

La mujer en el Atlas del Patrimonio Inmaterial

tu
PUEBLO
CULTURA
PATRIMONIO
INMATERIAL

Atlas del
Patrimonio
Inmaterial
de Andalucía



Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico
CONSEJERÍA DE CULTURA Y DEPORTE



Ficha Técnica

Levantamiento de Información alfanumérica y fotográfica (2009-2011)
Equipo del Atlas Patrimonio Inmaterial de Andalucía: Isabel Aguilar Majarón, Marc Ballester i Torrents, Erica Bredy, Eva Cote Montes, Estefanía Fernández Fernández, Alessandra Olivi, María del Rosario Ortiz Amores, Elena Ramírez, Rosa Satué López y José M. Mejías del Río.

Redacción
Inmaculada Álvarez Bejarano
Gema Carrera Díaz
Aniceto Delgado Méndez

Maquetación
Lorena Ortiz

Imágenes
Fondo Gráfico IAPH

Fecha de elaboración
Marzo, 2013

Confección de jarapas en Nijar (Almería)

La confección de jarapas es una artesanía que aún pervive en el municipio de Nijar. Fue en una época árabe cuando la tejeduría adquirió un gran esplendor en la economía local, existiendo un amplio número de talleres en los que se confeccionaban distintos tejidos: desde sedas, tapices, bordados, etc. En la pervivencia de este oficio ocupa un lugar de primer orden el Taller de Isabel Montoya.



Taller de Isabel Montoya

Encaje de bolillos de V́icar (Almería)

El encaje de bolillos ha sido una labor muy extendida en la cultura mediterránea. La imagen de las abuelas tomando el fresco y haciendo bolillo era muy frecuente en muchos pueblos de la provincia de Almería. Algunas niñas aprendían la labor durante su infancia enseñadas por sus abuelas, vecinas u otras familiares. Las mujeres aprendían esta labor con el objetivo de confeccionar su propio ajuar. Los encajes adornaban las combinaciones, las sábanas, las toallas, los manteles, etc.



Elaboración de ajo blanco en Rioja (Almería)

El ajo blanco es una especie de salsa o crema a base de ajo, almendra y pan que se extiende por toda la comarca del Bajo Andarax. Su origen bien podría deberse al legado que la cultura árabe transmitió en la zona y que tanto influyó en la forma de vida de los habitantes de esta comarca. La elaboración del ajo blanco está condicionada por la variable género. La fórmula de continuidad existente se desarrolla dentro del entorno familiar. Fundamentalmente son las madres las que se encargan de transmitir los conocimientos respecto a la elaboración del ajo blanco.



El Día de las Flores en Lucainena de las Torres (Almería)

Los distintos actos que conforman esta celebración exigen numerosos y constantes preparativos, en los que las mujeres integrantes de la Asociación Lucanius colaboran y participan intensamente.

Las mujeres de la Asociación son las encargadas de preparar los platos típicos tradicionales que degustarán los asistentes a esta festividad, iniciativa que surgió a raíz de la presentación del libro “La Cocina de mi Pueblo”, editado por la asociación de mujeres y consumo Lucanius. El grupo de mujeres encargadas de la elaboración de los platos comienzan desde muy temprano a cocinar los platos que se podrán degustar al finalizar la actuación.

Con motivo de la presentación del traje de “Refajona”, típico de la localidad, las mujeres de la asociación realizan una coreografía, que requiere de numerosas horas de ensayo. La preparación del baile exige un fuerte compromiso, ya que la mayoría de las mujeres participantes han de desplazarse desde sus lugares de residencia hasta Lucainena.



Elaboración de gurullos en Sorbas (Almería)

Los gurullos representan uno de los platos más típicos y antiguos de la comarca. Su origen se remonta al período musulmán, momento en el que determinados platos, cuya base eran los fideos, van evolucionando y sustituyendo aquellos por unas diminutas porciones de masa, semejantes en tamaño y forma a los granos de arroz.

Su transmisión se produce en el ámbito familiar, principalmente de madres a hijas, como una receta imprescindible en el comensalismo almeriense.





Cantes de columpios en Ubrique (Sierra de Cádiz)

Los “cantes de columpio” en Ubrique se tratan de coplas flamencas que eran cantadas al ritmo del bamboleo del columpio, de ahí que sean conocidos como bamberas, bambas o mecederos. Tradicionalmente, ha constituido un modo de expresión de cortejo transmitido durante el Día de las Cruces, en el cual se instalaban columpios por las calles para que las mozas se columpiaran, impulsadas por los muchachos que las pretendían, mientras otras mujeres cantaban las bamberas. En el presente aunque el ritual del cortejo ha desaparecido, algunas mujeres son las que continúan con esta tradición, mientras están subidas en el columpio, entonan la bambera o bien le cantan a una amiga mientras ésta se balancea.



Elaboración de quesos en Benaocaz (Sierra de Cádiz)

La elaboración de quesos de cabra y oveja ha sido una actividad tradicional muy extendida en la Sierra de Cádiz y elaborada, en mayor medida, por mujeres para consumo familiar durante todo el año.



Elaboración de la Torta del Lunes en Olvera (Sierra de Cádiz)

Dulce típico, elaborado fundamentalmente con harina, aceite, azúcar, almendras y ajonjolí, que tradicionalmente se asocia a la Romería del Lunes de Quasimodo, en la Octava del Domingo de Resurrección, y era consumido por adultos, siendo hoy elaborado en las confiterías de la localidad también durante todo el año. La receta y manera de elaborar la torta se transmite de madres a hijas, con la participación de estas en el proceso de elaboración.





Elaboración de Roscas de San Blas en Benamejí (Subbética Cordobesa)

Las roscas de pan y los roscos de huevo son dulces asociados a la fiesta de San Blas del día 3 de febrero, elaborados en hogares por mujeres aunque, hoy día, son producidos en su mayoría en panaderías locales. En Benamejí tradicionalmente las familias acuden en el día de la Candelaria a la iglesia con estos dulces para ser bendecidos, anudándoseles lazos que luego son colocados en la cabeza y cuello durante la procesión de San Blas para que sirva de protección contra males de garganta, siendo consumidos en la noche alrededor de las hogueras que se prenden por calles y plazas.





Bordados sobre malla en Puebla de Guzmán (Huelva)

Las labores de tratamiento y decoración de fibras hiladas han sido tradicionalmente extensas en la provincia de Huelva y sobre todo en la comarca del Andévalo. Labor tradicionalmente femenina, ha sido transmitida entre mujeres de distintas generaciones hasta hoy en día, cuando después de una época en la que muchas mujeres dejaron de realizar estas labores, está retomando cierta vitalidad y difusión. En la Puebla de Guzmán el bordado sobre malla ha mantenido un cierto arraigo entre la población femenina. Actualmente se han realizado talleres en otros pueblos de la comarca, lo cual supone una mayor extensión de la actividad en la zona, aunque esta labor mantiene un cierto valor en cuanto elemento del patrimonio inmaterial, sobre todo en la Puebla de Guzmán.



Bordado en tul en Hinojos (Huelva)

El bordado sobre tul es una técnica que imita la labor de blonda hecha con bolillos. Se realiza sobre tul fabricado mecánicamente. Los motivos decorativos se bordan sobre el fondo calado y estos suelen ser de inspiración vegetal, flores, ondas, enrejados, etc. La técnica de bordado en tul fue introducida en Hinojos por una maestra de escuela teresiana oriunda de Granada, ciudad donde predominaba este tipo de labores.



Trajes de Jamugueras en Cerro del Andévalo (Huelva)

En los distintos actos que conforman la fiesta de San Benito en Cerro del Andévalo las mujeres llevan un papel central, que se manifiesta en su fuerte y delicada presencia al lado del mayordomo, en el papel que tienen en las danzas, en el reparto de las comidas y en otros actos de la fiesta patronal. Un presencia que es impensable sin sus trajes, sus joyas, sus tocas, sus medias azules y rojas, sus zapatos rojos. Si bien la presencia de indumentaria tradicional en contextos rituales no es exclusiva del Cerro del Andévalo —los trajes de gabachas en Puebla de Guzmán son quizá los más conocidos, o los trajes de comadre de Alosno— la centralidad que estos adquieren en el desarrollo, la estética, la simbología y en el papel de las mujeres en la celebración de San Benito es muy peculiar. El trajes de las jamugueras es realmente más que un traje. Es un conjunto de elementos, cada cual con determinadas características, historia y simbología propia, que debidamente colocados en el cuerpo de una mujer la convierten en el fulcro de la fiesta: son ellas las que atraen las miradas de todos, son ellas las se mueven entre los participantes y estos se abren, para darles espacio, para admirarlas.





