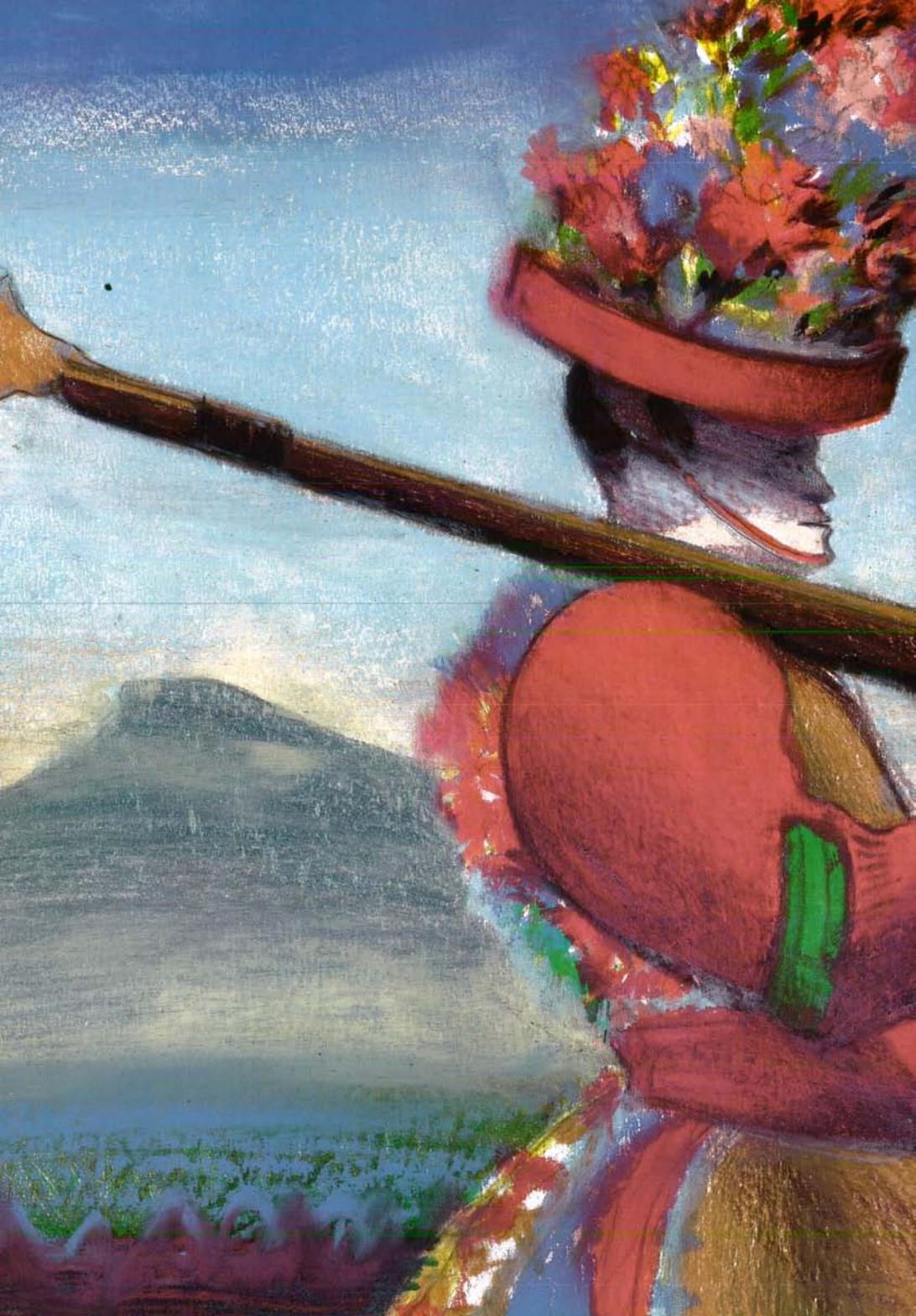




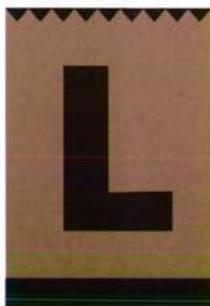
7



*Historia, Arte y Costumbres
Populares*







os restos arqueológicos hallados en el territorio del

Parque Natural Sierra Nevada avalan numerosos estudios e investigaciones aportados por los historiadores, que concluyen que los primeros pobladores de la zona del Parque Natural Sierra Nevada fueron tribus africanas, descendientes de los camitas y que arribaron en el período paleolítico inferior, hace unos 600.000 años aproximadamente, en sucesivas oleadas.

Estos restos se encuentran, fundamentalmente, en la comarca de la Alpujarra, concretamente en sus zonas más bajas y próximas al litoral, y la mayoría de ellos pertenecen al período neolítico, que comenzó hace más de 10.000 años en Oriente Próximo. Centros de interés arqueológico son El Cerrón, El Cerroncillo y Celín en

las proximidades de Dalias, Negite y el Cerro de Villavieja en Berja y la Cueva del Capitán en la costa de Motril.

Los hallazgos arqueológicos referidos consisten principalmente en enterramientos y restos de instrumentos que acompañaron a los fallecidos en su largo viaje, como vestidos, cestos y collares de esparto, cuchillos de sílex, cerámica, espátulas de hueso, etc.

Pertencen a los pueblos que habitaron el Sur de la península antes de la época íbera, y es más probable que estos protoíberos, creadores de la Cultura de Almería y que más tarde paralizarían el avance celta, se instalaran en estas tierras debido a los yacimientos de metal y a las ventajosas condiciones que, para su defensa y seguridad ante posibles invasores, ofrecen sus agrestes parajes.



*Sencilles gótico-mudéjar, Júbar
(Nevada).*

Los primeros pobladores pusieron en marcha la extracción de plata (en estado puro), cobre y plomo y recogieron el oro de las arenas de los ríos de la zona, en una demostración de la bulliciosa economía minera de la zona. Este desarrollo posibilitó la aparición de lo que más tarde se denominaría como Cultura de los Millares, de la que nos han llegado los muros de piedra y los fosos que protegían este poblado de cabañas o chozas de mimbre, ubicado en la Sierra de Gádor y las decenas de tumbas colectivas de forma circular.

Ya en la Edad del Bronce, la Cultura de los Millares fue reemplazada por la Cultura del Argar, cuyos restos se encuentran diseminados entre la costa y la Alpujarra almeriense, mientras que los protoíberos son sustituidos por los tartesios en torno al 1.200 a.C., cuando se asientan en las faldas y estribaciones de Sierra Nevada y comienzan a convertir los valles en fértiles tierras de labranza y a explotar con éxito los ricos yacimientos de minerales.

El pueblo tartesio, cuyo origen se sitúa en el occidente andaluz, es a su vez sustituido por fenicios, griegos y cartagineses. Los primeros comerciantes fenicios arribaron a las costas granadinas y almerienses en torno al siglo VIII a.C., y dieron origen a ciudades como Sexi y Abdera, actualmente Almuñécar y Adra, respectivamente.

El litoral se pobló de enclaves y puertos pesqueros y comerciales desde los que estos comerciantes

penetraron en el interior de Sierra Nevada en busca de sus riquezas minerales.

Los cartagineses fueron los siguientes pobladores de la zona, llegando, en el siglo III a.C., a ins-

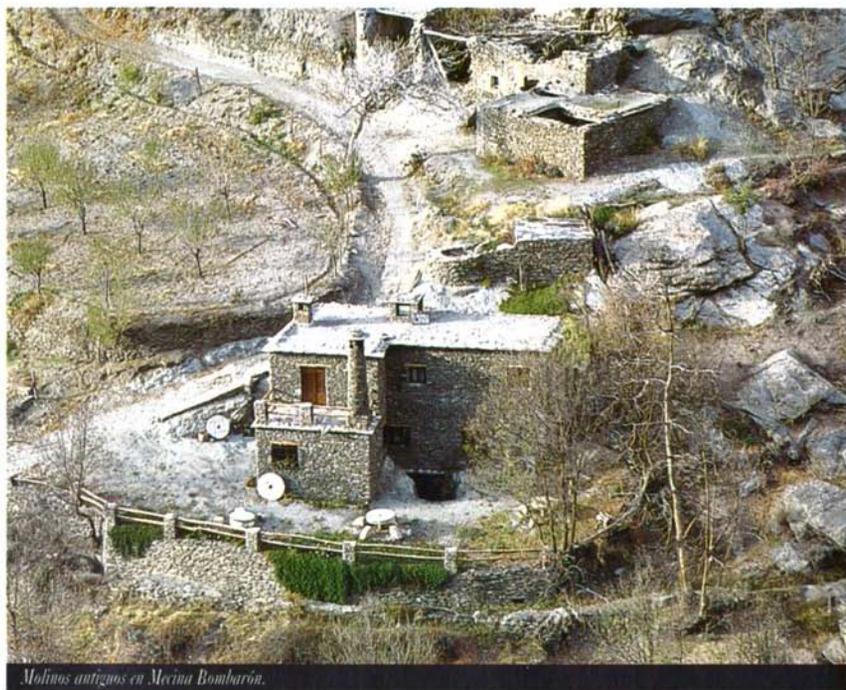
PUEBLOS CON HISTORIA

La historia humana de estos parajes se escribe desde muy antiguo, cuando llegaron todavía en tiempos prehistóricos los primeros pobladores de La Alpujarra, tribus neolíticas venidas de África que aprovecharon la riqueza y abundancia de yacimientos mineros. La siguiente página la escribieron los tartesios, quienes hacia el año 1.200 A.C. se asentaron en las faldas de Sierra Nevada, explotando sus minas y cultivando sus ricos valles.

