

Resumen

FIESTAS, GASTRONOMÍA Y COSTUMBRES.

Fiestas andaluzas incluidas como Patrimonio.

Los rituales festivos deben ser considerados de valor patrimonial. La fiesta es la **expresión de la identidad** de un pueblo. Estos rituales son monumentos vivos en los que aparecen todos los elementos definitorios de una comunidad y vertebran la sociedad ayudando a crear identidades colectivas. Para estudiarlos los hemos dividido en:

- **Fiestas religiosas:** Semanas Santas, romerías, procesiones (fiestas del Carmen, Corpus Christi, cruces de mayo...), rituales festivos navideños (belenes, cabalgatas,...), etc.
- **Fiestas no religiosas:** Carnavales, ferias, rituales festivos con el fuego como protagonista (hogueras de San Juan, candelas, luminarias...), fiestas políticas, ritos de iniciación, etc.



*Carnaval de Morón de la Fra.
Imagen de Manuel Gil Ortiz tomada de
la web del [IAPH](#).*

La gastronomía, elemento determinante de nuestro patrimonio.

Andalucía goza de una **rica y variada gastronomía** que es parte de la dieta mediterránea y que se ha ido transmitiendo de generación en generación gracias a nuestros antepasados. Sin embargo, la globalización de los modos de vida está provocando que se abandonen muchas recetas y sabores tradicionales.

Hemos hecho un repaso por el patrimonio gastronómico de cada provincia andaluza:

- **Almería:** papaviejos, piñonate, gurullos con conejo y la conocida como "Olla".
- **Cádiz:** Quesos de cabra payoya y oveja merina, Berza jerezana, ajo caliente, atún de Barbate, urta a la roteña...
- **Córdoba:** salmorejo, flamenquín, migas y gachas, albóndigas con caldo, embutidos (morcilla, relleno de carnaval), hornazos, tortas, roscos y hojuelas.
- **Granada:** olla de San Antón, remojón, tortilla del sacromonte, gachas, plato alpujarreño, gurupina...
- **Huelva:** gamba blanca, coquina, choco, jamón de Jabugo, fresa de la tierra, raya al pimentón, revuelto de tagarninas, habas con chocos, calderetas del condado, comida de pobres, potaje de Santa Bárbara, perrunillas, esesitas, tortas, hornazos...
- **Jaén:** aceite de oliva, productos de la huerta, pipirrana jaenera, alboronía de berenjenas, andrajos, relleno de carnaval, alfajores..
- **Málaga:** porra antequerana, ajoblanco, salmorejo pobre, salmorejo de naranja, espetos de sardinas, tortillitas de bacalao con miel, migas, bienmesabe...

- **Sevilla:** gazpacho, guiso de tagarnina, las pencas de acelga en escabeche, caldereta de Santa Bárbara, mostachones, bizcocho marchenero, mantecados, tarta inglesa...



Andrajos con bacalao de Sierra Mágina.
Imagen de Eva Cote Montes tomada de la web del [IAPH](#).

LA TRADICIÓN Y EL PATRIMONIO ORAL.

La historia contada.

La **tradición oral** es la manera de transmitir generacionalmente la cultura de una comunidad mediante el uso de la lengua hablada. Las tradiciones orales corren riesgo de desaparición por los efectos de las formas de vida contemporáneas. Hay que hacer un esfuerzo para preservarlas y las instituciones deben poner de su parte para ello registrando toda tradición oral que no queremos que desaparezca y promoviendo actividades en las que se fomente la transmisión de estas tradiciones y expresiones.

La elaboración del Atlas del Patrimonio Inmaterial es una iniciativa de la Junta de Andalucía para salvaguardar el PCI. Uno de sus ámbitos temáticos es el de "modo de expresión". Si nos centramos en la tradición oral, estos son algunos de los ejemplos que se recogen:

- **Leyendas:** la Leyenda de la Virgen de la Montaña de Villamartín o la de la Virgen de la Sierra de Cabra, la leyenda de la Encantá de Almadenilla o la del Encanto de las Pilitas del municipio sevillano de Alanís.
- **Romances:** Romance de la Pérdida de Alhama, Romances de ciegos.
- **Refranes:** Un ejemplo de refranero considerado patrimonio son los refranes de San Antón, muy populares en la jiennense Sierra Mágina.
- **Otros:** Bando del Alcalde de La Puebla de los Infantes, o el Pregón de la Pascua de los Moraos de Carcabuey.



Representación de la Leyenda de la Diablilla en Montoro.

Imagen de Marc Ballester i Torrents tomada de la web del [IAPH](#).

La expresión.

La lengua de todos los andaluces es la **española**. No debemos tener la idea de que esta lengua pertenece más a otras comunidades que a la nuestra. Pero la defensa de la lengua española no debe ser obstáculo para que igualmente defendamos el hecho diferencial lingüístico andaluz. Es indudable que nuestro habla presenta una enorme riqueza y complejidad.