Rizado de palmas en Arjonilla (Jaén)

El rizado de palmas es la elaboración, partiendo de una hoja de palma o palmera, de una serie de motivos decorativos que transforman la hoja dándole mayor presencia y belleza. Dicho saber no tiene un origen local a pesar de que a día de hoy la mayoría de procesiones de Domingo de Ramos procesionan con una Palma rizada. Este hecho ha promovido la extensión del saber en esta y otras comarcas, a pesar de que no tenga un vertiente comercial.

Es posiblemente esta transposición de técnicas comunes lo que ha permitido que los últimos veinte años haya una proliferación de este saber principalmente extendido en las mujeres mayores que son las encargadas principalmente de realizar las palmas para sus familiares.



Cerámica en Andújar (Jaén)

La elaboración de productos en cerámica forma parte del desarrollo del trabajo con el barro el que siguiendo los procesos de comunes de la alfarería se la añaden nuevos procesos que repercuten principalmente en su decoración y acabado. La principal característica del trabajo en la cerámica es la aplicación, una vez realizada la primera cocción, de una capa de esmalte y un siguiente proceso de decoración realizada a partir de pigmentos elaborados con el óxido molido de diferentes materiales minerales, para ser finalmente vuelto a cocer.

Las mujeres recibían los productos esmaltados que seguían diseños predeterminados o guiados por otros modelos o por el maestro.



Elaboración de Chacinas en Los Villares (Jaén)

Tras la tradicional matanza del cerdo que tiene lugar durante los meses de noviembre, diciembre o enero, en muchos de los hogares de la localidad de Los Villares se elaboran de forma artesanal las chacinas derivadas del cerdo que preparan las mujeres y sirven de sustento alimenticio de la familia durante todo el año. Una tradición que ha pasado de madres a hijas y que tiene como marco de elaboración el domicilio familiar.



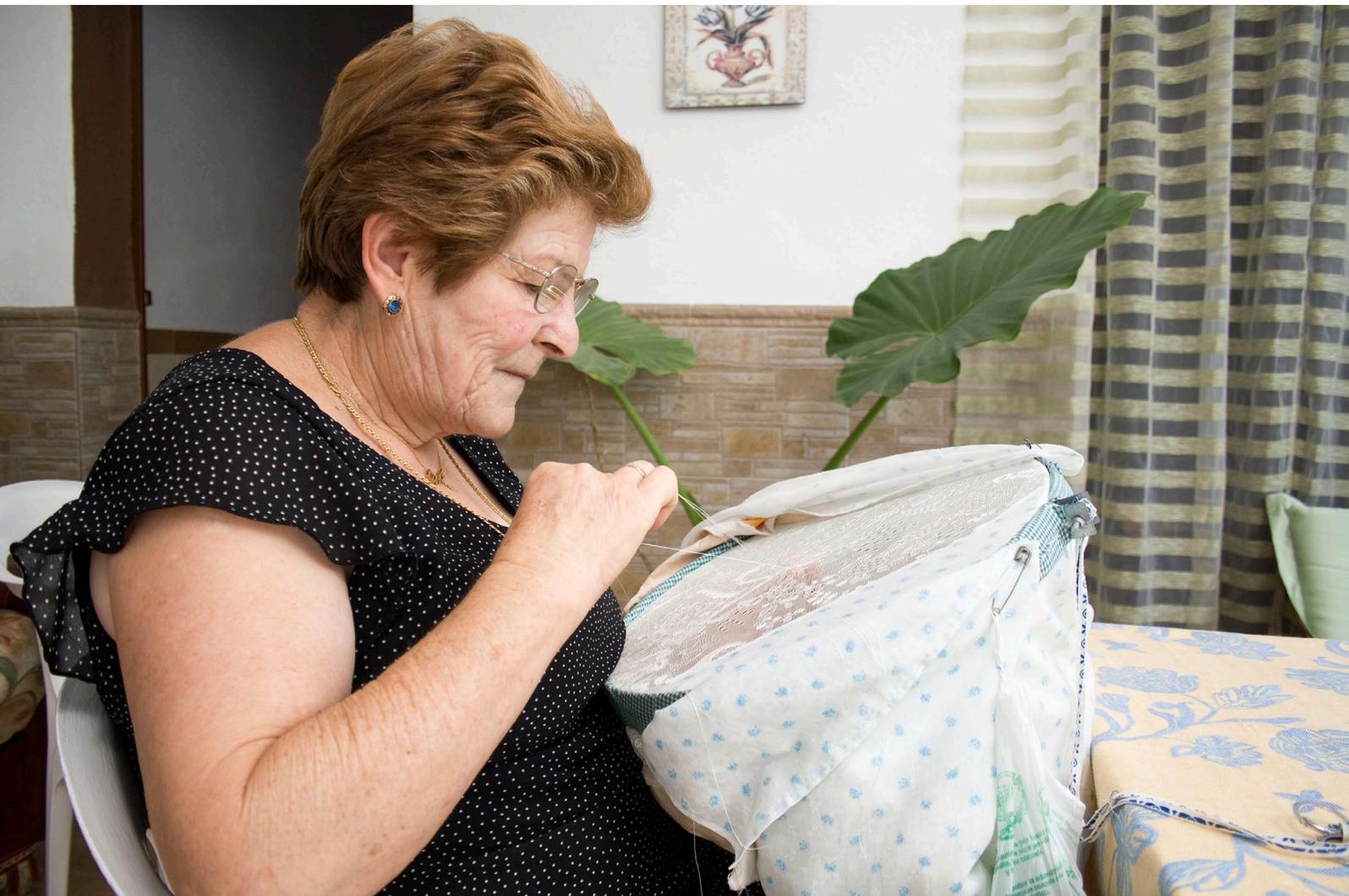
Elaboración de la Manta Castellera en Castillo de Locubín (Sierra Sur de Jaén-Martos)

