



ATLAS DEL PATRIMONIO INMATERIAL DE ANDALUCÍA

Informe Final. Fase 3. Zona 7. Costa del Sol Occidental (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. Listado de registros audiovisuales

4. Selección elementos susceptibles de registro audiovisual

5. Bibliografía

Costa del Sol Occidental

1. Marco socioeconómico y cultural

Comarcalización:

A efectos del Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía, la comarca Costa del Sol Occidental está constituida por nueve municipios malagueños: Benahavís, Casares, Estepona, Fuengirola, Istán, Manilva, Marbella, Mijas y Ojén.

Podemos definirla como una franja paralela a la línea de costa que limita al sur con el Mar de Alborán¹, extendiéndose desde Fuengirola -por el este- hasta Manilva -por el oeste-, al tiempo que las estribaciones de la Serranía de Ronda y el Valle del Genal la acotan por el noroeste y la Sierra de las Nieves y el Valle del Guadalhorce hacen lo propio por el noreste. En su límite occidental se situaría el Campo de Gibraltar, mientras que en el oriental encontraríamos el Área Metropolitana de Málaga.

A nivel administrativo, estos nueve términos se integran dentro de la circunscripción utilizada por la Mancomunidad de Municipios de la Costa del Sol Occidental². No obstante dos ellos, Istán y Ojén, pertenecen al mismo tiempo tanto a la Mancomunidad de Municipios de la Sierra de las Nieves³, como al GDR⁴ de la misma comarca, puesto que geográficamente se encuentran ubicados dentro del Área de Reserva de la Biosfera Sierra de las Nieves⁵. A lo dicho debemos añadir que al tratarse de una comarca situada literalmente entre la sierra y el mar, también encuentra su ámbito de actuación en parte del territorio el Grupo de Desarrollo Pesquero de Málaga⁶.

Medio físico:

De los 208 km. de línea de costa con los que cuenta la provincia de Málaga, aproximadamente la mitad corresponden a la comarca de la Costa del Sol Occidental. El fondo marino correspondiente a dicha franja costera, más o menos desde Fuengirola hasta Estepona, es arenoso y fangoso, al contrario que el que ocupa la zona oriental de la costa malagueña que sería principalmente rocoso.

¹ El Mar de Alborán es el nombre que recibe la parte más occidental del Mar Mediterráneo, quedando enmarcado entre la costa andaluza al norte, la marroquí y argelina al sur, el Estrecho de Gibraltar al oeste y una línea imaginaria que iría desde Cabo de Gata (Almería) hasta Cabo Fegalo (Argelia) al este.

² La Mancomunidad de Municipios Costa del Sol Occidental agrupa once municipios de la provincia de Málaga: Benahavís, Benalmádena, Casares, Estepona, Fuengirola, Istán, Manilva, Mijas, Marbella, Ojén y Torremolinos. Ver también Nota a pie de página nº 1.

³ Ver Nota a pie de página nº 40.

⁴ El GDR Sierra de las Nieves fue constituido en el año 2000 dando cobertura a los mismos municipios que se encuentran mancomunados bajo idéntica denominación.

⁵ Ver Nota al pie de página nº 43.

⁶ El Grupo Pesquero de la Provincia de Málaga es una entidad de naturaleza asociativa y sin ánimo de lucro, creado en 2010 con la finalidad de promover la diversificación económica dentro de su ámbito territorial de actuación, concretamente los términos municipales de: Estepona, Fuengirola, Marbella y Vélez-Málaga.

Precisamente son sus particulares características, las que posibilitan que los fondos marinos de la Costa del Sol sean ricos en mariscos, además de contar con bancos estables de diferentes especies de moluscos. Sus aguas han sido tradicionalmente importantes caladeros de pesca, gracias a la existencia de corrientes de nutrientes y plancton, motivo por el que numerosas especies pelágicas⁷, como la sardina, la boga, el jurel, etc, eligen periódicamente esta zona para desovar.

Todo este espacio costero está marcado por la cercanía de las estribaciones béticas, dando lugar a una costa alta y rocosa, que forma parte del llamado *complejo bético-rifeño*, un arco montañoso que rodea al Mar de Alborán por el sur, oeste y norte, formado por la Cordillera Bética y las montañas del Rif de Marruecos⁸.

Su clima es típicamente Mediterráneo, con temperaturas suaves en invierno y en verano, cuya media es de unos 19° C, y cuenta con más de 300 días de sol al año.

Un fenómeno climatológico identitario de la zona es la niebla *taró*, bien conocida por los marineros y pescadores de toda la costa, pues la casi nula visibilidad que trae aparejada obliga a los barcos a utilizar sus sirenas. El *taró* o *tarot* aparece principalmente durante los meses de otoño, su nombre técnico sería niebla de advección, y se forma al contacto de una masa de aire cálido, procedente del norte de África, con el Mar de Alborán, que se encuentra a una temperatura inferior, lo que da lugar a una fuerte condensación de dicha masa de aire⁹. Se trata pues de una niebla cálida que se origina en el mar, pero que asciende en ocasiones hasta las primeras estribaciones de la Sierra de las Nieves, llegando a municipios como Ojén e Istán.

En cuanto a la ubicación geográfica de los municipios de la comarca Costa del Sol Occidental, hay que señalar que de los nueve municipios que la integran tres son costeros y seis de interior, aunque cabe decir que estos últimos –a excepción de Ojén e Istán- tuvieron una expansión hacia la costa durante los primeros años del siglo XX. Otro dato significativo es el hecho de que en un territorio de unos 800 km² conviven casi 600.000 habitantes, lo que da como resultado una densidad de población extremadamente alta que alcanza casi los 700 hab/km², dato que se hace extensivo a la práctica totalidad de los municipios que la conforman.

Manilva es el municipio más occidental del territorio, situado en el límite con la provincia de Cádiz, y haciendo las veces de punto de unión entre las comarcas de la Costa del Sol y el Campo de Gibraltar, dicha frontera interprovincial se localiza exactamente en una zona de acantilados conocida como Punta Chullera.

El término cuenta con una extensión de algo más de 35 km² y aproximadamente 15.000 habitantes, a lo que hay que añadir una población flotante de unas 50.000 personas,

⁷ Se denominan especies pelágicas a aquellas que viven en aguas medias o cercanas a la superficie, por el contrario las especies demersales habitan los fondos marinos.

⁸ Alcántara, A; Simard, F. "Alborán, un mar único y diverso". En Rev. Mediterráneo N° 62. Junta de Andalucía. Consejería de Medio Ambiente. Málaga. 2008.

⁹ Viñas Rubio, J.M. "Arcaísmos y otras particularidades del lenguaje metereológico popular". En Rev. RAM N° 36. Diciembre 2005.

principalmente durante los meses estivales. Consta de tres núcleos de población principal: Manilva -núcleo urbano originario situado a 2 km. tierra adentro-, San Luís de Sabinillas -villa costera que cuenta con la mayor población- y la barriada de pescadores del Castillo de la Duquesa, además de un buen número de urbanizaciones residenciales ubicadas en la franja litoral, como el Puerto de la Duquesa¹⁰, Los Hidalgos, Guadalupe, Aldea Beach, Vistalmar, etc.



Puerto de la Duquesa (Manilva)

Manilva se encuentra a 128 metros de altitud, sobre la llamada Loma de los Mártires, y su orografía se configura como una serie de colinas alomadas que ascienden escalonadamente desde el mar hacia el interior. Mientras que por su parte los dos núcleos costeros se reparten casi 8 km. de costa, divididos en dos áreas claramente diferenciadas: de un lado los acantilados y pequeñas calas de la mencionada Punta Chullera, y de otro extensas playas rectilíneas, entre las que destaca la playa de los Toros¹¹. El tramo de costa comprendido entre estos dos hitos ha sido recientemente declarado Reserva Ecológica Playas de Manilva¹².

Un poco más hacia el interior se sitúa **Casares**, a 435 metros de altitud, desde donde se goza de una estupenda vista del Estrecho de Gibraltar. El hecho de que sea uno de los municipios de mayor altitud de la comarca, hace que sus temperaturas sean algo más suaves y las precipitaciones más frecuentes que en el resto del territorio.

La población se extiende sobre los últimos pliegues meridionales de la Serranía de Ronda, en el denominado Paraje Natural Sierra Crestellina¹³. El término ocupa una extensión de 162 km² y cuenta en la actualidad con unos 6.000 habitantes, aunque el número de los mismos no cesa de aumentar a razón de un 20% en los últimos 5 años. La población se encuentra distribuida en tres núcleos poblacionales: Casares pueblo -con algo más de la mitad de la población-, El

¹⁰ Núcleo residencial surgido en torno al puerto deportivo del mismo nombre.

¹¹ Es la playa de mayor extensión del término, debe su nombre al antiguo paso de ganado que hacía uso de la Cañada Real desde Los Barrios (Cádiz) hasta Estepona (Málaga). Resulta de gran interés paisajístico debido a su menor masificación urbanística, en ella destacan las masas de Taraje, la vegetación dunar y la pradera de nardo marítimo.

¹² Se trata de una figura de protección otorgada por la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía en 2012, que comprende las playas de Los Toros, El Negro, Las Arenas y Chullera.

¹³ Espacio protegido, declarado como tal en 1989 por la Junta de Andalucía, con una extensión de 477 Has. La estrella sin duda de este paraje natural es el buitre leonado, que tiene en este lugar una importante colonia de reproducción.

