados durante gran parte del año, fueron la fuente de abastecimiento de los pueblos de la comarca y de las ciudades colindantes.

La nieve era utilizada principalmente por sus funciones medicinales antihiperémicas, antiinflamatorias, antiálgicas y antihemorrágicas. En segundo lugar como conservante de alimentos. Gastronómicamente se utilizaba y actualmente en menor medida para hacer una bebida tradicional de Cambil, el *aguacebá*. A la vez que era la base de los helados, sorbetes, etc.

Al menos desde época árabe, la nieve formó parte de la cultura de las gentes de Mágina y se comerció con ella. Su transporte se realizaba incluso a pueblos distantes. El mismo topónimo árabe de *Almadén*, en referencia a uno de los picos más altos de Sierra Mágina, se traduce por *la Mina*, que bien puede identificarse con los pozos de nieve excavados en sus alturas para almacenarla durante la época estival.

## 2.2. Los pozos de nieve

En estos pozos los neveros metían la nieve, tras recogerla de las umbrías y ventisqueros, posteriormente era apisonada hasta que alcanzaba la consistencia del hielo. Una vez el pozo lleno, lo cubrían con ramas de aulaga o de bálago, que actuaban como aislantes, lo que permitía que la nieve se conservara hasta la llegada del verano.

La zona de recogida de nieve estaba libre de vegetación arbórea y matorral para facilitar la tarea de recolección, que se hacía con espuestas, serones o parihuelas. En el interior del pozo, la nieve solía aislarse de las paredes mediante matorrales y ramas, pisada con los pies y mazos de madera.

En función de la cantidad de nieve, podían estar de 15 a 20 días realizando este trabajo. En 1834, Antonio Cortés, vecino de Valdepeñas de Jaén arrienda los pozos de Mágina, y para poder acopiar la nieve necesaria en seis pozos, invierte 18 días con 20 operarios.

Los pozos solían ser circulares, con unas dimensiones variables, entre los 6 y 14 metros de diámetro y varios metros de profundidad. En algunas ocasiones, para darle más cabida, a veces se levantaba un muro alrededor del perímetro del pozo; en otros lugares, fuera de Sierra Mágina, el pozo se cubría con una bóveda semiesférica.

Además de los pozos, la nieve se almacenaba en simas aprovechando estos lugares naturales, generalmente de mayor cabida, mejor conservación pero de más difícil extracción.

Los pozos buscaban su ubicación en las zonas de umbría, para evitar el acción directa de los rayos del sol.

En el Almadén se han localizado veinte pozos, (siete en término de Torres y uno en termino de Pegalajar).

Con un diámetro entre 6 y 14 metros y una profundidad aún por estimar, puesto que tras un siglo sin utilizarse hoy están aterrados. Se sabe de otros pozos que fueron destruidos por la construcción de la carretera que lleva la cumbre del Almadén. Su altitud está entre los 1770 y 1950 metros.

---

#### POZOS DEL ALMADÉN

NÚMERO	LUGAR	POBLACIÓN	DIAMETRO	ALTITUD	ORIENTACIÓN
1	Ascensión	Torres	12 m.	1790 m.	Norte
2	Ascensión	Torres	8 m.	1770 m.	Norte
3	Curva	Pegalajar	14 m.	1850 m.	Noroeste
4	La Cuna	Torres	6 m.	1950 m.	Norte
5	La Cuna	Torres	6 m.	1950 m.	Norte
6	La Cuna	Torres	10 m.	1950 m.	Norte
7	La Cuna	Torres	6 m.	1950 m.	Norte
8	La Cuna	Torres	6 m.	1950 m.	Norte
9	Cañada Sur	Cambil	4 m.	1860 m.	Suroeste
10	Cañada Sur	Cambil	5 m.	1860 m.	Suroeste
11	Cañada Sur	Cambil	4,5 m.	1865 m.	Suroeste
12	Cañada Sur	Cambil	4 m.	1865 m.	Suroeste
13	Cañada Sur	Cambil	4 m.	1870 m.	Suroeste
14	Cañada Sur	Cambil	3 m.	1880 m.	Suroeste
15	Cañada Sur	Cambil	3 m.	1880 m.	Suroeste
16	Cañada Sur	Cambil	7 m.	1920 m.	Suroeste
17	Ascensión	Pegalajar	13 m.	1900 m.	Noroeste
18	La Cuna	Torres	4 m.	1950 m.	Norte
19	La Cuna	Torres	4 m.	1950 m.	Norte
20	La Cuna	Torres	6 m.	1950 m.	Norte

---

En *Pico Mágina* se accede a través de un sendero —hoy semiborrado— que en el pasado debió estar muy cuidado para permitir el paso de las caballerías

cargadas de nieve. Incluso hoy día aún se puede observar el duro trabajo humano realizado para abrir el sendero entre lapiáces o zonas con rocas acanaladas de difícil travesía o desniveles que exigían la elaboración de hormas de piedra.

La lenta ascensión permite conocer el gran contraste de los distintos niveles de paisaje y la especificidad del relieve. Desde la vegetación arbórea formada por bosque de encinas, quejigos, enebros, cornicabras y otras especies de Mata Be-gid, parte el sendero abriéndose paso en un relieve abrupto entre espinares, piornos, madresevas, etc., hasta llegar a la cumbre, donde la dura climatología impone una vegetación con sabinas, enebros rastreros y otras formaciones vegetales, como la endémica *Arenaria*, que envuelve la superficie rocosa.

Su altitud oscila entre los 2.000 y 2.140 metros y su el estado de conservación es similar a los del Almadén, aterrados por el paso del tiempo y la erosión, aunque aún se puede distinguir su diámetro perfectamente.

POZOS DE PICO MÁGINA					
NÚMERO	LUGAR	POBLACIÓN	DIAMETRO	ALTITUD	ORIENTACIÓN
1	Pico de Mágina	Cambil	10 m.	1950 m.	Norte
2	Pico de Mágina	Cambil	10 m.	2000 m.	Norte
3	Pico de Mágina	Huelma	9 m.	2100 m.	Norte
4	Pico de Mágina	Albanchez	9 m.	2100 m.	Norte
5	Pico de Mágina	Albanchez	9 m.	2100 m.	Norte
6	Pico de Mágina	Albanchez	8 m.	2100 m.	Norte
7	Pico de Mágina	Albanchez	10 m.	2100 m.	Norte
8	Pico de Mágina	Albanchez	11 m.	2100 m.	Norte
9	Pico de Mágina	Albanchez	9 m.	2100 m.	Norte
10	Pico de Mágina	Albanchez	8 m.	2100 m.	Norte
11	Pico de Mágina	Albanchez	6 m.	2140 m.	Norte

En lo alto de la Fuente del Espino encontramos el principal pozo natural, *la Sima de Mágina*, utilizada como nevero.

En la cañada de acceso a la Sima de Mágina, se encuentran dos pozos, de entre 7 y 8 metros de diámetro, a una altitud de 1950 metros. Además de otros 2 pozos más en la Loma del Ventisquero, a una altitud de entre 1930 y 1950 metros y un diámetro entre 6 y 8 metros.

POZOS DEL ENTORNO DE LA SIMA DE MÁGINA					
NÚMERO	LUGAR	POBLACIÓN	DIAMETRO	ALTITUD	ORIENTACIÓN
1	Accesos Sima de Mágina	Albanchez	7 m.	1950 m.	Norte
2	Accesos Sima de Mágina	Albanchez	8 m.	1950 m.	Norte
3	Sima de Mágina	Albanchez	15 a 3 m.	1950 m.	Norte
4	Loma del Ventisquero	Albanchez	6 m.	1930 m.	Norte
5	Loma del Ventisquero	Albanchez	6	1930 m.	Norte

Otras construcciones relacionadas con la cultura de la nieve son los *chozos* de piedra que se edificaban en el monte. Su finalidad era servir de cobijo durante las tareas de recogida y almacenamiento de la nieve en los pozos. También han servido de refugio de pastores.

De estructura circular, solían tener dos habitáculos, uno para las personas y otro para los animales de carga.

En la Cañada de las Chozas o Callejón de la Gitana, se han localizado dos chozos, de estructura circular. Además de otro junto a la Fuente del Espino.

En el verano abrían los pozos de la nieve y extraía el hielo.

El transporte a las poblaciones se hacía por dificultosos senderos, de noche para evitar el calor, con recuas de burros y mulos. El hielo iba introducido en seras aisladas con tamo y paja.

### 2.3. El comercio de la nieve

La nieve de Sierra Mágina llegaba a Jaén, Baeza, Úbeda y Córdoba. El precio de la nieve era proporcional a la distancia de acarreo. Así en 1809, para Jaén, el precio era de 12 cuartos la arroba si la nieve procedía de la Sierra de la Pandera, o 20 cuartos si lo era de Sierra Mágina.

Los ayuntamientos obtenían unos beneficios anuales permanentes por el aprovechamiento de la nieve, que solía subastarse a particulares, los cuales se encargaban de los trabajos de almacenamiento, transportes y venta.