Los andaluces no utilizamos la lengua española igual que los otros hispanohablantes. En los usos lingüísticos andaluces, hay una serie de características fonéticas, morfológicas y léxicas que nos confieren una personalidad lingüística propia. Los andaluces debemos estar orgullosos de como se habla en nuestra tierra, debemos **respetar** a todas las lenguas y modalidades lingüísticas de España y exigir el mismo respeto para la nuestra.

No hay una única forma de habla andaluza. Cada zona tiene sus particularidades. Hay que defender el habla andaluza como una realidad existente pero resaltando que está compuesta por una pluralidad de hablas. La diversidad no tiene por qué estar reñida con la unidad. Hay que buscar una norma andaluza flexible que no implique eliminar la riqueza y variedad que aportan las hablas locales.

OFICIOS Y SABERES.

Artesanías.

El **producto artesanal** es "aquel que no se encuentra en la naturaleza como tal y que procede de la transformación y/o combinación de otros productos, efectuada mediante procesos total o parcialmente manuales que implique que las características de dicho producto se vean determinadas, al menos en parte, por la habilidad y experiencia del productor". Andalucía es una región rica en oficios artesanales, especialmente en el medio rural y, en muchos casos, esta



Elaboración de guardamecíes y cordobanes en Peñaroya-Pueblonuevo (Córdoba).
Imagen de Felipe García Leiva tomada de la web del [IAPH](http://IAPH.es).

actividad es la principal fuente de ingresos de estos territorios. Las instituciones deben hacer lo posible por preservar estos oficios, promover la formación de nuevos artesanos, mejorar el prestigio social de esta infravalorada actividad y desarrollar políticas económicas que activen el sector. Una de estas iniciativas ha sido la declaración de las Zonas o Puntos de Interés Artesanal, distinciones que otorga la Junta de Andalucía con el objetivo de identificar, registrar, hacer figurar en publicaciones y facilitar la participación en encuentros feriales a aquellos talleres y territorios galardonados.

Los **Puntos de Interés Artesanal** son los locales o talleres en los que concurren especiales características de producción o comercialización de productos artesanos andaluces

- Las **Zonas de Interés Artesanal** son territorios en los que se concentran una serie de talleres artesanos que tienen unas especiales características de producción o comercialización y cuyos productos se identifican como genuinos. A día de hoy diez: Macael - Valle del Almanzora; Ubrique, El Bosque, Benaocaz y Prado del Rey; Valverde del Camino; Vélez-Málaga; Granada; Úbeda; Zoco Municipal de la Judería de Córdoba; Comarca de Los Pedroches; La Rambla; Castro del Río.

El campo.

El campo siempre ha sido una seña de identidad de lo andaluz. Los **cultivos** tradicionales siempre han sido el cereal, la vid y olivo y las antiguas técnicas y formas de trabajar la tierra se han mantenido durante siglos aunque la emigración y la entrada en la Unión Europea ha modernizado algo la agricultura en las últimas décadas.

El **ganado** caprino es el que mejor se ha adecuado a las condiciones climáticas y de relieve de nuestra tierra y junto al cerdo ibérico son las dos especies representativas de la ganadería andaluza. El cerdo blanco ha vivido cierto auge en los últimos años pero su calidad es muy inferior a la del ibérico. Respecto al vacuno, siempre ha tenido poca importancia salvo en lo referido al toro de lidia, igual que la cabaña ovina. Por el contrario, las aves de corral no han parado de crecer.

En cuanto a la **pescía**, los mares del litoral andaluz no son ricos en peces. Tradicionalmente las capturas han sido cerca de la costa (bajura) pero el crecimiento y mejora de la flota pesquera ha permitido faenar en aguas más profundas. No obstante, el agotamiento de los caladeros y las dificultades para faenar en aguas extranjeras, han provocado que sea una actividad productiva en continuo descenso. La cría de peces en piscifactorías se presenta como una de las alternativas más viables.

Podemos dividir las actividades del sector primario que forman parte del PCI de Andalucía en dos tipos diferentes:

- **Actividades agropecuarias y pesqueras:** apicultura, ganadería extensiva, viticultura, olivicultura, huerta, dehesa, descorche, pastoreo, esquila, arriería, recogida y recolección de frutos, artes de pesca fluvial y marítimas;
- **Producción agroalimentaria:** producción de aceite, vinicultura, panadería, producción de queso, aguardientes, producción de mosto, producción de miel, actividad salinera...



Cultivo y recogida de melones en Sierra Yeguas (Málaga).

Imagen de Isabel Aguilar Majarón tomada de la web del [IAPH](#).

Descarga aquí la versión imprimible de este resumen:

