



ATLAS DEL PATRIMONIO INMATERIAL DE ANDALUCÍA

Informe Final. Fase 3. Zona 7. Valle del Guadalhorce (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

Valle del Guadalhorce

1. Marco socioeconómico y cultural

Comarcalización:

Dentro del Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía la comarca denominada Valle del Guadalhorce integra las poblaciones de: Álora, Alozaina, Ardales, Carratraca, Casarabonela, Coín, Guaro, Monda, Pizarra y Tolox. Sin embargo, parte de estos municipios se encuentran dentro la circunscripción administrativa Sierra de las Nieves, que viene siendo utilizada tanto por la Mancomunidad¹ como por los Grupos de Desarrollo Rural², cuyos ámbitos de actuación se localizan en el territorio. Además de reconocerse bajo esta denominación a un espacio natural con valores medioambientales y humanos, que ha sido declarado Parque Natural³ por parte de Junta de Andalucía, y considerado Reserva de la Biosfera⁴ por la UNESCO.

En este punto nos hemos tropezado con una circunstancia que no habíamos encontrado con anterioridad. Por lo general las comarcas que hemos delimitado para la elaboración del proyecto Atlas, son puestas en entredicho durante el trabajo de campo, pues suele ocurrir que los límites político-administrativos con los que trabajamos⁵, no coinciden exactamente con las fronteras reales o culturales establecidas por los propios habitantes del territorio. Aunque bien es verdad que, lo que realmente veníamos cuestionado en el campo hasta el momento, había sido la pertenencia o no, de uno o varios de los términos municipales que a priori habíamos incluido en una comarca en concreto, y nunca la existencia de la propia comarca.

Sin embargo, ahora nos encontramos con un territorio, la Sierra de las Nieves, que ha sido definido, tanto política y administrativamente –a través de la Mancomunidad y la J.J.A.A.-, como geográfica y culturalmente –mediante el GDR y la UNESCO-, como una comarca con identidad propia que sin embargo nosotros no hemos reconocido como tal. Es más, hemos repartido los términos municipales que formarían parte de la Sierra de las Nieves en tres distintas comarcas dentro del Atlas del Patrimonio Inmaterial: Valle del Guadalhorce, Costa del Sol occidental y Serranía de Ronda.

¹ La Mancomunidad de Municipios Sierra de las Nieves fue creada en 1995 agrupando a los términos municipales

² Nuestra comarca de referencia es campo de acción dos diferentes Grupos de Desarrollo Rural o GDRs. Por un lado el GDR Sierra de las Nieves, constituido en el año 2000, y cuyos municipios coinciden exactamente con aquellos que se encuentran mancomunados bajo la misma denominación, además de con la delimitación geográfica realizada para el Parque Natural Sierra de las Nieves. Por otro lado el GDR Valle del Guadalhorce, creado en 1996 y que incluye las localidades de Álora, Coín y Pizarra, además de Almogía, Alhaurín el Grande y Cártama.

³ El territorio fue declarado Parque Natural por la J.J.A.A. mediante decreto de 28 de julio de 1989. La consideración de la figura de protección “Parque Natural” se encuentra prevista en la Ley de Espacios Naturales Protegidos, tratándose de un instrumento válido para la ordenación y gestión de un territorio.

⁴ La figura de protección *Reserva de la Biosfera* se otorga a espacios que cuentan con una riqueza natural y cultural representativas de los distintos ecosistemas del globo terráqueo. Se trata de un galardón concedido por la UNESCO en el marco del programa MaB (Hombre y Biosfera). La Reserva de la Biosfera Sierra de las Nieves fue declarada en 1996, atendiendo tanto a las características ecológicas comunes del territorio como a sus usos antrópicos dominantes.

⁵ Cano García, G. Geografía de Andalucía. (8 Vol). Ed. Tartessos. Sevilla. 1987-1991

Por todo lo dicho debemos señalar que aunque mantengamos la comarcalización establecida para el proyecto Atlas, creemos en la existencia de la Sierra de las Nieves como “una entidad ecológica y cultural definida”⁶, puesto que hemos sido testigos de cómo ese sentir es compartido y vivido por los lugareños. No obstante, somos conscientes de que la lógica que subyace a las divisiones políticas y administrativas de un territorio realizadas a priori, conllevan siempre un forzado desplazamiento de la población asentada en el mismo.

Por lo tanto, trabajamos con la comarca Valle del Guadalhorce pero teniendo muy presente que, si pretendemos abarcar un conocimiento holístico del territorio, muchos de sus rasgos definitorios deben ser puestos en común con aquellos que resulten del estudio de las comarcas limítrofes nombradas como Costa del Sol occidental y Serranía de Ronda.

Medio físico:

A grandes rasgos el río Guadalhorce⁷ nace en las Sierras de Gibalto y San Jorge (Loja, Granada), recorre la comarca de Antequera y tras atravesar el Paraje Natural del Desfiladero de los Gaitanes, forma su propio valle allí donde se une con su principal afluente, el río Grande⁸.

Si tenemos que definir geográficamente nuestra comarca, debemos decir que abarca el curso medio del río Guadalhorce y la práctica totalidad del cauce del río Grande. No obstante, dentro de la misma quedan encuadrados dos ecosistemas bien diferentes. Por un lado, una zona montañosa con un relieve bastante pronunciado correspondiente al área de la Reserva de la Biosfera Sierra de las Nieves, que cuenta con una enorme diversidad biológica y especies únicas a nivel mundial –como el pinsapo⁹ o la cabra montés-, e incluye los términos municipales de: Ardales, Carratraca, Casarabonela, Alozaina, Tolox, Guaro y Monda. Y por otro, un territorio claramente vinculado al agua, formado por fértiles colinas abancaladas situadas a ambos márgenes del río Grande y entre éste y el Guadalhorce, dando lugar a una zona de cultivo de cítricos y huertos que se extiende por las localidades de: Álora, Pizarra y Coin.

De este modo el valle está rodeado por un conjunto de sierras que lo protegen por el norte de los vientos continentales, al tiempo que se encuentra ligeramente sometido a la influencia marina por efecto de la desembocadura del río que le da nombre y la cercanía del mar Mediterráneo. Y el hecho de que en la comarca confluyan un sistema de alta montaña y un valle fluvial, determina unas características climatológicas y edafológicas muy singulares que dan lugar a una gran variedad de paisajes.

⁶ Llorente, F.M. Atlas etnográfico de la Sierra de las Nieves. Ed. AGDR Sierra de las Nieves. Málaga. 2007

⁷ Es el río más largo y caudaloso de la provincia de Málaga, recorre 120 km antes de desembocar en la propia capital malagueña. Y cuenta entre sus afluentes con los ríos Grande, Fahala y Pereilas y los arroyos Casarabonela, las Cañas y el Comendador.

⁸ El Río Grande es el principal afluente del Guadalhorce, nace en la Sierra de las Nieves, en el término municipal de Yunquera, en el interior de una pequeña gruta natural y recibe su nombre por el poderío con el que brota su caudal en su nacimiento. Discurre por los municipios de Tolox, Alozaina, Guaro, Coin y Cártama hasta desembocar en el Guadalhorce a la altura del paraje de Casapalma, tras haber recorrido 30 km de longitud.

⁹ El pinsapo (Abeas Pinsapo) es una especie endémica del sur de la Península Ibérica y del norte de Marruecos. Concretamente se trata de la conífera -pertenecientes al grupo de los abetos-, más antigua del Mediterráneo, cuyos orígenes se remontan a la época glacial. Tiene forma piramidal y puntas redondeadas, y pueden alcanzar los 25 ó 30 metros de altura. Necesitan humedad y laderas de umbría, o suelos que retengan una gran cantidad de agua.

El municipio situado más al norte es **Ardales**, ubicado en el límite suroccidental del Paraje Natural Desfiladero de los Gaitanes¹⁰, en un espacio de transición entre la Serranía de Ronda y la depresión de Antequera. Su variado paisaje va desde las sierras de Pizarra y Alcaparaín, cubiertas de bosques de pinos, hasta los campos de cereal y olivar ubicados al norte del término, pasando por el mencionado desfiladero.

Su término municipal, regado por los ríos Guadalhorce y Turón, abarca una superficie de 110 km² y cuenta con unos 2.600 habitantes que se reparten en dos núcleos de población, el propio Ardales y el diseminado del Pantano del Chorro. La altitud media es de unos 450 m. sobre el nivel del mar, lo que le confiere un clima agradable durante todo el año aunque con inviernos fríos.

Un poco más hacia el sur, a pocos km. de distancia y a unos 600 metros de altitud se encuentra **Carratraca**. En la parte alta del núcleo urbano existe un manantial de aguas sulfurosas con carácter curativo, cuyas aguas –procedentes de la Sierra Blanquilla- fueron declaradas de utilidad pública en 1849. Actualmente son conocidos como los *Baños de Carratraca*, pero en la época de los Reyes Católicos eran nombrados como *Agua hedionda*. Siendo el gentilicio del lugar carratraqueños o *bañeros*. Al sur del municipio se encuentra el valle del Arroyo de las Lomas, cuajado de huertas de hortalizas y frutales.



