

# PC1 - Tema 4.1: Patrimonio inmaterial y Patrimonio documental y bibliográfico de Andalucía: Fiestas, tradiciones y saberes de



## Patrimonio inmaterial y Patrimonio documental y bibliográfico de Andalucía: Fiestas, tradiciones y saberes de Andalucía

### Patrimonio Cultural y Artístico de Andalucía

1.º Bachillerato

Contenidos

Patrimonio inmaterial y Patrimonio documental y bibliográfico  
de Andalucía

Fiestas, tradiciones y saberes de Andalucía

Es la hora de abordar el Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI). Ya explicamos en la primera unidad en qué consistía este tipo de patrimonio pero nunca está de más recordarlo. La UNESCO considera PCI *"los usos, las representaciones, las expresiones, los conocimientos y las técnicas que las comunidades y los grupos, y en determinados casos los individuos, reconocen como una parte integrante de su patrimonio cultural"*. Este organismo también habla de fragilidad de este tipo de patrimonio, ya que la globalización cultural que sufre el planeta está terminando con un montón de tradiciones a lo largo y ancho de su territorio.

En España, estos serían los **ámbitos** en los que este se manifiesta el patrimonio inmaterial:

1. **Conocimientos tradicionales** sobre actividades productivas, procesos y técnicas.
2. Creencias, rituales festivos y otras **prácticas ceremoniales**
3. **Tradición oral** y particularidades lingüísticas
4. Representaciones, escenificaciones, juegos y deportes tradicionales
5. Manifestaciones musicales y sonoras
6. Formas de **alimentación**
7. Formas de sociabilidad colectiva y organizaciones

A lo largo del tema daremos un repaso a las principales manifestaciones de patrimonio cultural inmaterial que hay en Andalucía. No trataremos los bienes relacionados con la música y el baile, ya que hemos reservado una unidad específicamente para ellos que veremos más adelante. Creemos que la forma más adecuada de hacer este recorrido es siguiendo la organización del **Atlas del Patrimonio Inmaterial** del IAPH. Este atlas tiene por finalidad el registro, la documentación, la difusión y la salvaguardia del patrimonio inmaterial de Andalucía. Para ello es fundamental poner en valor y difundir una imagen de Andalucía desconocida y poco valorada que permita a sus protagonistas reconocerse en las expresiones más vivas de nuestro patrimonio cultural.

[Enlace a recurso reproducible >> https://www.youtube.com/embed/oinjV-wP1jE](https://www.youtube.com/embed/oinjV-wP1jE)

*Vídeo presentación del Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía.*

Vídeo de Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico - IAPH alojado [Youtube](#)

# 1. Fiestas, gastronomía y costumbres

---

Fiesta y gastronomía son dos elementos que casi siempre **van de la mano** en Andalucía. Piensa en alguna celebración festiva a la que hayas acudido recientemente. Seguramente habría algo de comida y bebida de por medio ¿no es así?. Tiene lógica pues que hayamos incluido ambos campos en un mismo apartado. Incluso las fiestas más sobrias y de mayor recogimiento llevan asociada su propia gastronomía. De esta forma, casi todos tenemos claro lo que vamos a ingerir en cada celebración sin que nadie nos lo diga. Si es Semana Santa sabemos que es muy probable que probemos las torrijas o el bacalao, si es navidad habrá en la mesa turrones, mantecados, etc. o si vamos a la feria lo normal es que alguien nos invite a una copa de manzanilla, de fino o de cualquier otro vino de la tierra.

Es tan fuerte esta relación que incluso en algunos casos no pueden separarse la una de la otra. Así, en el Atlas del patrimonio cultural inmaterial del IAPH aparecen recogidas algunas fiestas de Andalucía que están exclusivamente dedicadas a la gastronomía. Tal es el caso de la Fiesta de las Migas en el municipio granadino de Benalúa de las Villas, la fiesta del Ajoblanco en Almáchar (Málaga) o el Potaje Campero de El Madroño (Sevilla).

[Enlace a recurso reproducible >> https://www.youtube.com/embed/qxaJUvsQOLc](https://www.youtube.com/embed/qxaJUvsQOLc)

*Ayuntamiento Almáchar - Fiesta del Ajoblanco 2016 (La fiesta).*

Vídeo de Ayuntamiento Almachar alojado en [Youtube](#)

## 1.1. Fiestas andaluzas incluidas como Patrimonio

---

[Enlace a recurso reproducible >> https://www.youtube.com/embed/zscg7\\_ks6Eg](https://www.youtube.com/embed/zscg7_ks6Eg)

### *Las fiestas de Andalucía*

Vídeo de Andaluciatube alojado en [Youtube](#)

Para el IAPH los **rituales festivos**, como fenómenos culturales, deben ser objeto de estudio antropológico y ser considerados de valor patrimonial. Por encima de orígenes, funciones y significados (políticos, económicos, sociales, simbólicos...) la fiesta es una expresión de la identidad de un pueblo y el grado de articulación de una sociedad suele estar directamente relacionado con sus fiestas. Semanas santas, ferias, romerías, cruces de mayo y demás celebraciones son símbolos de lo andaluz tanto como la Mezquita o la Alhambra, por lo que deben ser consideradas como auténticos monumentos vivos. Además, las fiestas vertebran la sociedad ayudando a crear identidades colectivas. Para que existan se requiere un mínimo de población y un sentimiento de unidad e identidad. Para estudiarlas vamos a dividirlas entre religiosas y no religiosas.

### **FIESTAS RELIGIOSAS.**

La mayoría de los rituales festivos instaurados en nuestra comunidad tienen algún tipo de componente religioso. Entre las más interesantes podemos encontrar.

- **Semana Santa.** Es una de las fiestas más extendidas y con más arraigo en nuestra tierra, celebrándose en centenares de localidades andaluzas. Entre el viernes de dolores y el domingo de ramos, las diferentes hermandades de cada municipio llevan a cabo desfiles profesionales en los que se sacan a la calle imágenes y grupos escultóricos (algunos de gran valor histórico artístico) para conmemorar la pasión, muerte y

resurrección de cristo. Las más conocidas son la de *Sevilla*, la de *Málaga* y la de *Granada*, que además cuentan con el añadido de estar reconocidas como Bienes de Interés Turístico internacional.

- **Romerías.** Son otra de las fiestas religiosas más numerosas. Se tratan de peregrinaciones en masa, normalmente con carácter anual, hacia una ermita o un lugar sagrado con el objeto de visitar y rendir devoción a alguna virgen o santo patronal. Los romeros suelen ir a pie, a caballo o en carretas engalanadas y en Andalucía el viaje suele realizarse bajo un ambiente festivo en el que el cante y el baile están muy presentes. La romería más conocida y populosa de las que celebran en nuestra comunidad es la que se lleva a cabo cada lunes de Pentecostés en la aldea onubense de *El Rocío*, adonde cada año llegan decenas de miles de peregrinos venidos desde todos los rincones de Andalucía (incluso fuera de ella) agrupados en mas de un centenar de hermandades. Otras romerías importantes son la de la *Virgen de la Cabeza* de Andújar, considerada la segunda más antigua de España, las dos romerías (subida y bajada) de la *Virgen de Araceli* en Lucena o la de *Nuestra Señora de Setefilla* en Lora del Río.
- **Procesiones.** No solo en Semana Santa se procesiona. Muchas localidades sacan a sus santos y vírgenes durante las fiestas patronales. Especialmente emblemáticas son las celebraciones de la *Virgen del Carmen*, que es la patrona de los pescadores y los navegantes, y en las que cada 16 de julio la virgen es llevada al mar por los pescadores con el objetivo de bendecir las aguas para que la pesca sea abundante y no propicie desgracias. También podemos encontrarnos desfiles procesionales en el *Corpus Christi*, el cual celebra el sacramento de la eucaristía 60 días después del domingo de resurrección, siendo muy conocidos los de Sevilla y Granada. Por último, podemos citar también las *Cruces de Mayo*, una celebración que realmente tiene su origen en la precristiana festividad de los Mayos (culto a la naturaleza) pero que la liturgia cristiana posteriormente hizo suya como Fiesta de la Invención de la Santa Cruz. En la actualidad, el calendario católico ya no la recoge pero en algunos municipios como Bonares o El Madroño sigue teniendo una gran tradición.
- **Rituales festivos navideños.** Las Navidad también ha propiciado un gran número de festejos que han pasado a formar parte del patrimonio cultural inmaterial de Andalucía. En este sentido, en el Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía podemos encontrar celebraciones como la *zambomba de Jerez*, diversas cabalgatas de Reyes Magos, como la de Constantina, o recreaciones del nacimiento de Cristo como la de *Las Mañanitas* del municipio malagueño de Algatocín.



