



ATLAS DEL PATRIMONIO INMATERIAL DE ANDALUCÍA

Informe Final. Fase 3. Zona 7. Área Metropolitana de Málaga

Autora: Eva Cote Montes

Fecha: 21/07/2013



Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico
CONSEJERÍA DE CULTURA Y PATRIMONIO HISTÓRICO

INDICE

1. Marco socioeconómico y cultural

- Comarcalización
- Medio físico
- Características históricas y socioeconómicas

2. Registros del Patrimonio Inmaterial

3. Elementos susceptibles de registro audiovisual

4. Bibliografía

Área Metropolitana de Málaga

1. Marco socioeconómico y cultural

Comarcalización:

Según la zonificación utilizada en el Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía, la comarca definida como Área Metropolitana de Málaga está constituida por las siguientes poblaciones: Alhaurín el Grande, Alhaurín de la Torre, Almogía, Benalmádena, Cártama, Casabermeja, Málaga y Torremolinos.

Se extiende a lo largo de una franja paralela al litoral y en torno a la capital malagueña, que queda delimitada al este por los municipios de Málaga y Casabermeja, y al oeste por Benalmádena y Alhaurín el Grande. Y encuadrada por el Mar Mediterráneo al sur, la Costa del Sol Occidental al oeste, el Valle del Guadalhorce al noroeste, los Montes de Málaga al norte y la Axarquía al este.

Sin embargo esta agrupación de municipios no supone una unidad a nivel de Administración, pues mientras que algunos de ellos, como Benalmádena y Torremolinos, pertenecen a la Mancomunidad de Municipios de la Costa del Sol¹, otros, como Alhaurín el Grande, Almogía y Cártama, se encuentran dentro del ámbito de actuación del GDR Valle del Guadalhorce². Mientras que los dos restantes, Alhaurín de la Torre y Casabermeja, quedan fuera de este tipo de circunscripciones territoriales administrativas.

Por otro lado y atendiendo tanto a nuestras percepciones sobre el terreno, como al propio sentir de los protagonistas -los habitantes de la comarca-, sólo algunos de ellos se sienten unidos culturalmente a la capital malagueña, y por tanto se definen como pertenecientes a su área de influencia. Este sería el caso de los vecinos del Rincón de la Victoria, quienes reconocen tener una fuerte vinculación con la ciudad de Málaga, y viceversa, pero no se corresponde con el sentir de la población de los demás términos municipales incluidos en nuestra zonificación. Así por ejemplo, los habitantes de Alhaurín y Cártama, se identifican a sí mismos con la comarca del Valle del Guadalhorce, al igual que los de Almogía, mientras que los de Casabermeja dicen pertenecer a los Montes de Málaga, y los de Torremolinos y Benalmádena por su parte, se sienten vinculados a la Costa del Sol.

¹ Las Mancomunidades son entidades legalmente constituidas por agrupación de municipios que se sienten pertenecientes a un mismo territorio, con el objetivo de gestionar de forma conjunta una serie de servicios básicos. En el caso concreto de la Mancomunidad de la Costa del Sol, fue creada en 1973 por los términos municipales de Benalmádena, Torremolinos, Benahavís, Casares, Estepona, Fuengirola, Istán, Manilva, Mijas, Marbella y Ojén.

² Los Grupos de Desarrollo Rural (GDR) son asociaciones sin ánimo de lucro, que surgieron durante los años 90 del siglo XX al amparo de las leyes económicas europeas. En ellos tienen cabida tanto las administraciones locales como las organizaciones privadas de una comarca, con la finalidad de apoyar con fondos públicos iniciativas de diversificación económica dentro de su área de influencia. En lo que refiere al GDR Valle del Guadalhorce se creó en 1996 y abarca los municipios de Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Cártama, Coín, Pizarra y Valle de Abdelajís.

Medio físico:

La provincia de Málaga está situada en el centro-sur de Andalucía y cuenta con una línea costera de 208 km., bañada por el Mar de Alborán (extremo suroccidental del Mediterráneo en su costa norte, con influencia atlántica, que se extiende desde Cabo de Gata hasta el Estrecho de Gibraltar).

Dicha costa se asienta sobre una estrecha plataforma continental de apenas unos 5 km. de anchura media antes de llegar al talud, situado a unos 100-150 metros de distancia de la costa. El fondo marino es principalmente rocoso desde Nerja hasta Mijas, es decir, en la franja costera que se correspondería con la comarca que hemos delimitado como Área metropolitana de Málaga.

El clima de la zona es el denominado Mediterráneo, también llamado Subtropical, caracterizado por veranos calurosos y secos con ausencia de nubosidad y tiempo estable, inviernos lluviosos - aunque con poca nubosidad y abundante insolación- y temperaturas suaves debido a la acción de las cálidas aguas mediterráneas sobre la costa. Superando en total las 2000 horas de sol anuales.

Si hablamos de los vientos que afectan a la comarca, es importante destacar que ésta se encuentra bajo la constante influencia del Levante (viento húmedo procedente del este) y del Poniente (viento seco que sopla desde el noroeste), alternándose ambos durante la mayor parte del año. Aunque a veces se dan variaciones del suroeste y del sureste, que son denominados “vientos de mar” o “vendaval” y que vienen cargados de humedad. No obstante, si existe un viento local y exclusivo de Málaga, éste es sin duda el Terral, un viento sofocante y seco que proviene del interior (norte-noroeste) y que sopla en repetidas ocasiones durante el verano -e incluso en primavera y otoño- provocando drásticas subidas de temperaturas.

En cuanto a la ubicación geográfica de los municipios que conforman el Área Metropolitana de Málaga, podemos establecer una clara diferencia entre aquellos que son costeros: Málaga, Torremolinos y Benalmádena, y los de interior: Alhaurín el Grande, Alhaurín de la Torre, Cártama, Almogía y Casabermeja. Igualmente, podríamos señalar una diferenciación geográfica evidente atendiendo al curso bajo del río Guadalhorce, el cual divide la comarca en dos mitades atravesándola de oeste a este. De este modo, en la mitad norte de la comarca o margen izquierda del río quedarían los términos de Málaga, Almogía y Casabermeja, mientras que en la margen derecha se encontrarían: Cártama, los dos Alhaurines, Torremolinos y Benalmádena.

De todos ellos es probablemente **Cártama** el término municipal que posee mayores contrastes. Se encuentra situado a 260 m. de altitud, al pie de la sierra del mismo nombre, limitando con la Hoya y los Montes de Málaga y, haciendo las veces de puerta de entrada a la comarca del Valle del Guadalhorce. De manera que sus paisajes varían desde las lomas redondeadas del norte, cubiertas de olivos y almendros, hasta la llanura agrícola de cítricos y hortalizas que se extiende hacia el Valle por el sur.

Ocupa una extensión de 105 km² y cuenta con unos 23.000 habitantes, repartidos en 11 núcleos de población dispersos: Cártama Pueblo, Estación de Cártama, El Sexmo, Sierra de Gibralgalia, Doña Ana, Loma de Cuenca, Estación de Aljaima, Nueva Aljaima, Las Tres Leguas, Los Mondeños y El Pilarejo.

Un poco más hacia el sur en la vertiente norte de la Sierra de Mijas (1.100 m.), entre el río Fahala y el arroyo de Blas González, y al pie de un frondoso bosque de pinos, se encuentra el término de **Alhaurín el Grande**. A una altitud de 240 m. y limitando igualmente con el valle del río Guadalhorce, por lo que el término se encuentra plantado de huertas y vegas de cítricos, frutales y hortalizas, además de campos de olivos y cereales.

Su vegetación es muy variada pues conviven en el mismo territorio: pinos, alcornoques, encinas, acebuches, quejigos, enebros, jaras, romeros y tomillos. Posee además, una amplia fauna conformada por la cabra montés, el zorro, el gato montés, el águila real, el águila perdicera y el búho real, entre otros. Esta riqueza natural es debida a la abundancia de agua que surge a través de numerosas fuentes y manantiales, provenientes de un extenso acuífero que se esconde en el subsuelo.

Su extensión abarca unos 73 km² y su población se sitúa en torno a los 24.000 habitantes, de los que un 20% corresponde a residentes extranjeros, en su mayoría europeos.

Junto a Alhaurín el Grande, asentado igualmente en la Sierra de Mijas y regado por las aguas del río Guadalhorce, se encuentra **Alhaurín de la Torre**, rodeado por los términos municipales de Mijas, Benalmádena, Torremolinos, Málaga y Cártama. Cuenta con una superficie de 83 km² y tiene una población aproximada de 30.000 habitantes.

El término municipal lo componen, además del núcleo de población principal, una serie de barriadas rurales –un total de diez- y de urbanizaciones dispersas, con poblaciones que van desde los 1.000 habitantes del Romeral a los 150 de Mestanza.

Continuando hacia el sur, a orillas del Mar Mediterráneo, se sitúa **Benalmádena**. Un pueblo mariner y de montaña al mismo tiempo, que integra tres núcleos de población: Benalmádena Pueblo en el interior, y Benalmádena Costa y Arroyo de la Miel en la franja costera. Benalmádena Pueblo – ubicado a 280 metros de altitud- fue el primitivo casco urbano. Arroyo de la Miel se encuentra a medio camino entre la sierra y el mar y en él se asientan tanto la mayor parte de los vecinos, como de los comercios con los que cuenta el municipio. Mientras que Benalmádena Costa por su parte, integra 9 km. de playas y calas entorno a las cuales se ha establecido una enorme industria hotelera. Todo el conjunto del término cuenta con una superficie de 27 km² y una población censada de unos 70.000 habitantes, aunque hay que señalar que la población habitual es bastante superior.



Vista de Benalmádena Costa y Arroyo de la Miel

Siguiendo la costa en dirección este, entre las estribaciones de la Sierra de Mijas y el mar, en un terreno de suaves relieves, nos encontramos con **Torremolinos**, antiguo barrio perteneciente a la capital malagueña y municipio independiente desde 1988. En la actualidad cuenta con una superficie de 20 km² y unos 65.000 habitantes, lo que lo convierte en el término municipal con mayor densidad de población de la comarca, nada menos que 3.250 hab/km², seguido de la vecina Benalmádena con 2.592 hab/km². La población se encuentra dividida en cuatro núcleos urbanos bien diferenciados: Torremolinos -el núcleo principal, situado a 50 metros sobre el nivel del mar-, El Calvario -antiguo barrio de jornaleros de la vega de Málaga, ubicado en la parte alta del municipio, y ya en la costa El Bajondillo y La Carihuela, separados entre ellos por la Punta de Torremolinos.

Al otro lado del río Guadalhorce, en su margen izquierda, y abarcando la desembocadura del río Guadalmedina -que divide la ciudad en dos-, se encuentra el núcleo urbano de **Málaga** capital, aunque su término municipal es bastante más amplio e incluye también la desembocadura del Guadalhorce. Todo el término se extiende a lo largo de un arco de costa con más de 20 km. de longitud, que da lugar a la Bahía de Málaga. Este litoral está formado fundamentalmente por playas, a excepción de algunas pequeñas calas y el delta del Guadalhorce. Las playas de la zona este, se caracterizan por ser de arena oscura, contrastando con las que se extienden al oeste, desde el río Guadalhorce hasta el término municipal de Torremolinos, que son de arenas claras y bastante más anchas.

Al respecto de los dos ríos de la capital, cabe señalar que el Guadalhorce -el principal río de la provincia, con un curso de 166 km-, ha conformado en su delta una zona de marismas y lagunas interiores de origen artificial, que abarca 67 Has., y que fue declarada Paraje Natural en 1989, por su importancia como lugar de refugio y alimentación de aves acuáticas y migratorias. El otro río que ha intervenido decisivamente en la historia de la ciudad es el Guadalmedina, en árabe "río de la ciudad", puesto que desemboca en el centro histórico de la misma. Nace en la Sierra de Camarolos, a 1.433 m. de altitud, y en sus 47 km de recorrido antes de llegar a la capital malagueña, atraviesa el Parque Natural de los Montes de Málaga.

El término municipal abarca una superficie de 395 km² y cuenta con unos 600.000 habitantes, lo que la convierte en la sexta ciudad de España por tasa de población y en la segunda de Andalucía.