Casarabonela

El término se segregó de Casarabonela en la primera mitad del siglo XIX, quedando como límite natural entre los dos pueblos el Cerro de Minas. Cuenta con una superficie de 23 km², en la que residen aproximadamente 860 habitantes.

Por su parte **Casarabonela** -un poco más al sur- se asienta entre la Sierra Prieta y la Sierra de Alcaparaín, mientras que la Sierra de la Robla separa los valles de los Arroyos de Casarabonela y de las Cañas. Esta riqueza acuifera, perceptible en las numerosas fuentes que existen en las calles del municipio, ha favorecido el surgimiento de huertas en bancales en torno al núcleo

¹⁰ También conocido como Desfiladero de El Chorro, se trata de un cañón de más de 3 km. de longitud, abierto por el río Guadalhorce en la Sierra de Huma. Adosado a sus paredes se encuentra el famoso "Caminito del rey", que debe su nombre a la visita realizada por el rey Alfonso XIII cuando viajó a estas tierras para inaugurar la presa del Conde de Guadalhorce en 1921. Fue declarado Paraje Natural por la Junta de Andalucía en 1989.

poblacional, que suben desde el fondo del valle hasta el mismo pie de la sierra, alrededor de las cuales se abren amplios terrenos de olivares y campos de cereal, entre los que aún queda el recuerdo de las viñas.

La localidad se sitúa a una altitud de 494 m. sobre el nivel del mar, y se extiende por 114 km² de superficie en los que conviven casi 3.000 habitantes, que son llamados *moriscos*.

Si seguimos bajando, dentro del área de Reserva de la Biosfera y en la margen izquierda del río Grande vemos el municipio de **Alozaina**. Situado sobre un cerro a 386 m. de altitud y con una superficie de 34 km², que se extienden desde la cima de Sierra Prieta al norte, hasta el valle del río Grande al sur, repartida en dos núcleos de población: Alozaina y el Valle del Jorox, en los que viven 2.300 habitantes conocidos como *pecheros*.



Vista del Valle del Jorox

Este punto de encuentro entre la sierra y el valle permite a Alozaina disfrutar de un paisaje natural de lo más variado, en el que se combinan cultivos de olivo, cereales y frutales, que sustentan la economía local, con paisajes de alta montaña.

Al suroeste de Alozaina se encuentra **Tolox**, municipio que cuenta con 2.400 habitantes y está situado a 365 metros sobre el nivel del mar. Su término se extiende a lo largo de 94 km², que van desde los 1.919 m. de altura del pico Torrecilla¹¹, hasta los 1.100 m. de profundidad de la Sima GESM¹², una de las mayores depresiones del mundo. La Sierra de Tolox se encuentra incluida dentro del Parque Natural Sierra de las Nieves, dado su alto valor paisajístico y ecológico. El paso del tiempo y la composición kárstica del relieve han dado lugar a caprichosas y numerosas formas naturales como simas, abrigos y cuevas. Por todo el territorio se esparce un bosque milenario de quejigos de alta montaña, y en la zona más baja encontramos el Pinsapar de la Yedra, uno de los pinsapares más altos y aislados del conjunto del Parque Natural.

¹¹ Supone la máxima cota del Parque Natural Sierra de las Nieves y de Andalucía Occidental.

¹² Fue descubierta en 1972 y a día de hoy continúa en continua exploración. Forma parte de un complejo endocárstico que alberga algunas de las más importantes formaciones subterráneas del mundo, un laberinto de galerías que recorren el interior del macizo calizo de la Sierra de las Nieves. Entre los espeleólogos es conocida como "el Gigante del Sur".

Entre los numerosos nacimientos de agua existentes en el territorio se encuentra el manantial *Fuente Amargosa*, origen de su famoso balneario construido a principios del siglo XX, y uno de los dos existentes en nuestra comarca de referencia¹³.

Si desde Tolox nos dirigimos hacia la capital malagueña, antes de llegar a Coín nos encontramos una bifurcación a la derecha, que nos lleva -entre campos de almendros y olivos- a la villa de **Guaro**. La cual, con sus 22 km² de superficie y sus 2.300 habitantes, se sitúa a 500 metros sobre el nivel del mar, en el llamado Cerro de Los Altos, desde donde disfruta de unas inmejorables vistas de la Sierra de las Nieves y del Valle del río Grande. Estas dos unidades ambientales, la sierra y el valle, son las que componen el medio natural del término.

En lo que refiere a la sierra, el perfil orográfico de la zona está compuesto por pequeñas elevaciones o colinas que alcanzan su máxima altura en el límite del término de Guaro con Tolox, el puerto de Chiribenítez con 380 metros. En ellas predomina el matorral: enebro, retama, coscoja, jara, palmito, aulaga, etc, pues en la mayoría de los casos se trata del resultado de la degradación del antiguo bosque, que sufrió durante siglos la saca de leña para combustible y el clareo para el fomento de los pastos. Motivo por el que las especies leñosas originarias: alcornoque, encina y quejigo, únicamente pueden verse de manera aislada y en terrenos de difícil acceso, en algunas zonas también encontramos bosquetes de pino carrasco¹⁴ que son el resultado de repoblaciones forestales realizadas en la segunda mitad del siglo XX.

Por su parte el río Grande, afluente del Guadalhorce, atraviesa el término de Guaro en su curso medio, a lo largo del que también desembocan al mismo otros afluentes secundarios como Arroyo Hondo y Arroyo Seco. Todo el conjunto del río posee un caudal irregular y un lecho en constante transformación, que da lugar a una interesante vegetación de ribera: álamos blancos, sauces, olmos, tarajes, fresnos, etc, alternándose con especies foráneas como eucaliptos y cañaverales. En toda esta masa forestal vive una enorme variedad de fauna, aunque la reina del entorno es la nutria. Según nos alejamos del lecho del río, encontramos los huertos y campos de regadío.

Continuando desde Guaro hacia la Costa del Sol, dirección Marbella, llegamos a una encrucijada de rutas en la que se encuentra **Monda**. Cuyo término municipal se extiende a lo largo de 58 km² y cuenta con unos 2.600 habitantes. El núcleo urbano, situado a 427 metros de altitud, se encuentra protegido de los vientos por un cerro coronado por su antiguo castillo árabe, hoy reconvertido en hotel, que junto con el intrincado de calles estrechas que recorren la población le han valido su declaración de *pueblo pintoresco*.

¹³ Recordemos que al hablar de Carratraca hicimos también relación a su balneario.

¹⁴ Pinus Alepensis: se trata de un árbol perennifolio de la familia de las pináceas que puede llegar a los 20 metros de altura.



Panorámica de Monda

El relieve de la zona mondeña es muy variado, teniendo las mayores alturas hacia el oeste y hacia el sur, coincidiendo con la parte del término que se encuentra dentro del Parque Natural. Concretamente en la zona occidental destaca la Sierra Blanca, también conocida como *Canucha*, un sustrato calizo que origina los ríos Almadán y Molinos. Mientras que en la zona meridional se encuentra la Sierra Alpujata, de color rojiza debido a su alto componente en rocas peridotíticas, aquí además de la vegetación arbustiva abundan los alcornoques, de los que se extrae el corcho. En este paisaje encontramos también otro relieve, aunque de menor envergadura que los anteriores, se trata de Cerro Gordo, lugar completamente repoblado por un espeso pinar.

En cambio en la zona norte y este, el relieve es más suave y dominan las lomas poco pronunciadas. Conforme avanzamos hacia el valle del Guadalhorce encontramos terrenos de secano destinados a cultivo, principalmente olivo y en menor medida almendro.

Y ya propiamente en el territorio del Valle se localiza **Coín**, atravesado por los ríos Pereila y Grande así como por numerosos arroyos, que hacen de sus tierras unas de las más fértiles de la comarca. Entre sus relieves destacan el Barranco Blanco, la Albuquería, Sierra Gorda, Sierra Chica, Sierra Negra y Sierra Alpujata, esta última con su vegetación de encinas, quejigos, alcornoques y castaños, hace de nexo de unión entre los términos de Coín y Monda.

El municipio ocupa una superficie de 127 km² y cuenta con una población de casi 22.000 habitantes distribuidos entre el núcleo principal de población y numerosos diseminados repartidos por todo el término municipal en lo que es conocido como *las Huertas*. En su paisaje se encuentran unas edificaciones típicas de la zona, en las que se une a la casa de campo una zona dedicada especialmente al descanso después de la dura jornada laboral, son los conocidos ranchos coineños¹⁵.