*Símpecado de la romería de El Rocío.*

Imagen de Avicentegil en Wikipedia. Lic.

[GNU.](#)





*Fiestas del Carmen en el Rincón de la Victoria.*

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



*Escenificación del Auto de los Reyes Magos en el pú-  
cordobés de El Viso.*

Imagen de Elena Ramírez Guerra tomada de la web del [IAPH](#)

## FIESTAS NO RELIGIOSAS.



*Cartel del Carnaval de Cádiz  
del año 1914.*

Imagen en [Wikipedia](#) bajo [dominio público](#).

Muchas ferias locales están asociadas a las fiestas del santo o virgen patrón de ese municipio y el carnaval es un festejo muy relacionado con el inicio de la cuaresma. Con estos dos ejemplos queremos que entendáis que en Andalucía es realmente difícil encontrar fiestas sin ningún tipo de connotación religiosa. Por eso dedicaremos este apartado a las celebraciones en las que, aunque pueda existir, lo religioso no tiene demasiada presencia ni importancia:

- **Carnaval.** Se trata de una fiesta de carácter puramente lúdico bastante extendida por todo el mundo. Como celebración, varía mucho su desarrollo dependiendo del lugar en donde se lleve a cabo, aunque como elementos comunes podríamos encontrar a los disfraces y desfiles, aparte de la permisividad y el cierto descontrol que conllevan. El carnaval andaluz con mayor resonancia es el de *Cádiz*, que está considerado como Bien de Interés Turístico Internacional y del que podemos destacar su célebre concurso de agrupaciones carnalesca, en el que las diferentes chirigotas, comparsas, coros y cuartetos divierten a la población con sus ingeniosas composiciones musicales.

- **Ferias.** Son una de las celebraciones más típicas de Andalucía.

Las de mayor tradición tienen su origen en antiguas ferias comerciales pero hoy en día todas se han convertido en eventos puramente festivos en los que la población, en ocasiones ataviada con los trajes típicos de su región, se desplaza a las casetas del recinto ferial para divertirse con la gastronomía, el baile y las atracciones que allí son instalados. Normalmente se celebran entre abril y septiembre y casi todos los municipios andaluces tienen una. Como más destacadas podemos citar la *Feria de*

*Abril de Sevilla, la Feria del Caballo de Jerez, las Fiestas Colombinas de Huelva, la Feria de la Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda o la Feria de Málaga.*

- **Rituales festivos con fuego.** Son muchas las fiestas en las que el fuego es el principal protagonista. Seguro que todos conocéis las hogueras de la *noche de San Juan*. Se encienden en muchas poblaciones sobre el solsticio de verano con el objetivo de dar más fuerza al sol, ya que a partir de ese día cada vez se hará más débil hasta la llegada del invierno. Podemos encontrarlas desde Huelva hasta Almería, sobre todo a lo largo de toda la costa. En algunas provincias aprovechan la presencia del fuego para quemar muñecos (*juanillos* en Cádiz o *juás* en Málaga) con el objetivo simbólico de dejar atrás todo lo que se desea olvidar, o también quemar papelitos con los deseos que queremos que se cumplan. No obstante, las de San Juan no son las únicas fiestas con hogueras. Muchas localidades aprovechan sus fiestas para reunirse al calor de las candelas y tener una jornada de convivencia junto al efecto purificador del fuego. Ejemplo de estas fiestas son, por ejemplo, *las Candelas* de La Puebla de los Infantes, el *Día de los Tomillos* en Bélmez, *los Chiscos* de Torvizcón, las *Luminarias* de Alosno, los *Tíos de Ricia* en Jimena o la *Noche de los Patatacos* en Benamocarra
- **Fiestas Políticas.** No son demasiado abundantes pero también hay fiestas que sirven para conmemorar algún acontecimiento político que se considere relevante para la localidad en la que se realice el festejo. Este acontecimiento puede ser muy variado. Lo mismo nos encontramos con las *fiestas de moros y cristianos* que hay por tierra (Grazalema, Valor, Benauría...), con que en la campiña jerezana tiene muchísima tradición celebrar el *Día de Andalucía* los 28 de febrero, o que en el municipio granadino de Lecrín existe la fiesta de los *Mosqueteros de Béznar*, que conmemora la victoria de una milicia local sobre los moriscos sublevados en época de Felipe II.
- **Otras.** Dejamos este apartado para citar un grupo de festejos menos numeroso pero que también forman parte del patrimonio de nuestra comunidad. Aquí estarían por ejemplo los rituales festivos iniciáticos de las *fiestas de Quintos* (Abrucenas, Alcaracejos), las *fiestas gastronómicas* de las que antes hemos hablado (matanzas, ajo blanco, migas, potajes, cerveza...) o los *festivales*, como el música tradicional que se celebra en Nevada (Granada).



*Quema de juás en Vélez-Málaga.*

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



*Relaciones de moros y cristianos en Valor.*

Imagen de Ana Belén García Muñoz tomada de la web del [IAP](#)



### Fiestas curiosas de Andalucía.

Ya hemos visto los tipos de fiesta más comunes que hay en nuestra comunidad. Si investigáramos en el apartado de rituales festivos del Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía, la gran mayoría de festividades que allí encontraríamos se podrían encuadrar en alguna de las categorías de celebraciones que hemos citado. Sin embargo, también hay otras fiestas menos conocidas que merecen ser citadas por nosotros, fundamentalmente por las peculiares características con las que cuentan. Entre ellas podemos destacar:

- **Fiesta Troglodita.** Se celebra en Piñar, un municipio granadino en el que están situadas las Cuevas de las Ventanas, las cuales fueron habitadas en el Paleolítico Superior. Parapromocionarlas como parte de su patrimonio natural y cultural, desde principios de siglo se ha instaurado en el pueblo una fiesta en la que sus habitantes elaboran herramientas de sílex, realizan pintura mural o confeccionan indumentarias prehistóricas. La celebración culmina con una gran barbacoa con todos los miembros disfrazados de trogloditas.
- **Fiesta Colonial de los Huevos Pintados** de Cañada Rosal. Esta localidad se fundó en el XVIII como aldea dependiente de La Luisiana y fue poblada por emigrantes centroeuropeos, quienes trajeron algunas de sus costumbres festivas. De ellas, la única que se conserva es la de pintar de huevos duros de colores. Todos los domingos de Pascua los habitantes de Cañada Rosal se disfrazan de colonos, exponen los huevos en una plaza del pueblo y levantan un mercadillo con productos tanto locales como de origen germano. También suele ser habitual que el ayuntamiento ofrezca potaje a los asistentes y se realice un pasacalles.
- **Jueves de Comadres** de Archidona. Llama la atención que en este municipio hayan institucionalizado una festividad para que se reúnan las amigas. Al parecer esta celebración tiene su origen en fiestas matronales romanas en las que las mujeres tomaban el poder por un día. Durante un jueves de carnaval se reúnen las mujeres de Archidona para pasar una tarde dedicada a ellas, merendar tortillitas de masa con chocolate y pasar el rato juntas. Hoy día también se ha institucionalizado en la localidad el día de los compadres y el de padres e hijos.



*Fiesta colonial de los huevos pintados.*

*Imagen de José Miguel Mejías del Río  
tomada de la web del [IAPH](#).*



- **Fiesta de los Tontos.** Lojilla es una pedanía del municipio granadino de Montefrío. Allí celebran una fiesta entroncada con los verdiales malagueños que consiste en que los jóvenes se disfrazen con sombreros y vestidos de colores y ataviados con cencerros se dediquen a perseguir a todos los habitantes del pueblo para pedirles dinero. Los "tontos" no te dejarán en paz hasta que no les des algunas monedas. La fiesta finaliza con una comida gratuita de carne a la brasa, papas a lo pobre y el chocolate con bollos de manteca.

[Enlace a recurso reproducible >> https://www.youtube.com/embed/g4pPRI6mYTg](https://www.youtube.com/embed/g4pPRI6mYTg)

Vídeo de [Youtube](#) donde se promociona la Fiesta Troglodita de Piñar.

---



## Comprueba lo aprendido

---

Lea el párrafo que aparece abajo y complete las palabras que faltan.

- La segunda romería más antigua de España es la de la Virgen de la Cabeza en .
  - El Carnaval de  está considerado Bien de Interés Turístico Internacional.
  - Las Fiestas del  se celebran cada 16 de julio.
  - El día de los tomillos es una fiesta típica de .
- 



## Importante

---

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.
-

## 1.2. La gastronomía, elemento determinante de nuestro patrimonio

---

Andalucía goza de una **rica y variada gastronomía** que se puede considerar como parte de la dieta mediterránea. Es una gastronomía que tiene su raíz en las diferentes civilizaciones que han ocupado nuestro suelo a lo largo de la historia y que se ha ido transmitiendo de generación en generación gracias a nuestros antepasados.

Es la nuestra una cocina del mar y de la tierra que luce favorecida por la calidad de los productos autóctonos y en la que el aceite de oliva es el ingrediente estrella. Los guisos de caza mayor, los potajes de legumbres y verduras, las sopas frías (gazpacho, salmorejo, ajoblanco...), las chacinas y el pescado configuran la esencia de la gastronomía andaluza, que también cuenta con una gran repostería en la que se unen la influencia árabe y la impronta de la religiosidad.

Sin embargo, la globalización de los modos de vida de la actualidad está provocando el abandono de muchas recetas y sabores tradicionales. La industrialización de los procesos de producción y cultivo, el dominio de las grandes multinacionales de la alimentación, el cambio de hábitos alimenticios o el elevado precio de los productos con poca demanda son algunas de las razones que nos están conduciendo a esta situación en la que se corre el riesgo de perder parte del patrimonio gastronómico andaluz.

Aunque el patrimonio gastronómico podría estar incluido en el apartado de Oficios y saberes, creemos más adecuado dedicarle un apartado completo por su relevancia. El objetivo no es abordar el estudio únicamente de las cocinas, sino incluir también los elementos culinarios (de elaboración y consumo colectivo) que se encuentren asociados a las actividades festivas o productivas.

[Enlace a recurso reproducible >> https://www.youtube.com/embed/6KkTVzQ\\_b2c](https://www.youtube.com/embed/6KkTVzQ_b2c)

### *Gastronomía de Andalucía / Andalusian recipes*

Vídeo de Vive Andalucía alojado en [Youtube](#)

Para ubicarnos mejor podemos hacer un repaso por el patrimonio gastronómico de cada provincia andaluza:

- **Almería.** En su apartado de Alimentación y Sistemas Culinarios, el Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía recoge como elaboraciones propias de esta provincia los papaviejos, unas especie de bollos dulces fritos que reciben su nombre por la facilidad que tienen las personas mayores que carecen de dentadura para

comerlos, el piñonate, un dulce de origen árabe a base de miel y frutos secos, los gurullos (pasta de harina, agua y aceite) con conejo y la conocida como "Olla", un guiso invernal que admite las variedades de trigo, berza o calabaza en el que se combinan los productos de la matanza con los del huerto almeriense.



*Queso payoyo de cabra.*

Imagen de Mumumío en [Wikipedia](#). Lic.

[CC](#).

- **Cádiz.** La sierra de esta provincia es muy conocida por la elaboración artesanal de sus quesos, sobre todos los provenientes de las cabras payoyas y las ovejas merinas, las cuales producen una leche de muy buena calidad, tanto por la libertad de la que gozan como por la abundancia del pasto. En cuanto a la campiña jerezana son muy típicos la Berza jerezana y el ajo caliente, una comida muy popular entre los jornaleros del campo. Y como es lógico, en la costa el protagonista será el pescado, con productos tan codiciados y variados de cocinar como los atunes de Barbate y elaboraciones tan tradicionales como la urta a la roteña.
- **Córdoba.** Cuando hablamos de gastronomía cordobesa, a todos nos viene a la cabeza el salmorejo y el flamenquín, dos deliciosas elaboraciones propias de esta provincia. Más allá de estos dos platos estrella, en Córdoba está muy extendido el consumo de migas y gachas, las albóndigas con caldo y algunos embutidos como la morcilla o el relleno de carnaval. En cuanto a la repostería, son muy típicos los hornazos, tortas, roscos y hojuelas.
- **Granada.** También cuenta con un buen puñado de platos tradicionales que no podemos permitir que desaparezcan. La olla de San Antón tiene ese nombre porque en el día de este santo es cuando se realizan las matanzas en muchos municipios. Se trata de una especie de cocido a base de habas y alubias, cerdo y vegetales que se consume mucho en invierno por su gran aporte calórico. También es bastante típico el remojón, una ensañada a base de naranja, cebollas, aceitunas, bacalao y tomate seco. Otras elaboraciones granadinas son la tortilla del Sacromonte, las gachas, el plato alpujarreño (patatas, huevos, lomo, morcilla, jamón de Trévez y longaniza) o la gurupina.
- **Huelva.** Esta provincia quizás sea más conocida gastronómicamente por la calidad de sus alimentos que por sus elaboraciones culinarias. Todos hemos probado la gamba blanca, la coquina o el choco onubense, el jamón de Jabugo o la fresa de la tierra y son todos deliciosos pero también podemos encontrarnos con recetas tradicionales interesantes. Así, en la costa los productos del mar serán los preponderantes con platos como la raya al pimentón, el revuelto de tagarninas (con gambas y jamón) o las habas con chocos, mientras que en interior ya nos encontraremos con elaboraciones más contundentes como la calderetas (la del condado o la comida de pobres de La Puebla de Guzmán) o potajes camperos (como el de Santa Bárbara en Alosno). En repostería podemos destacar las perrunillas, esesitas, tortas y hornazos.
- **Jaén.** Estamos en la tierra de los olivos, por los que el aceite tendrá una gran presencia en el recetario jiennense, al igual que los productos de la huerta. Platos

muy característicos son al pipirrana jaenera, que es una mezcla entre ensalada y gazpacho, la alboronía de berenjenas (especie de pisto), los andrajos (guiso de tortas de harina con bacalao o conejo), el relleno de carnaval. En lo dulce quizás los alfajores sean su elaboración más típica.

- **Málaga.** De esta provincia destacan sus variadas sopas frías tales como la porra antequerana, el ajoblanco, el salmorejo pobre (Arriate) o el salmorejo de naranja (Ronda) y los famosísimos espetos de sardinas que son consumidos por toneladas cada año en las playas malagueñas. Tampoco podemos olvidarnos de las tortillitas de bacalao con miel típicas de la Axarquía, de las migas de Vélez-Málaga o de los bienmesabe de Antequera.
- **Sevilla.** No hay demasiadas recetas tradicionales sevillanas. Es verdad que el gazpacho suele asociarse esta provincia y, más allá de eso, sí podemos citar algunos platos típicos de algunas localidades como el guiso de tagarnina de Morón de la Frontera, las pencas de acelga en escabeche de El Real de la Jara o la caldereta de Santa Bárbara de San Nicolás del Puerto. Donde sí vemos una gran cantidad de elaboraciones autóctonas es en la repostería, siendo muy conocidos los mostachones de utrera, el bizcocho marchenero, los mantecados de Estepa o la tarta inglesa de Carmona.



*Plato de remojón.*

Imagen de María del Rosario Ortiz Amores tomada de la web del [IAPH](#).



*Espetos de sardinas en alguna playa de la Costa Sol.*

Imagen de Gildemax en [Wikipedia](#). Lic. [CC](#).



## Curiosidad

### La Biblioteca Gastronómica de Andalucía.

En el año 2010 la Dieta Mediterránea fue declarada como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad y es evidente que la gastronomía andaluza forma parte importante de este patrimonio. Por eso, el gobierno de Andalucía se ha visto con la obligación de desarrollar iniciativas que promuevan su salvaguarda. Una de estas



acciones ha sido la creación de la Biblioteca de la Gastronomía Andaluza, una herramienta con la que se pretende recuperar y conservar la memoria gastronómica de nuestra comunidad.

El proyecto ha sido creado por el Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (IAMED), un órgano dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, y lo que busca es contar con una base de datos donde se puedan consultar las recetas más típicas de cada población, las que se han perdido o están punto de perderse y los platos clásicos de las abuelas y de los restaurantes andaluces. Centenares de elaboraciones gastronómicas están ya disponibles en la biblioteca. Si no sabes qué hacer hoy de comer date un paseo por la herramienta que seguro que encuentras algo interesante.

Para decidir qué recetas pasan a formar parte de esta biblioteca hay un grupo de expertos que se encargan de estudiarlas y ver si cumplen con todos los requisitos exigidos. Este equipo lo forman:

- Fernando Rueda. Es quien se encarga del aspecto histórico y etnográfico de la receta, de comprobar que realmente sea algo tradicional de una comunidad.
- Pepe Oneto. Como cocinero y docente de cocina, estudia la parte puramente gastronómica del plato, la calidad del mismo.
- Emilio Martínez de Victoria. Su cometido es comprobar el valor nutricional y dietético de las recetas. Recordemos que la dieta mediterránea es célebre por ser una alimentación saludable.

Las recetas que aparecen en la biblioteca provienen fundamentalmente de cocineros profesionales, asociaciones culinarias y particulares. Si crees que conoces un plato tradicional que aún no está incluido y que cumple con los requisitos necesarios, puedes aportarla a través de este [formulario](#). En un futuro se pretende hacer diferentes publicaciones con estas recetas.



Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía  
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL



**IAMED**  
Instituto Europeo de la  
Alimentación Mediterránea

## BUSCADOR DE RECETAS

Desde esta página podrá buscar recetas filtrando por campos determinados o listar todas las recetas

*Consulta aquí las recetas de la Biblioteca Gastronómica de Andalucía.*





## Reflexiona

Seguro que todos en casa comemos de vez en cuando, quizás en ocasiones especiales, algún plato típico que se ha ido transmitiendo entre las generaciones de tu familia. Nos referimos a los típicos platos de la abuela. Queremos que nos digas alguna receta de este tipo que sea importante para ti, que nos expliques un poco como se elabora, que nos indiques quien te la enseñado y que indagues algo sobre su procedencia geográfica.

Actividad de respuesta libre.



## Importante

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...
-

## 2. La tradición y el Patrimonio oral

---

La UNESCO es consciente de la importancia de las tradiciones y expresiones orales como vehículo de transmisión del Patrimonio Cultural Inmaterial. Este ámbito, en el que tenemos que incluir el propio idioma, contiene una gran cantidad de formas habladas que, además de ayudarnos a salvaguardar las tradiciones, también forman parte del PCI en sí mismas. Proverbios, refranes, adivinanzas, cuentos, leyendas, poemas, plegarias, canciones o representaciones son algunos de los ejemplos de estas formas que sirven para transmitir los conocimientos y valores socioculturales de una comunidad, ayudando a mantener vivas las culturas.

Habrán expresiones orales que sean usadas en la mayor parte de Andalucía y otras que quedarán circunscritas a determinados comarcas o localidades. De esta forma lo que en un sitio se conoce como tobogán, en otro puede llamarse *resbalaera* y en otro *chorraera*. Incluso habrá expresiones que dentro de la misma comunidad serán usadas solo por algunos extractos sociales. La cosa es que, al transmitirse verbalmente, las tradiciones y expresiones orales se deforman mucho más que la escrita, ya que cada uno cuenta su relato a su manera. Esto no tiene por qué ser malo, ya que convierte a este patrimonio en algo dinámico y variable pero también frágil, ya que si en algún momento, en algún eslabón de la cadena, la tradición no se transmite, esta corre el riesgo de desaparecer.

En cuanto a la lengua, que es el sustrato del patrimonio inmaterial de muchas comunidades, la protección y preservación de los idiomas en sí no viene recogida específicamente por la UNESCO, quizás porque la considere una forma más de tradición oral. Cada año desaparecen una enorme cantidad de lenguas y dialectos en todo el mundo y cuando esto ocurre conlleva la desaparición de las tradiciones y expresiones orales de una comunidad para siempre. Sin embargo, son esas mismas expresiones las que más hacen por salvaguardar un idioma, ya que, por ejemplo más tiempo dura un refrán transmitido oralmente desde hace siglo que cualquier diccionario en papel o formato digital.

[Enlace a recurso reproducible >> https://www.youtube.com/embed/zFE8gj1rID4](https://www.youtube.com/embed/zFE8gj1rID4)

*El misterio de Elche.*

Vídeo de UNESCO en español alojado en [Youtube](#)

## 2.1. La historia contada

---

*"Se encontró allí, debajo de un algarrobo, al lado del santuario. Se la encontró un leñador, un ganadero. Se la llevó a su choza, porque se creía que era una muñeca, para sus hijas. C  
vez que se acostaban, por la mañana no estaba la Virgen. Y volvía al sitio y estaba allí l  
Virgen. Se la llegaron a traer a Villamartín. Efectivamente, al día siguiente, cuando se  
despertaba la gente, tampoco estaba. Entonces decidieron decir que la Virgen quería es  
allí, y se construyó una pequeña choza, que luego se fue ampliando a lo que tenemos ahc*

Leyenda de la Virgen de las Montañas de Villama

Consideramos **tradición oral** la manera de transmitir generacionalmente (de abuelos y padres a hijos) la cultura de una comunidad mediante el uso de la lengua hablada. Esta transmisión ayuda a que se conserven los conocimientos, las creencias y las experiencias que son valiosos para una sociedad. La tradición oral no es solo importante para las civilizaciones sin escritura o las comunidades con poca alfabetización, ya que, en las sociedades letradas, la oralidad es un método de comunicación muy necesario para el desarrollo personal y social.

Como pasa con otras formas del patrimonio cultural inmaterial, las tradiciones orales **corren riesgo de desaparición** por los efectos de las formas de vida contemporáneas. El abandono de las zonas rurales en favor de las ciudades, la emigración a zonas más ricas y, sobre todo, las prisas con las que se nos obliga a vivir, está provocando que muchas tradiciones no se transmitan de una generación a otra. Los abuelos no tienen ya a su lado al nieto para contarle una leyenda, los padres no tienen tiempo y los hijos tienen tal cantidad de entretenimiento instantáneo disponible que la transmisión de la tradición oral se está convirtiendo en una heroicidad hoy en día.

Todos somos conscientes de la calidad de vida que la tecnología nos aporta pero también hay que **hacer un esfuerzo** para preservar las tradiciones y expresiones orales manteniendo su presencia diaria en nuestras vidas. Para ello es muy importante que sigan existiendo ocasiones para la transmisión de conocimientos entre personas de diferente edad, fomentar que se junten los ancianos con los jóvenes. A nivel individual, esto puede hacerse desde el hogar, la escuela o las fiestas pero a un nivel superior, las instituciones también deben poner de su parte para contribuir a salvaguardar las tradiciones orales en toda su variedad y riqueza. Esto puede hacerse tanto registrando toda tradición oral que no queremos que desaparezca, como promoviendo actividades en las que se fomente la transmisión de estas tradiciones y expresiones.



*Los vecinos de Almedinilla representan cada año la leyenda de la Encantá para mantenerla viva.*

Imagen de M<sup>a</sup> del Rosario Ortiz Amores tomada de la web del [IAPH](http://IAPH.es).

La elaboración del Atlas del Patrimonio Inmaterial es otra muestra de las iniciativas de la Junta de Andalucía para salvaguardar el PCI. Uno de los ámbitos temáticos con los que cuenta es el de "modo de expresión", en el cual no solo vienen recogidas las formas de expresión oral, sino que también aparecen otras tradiciones como atuendos típicos (bata rociera, jamuguera, gabacha), capeas, juegos o carreras.

Si nos centramos exclusivamente en la tradición oral, estos son algunos de los ejemplos que en el Atlas se recogen:

- **Leyendas.** Una leyenda es la narración de una historia que suele mezclar lo real con lo fabuloso y que se suele transmitir de generación en generación de forma oral. Andalucía está llena de leyendas. Muchas de ellas narran historias sobre los santos y vírgenes patronales de cada población, la relación de ellos con el municipio o sus apariciones y milagros. Este sería el caso de la *leyenda de la Virgen de la Montaña* de Villamartín o la de la *Virgen de la Sierra* de Cabra, por citar algunos. En otros ejemplos, las leyendas nos hablan de romances imposibles que acaban en tragedia, como en la *leyenda de la Encantá* de Almadénilla o la *del Encanto de las Pilitas* del municipio sevillano de Alanís. Muchas de las poblaciones que cuentan con alguna leyenda realizan representaciones dramáticas de las mismas, normalmente durante las fiestas para asegurar su salvaguarda.
- **Romances.** Un romance es un poema típico de la poesía tradicional española que se caracteriza por el uso de versos octosílabos con rima asonante en los pares. Suelen ser composiciones extensas que tratan una gran variedad de temas y que en ocasiones se recitan cantando. Muchas de las hazañas de la edad media y moderna se conocen porque fueron recogidas en un romance que se ha ido transmitiendo oralmente. Ejemplos de romances en Andalucía es el de *la Pérdida de Alhama*, que refleja la conmoción que produjo al rey musulmán de Granada la pérdida de esta



importante plaza, o la pervivencia en la oralidad de algunos *Romances de ciegos* en la población de Almadén de la Plata.

- **Refranes.** Llamamos refrán a las frases de uso popular que contienen algún tipo de consejo o enseñanza y que desde su origen se repiten invariablemente normalmente en verso. Su forma de transmisión es básicamente oral y su uso sigue estando bastante extendido, siendo común escucharlos hoy en día en cualquier conversación. Un ejemplo de refranero considerado patrimonio son los *refranes de San Antón*, muy populares en la jiennense Sierra Mágina.
- **Otros.** Aquí podríamos englobar otros modos de expresión oral que se mantienen en algunas poblaciones andaluzas. Tal sería el caso de, por ejemplo, el *Bando del Alcalde*, que es una tradición satírica propia de La Puebla de los Infantes, o del *Pregón de la Pascua de los Moraos* de Carcabuey.

[Enlace a recurso reproducible >> https://www.youtube.com/embed/JBkNbdFcoLE](https://www.youtube.com/embed/JBkNbdFcoLE)

#### *Romance de la pérdida de Alhama*

Vídeo de Fernando Barros Lirola alojado en [Youtube](#)



## Comprueba lo aprendido

Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas:

-Una leyenda es la narración de una historia que suele mezclar lo real con lo fabuloso

☐ Verdadero ☐ Falso

**Verdadero**

Es correcto.

-Los romances siempre se recitan cantando.

☐ Verdadero ☐ Falso

**Falso**

Falso. Algunos son cantados y otros declamados.

---

-En Sierra Mágina son muy populares los refranes de San Antón.

☐ Verdadero    ☐ Falso

**Verdadero**

Es correcto.

- El Bando del Alcalde es una tradición satírica propia de Carcabuey.

☐ Verdadero    ☐ Falso

**Falso**

Se lleva a cabo en La Puebla de los Infantes (Sevilla).



## Importante

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.



Para saber más

---

[Enlace a recurso reproducible >> https://www.youtube.com/embed/SAQyHp4vprM](https://www.youtube.com/embed/SAQyHp4vprM)

### *EL SACAUNTOS DE ALLARIZ LUCAS XV*

Vídeo de KNIGHTBLACK94 alojado en [Youtube](#)

#### Los Romances de ciegos.

Anteriormente hemos citado los romances de ciego que se escenifican en el municipio sevillano de Almadén de la Plata pero seguramente no tengáis muy claro qué tipo de romances se tratan. Vamos a intentar explicarlo en estas líneas. Los **romances** aparecen y se popularizan en España en el siglo XV. En principio eran poemas desgajados de los cantares de gesta y poemas épicos con las hazañas bélicas de la época pero con el tiempo la temática fue diversificándose y hoy día, atendiendo a este criterio los romances pueden ser de varios tipos: históricos, carolingios, fronterizos, novelescos, líricos, épicos o, los que ahora mismo nos interesan, los **de ciegos**.

Antes de que existieran los cupones, los ciegos lo tenían muy complicado para sobrevivir. Hasta el siglo XIX muchos lo hicieron recitando romances en las plazas de los pueblos. Eran estos unos **romances vulgares** que narraban hechos sensacionalistas, crímenes, hazañas milagros y cosas así. Estos relatos buscaban aflorar las emociones del oyente pero normalmente con una intención moralista.

El narrador recitaba o cantaba el poema y luego solía llevar con él una serie de pliegos con dibujos y el texto impresos. A estos se les conoce como **pliegos de cordel**, ya que los ciegos los intentaban vender a los espectadores exponiéndolos atados a un cordel. Los pliegos se compraban para posteriormente ser recitados y cantados en reuniones familiares, entre los amigos o en las fiestas de vecinos, con lo mediante la transmisión oral se aseguraba que la pervivencia de las historias. Sin embargo este tipo de romances acabaron por prácticamente desaparecer en el siglo XIX tanto por el desinterés del público, como por los esfuerzos de la iglesia por condenarlos y prohibirlos, ya que no estaban demasiado a favor de sus contenido, a menudo violento, satírico y subido de tono.

Los romances de ciegos siempre tenían la misma estructura:

- Introducción. El narrador realizaba una invocación solicitando la atención del público y la ayuda a los santos y vírgenes para hacerlo bien.
- Narración. Desarrollo del romance.
- Finalización. El ciego pide perdón por los posibles errores e intenta vender los pliegos de cordel.

Uno de los más conocidos es el romance de Francisco Esteban "El Guapo", un bandolero lucentino de época de Felipe IV conocido por su multitud de crímenes. Para que veais el tono, vamos a poneros un pequeño fragmento del poema:

*Marchó á Granada después  
por saber que allí campaba  
el Guapo de Santaella,  
y á las primeras mojadas  
le hizo en el pecho un portillo  
por donde entraron á gatas  
los cirujanos , buscando  
los pedazos de su alma.*

---

## 2.2. La expresión

---

Lo primero que hay que decir es que la lengua de todos los andaluces es la **española**. En Andalucía, en Cantabria, en Castilla León o en Chile se habla la lengua española y no debemos tener la idea de que esta lengua pertenece más a otras comunidades que a la nuestra. De hecho, no son pocos los escritores andaluces que han engrandecido la lengua española con su obra literaria.

Una vez aclarado esto ya podemos centrarnos en la identidad sociolingüística andaluza. La defensa de la lengua española no debe ser obstáculo para que igualmente defendamos el hecho diferencial lingüístico andaluz. Sin detenernos en establecer si lo que hablamos en Andalucía es un dialecto del castellano o una modalidad lingüística del español, lo que sí parece claro es que nuestro habla presenta una enorme riqueza y complejidad, lo cual ayuda a explicar el hecho de que sobre un sustrato andalusí, el territorio andaluz tras la Reconquista fuera repoblado por gentes de toda la península ibérica.

Los andaluces no utilizamos la lengua española igual que los castellanos o los miembros de otros territorios hispanohablantes. Dentro de los usos lingüísticos peculiares de Andalucía, hay una serie de **características fonéticas, morfológicas y, sobre todo, léxicas**, que nos diferencian, nos identifican y nos confieren personalidad lingüística. Los andaluces debemos estar orgullosos tanto de nuestra lengua (lengua española), como del habla de nuestra tierra (habla andaluza). Debemos manifestar (e inculcar) aprecio y **respeto** a todas las lenguas y modalidades lingüísticas de España. Evidentemente, tenemos derecho a exigir el mismo respeto para nuestra modalidad lingüística, no debemos tener ningún sentimiento de frustración o complejo de inferioridad. La comunicación es la principal función de todo lenguaje y es innegable que la forma de hablar de los andaluces tiene una gran capacidad de comunicación.