Rodeando a la ciudad por el norte, se encuentran los Montes de Málaga, que fueron declarados Parque Natural en 1989, y cuentan con una extensión de casi 5.000 Has. de relieves alomados, llegando a alcanzar altitudes que superan los 1.000 metros sobre el nivel del mar. Entre sus picos más elevados destacan el Cerro de la Reina (1032 m.), el Pico del Viento (1029 m.) y el Monte Santo Pitar (1020 m.). Los materiales que conforman los Montes son de carácter pizarroso y originan un relieve con pendientes muy pronunciadas, que dan lugar a numerosos barrancos y pequeños valles ocupados principalmente por bosques de pino carrasco (*P. Halepensis*). El origen de esta especie forestal se sitúa en las repoblaciones realizadas entre 1930 y 1950 que, junto a la construcción de pantanos y represas, intentaban prevenir las avenidas de aguas torrenciales que venían originando, desde el siglo XV, graves inundaciones sobre la ciudad de Málaga, como consecuencia de la tala indiscriminada del bosque autóctono - encinas, quejigos y alcornoques-, para cultivar en su lugar vides, olivos y almendros. El resultado fue la pérdida de protección del suelo y la rápida erosión del terreno, que se traduce en un considerable avance de la línea de costa debido a los sedimentos transportados por el Guadalmedina; además de dejar a la ciudad –que se encuentra al final de un empinado valle, en la desembocadura de dicho río-, totalmente indefensa frente a las tormentas.



Panorámica de Los Montes de Málaga (con la Sierra de las Nieves al fondo)

Una de las mayores catástrofes históricas ocurridas a este respecto, fue la riada de 1907 -la cuarta de una serie de inundaciones que tuvieron lugar a principios del siglo XX-. Se produjo sin que ni siquiera hubiese llovido en la ciudad, aunque sí en la cuenca del Guadalmedina, y sus consecuencias fueron fatales para la población: perdieron la vida ahogadas veintiuna personas y otras muchas resultaron heridas, las aguas alcanzaron los cinco metros de altura, los daños materiales se evaluaron en torno a los cinco millones y medio de pesetas de la época, y fueron necesarios más de dos meses para limpiar completamente las calles.

En la actualidad, en los márgenes limítrofes con el cauce del río Guadalmedina, fuera ya del núcleo urbano, encontramos la frondosa vegetación característica del bosque de ribera, aunque totalmente alterada por la autovía, el tráfico y las obras de infraestructura (puentes y túneles). Al oeste y noroeste del término municipal se da principalmente el matorral, a modo de transición entre el paisaje forestal y el agrario, dando lugar este último a grandes extensiones de olivar y sobre todo de almendros, que desafortunadamente a día de hoy se encuentran en su mayor parte en estado de abandono.

Continuando en la margen izquierda del Guadalhorce encontramos el término municipal de **Casabermeja**, situado al norte del Parque Natural Montes de Málaga. Limita al sur con la ciudad de Málaga, al oeste con Almogía, al este con Colmenar y al norte con el torcal de Antequera. El municipio tiene una extensión de 66 km² y unos 4000 habitantes, y está situado a una altitud que varía desde los 500 hasta los 900 m. sobre el nivel del mar. Dentro del territorio se diferencian claramente dos zonas: la parte norte que recibe el nombre de los Campos de Cámara, en los que el relieve está formado por lomas de suaves pendientes, y la parte sur, con una topografía bastante accidentada, atravesada por una densa red fluvial –constituída por los ríos Guadalmedina, Cauche y sus afluentes-, que se va abriendo paso a través de angostos y profundos valles hacia el mar.

Gran parte de los empinados montes que rodean el municipio están cubiertos, al igual que ocurre en los alrededores de la capital malagueña, por plantaciones de almendros y olivos en estado de semi abandono. Cabe aquí hacer un inciso para señalar que algunos de estos olivos tienen edades centenarias e incluso milenarias, como el situado junto al Arroyo Carnicero que, con sus tres troncos de más de 7 metros de perímetro cada uno y datado fehacientemente como milenario por la Universidad de Córdoba, ha sido en este año 2013 declarado Mejor Olivo Monumental de España.



Olivo Monumental del Arroyo Carnicero (Casabermeja)

Al suroeste de Casabermeja encontramos el último de los municipios incluidos en nuestra comarcalización, **Almogía**. Ubicada en un punto estratégico a unos 363 m. de altitud, con una accidentada geografía y poblada de olivos, almendros y pinos. http://www.almogia.es/export/sites/default/MUNICIPIOS/29011/es/imagenes/ficheros/arc_20100415_00583.jpg Sus tierras se extienden desde el corredor natural que separa el Torcal de Antequera de los Montes de Málaga, por el norte, hasta las cercanías de la Hoya de Málaga, al sur. En este amplio territorio, de 165 km² de extensión, habitan unos 5.000 moriscos³, repartidos en 8 núcleos de población (Los Moras, Barranco del Sol, Barranco de Zafra, Arroyo Coche, Monterroso, Los Núñez, etc), siendo su densidad de población la más baja de la comarca, 30 hab/km²⁴. El territorio es eminentemente montañoso pero sin brusquedades orográficas, a excepción del Pico de Santi Petri, que con sus 797 m. de altitud representa la mayor altura del término. El monte bajo y el olivar cubren prácticamente todo el territorio, aunque también pueden verse algunas encinas que son testimonio de la primigenia masa forestal que ocupaba la zona.

Características históricas y socioeconómicas:

El Área Metropolitana de Málaga ha estado tradicionalmente orientada hacia el sector primario, su posición estratégica entre el litoral y la cadena montañosa que la rodea por el norte, ha sentado las bases para la mencionada relación económica, geográfica y cultural.

En lo que respecta a la agricultura, sabemos que en la etapa musulmana las viñas ya ocupaban grandes superficies de terreno, que se extendían por la Hoya de Málaga y los Montes. En 1047 el rey árabe Idriss II “se complacía en beber el dulcísimo vino malagueño” al que llamaban *xarab almalaqui* o jarabe malagueño. Tras la conquista cristiana del territorio (1487), los Reyes Católicos promulgaron una serie de cédulas para la roturación del suelo montañoso de Málaga, en aras de la producción de vino, creando además la Hermandad de Viñeros, con la finalidad de velar por la elaboración de sus caldos.

Como consecuencia de los nuevos repartimientos de tierras, “se talan los montes y se roturan las tierras, haciendo caso omiso de sus pendientes”⁵ (superiores al 20%). A partir de esos años los nuevos terratenientes comenzaron a plantar vides, que poco a poco fueron sustituyendo al bosque autóctono y haciendo desaparecer la vegetación del sotobosque. Mientras que por su parte, la sociedad campesina fue configurando pequeñas y fragmentadas propiedades, en las que comenzaron a desarrollar una arboricultura intensiva, basada en los cultivos protagonistas de las demandas comerciales de la capital: vino, pasas, almendras, aceite, carbón, etc. Esta expansión minifundista (que ocuparía los terrenos de los que posteriormente, ya en el XIX, conformarían los términos municipales de Almogía, Casabermeja, Colmenar, Comares, Olías, Totalán, etc), se llevó a cabo de forma caótica, pues cada familia roturaba una obrada (superficie

³ Gentilicio de los habitantes de Almogía. Comparten el mismo nombre los oriundos de Casarabonela, localidad situada en la Comarca del Valle del Guadalhorce.

⁴ Junto con Casabermeja, cuya densidad poblacional es de 60 hab/km², son los dos municipios de la comarca con menor número de habitantes por kilómetro cuadrado. En el extremo opuesto se encuentran Torremolinos y Benalmádena.

⁵ Álvarez Calvente M. “Málaga versus Guadalmedina”. En Revista Jábega N° 1. Málaga. Marzo 1973

de viña que un hombre puede trabajar en un día y que corresponde aproximadamente con 0,3033 has.) cada vez que nacía un nuevo miembro.

De este modo, los Montes de Málaga y sus habitantes abastecieron durante siglos a la ciudad de Málaga, además de proporcionarle la base física y socioproductiva, de lo que se convertiría en su seña de identidad a nivel internacional, el vino. Se trataba de un territorio que mantenía una particular forma de vida, fundamentada en un hábitat y tipo de vivienda concreto, la casa lagar. Este tipo de edificaciones se orientaban a la elaboración del vino y se hallaban diseminadas por todo el Parque Natural, generalmente cercanas a manantiales, y construidas en una sola planta, con materiales propios del entorno como barro, piedras, cañas y madera. La población de los Montes estaba por tanto constituida por jornaleros, aparceros y pequeños propietarios, que habitaban los lagares y cortijillos de la zona. Se trataba de una sociedad poco o nada igualitaria, compuesta por terratenientes y jornaleros, que no obstante vivía en continua retroalimentación. La vida campesina en los Montes dependía de la ciudad, al mismo tiempo que la producción rural constituía las bases de la expansión comercial y demográfica de la Málaga de la primera mitad del XIX.

A principios del XIX Málaga era ya una ciudad próspera, industrial y con un comercio activo. Contaba con una burguesía, extranjera en su mayor parte, dueña de los medios de producción, del comercio y de las bodegas, que se había enriquecido principalmente gracias a la producción vitícola de los Montes.

Sin embargo, a finales del siglo, el vino malagueño comenzó a ver peligrar su comercialización, debido a las numerosas imitaciones y el fraude. Y para acabar de empeorar las cosas en esos mismos años aparecieron, procedentes de América del Norte, el oidio y el mildiu, dos hongos que afectaron de manera considerable al cultivo de la vid; además de la terrible plaga de la filoxera⁶, que arrasó literalmente las viñas de la provincia. De hecho, la plaga entró en España en 1878, precisamente por Málaga, desde el término de Moclinejo (Axarquía), y más concretamente en el Lagar de la Indiana, una finca con 45 aranzadas y unas 90.000 cepas, que desapareció en apenas tres años⁷.

Frente a este desastre, la burguesía capitalista se mostró indiferente y en lugar de buscar soluciones a la crisis del viñedo, se desentendió del problema. Algo que no sólo hicieron los empresarios, sino también las instituciones. El mismo propietario de las viñas de la Indiana, tras observar la pérdida de un número considerable de cepas, lo puso en conocimiento de la Sociedad Malagueña de Ciencias, sin embargo, ésta no tomó las medidas necesarias. “He aquí la clave: quien alentó una expansión vitícola que se tradujo en la simplificación y mayor vulnerabilidad y dependencia del sistema productivo, y que redundó en el progresivo descenso de los precios, ahora, cuando el mercado ha tomado otros derroteros, le vuelve la espalda a los productores montañeses”⁸.

⁶ La filoxera o *Dactyloshpaera vitifoliae*, es un insecto parásito de la vid que causó estragos en los viñedos de medio mundo, llegando a los campos malagueños en 1877.

⁷ Pellejero Martínez, C. La Filoxera en Málaga. Un crisis del capitalismo agrario andaluz. Ediciones Arguval. Málaga. 1990.

⁸ Gómez Moreno, M.L.; Blanco Sepúlveda, R. “Los Montes de Málaga. Un hábitat identitario. La deuda de una ciudad con su área de influencia”. En Revista Jábega N° 103. Diputación de Málaga. 2010.

Todo esto provocó el abandono masivo de los Montes, la población emigró hacia la capital, dejando atrás cultivos y lagares. A lo que hay que añadir la despoblación del territorio provocada por una serie de repoblaciones forestales que, como ya se ha comentado anteriormente, se llevaron a cabo en la primera mitad del XX, como medida para paliar las continuas inundaciones (consecuencia de las anteriores talas indiscriminadas) que venía sufriendo la capital malagueña, y que llevaban aparejadas la expropiación forzosa de las propiedades ubicadas sobre la margen derecha del Guadalmedina (la única repoblada, por ser la que amenazaba directamente a la ciudad), con la consiguiente destrucción de los lagares que subsistían en ella.



En la actualidad, son muy pocas las viviendas de este tipo que se mantienen en buen estado de conservación, una parte de los lagares consiguieron sobrevivir gracias a su adaptación funcional hacia la molturación de la aceituna, convirtiéndose en almazaras. Uno de los pocos ejemplos aún existentes lo encontramos en el Lagar de Torrijos, situado en pleno corazón del Parque Natural y transformado en Ecomuseo, es también el caso del Molino del Hortelano en el término municipal de Casabermeja, reconvertido en molino de aceite y orientado hacia el oleoturismo.

La ciudad volvió la espalda a sus Montes y tras unos decenios de marasmo, se aferró al turismo a partir de los años sesenta, concretamente al de la Costa del sol. De este modo, la España de la etapa aperturista del franquismo, fue poco a poco borrando las señas de identidad de la Málaga vitivinícola.

Fue en Torremolinos, una pequeña pedanía de pescadores que, desde 1024 formaba parte de la ciudad de Málaga, donde en los años cincuenta comenzó lo que posteriormente sería el *boom* turístico que dio a conocer el litoral malagueño al resto del mundo, convirtiéndose en uno de los principales destinos de *sol y playa* de España y el primero de Andalucía.

A partir de la década de los ochenta, aún tendría lugar otra expansión que alteraría las bases económicas en toda España en general, y en la provincia de Málaga de manera muy particular. Nos estamos refiriendo al estallido inmobiliario, que trajo aparejado el hecho de que muchos jóvenes -y no tan jóvenes- malagueños decidieran cambiar el trabajo en el campo por el de la construcción, que se encontraba entonces en plena efervescencia y estaba mucho mejor remunerado. Esta reconversión laboral se dio de manera muy evidente en las localidades rurales que rodean la capital y se encuentran cercanas a costa: Casabermeja, Almogía, etc, cuyos

habitantes vivieron sus años dorados trabajando en las numerosas obras llevadas a cabo en el área metropolitana y la Costa del Sol.