La cantidad variaba de unos años a otros. A veces, el abasto de la nieve se veía dificultado por alteraciones climatológicas como falta de precipitaciones o fuertes vientos que disipaban la nieve de los ventisqueros donde se almacenaba, tal como ocurrió en 1841 en el término de Torres.

Existían verdaderas luchas por el control de los pozos de Sierra Mágina, al ser uno de los lugares más seguros de abastecimiento.

A principios del siglo XX, este comercio desapareció como consecuencia de la introducción de la energía eléctrica y las cámaras frigoríficas, no así su cultura gastronómica, que aún pervive en algunos pueblos con algunas recetas, fruto de la nieve de Sierra Mágina. Tal es el caso, antes citado, del *aguacebá* de Cambil.

Hasta mediados del siglo XX algunas personas todavía sacaban hielo de las alturas de Mágina. Los hermanos Miguel y Manuel Martínez Castro, en el pueblo de Torres se dedicaban a la fabricación de helados con hielo traído del Almadén y Mágina hasta finales de los cincuenta. Su padre, Antonio Martínez Pulido y su abuelo Manuel Martínez, habían trabajado de neveros en la extracción y comercio de la nieve.

Durante la primera mitad del siglo XX, se extraía hielo de Mágina y Almadén, para uso propio y en muy contadas ocasiones, ya no se usaban los pozos, sino que lo extraían de las simas y ventisqueros, donde se almacenaba de forma natural.

## TEMA XIV

# LA GASTRONOMÍA

### *Esquema-Resumen*

#### 1. Introducción

La gastronomía forma una parte muy importante de la cultura de un pueblo. Entre los elementos que pueden ser tenidos en cuenta para valorar el grado de dicha cultura uno de ellos, sin duda alguna, es el de la gastronomía. A una persona lo mismo que a un pueblo puede conocerse por su forma de comer: *dime lo que comes y te diré cómo eres.*

#### 2. El aceite

La gastronomía de la comarca de Sierra Mágina se fundamenta en los siguientes elementos: el aceite, las verduras y hortalizas, la carne de cerdo y caza y la repostería, sin olvidar al pan, esencial en todas las comidas.

#### 3. Herencia árabe

La agricultura española con la llegada de los árabes, experimentó una honda transformación. Los usos romanos fueron modernizados y el agua llegó, con nuevos procedimientos de riego, a los campos que permanecían yermos. Llegan las granadas, las berenjenas, calabaza, higos y brevas (famosas las producidas en Jimena), arroz, ajonjolí, azafrán, nuez moscada, canela, pimienta, limón, naranjas (manzanas de Persia), hierbabuena, romero, cidra y sobre todo la caña de azúcar.

#### 4. Repostería

Quizás en él capítulo de los dulces donde encontramos actualmente más claras y evidentes muestras de la herencia árabe. La dulcería árabe, los alfajores y pestiños, los almendrados, dulces de sartén, como roscos fritos y hojaldres, etc., emborrizados unos con miel, azúcar y perfumados con ralladura de limón, son un ejemplo de la gran variedad existente en nuestra comarca.

#### 5. El cerdo

La matanza, en la actualidad convertida en una fiesta entre lúdica y gastronómica, era antaño más que necesaria, a fin de tener buenos chorizos, morcilla o butifarra con los que llenar la talega para ir a recoger aceituna. Los manjares procedentes del cerdo ocupaban un lugar destacado en las cenas navideñas, por lo que la matanza se solía hacer antes de Navidad, para tener la despensa bien surtida.

#### 6. Ganadería y caza

Los productos derivados de la caza y la ganadería son abundantes en Sierra Mágina. Los profusos y frescos pastos existentes en la sierra, que se agostan más tardíamente que en la campiña, hacen que los ganados criados aquí produzcan una carne más sabrosa. En la actualidad todavía se pueden ver numerosos rebaños de ganado ovino y caprino recorriendo la sierra, buscando los mejores pastos en los parajes de Mata Bejid, Atanor, Bercho, la Mesa, etc.

#### 7. Bebidas

Con el *risol* (compuesto de azúcar, canela y pétalos de rosas de origen árabe y que en época cristiana se le añadirá aguardiente y otras hierbas olorosas) o aguardiente se inicia el día. El trabajador del campo que al salir de su casa toma una copa o dos de aguardiente, lo hace con el honesto fin de eliminar el desayuno.

## TEMA XIV LA GASTRONOMÍA

### 1. Introducción

La gastronomía forma una parte muy importante de la cultura de un pueblo. Entre los elementos que pueden ser tenidos en cuenta para valorar el grado de dicha cultura uno de ellos, sin duda alguna, es el de la gastronomía. A una persona lo mismo que a un pueblo puede conocerse por su forma de comer: *dime lo que comes y te diré cómo eres.*

Como consecuencia de ello, para conocer un parte de la Comarca de Sierra Mágina, es preciso saber lo que come y porqué lo come.

La historia de nuestra comarca es larga y fructífera. Por su suelo han pasado en el transcurso de los siglos diversas civilizaciones, dejando muy claras huellas de ello. Entre tales civilizaciones figuran de forma singular la romana y la árabe, la primera por aportar la trilogía mediterránea de la vid, cereal y olivo; la segunda por su influencia en los hábitos alimenticios de nuestras gentes, que se han prolongado hasta nuestros días con su rica aportación. La gastronomía se revoluciona en razón de sus nuevos productos, con nuevos procedimientos en sus cultivos y con la elaboración de platos cuyos signos de identidad pueden muy fácilmente ser reconocibles actualmente. Ya en la Edad Media, el arte culinario de los árabes era alabado por las huestes cristianas que participaban en la conquista de estas tierras.

La cocina mediterránea representa los miles de años de lucha contra la corrupción de los alimentos, provocada por el calor excesivo, realizando una verdadera mezcla o alquimia a partir de los elementos más simples.

La gastronomía de la comarca de Sierra Mágina se fundamenta en los siguientes elementos:

- El aceite.
- Las verduras y hortalizas.
- La carne de cerdo y caza .
- La repostería, sin olvidar al pan, esencial en todas las comidas.

## 2. El aceite.

La cocina comarcal no puede concebirse sin el aceite. Las aceitunas, se encuentran ligadas a la más pura esencia jiennense, en el refranero popular encontramos multitud de sentencias que tienen al aceite y a la aceituna como sostén de la sabiduría popular, manifestando la importancia que en la vida del hombre tiene este fruto de su trabajo.

*La verdad, como el aceite, queda encima siempre.*

*Nada en cantidad demasiada, sino oro, aceite, vino y cebada.*

*La aceituna una y sí buena una docena.*

El aceite de oliva es la constante de la cocina maginense. Aunque introducido en España por los griegos y fenicios, su nombre deriva del árabe *az-zait*, es decir, jugo de oliva. La misma procedencia registran otros vocablos como aceituna, almazara o molino.

En ningún pueblo de la comarca se utiliza otra grasa. El aceite es el alimento del pobre, el condimento imprescindible de todos. Pan y aceite fue la cena de muchos humildes: un *hoyo* o *cachucho*, como se dice. El aceite está en las *migas molineras*, en las migas de los cortijos y caserías. El aceite está en el *gazpacho* veraniego, que entona y refresca; en la *ensaladilla de naranja* con cebolleta picada; en la matanza hay lomo en aceite, chorizos echados en aceite; los *picatostes* mojados en chocolate espeso; pan y aceite con habas del día y sus mijitas de bacalao, tapa típica de los bares y tabernas de la comarca; *pipirrana* de tomate pelado, pimiento y ajo. El aceite está en nuestra repostería. El frito con aceite es capaz de hacer maravillas con el más simple de los productos y la más elemental de las composiciones culinarias.

Puede decirse que la cocina de Sierra Mágina no es concebible, carece de existencia, sin el aceite, base de sus más característicos platos, el cual ha contribuido, en buena medida, a la salud de toda la población.

La utilización más elemental del aceite de oliva es la ensalada, según un dicho de estos pueblos, para hacer una buena ensalada se han de juntar cuatro personas, una ha de ser derrochadora de aceite, otra tacaña en vinagre, la tercera sabia en cuanto a la sal y la cuarta, loca, para resolverlo todo.

## **DENOMINACIONES Y DEFINICIONES DE LOS ACEITES DE OLIVA.**

### **1) ACEITE DE OLIVA VIRGEN.**

Aceite obtenido del fruto del olivo, utilizando únicamente procesos mecánicos físicos, en condiciones térmicas apropiadas, que no causen alteraciones del aceite y que no hayan tenido otros tratamientos distintos del lavado, la decantación, la centrifugación y la filtración. Excluyéndose los aceites obtenidos mediante disolventes o por procedimientos de reesterificación y las mezclas con aceites de otra naturaleza. Los aceites de oliva virgen, según sus características, son objeto de las denominaciones y clasificaciones siguientes:

**a) ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA:** Aceite de oliva virgen de sabor y olor absolutamente irreprochable, puntuación organoléptica mayor a 6,5, cuya acidez en ácido oleico no puede superar el 1%. (El reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra Mágina, establece como acidez máxima el 0,5% para la Calificación de sus aceites).

**b) ACEITE DE OLIVA VIRGEN:** Aceite de oliva virgen de sabor y olor irreprochable, puntuación organoléptica mayor a 5,5, cuya acidez en ácido oleico no puede superar el 2%.

**c) ACEITE DE OLIVA VIRGEN CORRIENTE:** Aceite de oliva virgen de buen sabor y olor aceptable, puntuación organoléptica mayor a 3,5, cuya acidez en ácido oleico no puede superar el 3,3%.

**d) ACEITE DE OLIVA VIRGEN LAMPANTE:** Aceite de oliva virgen de sabor y/u olor defectuoso, puntuación organoléptica menor de 3,5, cuya acidez en ácido oleico sea superior al 3,3%.

### **2) ACEITE DE OLIVA REFINADO.**

Aceites de oliva obtenido de aceites de oliva vírgenes, generalmente defectuosos, mediante técnicas de refinado (neutralización, decoloración y desodorización) cuya acidez en ácido oleico no puede superar el 0,5%.

### **3) ACEITE DE OLIVA:**

Mezcla de aceite de oliva refinado y de oliva virgen no lampante, cuya acidez en ácido oleico no puede superar el 1,5%.

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN «SIERRA MÁGINA».

Por Orden de 29 de noviembre de 1.995 de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen *Sierra Mágina* y de su Consejo Regulador.

Situada en la parte central de la zona sur de la provincia de Jaén, abarca los términos de Albánchez de Mágina, Bedmar-Garciez, Bélmez de la Moraleda, Cabra del Santo Cristo, Cambil-Arbuniel, Campillo de Arenas, Cárcheles (Carchelejo y Cárcchel), Huelma-Solera, Jimena, Jódar, Larva, Mancha Real, Pegalajar y Torres; con una superficie de 61.000 Has (76% de la S.A.U. comarcal). La variedad de aceituna es la *picual*. La producción media es de 35.000 toneladas de aceite (165.000 toneladas de aceituna). Las entidades adscritas son 31, de las cuales 22 son cooperativas y sociedades agrarias de transformación, 6 fábricas particulares y 3 envasadoras-comercializadoras.

Es la Denominación de Origen de mayor superficie y producción de las existentes en España. Esto se refleja en la capacidad de concentración de oferta y respuesta al mercado. Los aceites protegidos por la Denominación de Origen de SIERRA MÁGINA son necesariamente *Aceites de Oliva Virgen Extra*, con una acidez inferior al 0,5%, alto contenido en ácido oleico, polifenoles, vitamina E..., características que confieren una excelente calidad al aceite. Son de gran estabilidad, muy afrutados, y ligeramente amargos, cuyo color varía desde el verde intenso al amarillo dorado. Todo el proceso productivo, hasta la obtención de este genuino aceite, está sometido a controles y técnicas, como la lucha integrada contra plagas del olivar, que cuidan y respetan el medio ambiente.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen esta constituido por un importante equipo técnico, formado por biólogos, ingenieros, técnicos agrícolas, que realizan labores de control, asesoramiento y cuantas necesidades se plantean en el seno de la Denominación de Origen (análisis de aceites, panel de catas, gestión de ayudas...). Cuentan con instalaciones propias, dándole total autonomía de funcionamiento.

Dirección: Ctra. Mancha Real-Cazorla, s/n. 23.537. Bedmar. (Jaén). Tel.:953-772090. Fax: 953-772272.

### 3. Herencia árabe.

Las costumbres implantadas por los árabes en nuestra comarca son palpables en la actualidad. Debe considerarse que, si bien por razones religiosas, mu-

chas de estas costumbres y hábitos fueron desterrados, en cambio otros, que no hacían relación con ella, siguen vigentes al cabo de tantos siglos, tal ocurre, casi en primer lugar, con la gastronomía.

La agricultura española con la llegada de los árabes, experimentó una honda transformación. Los usos romanos fueron modernizados y el agua llegó, con nuevos procedimientos de riego, a los campos que permanecían yermos. El ejemplo está en las numerosas vegas actualmente cultivadas junto a los ríos e incluso en tierras que previamente tuvieron que abancalar junto a grandes nacimientos de agua.

Higueras, almendros, granadas, árboles de Oriente, dulces frutas de Libia, Persia, Palestina y Egipto comenzaron a crecer dando lugar a un nuevo concepto de la gastronomía. Llegan las granadas, las berenjenas, calabaza, higos y brevas (famosas las producidas en Jimena), arroz, ajonjolí, azafrán, nuez moscada, canela, pimienta, limón, naranjas (manzanas de Persia), hierbabuena, romero, cidra y sobre todo la caña de azúcar, antes de que se conociera y produjera en las islas de Rodas, Chipre, Creta y Sicilia, bien avanzado ya el siglo IX.

Los musulmanes quienes, como expertos y pacientes hortelanos, desarrollarán su cultivo de manera extraordinaria, nos han legado las frutas y hortalizas, que son un componente esencial de la cultura culinaria de Sierra Mágina.

#### **BORULLOS DE ALBANCHEZ.**

**Ingredientes:** Harina, agua, sal, pimientos verdes, habicholillas, berenjenas, un conejo, tomate, ajos, perejil, pimentón, cominos, azafrán y pimienta asado.

**Elaboración:** Se prepara la masa echando un puñado de harina por cada comensal; el agua para hacer la masa debe estar templada. Se amasa como para hacer pan. Después se repizca la masa y se hacen los borullos como granos de trigo hinchados. En una cazuela, se trocean las verduras y se fríen con el conejo. Se ponen a hervir, añadiendo los borullos cernidos y se va moviendo para que no se apelmacen; cuando están cocidos y suaves, se retiran del fuego, comiéndose en la sartén.

#### **4. Repostería.**

Quizás en el capítulo de los dulces donde encontramos actualmente más claras y evidentes muestras de la herencia árabe. La dulcería árabe, los alfajores y pestiños, los almendrados, dulces de sartén, como roscos fritos y hojaldres, etc.,

emborrizados unos con miel, azúcar y perfumados con ralladura de limón, son un ejemplo de la gran variedad existente en nuestra comarca.

Todavía se mantiene viva en muchos hogares de la comarca la tradición de los dulces, pues aunque resulte más cómodo y más barato comprarlos en la confitería de la esquina, el rito de su elaboración tiene algo de especial, de familiar y de festivo.

El día elegido para hacer los dulces traía consigo una trajín diferente en las cocinas puesto que se salía de la rutina diaria y se echaba mano de cacharros y utensilios normalmente poco utilizados con son el lebrillo, el cedazo, el chino, las sartenes grandes, la espumadera, etc. Además si se trataba de hacer cantidades grandes de dulces para toda la familia se requería el concurso de varias personas, con lo que la tarea adquiría tintes de reunión familiar propicia para la charla y el intercambio de chismes. Se respiraba cierto aire festivo puesto que las fechas elegidas para hacer magdalenas, roscos, mantecados, rosquetes de vino, bizcochos, hornazos o cualquier otra delicia repostera, coincidían con las vísperas de Semana Santa, San Juan, Todos los Santos, Navidad o con un acontecimiento familiar al que seguía algún regocijo, como eran las bodas o bautizos.

#### HOJUELAS DE NOALEJO.

**Ingredientes:** (para 20 piezas): Un molde con dibujo, cuatro huevos, 1/4 litro de leche, 1/4 litro de agua, 1/4 kilo de harina, 1/2 kilo de azúcar, 1 litro de aceite y sal.

**Elaboración:** Se baten los huevos y se agregan poco a poco la leche, el agua y la harina con una pizca de sal. Se bate todo hasta formar una masa homogénea. Se pone el aceite a fuego fuerte, cuando está caliente se mete el molde y esperamos hasta que éste esté también caliente. Inmediatamente se introduce en la masa, se pone otra vez en el aceite hasta que la masa se despega del molde. Se saca pronto. Por último, se reboza con azúcar. Se comen frías.

La base de nuestros dulces tradicionales la constituyen unos cuantos *avíos* que, combinados de diferentes formas y en distintas proporciones, se convierten en los más diversos productos sin tener que recurrir a extraños condimentos, basta con harina, aceite o manteca, huevos, azúcar, anís, canela, ajonjolí y poco más.

Tiempo hay de sobra. Y del saber se encargan las mujeres mayores, que para eso tienen experiencia y saben calibrar a ojo lo que pertenece en cada momento y a cada cosa.

Es en la última fase del proceso cuando interviene el fuego, con el que hay que andarse con cuatro ojos ya que una mala fritura o un cochura desafortunada puede dar al traste con toda una tarde de trabajo.