Pero **no hay una única forma de habla andaluza**. Cada zona tiene sus particularidades y, por poner el ejemplo más significativo, podemos ir a una localidad donde todos sus habitantes cecean y luego recorrer unos kilómetros y ver como rápidamente pasamos a estar en un territorio donde se sesea. Lo mismo que decíamos con la unidad y variedad del español tenemos que mantener con lo andaluz. 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.

[Enlace a recurso reproducible >> https://www.youtube.com/embed/wJgr\\_mwcR1g](https://www.youtube.com/embed/wJgr_mwcR1g)

*Este es un vídeo alojado en [Youtube](#) en el que se analiza en clave de humor la forma de hablar de los andaluces. Recuerda que está realizado*



*por gente de nuestra tierra y que no debemos tomarlo demasiado en serio  
y sí con sentido del humor.*



## Para saber más

---

### Un gran defensor de las hablas andaluzas.

En marzo de 2016 murió José María Pérez Orozco, quizás una de las personas que más ha hecho por la defensa de las formas de hablar que tenemos en Andalucía. José María era natural de Montellano y tuvo una vida bastante interesante. Fue miembro activo del PSOE en época franquista (estuvo en el famoso congreso de Suresnes aunque no quiso responsabilidades en el partido) y su enorme afición al flamenco le llevó a ser director de la Bienal de Flamenco de Sevilla en los años 80 y a trabajar para la televisión en diferentes programas dedicados a este estilo musical. No obstante, el grueso de su carrera profesional lo dedicó a la docencia (catedrático de instituto de lengua castellana) y a la investigación, interesándose sobre todo en el habla andaluza.

Todos sabemos el menosprecio con el que desde otras partes de España se mira a nuestra forma de comunicarnos. Normalmente asocian nuestra habla a vagancia, desdén y analfabetismo creándose un estereotipo que continuamente es ridiculizado. Esto podemos verlo perfectamente en la televisión. Históricamente, los personajes de series y películas que aparecen hablando con el acento de nuestra tierra siempre son de extracción social baja y escaso bagaje cultural.

Pérez Orozco, gracias a sus conocimientos en lengua y a su experiencia en televisión, nos mostró que debíamos rebelarnos contra esta visión y reivindicar con orgullo la riqueza e importancia de todas las hablas de Andalucía. Hay conferencias suyas acerca de este tema en internet de gran interés y muy conocidas son sus apariciones en el programa del humorista Manu Sánchez en Canal Sur o el vídeo con la narración de su reacción ante el desprecio de unos periodistas hacia el lema del Real Betis Balompié (viva el Betis manque pierda), que cuenta con un enorme número de visitas en la red.

[Enlace a recurso reproducible >> https://www.youtube.com/embed/o090G1KX3nw](https://www.youtube.com/embed/o090G1KX3nw)

Vídeo de [Youtube](#) con un extracto de la participación de Pérez Orozco en el programa La Semana Más Larga.

[Enlace a recurso reproducible >> https://www.youtube.com/embed/B3bDd-4a4cw](https://www.youtube.com/embed/B3bDd-4a4cw)

En este vídeo de [Youtube](#) el catedrático cuenta la anécdota que tuvo con el lema del equipo de fútbol del Real Betis Balompié.

---

Las páginas externas no se muestran en la versión imprimible

[http://elpais.com/diario/2011/01/22/andalucia/1295652127\\_850215.html](http://elpais.com/diario/2011/01/22/andalucia/1295652127_850215.html)



## Actividad de lectura

---

Lo que tienes encima es un artículo aparecido en el diario El País el día 22 de enero de 2011 que tiene como título [Un pinganillo para el andaluz](#). Su autora es Concha Caballero, una filóloga y política cordobesa que falleció en el año 2015. Queremos que leas el texto atentamente y nos respondas las siguientes preguntas:

1. ¿Qué dice el apartado 3.3 del Artículo 3 de la Constitución Española?
2. ¿Puedes indicarnos algunos de los rasgos típicos del habla andaluz que aparecen citados en el texto?
3. ¿En qué continente ha tenido una gran influencia el habla andaluza?
4. ¿Qué opinas tú de la forma de hablar que tiene los andaluces?

1. La riqueza de las distintas modalidades lingüísticas de España es un patrimonio cultural que será objeto de especial respeto y protección.
2. Por ejemplo, la relajación de las consonantes finales e intervocálicas, seseo, ceceo, aspiración de las eses o el yeísmo.
3. En América. La gran mayoría de los españoles que emigraron América tras el descubrimiento eran de origen andaluz y extremeño, por lo que el español que allí se ha enseñado entronca con el andaluz.
4. Respuesta libre.



## Importante

---

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.

---

### 3. Oficios y saberes

---

Este apartado será para ver algunos conocimientos, técnicas o actividades de producción y transformación de bienes de consumo que implican un saber hacer representativo de nuestra tierra. La evolución de las necesidades de la gente y la renovación tecnológica hacen que constantemente evolucione la demanda de este tipo de bienes. Por poner un ejemplo, la aparición de las pieles sintéticas, mucho más baratas y fáciles de trabajar, ha reducido drásticamente la demanda de prendas de vestir confeccionadas con pieles naturales, lo que ha afectado terriblemente a los talleres que trabajan el cuero. Es por ello que algunos oficios tradicionales que claramente forman parte de nuestro patrimonio hayan desaparecido por completo de nuestras vidas y que otros se encuentren en peligro de extinción. Recordemos el caso de la elaboración de la cal tradicional en Morón de la Frontera, un saber que llegó a estar extinguido y que gracias a la Asociación Cultural Hornos de Cal de Morón se revitalizó hasta el punto que hoy está declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Esto nos muestra la importancia de las instituciones en salvaguardar, revitalizar y promover los oficios y saberes que formen parte de la cultura andaluza.

Desde el Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía alrededor de 400 oficios y saberes han sido identificados y analizado. Hemos separado los relacionados con las actividades artesanas de transformación, de los que tienen que ver con la producción agrícola, ganadera y pesquera.



*La fabricación de objetos de esparto es una de las artesanías más típicas de Andalucía.*

Imagen de Ana Belén García Muñoz tomada de la web del [IAPH](#).

## 3.1. Artesanías

---

La artesanía es una parte destacada del patrimonio andaluz. La Ley de Artesanía de Andalucía define al **producto artesanal** como "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". El dominio de estas técnicas tradicionales permitirá al artesano crear objetos en los que estén presentes los valores simbólicos e ideológicos de una comunidad.

Andalucía es una región rica en oficios artesanales, especialmente en el **medio rural**. Allí las dificultades demográficas y de comunicación provocan que los comercios no estén tan expuestos a la llegada de productos industriales y se tenga que recurrir más a la artesanía. Sin embargo, estas mismas dificultades de comunicación y de distribución hacen que sean necesarias las ayudas al sector, que en muchos casos es la principal fuente de actividad económica de muchos de estos territorios. Las instituciones deben hacer lo posible por preservar estas prácticas, promover la formación de nuevos artesanos, mejorar el prestigio social de esta infravalorada actividad y desarrollar políticas económicas que activen el sector.

El esfuerzo durante años de artesanos y organismos ha conseguido que la artesanía andaluza sea hoy día un **sector vivo** que ha sabido evolucionar manteniendo las formas y procesos tradicionales. Su calidad y variedad traspasa nuestras fronteras convirtiéndola en un emisario de la cultura de nuestra tierra en todo el mundo.

[Enlace a recurso reproducible >> https://www.youtube.com/embed/W6Bjdf5VKx4](https://www.youtube.com/embed/W6Bjdf5VKx4)

*La escuela de artesanos en Andalucía Directo.*

Vídeo de uvrike alojado en [Youtube](#)

Una positiva iniciativa para la promoción de la artesanía andaluza 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 artesanales galardonados.

**Puntos de Interés Artesanal** son los locales o talleres en los que concurren especiales características de producción o comercialización de productos artesanos andaluces. Hay muchísimas localidades que cuentan con talleres que gozan de esta calificación. Muchos de ellos podemos encontrarlos en el Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía. En este



registro aparecen asociados a un sinfín de actividades artesanales: alfarería, cerámica, carboneo, producción de jabón artesanal, forja, herrería, hojalatería, platería, fabricación de carabinas, jaulas, campanas, cuchillos, romanas, cencerros; espartería, cestería, albardonería, rizado de palma, trabajo de la enea; oficios para la producción de material de construcción: cal, ladrillos, tejas, yeso, losa hidráulica, cantería y técnicas constructivas; curtiduría, guarnicionería, elaboración de calzado; elaboración de alfombras, encajes de bolillos, bordados, costura; carpintería, ebanistería, imaginería, elaboración de rostrillos, fabricación de colmenas, construcción de instrumentos musicales, tonelería....



*Fabricación de jaulas en Guadahortuna (Granada).*

Imagen de Eva Cote Méndez tomada de la web del [IAPH](http://www.iaph.es).

Por su parte, el distintivo de **Zona de Interés Artesanal** se reserva para a los 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 son las zonas que han sido reconocida como tal:

1. **Macael - Valle del Almanzora** (Almería). Agrupa a 15 talleres, de los que todos (salvo uno dedicado a alfarería) se dedican a la talla de la piedra y el mármol.
2. **Ubrique, El Bosque, Benaocaz y Prado del Rey** (Cádiz). Esta zona artesanal es conocida fundamentalmente por sus trabajos con cuero y marroquinería, ámbito por el que es muy conocida en el extranjero. Cuenta con 39 talleres certificados: 29 de marroquinería, 2 de rebaje de cuero y pieles, 2 de fabricación de artículos de piel, 2 de carpintería, 1 de albardas, 1 de curtiduría, 1 de repujado de cuero y otro más de elaboración de muebles de madera y mimbre.
3. **Valverde del Camino** (Huelva). Esta zona la componen 13 talleres, de los que 5 se dedican a la carpintería, 4 a la elaboración de calzado, 3 a la marroquinería y otro a la tapicería.
4. **Vélez-Málaga** (Málaga). Cuenta 14 talleres artesanos: 9 dedicados a la cerámica, 2 a las vidrieras artísticas, 1 a los bordados, 1 de modistería y otro a la ladrillería.
5. **Granada**. En la capital de la Alhambra hay una docena de talleres artesanales que se dedican a la joyería, cerámica, perfumes y jabones, instrumentos musicales, marroquinería, esmaltes al fuego, taracea, ebanistería y elaboración de vidrio soplado.
6. **Úbeda** (Jaén). La mayoría de sus 11 talleres están dedicados a la alfarería, aunque también los hay que están especializados en forja y herrería, en artesonado mudéjar, en vidrieras artísticas y en joyería.
7. **Zoco Municipal de la Judería de Córdoba**. En este recinto se sitúan una serie de talleres en los que se produce cuero, marroquinería, cerámica, madera, cartón piedra, joyería y filigrana.
8. **Comarca de Los Pedroches** (Córdoba). Nos encontramos con 17 talleres distribuidos por ocho municipios de la comarca y que se dedican a la carpintería, talla de

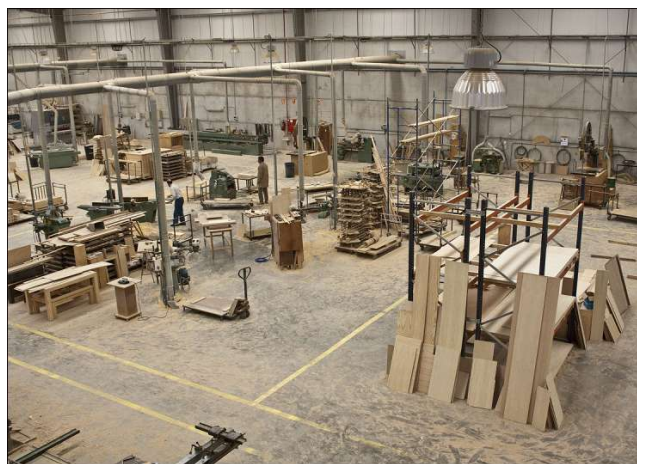
madera, ebanistería, herrería, forja, cerrajería, marroquinería, curtiduría, calzado, taxidermia, cantería, piedra y mármol.

9. **La Rambla** (Córdoba). Esta localidad cuenta con 25 talleres dedicados a la producción de cerámica y 14 específicos a la alfarería.
10. **Castro del Río** (Córdoba). En la localidad se encuentran 8 talleres artesanales, 6 dedicados a la fabricación de muebles de madera de olivo, 1 a la forja y 1 más de alfarería. Esta zona, además de las técnicas y herramientas de trabajo tradicionales, también mantiene una estructura de producción gremial a base de maestros, oficiales y aprendices.



*Cantera de mármol en Macael.*

Imagen de Anastrella en [Wikipedia](#). Lic. [CC](#).



*Taller de carpintería en Valverde del Camino.*

Imagen de Erica Bredy tomada de la web del [IAPH](#).



*Bordado en oro en Vélez-Málaga.*

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



*Fabricación de calzado en Los Pedroches.*

Imagen de Elena Ramírez Guerra tomada de la web del [IAPH](#)



**Para saber más**

**El Registro de Artesanos de Andalucía.**

La ley [15/2005](#) es la **Ley de Artesanía de Andalucía**, que se aprobó hace más de 10 años con el fin de impulsar el sector y de mejorar la situación de los artesanos. Una de las iniciativas más importantes que recoge la ley es la creación del **Registro de Artesanos de Andalucía**, de carácter público y gratuito y cuyo objeto es la inscripción voluntaria de los sujetos artesanos para su reconocimiento por parte de las instituciones. Solo los inscritos en este registro pueden ostentar el carné o carta de artesano, solicitar la expedición de algún distintivo de calidad, ser beneficiarios de subvenciones públicas o participar en alguna de las ferias, actividades o acciones que organicen la Consejería competente en artesanía.

Los sujetos artesanos inscritos en dicho registro estarán agrupados en 6 secciones:

- Artesanos/as individuales.
- Empresas artesanas.
- Asociaciones artesanas.
- Federaciones artesanas.
- Confederaciones artesanas.
- Maestros artesanos.

De estas seis, la última figura resulta especialmente. Maestro Artesano es el artesano o la artesana individual en quien concurren méritos extraordinarios relacionados con su experiencia profesional, el mantenimiento de un oficio o la promoción de su actividad artesana. A ellos se les concede una distinción especial llamada **Carta de Maestro Artesano**. Para que esta carta le sea concedida, un artesano debe acreditar méritos en los siguientes aspectos de su oficio:

- Llevar un mínimo de 15 años de desempeño ininterrumpido de su oficio artesanal .
- Influencia y potenciación de su oficio artesanal.
- Práctica de un oficio en riesgo de extinción o recuperación de una actividad artesanal desaparecida.
- Mejora de los métodos tradicionales de producción.
- Tener trabajos de investigación realizados, así como titulaciones académicas y profesionales.
- La transmisión de sus conocimientos artesanos.
- La influencia que su actividad tenga sobre la conservación del patrimonio cultural de Andalucía.
- La influencia que su actividad tenga sobre el desarrollo económico de una zona o territorio.

Las Cartas de Maestro Artesano empezaron a concederse en el año 2011 y en la actualidad solo hay 39 artesanos distinguidos como tal en el [Registro de Artesanos de Andalucía](#): 9 en la provincia de Almería, 5 en Cádiz, 7 en Córdoba, 7 en Granada, 4 en Huelva, 1 en Jaén, 3 en Málaga y 3 en Sevilla.

*HDL Daniel Gil de Avalle, excelencia artesana para transformar la madera en sonido.*

Vídeo de Historias de Luz alojado en [Youtube](#)

---



## Comprueba lo aprendido

---

Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

1. Son Zonas de Interés Artesanal los locales o talleres en los que concurren especiales características de producción o comercialización de productos artesanos andaluces.

☐ Verdadero ☐ Falso

**Falso**

No es correcto. Esa definición es la de los Puntos de Interés Industrial.

2. La artesanía andaluza tiene más peso en el medio urbano que en el rural.

☐ Verdadero ☐ Falso

**Falso**

Es en el medio rural donde tienen una mayor importancia.

3. La Zona de Interés Artesanal de Ubrique, El Bosque, Benaocaz y Prado del Rey es muy conocida por la talla de la piedra y el mármol.

☐ Verdadero ☐ Falso

**Falso**

Se trata de una zona muy conocida por el trabajo del cuero y la marroquinería.

4. Sevilla es la única provincia de Andalucía que no cuenta con una Zona de Interés Artesanal.

☐ Verdadero ☐ Falso

**Verdadero**

Así es.



## Importante

---

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 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.
-



## 3.2. El campo

---



*Verdeo de la aceituna.*

*Imagen de Eva Cote Montes yomada  
de la web del [IAPH](#).*

El campo siempre ha sido una **seña de identidad** de lo andaluz. Tradicionalmente, la nuestra ha sido una región de carácter eminentemente agrícola, con unas tierras relativamente fértiles en las que abunda el latifundio y un clima templado aunque demasiado seco en verano, lo que hace necesario la utilización del regadío para algunos cultivos. Los cultivos tradicionales siempre han sido el **cereal**, la **vid** y el **olivo** y la histórica escasez de innovaciones e inversiones ha provocado que las antiguas técnicas y formas de trabajar la tierra se hayan mantenido durante siglos. La emigración de la población rural a la ciudad que se produjo durante el siglo pasado y la entrada de España en la Unión Europea han obligado a modernizar algo la agricultura en las últimas décadas pero muchos oficios y saberes agrícolas tradicionales se mantienen en uso y forman parte de nuestro patrimonio inmaterial.

La escasez de precipitaciones en la mayoría de zonas de Andalucía hace que no existan demasiados buenos pastos para la ganadería. Así, tradicionalmente ha sido el ganado **caprino** el que mejor se ha adecuado a las condiciones climáticas y de relieve de nuestra tierra, adaptándose bien al pastoreo en las zonas montañosas. El **cerdo ibérico** es la otra gran especie representativa de la ganadería andaluza, teniendo un excelente rendimiento sobre todo en las dehesas de Sierra Morena. De todos es conocida la fama de la que goza el jamón ibérico de Jabugo en todo el mundo. Por su parte, el cerdo blanco ha vivido cierto auge en los últimos años. Su productividad es elevada, pero su calidad es muy inferior a la del cerdo ibérico. En cuanto al ganado **vacuno** siempre ha sido poco importante salvo en lo referido al toro de lidia. La cabaña ovina tampoco es especialmente abundante, por el contrario, las aves de corral no han parado de crecer en número con la proliferación de **granjas avícolas** ubicadas en los entornos urbanos para abastecerlos de huevos y carne de pollo.

En cuanto a la **pesca**, los mares que bañan el litoral andaluz no se pueden decir que sean abundantes en peces pero esta actividad siempre ha sido un recurso económico para los pueblos costeros desde época antigua. Tradicionalmente las capturas se producían cerca de la costa (bajura) pero el crecimiento y mejora de la flota pesquera le ha permitido faenar en aguas más profundas del Atlántico y del Mediterráneo. No obstante, el agotamiento de los caladeros tradicionales y las crecientes dificultades para faenar en aguas extranjeras, ha provocado en los últimos años que la pesca sea una actividad productiva en continuo descenso. La cría de peces en piscifactorías se presenta como una de las alternativas más viables a la crisis del sector.

Una vez realizado este repaso del sector primario andaluz, ya podemos entrar a ver algunos de los ejemplos de oficios y saberes tradicionales de este campo que podemos considerar como parte del patrimonio de nuestra comunidad. Podemos dividir estas actividades 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....

[https://docs.google.com/presentation/d/1FBD\\_mCm473vC7BWUYJL2XiyFPpKT1dH-G9aQDCNFt0c/embed?start=false&loop=false&delayms=3000](https://docs.google.com/presentation/d/1FBD_mCm473vC7BWUYJL2XiyFPpKT1dH-G9aQDCNFt0c/embed?start=false&loop=false&delayms=3000)



## Para saber más

---

### El vino de Andalucía.

Dado que no hablamos de ellos en el apartado de la gastronomía andaluza, es conveniente hacer ahora un recorrido por los oficios y saberes que están relacionados con el vino, una actividad de tradición milenaria en Andalucía.

Nuestros caldos gozan de gran prestigio y fama en todo el mundo, ya que, en nuestra comunidad, este sector está fundamentalmente orientado hacia la producción de vinos de calidad. Dentro de un estilo propio de vinos delicados pero generosos en alcohol, hay una gran variedad de tipos producidos. Entre ellos podemos destacar finos y manzanillas, amontillados, olorosos, palo cortado, dulces y moscateles, etc. Más del 70% de nuestros viñedos pertenecen a alguna de las ocho denominaciones de origen que existen en Andalucía: Condado de Huelva, Jerez, Málaga, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Montilla-Moriles, Sierras de Málaga, Denominación de origen protegida vino de calidad de Lebrija y Vino Naranja del Condado de Huelva. Además hay otras 16 zonas que gozan del derecho a las menciones de *Vino de la Tierra* y de *Vino de Calidad*.

Entrando ya en los oficios y saberes relativos a esta bebida, indicaremos las prácticas y técnicas propias de esta actividad dividiéndolas en dos disciplinas fundamentales:

- **La viticultura.** Comprende las prácticas y técnicas aplicadas al cultivo de la vid, por lo que pertenecería al conjunto de Actividades agropecuarias y pesqueras. Las técnicas fundamentales de la viticultura son la siembra, el injerto de plantas, el arado, el castrado (rebaja de las cepas), la polinización, la fumigación, la

vendimia, el oreado, el aserpiado (huecos para el agua), la poda, el abono y el barbecho.

- **La vinicultura.** Consiste en la elaboración y crianza del vino. Estaría dentro de la producción agroalimentaria. Prácticas vinícolas son la vendimia, el molturado, el macerado, el prensado, la decantación, la fermentación, el deslío (poner en limpio), el refrescado, el trasiego, el envejecimiento o el embotellado. Según el tipo de vino que se desee producir se utilizará un tipo de uva determinado, se mezclaran vinos y mostos diferentes y se utilizaran las prácticas anteriormente citadas de una forma u otra.



*Injerto en espiga.*

Imagen de Eva Cote Montes tomada de la web del [IAPH](#).



*Prensado de la uva.*

Imagen de Eva Cote Montes tomada de la web del [I](#)



## Reflexiona

[Enlace a recurso reproducible >> https://www.youtube.com/embed/VUe00ZOWNLo?list=PLF6007E45607B2DC8](https://www.youtube.com/embed/VUe00ZOWNLo?list=PLF6007E45607B2DC8)

Observa este vídeo de [Youtube](#) sobre el oficio de la saca del corcho en el Parque Natural de los Alcornocales (Cádiz) y responde las siguientes preguntas:

1. ¿En qué época del año suele realizarse la saca del corcho?
2. ¿Para qué sirve el corcho?
3. ¿Por qué trabajadores está formada una cuadrilla encargada de sacar el corcho?

1. Normalmente en los meses de verano.
2. Es una materia prima fundamental para distintas producciones, entre ellas los tapones.
3. Un capataz, los corcheros, los recogedores, los esportoneros, los guardapilas, los arrieros, los rajadores y el aguador.



## Importante

---

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 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 pesca, 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 un 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....
-

# 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](http://IAPH.es).

## 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,



*Elaboración de guardamecíes  
y cordobanes en Peñaroya-  
Pueblonuevo (Córdoba).*

Imagen de Felipe García Leiva  
tomada de la web del [IAPH](http://www.iaph.es).

especialmente en el medio rural y, en muchos casos, esta 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 **pesca**, 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:



[>> Documento de descarga](#)

## Imprimible

---

Descarga aquí la versión imprimible de este tema.



---

Si quieres escuchar el contenido de este archivo, puedes instalar en tu ordenador el lector de pantalla libre y gratuito [NDVA](#).

---

# Aviso legal

---

Las páginas externas no se muestran en la versión imprimible

<http://www.juntadeandalucia.es/educacion/permanente/materiales/index.php?aviso#space>