Secadero, y Casares Costa, siendo este último el que presenta el mayor crecimiento demográfico. Del total de los vecinos casareños casi el 40% son extranjeros, y de éstos prácticamente la mitad proceden del Reino Unido.



Casares pueblo

Si continuamos por la costa hacia el este nos encontramos con **Estepona**, municipio que al igual que los anteriores está a caballo entre la sierra y el mar. Se sitúa al pie de la gran montaña de Sierra Bermeja¹⁴, que separa la Serranía de Ronda de las costas mediterráneas a lo largo de 35 km. y, sobre la que se extiende un bosque de alcornoques por su zona más baja, un denso pinar en la media, y un pinsapar¹⁵ en la cumbre, lo que nos da una idea del potencial ecológico que posee el lugar.

Cuenta con unos 67.000 habitantes, distribuidos nada menos que en 17 núcleos de población más 13 diseminados, en un territorio que ocupa una superficie de 137 km², de los que 21 km. son de costa. El núcleo principal alcanza los 47.000 vecinos, mientras que los restantes 20.000 se encuentran repartidos en los otros 30 núcleos menores, en distinta proporcionalidad que oscila desde los 17 habitantes de Cortes hasta los 3.200 de Nueva Atalaya.

Conforme avanzamos hacia el levante llegamos a **Benahavís**, un pueblo de montaña situado a 7 km. de la playa, al fondo de un valle y rodeado de sierras, Sierra de las Apertaderas, Sierra Palmera y Sierra Bermeja, tres formaciones rocosas que separan los valles de los tres ríos principales del municipio, Guadaiza, Guadalmanza y Guadalmina, que bajan prácticamente en paralelo entre fuertes laderas cubiertas de bosques de pinos, encinas y alcornoques. En el valle del Guadalmanza encontramos las mayores alturas como el Pico de Monte Mayor (580 m.), mientras que el paisaje más singular se sitúa en las Angosturas del Guadalmina¹⁶ en las proximidades del pueblo. Sin embargo, es precisamente en este valle en el que en los últimos 10

¹⁴ Sierra Bermeja ocupa el flanco sur de la Serranía de Ronda, dominando la Costa del Sol desde Estepona hasta Marbella. Se trata del mayor macizo de rocas peridotíticas ricas en hierro y platino del mundo, y de ahí su nombre. Su mayor altitud se encuentra en Los Reales a 1.449 metros sobre el nivel del mar.

¹⁵ Ver pie Nota al pie de página n° 48.

¹⁶ Declarado Monumento Natural por la Junta de Andalucía. Se trata de un desfiladero calizo que consta de 81 hectáreas, por donde discurre el río Guadalmina, el cual ha labrado en sus paredes hoyas y pilones de distinta consideración, entre ellos el conocido Charco de las Mozas.

años se han venido construyendo campos de golf, hoteles y urbanizaciones de lujo que han engullido gran parte de sus laderas antaño cubiertas de frondosa vegetación mediterránea.

El término municipal tiene una superficie de 145 km² y una población que ronda los 6.000 habitantes -distribuida en 6 núcleos poblacionales-, de los que algo más de 2.000 son de nacionalidad española y unos 1.600 británica, el resto procede de lugares tan dispares como Alemania, Francia, Países Bajos, Marruecos, países del Este, de Sudamérica, de Asia y de África, en total más de un 60% de extranjeros.

La siguiente población serrana es **Istán**, localidad situada en una manga de tierra que nace de la Sierra Blanca, a una altitud de 303 m. sobre el nivel del mar. El término municipal se encuentra en el límite sur del Parque Natural Sierra de las Nieves y dentro del área de Reserva de la Biosfera, abarcando una superficie de 99 km², y cuenta con una población de 1.600 habitantes repartidos entre el núcleo principal de población y tres diseminados.

El agua es el elemento dominante en el paisaje, emana de numerosos manantiales provenientes de la sierra; el río Verde recorre el municipio y se embalsa en el Pantano de la Concepción¹⁷ -situado a los pies de la localidad-, que abastece de agua a toda la Costa del Sol. Uno de los principales atractivos del pueblo son sus acequias, de origen árabe, que recorren la población y se ramifican para regar las diferentes zonas de huertas y bancales. En la actualidad dichas acequias continúan en uso, dando lugar a un entramado que recorre el subsuelo del pueblo.

A lo largo del camino de Istán hacia Ronda, encontramos verdaderos tesoros de la naturaleza, uno de los más renombrados es el llamado Castaño Santo, *el abuelo del bosque*. Se trata de un enorme y antiquísimo ejemplar de castaño, probablemente el árbol más antiguo de toda la Sierra de las Nieves ya que su edad está cifrada en torno a los ochocientos y los mil años de antigüedad. Tiene unos trece metros y medio de perímetro y está actualmente propuesto para ser declarado Monumento Natural

Al este de Istán, sobre el antiguo camino interior que enlazaba con Málaga, junto al arroyo Almadán y entre las sierras Blanca, Alpujata y Parda, se encuentra el municipio de **Ojén**. Su orografía es de grandes y espectaculares contrastes, con fuertes pendientes y torrenteras que bajan desde las sierras por los valles de los ríos Real y Ojén. En el fondo del valle se encuentra el caserío, rodeado de un sinfín de huertas en terraza.

Los montes de Ojén poseen un denso bosque mediterráneo de quejigos, alcornoques, encinas, pinos, pitas y chumberas, además de los castaños y cerezos que podemos encontrar en el Paraje del Juanar¹⁸. En cuanto a la fauna que habita estos bosques, destacan la cabra hispánica y el búho real por tratarse de especies protegidas al estar prácticamente en extinción, además del águila real, ginetas, meloncillos, turones y cantidad de pequeños mamíferos, pájaros e

¹⁷ También conocido como Pantano del Río Verde, abastece de agua potable a unos 450.000 habitantes de la Costa del Sol. Fue construido en 1971 aunque no comenzó a embalsar agua hasta 1973, actualmente pertenece a la Cuenca Mediterránea Andaluza (CMA) dependiente de la Junta de Andalucía que es quien se encarga de la gestión de sus recursos.

¹⁸ El Juanar ubicado entre las sierras Blanca y Canucha, conforma uno de los límites naturales entre la Costa del Sol y la Sierra de las Nieves. Es uno de los enclaves montañosos más interesantes de la provincia por su irregular y abrupta orografía y su valor ecológico. Durante el siglo XIX fue uno de los refugios utilizados por la familia Larios para descansar y practicar la caza.

insectos. Podría decirse que Ojén es la puerta de entrada a la Reserva Natural de la Sierra de las Nieves, desde la Costa del Sol.



Huertas en terraza (Ojén)

La cercanía del Mediterráneo hace que tenga un clima templado pese a ser un pueblo de montaña, situado a 310 metros de altitud y sin salida al mar. Su término municipal tiene una superficie de 85 km² y una población de unos 3.000 habitantes.

Al sur de Ojén e Istán, bajo las laderas de Sierra Blanca, siguiendo el valle hacia el mar se encuentra **Marbella**. Una amplia franja costera de 26 km. de arena fina, que va desde la playa de Guadalmina –en el extremo occidental- hasta la playa de Cabopino –en el oriental-.

El municipio con una superficie de 114 km² cuenta con dos núcleos urbanos principales: Marbella y San Pedro de Alcántara, y varios núcleos poblacionales menores que son más bien zonas residenciales, como Nueva Andalucía, Las Chapas y El Ángel. La población marbellí ha aumentado de una forma casi exponencial en las últimas décadas, y actualmente supera los 140.000 habitantes.

Continuando por la costa hacia el este el siguiente municipio es **Fuengirola**. Que cuenta con uno de los términos municipales más pequeños de España -sólo 10 km²- y también uno de los de mayor densidad de población –7.600 hab/km²-, lo que da una población total aproximada de 76.000 habitantes.

El núcleo de población está situado a nivel del mar ocupando una franja costera de unos 8 km de longitud, con la excepción de los barrios de Los Pacos, Torreblanca y Yeseras y Carvajal, que se encuentran al norte en una zona de colinas.

El último de los pueblos pertenecientes a la comarca de la Costa del Sol Occidental es **Mijas**. Se extiende desde la sierra que lleva el mismo nombre¹⁹ hasta el mar, entre un paisaje de lomas y cerros y a lo largo de una superficie de 147 km². La corta distancia existente entre el Pico Mijas, el más alto del territorio situado a 1.130 metros sobre el nivel del mar, y la cota cero del litoral, hace que presente un paisaje de barrancos, cerros y lomas, que tristemente se encuentra cubierto de ladrillo, cemento y campos de golf, debido al agresivo desarrollo urbanístico de la zona.

Cuenta con una población de unos 74.000 habitantes divididos en 3 núcleos poblacionales: Mijas pueblo –núcleo principal situado a 430 metros de altitud-, Las Lagunas -zona de urbanizaciones en la que se encuentran la mayoría de los servicios municipales- y la Cala de Mijas -en el litoral y dedicada al turismo de sol y playa-.