¹⁵ Sánchez Luque, M. "El rancho coineño". En *Gazeta de Antropología* N° 24. Edición electrónica. Granada. 2008



Huertas de Coín

Al otro lado del río Guadalhorce, en su margen izquierda, encontramos el término municipal de **Pizarra**, ubicado al pie de la Sierra de Gibralmora, atravesado por el propio Guadalhorce y limitando al este con nuestra comarca del Área Metropolitana de Málaga.

Junto a la ribera del río y de los arroyos que desembocan en él, encontramos una gran variedad de vegetación propia, con plantas como el álamo blanco, el chopo, el taraje, el olmo, el fresno, la adelfa, el junco, la enea, etc, en la que encuentran su hábitat un buen número de aves, entre las que se encuentran la garza real, el martinete, el martín pescador, la cigüeña negra, el cormorán o el chorlitejo entre otros. Mientras que en la zona de la sierra podemos ver una vegetación típicamente mediterránea, con arbustos como el lentisco, el esparto, la sabina, la esparraguera, la retama, la jara... además de algunos ejemplares de acebuches y encinas que crecen entre los cultivos de almendros y olivos.

Pizarra cuenta con una superficie de 64 km² y una población de algo más de 9.000 habitantes distribuidos en 4 núcleos de población menor más el núcleo urbano, las barriadas de Zalea, Cerralba, Hipólito y Sierra de Gibralmora.

Y continuando río arriba se halla **Álora**, enclavada al pie de la Sierra del Hacho en un promontorio sobre el río Guadalhorce, ubicado en el vértice norte de la Hoya de Málaga. Tiene una altitud de 195 metros sobre el nivel del mar y 91 metros sobre el río, cuenta con 170 km² de superficie y unos 14.000 habitantes que se reparten entre nueve núcleos de población, siendo el principal la propia Álora con unos 9.000 habitantes. El resto de *perotes*¹⁶ se localizan en las barriadas rurales: El Puente (núcleo con mayor número de habitantes contando con casi 1.200), Bermejo-Caracuel, Bellavista, La Estación, Las Mellizas, El Chorro, Paredones-Cerrajones y Los Llanos (con 37 habitantes), además de varios diseminados que se extienden a ambos lados de la carretera que conduce hacia el vecino Valle de Abdalajís¹⁷.

¹⁶ Gentilicio utilizado para nombrar a los habitantes del término municipal de Álora.

¹⁷[http://internotes.cajaespana.es/pubweb/decyle.nsf/842D1D5DA4BB305DC125787200239700/\\$File/290](http://internotes.cajaespana.es/pubweb/decyle.nsf/842D1D5DA4BB305DC125787200239700/$File/290)

Dentro del extenso término se distinguen diferentes espacios naturales que van desde los barrancos y cortados de la Sierra de Huma, hasta el frondoso bosque de pinos de la Sierra de Aguas, pasando por un paisaje ondulado cubierto de olivos y cereales, además del fértil valle del río Guadalhorce que al atravesar el término de norte a sur –al igual que ocurre en Pizarra-, deja un paisaje ocupado principalmente por huertas de cítricos.

Características históricas y socioeconómicas:

En líneas generales podemos afirmar que nos encontramos ante una comarca eminentemente agrícola. La agricultura ha sido hasta época muy reciente la actividad principal de los habitantes del territorio, aunque en las últimas décadas el sector de la construcción –por un lado- y de la industria y servicios afines –por otro-, la han relegado a un segundo plano. No obstante “dicha actividad agrícola, basada en la trilogía mediterránea del cultivo de trigo, vid y olivo, ha configurado un *modus vivendi* característico y común a todos los mayores de la zona”¹⁸.

Como se ha comentado, el olivar ha sido uno de los cultivos tradicionales en la zona, pues las fuentes arqueológicas lo remontan hasta época fenicia, “habiéndose encontrado numerosas pruebas documentales de la existencia de intercambios comerciales entre los fenicios enclavados en la desembocadura del río Guadalhorce y los pueblos autóctonos del Valle”¹⁹. No obstante, que la comarca fue desde muy antaño zona de olivar, lo demuestra también la existencia en la misma de ejemplares milenarios, o cuando menos centenarios; algo de lo que dan fe tanto sus majestuosos troncos como un reciente estudio genético que ha sido realizado, sobre algunas muestras de dichos ejemplares, por los profesores Barranco y Rallo de la Universidad de Córdoba²⁰.

En época mucho más reciente, es Pascual Madoz en su *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar* (1845), quien deja constancia escrita de cómo las aceitunas *manzanilla verde* de Álora se destinaban en primer lugar al autoconsumo de los aloreños, “llenándose dos o tres orzas de barro para cada casa”, y si existían excedentes éstos eran enviados a las zonas colindantes y a la capital de la provincia para que pudieran surtirse durante todo el año, e igualmente se exportaban al extranjero.

Todo este pasado y presente olivarero de la comarca ha dado lugar a un saber hacer, que ha ido siendo transmitido de manera intergeneracional en el seno de la propia familia, hasta prácticamente el último tercio del pasado siglo. Pues fue durante esos años cuando se produjo el abandono de gran parte de los mencionados *olivares históricos*, debido principalmente a la incidencia que el sector de la construcción tuvo en la zona durante la década de los 90. En esos años fueron muchos los habitantes que cambiaron el trabajo del campo por el del ladrillo en la vecina Costa del Sol, y también quienes vendieron sus tierras de cultivo a las inmobiliarias que buscaban terrenos para edificar en la zona, aprovechando la cercanía con la costa.

¹⁸ Llorente, F. M. Atlas Etnográfico de la Sierra de las Nieves. Edi AGDR Sierra de las Nieves. Málaga. 2007

¹⁹ Barranco, D.; Rallo, L. Las variedades de olivo cultivadas en Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca (JJAA). Madrid. 1984

²⁰ VVAA. Identificación y Clasificación del olivar malagueño a través del ADN. Dep. Biología molecular y Bioquímica. Univ. Málaga.

En 2008 se creó el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Aloreña de Málaga²¹, para la protección del cultivo y el fomento de la variedad de aceituna autóctona del Valle del Guadalhorce y la Sierra de las Nieves. Basándose en las características propias del olivar de la zona, un olivar de secano, adaptado al pronunciado relieve de la comarca, un típico olivar de montaña en el que las labores de recolección y manejo son bastante complicadas, y que además cumple una doble función: la producción de oliva y la prevención de la erosión del terreno, constituyéndose como un elemento configurador del paisaje. El resultado es un cultivo de baja productividad pero de inigualable calidad. Estas características concretas, unidas al saber hacer de las gentes del lugar, han definido un producto claramente diferenciable del resto de aceitunas de mesa que se pueden encontrar en el mercado²². La Denominación de Origen supuso un espaldarazo para la recuperación de la aceituna aloreña²³ y desde entonces se han vuelto a poner en producción muchas de las fincas que habían dejado de ser productivas.



Finca de olivar de montaña en Álora

Sin embargo y aún existiendo a día de hoy en la comarca una importante superficie de terreno destinado al olivar, aproximadamente unas 17.000 has., como consecuencia del mencionado abandono del cultivo existe una gran parte del mismo sin trabajar, por lo que lógicamente su producción es mínima y la situación provoca la desaparición de ejemplares. La mayor parte de los olivos situados en las zonas de alta montaña han sido abandonados definitivamente. Este es el motivo por el que muchos olivareros que tienen sus tierras en estado de abandono o de semi-abandono, venden *a mocho*, es decir, que el comprador paga un precio cerrado por la producción del olivar que él mismo, generalmente ayudado por su propia familia, se encarga de recoger, partir, aliñar y posteriormente vender.

²¹ Cuyo germen fue la Asociación de Aderezadoras de Aceituna Aloreña de Málaga (Sierra de las Nieves y Valle del Guadalhorce), que había sido constituida en 2001.

²² <http://www.alorenademalaga.com>

²³ Variedad de aceituna de mesa autóctona del Valle del Guadalhorce, donde se localiza su zona de producción. La forma del fruto es ovoidal, similar a una manzana tanto en forma como en color. Entre sus características identitarias se encuentra su "hueso flotante", que facilita el desprendimiento de la pulpa.

En la actualidad, el término municipal perteneciente a la Denominación de Origen que cuenta con mayor superficie de olivar es Almogía²⁴, seguido de Álora. Sin embargo la mayor producción de aceituna aloreña, con diferencia, procede de Alozaina, pues al tratarse de un municipio de reducidas dimensiones -a penas 34 km²- con sólo 2.000 habitantes, y situado a una altitud cercana a los 400 metros sobre el nivel del mar, el estallido inmobiliario se dejó sentir con mucha menos intensidad que en el resto de localidades de la zona, no propiciando como en las demás el abandono o la venta del olivar.