Sucedieron a estos pueblos otros colonizadores llegados desde el Mediterráneo como fenicios, griegos y cartagineses que pronto dejaron paso a los romanos, que se impusieron tras duras batallas y campañas y que cuando desaparecieron habían transformado notablemente el entorno con calzadas, puentes, templos y otras edificaciones y construcciones propia de su cultura.

Capítulo clave lo constituye la llegada de los árabes, que permanecieron más de siete siglos en estas tierras que todavía hoy añoran como memoria de su reluciente pasado. Coincide con el período de mayor prosperidad de la zona a lo que contribuyó decisivamente la puesta en marcha de una agricultura de regadío mediante el abancalamiento de laderas, la construcción de acequias y otros sistemas de riego alguno de los cuales perduran hoy todavía.

El último capítulo de la ocupación árabe lo constituye la etapa morisca, en la que los musulmanes del reino nazarí de Granada se dirigen a estas tierras cedidas por los Reyes Católicos a Boabdil tras la conquista de Granada, y que permanecerán más de 70 años en la zona hasta que una sublevación originada por su forzosa conversión culmina con su expulsión de España en tiempos de Felipe II, quien ordena repoblar estas tierras con cristianos viejos del norte peninsular antecesores más directos de quienes hoy pueblan la zona.



Molinos antiguos en Mecina Bombarón.

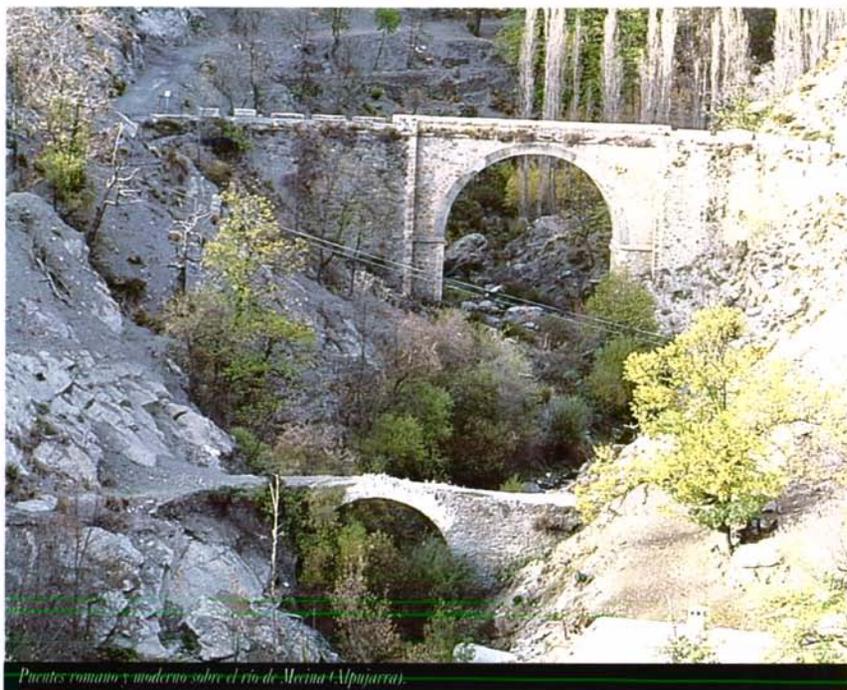
talar en Adra una de sus factorías de salazón de pescado y todo tipo de industrias dedicadas a la extracción de minerales y la producción de espartos y tintes. Mientras que los griegos construyeron templos en honor de su diosa del pensamiento, Palas Atenea.

La presencia de estos pueblos mediterráneos en Sierra Nevada fue el prelude de la llegada de los romanos, que tras las Guerras Púnicas se hicieron con el control de estas tierras, integradas desde el año 27 a.C en su nueva provincia, la Bética.

El legado romano es amplio, ya que se construyeron durante este

período multitud de teatros, templos y calzadas. Se extendió por toda la Alpujarra, aunque fundamentalmente en Berja, Adra y Dalías, en cuya llanura aún se aprecia el trazado de la Vía Augusta, que llegaba desde los Pirineos hasta Cádiz, tras atravesar Albuñol y Motril, y por la que la mitología asegura que viajó Hércules desde Urce a las Columnas que recibieron su propio nombre.

El hundimiento del Imperio Romano supuso la presencia de nuevos visitantes, en ocasiones piratas y otras veces tribus norteafricanas, aunque serían los visigodos quienes finalmente se hicieran



Puentes romano y moderno sobre el río de Mecina (Alpujarra).

con el control de la situación y establecieron una nueva administración, que comenzó un proceso de disgregación favorecido por las luchas intestinas que concluye con la ocupación árabe.

La época de la dominación árabe de la península ibérica se abrió tras el desembarco, en el 711, en Tarifa de Tarik Muza, quién daría nombre al peñón de Gibraltar, topónimo proveniente de Gib Al-Tarik (la montaña de Tarik en su traducción al castellano). Sin embargo, es imposible atribuirle el único valor de conquista militar, ya que los ejércitos de guerreros venían acompañados por un gran número de sabios,

religiosos y administradores que propulsaron una nueva civilización, en el sentido más amplio de la palabra.

La llegada de estos nuevos pobladores marcó un hito indeleble en la historia de la zona, que se convirtió en predio de árabes y musulmanes por un espacio de tiempo cercano a los 800 años. La influencia de las tribus bereberes se dejó sentir en el medio rural La Alpujarra, comarca en la que perviven importantes restos de este pasado en forma de aportación a su arquitectura, ejemplificado en las viviendas de planta cuadrada, o en los cultivos de morera y la cría del gusano de seda, la fabricación de

tejidos de seda, algodón y lino y la plantación de olivos, mientras que los árabes, por su parte, ejercieron una influencia más apreciable en los aspectos lingüístico y religioso.

Es, además, un período del que han llegado numerosas referencias históricas bien documentadas que, en la mayoría de los casos, destacan el espíritu de convivencia de las tres culturas -cristiana, árabe y judía- alcanzado en Granada a similitud de lo acontecido cientos de años antes en el Toledo de Alfonso X El Sabio, aún cuando existieran multitud de excepciones encuadradas en períodos dominados por ambiciones personales, que motivaron crueles guerras y enfrentamientos entre musulmanes y mozárabes o entre los propios árabes.

Durante la época del reino nazarí, extendido por las provincias de Granada, Málaga, Almería y tierras gaditanas y jiennenses desde la toma de Sevilla por Fernando III El Santo en 1248 hasta 1492, el territorio de la Alpujarra es dividido en sectores administrativos que reciben el nombre de «*tahás*», gobernados administrativamente por un alcaide y espiritualmente por un alfaquí mayor.

Cada uno de estos territorios abarcaba a varios de los actuales términos municipales dotados de castillos, fortalezas o torres para su defensa, favorecida por las condiciones agrestes del paisaje.

Fue una época en la que la agricultura de la zona recibe un considerable impulso, basada fundamentalmente en el cultivo de moreras, limoneros, naranjos y otros frutales, plantados junto a otros cultivos, en bancales, ya dotados de una red de riego a través de las acequias y cauces de tierra por los que el agua discurría procedente de los arroyos en su camino hacia balsas y campos e incluso simas. En estas cuevas naturales, el líquido elemento se almacenaba para su aprovechamiento a través de una cuidada filtración subterránea en lo que constituye uno de los más claros ejemplos del legado cultural del uso y aprovechamiento del agua de esta civilización.

Como es conocido, en 1492, Boadil, último rey nazarí de la ciudad de La Alhambra, rinde sus territorios a los Reyes Católicos. Las Capitulaciones que se acordaron entre los Reyes Católicos y Boadil aseguraban a los musulmanes sus propiedades y el respeto a sus costumbres y religión.

Sin embargo, la realidad fue bien diferente, ya que pronto comenzaron los requisamientos y las conversiones masivas a la fuerza, lo que provocó levantamientos en el Albaicín granadino. Pronto se extendieron a la Alpujarra, Baza y Guadix, que hubieron de ser duramente reprimidos por el rey Fernando, quién facilitó la marcha a África a quienes no abjurasen de su fe islámica, lo que originó el término morisco para quienes prefi-



Tinos y crujiás de castaño.



Juegos de asimetría en el urbanismo alpujarreño (Ferreñola).

rieron convertirse con tal de no marcharse.

Boabdil recibió las tierras de la Alpujarra en compensación tras su rendición, pero un año después la abandonó con destino al continente africano. Sin embargo, los habitantes de aquellas tierras perseveraron en el uso de sus costumbres y en rebelarse ante las imposiciones de los cristianos, lo que provocó numerosas alzamientos que culminaron con la gran sublevación de 1568 comandada por Aben Humeya, cristiano converso que respondía al nombre de Fernando de Córdoba y Válor.

Tras unos éxitos iniciales ampa-

rados en su conocimiento estratégico del terreno y algunas sorprendentes victorias sobre los ejércitos cristianos, los moriscos sufren sus primeros reveses ante las tropas de D. Juan de Austria, a quién Felipe II encomendó la operación. La astucia y valor de este militar y las intrigas entre los propios moriscos influyeron en la derrota en la primavera de 1570.

Tras la derrota comenzó el éxodo, que afectó entre 80.000 y 100.000 personas, según la mayoría de las fuentes. Sus haciendas fueron saqueadas y requisadas y los territorios repoblados con miles de familias cristianas llegadas desde el Norte peninsular: Castilla, León, Galicia y



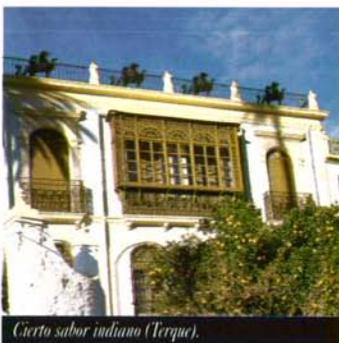
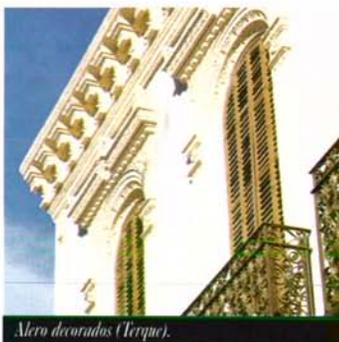


*La Calahorra coronada por
su singular castillo-palacio
renacentista.*

Asturias fundamentalmente.

Todas estas culturas, aunque por lo expuesto la civilización árabe tiene un peso específico especial y determinante, aportan con su presencia su grano de arena a la configuración de una cultura autóctona, que se fragua a lo largo de siglos y milenios favorecida por las condiciones de aislamiento, que hasta hace escasos años han impuesto las barreras naturales del macizo de Sierra Nevada y que dificultaron en sus tiempos las comunicaciones entre las propias comarcas de la zona.

Esta peculiaridad del entorno físico del Parque Natural Sierra Nevada ha influido decisivamente en las civilizaciones que se asentaron buscando sus riquezas naturales encarnadas en la antigüedad por los yacimientos minerales y después por las posibilidades de su rica agricultura, además de por las idóneas condiciones que para su defensa ofrecía este bastión natural.

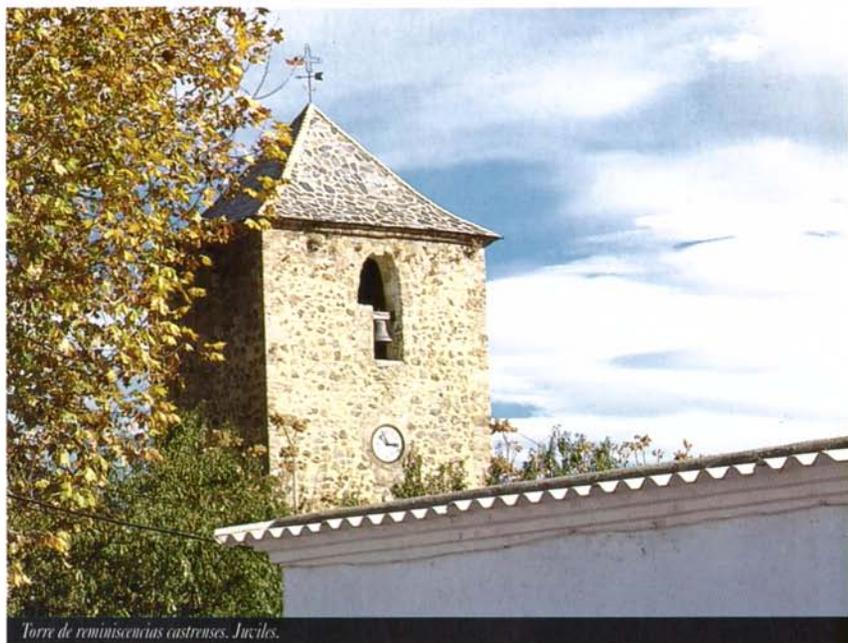


Todo ello ha condicionado la cultura de la zona, que ha adoptado el mejor legado de cada uno de sus pueblos visitantes hasta forjar una identidad que cabe definir como autóctona y especialmente apreciable en la comarca de la Alpujarra, escenario de rebeliones que han merecido capítulo aparte en los libros de historia y de las que el episodio de los moriscos, hasta su expulsión definitiva, no es sino su ejemplo más claro.

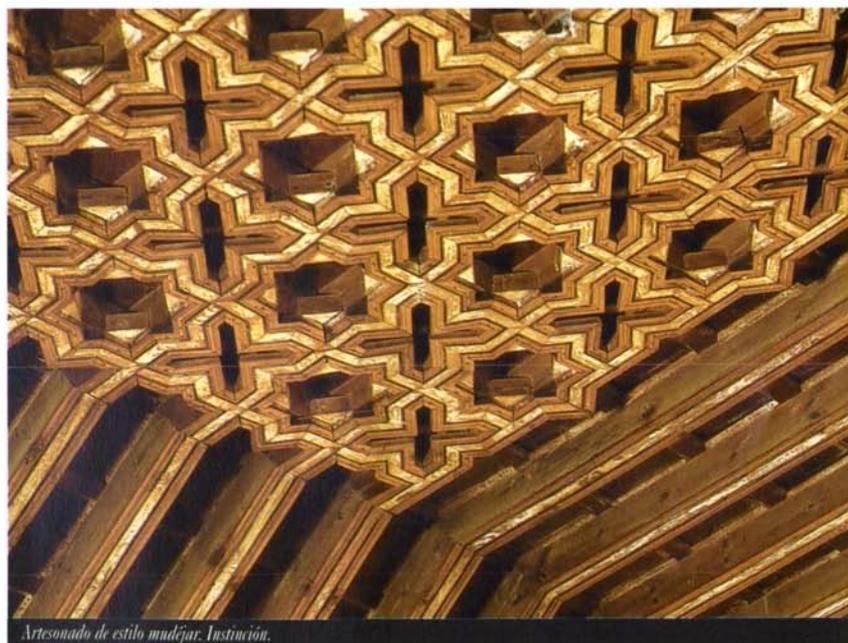
El conocimiento de Sierra Nevada llegará en el siglo XIX de la mano de los descubrimientos científicos y naturalistas y de las primeras visitas de autores románticos que animan el comienzo de la aventura turística de aquellos parajes.

La arquitectura

Otro de los elementos definitorios de las poblaciones y del territorio que abarca el Parque Natural Sierra Nevada lo constituye la



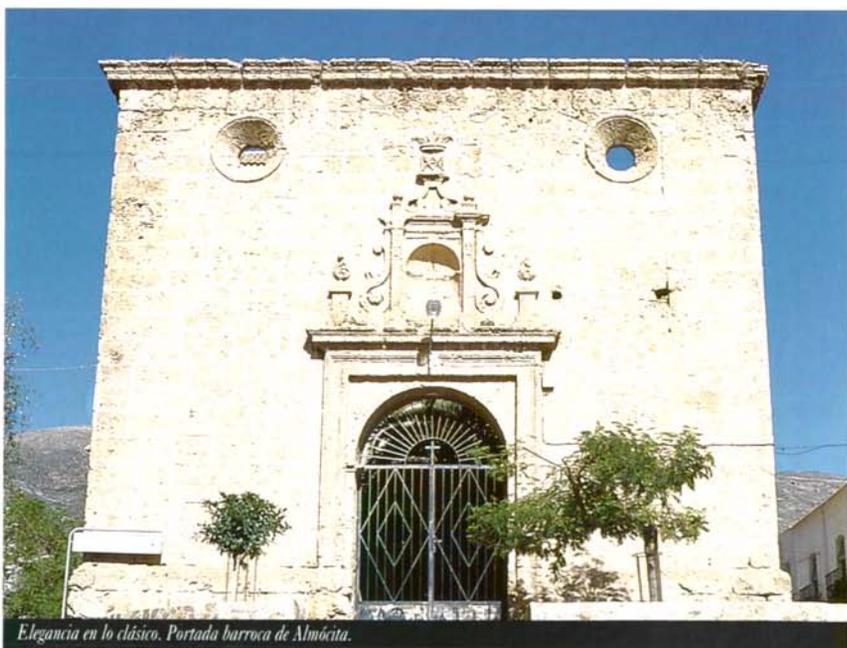
Torre de reminiscencias castrenses. Luciles.



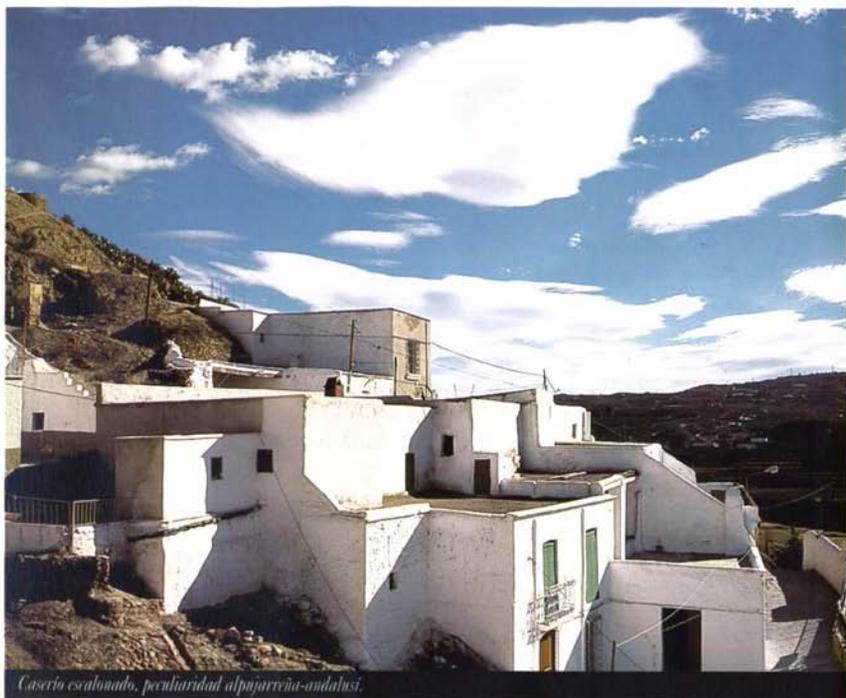
Artesonado de estilo mudéjar. Instinción.