Mijas Costa

Características históricas y socioeconómicas:

Málaga y su provincia se sitúan en la actualidad a la cabeza de la economía andaluza, siendo además uno de sus mayores motores de impulso. Dicho empuje económico se localiza en el sector servicios, y dentro del mismo es el turismo el que aglutina la mayoría de la actividades generadoras de ingresos. A nivel comarcal es la Costa del Sol la que atrae al mayor número de turistas y visitantes, y en el ámbito de lo local son los municipios de Marbella, Fuengirola y Mijas, los principales destinos turísticos; siempre que obviemos a Benalmádena y Torremolinos, al haberlos incluido a efectos del Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía en la zonificación del Área Metropolitana.

¹⁹ La Sierra de Mijas es una cadena montañosa que separa la Costa del Sol de la comarca del Valle del Guadalhorce, abarcando los municipios de Torremolinos, Benalmádena, Mijas, Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande y Churriana (distrito de Málaga). Se pueden distinguir en ella dos líneas de crestas: una que discurre por los picos de mayor altura como el Pico de Mijas (1.130 m.), el Pico Mendoza (1.103 m.), el Pico Castillejo (995 m.) y el Cerro del Moro (973 m.) con orientación E-W, y otra que va desde el Pico Calamorro (772 m.) al Pico Abalcuza (606 m.) en dirección NE-SW.

Este hecho se encuentra en relación directa con el declive de la comarca, tanto en las actividades pesqueras, como en las agrícolas y ganaderas. El abandono de las actividades económicas pertenecientes al sector primario, que hasta entonces había sido prioritario, comenzó en la segunda mitad del siglo XX coincidiendo con un hecho sin precedentes: la Costa del Sol se convirtió en un icono turístico internacional. Miles de personas comenzaron a llegar cada año atraídas por su clima, sus playas y su gastronomía, fue tanta la fama que llegaron a adquirir sus boquerones que el nombre quedó como gentilicio para la denominación de sus habitantes.

El origen de la denominación *costa del sol* lo localizamos años antes, a finales de la década de los 20, cuando un hostelero austriaco afincado en Almería y llamado Rodolfo Lussnigg²⁰ acuñó el término para promocionar la costa almeriense, de cara a los visitantes que acudirían a las Exposiciones Internacionales que iban a tener lugar en 1929, en Barcelona y Sevilla. Más tarde los medios de comunicación –entre ellos y con especial ahínco el diario malagueño *Sur*– comenzaron a popularizar el término para referirse a la totalidad de la costa mediterránea andaluza. Finalmente se hizo exclusivo de la costa de Málaga, quedando la costa granadina asociada a la Costa Tropical y el litoral almeriense a la Costa de Almería.

En la actualidad la densidad de población de la Costa del Sol -principalmente de sus municipios costeros- es extraordinaria, y el aumento de población desorbitado. El territorio ha sido ocupado de forma masiva, de modo que grandes urbanizaciones residenciales, áreas comerciales y campos de golf se extienden a lo largo del litoral, en las vías de comunicación principales, las laderas de los montes e incluso por los cauces de los ríos. Prácticamente toda la costa se ha convertido en una conurbación²¹ continua a lo largo de unos 140 km., en la que el primer kilómetro desde el mar hacia el interior está urbanizado en un 51%.²²



Construcción desmedida en el término municipal de Casares

²⁰ Tapia Garrido, J.A. Almería hombre a hombre. Ed. Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Almería. Almería. 1979.

²¹ Una conurbación es la unión de varias áreas metropolitanas que se integran para formar un solo sistema que suele estar jerarquizado, a pesar de que las diferentes unidades que lo componen puedan mantener su independencia funcional y dinámica.

²² <http://www.juntadeandalucia.es/boja/2006/196/24>

Los primeros pasos en la promoción turística de la zona tuvieron lugar a principios del siglo XX, en esos años se inauguró el *Balneario de Nuestra Señora del Carmen*²³ (1918) y el *Campo de Golf de Torremolinos*²⁴ (1928), ambos en la ciudad de Málaga. Puesto que Torremolinos, era una pequeña pedanía de pescadores dependiente de la capital, que no se constituyó en municipio independiente hasta 1988. Sin embargo, debido al estallido de la Guerra Civil española y posteriormente de la Segunda Guerra Mundial, no sería hasta la década de los cincuenta cuando comenzaran a llegar turistas a nivel internacional. Fue entonces cuando se inauguró el primer hotel de lujo de la costa, el *Hotel Pez Espada* (1959), y poco después abrió sus puertas el primer bar gay de España, el *Toni´s bar* (1962), ambos en Torremolinos²⁵.

Este despuntar de la barriada malagueña como destino turístico, dio lugar a que desde finales de los años sesenta y principios de los setenta, los municipios cercanos –como Benalmádena, Fuengirola y Mijas- siguieran sus mismos pasos. Todo lo cual supuso un cambio radical en los que habían sido hasta entonces pequeños núcleos pesqueros. Para hacer frente a esta reconversión económica, en 1976 se creó el Patronato de Turismo de la Costa del Sol²⁶, el primer organismo para la promoción del turismo fundado en España.