Bajo la mencionada Denominación de Origen se encuentran amparadas diez *aderezadoras* o fábricas de elaboración de aceitunas de mesa, de las cuales seis son cooperativas y las cuatro restantes empresas privadas. A decir de la mayoría de los olivereros, el asociacionismo cooperativo agrario es la forma de lucha que permite garantizar una renta mínima al agricultor y hacer viable pequeñas y medianas explotaciones, en un terreno tan segmentado y atomizado como el que nos ocupa. Motivo este por el que la cooperativa está volviendo a ser el centro de la vida económica de los municipios para los que el cultivo del olivar supone su epicentro económico y social.

Pero también han cambiado las prácticas en lo que respecta al modo de producción del olivar. Por un lado existe una tendencia que se dirige hacia un cultivo con certificado ecológico²⁵, y por otro, el olivar se va orientando hacia su transformación en regadío. De este modo podríamos hablar de dos direcciones: una que busca una mayor rentabilidad a través de la garantía de calidad que supone el distintivo ecológico, y otra que busca esa mayor rentabilidad a través de un aumento de la productividad basado en el paso del sistema de secano al regadío, concretamente al riego por goteo, puesto que hasta el momento el mercado otorga ningún tipo de reconocimiento a la producción de secano.

A día de hoy, y a pesar de que desde la U.E. llegan algunas subvenciones tanto para el olivar de alta montaña como para el ecológico, la situación del oliverero sigue siendo crítica, puesto que se trata de un olivar marginal y de baja productividad. El olivar aloreño supone un complemento a la renta familiar, pero en ningún caso es un medio de vida por sí mismo. Sin embargo, en estos últimos años de recesión y crisis económica, no son pocos los vecinos de la comarca que han pedido y obtenido de los ayuntamientos, los permisos necesarios para poner en explotación las fincas de olivar pertenecientes a los *terrenos de propios*²⁶, que se encontraban abandonados.

²⁴ El reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Aloreña de Málaga, establece como zona de producción de la misma una superficie de 230.500 Has. que engloba a un total de 19 municipios repartidos entre la Sierra de las Nieves y el Valle del Guadalhorce: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Alozaina, Ardales, El Burgo, Carratraca, Casarabonela, Cártama, Coín, Guaro, Málaga, Monda, Pizarra, Tolox, Valle de Abdalajís, Ronda y Yunquera.

²⁵ En la actualidad aproximadamente un 15% del olivar aloreño, posee la certificación de producto ecológico expedida por el CAAE (Comité Andaluz de Agricultura Ecológica)

²⁶ Se entiende por *terrenos de propio*, aquellos terrenos propios o del dominio privado del Municipio, que han entrado a formar parte de su patrimonio proveniente de adquisición conforme a la ley de expropiación por causa de utilidad pública o social, los provenientes de la desafectación del dominio público Municipal, los adquiridos por compra, donación, prescripción adquisitiva o cualquier otro modo de adquirir la propiedad conforme a la ley.

También la vid fue un cultivo tradicional en la comarca, se cultivaba ya en tiempos romanos y fue de notable importancia para la economía malacitana con la cultura andalusí, esplendor que se extendió hasta finales del siglo XIX, cuando la propagación de la filoxera²⁷ puso fin a la producción y al comercio del vino y la pasa. Juan Antonio de Estrada²⁸ escribía a mediados del XVIII que, Álora tenía afamadas aceitunas y en cambio Alozaina, Casarabonela y Almogía, cultivaban en sus tierras mayormente viñas.

Sería tras la mencionada plaga cuando todo el terreno de viñas se reconvirtió a olivar aloreño, complementándose con almendro. Ya que ambos frutales además de ser originarios del territorio, poseen características edafológicas muy similares y los dos son fácilmente adaptables a las condiciones marginales, de suelo, altitud y agua que presenta el territorio. El resultado fueron grandes superficies de cultivos mixtos, con primacía del olivar y en las que el almendro ocupaba aquellos espacios en los que el olivo no resultaba productivo, dado que a la hora de la recolección el fruto del olivo es bastante más delicado y necesita de un trato más cuidado, que la almendra.



Vareando almendras en Guaro

En la actualidad el almendro se encuentra reducido a pequeñas plantaciones dispersas y familiares, existentes principalmente en la zona sur de la Sierra de las Nieves, en los términos municipales de Tolox, Guaro, Monda e Istán. En las que la recolección de la almendra se lleva a cabo de manera manual, mediante la técnica de *vareo*, tarea que recibe su nombre de la herramienta utilizada para golpear las ramas y hacer caer los frutos, una vara lo más larga y recta posible, por lo general una caña seca o una rama de *malvaíza*²⁹. Aunque en los últimos años se ha extendido el uso de varas de fibra de vidrio, que tienen la ventaja de pesar muy poco –algo muy importante para el *vareador* que es quien debe soportar la carga, y también para el propio almendro que de este modo sufre menos-, además de poder alcanzar grandes longitudes.

²⁷ Ver Nota al pie de página nº 6

²⁸ De Estrada y Paredes, J.A. Población general de España, sus reynos y provincias, ciudades, villas y pueblos, islas adjacentes y presidios de África. Madrid. 1768.

²⁹ Tipo de arbusto autóctono de la comarca, de madera dura y flexible, y ramas bastante rectas.

Por lo general toda la familia colabora tanto en el *vareo*, como en el posterior *escapotado* o pelado de la almendra, el cual también se realiza manualmente y por lo general en el interior del espacio doméstico. Suelen ser las abuelas de las casas y los más pequeños –aprovechando las vacaciones de verano-, quienes sentados en torno a una mesa, van desprendiendo la capa vegetal externa que recubre la cubierta inferior y leñosa del fruto. No obstante, también hay quienes disponen de una *escapotadora* eléctrica para acelerar el proceso.

La variedad más abundante en la zona es la *marcona* o valenciana, una almendra de regadío, que aunque no es autóctona del territorio ofrece una mayor producción y un mejor precio en el mercado que las propias. Aún así, la competencia con otras comarcas almendreras en las que sí es posible la mecanización de las faenas de cultivo y recolección, ha llevado a la práctica extinción de esta producción a nivel industrial³⁰.

Pero las peculiares características ecológicas del territorio también han favorecido históricamente otro tipo de cultivo, que actualmente se extiende a lo largo de los valles del Guadalhorce y río Grande, se trata de los cultivos de regadío. De hecho en las márgenes del río Grande³¹ el cultivo de regadío comenzó a cobrar notoriedad durante el medievo, con la introducción de los avanzados sistemas de riego árabes, compuestos por acequias³², albercas³³ y molinos de rodezno³⁴. Fue también en esos años cuando se introdujeron los cítricos, provenientes del lejano oriente. Algo más tarde, a raíz de la conquista de América, los huertos se enriquecieron con la llegada de nuevas especies vegetales como el tomate, la patata y la judía.

En la actualidad y debido a esa larga tradición agrícola, el paisaje de ambas orillas del río está formado *bancales* o terrazas para el cultivo, que en la zona reciben el nombre de *tablas*. El origen de estas tablas se cree localizar en la primera mitad del siglo XX y en los terrenos de mayor pendiente, como forma de transformación y adecuación del suelo para poder cultivar. Dichas *tablas* se construían piedra a piedra, empezando desde abajo hacia arriba. El primer paso era colocar un cimiento grande y profundo de forma cuadrangular, con las medidas deseadas, y posteriormente se iban levantando las paredes encajando piedras de distintos tamaños y rellenando los huecos entre ellas con la tierra que se iba sacando de la parte superior. Posteriormente el sistema de conducción de agua en las tablas se realizaba mediante surcos que se cavaban a mano, con una azada. Había *surcos lisos* y *surcos encadenados*, dependiendo de la orientación de la conducción del agua y de la mayor o menor inclinación de la propia tabla.

Este tipo de construcción forma además parte importante de la memoria colectiva y de la tradición oral de la comunidad. Pues cada tabla tenía su propio nombre, *la tabla de la caña* o *la tabla del cerro*, cuando el elemento diferenciador era un hito geográfico, *la tabla de mi Juana* o *la tabla de mi Pepa*, cuando se trataba de identificar al propietario, etc.

³⁰ Ver Nota al pie de página n° 12

³¹ Frontera natural que divide el territorio transversalmente de oeste a este, desde su nacimiento en la Sierra de las Nieves hasta su desembocadura en el Guadalhorce.

³² Zanja o canal por el que se conducen las aguas para el riego.

³³ Depósito artificial de agua, con muros de fábrica, destinado igualmente al riego.

³⁴ Tipo de molino movido por la fuerza del agua, que por lo general llegaba hasta el mismo a través de un sistema de acequias. Los rodeznos o ruedas formadas por cucharas, que son el mecanismo de impulso del molino, suelen estar albergados bajo una bóveda y se utilizan para la molienda.