Ingenuidad en lo esparto. Fuente de Paterna.



Elegancia en lo clásico. Portada barroca de Almócita.



Casrío escalonado, peculiaridad alpujarreño-andaluzí.

arquitectura, en su faceta popular, que alcanza su máxima significación en la comarca de la Alpujarra, paradigma de la aceptación y absorción de valores de otras culturas y civilizaciones.

El perfil de los pueblos que se integran en el Parque está poderosamente influido por la orografía y el relieve del terreno donde se asientan y del que les rodea. Estos núcleos urbanos, generalmente de pequeño tamaño, se distribuyen orientándose hacia el sol, de forma que el astro rey les ofrezca su luminosidad y su calor durante el mayor tiempo posible en los fríos inviernos.

Son casas blancas que en los inviernos nevados se integran en el paisaje hasta casi difuminarse en su visión desde lejos si no fuera por el humo que sale de sus chimeneas, y que contrasta en verano con los paisajes grises y áridos que atisba el visitante.

La mayoría de estos pueblos, especialmente en el caso de la Alpujarra y del Marquesado del Zenete, se disponen en la mitad de las laderas que descienden desde lo más alto de Sierra Nevada, en una composición escalonada que les confiere un encanto que se transmite con su sola contemplación.

Se trata de un estilo heredado desde los tiempos de la dominación árabe y preservado hasta hoy, cuando las nuevas edificaciones que levantan los vecinos de estas poblaciones continúan mostrando multitud de semejanzas a las que se ven en núcleos marroquíes cuando ya no hay lazos, al menos visibles, que unan o hermanen a sus constructores, que sin embargo han continuado perfeccionando las técnicas, que han evolucionado paralelamente a pesar del mar y la incomunicación que las separan.

Es un modelo de vivienda de inspiración norteafricana, que influyó poderosamente en los arquitectos modernistas, lo que sirve para establecer una idea de la funcionalidad y la vistosidad de esta arquitectura popular transmitida de generación en generación.

Son las viviendas andaluzas de tipología más rústica y cuya única semejanza han encontrado algunos investigadores de este fenómeno, como R. Hausman y A. Baesclin, en las casas típicas baleares de piedra blanqueada y de uno o dos pisos.

La distribución de las casas es en estas poblaciones aleatoria, sin ningún orden predefinido, lo que aumenta el encanto del paseo por estrechos empedrados o sinuosas calles escalonadas y dotadas de barandillas en prevención de los problemas que en los duros inviernos ocasionan la nieve y el hielo.

Es el dominio, exterior e interior, del color blanco obtenido de caleras cercanas y de las flores que confieren su espectacular colorido a balcones, ventanas y patios. Los materiales empleados para la construcción de las viviendas proceden, en su mayor parte, de la zona y los más habituales son piedra, madera de castaño y de pino y launa.

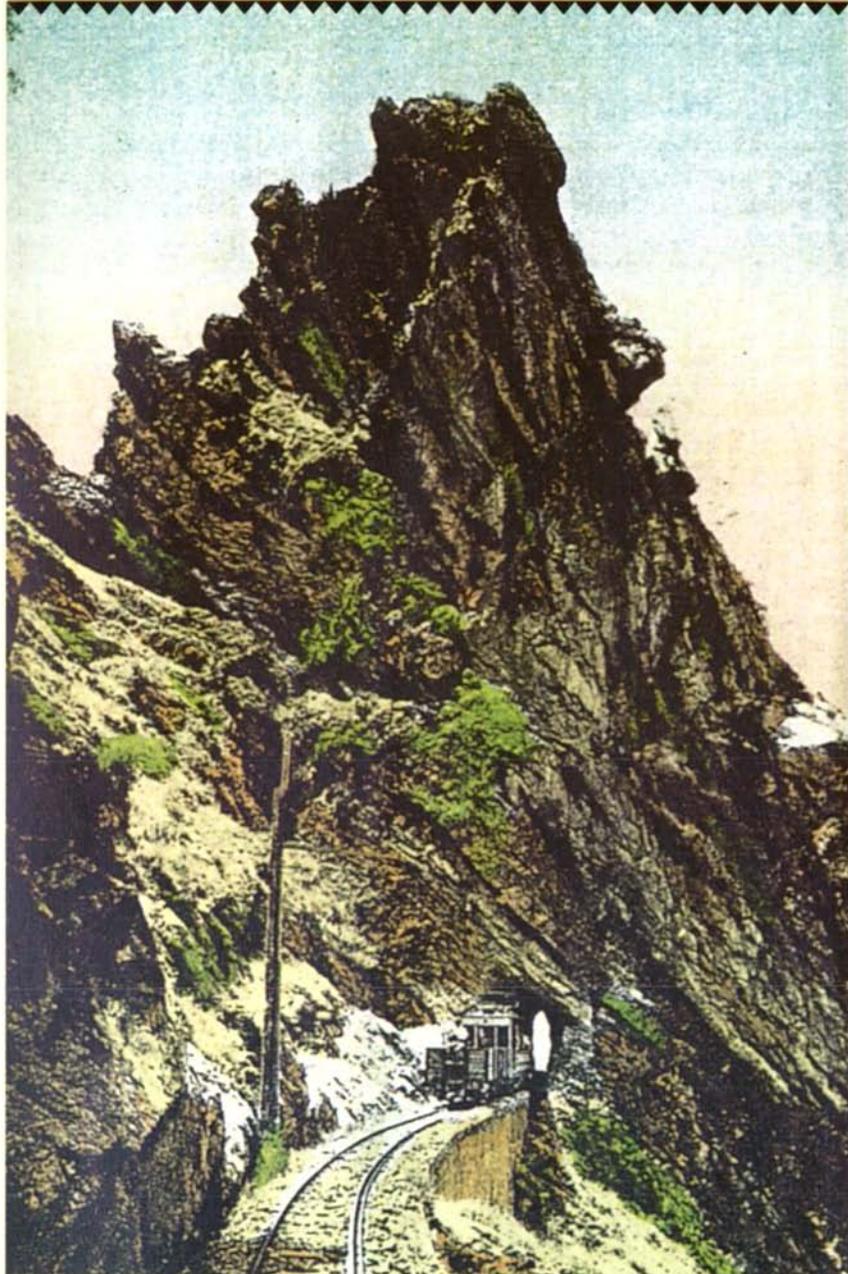
La launa es una capa impermeable de típica arcilla magnesiana de tono gris azulado que se obtiene de la descomposición de la pizarra y que se emplea, junto con lajas y madera, para los techos mientras que la piedra se reserva para los muros, que alcanzan grandes espesores.

La construcción predominante es la de dos pisos, siendo el primero de ellos de suelo empedrado, mientras que el segundo, en el que se disponen habitaciones usualmente pequeñas y con poca luz, se utiliza el yeso como refuerzo para las vigas de castaño o pino que sostienen el techo de la primera planta.

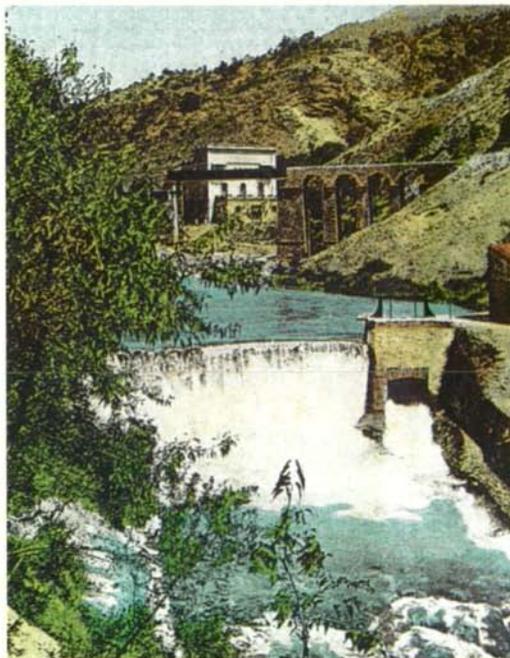
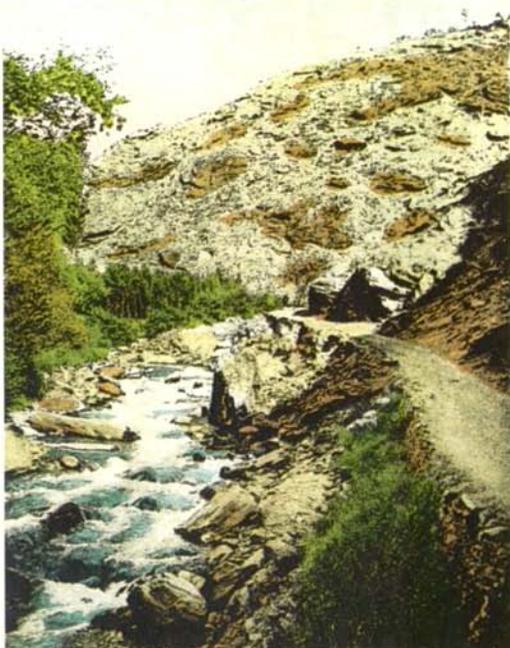
Las viviendas de este tipo disponen de cocina, dormitorios e incluso de una cuadra con entrada independiente. Su origen puede remontarse a tiempos anteriores a los árabes como pudieran ser los púnicos o cartagineses, aunque la mayoría de los autores atribuyen a la tosquedad bereber la simplicidad de estas viviendas.

El primer elemento que define a estas viviendas es el *porche* o especie de corredor desde el que

La Sierra de antaño, a través de las postales









La artesanía se esmera en el enjaezado de los asnos.