A esta circunstancia de abandono del trabajo del agro malagueño, se unió la pérdida de productividad de las labores agrícolas que venían siendo realizadas en los terrenos de los Montes: tierras de secano con imposibilidad en muchos casos de conversión al regadío, fuertes pendientes o *pechos* que dificultaban tanto las labores como la recolección, caída de los precios con la consiguiente pérdida de rentabilidad de los cultivos, etc. Por lo que los últimos vecinos de los Montes, se vieron obligados a sobrevivir del pastoreo de la cabra malagueña⁹, y la venta de leña de retama¹⁰ y chaparro¹¹, para el abastecimiento de los numerosos hornos de pan existentes aún en aquellos años en la capital.



Cabra malagueña

Del mismo modo, durante los años 70 también fueron abandonados los terrenos agrícolas que se extendían por la Hoya de Málaga, la amplia depresión litoral (al este de los Montes) formada por la confluencia de los ríos Guadalmedina y Guadalhorce, que tradicionalmente estuvieron dedicados a la caña de azúcar, el limonar y algunos otros frutales y hortalizas. En este caso, el desarrollo urbanístico que aconteció en los municipios de la Hoya, provocó su transformación en un territorio eminentemente urbano. Al tiempo que los terrenos del delta del Guadalhorce, conocidos como Finca La Isla, que habían venido siendo cultivados en su totalidad, se dedicaron a la extracción masiva de áridos para su uso en la construcción. Hasta que afortunadamente en 1982, la zona fue declarada Parque Natural.

En la actualidad, los únicos municipios de la Hoya en los que aún existen tierras de cultivo son aquellos que se extienden por los márgenes del valle del Guadalhorce, es decir, Cártama y los dos Alhaurines, dedicados principalmente a los cítricos.

⁹ Raza caprina española originaria de la provincia de Málaga. Se trata de la raza caprina que mayor influencia ha tenido en las restantes razas de la Península Ibérica, y se considera una de las razas lecheras más importantes del mundo. En la actualidad existen cuatro ganaderías de cabra malagueña en Casabermeja, dos en Almogía y tres en Málaga capital.

¹⁰ La retama es un tipo de arbusto cuya leña era muy apreciada como combustible para los hornos de pan.

¹¹ Se llama chaparro a la mata de encina, de muchas ramas y poca altura.

No obstante, y a pesar de que como hemos comentado los cultivos de almendro han ido siendo progresivamente abandonados, cabe señalar que la mayor cooperativa de almendra de la provincia, Almendra del Sur, se encuentra en Cártama. Fue creada en la década de los ochenta por un pequeño grupo de almendreros malagueños, que decidieron unirse para poder hacer frente al mercado. En la actualidad la integran más de 4200 agricultores de toda la Comunidad Autónoma Andaluza, y sus almendras se comercializan en el mercado tanto nacional como internacional¹².

Gracias al mantenimiento esta actividad, sobrevive en la capital malagueña un oficio que durante generaciones ha venido formando parte de la clásica estampa malagueña, los vendedores ambulantes de almendras. A decir de los almendreros de mayor edad, el origen del oficio vino motivado en los años sesenta, por una época de excedentes en la cosecha a los que había que dar salida. Hubo entonces quienes decidieron tostarlas, salarlas y, a aprovechando el flujo de turistas que en esos años comenzaban a llegar a al capital, venderlas por las calles del casco histórico. Por lo general visten de blanco, van ataviados con gorra y lazo al cuello, y pregonan su mercancía con un canasto colgado del brazo en el que llevan sus cucuruchos de almendras tostadas.



Almendrero malagueño

En términos generales podemos concluir diciendo que, en la actualidad el Área metropolitana de Málaga se orienta principalmente al sector servicios, y dentro del mismo, son los servicios turísticos los que aglutinan la mayor parte de las actividades económicas que se vienen desarrollando en la comarca, sobre todo en lo que refiere a su franja costera, Benalmádena, Torremolinos y la propia capital malagueña. Dentro de esta última, cabe señalar cómo el nuevo Puerto de Málaga, en el que se inserta el gran Centro comercial Muelle Uno, situado en pleno

¹² <http://almensur.es>

centro de la ciudad y cuyas obras han sido recientemente finalizadas, supone una amplia oferta de ocio, que ha sido pensada casi exclusivamente de cara al turismo. Aunque también debemos dejar constancia de la existencia en la comarca del que se ha dado en llamar Parque Tecnológico de Andalucía¹³, en el que vienen desarrollando su actividad unas 450 empresas, con competencias tan heterogéneas como la agroalimentación, la biotecnología, diseño y artes gráficas, electrónica, telecomunicaciones, medicina y salud, restauración, etc.

No obstante en los últimos años, parece que algunos propietarios de tierras están comenzando a interesarse por volver a poner en producción sus terrenos, aunque de momento, de forma muy pausada y gradual.

2. Registros de Patrimonio Inmaterial:

Rituales festivos:

En primer lugar hemos creído oportuno registrar las Fiestas en honor a la virgen del Carmen, que se celebran cada mes de julio en el barrio marinero de El Palo (**4801001**) perteneciente a la capital malagueña y, dentro de las mismas, la procesión marítimo-terrestre que cada año congrega a una gran cantidad de vecinos y visitantes en torno a la patrona de los *marengos*¹⁴.



Salida procesional de la Virgen del Carmen de El Palo

¹³ El Parque Tecnológico de Andalucía o PTA, es un parque empresarial especializado en el sector de las TIC, concebido como núcleo de dinamización tecnológica de la industria andaluza, y situado en el distrito de Campanillas perteneciente a la ciudad de Málaga. Fue inaugurado en 1992 gracias a un acuerdo formalizado entre la Junta de Andalucía y el Ayuntamiento malagueño. Desde 1998 es la sede de la Asociación de Parques Científicos y Tecnológicos de España (APTE), y desde 2005 es también la sede de la Red de Espacios Tecnológicos de Andalucía (RETA).

¹⁴ Nombre dado en la localidad a los hombres de la mar.

Los orígenes de esta devoción se podrían remontar, según testimonio del propio cronista oficial de la barriada paleña¹⁵, a un antiguo santuario prehistórico dedicado a la diosa fenicia Noctiluca, que habría existido durante el Neolítico en la vecina Cueva del Higuero, del que ya hablaba el poeta e historiador latino Avieno (siglo IV d. C.) en su *Ora Marítima*. Según algunos historiadores, una vez al año la diosa Noctiluca era llevada en procesión y sumergida en el mar para que de este modo bendijese las aguas y proporcionase buena pesca a los marineros del lugar.

Siglos más tarde, se construyó en la mencionada barriada una iglesia que fue erigida como parroquia, pues hasta entonces sólo existía en la zona una pequeña capilla, propiedad de uno de los vecinos, en la que se daba culto a la virgen del Rosario –patrona de la barriada- y a la que se tenía por costumbre sacar en procesión durante las fiestas populares del mes de octubre. El día señalado los vecinos acudían con sus mejores atuendos de *jabegotes*¹⁶ hasta el templo, para pasear a la virgen por las calles de la barriada hasta llegar a la orilla del mar, desde donde tenía lugar la bendición de las aguas.

Sin embargo esta costumbre cambió en 1935, al ser sustituida la virgen del Rosario como patrona de las gentes del mar, por la advocación de la virgen del Carmen. Dicho cambio fue realizado a nivel oficial en 1901, pero en la barriada de El Palo no se hizo efectivo hasta la fecha indicada. A partir de entonces el trono¹⁷ de la virgen de los marineros comenzó a realizar su salida en el mes de julio, realizando el itinerario ya mencionado desde su sede parroquial hasta el *rebalaje*¹⁸. Sin embargo, en lugar de otorgar su bendición desde la playa como venía siendo costumbre, se decidió embarcar la imagen a fin de realizar un recorrido marítimo durante el que las aguas eran bendecidas desde el interior de las mismas.

Las similitudes existentes entre los diferentes rituales narrados que se han ido sucediendo a lo largo de la historia, hace pensar en una posible superposición de deidades o divinidades al frente de un mismo ritual, con el que se pretende hacer favorable y propicio el medio de vida de las gentes del lugar, al tiempo que invoca la protección sagrada para tales fines. Sea como fuere, resulta en la actualidad un ritual plagado de elementos simbólicos, que tienen como referente el origen marinero del barrio, y totalmente significativo e identitario para sus vecinos, los cuales en una u otra medida participan en el mismo prácticamente en su totalidad.

Otra festividad de enorme repercusión en la ciudad y que del mismo modo hemos registrado, ha sido la Liga de Regatas de barcas de jábega (**4801002**). La barca de jábega es un tipo de embarcación tradicional de pesca, propia del litoral malagueño, que se mantiene viva en la actualidad gracias a la existencia del mencionado campeonato y a la participación, de algunas de ellas, en las diferentes procesiones marítimas que se llevan a cabo en honor a la virgen del Carmen en las playas malagueñas.

¹⁵ Ruano, J; Barberá, J. A. El Valle de las Viñas de Miraflores de El Palo. Diputación Provincial de Málaga. Málaga. 2001

¹⁶ Nombre local dado a los pescadores que se dedicaban al arte de pesca de la jábega.

¹⁷ En Málaga recibe la denominación de trono, la peana sobre la que va colocada la imagen sagrada para su salida procesional, ya sea de pequeño tamaño (lo que en otros lugares se denominan andas) o de grandes dimensiones (comúnmente llamados pasos).

¹⁸ Nombre local dado al lugar de la orilla del mar hasta donde llegan las olas para después resbalar de nuevo hacia el mar.

Los orígenes de dicha competición los encontramos en el siglo XIX, apareciendo las primeras regatas de la mano de la burguesía malagueña, a imitación de su homóloga inglesa, y más concretamente, en torno a la legendaria disputa de embarcaciones que tenía lugar anualmente en el río Támesis de Londres, entre las Universidades de Oxford y Cambridge, cuya primera edición tuvo lugar en 1829.



La “Araceli” en la Liga de jábegas 2013

Desde 1834 y a lo largo de los años cuarenta y cincuenta del mismo siglo, encontramos numerosas referencias escritas sobre las regatas realizadas dentro del puerto malagueño, organizadas por la Comandancia de Marina con ocasión de diversas festividades locales, como la Feria de la ciudad o el Corpus. Mencionándose en ellas la participación de “botes de diferentes condiciones y características”¹⁹.

A finales del XIX comienzan a desaparecer, las hasta entonces numerosas embarcaciones dedicadas al tráfico interior del puerto (buques de cabotaje, de carabineros, de sanitarios, etc.), para adaptarse a la nueva fisonomía que van adoptando los puertos comerciales. Sin embargo, ante la demanda de la continuidad de las regatas por parte de la población, éstas se continúan celebrando, compitiendo a partir de entonces y durante la primera mitad del XX únicamente las embarcaciones pesqueras. Será a partir de la segunda mitad del siglo, cuando también este tipo de embarcaciones empiecen a escasear debido a las nuevas técnicas de pesca, el avance del motor en las naves, el progresivo agotamiento de los caladeros de la provincia, la normativa pesquera cada vez más estricta, etc, con lo cual las regatas también están a punto de extinguirse manteniéndose únicamente en algunos barrios marineros muy concretos.

Posteriormente, en la década de los ochenta, se revitaliza la competición pero dirigida exclusivamente a la participación de barcas de jábega. Desde entonces y hasta el presente, la cita ha ido aumentando extraordinariamente en número de participantes y días de duración. En la edición de este año 2013, han sido 12 las pruebas disputadas dentro de la liga, 9 los clubes participantes en las mismas y 8 las barcas de jábega que se han disputado el campeonato.

¹⁹ García Cobos, J.L.; Portillo Stempel, P. Memoria histórica de la barca de jábega y sus regatas en el Puerto de Málaga. Ayto de Málaga. Málaga. 2006.

La actual Liga de jábegas es una competición deportiva de remo, que tiene lugar en las aguas del litoral malagueño bajo el área de influencia de la capital. La Liga consta de diversas regatas que son disputadas en los diferentes municipios costeros que participan en la misma (Málaga, Torremolinos, Mijas, Fuengirola, Benalmádena, Rincón de la Victoria, etc). Su principal elemento diferenciador es el tipo de embarcación con el que se compite, la barca de jábega, una barca de pesca tradicional que perdió su funcionalidad original durante la década de los setenta del pasado siglo, cuando las autoridades prohibieron el uso del arte de pesca que daba nombre a la barca. De este modo se ha conseguido preservar un tipo de embarcación, claro símbolo identitario de la Málaga marinera, que muy probablemente hubiese terminado siguiendo el mismo destino que su pariente cercano, el sardinal, el cual desapareció de esas mismas costas en las mencionadas fechas.