### **PAPAJOTES DE PEGALAJAR.**

**Ingredientes:** Dos huevos, 20 grs. de harina, 1/4 litro de leche, azúcar y aceite suficiente para freír.

**Elaboración:** Batir los huevos sin montar, añadir la leche, seguir batiendo, echar la harina en forma de lluvia y seguir batiendo. Quedará como crema espesa. En este punto tomaremos con una cuchara porciones y los iremos friendo. Doraditos los pasaremos por azúcar. Es un postre que normalmente se elabora para Semana Santa y para la Fiesta de Todos los Santos.

En todas las casas había hasta tiempos relativamente recientes un fogón o chimenea, rodeado de peroles, cazos, ollas y sartenes que se colocaban sobre las trébedes. El aceite hay que ponerlo a una temperatura determinada para no correr el riesgo de que achicharre por fuera lo que se está friendo y dejase por dentro cruda la masa.

*El horno*, hecho de ladrillos y yeso, era una instalación imprescindible en la mayoría de los hogares, sobre todo en los cortijos, ya que era necesario para la cocción de pan, alimento presente en la mesa en cualquier época del año. Estos hornos caseros se construían adosados a la chimenea de la cocina o en una dependencia exterior como el patio. Además en todos los pueblos de la comarca existían hornos que fabricaban pan para venderlo y que eran utilizados por los vecinos para cocer su propio pan o los dulces que cada uno hacía. Para ello el panadero cobraba y cobra una cierta cantidad, en dinero o en especies, a todo el que solicita sus servicios.

En Albanchez de Mágina, en la actualidad existe en funcionamiento un horno de estructura árabe, propiedad de *D. Fermín Contreras*, donde se cuecen almendrados, pan, bizcotelas, bizcochos, magdalenas, que el obrador realiza siguiendo recetas de origen árabe y de la tradición familiar heredada de sus antepasados. El combustible usado en el horno no puede ser leña recia, que tarda mucho tiempo en consumirse; se utiliza normalmente abulagas, ramón o támaras de olivo, que se amontona en la taramera. En tiempos pasados los panaderos cambiaban la carga de ramón o retama por un kilo de pan.

Todavía los hornos de leña existentes en la Comarca de Sierra Mágina, son un lugar de encuentro obligado en el que la charla y el trabajo dan un especial aire festivo y familiar a la reunión de vecinos. El calor de las brasas, el olor de las

especias, la copa de aguardiente, crean una atmósfera propicia para conocer todo lo que ocurre en el pueblo.

La repostería de la Comarca tiene una gran variedad de dulces diferenciados, que luego leídas las recetas resulta que se basan en unos cuantos elementos básicos y fundamentales, como anteriormente hemos apuntado. La harina, la almendra, la miel, el huevo, el aceite, el azúcar y las especias o plantas que aromatizaban platos y pasteles.

Los antiguos sólo pudieron contar para sus preparados y confituras con la capacidad endulzante de la miel, hasta el descubrimiento de la caña de azúcar, originaria de la India, aclimatada en Persia y traída por los árabes a la cuenca mediterránea, lo que constituye uno de sus mayores aportes.

Las especias, que tiene también una historia movida, son conocidas desde hace miles de años. El hombre antiguo fue siempre amigo de las plantas, estudió sus propiedades y las utilizó cuanto y cuando pudo. Venecianos, portugueses y españoles se aventuraron en su consecución y espectaculares acontecimientos históricos (cruzadas, viajes de descubrimiento, etc.) se debieron en parte a esta golosa búsqueda. Serían sobre todo los holandeses e ingleses quienes las cultivaron y comercializaran eficazmente en tierras de Ultramar.

El perfume de los dulces de la comarca debe mucho a plantas como el *anis* (matalahúva o matalahúga), cuyas propiedades farmacológicas eran ensalzadas en la Edad Media; la *nuez moscada*, que tuvo precios de vértigo hasta el siglo XIX; el *clavo*, procedente de las Molucas, gran estimulador del apetito y de la digestión; la *canela*, de delicado aroma, sobre todos la variedad de Ceilán, la más apreciada, menos picante que la de China; el *ajonjolí* (sésamo), que es la planta oleaginosa más antigua que se conoce: su aceite era empleado en la cocina, el alumbrado, la fabricación de jabón, farmacia, etc., y sus semillas (mil semillas pesan menos de 5 gramos) son un exquisito ingrediente, ligeramente tostadas; y no olvidemos el *limón*, cuya corteza amarilla lleva un gran número de glándulas rellenas de una esencia que da a los manjares su característico sabor refrescante. En segundo lugar, en cuanto a su uso, que no en cuanto a su poder aromatizante, destacar la *vainilla*, *jengibre*, *trufa* (donde se significan las trufas blancas de Larva, únicas en la comarca), *menta*, etc.

## 5. El cerdo.

Un dicho popular dice: *del cerdo me gustan hasta los andares*.

*La matanza*, el ritual familiar para elaborar los embutidos, quizás sea uno de los días más importantes dentro de la actividad culinaria de cada familia. Es el día en que culmina la larga crianza del cerdo, que desde lechón y bendecido por San Antón, es engordado en los corrales y pocilgas de los labradores y hortelanos, que los mantenían con frutas (peros picados, pepinos duros, higos asolanados y hortalizas desechadas, maíz, cereales molidos, sobras caseras, etc. y tenían la costumbre de no echarles desperdicios de comidas que llevaran pescado porque daba mal gusto a la carne y a los tocinos del cerdo.

Sin embargo en algunos pueblos se preferían los cerdos de sierra o de los cortijos, enjutos y de larga jeta. A veces se adquiría un marranillo, se marcaba y entregaba a los porqueros que en manadas o en piaras, echabanlos a hozar en los rastros o comían bellotas caídas, por el campo y hacían carnes prietas y no sobrados tocinos. Se les devolvían a sus dueños, hacia finales de septiembre, llegaban los marranos más bien delgados y altos. Entonces era el tiempo de cebarlos con garbanzos negros, higos secos, bellota, maíz, otros granos y patatas cocidas con harina de cebada.

*A cada cerdo le llega su San Martín*, en diciembre, el cerdo, llega al peso óptimo y es entregado al matarife. Es un día de fiesta, donde se reúne toda la familia para colaborar en los trabajos de la matanza. La matanza comienza el día de antes con la preparación de todos los utensilios y especias necesarias. Las orzas, lebrillos y calderos de cobre se ponen a punto, sin olvidar la pimienta, cominos, orégano, canela, ajos, matalahúva, tomillo o laurel, como algunos de los principales condimentos. Las especias, elemento fundamental, se preparan en cantidad proporcional al peso del animal que se va a sacrificar.

El día señalado, al amanecer, el matarife se encarga de dar al marrano la certera puñalada con la hijuela o cuchillo de dos filos, para después dejar que la sangre caiga en el lebrillo, eso sí, removiendo y con un puñado de sal añadido para que no se cuaje. Posteriormente tras pelar al animal con agua hirviendo, llega la cuidadosa tarea de lavar las tripas con vinagre, sal y trozos de naranjas fuertes y limón. Durante el primer día se obtiene la morcilla, verdadero monumento gastronómico, el *condumio*, masa de morcilla sin embutir que únicamente es posible saborear en ese momento. Luego se deja al cerdo colgado al sereno, toda la noche, para que se le cuajen las mantecas.

El segundo día de matanza se descuartiza el cerdo, se pica la carne para los chorizos que se dejan ya colgados al fresco. Es costumbre freír los lomos que después serán adobados, hacer las longanizas, el queso de cerdo o la butifarra cocida. Durante los días que dura la matanza se come del marrano, como manda

la tradición, torreznos, costillas, orejas a la brasa, etc., serán los bocados más sabrosos. Posteriormente se iniciara el proceso de elaboración de los jamones y de un sin fin de productos artesanales que hacen del cerdo el animal más aprovechable para el alimento humano.

### **PAJARILLAS EN CARCHELEJO.**

**Ingredientes:** La asadura (bazo) de cerdo, cebolla, tomate, rebanadas de pan, sal y pimentón.

**Elaboración:** Se fríe la asadura sin pasarla, y se reserva. En el mismo aceite se fríe la cebolla picada, se le añade el pimentón y el tomate, una vez frito todo, se le colocan encima las rebanadas de pan frito.

Es un plato típico de la matanza. Se prepara el segundo día de la matanza y se invita a los familiares y amigos que han participado en la misma.

La matanza, en la actualidad convertida en una fiesta entre lúdica y gastronómica, era antaño más que necesaria, a fin de tener buenos chorizos, morcilla o butifarra con los que llenar la talega para ir a recoger aceituna. Los manjares procedentes del cerdo ocupaban un lugar destacado en las cenas navideñas, por lo que la matanza se solía hacer antes de Navidad, para tener la despensa bien surtida. No en vano, cuando no existían las calefacciones con las que huir del frío, los que podían echaban mano de las comidas ricas en calorías para pasar mejor el duro invierno serrano. De cualquier forma, las matanzas se prolongan, incluso, hasta el mes de marzo, en función de la duración del frío invernal.

### **CARNERETE DE ARBUNIEL.**

**Ingredientes:** Un chorizo, un trozo de morcilla, dos torreznos, dos picatostes y un huevo. Un poco de pimiento choricero, perejil, ajo y azafrán.