Obra de mampostería. Puente Palo.



Obra de carpintería mudejar (Dólar).

se accede a la planta superior y a la azotea, aunque también son característicos de las viviendas alpujarreñas sus *terraos*, nombre popular que reciben, los tejados planos fabricados con vigas de castaño y ocasionalmente de pino o de chopo. Estas vigas sirven de soporte a las lajas, sobre las que se vierte la launa.

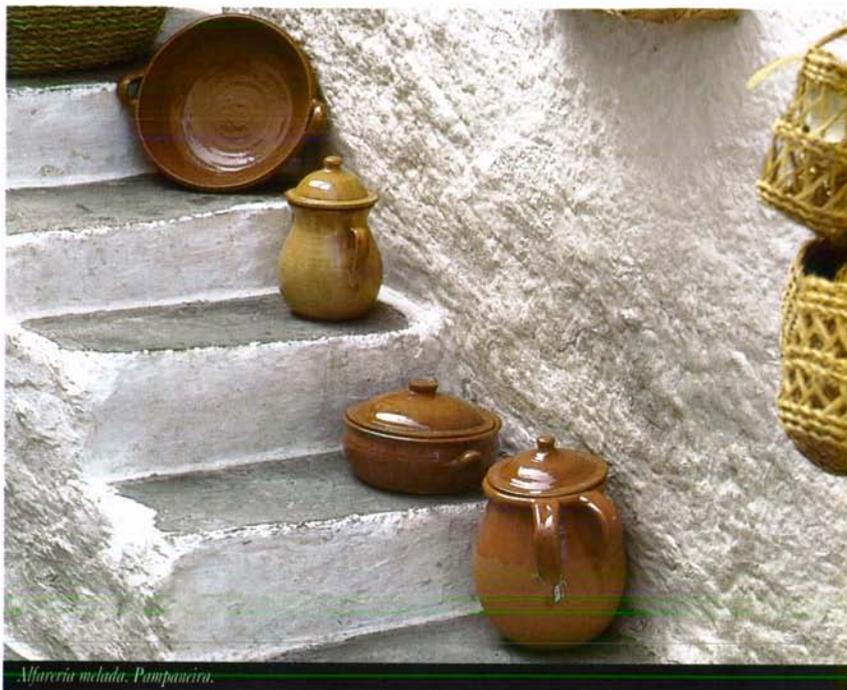
Aparte de su utilidad para tender la ropa, estos *terraos* han convenido desde la cultura popular en lugar de reuniones o como secadero natural de productos de los cultivos cercanos de huerta o secano como tomates, pimientos o la panocha del maíz.

Otro elemento de interés es el *tinajo*, más frecuente en los núcleos de la Alta Alpujarra en los que, en ocasiones, no sólo protege a modo de porche la entrada de la vivienda, sino que alcanza a

cubrir toda la vía, originando bellos pasadizos.

Los balcones, casi siempre ornados con flores, son habitualmente rectangulares y de reducido tamaño. La mayoría de ellos emplean la carpintería de castaño con postigo, aunque los más se presentan con voladizos, otros sin él, algunos enrasados sobre la propia fachada, lo que confiere una gran variedad al aspecto que presentan las calles de estas poblaciones.

Las ventanas son otro elemento característico de estas construcciones en las que tienen reservado otro papel en función de su tamaño, habitualmente pequeño o, a lo sumo, mediano. Suelen estar situadas a escasa altura y con un simpático y estudiado desorden mientras que las chimeneas se configuran como uno de los elementos inalienables de la imagen



Alfarería melada. Pampaneira.

de los pueblos alpujarreños, rústica y singular.

Sin embargo, este tipo de construcción atraviesa un momento crítico ante la invasión de nuevas edificaciones que, en algunos casos, utilizan el ladrillo visto o el cemento sin encalar, rompiendo y disgregando la visión peculiar que ofrecen estos pueblos, reducto de la construcción primitiva andaluza.

La artesanía

La actividad artesana en los territorios del Parque se remonta a la prehistoria, habiéndose encontrado en la Cueva de los

Murciélagos de Albuñol numerosas muestras de artesanía agrícola y doméstica como hachas de sílex, tejidos de esparto, collares, puñales o azadas de piedra.

Los colonizadores cartagineses, fenicios griegos y romanos legaron útiles de pesca como arpones, pero también monedas, ánforas y estatuas, así como restos arqueológicos de sus fabulosas civilizaciones.

Ya en el período del reino nazarí de Granada alcanzaron gran renombre algunos de los productos artesanales que se elaboraron en la zona como ocurrió con los tafetanes, por no hablar de los damascos,



Telares tradicionales. Fondón.

terciopelos, pañuelos, sargas, fajas y paños que salieron de los obradores que los moriscos heredaron de los bereberes.

Una artesanía que desciende directamente de los maestros que dirigieron los telares donde se hilaba la fina y soberana seda que alcanzó fama mundial y que procedía de los cultivos de morera acondicionados en la zona.

Los moriscos, que se asentaron durante décadas en la zona tras la caída del reino de Granada entregado por Boabdil a los Reyes Católicos, preservaron la tradición cerámica introducida en la zona durante el Neolítico por los anti-

guos pobladores y basada en la característica pérdida de elasticidad de la arcilla húmeda mediante el calor.

Todavía hoy se encuentran en algunos pueblos alfares, lugares en donde se cuecen artísticas piezas de cerámica ancestral, como ocurre en los antiguos talleres de Las Barreras en Orjiva, en los que se producen cazuelas, cántaros, maceteros, entre otros.

Los cristianos que sustituyeron a los moriscos incorporaron, a los usos de la zona su tradición artesanal en aperos agrícolas que les llevó a elaborar objetos de esparto, existiendo hoy todavía esparterías



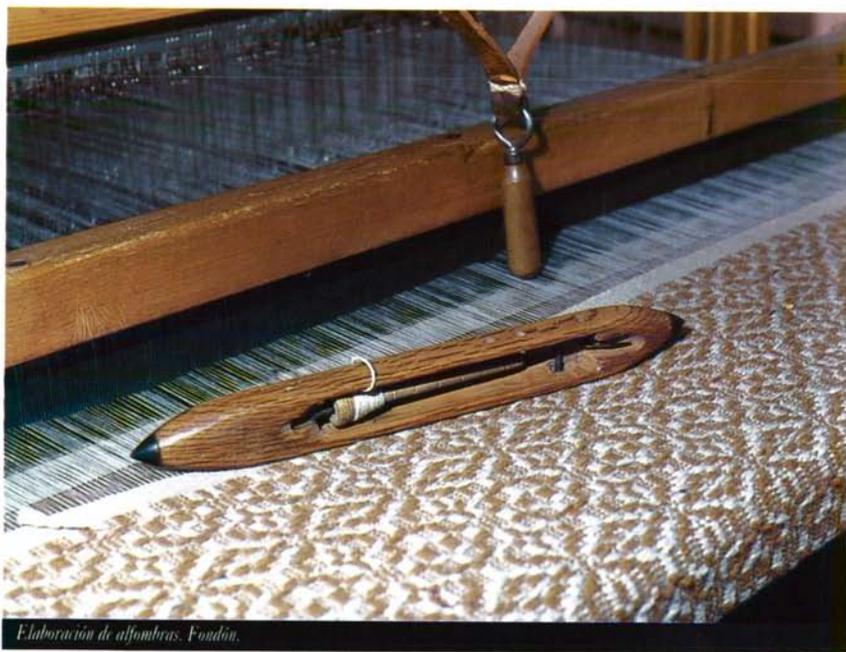
Zoco de artesanía. Pampaneira.



Jarapas a la venta. Pampeira.



Ajor de cerámica decorada y vidriada. Alhambra.



Elaboración de alfombras. Fondón.



Alfar de los González, Alhambra.

donde se trabaja para la producción de alpargatas, sandalias, cuerdas, cachos, etc.

Por otra parte, aún se confeccionan tejidos alpujarreños en diferentes pueblos de la comarca para lo que se emplean telares manuales en los que se tejen jarapas y tejidos típicos en lana y algodón, que sustituyen a la añorada seda de antaño.

La labor artesanal de estas tierras se extendía a las fraguas en las que los herreros trabajaban el hierro, el latón y la hojalata, caldeando estos metales para moldearlos y conferirles sus formas definitivas y luego llevaban a las ferias ganaderas para su exposición y venta. Sin embargo, es una de las formas artesanales perdidas y que ha sido sustituida por talleres en los que se trabaja la cerámica con óxidos o al horno con altas temperaturas como



Preparada para el horno.

ocurre en los talleres de Pampaneira y Orjiva, o la cerámica esmaltada en Carataunas y Lanjarón.

Las fiestas

El folclore de la Alpujarra es muy variado y por ello de gran riqueza, heredado de hispanorromanos, mozárabes, beréberes y repobladores que legaron fiestas, romerías, bailes y cantes, que se han perpetuado a través del tiempo y de las generaciones.

Es la demostración de una cultura y sabiduría popular transmitida pacientemente de generación en generación, en la que tienen cabida los conocimientos sobre las hierbas curativas, cada una de ellas destinada a aplacar un mal, o sobre las fuentes medicinales del entorno.

Un folclore que reserva un lugar privilegiado para el rito, como el de la



Desfile de fiestas, Bayárcal.

matanza en luna creciente, o para lo esotérico, como la celebración de la Noche de San Juan o la lectura de las Cabañuelas que permite averiguar, según lleguen las nubes un día, cómo será el tiempo en el mes que se le asocia durante esa docena de jornadas.