En la actualidad la Costa del Sol también se ha prodigado en la línea del turismo de golf, hasta el punto de ser conocida y promocionada como la *costa del golf*. No en vano posee la mayor concentración de campos de golf no sólo de Andalucía, sino del continente europeo, además de disfrutar de un clima que permite practicar este deporte durante prácticamente todo el año. Hablamos de 21 campos en el municipio de Marbella, 11 en Mijas, 10 en Estepona, 6 en Benahavís, 2 en Casares, 1 en Fuengirola y 1 en Manilva (además de 3 en Málaga, 2 en el Rincón de la Victoria, 2 en Benalmádena, 1 en Vélez-Málaga y otro en Nerja, lo que hacen un total de 62 campos de golf).

No obstante y a pesar de todo, la actividad pesquera –aunque bastante mermada- se continúa manteniendo en la zona. El periodista y académico malagueño J. Sesmero²⁷, aseguraba que hasta 1940 por *tierra de restinga*²⁸ se explotaba a diario la pesca del boquerón y la sardina en toda la costa de la provincia de Málaga, aunque señalando que “existe una zona privilegiada, se trata del banco del Calamillo, o Placer de las Bóvedas, o de Estepona”, que queda comprendida entre Estepona y Marbella, y que continúa siendo una de las mejores pesqueras del litoral.

Estepona, Marbella y Fuengirola, –junto con Vélez-Málaga- son en la actualidad los cuatro puertos principales de la comarca administrativa de la Costa del Sol. El mayor de todos ellos es el puerto pesquero de la Caleta de Vélez (Vélez-Málaga), que durante la década de los noventa se consolidó definitivamente como principal puerto de la provincia y el tercero de Andalucía.

²³ Situado en el Distrito Este de la ciudad de Málaga, fue construido sobre los restos del Monte San Telmo como espacio de ocio para las clases altas de la época.

²⁴ Actualmente bajo la denominación de Parador Málaga Golf y perteneciente a la red de Paradores Nacionales de Turismo. Se trata del complejo de golf más antiguo de toda la Costa del Sol.

²⁵ <http://aqueltorremolinos.com/>

²⁶ <http://www.visitacostadelsol.com/acerca-de-nosotros>

²⁷ Sesmero, J. Hechos, gentes y curiosidades de Málaga. Ed. Bobastro. Málaga. 1988.

²⁸ *Restinga* es un vocablo que pertenece al ámbito marinero malagueño que refiere a “una especie de barrera montañosa submarina que bordea la costa”, que no es sino la estrecha plataforma continental sobre la que se asienta la costa antes de llegar al talud. La zona comprendida entre la costa y la *restinga*, es decir, desde la costa hasta los 140 m. de distancia aproximadamente, recibe el nombre de *tierra de restinga*, en tanto que la parte existente entre ésta y alta mar es *por fuera de la restinga*.

Albergando en la actualidad a la mayor de las flotas pesqueras malagueñas, con aproximadamente unas noventa embarcaciones.

De los tres restantes, el puerto de Estepona fue en época romana²⁹ el que contaba con la mayor producción de salazones de toda la provincia³⁰. Mucho después -a finales del siglo XIX y principios del XX- se crearían a su amparo numerosas industrias conserveras, que darían trabajo a varias generaciones de mujeres del pueblo. Algunas de estas fábricas estuvieron en manos de empresarios gallegos, que apostaron principalmente por el boquerón frito y en conserva. Fueron años de gran prosperidad en torno a la pesca, por lo que se creó dentro del propio puerto el que fuera el primer Pósito de Pescadores de Málaga³¹.

Dado el auge de las conserveras, éstas fueron extendiéndose a lo largo de toda la costa llegando hasta el entorno del puerto de Fuengirola. Pero desafortunadamente con la llegada del turismo a la zona, la actividad pesquera perdió su protagonismo y las famosas fábricas de conservas de boquerones fritos malagueños comenzaron a desaparecer. En la actualidad la única conservera que se mantiene en activo es Conservas Ubago, fundada en 1953 por uno de los mencionados empresarios gallegos, permaneció en manos de la familia hasta la cuarta generación. En 2011 la fábrica fue vendida a los socios, quienes a día de hoy comercializan salazones, ahumados y conservas, y cuentan con plantas de producción en Málaga y Cádiz (La Línea de la Concepción y Tarifa), además de en Marruecos, Cabo Verde y China.



Puerto pesquero de Estepona

²⁹ Existen evidencias arqueológicas de que la Salduba romana (posiblemente la actual Estepona) fue un importante centro productor de garum, incluso en unas recientes excavaciones realizadas en el casco histórico de la ciudad han aparecido numerosas piletas de salazón pertenecientes a dicha época. Lo que puede indicar que la elaboración de salazones fue una actividad habitual en el territorio, tradición que con numerosas vicisitudes se mantendría prácticamente hasta nuestros días.