**Elaboración:** Se fríen los torreznos, los chorizos y la morcilla por este orden. Como esta fritura ha dejado grasa en la sartén, se quita una poca dejando la necesaria para hacer la salsa de la siguiente manera: se fríe el pimiento choricero y un picatoste que se majan con el ajo, perejil, azafrán y sal. Ésta, majada, junto con el agua necesaria para hacer la salsa, se vuelve a poner en la sartén y se deja dar un hervor, dejándole las tajadas que han de cocer para que pierdan grasa. Cuando está hecho se pasa una cuchara por encima del guiso, para desengrasarlo y se escalfan los huevos. Se sirve con picatostes. También se le pueden majar algunos cominos.

Tampoco se puede dejar de lado lo que de repostería tiene el cerdo bien aprovechado. Así, una buena matanza puede servir para surtir a la familia de

materia prima para poder elaborar unas buenas tortas de manteca blanca, mantecados o polvorones.

## 6. Ganadería y Caza

Los productos derivados de la caza y la ganadería son abundantes en Sierra Mágina. Los profusos y frescos pastos existentes en la sierra, que se agostan más tardíamente que en la campiña, hacen que los ganados criados aquí produzcan una carne más sabrosa.

En la actualidad todavía se pueden ver numerosos rebaños de ganado ovino y caprino recorriendo la sierra, buscando los mejores pastos en los parajes de Mata Begid, Atanor, Bercho, La Mesa, Caño del Aguadero, etc.

### **ANDRAJOS O TALARINES CON LIEBRE:**

**Ingredientes:** 1/4 de kilo de harina, un tomate grande, un pimiento verde grande, cuatro ajos, una cebolla mediana, cominos, pimentón, una liebre o conejo y un ramito de hierbabuena.

**Elaboración:** En una sartén con aceite de oliva se prepara un sofrito de ajo, cebolla, pimiento verde y tomate, todo finamente troceado, al que agregamos una majada de cominos y una cucharada de pimentón. Añadiremos la carne troceada y la rehogamos bien con los aliños antedichos. Se sazona y se le añade el agua suficiente como para hacer una sopa, y la dejamos hervir hasta que la carne se ponga tierna. Entretanto, preparamos una masa con la harina, agua y sal, que debe tener la consistencia de la masa del pan. Con el rodillo extenderemos la masa en láminas finas y las iremos poniendo en el caldo, procurando que sean casi transparentes, para lo cual, una vez pasadas por el rodillo, tomaremos trozos y en el momento de echarlas en la sartén, las estiraremos con las manos. Esperamos a que empiecen a hervir de nuevo y repetimos la operación hasta concluir la masa. Se dejan cocer bastante, procurando que salgan caldosas como una sopa, pues al ir enfriándose, espesan. Se sirve en la misma sartén con una ramita de hierbabuena.

## 7. Bebidas.

Con el *risol* (elaborado a base de azúcar, canela y pétalos de rosas de origen árabe y que en época cristiana se le añadirá aguardiente y otras hierbas olorosas) o aguardiente se inicia el día.

El trabajador del campo que al salir de su casa toma una copa o dos de aguardiente, lo hace con el honesto fin de eliminar el desayuno. Quiere *matar el gusanillo*, esto es, paralizar las tímidas contracciones con que el estómago rural, habituado a la templanza, después de pensarlo mucho se decide a avisar a su dueño que está, desde hace muchas horas, completamente vacío.

El risol, un aguardiente de confección casera, hace de sustituto muchas veces del desayuno, aunque la mayoría de los que lo toman dicen que es para entrar en calor durante las duras y frías mañanas del invierno serrano. También puede ser considerado como una receta médica casera para eliminar las lombrices del intestino.

El *aguacebá* (agua de cebada), es una bebida refrescante típica de Cambil, se elabora a base de agua, azúcar, canela y harina de cebada tostada y cernida, por último se le añade hielo picado muy finamente. El hielo procedía de los pozos de nieve del Almadén o de Pico Mágina y era bajado al pueblo por neveros, para mitigar los rigores del verano.

#### AGUACEBÁ:

**Ingredientes:** 1 litro de agua, 1/4 Kg. de azúcar, 1 barrita de canela, 100 grs. de harina de cebada tostada y cernida y rodajas de limón.

**Elaboración:** Con el agua, la canela y el azúcar se hace una infusión a la que se le añade harina, una vez fría se remueve bien para que no tenga grumos. Se le añade hielo picado para enfriarla. Se sirve con rodajas de limón.

A modo de resumen, digamos que existen unos platos donde se utilizan los mismos ingredientes, los mismos procesos de elaboración y son comunes a toda la tradición culinaria de la Comarca de Sierra Mágina. El conejo al ajillo, lomo adobado, gazpacho, pipirrana, almendrados, gachamigas, andrajos, dulce de membrillo, tortas de aceite, roscos fritos y los derivados de la matanza.

Pero también existen otros que son únicos del pueblo en que se realizan, entre los que destacamos los borullos de Albalánchez, los papajotes de Pegalajar, los mansicos de Bedmar, las ajuelas, morococo y papaviejos en Torres, el carnere-te en Huelma, las pajarillas en Carchelejo, el comistrajo en Jimena, el pimentón en Cabra o la olla de San Antón en Noalejo.

Como bebidas tradicionales esta el risol en Jódar y el aguacebá en Cambil.

# TEMA XV

## MÁGINA MÁGICA

### *Esquema-Resumen*

#### **1. Introducción**

Hoy día la comarca culturalmente ha perdido mucho de su pasado mágico, pues no cabe duda que hoy más que nunca el tiempo va borrando inexorablemente las creencias populares tradicionales, en las que están las claves del origen cultural de la población.

#### **2. El mundo de los espíritus**

En Sierra Mágina era muy generalizada la creencia en los espíritus, de muy diferente tipo, que utilizaban la oscuridad para intervenir en la vida cotidiana periódicamente. Es el caso de las apariciones de difuntos, en busca de una promesa incumplida, de un amor frustrado, o en un acto de amedrentamiento. También de los duendes, seres fantásticos, normalmente enanos o de pequeña estatura, con poderes sobrenaturales. La noche era el tiempo de los espíritus. Existía un miedo a la noche, herencia de un mundo inseguro para el hombre, que queda plasmado en la identificación del mal con las tinieblas.

##### **2.1. Elementos mágicos en las fiestas populares**

###### **2.1.1. La noche de San Juan**

###### **2.1.2. Fiestas de mayo**

###### **2.1.3. Día de San Antón**

###### **2.1.4. El Carnaval**

### **2.1.5. Sábado de Gloria**

### **2.1.6. Fiesta del Corpus**

### **2.1.7. Pascua de Navidad**

### **2.1.8. Noche de Difuntos**

## **3. Caras de Bélmez**

Los rostros que vienen apareciendo en el suelo de la casa número 5 de la calle Rodríguez Acosta de Bélmez, constituyen desde 1971 una de las más claras referencias mágicas de la comarca.

## **4. Los Santos Curanderos**

Los «Santos» son curanderos que practican una «medicina mística» basada en una «gracia» concedida por Dios para que la imparta desinteresadamente a la humanidad doliente. Forma parte de un mundo rural aislado, que mantiene reminiscencias ancestrales con vinculaciones chamanísticas. Sierra Mágina forma parte de esta cultura en cuanto comarca limítrofe a la Sierra Sur de Jaén, y como tal, su franja occidental muestra evidentes connotaciones.

## TEMA XV

# MÁGINA MÁGICA

### 1. Introducción

Hoy día la comarca culturalmente ha perdido mucho de su pasado mágico, pues no cabe duda que hoy más que nunca el tiempo va borrando inexorablemente las creencias populares tradicionales, en las que están las claves del origen cultural de la población.

Si bien muchos siglos de cristianismo han impuesto un modelo de cultura tradicional muy determinado, a través de sus manifestaciones se dejan entrever determinadas reminiscencias precristianas en las que la magia está muy presente, magia entendida como una ilusión que pretende dominar a la naturaleza, o a supuestas fuerzas sobrenaturales, mediante determinados actos en los que se usa de un supuesto poder coercitivo propio del hombre. E incluso la misma jerarquía eclesiástica, en determinados momentos, ha utilizado la magia, caso de los conjuros y exorcismos, frente a fenómenos naturales.

Éste es un mundo muy diverso, en el que la superstición ha jugado un papel fundamental en el hombre. Las largas noches invernales, la impotencia ante las enfermedades y epidemias, el temor frente a una mala cosecha que traía la hambruna consiguiente, la nula formación cultural y, en general, la debilidad ante la naturaleza vista con un halo mágico, contribuían a que en la comarca, también como en tantos otros lugares, estuviesen muy arraigadas las más diversas creencias, muchas de ellas de antiquísimo origen, que en gran parte enlazan con las tierras del Centro y Norte de España, de donde procedieron sus repobladores en la Baja Edad Media y, por extensión, con la cultura indoeuropea.