Casi todas las poblaciones enclavadas en el interior del Parque Natural Sierra Nevada celebran con carácter anual fiestas coincidentes, en la mayoría de los casos, con celebraciones religiosas en honor del patrón o patrona de la población.

Hasta ahora están desprovistas de carácter masivo alguno, lo que las hace más íntimas aún, ya que se hallan profundamente arraigadas en su ámbito local. Entre ellas destacan las del Santo Cristo de la Yedra, que se celebra en Válor, junto a la fiesta de Moros y Cristianos, que protagonizan los habitantes del lugar.

Asimismo, resaltan por su solera otras como las de la Virgen del Martirio en Ujijar; las del Cristo de la Salud en Almejijar; San Sebastián en Orjiva; la Virgen de la Salud en Laujar de Andarax o las de San Marcos en Turón por citar algunas, aunque todas las poblaciones celebran las suyas propias.

Son fiestas con un doble contenido religioso y profano, acentuado el primero por una celebración religiosa de misa solemne y posterior procesión de la imagen del lugar y de fiestas y pruebas depor-

tivas, recreativas o lúdicas en su aspecto profano.

Mágicas y rituales son las celebraciones de la Noche de San Juan en muchas poblaciones alpujarreñas, donde los mozos danzan y cantan alrededor de las hogueras en esa breve noche misteriosa, en la que el apóstol bendice los bienes terrenales, alcanzando aquí especial significación la flor del agua «que dispensa felicidad».

Fue el propio Gerald Brenan, quién se encargó de describir como las jóvenes del lugar corrían a lavarse las manos y cara antes del amanecer en fuentes y arroyos mientras los mozos poseídos de los influjos mágicos «marchaban hacia los campos a recoger ramas de almendro y de cerezo y flores para decorar las ventanas, balcones y antepechos de sus muchachas preferidas».

Se trata de una manera de festejar, de vivir la fiesta propia que también encuentra su expresión en el cante, ese modo de componer y proclamar al aire la copla, que hace más livianas las labores del campo cuando tras la siega de las mieses se aventaba la parva para separar de la caña los granos del trigo y que cobra una especial significación en Andalucía. Así, las gavillas del trigo o de la cebada se esparcían en viejas eras circulares cubiertas de losas y las mulas daban al trote para dar la vuelta a la era y enfaldar las gavillas para después pasar la tabla de la trilla, de nogal y dientes de acero, al mando de los avezados



Ermita santuario de La Humildad. Alboloduy.

campesinos que entonaban las soleás u otros cantos de palos flamencos.

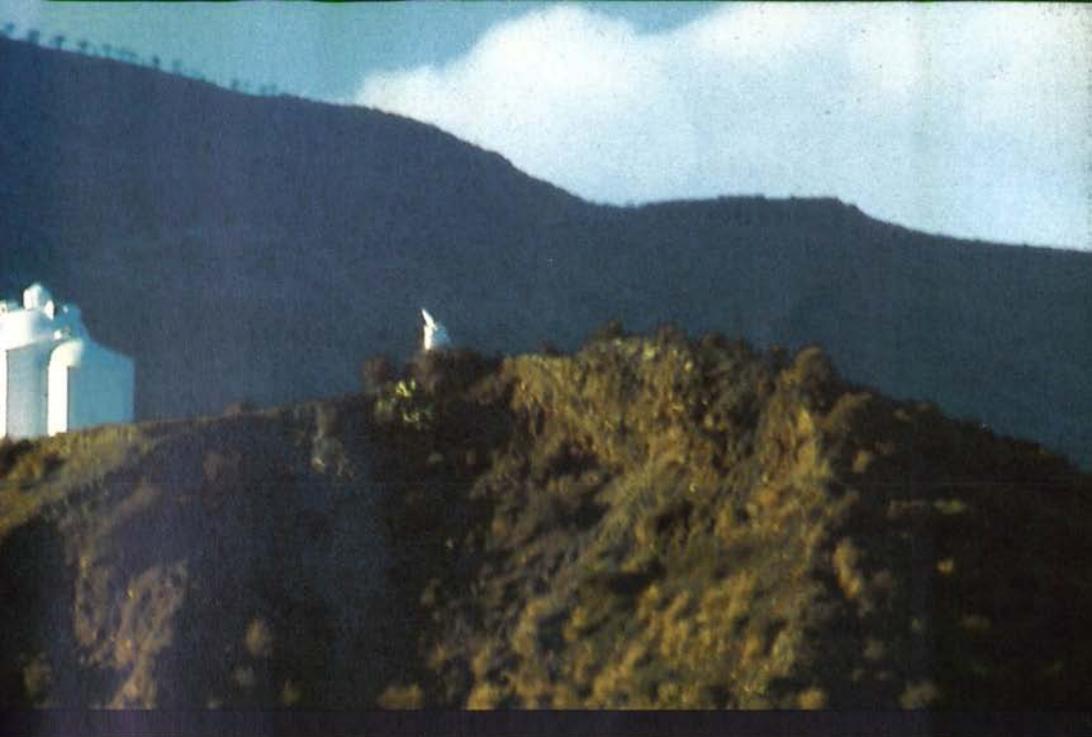
Eran cantos de trilla, siega y vendimia y otros relacionados también con la ganadería y pastoreo. Cantos de muleros que avanzaban con sus caballerías por los senderos escarpados o «remerinas», canciones femeninas que acompañaban a las tareas del hogar.

Todos esos cantes tienen en común su sinceridad y espontaneidad. Son coplas, expresión sincera del sentir del pueblo, a veces alegre y a veces desgarradora, que adquieren en estas tierras la idiosincrasia propia de las gentes del lugar, que aunque aparentemente inhóspito a lo

largo de la historia, acabó por acostumbrarse a recibir a los pueblos y civilizaciones y hoy al forastero.

Característicos de la Baja Alpujarra son los *trozos*, fiestas típicas de pueblos y aldeas que, antaño, llegaban a durar varios días en los que se proclamaba a viva voz la improvisada poesía dialogada, que atraía a gentes de otros lugares no más se corría la voz.

En ellos una pequeña orquesta integrada apenas por un laúd, dos violines y una guitarra acompañaba a cantantes y bailarines que al azar escogía un tema en su turno de actuación, en el que cantaba una estrofa de seis versos octosílabos y rimados.



Y si el cante recibe herencias pretéritas, no menos las recoge el baile, que adopta en cada uno de los pueblos su forma peculiar y singular convirtiéndose en una de las expresiones de la cultura popular del lugar, distinta en aldeas y pueblos limítrofes.

Los más extendidos son los villancicos navideños; la malagueña, que reúne seis versos rimados que complementan su sencillez musical; y el fandango, formado por cuatro versos octasílabos de los que se puede repetir uno de ellos, que se adornan en cada población de manera diferente.

El fandango alpujarreño es áspero y rudo como la dureza de

las montañas y se han perpetuado intactos por los trovadores serranos, que han transmitido de generación en generación sus resonancias arábicas.

Si viejos alpujarreños transmitieron su sabiduría heredada, nuevas generaciones intentan perpetuarla con todos los instrumentos a su alcance, entre los que destaca poderosamente el Festival de Música Tradicional que se celebra anualmente desde que, en 1982, fuera puesto en marcha por un grupo de animosos alpujarreños.

Se trata de un espectáculo de más de doce horas que concita a miles de personas, en el que se pueden escuchar trovos, viejas can-



Fiesta de Moros y Cristianos. Valdeorras.

ciones en una fiel imagen del esfuerzo por conservar las viejas tradiciones artísticas que hunden sus raíces en los ancestros.

Sirve además como un vital nexo de unión entre quienes todavía habitan estas tierras y quienes hubieron de emigrar en busca de fortuna pero mantienen aún en la lejanía de Madrid, Cataluña o países europeos acogedores de la emigración española, su identidad alpujarreña intacta.

Ejemplos de otras músicas que aún perviven en los territorios del Parque Natural Sierra Nevada son la *Música de Animas* -de las más antiguas que se conocen en la región- o

las también religiosas como los villancicos, la *Arboreá* o Rosario de la Aurora; bailes cortijeros de Adra, Albuñol, Murtas -donde son propios los *robaos*- y Turón.

También se escucha música asociada a hechos históricos, como la que se escucha en las fiestas de moros y cristianos, o la de romances relacionados con la tradición oral.

La gastronomía



La cocina de la comarca posee claros tintes mediterráneos, sana y equilibrada como pocas al ser una mezcla y combinación de sabiduría, como demuestra su perpetuación a través de los siglos.

En este caso, el secreto no reside exclusivamente en preservar los viejos usos y costumbres culinarios, sino en utilizarlos adecuadamente a través de la sobria sabiduría popular. El legado, en este caso, descende de una cultura gastronómica que prima el uso de cereales, hortalizas y aceite de oliva a los que se suman los quesos de la zona y frutas y verduras frescas con frutos secos, como las almendras, piñones, higos secos, nueces y uvas pasas.

Los elementos principales de la cocina de esta zona son atribuibles singularmente a cada una de las civilizaciones que hollaron estos territorios. Así, el cereal, el aceite de oliva y el vino puede ser adjudicado a los romanos, mientras que los bereberes fueron maestros en la elaboración de quesos de cabra y oveja, en la obtención de miel y la elaboración de dulces como los buñuelos, el turrón y los alfajores, mientras que los moriscos legaron su popular plato conocido como *asida*, gachas realizadas con harina, alcahofas y habas. En esta misma línea se inscriben las sabrosas migas de pan o de sémola de trigo, directos descendientes del cuzcuz morisco, pasta de miel y harina cocida al vapor.