Tablas o terrazas de cultivo en las márgenes del río Grande

En la actualidad, aunque se mantienen los bancales, el sistema de canalizaciones ha sido sustituido en la mayoría de los casos por el riego por goteo, no obstante la red de acequias aún existente es impresionante, manteniéndose viva la figura del *Alcalde del agua*.

Se continúan cultivando cítricos, que de hecho representan el principal cultivo de regadío de la comarca, aproximadamente unas 7000 has., en las que el limón figura como el agrío más abundante con algo más de 2000 has., seguido de la naranja con unas 1000 has.³⁵, que incluyen una amplia gama de variedades, entre ellas la *calabacilla*, o la *berna*, ambas autóctonas del Valle aunque relegadas a escasos reductos de cultivo al haber sido sustituidas por variedades más comerciales. Aún así, a decir de los propios informantes “las cuentas siguen sin salir por lo que muchas naranjas se dejan sir recoger porque no se saca ni la peoná”. Por este motivo no pocos cultivos de cítricos están siendo sustituidos por frutales subtropicales como el aguacate, el mango o el chirimoyo.

De la época de esplendor de las naranjas del Guadalhorce quedan como testigos mudos los *cascareros*, construcciones que en su día eran utilizadas para secar las cáscaras de naranjas como paso previo a su uso en la industria de la pólvora y que en la actualidad han perdido su funcionalidad.

Y en cuanto a la huerta, el predominio es de pequeñas plantaciones familiares dedicadas al autoconsumo que cuentan con gran arraigo social, y en las que se conservan algunas de las tradicionales variedades locales, que son cultivadas con criterios de manejo muy similares a los practicados en agricultura ecológica, aunque sus productores no dispongan del distintivo de calidad que lo certifique.

³⁵ Datos consultados en la web del Grupo de Desarrollo Rural Valle del Guadalhorce (www.valledelguadalhorce.com)



Diferentes variedades de tomates del Valle del Guadalhorce

2. Registros de Patrimonio Inmaterial:

Rituales festivos:

El primer ritual festivo que hemos decidido documentar dentro de la comarca del Valle del Guadalhorce ha sido el Día de las Mozas (**4901001**), también conocido como *la Cencerrá*, que tiene lugar en Tolox. Los orígenes de esta celebración hacen referencia a una leyenda local según la cual, durante las Navidades de 1539³⁶ dos mujeres –una cristiana y una morisca– discutían a causa de querer hornear sus dulces en primer lugar en la tahona de la villa. A raíz de las amenazas que la morisca profirió a su rival durante dicha discusión, los cristianos creyeron vislumbrar un inminente levantamiento de los moriscos, por lo que decidieron ingeniar un plan para expulsarlos del pueblo antes de que tuviera lugar la insurrección. Durante la noche, marcharon hacia el castillo de la cercana localidad de Alozaina dejando las luces de sus casas encendidas para aparentar normalidad, y a la mañana siguiente cristianos de ambas poblaciones se encaminaron hacia Tolox haciendo sonar cencerros y caracolas y formando tal algarabía, que los moriscos pensaron que se trataba de un numeroso ejército que se acercaba para presentar batalla, ante lo cual se dieron a la fuga. Quedando de este modo Tolox en poder de los cristianos, sin necesidad de lucha.

³⁶ Según la Crónica de los Reyes Católicos de A. Bernáldez, Tolox había sido tomado por los cristianos en 1485.



Vecino haciendo sonar la caracola durante *la Cencerrá* de Tolox

En recuerdo de este suceso, durante la mañana del día 8 de diciembre, los tolitos³⁷ salen a la calle para dar la *cencerrá*, rememorando de este modo la expulsión de los vecinos moriscos que habían quedado en el pueblo tras la conquista cristiana. Antaño la diversión consistía en recorrer durante todo el día calles, plazas y alrededores del pueblo intentando hacer el mayor estruendo posible, y en muchos casos haciendo rabiar a los vecinos más quisquillosos. Para ello se servían de utensilios de uso cotidiano, e identitarios de un modo de vida concreto, pues en un pueblo serrano como Tolox, en el que sus habitantes vivían en gran manera del pastoreo y la arriería, el cencerro era una herramienta de uso común. Tanto es así que hasta hace unas décadas se continuaban utilizando una gran variedad de los mismos, teniendo cada uno de ellos un nombre y uso concreto. Pero no sólo en Tolox, también en los numerosos cortijos que se extendían entre las últimas estribaciones de la Sierra de las Nieves y las llanuras de las riberas del Río Grande, era costumbre hacer sonar la caracola, para avisar a los trabajadores de las cuadrillas cuando la comida estaba preparada, además de tratarse de un instrumento de comunicación recurrente entre cortijos.

En la actualidad, la celebración ha pasado –tras un período de casi desaparición, a pesar de su pertenencia al imaginario colectivo como ritual identitario y diferenciador-, a formar parte de un ciclo de representaciones teatrales históricas con fines de promoción turística a nivel comarcal, integrándose dentro del mismo como colofón final. Dicha programación se encuentra aún en proceso de constitución definitiva, pues en 2013 ha tenido lugar su segunda edición, por lo que falta aún conocer la aceptación y nivel de integración de la población, algo para lo que es necesario tiempo.

En segundo lugar hemos estimado oportuna la inclusión en el Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía de la Fiesta de los Rondeles de Casarabonela (**4901002**), cuya celebración se lleva a cabo en la víspera de Santa Lucía, el 13 de diciembre.

³⁷ Gentilicio de los vecinos de Tolox.



Procesión de los *rondels* por las calles de Casarabonela

No existen datos fidedignos de los comienzos de esta celebración, no obstante etimológicamente la palabra rondel proviene de *reondel* o redondel, un capacho de esparto que antaño era utilizado en las prensas de los molinos de aceite para la molturación de la aceituna. Cabe señalar que en Casarabonela o Bonela como la llaman los *moriscos*, gentilicio de sus habitantes, llegaron a existir hasta siete molinos de aceite, puesto que se encuentra en el interior de una comarca olivarera y es una localidad tradicionalmente aceitera. Una vez que se daba por finalizada la molienda, los molineros tenían por costumbre sacar en procesión a la que llamaban *virgen de los Rondeles* como acción de gracias por la cosecha obtenida. Iluminando el camino que conducía desde su ermita hasta iglesia parroquial, con antorchas fabricadas enrollando los propios *rondels* que se habían utilizado en las faenas de la aceituna y cuyas fibras vegetales habían resultado impregnadas de aceite.

A lo largo del tiempo han aparecido nuevos elementos en el seno del ritual, mientras que otros se han ido transformando, señal inequívoca de que se trata de un patrimonio vivo y cambiante. No obstante cabe señalar que, algunos de esos cambios han ido en detrimento de la capacidad identitaria de los propios símbolos rituales.

El profesor Antonio Mandly interpreta el ritual de *los Rondels* como una celebración de la Navidad, o lo que es lo mismo del solsticio de invierno, pero que tiene lugar el día de Santa Lucía, a partir del cual *se acortan las noches y se alargan los días*. El cambio de fecha, o adelanto de la misma del 24 al 13 de diciembre, lo explica como consecuencia de la adaptación del cómputo anual de días, al nuevo calendario gregoriano que dentro del mundo católico fue implantado en el año 1583³⁸.

En relación directa con dicha interpretación se encuentra el hecho de que los *moriscos*, en general, hayan empezado a llevar a gala el hecho de mantener la celebración de la Navidad en fechas anteriores al cambio del calendario gregoriano, y a percibir la celebración de la Fiesta de los Rondels como un homenaje que hace su pueblo a la tradición y las costumbres de antaño.

³⁸ Mandly Robles, A. "Verdiales: la raíz y el ritmo". En Rev. Música Oral del sur. N° 1. Consejería de cultura. Junta de Andalucía. Granada. 1995

Motivo por el que se sienten en la obligación de preservarla para las futuras generaciones como seña de identidad local.

No obstante, podríamos alegar que precisamente aquellos elementos significativos presentes en el ritual actual, que lo hacen integrarse en el ámbito de las celebraciones navideñas, las pastorales, los villancicos tradicionales, la figura de la pastorcilla que portando un borrego abre le cortejo procesional o el consumo de buñuelos entre otros, son elementos de incorporación reciente, que no siempre estuvieron presentes en la celebración.

Por todo lo expuesto resultaría de gran interés la realización de un estudio detallado de todos estos pormenores, que arrojaría luz sobre los orígenes y transformaciones de un ritual que en la actualidad es un claro ejemplo de sincretismo de costumbres y devociones.

Oficios y artesanías:

Al hilo del anterior registro, hemos creído oportuna la documentación de un tipo de artesanía concreta e identitaria de los habitantes de Bonela, que en la actualidad se encuentra dentro del ámbito del ritual de los *Rondeles*, se trata de la Fabricación de los instrumentos musicales de la pastoral morisca (4902002).