La manta castillera es un dulce de gran arraigo, consistente en un bizcocho con relleno de crema, enrollado sobre sí mismo, y elaborado principalmente por mujeres con motivo de las diferentes celebraciones a lo largo del año en Castillo de Locubín, como la Semana Santa, fiestas patronales, etc., de ahí que, al ser su consumo asociado a la actividad ritual, se garantice la continuidad en su elaboración.



Elaboración de Bordado en Tul en Frailes (Sierra Sur de Jaén–Martos)

Una de las localidades de la Sierra Sur de Jaén con más tradición en el oficio del bordado del tul de mantillas y pañuelos ha sido Frailes, además de la cercana Santa Ana y Alcalá la Real, dada la influencia del encaje granadino desde el siglo XVIII. Son hoy día las bordadoras de avanzada edad las que todavía realizan estos trabajos por encargo en sus casas, hoy muy demandados como complementos de vestir para actos religiosos.



Elaboración de Mistela en Pujerra (Serranía de Ronda, Málaga)

Se trata de un licor que se elabora con aguardiente constituyendo una bebida dulce típica de muchos pueblos de la Serranía de Ronda, pero que cada pueblo tiene una manera de hacerlo, incluso, cada agente encargado de su elaboración le da un punto distinto. En Pujerra se elabora con aguardiente, almendras, canela, corteza de limón y naranja y azúcar tostada y con motivo de las fiestas patronales, algunas mujeres lo preparan en sus casas y después se ofrece en el tostón de castañas para el comensalismo de los asistentes.





Sevillanas corraleras de Lebrija (Sevilla)

Sevillanas corraleras o simplemente corraleras, es el nombre que se da a las sevillanas que se cantan en cruces de mayo de Lebrija. Su nombre deriva de aquellas que cantaban las mujeres de los sectores sociales más populares que vivían en las casas de vecinos y cuyo espacio de sociabilidad fundamental eran los corrales. Ellas mismas componían las sevillanas y creaban las letras que hablaban de diversos temas como el trabajo, la vecindad, el amor, el protagonismo de la mujer en la fiesta, etc.



Habas corchas de Lebrija (Sevilla)

La gastronomía ocupa un lugar muy importante en las cruces de mayo de Lebrija, pues una buena parte del ritual gira en torno al comensalismo. Se consumen principalmente las habas corchas y los caracoles blanquillos, típicos de la marisma y la campiña, que requieren una laboriosa preparación. Todo ello acompañado de vino de Lebrija, que se suele beber en un botijo lebrijano. Son las propias vecinas de las calles de las cruces tradicionales o cruceras las encargadas de elaborar la gastronomía asociada.



El Bordado en Guadalcanal (Sierra Norte de Sevilla)

En la Sierra Norte el bordado se consolidó tradicionalmente como actividad doméstica, realizada por las mujeres y destinada a satisfacer las necesidades de cada familia, siendo aquellas que demostraban particular habilidad en el dominio de las técnicas del bordado quienes se han dedicado a la comercialización de sus prendas.