En esta cultura gastronómica no tiene poco que ver el uso de instrumentos como el almírez y el mortero, utilísimos para un buen majado de los aderezos de finas hierbas como el orégano, la albahaca, el hinojo y la hierbabuena.

Uno de los platos que nos ha transmitido el mejor sabor de los viejos tiempos es la alboronía, en la que el membrillo acompaña a tomates, berenjenas, pimientos, cebollas y calabazas para confeccionar un plato agrídulce predilecto para los árabes en su búsqueda por los sabores agrídulces.

La llegada de los repobladores cristianos marcó la introducción de ingredientes que enriquecieron la dieta como las alubias, los garbanzos y el cerdo, tan abominado por los antiguos pobladores beréberes y moriscos. Es el último cambio sustancial sufrido por un régimen gastronómico que se ha extendido hasta nuestro tiempo y en el que reinan como platos estelares las gachas, las migas de maíz y de pan, los cocidos complementados con verduras y productos del cerdo, las cazuelas y los guisos de arroz, pollo, conejo y perdiz.

De hecho, en la cocina alpujarreña destaca la elaboración de platos basados en el choto o cabrito, la perdiz y el conejo. El primero por su natural presencia en los usos pastoriles y ganaderos de la zona y los últimos como piezas de caza habituales en este territorio. El cabrito se fríe aderezado con vino y especias, y el conejo es costumbre condimentarlo con muchos ajos y vino de la tierra.

No es ajeno a esta dieta el pescado, que se obtiene tanto en el interior del Parque Natural, caso

Gastronomía

Interior de
una típica vivienda
alpujarreña



Las migas se comen acom-
pañadas de pescado frito,
verduras y aceitunas



de la trucha, como de sus proximidades, pues el litoral mediterráneo está a escasa distancia de las lindes de este territorio. Las truchas son un excelente acompañamiento para el jamón de Trevélez y se pesca en abundancia en los ríos y arroyos de la Alpujarra. Otro modo de servirla es asada o frita por partes y acompañada de variadas guarniciones de hortalizas.

Capítulo aparte merece el renombrado jamón de Trevélez, localidad en la que -la ausencia de cerdos es patente- no se da este producto, sino que se cura bajo unas condiciones climáticas absolutamente peculiares, un microclima de frío seco en el que no hacen mella temperaturas extremas.

Esta circunstancia motiva que hasta la pequeña localidad alpujarreña lleguen jamones de todas las zonas porcinas de España para su curado. Este fue conocido desde tiempos inmemoriales como atestiguan las crónicas medievales o las más recientes que señalan a Trevélez como proveedor de la Casa Real en tiempos de Isabel II.

Actualmente, los secaderos del jamón no se circunscriben a Trevélez sino que se han extendido por las localidades limítrofes como Busquístar, Pórtugos, Pitres, Juviles, Pampaneira o Bérchules, todos ellos caracterizados por la altitud, en torno a los 1.200 metros, en los que se seca al jamón. Es una industria en desarrollo que obligó a

LA COMIDA ALPUJARREÑA

Los hábitos gastronómicos de la región de la Alpujarra están íntimamente ligados al rico legado histórico que poseen estas tierras, en las que se asentaron numerosas civilizaciones desde tiempos remotos.

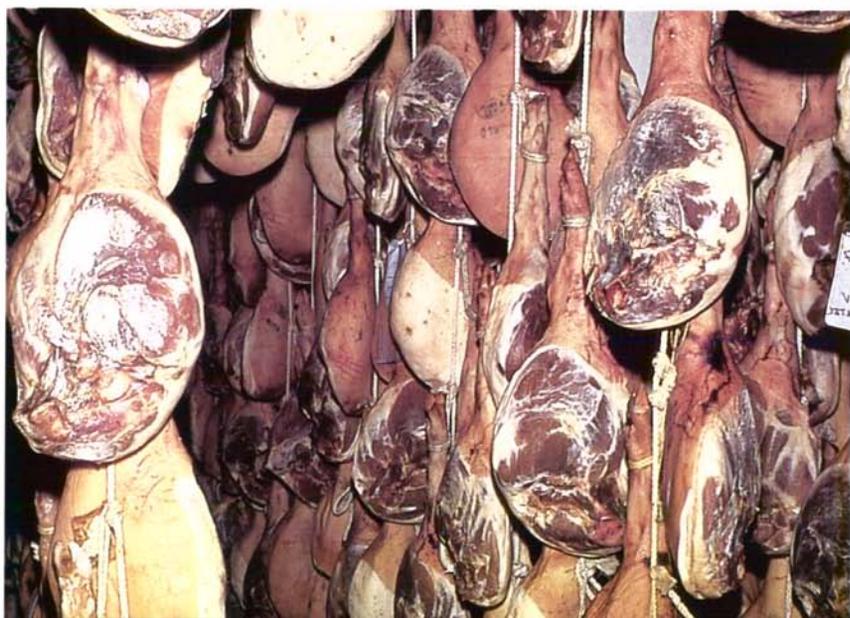
Uno de los principales ingredientes en su dieta es el aceite, obtenido de olivos en muchos casos centenarios y que son uno de los elementos característicos del paisaje alpujarreño. Es posible ver desde olivares a árboles sueltos aportando su grano de arena en el peculiar sistema de regadío alpujarreño en el que cumplen una importante función como uno de los apoyos en los que se asienta la tierra que rodea a las balsas o albercas surtidas por las acequias y desde las que posteriormente se distribuye todo el agua para huertas y frutales. El aceite se encuentra presente en la cocina alpujarreña desde tiempos del Imperio Romano al igual que el vino obtenido en algunas de las vides que se asientan entre Sierra Nevada y las sierras de la Contraviesa o de Gádor.

Con una huerta tan rica y variada como la alpujarreña es inevitable que muchos de sus frutos se encuentren en los platos típicos de la región, como ocurre con los pistos o ensaladas variadas hechas con numerosos ingredientes. Es un sistema hortícola heredado de los beréberes y moriscos que ocuparon esas tierras durante siglos.

Donde más se acentúa la influencia morisca en la gastronomía de la región es la repostería, que aquí viste sus mejores galas para paladares exquisitos. Son numerosos los dulces y confituras realizados tomando como ingredientes frutos secos como las almendras, piñones, higos, nueces y uvas pasas. Destacan también los productos derivados de la miel con antiguas costumbres apícolas. El resultado de estos usos son riquísimos roscos típicos de Pampaneira, los sopillos de almendra; los pestiños y buñuelos con chocolate, roscos de anís y de hojarasca, las tortas de alajú de almendras, pan tostado y miel o los cuajaos, confeccionados con huevos, azúcar y almendras, sin olvidar el anaqueel de confituras alpujarreñas.



Jamón de Trevélez.



En la Alpujarra abundan los secaderos de jamones.

crear, en 1990, un Consejo Regulador que vigile la Denominación de Origen de Jamón de Trevélez.

En un primer momento de su tratamiento en Trevélez el jamón, fresco aún, se sangra completamente y luego se sala con sal gorda durante tantos días como peso en kilos ofrece la pieza, tras lo que se lava y pasa a los secaderos industriales o particulares, ya que hay muchas casas en los que se hace de forma artesanal.

El jamón permanecerá allí tres meses en la época más fría del año, tras lo que pasará a su sudado o maduración bajo los efectos de la luz del sol durante seis meses con temperaturas que rozan los 30 grados centígrados. Para su degustación habrán de transcurrir todavía varios meses de otoño e invierno a una temperatura ambiente de unos 10 grados centígrados.

Menos famoso, pero no por ello menos exquisito, es el jamón que se encuentra en el Andarax almeriense, sobre todo si se prueba acompañado por un generoso vino de la tierra parecido al *Costa de la Contraviesa*, otra de las señas identificativas de la gastronomía de la zona, y que recibe ese nombre porque sus viñedos alpujarreños se sitúan sobre las laderas de la sierra litoral de La Contraviesa. Zona eminentemente vinícola en la que los viñedos comparten dominios con higueras y almendros.

EL JAMÓN DE TREVÉLEZ

La comarca de Trevélez da origen a uno de los jamones con más renombre tanto en España como fuera de sus fronteras. Es el jamón de Trevélez, y que al contrario de lo que su nombre parece que quiere indicar presenta la particularidad de que no procede de este municipio, donde no existe el cerdo.

La denominación de origen que merece este magnífico jamón es resultado de su curación bajo unas excepcionales condiciones climáticas que en España sólo se dan en este pequeño territorio, diferenciado de su más próximo entorno. Es un microclima frío y seco en que no repercuten excesivamente las temperaturas extremas de sus alrededores con inviernos muy frío y húmedos y veranos secos y calurosos. Abarca a las localidades más próximas como Busquistar, Pórtugos, Pitres, Juviles, Pampaneira o Bérchules, en donde la altura media se aproxima a los 1.200 metros.

Este es el motivo por el que a esta pequeña localidad granadina arriban de continuo camiones procedentes de tierras de toda España con amplia tradición en los productos porcinos con preciados jamones que vienen a curarse a Trevélez. Este microclima prodigioso para la cura de los jamones es conocido desde hace siglos, como demuestra que este lugar alpujarreño fuera el «suministrador oficial» de jamones de la Casa Real española durante el reinado de Isabel II.

El proceso se inicia con el sangrado completo del jamón al que posteriormente se mantiene entre sal gorda durante tantos días como peso en kilos ofrece la pieza, tras lo que se lava y pasa a los secaderos, de los que existen muchos particulares. Permanece allí durante los tres meses más fríos del año para pasar a su sudado bajo los efectos de la luz del sol durante seis meses. Después se conserva a temperatura ambiente, unos 10 grados centígrado, durante el otoño e invierno siguiente tras lo que está listo para su consumo, reservado a paladares exigentes.