## 2. El mundo de los espíritus

En Sierra Mágina era muy generalizada la creencia en los espíritus, de muy diferente tipo, que utilizaban la oscuridad para intervenir en la vida cotidiana periódicamente.

Es el caso de las apariciones de *difuntos*, en busca de una promesa incumplida, de un amor frustrado, o en un acto de amedrentamiento. Creencia muy generalizada en el pasado, propia de una mentalidad colectiva en la que la vida y la muerte no aparecían separadas nítidamente, pues se consideraba que el difunto no estaba verdaderamente muerto, y en cualquier momento podía mostrarse. A veces, esto estaba provocado por un miedo mágico al difunto e incluso al moribundo.

Es el caso también de los *duendes*, seres fantásticos, normalmente enanos o de pequeña estatura, con poderes sobrenaturales. Eran considerados seres traviosos, que habitaban en las casas y el campo. En sus travesuras cambiaban de sitio los muebles, ocultaban objetos y jugaban malas pasadas. La creencia en los duendes es principalmente de origen indoeuropeo y ha perdurado en varios pueblos de la comarca, como Pegalajar, Noalejo y Bedmar.

La noche era el tiempo de los *espíritus*. Existía un miedo a la noche, herencia de un mundo inseguro para el hombre, que queda plasmado en la identificación del mal con las tinieblas, como refleja la Biblia en numerosas citas. E incluso la Luna, como elemento de la noche, causa temor y tiene conexiones con el infierno. Entre los antiguos indoeuropeos el Sol es el principio de la vida, mientras la Luna preside la noche y ampara a los muertos, y durante ella se creía que aparecían las almas de los difuntos.

Las largas noches invernales en torno a la única luz de la hoguera y un candil eran propensas a tenebrosos relatos. Se consideraba que por la noche los espíritus malignos campaban a sus anchas. La casa ofrecía un refugio para el hombre. En los pueblos de la comarca se cerraban puertas y ventanas para que no entrasen; incluso se colaban las tenazas de la lumbre junto a ésta en forma de cruz para que, cuando se consumiese el fuego, estos espíritus no penetrasen en el hogar por la chimenea. Se consideraba que las tenazas en cruz bajo la chimenea cerraban la entrada al espectro de la muerte, que rondaba las calles en las frías y oscuras noches de invierno, sobre todo cuando ululaban los perros callejeros, aullar que se atribuía a la visión de la muerte.

Estas creencias, con pequeñas diferencias, estaban muy extendidas por la geografía comarcal, pues en torno a la muerte, elemento trágico y cotidiano, exis-

tía una rica cultura popular que imponía estrictas reglas de prevención. Es el caso de la posición de la cama en el dormitorio - pues el lecho recuerda la sepultura y el sueño la muerte- transversal a las vigas del techo con el fin de evitar que el alma escapase del cuerpo; y, por el contrario, se disponía la cama paralela a las vigas cuando la agonía se perpetuaba; rito también utilizado en otros lugares de Francia. De hecho, el miedo a la muerte tiene una importancia primordial en la cultura popular, que continuamente está presente, e incluso llega a imponer ciertos elementos de comportamiento, como la prohibición de hacer girar las sillas sobre una pata o abrir un paraguas dentro de la casa, por ser signos de llamada para ella.

El demonio, como espíritu del mal, está muy presente en las creencias mágico-religiosas de Sierra Mágina. Existen diferentes espíritus del mal que, según creencia general, son causantes de todo aquello que tiene un perjuicio para el hombre, desde una plaga de insectos a una enfermedad, frente a los cuales el hombre de Mágina tenía en la magia una fe ciega. Es el caso del «*mal de ojo*», forma de maleficio de brujas y hechiceros capaz de producir incluso la muerte. Se cree que normalmente actúa sobre animales domésticos, embarazadas y niños. Su curación solía corresponder a ensalmadores y santiguaderas. Esta creencia estaba muy extendida por Europa, así como la de gentes que por sus características físicas producían el mal de forma involuntaria. Además de las santiguaderas especializadas en la cuestión, se previene del mal de ojo a los niños con una *higa*, tradicionalmente objeto pequeño de hueso o plata en forma de cuerno, otras veces se busca el mismo remedio con trocitos de pan o medallas religiosas.

Una popular enfermedad a la que se atribuía como causa un espíritu maligno era la «*culebrilla*». Aún hoy día, hay santiguaderas especializadas en su cura, que utilizan la oración y un ungüento a base de sarmientos, manteca blanca y azufre.

Cuando la sociedad tradicional más necesita de la magia es con la sequía, a la que se le teme especialmente por sus terribles consecuencias en una sociedad estrechamente unida al agro con una economía agraria tradicional, básicamente de subsistencia. En general, era considerada un castigo divino, muy temida por el hambre, que, como diabólico jinete del Apocalipsis, podía caer sobre la población. La sequía creó toda una histórica cultura entorno a ella. Las rogativas públicas pidiendo lluvia eran frecuentes. En ellas se sacaban en procesión las imágenes de mayor devoción y se rezaban oraciones específicas, como «*ad petendam pluviám*», pues la lengua latina, las imágenes religiosas más veneradas y todo objeto religioso son objeto de utilización mágica.

El carácter penitente, claramente afirmado en estas procesiones, oculta el aspecto exorcista; así vemos que el llevar las procesiones a la vista de los campos se trata de beneficiarlos con los efluvios protectores de las imágenes, o sea, de expulsar el mal de ellos.

## **2.1. Elementos mágicos en las fiestas populares**

Otros elementos mágicos están presentes en distintas fiestas populares, la mayoría de las cuales aún se celebran en la actualidad.

### **2.1.1. La noche de San Juan**

La noche de San Juan, solsticio de verano, tenía en Mágina un fuerte componente mágico, sin duda relacionado con el culto solar de los antiguos indoeuropeos. Otras reminiscencias del mismo origen también están presentes este mismo día en el culto al árbol. Así encontramos en la comarca, hasta hace algunas décadas, la costumbre de realizar en la noche de San Juan el rito de «*pasar a los niños por la mimbre*», o «*pasarlos por el granao*», aprovechando el carácter mágico de esta noche para una curación muy determinada, la de los niños herniados.

El acto tenía que celebrarse a las doce horas de la noche de San Juan alrededor de dicho árbol, normalmente en el campo, y en él participaban cuatro «*juanes*» y cuatro «*marías*». Se santiguaba la hernia del niño y se rezaba una oración mientras los ocho concurrentes - juanes y marías - se iban pasando al niño en brazos de uno a otro entre las mimbres diciendo las palabras «*tómalo Juan, tómalo María,...*». Normalmente el acto se celebraba en una huerta, con algunas variaciones en el ritual de un pueblo a otro. Allí se desgajaba una rama sin arrancarla del tronco, se llevaba un recipiente con tierra gredosa amasada en agua, y en el acto participaban, un padrino y una madrina, que pasaban al niño entre la rama y el tronco con un ritual en el que empleaban las palabras «*tómalo y dámelo... Quebrao te lo entrego y sano me lo has de dar*». Luego se juntaba la rama fracturada del granao y se unía con barro, buscando así una curación mediante un acto mágico por simpatía.

### **2.1.2. Fiestas de Mayo**

Las fiestas de Mayo, que se celebraban en gran parte del centro y norte de España y en Europa, tienen un origen indoeuropeo, fiestas típicas de la vegetación, dedicadas a la primavera. En Sierra Mágina las antiquísimas fiestas agrícolas de «*mayo*» debieron celebrarse con esplendor como en otras zonas de España, pero su carácter pagano supondría un obstáculo para su pervivencia en épocas

de fuerte presión religiosa. No obstante aún persiste la costumbre de adornar, tras la procesión del Domingo de Ramos, los balcones de las casas con palmas bendecidas, o bien cruces elaboradas con sus hojas y colocadas en las ventanas, permaneciendo en su sitio hasta el año siguiente, tal y como solía hacerse en las fachadas de las casas con diversos enramados durante las fiestas de mayo, costumbre indoeuropea de protección frente a los espíritus del mal.

Otra huella de fiestas de mayo en Sierra Mágina se reflejaba en los juegos tradicionales que se realizaban durante las fiestas patronales. Uno de ellos consistía en levantar un tronco de árbol lijado y con sebo, en cuya cima se colocaba un gallo. Los mozos escalaban el tronco en sucesivos intentos hasta que uno de ellos llegaba a la cumbre y se hacía con el gallo. En este acto festivo es evidente la relación del tronco lijado con el árbol de mayo, el espíritu vegetal y el culto agrario. Además, el mozo que captura el gallo recuerda a aquél «*Rey de gallos*» de las fiestas de este mes en algunas zonas de Castilla, que termina sacrificando al animal.

También las «*Cruces de Mayo*», de honda raigambre en Sierra Mágina, están relacionadas -según Caro Baroja- con el árbol de Mayo, del cual ha surgido el «*Árbol de la Cruz*» como protagonista de una tradición festiva cristianizada de amplia difusión. La cruz corona un altar escalonado a modo de pirámide en el que están expuestos los más variados objetos: joyas, muñecas, imágenes religiosas, candelabros, jarrones,...; no faltando el elemento floral típico de mayo en macetas y jarrones. Solían colocarse dentro de las casas, en una habitación adornada con múltiples colchas y mantones lujosos.

Por otro lado, el culto a la Santa Cruz, como fiesta heredera de mayo, ha tenido en Sierra Mágina históricamente una gran importancia, quizás por el carácter de frontera con el reino de Granada durante 250 años. Las cruces de mayo tuvieron, así pues, un terreno especialmente abonado para que en la comarca esta tradición haya pervivido hasta hoy día con fuerte singularidad local.

### **2.1.3. Día de San Antón**

San Antón es una devoción cristiana que tuvo su origen en el Medievo. La tradición llegaría a la comarca con los primeros repobladores cristianos en el siglo XIII. El día de San Antón, 17 de enero, se caracteriza principalmente por sus fogatas nocturnas.

Los fuegos de invierno poseen un valor purificador: «*ayudan al débil sol invernal facilitando luz y calor, expulsando las tinieblas, el frío y las enfermedades, y con su función lustral ayudan a que vuelva el buen tiempo*». San Antón, protector de los

animales, es el titular de estas fogatas que se celebran la noche del 17 de enero, tienen un claro valor exorcista que le confiere la asociación de protector de los animales domésticos y vencedor de las fuerzas infernales.

Esta función exorcista de las fogatas es evidente en Mágina en algunas acciones que tenían lugar alrededor de las lumbres de San Antón, como era el disparar al aire para expulsar a los espíritus del mal, entre los que se encontraban las brujas, que en el pasado causó alguna muerte accidental, y que viene a recordarnos otra conexión indoeuropea. Esta costumbre es semejante a otras de Europa central; pues, en el pasado, la creencia en brujas era general en la comarca. Se contaba que en la noche raptaban a gente y la llevaban en vuelo, haciendo rápidos viajes entre lejanas poblaciones. Esta creencia en las brujas es propia del mundo campesino, de gentes que vivían inmersas en una civilización mágica, que no conocían muy bien el cristianismo e inconscientemente lo mezclaban con prácticas paganas procedentes de la noche de los tiempos. Creían en el poder maléfico de algunas personas con las que convivían, el que identificaron con la demonología que el clero difundió en la cultura popular.

Por otra parte, el motivo de saltar las lumbres recuerda el antiguo ritual de prevención y curación de las dolencias por el sentido purificador del fuego. Además, el hecho de dispersar los rescoldos de la lumbre de San Antón con varas y de forma violenta, a la orden de «*ya está de dar*», muestra también el aspecto exorcista del acto, en el sentido de espantar a los espíritus del mal de forma expeditiva, que huyen ante los rescoldos mágicos de la lumbre. Tradición que se extiende a otras fiestas peculiares, como los «Hachones» de Albánchez.

#### 2.1.4. El Carnaval

Ésta es una fiesta de hondo raigambre, una fiesta *«inquietante, que se vive a la sombra de la muerte»*, pues las máscaras en realidad son presencias demoníacas. La alegría, los cantos, la licencia general sirve en realidad para disimular la angustia y el temor, que tienen un origen mágico arcaico. Por un lado, el Carnaval es la representación de las presencias demoníacas que instauran el caos hasta el tiempo establecido; y por otra, es el cambio de las jerarquías consuetudinarias y poderes establecidos, que son reemplazados por los opuestos a éstos.

Todo termina en el mundo cristiano con el triunfo de la Cuaresma, personaje femenino opuesto a Carnaval, masculino. Adquiere así el conflicto universal de elementos opuestos: Bien y Mal, Ángel y Demonio, Calor y Frío...

En Sierra Mágina el Carnaval siempre se ha vivido intensamente, pese a prohibiciones que en puntuales períodos históricos se han realizado por parte de

las autoridades, volviendo a resurgir con fuerza pujante, en el que las máscaras, bien individualmente o en comparsas, llenan los pueblos, donde la mofa, la crítica, la risa, la diversión y toda forma de esperpento están más presentes que nunca.

El carácter mágico venía dado por las máscaras tradicionales y por diversos disfraces (abuelas jorobadas, monjas, espantapájaros,...), unidos a simbólicos gestos que suponían un encumbramiento de lo feo, una liberación de las presencias demoníacas, que tenían un tiempo limitado de existencia.

### **2.1.5. Sábado de Gloria**

Éste era un día cargado de gran simbolismo mágico en la comarca, estrechamente unido a la conmemoración religiosa de la Resurrección de Jesucristo. Ese día, coincidiendo con las campanadas que tocaban a gloria a las 10 de la mañana, los niños arrastraban latas y las mujeres salían a las puertas de las casas haciendo sonar repetidamente los llamadores para que no entrase el Demonio, provocando el mayor estruendo posible. Mientras tocaban las campanas, las mujeres recogían del suelo de la calle todas las chinás que podían, las que consideraban con un gran poder mágico para deshacer nubes o tormentas, tan perjudiciales para la agricultura. En el futuro, cuando vieses el primer rayo u oyese el primer trueno, tirarían las chinás al aire lo más lejos posible con el fin de disipar la nube. Este acto tiene cierta semejanza con los tizones del Nochebuena (gran tronco de olivo que en algunos pueblos de Sierra Mágina era quemado en Nochebuena), que eran guardados para en caso de tormenta arrojarlos a la calle y mediante este acto mágico deshacerla.

Durante este día, las mujeres iban también a la Iglesia a recoger agua bendita para asperjar todos los rincones de la casa, por si aún quedaba algún demonio, lo mismo que el cura hacía en todos las capillas y rincones de la Iglesia. Vemos, pues, que esta fiesta religiosa enmascaraba un ritual exorcista a través de dos elementos que tienen una gran tradición sagrada y purificadora en el mundo mágico-religioso como son las chinás (piedra) y el agua.

### **2.1.6. Fiesta del Corpus.**

El Corpus Christi es una fiesta religiosa en la que, como tantas otras, han convivido elementos mágicos, muy presentes en la cultura popular.

Desde la baja Edad Media, el elemento vegetal está muy presente en esta fiesta. Los suelos se cubren con juncias y otras hierbas, las macetas festonean el recorrido de la procesión y su vegetación adorna las puertas y balcones de las casas. Es un claro recuerdo de las antiguas fiestas de mayo extrapolado a esta

fiesta religiosa. En la comarca, durante el recorrido de la procesión, la gente hace «*porras*» con la juncia que alfombra el suelo, una especie de arma con un primitivo sentido exorcista en un acto que tiene como fin ensalzar el poder divino frente a las fuerzas del mal.

En el pasado, los diablillos y sus danzas, tan típicos en las fiestas del Corpus, tenían un evidente significado como fuerzas del mal vencidas por el poder de Dios. Aún perviven en algunas localidades la presencia de muñecos hechos de trapo o paja, de tamaño natural, que se colocaban en los altares del Corpus, como los «*mondinguillos*» de Pegalajar. En Jimena se denominan *Tíos de ricia*. Solían ser la imagen de dos viejos de ambos sexos que, en principio, representarían a elementos del mal, como podrían ser un hechicero y una bruja. El nombre de «*mondinguillos*» es muy probable que sea una evolución de la palabra «*dominguillos*». Con este nombre se designaban en el siglo XVII, durante las fiestas del Corpus de Castilla, a unos muñecos vestidos de rojo, especie de diablillos que eran corneados por los toros.

### 2.1.7. La Pascua de Navidad.

Las fiestas de Navidad, últimas del año, tuvieron en el pasado de la comarca un contenido mágico, relacionado con la Cofradía de las Ánimas, que aprovechaba la carga espiritual de las fiestas para sus labores de colecta. Esta cofradía estaba muy extendida por todos los pueblos. En determinados períodos, la actividad se ejecutaba por sus miembros encapuchados y es recogida por la tradición oral en muchos lugares de la comarca:

*«A las Ánimas Benditas  
no hay que cerrarles la puerta  
en diciendo que perdonen  
se van ellas tan contentas»*

La colecta que realizaban estos días tenía como fin no sólo conseguir fondos para la cofradía, sino también para el acto celebrado el *Día de los Inocentes*, 28 de diciembre, conocido como «*tirar al gallo*» o «*tirar a los pollos*». Este acto, estuvo en el pasado muy generalizado por diversos lugares, bien en relación con esta fiesta o con otras, pues en algunas poblaciones el gallo simbolizaba el Carnaval en su significado de lujuria. De ahí que el último día de Carnaval, el Domingo de Piñata, existiera la costumbre de darle muerte, finalizando de esta forma la fiesta desenfadada.

En Sierra Mágina, la muerte del gallo o, en su defecto, del pollo tendría un significado semejante. Se hacía con escopetas, habiendo atado previamente al

animal con una cuerda de una pata a una estaca clavada en el suelo. Otras veces, la muerte del gallo se hacía de forma más cruel, mediante pedradas, a imitación de un acto mágico por simpatía; pues, en el fondo, simbolizaría la muerte del mal frente al Nacimiento de Jesús.