El hecho de que se continúen construyendo barcas con la finalidad de regatear, es una clara muestra de la buena salud de la que goza la actividad como deporte. Prácticamente podríamos decir que los actuales remeros han pasado a sustituir a los *jabegotes* de antaño, o lo que es lo mismo, que los jóvenes remeros de hoy son los actuales *jabegotes*.

Por último, hemos creído oportuna la documentación de la celebración del Día de los Difuntos en Casabermeja (**4801003**), por la fuerza identitaria que ésta tiene para los vecinos de la localidad. Los bermejos han desarrollado el culto a los difuntos como un modo de expresión propio y característico, llegando a su máxima manifestación durante las semanas que rodean la mencionada celebración.



Preparativos previos al ritual (Casabermeja)

Uno de los elementos más significativos del ritual, que es además definitorio del cementerio de la localidad, son sus peculiares formas de enterramiento. Las cuales se encuentran además en relación directa con la concepción simbólica, perteneciente al imaginario colectivo, del cementerio como un pueblo dentro del pueblo. A través de su observación, es posible obtener una idea general aunque bastante aproximada, acerca de la estructura socio-económica de la población durante los siglos XIX y XX.

Las semanas previas a los días 1 y 2 de noviembre, el cementerio se llena de vida, grupos de familiares compuestos principalmente por mujeres, se afanan en la limpieza, blanqueo y acicalamiento de los nichos. Dado el considerable tamaño de los enterramientos, el hecho de que algunos familiares deban desplazarse desde la capital para llevar a cabo dichos preparativos, y la circunstancia cada vez más frecuente, de que la labor de limpieza sea encargada a algunos vecinos que ofrecen sus servicios para esta tarea, da lugar a que durante esos días el cementerio se convierta en el centro de la actividad local. Y que los allí reunidos dediquen un buen número de horas al día para la realización de las mencionadas labores, mientras comparten y consumen algunas viandas, incluso el actual enterrador gusta de preparar algún plato con el que agasajar a los vecinos. Todo lo cual contribuye a hacer más llevaderas las jornadas de trabajo, al tiempo que se fortalecen las relaciones de grupo.

En la mañana del 1 de noviembre, Día de Todos los Santos, las familias acuden al cementerio para llevar flores y visitar las tumbas de sus seres queridos, por lo que durante todo el día, hay un continuo ir y venir de vecinos y familiares. Desde la caída de la tarde y hasta bien entrada la noche, el trasiego de gentes en el interior del cementerio es aún mayor que durante el día, puesto que a las 12.00 de la noche ya será la madrugada del día 2, el Día de los Difuntos, y la costumbre en la localidad continúa siendo la de encender una *mariposa*²⁰ ante la tumba de sus familiares fallecidos, para que según la creencia cristiana sus almas permanezcan en la *gloria eterna*. Las calles del recinto funerario se llenan así de miles de pequeñas luces, que crean un ambiente extraordinario y dan al lugar la apariencia de un pueblo de reducidas dimensiones.

Esa misma noche de regreso a las casas, aún tiene lugar otro ritual, consistente en colocar sobre alguna mesa o mueble de la habitación principal, las fotografías de los familiares que ya no se encuentran entre ellos y como si de un altar se tratase, encender igualmente una *mariposa* ante cada una de las imágenes. A partir de ese momento y a lo largo de todo el mes, que es conocido como el *mes de los muertos*, se considera de suma importancia el continuo cuidado para mantener encendidas tanto las mariposas de las casas, como las del cementerio.

1.4.2.- Oficios y artesanías:

Al respecto de los oficios más identificativos de los habitantes de la comarca, no nos cabe duda de que tenemos que hablar sobre la Construcción de las barcas de jábega (**4802001**), a las que anteriormente hemos hecho referencia. No obstante y conscientes de que la Actividad de Interés Etnológico, Carpintería de Ribera en las playas de Pedregalejo de Málaga, ya fue incluida en el año 2008 en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz como Bien de Catalogación General, hemos creído necesario dejar constancia ahora en nuestro Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía, de la construcción de este tipo concreto de embarcación, pues aunque se integra dentro de dicha actividad, supone actualmente uno de los principales, si no el principal, marcador identitario de los malagueños.

²⁰ Lamparilla de aceite que antaño se realizaba colocando sobre un recipiente con un poco de agua y aceite, un trocito de corcho al que se le introducía en el centro un pábilo encendido que se prendía, éste se mantenía a flote gracias al corcho y permanecía encendido mientras hubiese aceite. En la actualidad estas mariposas tradicionales vienen siendo sustituidas por pequeñas velas, que continúan recibiendo el mismo nombre.



Construcción de la “Mijeña” en el *chambao* del maestro J.P. González

La barca de jábega es un ejemplo de adaptación de un elemento cultural que ha perdido su función original, la pesca, a nuevos espacios culturalmente construidos. Por un lado, las regatas de barcas de jábegas que gozan cada año de mayor número de participantes, y por otro, las procesiones marítimas de la virgen del Carmen que se suceden en el mes de julio por todo el litoral. Pero además, en ese proceso de adaptación, los saberes y técnicas de construcción han pasado por una continua evolución, que ha dado lugar a una serie de cambios que se traducen en una lucha simbólica entre la tradición y la modernidad. Dando como resultado dos tipos de barcas que –cada una con sus particularidades– se dicen descendientes directas de la *barca malagueña*, y que se encuentran en continua disputa, no sólo a nivel constructivo sino también en el terreno de lo cultural, e incluso en el ámbito institucional. Estos cambios señalados no se reflejan en el antes mencionado expediente, por lo que queda claro que se trata de un patrimonio muy vivo, del que hemos querido dejar constancia.

Las dos variedades actuales de barcas de jábega, son conocidas popularmente como *tradicionales* y *ligeras*. Esta denominación concreta, encierra en sí misma una serie de connotaciones que dejan entrever el origen de la rivalidad y el desencuentro antes mencionado.

En la actualidad existen en Málaga únicamente dos astilleros o talleres de carpintería de ribera, los dos en el barrio de Pedregalejo, Astilleros Nereo y el taller de José Pedro González²¹. En el primero se construyen y reparan diferentes tipos de embarcaciones, entre ellas las denominadas *barcas tradicionales*, mientras que el segundo está exclusivamente especializado en la construcción de *barcas ligeras*, o lo que es lo mismo, destinadas a la competición deportiva. No obstante, son las segundas las únicas que mantienen una continuidad en su construcción. Por este motivo hemos realizado un seguimiento continuo a lo largo de un año, al respecto del trabajo del maestro J.P. González, haciendo especial hincapié en las innovaciones llevadas a cabo en pro de la adaptación de las *barcas* a la competición (embón plano, mayor arrufo, puntal bajo, tornillaje de acero inoxidable, remos ligeros y un largo etc.), y poniéndolas en confrontación directa con las técnicas constructivas del llamado estilo *tradicional*.

²¹ Hasta 2014 existió un tercer taller, ubicado también en las playas de Pedregalejo, el de Julián y Pepe Almoguera, padre e hijo respectivamente y tristemente fallecidos en dicho año.

Continuando con la Málaga marinera, otra actividad de la que nos ha parecido imprescindible dejar constancia, por el alto valor identitario que encierra tanto para la población de la zona, como en su percepción desde el exterior, es la de los *Moragaos* malagueños (4802005), que hemos documentado dentro del barrio de El Palo, por gozar éste de la consideración de *cuna de las moragas*.



Espetos de sardinas en moraga

Básicamente se denomina *hacer una moraga* al acto de asar al aire libre y sobre brasas de carbón, sardinas en *espetos*, es decir, ensartadas en unas medias cañas largas y finas que se clavan sobre un bancal de arena de tal modo que, el pescado reciba el calor de las ascuas pero no el humo, y las cañas no se quemen al avivarse el fuego. Se puede *hacer una moraga* a modo de celebración familiar o entre amigos, algo muy habitual sobre todo durante las noches de verano. Pero las *moragas* también se han convertido en un reclamo turístico de los numerosos chiringuitos existentes a lo largo de toda la costa malagueña, en los que los *espetos* constituyen en la actualidad uno de los platos más demandados por turistas y visitantes.

El oficio de *moragaor* integra, desde la recolección de las cañas y el trabajo imprescindible para acondicionarlas como *espetos*, hasta el asado de las sardinas en su punto, pasando por el encendido y preparación de las brasas, además del propio *espetado*. Al conjunto del trabajo que realiza el *moragaor* se le denomina *moragar*. El *espeto*, era la forma tradicional en la que las gentes de la mar de Málaga asaban el pescado sobrante de la venta, o bien las piezas que no era aptas para la misma (jureles, bogas, besugos, caballas, etc), usando para ello las cañas recogidas en alguno de los muchos cañaverales existentes a lo largo de toda la costa malagueña.

Se cree que los primeros *espetos* de sardinas se dieron a conocer al público en general, en la barriada malagueña de El Palo a finales del siglo XIX. Por aquellos años dicho barrio era un núcleo de pescadores en pleno desarrollo, debido principalmente a la llegada del tren y del tranvía a la zona, lo que favoreció que muchos malagueños se desplazaran hasta sus playas para pasar la jornada de descanso. Esta afluencia de gentes dio lugar a la difusión de un tipo de negocio de playa, precedente directo de los actuales chiringuitos, los llamados *merenderos*, nombre que aún gustan de conservar muchos de los negocios paleños. Uno de los *merenderos* de mayor renombre en la zona fue el de *Miguel el de las sardinas*, quien se jactaba de haber dado a comer sus *espetos* al mismísimo rey Alfonso XII, allá por el año 1885.

El personal que ejerce el oficio de *moragaor* ha sido y es exclusivamente masculino. Las razones podrían buscarse en el hecho de que, en sus orígenes se trató de la elaboración de una comida ligada a un contexto de trabajo concreto, en el que los protagonistas eran hombres, y eran ellos quienes tras separar la parte de las capturas del día no adecuadas para la venta por su escaso valor de mercado, las asaban y consumían en la misma playa. Y una vez que esta costumbre se convirtió en un oficio, se dedicaron al mismo sus antiguos practicantes, es decir, *marengos* y pescadores. Se trata además de un oficio rudo, que se realiza bajo unas condiciones adversas, el *moragaor* suele ser un hombre de tez quemada por el sol, dedos encallecidos por las inevitables quemaduras con las cañas, y vista bastante castigada por el continuo trabajo sobre el fuego.

Las *moragas* se llevan a cabo por toda la costa malagueña, desde la Costa del Sol occidental hasta las playas de la zona del levante o Axarquía, pasando por la capital. No obstante las playas del litoral este de Málaga capital, son actualmente las únicas en las que se continúan utilizando los *espetos* de caña²², además de ser también las únicas que mantienen la actividad durante todo el año. En la barriada paleña, el oficio de *moragaor* ha sido además considerado siempre como un arte, más que como un saber hacer.

Pero Málaga además de marinera es también comarca vitivinícola y, en concreto en las zonas montañosas del sur y el este de la provincia, las comarcas de los Montes y la Axarquía, la viña se constituyó desde antiguo en la base de la explotación agrícola y determinó un tipo de hábitat que, reorganizado a finales del XVIII, perduró hasta la crisis de la filoxera en el último tercio del XIX²³.

Se trataba de un sistema de producción basado en el minifundio de subsistencia y una cierta comercialización, que posteriormente se extendió hasta las zonas de pastoreo de las montañas orientales, debido al auge del comercio internacional y, que dio paso, ya en el XIX, a un monocultivo intenso, que fue aumentando con las distintas desamortizaciones, ligado a la alta burguesía urbana, terratenientes y productores por un lado, y comerciantes y exportadores por otro.

Pretendemos tener muy presente la enorme diferencia existente, tanto en el cultivo y cuidado de los viñedos como en la posterior vinificación de la uva, entre el modo de hacer de la zona occidental de Andalucía y el de la parte oriental, pues el análisis de esas analogías y diferencias casi siempre establece interesantes líneas de trabajo e hipótesis, al respecto tanto del legado cultural transmitido de manera intergeneracional, como del ecosistema en el que se encuentra inmersa la comunidad estudiada. Por este motivo hemos considerado de especial relevancia la documentación de la Viticultura en el Área metropolitana de Málaga, y más concretamente de la Recogida de la uva o Vendimia **(4802002)**, puesto que sus características propias la hacen diferente no sólo de la llevada a cabo en el resto del territorio andaluz, sino también en el resto de la provincia.

²² Sanidad ha obligado en otras ubicaciones costeras, al uso exclusivo de *espetos* realizados en acero inoxidable.

²³ Pellejero Martínez, C. La Filoxera en Málaga. Una crisis del capitalismo agrario andaluz. Edición Argual. Málaga. 1990



Asegurando las cajas de uva sobre la *espedrera*

La cadena montañosa que rodea a la ciudad de Málaga, es conocida como los Montes de Málaga. Dentro de los mismos los viñedos se cultivan a gran altura y en pendientes muy pronunciadas, lo cual no impide que se beneficien del clima mediterráneo, debido a su relativa proximidad a la costa. La complejidad del territorio hace que existan numerosos microclimas y alturas, que van desde el nivel del mar hasta los 1000 metros. Los suelos son en general, pizarras en descomposición y la variedad cultivada básicamente es la *Pero Ximén*²⁴.

La conjunción de elementos como el clima, la pluviometría y los suelos pizarrosos que predominan en la zona de los Montes, da lugar a vinos de gran calidad. Los suelos de pizarra, compuestos por una estratificación de capas delgadas en las que se introducen las aguas de lluvia aportando humedad a las raíces de las cepas, permiten además que dichas raíces *puedan echar a andar* alcanzando grandes distancias. A lo que cabe añadir el hecho de que ciertas viñas, como las ubicadas en los pagos de La Letría y El Romerillo, se encuentran situadas en los *pechos* o lomas orientados a la salida del sol, es decir, hacia el levante, y por tanto resguardadas de los vientos terrales que en verano traen aires abrasadores, por lo que la calidad de su producción es excepcional. Y es precisamente en estos pagos en los que hemos querido documentar la labor de recogida de la uva.

Dado que, como se ha comentado, se trata de un cultivo de montaña, se hace imprescindible la utilización de animales para ayudar en la labor al hombre, ya que el fuerte desnivel del terreno, los numerosos *pechos* existentes, hacen inviable la entrada de maquinaria a la viña. Tanto es así que la medida utilizada en la zona para medir la extensión de un terreno es el *día de ará*, que refiere al terreno que es posible arar en un día con una yunta de mulas, y que equivale aproximadamente a unos 3.000 m². Por su parte, el arriero o mulero es el encargado de llevar la mula, hasta el lugar en el que los vendimiadores van dejando los esportones llenos de uva, para cargarlos en la *espedrera* que porta el animal.

²⁴ Variedad de uva blanca también conocida como Pedro Ximénez o Ximén. Se utiliza particularmente en las Denominaciones de Origen Málaga y Sierras de Málaga, Jerez y Monbtilla-Moriles.

Para la realización de esta faena es necesario acomodar una serie de *arreos*²⁵ sobre los animales. En primer lugar se coloca el *albardón*, una especie de cojín largo y estrecho que se sitúa sobre las vértebras dorsales y lumbares del animal, para protegerlas. Seguidamente los *ropones*, que constan en primer lugar de una manta gruesa y sobre ésta, otra acolchada o rellena que cubre las costillas. Se continúa atando el *atarraje* a la cola de la mula, para de este modo fijar y asegurar los ropones, esta pieza suele llevar además bonitos adornos de talabartería. Lo siguiente es el *mandil*, una tela doble de saco con dos correas de cuero que se ajustan bajo el cuello de la mula, a la altura de la punta del pecho. Tras el mandil se coloca la *pleita o cincha*, que desde el lomo hasta el pecho sujeta todos los arreos anteriores. Y se finaliza con la *espedrera*, utensilio de madera sobre el que se disponen las cajas que servirán para transportar la uva. Es muy importante afianzar bien la *espedrera*, para que ésta no se mueva bajo el peso de la uva y con el movimiento del animal, para ello se ata firmemente tanto a la pleita como al atarraje y a los ropones.

Y una vez finalizada la vendimia, que en la zona tiene lugar a finales de agosto o principios de septiembre, da comienzo el proceso de elaboración del vino. Una pequeña parte del mismo, el procedente de los viñedos pertenecientes a las bodegas amparadas bajo la Denominación de Origen, será calificado como vino de Málaga y Sierras de Málaga²⁶. Mientras que la mayor parte de la producción será transformada por los pequeños viticultores de la zona, en algunos de los lagares aún existentes, y destinada tanto a consumo propio como a su venta directa a pequeña escala, en las numerosas ventas que jalonan el territorio, bajo la denominación común de *Vino de los Montes (4802006)*.



Elaboración artesanal de *vino de los Montes*

²⁵ Guarniciones o atavíos que llevan las caballerías.

²⁶ La Denominación de Origen Málaga y Sierras de Málaga reconoce cinco zonas o ámbitos geográficos de producción y elaboración de vinos: Axarquía, Montes de Málaga, Norte, Manilva y Serranía de Ronda.

El vino de los Montes es por tanto un elemento identitario de la comarca de los Montes, conocida popularmente como *Los Lagares*, en referencia a la gran cantidad de viñas y lagares que existieron hasta finales del XIX. Los habitantes del lugar continúan elaborando su propio vino, como lo han venido haciendo durante generaciones, utilizando principalmente la variedad Pedro Ximén, aunque mezclada con otras como la Moscatel²⁷, Jaén blanco, Jaén negra, e incluso algunas variedades de tinta como la Romé²⁸. El resultado es un vino dulce y de color dorado²⁹, de elaboración artesanal y totalmente natural sin ningún tipo de aditivos ni sulfitos, que es muy consumido en la comarca y ampliamente conocido en toda la provincia.

El vino puede consumirse unos tres meses después de haber realizado la fermentación, o lo que es lo mismo, a principios de año. Pues aunque la realidad es que su calidad y sabor mejoran con el tiempo, el hecho de que se trate de una producción natural y reducida, da lugar a que su consumo se realice como vino joven o de añada, sin envejecimiento.

Desafortunadamente en la actualidad, este saber hacer ha quedado prácticamente en manos de los mayores del lugar, quienes a pesar de haberlo transmitido a las nuevas generaciones, no han podido conseguir que éstas se interesen por mantener vivos dichos conocimientos. Motivo por el que la producción del *vino de los Montes*, va cada año en retroceso.

El último registro que hemos seleccionado dentro de este ámbito es una artesanía, que ha ido evolucionando a lo largo del tiempo y actualmente goza de un fuerte valor identitario para la población malagueña en general, se trata de la Elaboración del sombrero de verdiales (4802004).



Sombrero de cintas o de verdiales

²⁷ Variedad de uva blanca, de grano redondo, liso y gusto muy dulce. Es también conocida como Moscatel malagueña.

²⁸ Variedad de uva tinta, propia de Andalucía y autóctona de la provincia de Málaga.

²⁹ Dato importante de señalar, puesto que en los últimos años se viene comercializando lo que los *montañeses* o *catetos* han dado en llamar *falso vino de los Montes*, un licor exageradamente dulce, de color oscuro casi negro, procedente de otras comarcas malagueñas y elaborado mediante procedimientos no del todo naturales, que incluyen aditivos químicos.

El sombrero es parte fundamental de la indumentaria de los *fiesteros*, -los componentes de las pandas de verdiales-, y constituye el elemento más vistoso y con mayor simbolismo dentro de la misma. Básicamente se trata de un sombrero de palma, el mismo utilizado en las faenas agrícolas, pero ricamente adornado con flores, cintas de colores y con un sinfín de diminutos y variopintos objetos como espejos y bisuterías.

El sombrero de verdiales es por tanto el símbolo indiscutible del *fiestero*³⁰, el cual puede acudir a un *choque*, encuentro o festival, luciendo o no una indumentaria festiva concreta, pero siempre lo hará portando su sombrero. Siendo por tanto, elemento indispensable para los miembros masculinos de una panda, con la única excepción del alcalde.

Hasta hace no más de 40 ó 50 años, el sombrero de verdiales también servía de motivo de rifa cuando un *fiestero* pretendía a una muchacha, y a decir de nuestros informantes de mayor edad, “si una moza aceptaba ponerse el sombrero de un *fiestero* y bailar con él, aquello terminaba en boda”.

Existe en este mundillo un saber hacer que es transmitido por línea femenina, de unas generaciones a otras e incluso dentro de la misma generación. Por lo general los sombreros son elaborados por las mujeres pertenecientes a la propia panda³¹, o bien por alguna familiar de los *fiesteros*, madres, esposas, novias, abuelas, etc. Las mujeres que conocen los diferentes pasos de la elaboración del sombrero de cintas, traspasan gustosas sus conocimientos a todas aquellas que se lo solicitan. Incluso en las últimas dos décadas, diferentes asociaciones culturales de verdiales han organizado cursillos y talleres gratuitos sobre la elaboración artesana de sombreros. La mayor parte del alumnado de estos talleres son mujeres, siendo el personal masculino muy escaso y prácticamente inexistente.

No obstante, también se trata de una actividad que se realiza por encargo y que supone un complemento a las economías familiares. En estos casos se lleva a cabo en los propios domicilios particulares de las artesanas. Existen diferentes técnicas y procedimientos a la hora de elaborar un sombrero de verdiales, por lo que las artesanas que gozan de mayor reconocimiento suelen tener un estilo propio y bien diferenciado. Nosotros hemos querido documentar el proceso de trabajo de una de ellas, cuya labor es identificada como íntegramente artesanal y cuidada en el detalle hasta el extremo.

1.4.3.- Modos de expresión:

Tres son los modos de expresión que hemos creído especialmente susceptibles de documentación dentro de la comarca del Área Metropolitana de Málaga.

En primer lugar uno de los tres reconocidos como estilos de verdiales, el cual se define en asociación directa con la zona encuadrada entre los límites de Casabermeja y el partido de

³⁰ A decir del *fiestero* y estudioso de los verdiales Pepe Molina, “el principal emblema del *fiestero*, su corona, es simbolizada por su sombrero”.

³¹ Las pandas son los grupos protagonistas de la Fiesta de verdiales, en torno a las cuales se articula la fiesta. En la actualidad, cada panda la integran unos veinte miembros, *fiesteros* y *fiesteras*, de los que aproximadamente unos diez tocan los instrumentos y el resto canta y baila. Al frente de cada panda va un alcalde o alcaldesa, que es quien dirige las evoluciones del grupo.

Arroyo Coche (Almogía) al norte, los partidos de Barranco del Sol (Almogía), Verdiales, Roalabota, Chaperas, Jotró y Lomillas en el centro, Totalán y partidos de Santo Pitar y Benagalbón (Rincón de la Victoria) al este, y partido de Jaboneros y la capital malagueña, al sur, siendo conocido como Estilo Montes³² (4803001).



I Encuentro de pandas y Choque estilo Montes (2013)

En la actualidad los verdiales suponen un referente de los sistemas de identificación colectiva tanto para los habitantes de la ciudad de Málaga como para los de sus poblaciones aledañas, que se ha hecho además extensivo al resto de malagueños de la provincia en general. En concreto el mencionado estilo Montes, forma parte actualmente de los modos de expresión propios de las localidades que, dentro del Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía, hemos incluido en la comarca del Área metropolitana de Málaga. Circunstancia extrapolable a los otros dos estilos reconocidos, con otras dos comarcas del Atlas³³.

El origen del término verdiales, se ha situado en el Partido de Verdiales³⁴, ubicado en la comarca de Los Montes de Málaga, por lo que algunos estudiosos utilizan esta argumentación para alegar que el estilo Montes es el primigenio y que desde su lugar de origen se extendió al resto del territorio dando lugar a los diferentes estilos existentes en la actualidad. No obstante, también hay quienes mantienen que lo único que se extendió y homogeneizó con el correr del tiempo, fue la denominación otorgada al modo de expresión, el cual ya existía en otras comarcas bajo diferentes terminologías, como *cuadrillas de lagareños* o simplemente *fiesta*³⁵. Sea como fuere, la realidad actual es que entre los tres estilos reconocidos existen diferencias notables, que nosotros hemos intentado identificar y reflejar a través de un trabajo de campo realizado a lo largo del ciclo anual, en diferentes contextos y ocasiones festivas.

³² Clasificación establecida por Jiménez Díaz en su obra "Verdiales. Patrimonio musical del campo malagueño. Cosas, coplas y sentires" (2009) y aceptada prácticamente por consenso entre *fiesteros* y estudiosos del tema.

³³ El estilo Almogía con la comarca del Valle del Guadalhorce y el estilo Comares con la comarca de la Axarquía. Para el estilo Almogía ver ficha: 4903002

³⁴ Molina Gámez, J.M. Fiesta de verdiales. Una aproximación a sus orígenes. Edit. Federación de Pandas de Verdiales. Málaga. 2010

³⁵ Queipo de Llano Jiménez, A. "Pandas de verdiales de los Montes de Málaga, Cuadrillas de lagareños de Almogía y fiestas de Comares". En Revista Jábega, N° 103. Diputación Provincial de Málaga. 2010.

Entre las conclusiones extraídas podemos mencionar en lo que respecta la *Fiesta de Montes*, y concretamente a los instrumentos utilizados en ella, el evidente predominio del pandero, cuyo ritmo somete al resto de la percusión, platillos y castañuelas, erigiéndose en la base de la fiesta. Siendo además de mayor diámetro que en los otros estilos, entre 45 y 50 cm., y contando con mayor número de sonajas, dos filas en lugar de una. Su toque se distingue por los golpes secos con los que marca el compás, y por los *rajaos* largos acabados en un golpe y a veces en varios golpes acompasados, con los que acompaña al cante, sin utilizar florituras. Se *rajea* con el dedo corazón y se golpea con el puño cerrado. Aunque cuando se utiliza el toque antiguo de los Montes, no se hacen *rajaos*, sino que únicamente se golpea alcanzando una velocidad impresionante. La *lucha de fiesta*³⁶ suele terminar con dos golpes secos de pandero.

En cuanto a las castañuelas o palillos, *repiquetea* la derecha y golpea la izquierda. Además, el palillo de la mano derecha se coloca en el pulgar con la concha hacia abajo, mientras que el de la mano izquierda va en el dedo corazón y con la concha hacia arriba. La costumbre de colocarlos en el dedo corazón es anterior al pulgar, este último fue adoptado en el siglo XVIII, por considerarlo más elegante, introduciéndose entonces en la sociedad más refinada de la época para acompañar a seguidillas y boleros. Y en lo que refiere a los platillos³⁷, el toque de los Montes consiste en un *chasqueo* continuo y a compás.

Otro elemento significativo que se mantiene exclusivamente entre los *fiesteros* de los Montes, son las rifas y los juegos destinados a *romper la fiesta* y echar un rato de risas, sobre todo en Mangas Verdes y Puerto de la Torre, algo totalmente desaparecido en las demás modalidades de fiesta según los propios testimonios de nuestros informantes.

Por citar un último elemento identificativo de los Montes antes de pasar al siguiente registro, podemos mencionar la costumbre del *choque de pandas*. Entendiendo por *choque* el enfrentamiento de dos pandas, únicamente de sus músicos, sin cante ni baile, llevando cada una su propio ritmo y melodía; gana la panda que consiga que alguno de los músicos de la panda contraria se pierda, para ello conforme se avanza en la interpretación los miembros de una y otra se van entremezclando, hasta llegar a un momento en el que mantener la melodía adecuada resulta realmente complicado.

El siguiente modo de expresión que hemos documentado han sido Las Maragatas o Churripampas (4803002).

³⁶ Una *lucha de fiesta* consiste por lo general en la interpretación de dos coplas seguidas más una subida del violín.

³⁷ Dos discos de bronce de unos seis cm. de diámetro, que se atan cada uno en una mano y se hacen sonar al chocarlos



Bailando maragatas en las Casillas de Jotronicillo de arriba

Al respecto del origen de las mismas, no hay nada cierto, únicamente que se trata de un tipo de baile y cante de corro que se daba en el contexto rural malagueño, asociado en ocasiones, aunque no necesariamente, a la fiesta de verdiales. Eran modos de socialización de la sociedad rural y cumplían una clara función de ritual de cortejo, y a decir de nuestros informantes de mayor edad, no pocas parejas surgieron de estos bailes. Dentro de la fiesta de verdiales, maragatas, churripampas, rifas y otros juegos, servían para *romper la fiesta*, es decir, se entremezclaban y animaban el ambiente cuando éste iba decayendo.

Actualmente se bailan tanto de manera espontánea en reuniones informales entre amigos, vecinos y familiares, como en fiestas patronales y populares formando parte de las actividades programadas. Además de la existencia del Certamen anual de Maragatas que, organizado por la Asociación Cultural Entremares, cuenta ya con dos ediciones.

No se utiliza ningún tipo de instrumento. Únicamente el compás de las palmas que marca las pautas del cante y del baile. Los participantes se sitúan bien en corro, o bien en dos filas enfrentadas y van saliendo a bailar al centro, de dos en dos y cogidos de las manos, una vez dentro recorren el espacio de un extremo a otro dando pequeños saltitos al compás de la música o entonación. La norma a seguir es que la persona que es requerida para bailar debe, una vez terminado el baile, sacar a su vez a otra persona, de este modo todos los participantes sacan y son sacados.

Existen algunas diferencias dependiendo del contexto en el que se bailan. En Casabermeja y Almogía por ejemplo, los danzantes se dan una única mano para salir a bailar y van así cogidos hasta llegar al extremo opuesto del corro, entonces cambian de mano y realizan el mismo recorrido pero al revés, tantas veces como la longitud de la copla requiera. En La Mosca, El Detalle y Mangas Verdes, los participantes suelen cogerse de ambas manos y ya no se sueltan hasta finalizar el recorrido. En El Detalle en concreto, aunque en ocasiones también en los otros dos núcleos mencionados, la costumbre es entrecruzar ambas manos y cambiar la posición de éstas al cambiar el sentido del baile. Lo más común es que varias parejas coincidan bailando en el interior, aunque en los núcleos diseminados del partido de Jotrón y Lomillas, no suele haber más de una pareja al mismo tiempo bailando en el centro.

Por último hemos incluido el Cante de Jabegotes (**4803003**), un estilo flamenco que se cree característico de *jabegotes y marengos*, basado en los fandangos abandolaos propios de Málaga. Su estructura la forman cuatro o cinco versos octosílabos, en compás de 3x4. Antes fueron conocidos como *cantes de marengos*, puesto que, al parecer, eran ellos quienes los entonaban durante la realización de tareas de tierra, tales como el *sotarraje*³⁸ o la venta del pescado. Los primeros en grabarlos con el nombre de *cantes de jabegotes* fueron Cándido de Málaga y Antonio Canillas, quienes lo aprendieron de *el Niño de las Moras*, vecino del malagueño barrio de El Palo.



Bautismos de mar 2013. Uno de los actuales contextos de interpretación de los *cantes de jabegotes*

Dado que los actuales *jabegotes*, cuyas edades rondan los ochenta años, nos aseguran no haber oído durante sus años de labor en la mar, el *cante de jabegotes*, y no existir más grabaciones que las de artistas flamencos, se hace realmente difícil remontarse a los orígenes de este cante. No obstante, sí que es posible documentar sus actuales contextos de existencia y los distintos niveles de asimilación de los mismos.

En la actualidad estos cantes se han incorporado tanto a las ceremonias de botaduras de barcas, como a los llamados *bautismos de mar*, actividad esta última organizada por la ABJ (Asociación de Amigos de la Barca de Jábega), donde los participantes o neófitos tienen la oportunidad de botar una barca de jábega y *bogar*³⁹ en ella por primera vez. Por lo que nos resulta muy interesante el hecho de poder documentar el recorrido que estos cantes han seguido desde sus orígenes, asociados a una concreta cultura del trabajo, pasando por su posterior descontextualización y subida a los escenarios, hasta llegar de nuevo a su contexto originario, la mar, aunque en condiciones muy distintas a las de su gestación.

No obstante a pesar de no prodigarse demasiado, a decir de los entendidos debido a la dificultad que entraña su ejecución, este cante continúa siendo interpretado por algunos cantaores y cantoras malagueños, como seña identitaria de sus orígenes marineros.

³⁸ Nombre dado en la comarca a la faena de remendar redes o artes de pesca.

³⁹ En el argot marengo y jabegote, bogar es sinónimo de remar.

En cuanto a las letras existentes, muchas de ellas de reciente creación, hablan de la cultura de la mar y de las faenas de pesca, utilizando la jerga propia del gremio. Tratan sobre la solidaridad entre pescadores, los diferentes oficios asociados a la pesca (*cenachero, malají, gardón, ...*), reflejan dichos populares propios de la zona, nombres de lugares o *boles* de pesca, expresiones y modismos del habla coloquial, etc. Suponiendo por tanto, una recopilación de un saber hacer y de un modo de ser y de estar en el mundo, identitario de un grupo concreto, que aún hoy se aferra con fuerza a sus raíces marineras.

5.- Listado de registros realizados:

Zona	Cód	Comarca	Cód	Ámbito	Código Registro	Denominación	Municipio
07	48	Área metropolitana de Málaga	01	RITUALES FESTIVOS	4801001	Procesión marítimo-terrestre de la virgen del Carmen de El Palo	Málaga (El Palo)
07	48	Área metropolitana de Málaga	01	RITUALES FESTIVOS	4801002	Las Regatas de barcas de jábega	Málaga, Torremolinos, Mijas, Benalmádena, Fuengirola y Rincón de la Victoria
07	48	Área metropolitana de Málaga	01	RITUALES FESTIVOS	4801003	El Día de Difuntos	Casabermeja
07	48	Área metropolitana de Málaga	02	OFICIOS Y SABERES	4802001	Construcción de la actual barca de jábega malagueña	Málaga (Pedregalejo)
07	48	Área metropolitana de Málaga	02	OFICIOS Y SABERES	4802002	La Vendimia en el Área Metropolitana de Málaga	Málaga (Pago El Romerillo)
07	48	Área metropolitana de Málaga	02	OFICIOS Y SABERES	4802004	Elaboración del sombrero de verdiales	Málaga (Mangas Verdes)
07	48	Área metropolitana de Málaga	02	OFICIOS Y SABERES	4802005	Los Moragaos malagueños	Málaga (El Palo)
07	48	Área metropolitana de Málaga	02	OFICIOS Y SABERES	4802006	Elaboración artesanal del Vino de los	Málaga (Oliás)

						Montes	
07	48	Área metropolitana de Málaga	03	MODOS DE EXPRESIÓN	4803001	Los Verdiales. Estilo Montes	Málaga (Maqueda, Puerto de la Torre, El Palo, La Mosca, Partido de Jaboneros, Arroyo Gálica, Partido de Jotrón y Lomillas), Casabermeja, Alhaurín el Grande y Almogía (Arroyo Coche y Barranco del Sol)
07	48	Área metropolitana de Málaga	03	MODOS DE EXPRESIÓN	4803002	Las Maragatas	Málaga (Mangas Verdes, La Mosca, El Detalle, Partido de Jotrón y Lomillas) y Casabermeja
07	48	Área metropolitana de Málaga	03	MODOS DE EXPRESIÓN	4803003	El Cante de jabegotes	Málaga

3.- Selección de elementos susceptibles de registro audiovisual:

La barca de jábega (Ver fichas: 4802001, 4801002 y 4801001)

La barca de jábega es un tipo de embarcación tradicional de pesca, propia del litoral malagueño, que perdió su funcionalidad original durante la década de los setenta del pasado siglo, cuando las autoridades prohibieron el uso del arte de pesca que le daba nombre, la jábega. En la actualidad se mantiene viva gracias a su adaptación a nuevos espacios culturalmente construidos, nos estamos refiriendo concretamente a la Liga de regatas de barcas de jábega y a las diferentes procesiones marítimas que se llevan a cabo en honor a la virgen del Carmen durante el mes de julio, por toda la costa.

La actual Liga de jábegas es una competición deportiva de remo, que tiene lugar en las aguas del litoral malagueño bajo el área de influencia de la capital. Desde sus orígenes en el siglo XIX, ha pasado por numerosos altibajos y ha estado incluso a punto de desaparecer. Sin embargo desde la década de los ochenta del pasado siglo, goza de una importante revitalización, por lo que la cita ha ido aumentando extraordinariamente en número de participantes y días de duración. Prueba de ello ha sido la edición de 2013, en la que han sido 12 las pruebas disputadas dentro de la liga, 9 los clubes participantes en las mismas y 8 las barcas de jábega que se han disputado el campeonato. Una clara muestra de la buena salud que ostenta la actividad como deporte, es el hecho de que se continúen construyendo barcas con la finalidad de regatear.

Es más, construcción y regatas de jábega son dos actividades que se retroalimentan. Pues para la adaptación de la barca de jábega a la mencionada competición, los saberes y técnicas de construcción han ido pasando por un proceso de continua evolución, que ha dado lugar a una serie de cambios que se traducen en una lucha simbólica entre la tradición y la modernidad. Dando como resultado dos tipos de barcas que –cada una con sus particularidades- se dicen descendientes directas de la *barca malagueña*, las llamadas *barcas tradicionales* y las conocidas como *barcas ligeras*.

Resultaría de especial interés, siempre que fuese posible, la grabación y confrontación de ambos procesos de trabajo, poniendo de relieve paralelismos e innovaciones-adaptaciones llevadas a cabo a lo largo del mismo. Igualmente serviría de complemento a dicho registro, la grabación de los dos actuales contextos que dotan de significado al que se ha constituido como claro símbolo identitario de la Málaga marinera, las regatas de barcas y las procesiones marianas.

Vitivinicultura en Los Montes y Manilva (Ver fichas: 4802002, 4802006, 5002001 y 5002003)

Los Montes y Manilva son dos de las comarcas vitivinícolas de la provincia malagueña. El hecho de que una de ellas se encuentre en el noreste de la misma y la otra en el suroeste, tiene como resultado la existencia de grandes diferencias entre ambas. Diferentes condiciones climatológicas y diferentes tipos de suelos (pizarras en el caso de Los Montes y albarizas en Manilva), que dan como resultado el cultivo de distintas variedades (Pedro Ximén en los Montes y Moscatel de Alejandría en Manilva), distinta necesidad de trabajos realizados a la viña a lo largo del año, un modo distinto e identitario de llevar a cabo la vendimia, un proceso de vinificación diferenciado, e incluso una jerga distinta y diferente nomenclatura, adaptada a un contexto de trabajo y elaboración concreto.

Por todo lo dicho, creemos que sería de gran valor patrimonial la grabación contrastada de ambos procesos de producción, donde se reflejaran los tipos de viñedo, los cuidados otorgados a la viña, el proceso de recolección, la elaboración del vino, los materiales y herramientas utilizados y un largo etc, para poner de manifiesto las señas identitarias de cada una de las mencionadas comarcas, a través de la enorme cantidad de conocimientos y saberes que integran.

Los verdiales. Estilo Montes y Almogía (Ver ficha: 4803001 y 4903002)

A lo largo del ciclo anual han sido numerosas las oportunidades de observación de la *fiesta de verdiales* de las que hemos disfrutado, realizadas dentro de contextos rituales muy distintos, y tanto públicos como privados. En todos ellos hemos sido testigos de cómo los numerosos elementos significativos que forman parte de la *fiesta*, se hacen visibles y se convierten en identitarios para quienes participan de ella directa e indirectamente, a través de los diferentes estilos definidos: Montes, Almogía y Comares.

Dado que en la actualidad los verdiales suponen un referente de los sistemas de identificación colectiva tanto para los habitantes de la ciudad de Málaga como para los de sus poblaciones aledañas, que se ha hecho extensivo al resto de malagueños de la provincia en general. Creemos que la puesta en valor de cada uno de los mencionados elementos identificativos que definen cada estilo o tipo de *fiesta*, es un elemento susceptible de grabación, en tanto en cuanto nos habla de unos orígenes diferenciados y unas concretas maneras de estar y entender el mundo.

La *fiesta* o estilo Montes, por ejemplo, refiere a sus orígenes en los partidos rurales aledaños a la capital malagueña, y hace referencia a la estrecha vinculación que históricamente han tenido ambos contextos socio-económicos y sus habitantes. Un hábitat disperso, las antiguas vías de comunicación que atravesaban los Montes, el encuentro o *choque* entre pandas originado en los numerosos caminos rurales, el papel de las ventas tras la construcción de la nueva carretera, el predominio de un instrumento concreto -el pandero- como percusión básica que somete al resto, un toque sin florituras y cargado de fuerza, el uso de las castañuelas al modo tradicional ya en desuso en cualquier otro ámbito, el gusto por los juegos y *rifas* que son reflejo de antiguos rituales de cortejo, etc.

Mientras que por su parte la *fiesta* o estilo Almogía, nos habla de las antiguas cuadrillas de *lagareños* existentes por todo el Valle del Guadalhorce, de la preponderancia de las ermitas en la zona y un mayor sometimiento de la población a sus preceptos, del predominio de la velocidad y el gusto por los adornos musicales (los platillos *repiquetean*, el pandero *rajea*, etc), así como del baile plagado de vueltas y *revolveras*, lo que denota un acentuado sentido de la estética, etc.

La Fiesta de los Rondeles (Ver ficha: 4901002, 4902002 y 4903001)

La documentación audiovisual de este ritual festivo, llevaría aparejada la del modo de expresión que le es propio así como la de la artesanía que lo hace posible, nos referimos por tanto a la pastoral *morisca* y a la construcción de elementos musicales propios de la misma. Todo lo cual hace de esta manifestación, lo que conocemos como un *hecho social total*.

En general las pastorales suponen en la comarca y en prácticamente toda la zona central y oriental de la provincia malagueña (y no ya en el norte ni en el oeste), un modo de expresión identitario de sus gentes y sus costumbres, que guardan además ciertas analogías con otro modo de expresión propio de dicha zona, las pandas de verdiales. Cabe decir que entre unas y otras hemos encontrado curiosas similitudes.

No obstante, el carácter propio e identitario de la pastoral *morisca*, la de Casarabonela, se lo otorga -además de la antigüedad y el mantenimiento a lo largo de generaciones de una gran cantidad de villancicos y romances-, el que es el instrumento autóctono local, las castañuelas *moriscas*. Un tipo muy especial de castañuelas, único en su género, que producen un sonido tan característico que constituye motivo más que suficiente para dotar a todo el conjunto de una personalidad propia y diferente. Tanto es así que, la enculturación en torno a las mismas se produce desde la infancia, siendo un rasgo común en el pueblo que los niños desde pequeños tengan sus propias castañuelas, fabricadas *a medida* y con las que van aprendiendo a tocar, lo cual no es tarea fácil dada la dificultad que entraña su ejecución. Cuando se aproximan las fechas navideñas, el incesante repiqueteo de las castañuelas en manos de los más pequeños se convierte en un sonido habitual por las calles de la localidad.

6.- Bibliografía:

- Alcántara, A; Simard, F. "Alborán, un mar único y diverso". En Rev. Mediterráneo N° 62. Junta de Andalucía. Consejería de Medio Ambiente. Málaga. 2008
- Alvar, M.
 - o "Historia lingüística de la jábega". En Revista Jábega, N° 11. Diputación Provincial de Málaga. 1975
 - o "Migraciones de la jábega". En Revista Jábega, N° 12. Diputación Provincial de Málaga. 1975
- Álvarez Calvente M. "Málaga versus Guadalmedina". En Revista Jábega N° 1. Diputación de Málaga. Marzo 1973
- Arrebolá, A.
 - o Los Cantes preflamencos y flamencos de Málaga. Univ. de Málaga. Málaga. 1985

- Introducción al Folklore Andaluz y al cante Flamenco. Unidades Temáticas para su enseñanza. Universidad de Cádiz. Servicio de Publicaciones. 1990
- Artesanos del mar. Grupo Desarrollo Pesquero de Málaga. Málaga. 2012
- Ballester Torrents, M.
 - “Fiesteros, fandangos y verdiales. Oralidad en transición en la Axarquía”. En Rev. PH N° 71. Consejería de Cultura JJAA. Sevilla. 2009
 - “Paseros y pasas: geometría paisajística en La Axarquía”. En Revista PH, N° 71. Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico. Sevilla. 2009
- Barranco, D; Rallo, L. Las variedades de olivo cultivadas en Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca (J.J.A.A.).Madrid. 1984
- Bellón, L. El Boquerón y la Sardina de Málaga. Consejería de Agricultura y Pesca. JJAA. Sevilla. 2003
- Blanco Sepúlveda, R. “Potencialidad natural y movimientos demográficos: La incidencia de la filoxera en la distribución de la población en el municipio de Málaga (1846-1925)”. En Baetica. Estudios de Arte, Geografía e Historia N° 19. Facultad de Filología y Letras. Universidad de Málaga. 1997
- Blasco Alarcón, M. La Málaga de comienzos de siglo. Talleres Gráficos Salcedo D.L. Málaga. Málaga. 1989
- Calderón Rengel, J. Álora, sus gentes y sus cosas. Ayto Álora. 1981
- Calero Secall, M.I.; Martínez Enamorado, V. Málaga ciudad de Al-Andalus. Ágora. Servicio de Publicaciones e Intercambio Científico de la Univ. Málaga. 1995
- Cano García, G. Geografía de Andalucía. (8 Vol). Ed. Tartessos. Sevilla. 1987-1991
- Capel, J.C. Comer en Andalucía. Ed. Penthalon. Madrid. 1981
- Corrales Aguilar, M. P.
 - “Salazones en la provincia de Málaga: una aproximación a su estudio”. En Rev. Mainake. N° 15-16. Málaga. 1993-1994
 - “El litoral malacitano y el Mar de Alborán, una intensa relación económica en época romana”. En Rev. Mainake. N° 30. Málaga. 2008
- Corrales Aguilar, M. P. “Salsamentum Sur-Hispano: apuntes para su estudio”. En Rev. Onoba. N° 21. Huelva. 2013
- De Mateo Avilés, E. Los Orígenes de la Feria de Agosto de Málaga. Edit. Arguval. Málaga. 1997
- Del Mármol Carvajal, L. Historia de la Rebelión y castigo de los moriscos del Reyno de Granada. Dirigida a Juan de Cárdenas y Zúñiga. Delegación Provincial de la Consejería de Cultura (JJAA). Granada. 1996
- Díaz de Escovar, N. Cuentos malagueños y chascarrillos de mi tierra. Edit. Algazara. Málaga. 1993 (1ª edición Madrid 1911)
- Domínguez Ortiz, A; Vincent, B. Historia de los moriscos: vida y tragedia de una minoría. Edit. Alianza. Madrid. 2003
- Espejo Delgado, J. “Letras flamencas por jabegote”. En Cuadernos del Rebalaje, N° 21. Asoc. cultural Amigos de la Barca de Jábega. Málaga. 2013
- Estepa Silva, A. J. “Los otros fiesteros: Consideraciones terminológicas, geográficas y evolutivas sobre los verdiales”. En Revista Jábega, N° 103. Diputación de Málaga. 2010
- Feria Marinera en honor de Ntra Sra la virgen del Carmen de El Palo. Programa de Fiestas. 1974
- Fernández de Paz, E. Fondo Andaluz de Recuperación del Conocimiento Artesano. Consejería de Economía y Hacienda, Universidad. Sevilla. 2004

- Fiestas Marineras y Deportivas en honor de Ntra Sra la virgen del Carmen de EL Palo. Programa de Fiestas. 1977
- Gallego Sánchez, M.; Lancha Domínguez, F. Málaga en el romance y los cantares. Edt. Arguval S.A. Málaga. 1997
- García Cobos, J.L.; Portillo Stempel, P. Memoria histórica de la barca de jábega y sus regatas en el Puerto de Málaga. Ayto de Málaga. Málaga. 2006.
- García de la Leña, C. Disertación en recomendación y defensa del famoso vino malagueño Pero Ximen y modo de formar lo. Facsimil. Servicio de publicaciones e intercambio científico de la UMA y Consejo de Denominación de Origen Málaga. 1997
- Gómez Moreno, M.L.; Blanco Sepúlveda, R. "Los Montes de Málaga. Un hábitat identitario. La deuda de una ciudad con su área de influencia". En Revista Jábega N° 103. Diputación de Málaga. 2010
- Guillén Robles. Historia de Málaga y su provincia (1874). Alcazaba. Málaga. 2001
- Historia urbana de los vinos de Málaga. Ayto. de Málaga. Concejalía de Cultura, Juventud y Deportes.
- Isla Palma, C. Cocinas y fogones. Colección Cultura y Tradiciones del Bajo Andarax. Diputación de Almería. 2009
- Jiménez Díaz, A. Verdiales. Patrimonio musical del campo malagueño. Cosas, coplas y sentires. Ed. Arguval. Málaga. 2009
- Lacomba, J.A. "La crisis de los vinos y viñedos en la Málaga del siglo XIX". En Revista Jábega, N° 12. Diputación Provincial de Málaga. 1975
- Las Rutas del vino en España. Andalucía. Biblioteca Metròpoli. Ciro Ediciones. Madrid. 2006
- Los Rondeles. Tradición viva. Asociación de Amigos de los Rondeles. Málaga. 2008
- López Castro, M.
 - o "Jabegote: El litoral del cante". En Cuadernos del Rebalaje, N° 5. Asoc. cultural Amigos de la Barca de Jábega. Málaga. 2005
 - o Juanito el jabegote. Diputación de Málaga.
- López Castro, M; Ternero Lupiáñez, M. El Niño de las Moras: entre la mar y el campo. Ayuntamiento de Málaga. Área de Cultura. Málaga. 1997
- Luna Samperio, M. "Romper el baile (emoción y gesto en la danza ritual mediterránea)". En V Congreso de Folclore Andaluz. Expresiones de la Cultura del Pueblo: El Fandango. Malaga. 1994
- Luque Navajas, L. Málaga en el cante. Ediciones La Farola. Málaga. 1966
- Llorente, F.M. Atlas etnográfico de la Sierra de las Nieves. Ed. AGDR Sierra de las Nieves. Málaga. 2007
- Maeso, M. "Más allá del espeto. Las sardinas en la cocina malagueña". En Cudernos del Rebalaje N° 17. Amigos de la Barca de Jábega. Málaga. 2012
- Maiz Viñals, A.: "Historia de Benahavis". Madrid. 1960.
- Mandly Robles, A.
 - o "Verdiales: la raíz y el ritmo". En Rev. Música Oral del sur. N° 1. Consejería de cultura. Junta de Andalucía. Granada. 1995
 - o Los Caminos del flamenco. Etnografía, cultura y comunicación en Andalucía. Signatura Demos. Sevilla. 2010
 - o Mandly Robles, A. "Los verdiales, un ritmo mediterráneo de solsticio". En Revista Jábega, N° 103. Diputación de Málaga. 2010
- Mapelli Raggio, E.
 - o Málaga a mesa y mantel. Ed. La Farola. Málaga. 1986

- Papeles de gastronomía malagueña. Ed. Arguval. Málaga. 1997
- Márquez Ubeda, J. "Aportaciones al estudio de la pesca con artes menores en la costa almeriense: Cabo de Gata". En Cuadernos geográficos. Univ. de Granada. Granada. 1984
- Martínez Enamorado, V. "Apuntes sobre la villa de Tolox (Málaga) a partir de su libro de repartimiento (1572): Una sociedad morisca en trance de desaparición. En Los moriscos y su legado desde estas y otras laderas. Instituto de Estudios Hispano-Lusos, Facultad de Letras y Ciencias Humanas Ben Msik. Casablanca. 2010
- Molina Gámez, J.M.
 - Fiesta de verdiales. Una aproximación a sus orígenes. Edit. Federación de Pandas de Verdiales. Málaga. 2010
 - "La Fiesta: Aspectos musicales, instrumentales y modalidades. El Verdial de los Montes: Rito y compás". En revista Jábega. N° 103. Centro de Ediciones de Diputación de Málaga. 2010.
- Molina, J.M.; Gaitán, J. ¡A los verdiales voy!. Ed. Málaga Digital. Málaga. 1999
- Morales García, J.
 - Álora. Memoria gráfica de un siglo. Grupo Editorial 33. Málaga. 2011
 - Álora: Como casi cuentos de recacha. Imprenta Castillo. Málaga. 2002
 - Álora: Guía práctica para viajeros diferentes. Diputación Provincial de Málaga. 1998
- Morales Muñoz, M. "Los Pósitos de Pescadores en la Costa del Sol Occidental (1920-1937)". En Rev. Cilniana N° 14. Málaga. 2001
- Moreno Ferreiro, J. M. "El inventario del vino en Málaga". En Patrimonio histórico. Aspectos intangibles y valores turísticos. Seminario Permanente de Patrimonio Histórico. UNIA. Sevilla. 2011
- Navarro Suárez, J.C. "Diferentes bailes dentro de la zona verdialera de Almogía". En Revista Jábega, N° 103. Diputación Provincial de Málaga. 2010
- Pellejero Martínez, C.
 - "Decadencia del viñedo y crisis poblacional en la Málaga de finales del siglo XIX". En Revista de Historia Económica, N° 3. Universidad de Málaga. 1988
 - La Filoxera en Málaga. Una crisis del capitalismo agrario andaluz. Edición Arguval. Málaga. 1990
- Ponsich, M. Aceite de oliva y salazones de pescado: factores geo-económicos de la Bética y Tingitania. Ed. Complutense. Madrid. 1988
- Portillo Franquelo, P. "Dibujo e interpretación de los planos de una barca de jábega". En Cuadernos del Rebalaje, N° 18. Asoc. cultural Amigos de la Barca de Jábega. Málaga. 2012
- Portillo Stempel, P.
 - "Vamos con Dios y con la virgen del Carmen". En Revista Miramar N° 172. Málaga. Julio-Agosto 2008
 - La Carpintería de Ribera y la Barca de Jábega en la Provincia Marítima de Málaga. Fundación Cultura, Economía y Medio Ambiente. Málaga. 2011
 - "El último carpintero de ribera de Marbella". En Cuadernos del Rebalaje, N° 11. Asoc. Cult. Amigos de la Barca de Jábega. Málaga. 2011
 - "La María del Carmen. Estudio y evolución de la barca de jábega". En Cuadernos del Rebalaje, N° 22. Asoc. Cultural Amigos de la Barca de Jábega. Málaga. 2013

- Portillo, P y Foj, F. Informe para el Ateneo de Málaga por el que se solicita a la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía considerar la barca de jábega como Bien de Interés Cultural según Ley 14/2007, de 26 de noviembre, del Patrimonio Histórico de Andalucía. (BOJA número 248, de 19/12/2007). Málaga. 2010
- Queipo de Llano Jiménez, A. "Pandas de verdiales de los Montes de Málaga, Cuadrillas de lagareños de Almogía y fiestas de Comares". En Revista Jábega, N° 103. Diputación Provincial de Málaga. 2010
- Roca Barea, M.E. "De la ínfulas de Apolo al sombrero verdial". En Revista Jábega, N° 103. Diputación Provincial de Málaga. 2010
- Rojas López, M. "Memorias de un jabegote". En Cuadernos del Rebalaje, N° 24. Asoc. cultural Amigos de la Barca de Jábega. Málaga. 2014
- Ruano, J; Barberá, J.A. El Valle de las Viñas de Miraflores de "El Palo". Diputación Provincial de Málaga. Málaga. 1995
- Sánchez Guitard, A. "Antropología de la barca de jábega de Astilleros Nereo: la barca de jábega y la barca solar". En Artesanía Viva, N° 2. Ecomuseo Astilleros Nereo. Málaga. 2008
- Sánchez Luque, M. "El rancho coineño". En Gazeta de Antropología N° 24. Edición electrónica. Granada. 2008
- Sánchez Rodríguez, M.J. El Convento de Flores de Álora. Trayectoria histórica y patrimonio cultural. Univ. Málaga. Trabajo del Diploma de Estudios Avanzados (inédito)
- Schulten, A. Geografía y etnografía antiguas de la Península Ibérica. Madrid. 1963
- Sesmero, J. Hechos, gentes y curiosidades de Málaga. Ed. Bobastro. Málaga. 1988
- Tapia Garrido, J.A. Almería hombre a hombre. Ed. Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Almería. Almería. 1979.
- Urbaneja Ortiz, C.
 - o "Religiosidad y Tradición. El Paso de Istán". En Actas del Simposium Religiosidad Popular en España. Instituto Escorialense de Investigaciones Históricas y Artísticas. Madrid. 1997
 - o El Paso de Istán. Catálogo de la Exposición. Ayuntamiento de Istán. Abril 2000
- Valenzuela Jurado, S. Historia de Casabermeja. Málaga. 1992
- Vázquez del Río, M. Cosas de Tolox. 1973-1975 (Inédito)
- Vázquez Otero, D.
 - o Leyendas y Tradiciones malagueñas. Edit. Arguval D. L. Málaga. 1987
 - o "Archivos municipales de la provincia de Málaga". En Gibralfaro N° 9. Revista del Instituto de Estudios Malagueños. Málaga. 1958
- Viñas Rubio, J.M. "Arcaísmos y otras particularidades del lenguaje metereológico popular". En Rev. RAM N° 36. Diciembre 2005.
- VVAA. "Casabermeja. Cultura y belleza en el cementerio". Revista Adiós. N° 92. año XVI. Enero-febrero 2012. Funespaña S.A. Madrid
- VVAA. Cortijos, haciendas y lagares. Arquitectura de las grandes explotaciones agrarias de Andalucía. Provincia de Málaga. Consejería de Obras Públicas y Transportes. JJAA. Málaga. 2000
- VVAA. Identificación y Clasificación del olivar malagueño a través del ADN. Dep. Biología molecular y Bioquímica. Univ. Málaga

Páginas web

- <http://almensur.es/>
- <http://almensur.wordpress.com/>
- <http://aqueltorremolinos.com/>
- <http://banosdevilo.blogspot.com.es/2014/03/mesa-redonda-sobre-ruedas-y-maragatas.html>
- <http://casaguajar.wordpress.com/>
- <http://cementeriodecasabermeja.blogspot.com.es/>
- <http://cronicasflamencas.blogspot.com>
- <http://diccionariodelosverdiales.blogspot.com.es>
- <http://fuegoyamorentolox.blogspot.com.es/>
- <http://issuu.com/administrador01/docs/guiaturcul2espa?e=2237904/3078107>
- http://issuu.com/administrador01/docs/gu_atur_sticaesp1parte?e=2237904/2893995
- <http://javiermorenoperez.wordpress.com/2009/05/24/cobarja-comision-de-barcas-de-jabegas/>
- <http://lalibrea.com>
- <http://legislacion.derecho.com/orden-26-octubre-2009-consejeria-de-agricultura-y-pesca-2229420>
- <http://ligadejabegas.wordpress.com/>
- <http://micocinacarmenrosa.blogspot.com.es>
- <http://mitadoble.com/miguel-lopez-castro/jabegotes.html>
- <http://todosignos.wikispaces.com/Glosario+marengo>
- <http://tubal.blogspot.com.es/2011/09/volaores-en-la-atunara.html>
- <http://violinsantacatalina.wordpress.com>
- <http://virgendelcarmenelpalo.blogspot.com.es/p/hermandad.html>
- <http://yoornal.com/la-carpinteria-de-ribera-en-el-barrio-de-pedregalejo/>
- <http://zonadeestepona.blogspot.com.es/2013/08/al-rico-volaor-de-estepona.html>
- www.alhaurinelgrande.es
- www.almogia.es
- www.alora.es
- www.alorenademalaga.com
- www.alozaina.es
- www.amigosjabega.org/
- www.andaraje.org/vol32/02/index.html
- www.aplem.es/
- www.argimiro.miweb.pro/proyectos/2010/03/09/bodega-vino-alta-calidad
- www.arruate.es/1.1.00.molinera.html
- www.artjabega.com/
- www.astillerosnereo.es/
- www.ayto-torremolinos.org
- www.benahavis.es
- http://www.benahavis.es/export/sites/default/MUNICIPIOS/29023/es/archivos/ficheros/arc_2013125_18037.pdf
- www.benalmadena.com
- www.bordadosjuanrosen.com/

- www.casaguajar.es
- www.casarabonela.es
- www.casares.es
- www.chaconluthiers.com/
- www.cosasdecome.es/reportajes/el-pescado-que-se-tiende/
- www.diariosur.es/videos/malaga/actualidad/2527133903001-jabegas-tradicion-pasion-competicion.html
- <http://www.diariosur.es/v/20100328/marbella/flagelantes-disciplinados-20100328.html>
- www.dolorescoronada.com
- www.elpalo.org/
- www.elpimpi.com/
- www.estepona.es
- www.facebook.com/elpasodeistan?fref=ts
- www.fiestadeverdiales.com
- www.guadalhorceecologico.es
- www.guadalhorceturismo.com
- www.guaro.es
- www.istan.es
- www.jabega.org/
- www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/rgdp/
- www.juntadeandalucia.es/boja/2006/196/24
- www.juntadeandalucia.es/medioambiente/servtc5/ventana/mostrarFicha.do;jsessionid=C22B283913AA30D64E45607065146291?idEspacio=7425
- www.juntadeandalucia.es/turismoycomercio/opencms/organigrama/consejero/viceconsejeria/comercio/artesania/maestros-artesanos/indice.html
- www.lacartamalacitana.org
- www.laopiniondemalaga.es/malaga/2012/11/23/maragatas-regresan-montes/550280.html
- www.losrondeles.com
- www.malaga.es
- www.malaga.eu/
- www.malagaenelcorazon.com/inicio/item/historia-del-vino-de-malaga
- www.malagaenelcorazon.com/inicio/item/antigua-casa-de-guardia
- www.malagahistoria.com/malagahistoria/situacion.html
- www.malagueñasdefiesta.es
- www.mancomunidad.org
- www.manilva.es
- www.manzaoliva.com/olivarera-manzanilla-alorena-nuestra-cooperativa.php
- www.marbella.es/turismo
- www.miguellopezcastro.com/Flamenco.html
- www.miguellopezcastro.com/documentos/mundo%20flamenco/PUBLICACIONES/EL%20JABEGOTE%20LITORAL%20DEL%20CANTE.pdf
- www.mijas.es
- www.monda.es
- www.ojen.es
- www.patrimonioquesero.com
- www.pescamalaga.org

- www.quesandaluz.es
- www.quesosdemalaga.es
- www.realclubmediterraneo.com/
- www.revistaadios.es/uploads/AdiOs92.pdf
- www.secretolivo.com/index.php/2011/05/17/la-tradicion-de-los-volaores/
- www.sierradelasnieves.es
- www.sierranieves.com/
- www.sierranieves.com/17pueblos.htm
- www.sierranieves-desarrollo.com
- www.sinatur.es
- www.tolox.es/
- www.zoyderpalo.com/
- www.valledelguadalhorce.com
- www.verdiales.net/
- www.villardecanas.es/historia/cementerios.pdf
- www.vinomalaga.com
- www.vinosypasasdemalaga.com
- www.visitacostadelsol.com/acerca-de-nosotros