La riqueza gastronómica se completa con la repostería, auténtica y genuina heredera de la tradición repostera de árabes, beréberes y moriscos. Resultado de estas costumbres culinarias son la producción de roscos típicos de Pampaneira, los soplillos de Almendra propios de Cádiar, Ujjar y Valor; los pestiños y buñuelos con chocolate, los roscos de anís y de hojarasca, las tortas de alajú de almendras, pan tostado y miel o los cuajaos de Murtas, confeccionados con huevos, azúcar y almendras, sin olvidar el anaquel de confituras alpujarreñas.

Es un territorio fértil para los frutales, por lo que se añaden a la lista cerezas, albaricoques, manzanas, naranjas, mandarinas, dátiles, caquis, higos, melocotones y peras.



Miel para dulces de caldera.

Leyendas

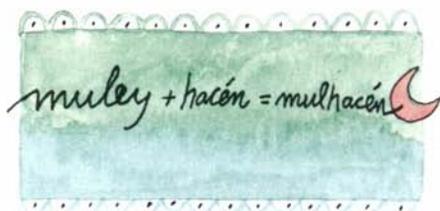
La leyenda del Mulhacén

Son varias las leyendas que se pueden escuchar a los lugareños, aunque sobre todas ellas resalta la *leyenda del Mulhacén*, la montaña más alta de España y una de las más elevadas de Europa, en donde sólo la superan algunas cimas de los Alpes y del Cáucaso.

Toma su nombre esta montaña del rey nazarí Abú-l-Hassán o Muley-Hassem, padre del monarca musulmán Boabdil, que fuera último rey árabe de Granada, muerto en 1484 durante la guerra civil que asoló a este reino. Cuenta entonces la leyenda que Muley Hassem descubrió a una doncella de la sultana Aixa, una antigua cristiana llamada Isabel de Solís de la que se enamoró terriblemente, convirtiéndola en su favorita con el nombre de Zoraya, «lucero de la mañana».

Esto le valió el despecho y el rencor de la sultana, quien conspiró y no paró hasta lograr el enfrentamiento entre su linaje, de los abencerrajes, y el de los partidarios de su marido, los cegríes, en una guerra civil que llevó la desolación a todo el reino. Derrotado el viejo Muley-Hassem, abdicó en su hermano «El Zagal» y abandonó Granada hacia el exilio, aunque en su marcha cayó mortalmente enfermo en el castillo de Mondújar. Fue Zoraya quien hizo llevar su cuerpo al pico más alto de Sierra Nevada que tomó desde entonces su nombre.

Leyenda del Mulhacén



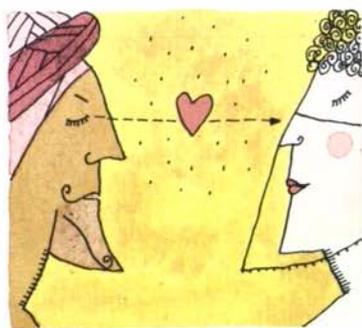
MULEY HASSEM....



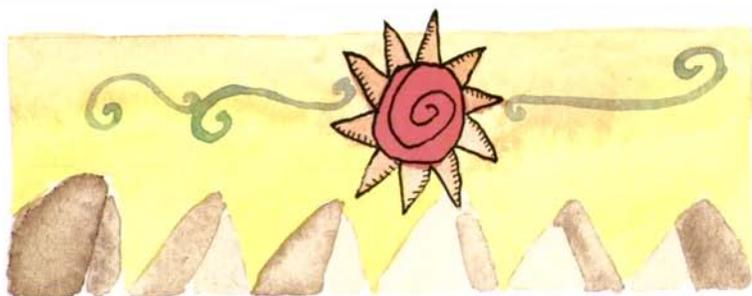
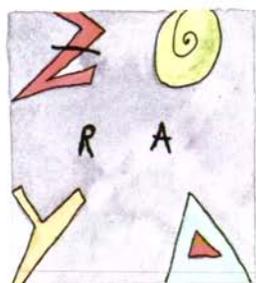
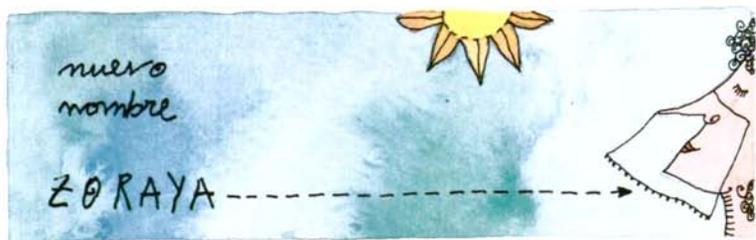
....DE GRANADA.

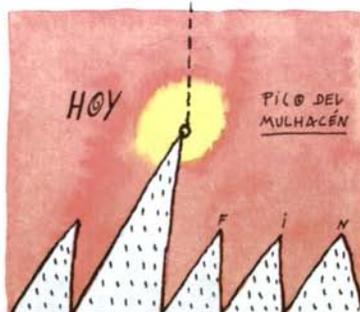
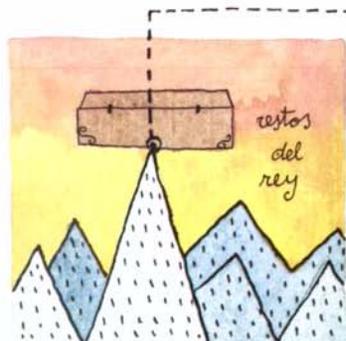
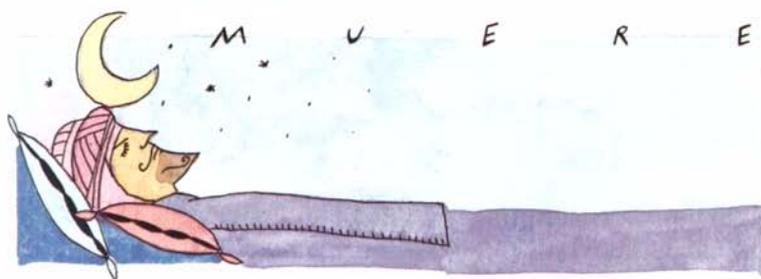
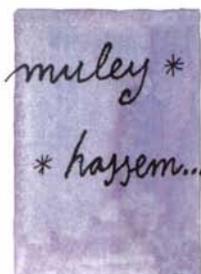
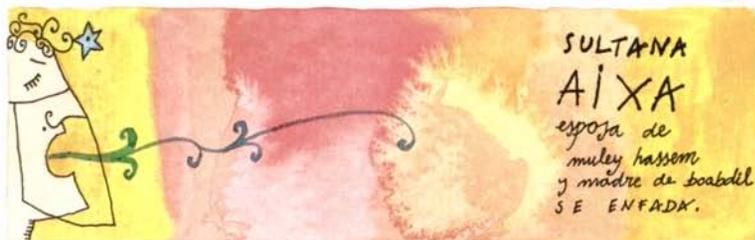


ESCLAVA CRISTIANA. 12 AÑOS. MUY BELLA.



EL REY SE ENAMORA DE ELLA.







El pájaro blanco de Vacares

Siempre llamaron la atención las lagunas de Sierra Nevada, de las que campesinos y lugareños sostuvieron durante mucho tiempo que eran de gran profundidad y comunicadas con el mar. De una de ellas, de la laguna de Vacares se cuenta la leyenda del pájaro blanco de Vacares.

Relata la tradición que en el fondo insondable de esta laguna existe un gran palacio construido por un rey árabe para que sirviera de refugio a una bella princesa y que un día fue cubierto por las aguas de la laguna encerrando en su interior como prisionera a la princesa, deseosa desde entonces de hombres que la abracen y le den calor, por lo que, prosigue la leyenda, cuando algún hombre intenta bañarse en la laguna es irremediamente arrastrado hacia el fondo de sus aguas.

A veces faltan quienes a la laguna de gélidas aguas quieran acercarse por lo que entonces la princesa toma la forma de un pájaro blanco e intenta atraer hacia la orilla de las aguas a nuevos amantes elegidos entre pastores, cazadores y montañeros. En ocasiones, relata la historia, bajo su misma y real apariencia de bellísima mujer oriental, sale de sus dominios en busca de hombres a los que poseer y llevar posteriormente a su mansión para saciar su carnal apetito.

Leyendas de tesoros

Proliferan también las historias de tesoros, no en vano existe en las Alpujarras el Morrón de la Vieja, un alto que se eleva sobre una extensa llanura y que recibe el nombre de la leyenda de una vieja jorobada y vestida siempre de negro que, aprovechando las noches de plenilunio, se aparecía a los caminantes mientras, se dice, cuida un tesoro escondido por una familia morisca antes de ser expulsada del lugar, por lo que pastores y lugareños evitan cruzar ese paraje en noches de luna llena.

Entre estas leyendas de tesoros es muy conocida la del Barranco de los Molinos, situado entre Pitres y Pórtugos, lugar donde un molinero que habitaba junto al camino que comunica los dos pueblos vio como entre las gallinas de su corral había una que no le pertenecía y que nunca se guarecía con las demás, por lo que consultó a sus vecinos que, no reconociendo el ave, le allanaron el camino para un festín.

Dicho y hecho agarró su escopeta y cuando la gallina se hubo alejado del resto que sí eran de su propiedad, le apuntó y realizó un disparo, aunque una vez que se disipó el humo el animal se había volatilizado, nunca más se supo de él, aunque una vecina del lugar, al enterarse del suceso pensó que se debía a la existencia de un tesoro escondido y preguntó al molinero



Las naranjas de Almería.