### **2.1.8. Noche de Difuntos**

Una antigua tradición muy extendida en los pueblos de la comarca está relacionada con la Noche de los Difuntos, el 1 y 2 de noviembre, consistía en comer gachas, tomando las sobras para tapar las cerraduras de las puertas, pues se temía el paso de la procesión de los espíritus a medianoche. El fin de tapar la cerradura con gachas era evitar que entrasen en la casa contagiando la muerte a sus moradores, que también recuerda el acto de la colocación de las tenazas en forma de cruz en la chimenea.

Las gachas, como elemento primordial en la cena ritual de la noche, actuaban al tapar la cerradura de las puertas exteriores de las viviendas con un sentido mágico protector frente a la oscura noche, imaginariamente poblada de almas de difuntos que en estantigua recorren en procesión todas las calles, siendo la casa sellada con la comida ritual el único lugar seguro.

## **3. Caras de Bélmez**

Los rostros que vienen apareciendo en el suelo de la casa número 5 de la calle Rodríguez Acosta de Bélmez, constituyen desde 1971 una de las más claras referencias mágicas de la comarca. El origen del hecho aún está por descubrir, pese a los numerosos estudios científicos realizados.

La celebración del I Congreso Nacional de «Las caras de Bélmez», celebrado en esta localidad entre el 15 y 17 de agosto de 1996, recogía entre las posibles causas un fenómeno de teleplastia relacionado con la dueña de la casa: María Gómez Cámara.

## **4. Los «Santos» curanderos**

Los «Santos» son curanderos que practican una «medicina mística» basada en una «gracia» concedida por Dios para que la imparta desinteresadamente a la humanidad doliente.

Ésta no es una cultura propiamente de la comarca. Forma parte de un mundo rural aislado, que mantiene reminiscencias ancestrales con vinculaciones cha-

manísticas. Sierra Mágina forma parte de esta cultura en cuanto comarca limítrofe a la Sierra Sur de Jaén, y como tal, su franja occidental muestra evidentes connotaciones. Es el caso de la Hoya del Salobral (Noalejo), donde vivió el «Santo» Custodio, un curandero de gran fama, que con soplos, bendiciones, masajes, untes de saliva, etc., practicaba curaciones. A su tumba y casa aún asiste la gente en peregrinación en busca de la salud.

Hoy día, otros curanderos siguen ejerciendo esta labor. Tal es el caso de Antonia en el Frontil (Cambil), a la que se le atribuye «gracia» para curar, transmitida por la Virgen de Fátima; o bien el de Pedro en Huelma, que cura cosas tan específicas como las «cuerdas montadas»; También la anciana Ángeles, fallecida recientemente, en la Venta de las Mestas (Cárcheles), curaba las culebrinas.

## UNIDAD DIDÁCTICA III

### BIBLIOGRAFÍA

- *Actas I Congreso Sierra Mágina-Marqués de Santillana*. Centro Asociado de la UNED de Jaén. Jaén, 2000.
- *Actas de las IV Jornadas de Estudios de Sierra Mágina*. Excmo. Ayuntamiento de Mancha Real. Mancha Real, 1.987.
- *Actas de las V Jornadas de Estudios de Sierra Mágina*. XI Centenario del Castillo de Bedmar. Ayuntamiento de Bedmar-Garciez, Córdoba, 1.987.
- *Actas de las VI Jornadas de Estudios de Sierra Mágina*. 550 aniversario de la toma de Huelma (1438-1988). Ayuntamiento de Huelma, Granada, 1992.
- *Actas II Congreso de Historia de Jaén (1900-1950)*. Cámara de Comercio e Industria de Jaén. Jaén, 1993.
- AGUIRRE SÁDABA, J. Y JIMÉNEZ MATA, M. C. *Introducción al Jaén Islámico (Estudio Geográfico - Histórico)*. Jaén, 1979.
- AMEZCUA, Manuel. *El Mayorazgo de Noalejo*. Ayuntamiento de Noalejo, 1992.
- *Demófilo*, nº 14 (1995). Fundación Machado. Sevilla.
- *Don Lope de Sosa. Crónica mensual de la provincia de Jaén. (1913-1930)*. Edición facsímil. Riquelme y Vargas. Jaén, 1982.
- ESCUELA TALLER-INEN-F.S.E. *Cabra del Santo Cristo*. Ayuntamiento de Cabra del Santo Cristo. Jaén, 1994.
- ESPINALT, B. *Atlante Español, 1775*. Edic. de Francisco Olivares Barragán. Jaén, 1979.

- FERNÁNDEZ HERVÁS, Enrique . *Fiestas de moros y cristianos en España y su estudio en la provincia de Jaén*. Jaén: 1992. 260 p.
- FERNÁNDEZ HERVÁS, Enrique . *La romería de Santa Lucía y el lugar de la Puerta de Arenas*. Campillo de Arenas: Ayuntamiento/Cofradía de Santa Lucía; 2001. 296
- FERNÁNDEZ HIDALGO, M.J. *Bélmez de la Moraleda*. Córdoba, 1987.
- GÓMEZ CARRERAS, Matías. *Crónicas de la Historia de Bedmar*. Jaén, 1990.
- GONZÁLEZ CANO, Jorge; LÓPEZ CORDERO, J.A.; y MADERO MONTERO, Agustín. *Sierra Mágina y Parque Natural*. Everest y Asociación para el Desarrollo Rural de Sierra Mágina. Cambil, 1998.
- GONZÁLEZ CANO, Jorge. *Gentes de Mágina*. Asociación para el Desarrollo Rural de Sierra Mágina. Cambil, 1999.
- *Guía turística de la Comarca de Sierra Mágina*. Diputación Provincial de Jaén. Córdoba, 1.987.
- *Jaén*. Tomo II y III. Colección Nuestra Andalucía. Editorial Andalucía. Granada, 1989.
- *Jaén: pueblos y ciudades*. Tomos I-VII. Diario Jaén. Jaén, 1998-2000.
- LÓPEZ CORDERO, J. A.; LIÉTOR MORALES, J.; y ROJAS LÓPEZ, J.: *Pegalajar: nueva aproximación histórica*. Ayuntamiento de Pegalajar. Jaén, 1994.
- LÓPEZ CORDERO, J. A.; Cuevas Mata, J.; y Polo Aranda, D.: *Historia de las calles de Pegalajar*. Ayuntamiento de Pegalajar. Jaén, 1993.
- MESA FERNÁNDEZ, Narciso. *Historia de Jódar*. Ayuntamiento de Jódar / Asociación Cultural 'Saudar'. Jaén, 1996.
- PORRAS ARBOLEDAS, Pedro. *Ordenanzas de la muy noble, famosa y muy leal ciudad de Jaén, guarda y defendimiento de los reinos de Castilla*. Universidad de Granada / Ayuntamiento de Jaén. Granada, 1993.
- RODRÍGUEZ MOLINA, José. *El reino de Jaén en la Baja Edad Media. Aspectos demográficos y económicos*. Granada, 1978.
- *Romerías de Jaén*. Jaén: Diario Jaén; 199? 120 p.
- *Saudar*. Revista cultural de Jódar. Asociación Cultural Saudar. (Varios números).
- *Sumuntán*. Revista de Estudios de Sierra Mágina. Colectivo de Investigadores de Sierra Mágina. Jaén, 1991... (varios números)

- TORRES, Francisco de. [*Historia de Baeza*] (1677). Copia de un manuscrito de la biblioteca del Instituto de Estudios Giennenses.
- TROYANO VIEDMA, José Manuel. *Bedmar*. Córdoba, 1987.
- TROYANO VIEDMA, José Manuel. *Bedmar. La Fuerza, la Dignidad y la Fé de un Pueblo*. Ayuntamiento de Bedmar-Garciez. Granada, 1994.



## EJERCICIOS DE AUTOEVALUACIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA III

#### CONTESTE VERDADERO (V) O FALSO (F)

1. Desde 1950, la población de Sierra Mágina ha venido experimentando un paulatino crecimiento.
2. En Sierra Mágina destaca el paulatino envejecimiento de la población
3. El *garrafador* era el encargado de echar la aceituna al alfarje.
4. Los molinos de viga desaparecieron de la comarca a finales del siglo XVIII.
5. La nieve de Sierra Mágina era utilizada en el pasado por sus cualidades gastronómicas y médicas.
6. El *risol* es una comida con ingredientes de carne de vacuno.
7. La Denominación de Origen Sierra Mágina tiene una superficie y producción de las mayores de las existentes en España.
8. *Las Pajarillas* es una comida típica de Carchelejo.
9. Las Caras de Belmez es un fenómeno que ha sido denominado como *teleproyección*.
10. El *Santo Custodio* fue un curandero de la Hoya del Salobral (Noalejo).

## SOLUCIONES.

1. F
2. V.
3. V.
4. F.
5. V.
6. F.
7. V.
8. V.
9. F.
10. V.