³⁰ Schulten A. Geografía y etnografía antiguas de la Península Ibérica. Madrid. 1963.

³¹ Creado en 1920, el Pósito de Pescadores de Nuestra Señora del Carmen de Estepona se constituyó como una asociación de pescadores con el objetivo de conseguir para sus socios una mínima cobertura social, además de un mayor desarrollo de la actividad mediante la adquisición de barcos y la venta del producto sin intermediarios. (Morales Muñoz, M. "Los Pósitos de Pescadores en la Costa del Sol Occidental (1920-1937)". En Rev. Cilniana N° 14. Málaga. 2001)

En la actualidad la flota pesquera del puerto de Estepona no supera los setenta barcos, la mayoría de pequeño tamaño y dedicados a la pesca artesanal y al rastro remolcado. Entre las principales especies que se capturan en este puerto destaca en primer lugar la sardina, seguida del jurel y en menor cantidad el *corruco*³², la caballa y el pulpo. No obstante, este último junto con la sardina, son las dos especies que generan mayores ingresos.

El puerto de Fuengirola como se ha comentado, también tuvo su edad dorada durante los años veinte y gracias a la industria de las salazones, sin embargo las obras del puerto pesquero aunque comenzaron en la década de los treinta no se dieron por concluidas hasta los años setenta. Fue entonces cuando volvió a resurgir, cobrando de nuevo gran relevancia, pero desafortunadamente poco después volvió a perder peso en la economía de la ciudad, dado que ésta también se redirigió hacia el turismo y la construcción. En la actualidad su flota pesquera cuenta con unas cincuenta embarcaciones, casi todas dedicadas a las artes menores, sobre todo al rastro y la pesca del pulpo. En cuanto a las especies capturadas las principales son, por volumen de captura: el *corruco*, la sardina, el pulpo y el jurel, seguidas de la paparda³³, la pintarroja y la concha fina. Y en cuanto a los ingresos generados el primer lugar lo ocupa el pulpo, seguido a distancia por la sardina, el *corruco* y la gamba blanca.

En lo que refiere al actual puerto de Marbella, fue el de construcción más tardía pues las obras no dieron comienzo hasta la década de los cincuenta, a pesar de que entonces contaba con más de sesenta embarcaciones, mientras que en la actualidad a penas supera las treinta, casi todas dedicadas a las artes menores. Más de la mitad de las especies capturadas son sardinas, seguidas de lejos por el pulpo, el jurel, el bonito, la paparda y el *corruco*. Siendo también la sardina y el pulpo las dos especies que aportan mayores ingresos. La realidad es que en Marbella no es el puerto pesquero el que genera economía, sino los tres puertos deportivos que se extienden a lo largo de su costa: Cabopino, La Bajadilla y Banús.

A día de hoy el sector pesquero de la provincia se encuentra en una difícil situación económica, motivada fundamentalmente por la sobreexplotación de los recursos pesqueros, que a nivel general viene provocada por el incesante incremento de flotas con potentes motores, sofisticados medios de detección y artes de pesca más eficientes, dando como resultado el agotamiento de los caladeros españoles.

A lo que debemos añadir la enorme demanda de pescado procedente del sector hostelero y restaurador, directamente relacionado con el sector del turismo. Sin olvidarnos de un importante componente que agrava más aún la situación y que podría enmarcarse dentro de la tradicional cultura gastronómica, se trata del tan afamado y demandado *chanquete*³⁴.

³² Nombre local dado al berberecho.

³³ Pez de la familia de los Scomberesocidae, muy similar al pez aguja.

³⁴ El chanquete es una especie en sí misma, de unos 6 cm. de longitud y cuerpo traslúcido, no obstante, debido a su casi desaparición de las costas, lo que actualmente se comercializan como chanquetes no son sino las crías de algunas de las especies propias de las costas malagueñas, principalmente del boquerón y la sardina.

Sea como fuere, la realidad actual es que la fuerte demanda de pescado existente en Málaga -ya venga de consumidores nativos o foráneos-, no puede ser cubierta por los recursos pesqueros existentes. Esto da lugar a que aproximadamente un 75% del pescado y marisco que se consume en la provincia³⁵ haya sido adquirido en otros caladeros, tanto nacionales (Golfo de Cádiz, Levante, etc.), como internacionales (Italia, Marruecos, etc.). De hecho gran parte del boquerón –el producto estrella malagueño- que se vende y se consume actualmente en Málaga procede de estos dos últimos países y se paga a precios extremadamente bajos. Por lo que si no se toman medidas destinadas a proporcionar distintivos de calidad locales que ponga en valor al boquerón malagueño, éste difícilmente pueda competir con los llegados allende los mares.