La pastoral de Casarabonela³⁹, más conocida en la comarca como la pastoral *morisca*⁴⁰, posee un sonido muy peculiar que la diferencia de resto de pastorales existentes en la provincia. Sonido que sin duda le viene dado por el uso de las llamadas *castañuelas moriscas*, cuya sonoridad y repiqueteo es seña de identidad de la panda de villancicos en particular, pero que se hace extensible a la totalidad del pueblo en general.



Bombo, sonaja y castañuelas moriscas

³⁹ Ver más adelante ficha 4903001

⁴⁰ Recordemos que “moriscos” es el gentilicio utilizado para los habitantes de Casarabonela.

No obstante, son varios los instrumentos que forman parte de la mencionada pastoral al margen de las referidas castañuelas a las que, por cierto, se les presupone un origen pastoril aunque nosotros no hemos podido recabar ningún tipo de información al respecto, por lo que desconocemos el por qué de la extendida creencia de esta procedencia. El resto de instrumentos que componen la cuadrilla son: el bombo -nombre dado en la localidad a la más conocida zambomba-, y las sonajas -las equivalentes *moriscas* a las panderetas. Sin olvidarnos del triángulo, el almirez y la botella de anís.

Nosotros hemos recogido el modo de construcción de los tres elementos principales, que son además los de fabricación artesanal, castañuelas, *bombo* y sonaja. Y lo hemos hecho a través de los conocimientos aportados por un artesano local que no sólo conoce las técnicas de fabricación de dichos instrumentos, sino que además ha introducido numerosas mejoras en los mismos, que se han ido asentando de tal modo a lo largo del tiempo, que han terminado por crear escuela.

Gran parte de la peculiaridad de la fabricación de estos instrumentos musicales reside en el uso de materiales reciclados, que son conseguidos a través del trueque o intercambio entre vecinos del pueblo. Un ejemplo de ello son los bidones de lata que el dueño del taller de coches le facilita para la elaboración de los platillos de percusión de las sonajas, o los restos de madera con los que fabrica los puños del mismo instrumento, que intercambia con el carpintero. Otras materias primas en cambio, debe buscarlas en la sierra o los alrededores de la localidad al tratarse de materiales naturales, como la raíz del pitón⁴¹ necesaria para la caja de resonancia del *bombo*, o el esparto y la pita con las que elabora las cuerdas que posteriormente tensarán la piel que cubrirá la boca del mismo.

De todos estos instrumentos las de mayor carga identitaria son sin duda las *castañuelas moriscas*, dado que no conocemos de su fabricación en ningún otro lugar, ni siquiera se tiene constancia de que las toquen en ninguna otra población de Andalucía. Los *moriscos* argumentan que dichas castañuelas eran, en otros tiempos, muy populares por Asturias, León y Galicia, y que en algunas zonas de Castilla se las conoce como *tejoletas*, porque se elaboraban con dos trozos de teja o barro cocido. Su uso en las pastorales de Casarabonela ha pasado de generación en generación y se cree que quien las introdujo fue un tal Don José, que llegó al pueblo procedente de Galicia, según dicen unos para ejercer de cura y según la versión de otros, de maestro.

Sea como fuere según nos narran nuestros informantes, cuando se reúnen diferentes pastorales de la comarca con motivo de algún certámen o concurso “la gente identifica rápidamente la de Casarabonela por el repiqueteo de sus castañuelas”. Y podemos decir sin temor a equivocarnos que todos los *moriscos* se identifican con este instrumento, y cuando se van acercando las fechas navideñas en cualquier reunión de vecinos es fácil escucharlas sonar, pues no son pocos los que salen a la calle con las castañuelas en el bolsillo.

⁴¹ Se llama pitón al tronco leñoso de la pita, una planta con hojas o pencas radicales, carnosas, con forma de pirámide triangular y espinas en los márgenes y en la punta, de unos 15 ó 20 cm de anchura en la base y más de 1 metro de longitud. El pitón crece en el centro de la planta y puede llegar a medir 6 ó 7 metros de altura. El tamaño de su raíz depende de la altura del mismo.

Continuando con los oficios de la comarca, no podíamos dejar pasar el cultivo y modo de producción de la única aceituna de mesa, a nivel nacional, que cuenta con el distintivo de Denominación de Origen Protegida, por lo que el Verdeo de la aceituna aloreña **(4902001)** ha quedado también recogido en el Atlas del Patrimonio Inmaterial.

La aloreña es además, uno de los productos de mayor relevancia en el sector de la industria agroalimentaria de la provincia. Dentro del territorio amparado bajo la D.O. Aloreña⁴², la producción anual alcanza casi los 20.000.000 kg. Su calibre, o lo que es lo mismo el número de frutos contenidos en un kilo, oscila desde los 140 hasta los 260. Ya que dentro de la propia zona de producción existe una subzona, localizada entre los municipios de Alosaina y Coín, en la que las aceitunas son de un menor calibre, por lo que son conocidas como *huevos de perdiz*.



Verdeo a mano u ordeño

Dado que el olivo ha venido ocupando la comarca desde siglos atrás, éste sobrevive en su variedad silvestre -el acebuche- en los lugares más boscosos y de mayor pendiente. Si a esto añadimos el hecho de que su propagación o reproducción se lleva a cabo por semillas -las acebuchinas-, que tanto los vientos como las aves se encargan de propagar por toda la sierra, el resultado es la existencia de una gran cantidad de acebuches por todo el territorio, en continua repoblación.

Por este motivo, los mayores del lugar suelen utilizar un acebuche como patrón⁴³ en el que injertar la variedad autóctona de la zona, la aloreña, tarea que realizan mediante el método de la *espigueta*, a menos que opten por el trasplante en *estaca*. Todo este conocimiento acumulado relacionado con el olivar y sus métodos de producción, se ha ido traspasando de abuelos a padres, y a hijos, a lo largo de generaciones de agricultores; sin embargo en la actualidad, están siendo sustituidos por nuevas técnicas, más seguras y menos laboriosas, como por ejemplo el plantón de la variedad hojiblanca comprado en vivero e injertado posteriormente mediante una *espiga* central.

⁴² Ver Nota al pie de página nº 63

⁴³ Planta en la que se realiza un injerto, también llamado portainjerto.

Modos de expresión:

De entre los modos de expresión comarcales hemos seleccionado uno de los más característicos, las llamadas *pastorales* (4903001), que podemos encontrar repartidas por prácticamente todas las localidades de la Sierra de las Nieves, el Valle del Guadalhorce y la Axarquía. De hecho son varios los municipios que organizan su particular Certamen de pastorales durante las fechas navideñas, como Casarabonela, Ojén o Alahurín de la Torre entre otros.

Todo parece indicar que los orígenes de este modo de expresión podrían localizarse en las llamadas *órdenes mendicantes*⁴⁴ que se prodigaron por toda Andalucía durante los siglos XVII y XVIII, entre las que destacan principalmente franciscanos, carmelitas y dominicos, aunque hubo más. Los frailes dominicos extendieron su influencia mediante la creación de las Hermandades de la Virgen del Rosario de la Aurora, asociadas a los grupos de músicos conocidos como *Auroros*. Mientras que carmelitas y franciscanos lo hicieron a través del culto al Purgatorio y a las Ánimas, favoreciendo la creación de Cofradías de Ánimas Benditas, a las que bajo la advocación de la virgen del Carmen se vincularon las Cuadrillas de Ánimas o *Animeros*. Unos y otros eran grupos de músicos itinerantes que se encargaban de recaudar fondos con fines benéficos en el entorno de las parroquias, teniendo su época de mayor actividad durante las Navidades.



Pastoral de Casarabonela

Sabemos que en la comarca de la Sierra de las Nieves⁴⁵ la labor evangelizadora tras la conquista cristiana recayó en la Orden de San Francisco, cuyo núcleo principal parece ser que estuvo ubicado en el Convento de las Flores de Álora, desde donde se extendieron a otros pueblos vecinos. Y también sabemos que la Orden de los Dominicos estuvo muy vinculada a la labor de la Inquisición por estas mismas tierras, estableciendo Tribunales en muchas de sus villas entre

⁴⁴ Se trataba de órdenes religiosas que recibían el nombre de *mendicantes* porque sus miembros estaban obligados a realizar voto de pobreza, a través del cual renunciaban a todo tipo de bienes y propiedades manteniéndose únicamente gracias a la caridad.

⁴⁵ Llorente, F. M. Atlas etnográfico de la Sierra de las Nieves. Ed. AGDR Sierra de las Nieves. Málaga. 2007

ellas Tolox o Yunquera. Lo que nos sitúa a las mencionadas órdenes mendicantes realizando una ardua labor en nuestra comarca de referencia.

Pero en el caso de la pastoral de Casarabonela aún se hace más evidente esta relación, pues hemos sabido de boca de nuestros informantes que, antes de que la pastoral *morisca* se constituyese formalmente para encargarse de acompañar a la procesión de la Virgen de los Rondeles, durante la noche del 12 de diciembre, desde su sede parroquial en la ermita de la Veracruz hasta la iglesia principal del pueblo –la parroquia de Santiago-, nos estamos remontando a los años 40 y 50 del pasado siglo, ya existían grupos de vecinos que durante las Navidades se reunían llevando consigo los instrumentos musicales propios de las fechas y se iban visitando unos a otros en sus casas, para pasar un rato de charla y cantar villancicos y romances. Además, esta pastoral improvisada de la que podía formar parte todo aquel que lo quisiera, tenía otra función muy clara: dar aviso al pueblo, al amanecer de cada día desde el 12 hasta el 24 de diciembre, del comienzo del rezo del Rosario de la Aurora que tenía por costumbre realizarse durante esas fechas en la iglesia parroquial, entorno al *Belén* que solía colocarse en el interior de la misma.

A día de hoy la transmisión de todo el legado musical y textual que ha sido recogido y recopilado por los miembros de la actual pastoral, se realiza de manera intergeneracional a través del ingreso como miembro en la pastoral infantil. De este modo la pastoral infantil es, además del paso necesario para la pertenencia a la pastoral de adultos, uno de los medios para la enculturación de los miembros de menor edad dentro de la comunidad.

El siguiente modo de expresión documentado han sido los *verdiales*, y dentro de los mismos el estilo o *fiesta* denominado Almogía⁴⁶ (4903002). Pues aunque el municipio de Almogía lo hayamos integrado, a efectos del Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía, en la comarca Área Metropolitana de Málaga, el área de influencia de este estilo de *verdiales* quedaría localizada en el Valle del Guadalhorce, desde Villanueva de la Concepción, pasando por La Joya (Antequera), Almogía (sólo una parte del término municipal), Álora, Pizarra, Cártama y Maqueda, hasta Campanillas, ya en la periferia de la capital⁴⁷.

Lugares especialmente identitarios dentro del llamado *estilo Almogía*, hasta principios de la década de los setenta del pasado siglo, fueron las ermitas rurales. Pues mientras en el *estilo Montes* la *fiesta* había ido pasando progresivamente de las ermitas a las ventas, en Almogía éstas se mantuvieron como centro de reunión de fiesteros en torno a las Navidades y muy especialmente cada 28 de diciembre. Entre las más nombradas por nuestros informantes podemos reseñar: la ermita de las Tres Cruces, la de Jeva, la de los Dolores y la Loma la Boticaria.

⁴⁶ Para el estilo Montes ver ficha: 4803001.

⁴⁷ Jiménez Díaz, A. Verdiales. Patrimonio musical del campo malagueño. Cosas, coplas y sentires. Edit. Arguval. Málaga. 2009.

Un rasgo identitario de las pandas⁴⁸ de Almogía, (las cuales a decir de Queipo de Llano⁴⁹ no deberían ser denominadas como pandas de verdiales sino como cuadrillas de lagareños), era su predilección por el *choque de banderas*. Algo diferente a lo que ocurría con las pandas de los Montes cuando dos de ellas se encontraban por los caminos durante su cuestación, pues se enfrascaban en el ritual conocido como *choque de pandas*. Las de Almogía en cambio, realizaban su saludo ritual, enfrentando a los dos abanderados en un frenético baile de bandera, que ganaba aquel que consiguiese no perder el compás de su panda sin dejar caer la bandera de sus manos. Para ello, los abanderados se colocaban frente a frente, y cada panda se situaba en un principio en torno a su abanderado y comenzaba a tocar para él. Poco a poco los músicos iban rodeando al abanderado contrario, intentando hacerle perder el ritmo, al tiempo que los propios abanderados intentaban arrebatar la bandera de las manos de su oponente. Según nos cuentan, estos *choques* no siempre demostraban una rivalidad del todo sana, y eran muchas las ocasiones en las que el mencionado saludo terminaba *como el rosario de la aurora*. Los últimos *choques de banderas* estuvieron teniendo lugar en la puerta de la ermita de las Tres Cruces, hasta los años setenta.



Fiesta de la ermita de las Tres Cruces (2013)

Almogía también tiene su propia particularidad, en lo que al baile se refiere, pues al tratarse del estilo que alcanza una mayor velocidad de interpretación en lo musical, es también el que da lugar a un baile más espectacular, con numerosas vueltas y *revolveras*. Es también el único que admite el baile de un hombre solo, pues los demás estilos se circunscriben al baile individual (exclusivo de mujeres), en pareja (hombre y mujer, o dos mujeres) y *trenzaillo* (dos mujeres y un hombre).

⁴⁸ Ver Nota al pie de página nº 31.

⁴⁹ Ver Nota al pie de página nº 35.

Gastronomía:

Durante el trabajo de campo, hemos detectado que existen una serie de platos que son comunes a la mayor parte de las localidades que integran la comarca, y que se extienden incluso a municipios pertenecientes a comarcas limítrofes. Es el caso por ejemplo, de un tipo particular de sopa tradicional cuya base es el pan *cateto*⁵⁰ y un sofrito de tomate, pimiento, ajo y cebolla. Se trata de una sopa asociada a una concreta cultura de trabajo, los jornaleros del campo, y a una época determinada, la posguerra española, los llamados *años del hambre*, cuya elaboración se ha mantenido dentro del ámbito doméstico hasta convertirse en prácticamente una seña de identidad local.

Pensamos que este es el motivo por el que en cada uno de los pueblos en los que hemos constatado su existencia, recibe un nombre distinto y su elaboración difiere en algún detalle o ingrediente, justo el que las hace diferentes de las *otras*. En Álora es la *sopa perota*, en Guaro se la llama *sopa poncima*, también en Alhaurín se la conoce como *sopa de caldo poncima*, en Coin es la *sopa jervía*, en Tolox *sopa tolita*, *sopa mondeña* en Monda, *sopa de los 7 ramales* en El Burgo, *sopa aplastá* en Pizarra y un largo etc. De este modo creímos necesaria la documentación y registro de la misma, en alguna de sus variedades locales por cuanto suponen una seña de identidad colectiva, y así lo hemos reflejado en el registro de Las Sopas Perotas (4004002).



Elaboración de las *sopas perotas*

⁵⁰ En Málaga se denomina pan “cateto” a un tipo de pan de miga compacta y firme elaborado con harina integral, que en otras provincias andaluzas recibe el nombre de pan de campo o pan de pueblo.

Estas sopas han sido tradicionalmente, el almuerzo que preparaban los hombres durante el descanso del trabajo en el campo, y se trataba de una costumbre extendida por la práctica totalidad del Valle del Guadalhorce y la Sierra de las Nieves. Según nos narran nuestros informantes, para la comida común, el *amo* o dueño de la finca se encargaba de poner el aceite, cada jornalero aportaba una rebanada de su propio pan que traía de casa, la verdura la cogían del huerto, y la fruta con la que acompañaban las sopas, de los frutales pertenecientes a la finca. Por ese motivo los ingredientes dependían de la estación del año en las que se preparaban, en invierno llevaban espárragos, habas y patatas, y en verano tomate, pimiento y cebolla. Y lo mismo ocurría con el acompañamiento, que bien podía ser a base de pepinos, pimientos, higos o sandía en verano, como de naranjas, granadas o aceitunas, en invierno. Esas sopas de jornaleros, se consumían en el mismo *lebrillo*⁵¹ en el que se elaboraban, utilizando cada comensal su propia cuchara de palo.

Del contexto laboral, las sopas pasaron a los domicilios particulares, al ámbito de lo privado, como modo de aprovechamiento por parte de las mujeres del pan duro sobrante de días anteriores. Y en este nuevo espacio, tanto los ingredientes como el acompañamiento de las mismas consistían en lo que hubiese en la despensa: huevos duros, sardinas arenques, etc. Pero las mujeres añadieron un nuevo aprovechamiento para su consumo doméstico, se trata de el *bolo*, que suponía el segundo plato después de haber comido las sopas. Se trataba de agrandar las sopas, para ello se añadía cebolleta⁵² finamente picada, aceite de oliva, sal y limón, y se comía acompañado con trozos de pan tierno.

En la actualidad los espacios de consumo han vuelto a cambiar, y aunque el ámbito doméstico sigue siendo el lugar de consumo por excelencia, el contexto laboral ha dado paso al contexto ritual o festivo. Pues las sopas suponen también una elaboración propia de ciertas ocasiones festivas, ya sean éstas privadas o públicas, es decir, tanto una reunión informal de la familia extensa, como la feria o las verbenas locales. Incluso en los últimos años tiene su propia fiesta, el llamado Día de las Sopas Perotas, durante el cual, las sopas son elaboradas en la plaza del pueblo y ofrecidas para su degustación a vecinos y visitantes.

Continuando con los elementos gastronómicos comunes a la comarca pero que no obstante marcan la diferencia entre localidades, debemos hablar del Aliño de las aceitunas aloreñas **(4904001)**, máxime cuando nos encontramos en una zona olivarera en la que la *aloreña* es la variedad autóctona. Es decir, que no sólo se trata de un elemento fundamental para la generación de empleo en el territorio, sino que a su vez forma parte indispensable de la gastronomía popular y tradicional, tanto local como comarcal.

⁵¹ Vasija por lo general de barro, más ancha por el borde que por el fondo, y que dependiendo de su tamaño podía servir para elaborar comidas –las de menor tamaño- o para lavar la ropa –las más grandes-.

⁵² Cebolla común que después del invierno se vuelve a plantar y se come tierna antes de florecer.

La *aloreña* no es por tanto el único elemento cargado de significación colectiva, sino que también lo es su aliño o aderezo, ya que para elaborarlo se utilizan las plantas aromáticas propias de la zona de producción, y más concretamente aquellas que crecen junto al olivar, como el tomillo y el hinojo, siendo este último un condimento bastante peculiar en lo que a aderezo de aceitunas se refiere. El célebre escritor malagueño Blasco Alarcón⁵³ comentaba que en la Málaga de principios del XX, gozaban de gran fama la aceituna aloreña y su aliño, al que el autor asigna origen morisco. En la misma obra Blasco explica cómo “en la salmuera a prueba de huevo se echaban las aceitunas partidas a puño con un taco de madera, y al mismo tiempo, mezclándolo con ellas se vertía el aliño: ajo, hinojo, pimiento rojo y tomillo. Posteriormente se envasaban en orzas de barro tapadas con corcho”. Tras lo cual podemos asegurar que, a excepción de las orzas de barro y el corcho, poco o nada a cambiado el proceso de *avío* de las aloreñas, ni siquiera en lo que respecta a la mencionada prueba del huevo⁵⁴.



Aliño de aceitunas aloreñas

Como ya se ha señalado, la mezcla de condimentos e ingredientes con los que se prepara el aliño, tiene que ver con los productos y plantas propios de la comarca, y varía dependiendo tanto del momento de recolección, como de consumo, de la propia aceituna. La receta, aunque sigue unas pautas generales suele variar, ya sea en la incorporación de algunos ingredientes o en el modo de preparación, de una familia a otra, y estos pequeños cambios introducidos individualmente son transmitidos de generación en generación, por lo que no hay en el mismo pueblo dos recetas exactamente iguales.

⁵³ Blasco Alarcón, M. La Málaga de comienzos de siglo. Talleres Gráficos Salcedo D.L. Málaga. 1989

⁵⁴ La *prueba del huevo* es un método artesanal para dar el punto exacto de sal a la salmuera en la que se deben introducir las aceitunas para ser endulzadas antes de su aliño. Consiste en introducir en un recipiente con agua un huevo fresco a temperatura ambiente, e ir añadiendo sal y removiendo hasta que el huevo comience a flotar, señal de que la salmuera está lista. Si se utilizara un instrumento pesa-sales la proporción de sal debe rondar los 10°.

En este sentido y en aras de promover la *aloreña* y su particular aliño, como distintivo culinario-cultural de las diferentes localidades que se integran en la comarca, es fácil encontrar en los últimos años cómo el consumo y degustación de la misma ha pasado a formar parte de muchas de sus fiestas populares. Por poner un ejemplo podemos citar el Día de las Sopas perotas de Álora, o el Día de la Aceituna de Alozaina.

Y si hablamos de la gastronomía en torno al olivo debemos también hablar de la cocina que surge alrededor del fruto del almendro, otro árbol representativo de la comarca, principalmente de aquellos municipios que se encuentran bajo el ámbito de influencia de la Serranía de las Nieves.

A este respecto, el Ajoblanco **(4903003)** es uno de los platos que se incluyen dentro de la cocina tradicional y cotidiana, y que incluso se ha hecho extensivo a la totalidad de la provincia malagueña. De hecho la denominación de ajoblanco es muy reciente y está en relación con la generalización del mismo a nivel provincial, pues hasta hace muy poco tiempo –y aún hay quien continúa nombrándolo así– el plato era conocido en la zona como gazpacho de almendras. Y a pesar de que autores como J.C. Capel⁵⁵ afirman que se trata del gazpacho malagueño, si tomamos en consideración el hecho de que la almendra, ingrediente distintivo del ajoblanco, es además uno de los productos identitarios de la comarca de la Sierra de las Nieves, y que éste suele acompañarse de uvas moscatel, otro producto claramente identificativo de la zona, tenemos en el ajoblanco un seguro marcador de la identidad del territorio.



Ajoblanco

⁵⁵ Capel, J. C. Comer en Andalucía. Edt. Phentalon. Madrid. 1981

Un aspecto sobre el que creemos importante hacer hincapié es que, a diferencia de las muchas otras variedades de gazpachos que se elaboran en Andalucía y que, por lo general, han tenido su origen en el contexto del trabajo del campo –motivo por el cual en la actualidad suelen ser los hombres quienes se encargan de su elaboración en ciertos contextos rituales-, con el ajoblanco no ha ocurrido así. Ninguno de nuestros informantes asocia este plato al mencionado ámbito laboral, ni tiene constancia de la existencia de dicha asociación. El motivo parece lógico, se trata de un plato en cierto sentido más elaborado que el popular gazpacho, no por la variedad de ingredientes –que bien al contrario es menor- sino precisamente por la manipulación que requiere su ingrediente principal, la almendras, que deben ser partidas, escaldadas, peladas y machacadas, antes de incorporarlas a la sopa; todo lo cual hace de él un plato que a pesar de contar con una sencilla elaboración necesita de un tipo de preparación que no lo hace adecuado para un contexto de descanso y avituallamiento en mitad del trabajo agrícola.

3.- Listado de registros realizados:

Zona	Cód	Comarca	Cód	Ámbito	Código Registro	Denominación	Municipio
07	49	Valle del Guadalhorce	01	RITUALES FESTIVOS	4901001	El Día de las Mozas	Tolox
07	49	Valle del Guadalhorce	01	RITUALES FESTIVOS	4901002	La Fiesta de los Rondeles	Casarabonela
07	49	Valle del Guadalhorce	02	OFICIOS Y SABERES	4902001	El Verdeo de la aceituna aloreña	Álora
07	49	Valle del Guadalhorce	02	OFICIOS Y SABERES	4902002	Fabricación de los instrumentos musicales de la Pastoral morisca	Casarabonela
07	49	Valle del Guadalhorce	03	MODOS DE EXPRESIÓN	4903001	La Pastoral morisca	Casarabonela
07	49	Valle del Guadalhorce	03	MODOS DE EXPRESIÓN	4903002	Los Verdiales. Estilo Almogía	Álora, Almogía, Cártama, Pizarra y Málaga
07	49	Valle del Guadalhorce	04	GASTRONOMÍA	4904001	El Aliño o aderezo de la aceituna aloreña	Álora
07	49	Valle del Guadalhorce	04	GASTRONOMÍA	4904002	Las Sopas perotas	Álora
07	49	Valle del Guadalhorce	04	GASTRONOMÍA	4904003	El Ajoblanco	Monda

4.- 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.

5.- 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 Cantos preflamencos y flamencos de Málaga. Univ. de Málaga. Málaga. 1985
 - o 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.
 - o “Fiesteros, fandangos y verdiales. Oralidad en transición en la Axarquía”. En Rev. PH N° 71. Consejería de Cultura JJAA. Sevilla. 2009
 - o “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.
 - o “Salazones en la provincia de Málaga: una aproximación a su estudio”. En Rev. Mainake. N° 15-16. Málaga. 1993-1994
 - o “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 formararlo. 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 Metrópoli. 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
 - o 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.
 - o Fiesta de verdiales. Una aproximación a sus orígenes. Edit. Federación de Pandas de Verdiales. Málaga. 2010
 - o "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.
 - o Álora. Memoria gráfica de un siglo. Grupo Editorial 33. Málaga. 2011
 - o Álora: Como casi cuentos de recacha. Imprenta Castillo. Málaga. 2002
 - o 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.
 - o "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
 - o 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 Strempele, P.
 - o "Vamos con Dios y con la virgen del Carmen". En Revista Miramar N° 172. Málaga. Julio-Agosto 2008
 - o La Carpintería de Ribera y la Barca de Jábega en la Provincia Marítima de Málaga. Fundación Cultura, Economía y Medio Ambiente. Málaga. 2011
 - o "El último carpintero de ribera de Marbella". En Cuadernos del Rebalaje, N° 11. Asoc. Cult. Amigos de la Barca de Jábega. Málaga. 2011
 - o "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