Pero además también existen otros factores que influyen en la situación económicamente precaria del sector, se trata del incremento de los costes añadidos: carburantes, hielo, envases, tasas de puertos y lonjas, Seguridad Social, colla³⁶, gastos fiscales, mantenimiento, monte mayor³⁷, etc. Y frente a estos elevados gastos, se sitúan los bajos precios que adquieren las escasas capturas de pescado en las lonjas, en las que la subasta se realiza *a la baja*, es decir, que se parte de un precio más o menos alto y a partir de ahí se puja hacia abajo hasta que alguien adquiere la mercancía. A lo que hay que añadir además, el elevado número de intermediarios existentes entre el productor y el consumidor, que son quienes canalizan las mayores ganancias, y hacen que el consumidor deba pagar el pescado a precio de oro, tanto en pescaderías como en restauración, mientras que el pescador, a penas ve cubierta su inversión.

Todas las mencionadas características actuales del sector: agotamiento de los caladeros, competencia de productos llegados de otros caladeros a precios no competitivos, incremento de los gastos soportados, escasa rentabilidad, etc, contribuyen a un abandono progresivo de la actividad por parte de los profesionales de la pesca, que da como resultado la escasez de personal con la formación y titulación requerida y que se traduce, a su vez, en una precariedad en el empleo tanto para la población autóctona como para la inmigrante.

El otro gran ámbito económico del sector primario de la comarca es el viñedo, concentrado actualmente en la zona más occidental de la misma, principalmente en los términos municipales de Manilva, Casares y Estepona. Y que al igual que el sector pesquero ha sufrido un grave deterioro en las últimas décadas, debido principalmente al auge del turismo y la construcción en la zona, que trajo aparejada la venta de muchos de los terrenos de cultivo.

³⁵ Datos aportados por el Grupo de Desarrollo Pesquero de Málaga.

³⁶ Cuadrilla de jornaleros de los puertos.

³⁷ Producto bruto de la pesca que se reparten proporcionalmente los armadores y pescadores contratados *a la parte*, una vez deducidas las cargas comunes de gastos y seguros sociales.



Viñas abandonadas en tierras de Manilva

Desde el siglo XVI las sierras bajas y lomas de la comarca se habían ido cubriendo de viñedos, llegando a su máxima expansión en el XVIII gracias al comercio de vinos y aguardientes con comerciantes catalanes. Durante esos años el tipo de viñedo que predominaban eran los llamados *vidueños* (cepas de diferentes variedades que convivían en la misma plantación o viña), cuya producción se destinaba principalmente al vino, por lo que existían un buen número de lagares y bodegas dispersos por toda la zona.

Pero a finales del XIX, la plaga de la filoxera³⁸ penetró por Málaga arrasando la práctica totalidad de las cepas, perdiendo el viñedo su anterior importancia y quedando únicamente como cultivo residual. Sin embargo a partir de 1920 se dio un nuevo impulso a la viticultura, introduciéndose en la comarca la variedad de uva Moscatel de Alejandría³⁹. El primer lugar en el que se generalizó dicha variedad fue en la zona de Manilva, concretamente en los *pagos de la Bodega* y más concretamente aún en la *viña del Abogado*, a partir de donde se extendió al resto del territorio. Con la implantación de este nuevo tipo de uva, de grano gordo y sabor muy dulce, la orientación productiva cambió radicalmente, la elaboración de vino pasó a un segundo plano y la cosecha se comenzó a destinar principalmente para el fresco y la producción de pasas.

Unos años más tarde -en la segunda mitad del siglo XX-, cuando la fiebre de la construcción llegó hasta la Costa del Sol, arrasó los campos de cultivo y las grandes extensiones de viñedo. Muchas viñas se abandonaron entonces y las tierras se vendieron a las grandes empresas constructoras, llegando en algunos lugares a extremos exagerados. Para poner un ejemplo valga el caso concreto de Manilva, cuyo término municipal cuenta con una superficie de 440 has. de tierras albarizas –una de las más adecuadas para el cultivo de la vid por sus peculiares características-, hasta los años setenta 400 de esas hectáreas se encontraban cubiertas de viñas, mientras que las restantes 40 eran suelo urbano. Sin embargo en la actualidad, a penas quedan 150 has. de albarizas cultivadas en viñedo, mientras que el resto ha sido edificado.

³⁸ Ver Nota al pie de página nº 6.

³⁹ Ver Nota al pie de página nº 27.

Por otro lado, los terrenos de viñas que dejaron de cultivarse para ser vendidas como terreno urbanizable, y que tras el estallido de la burbuja inmobiliaria finalmente no pudieron venderse, se encuentran en estado de abandono o semi abandono, por lo que es práctica común que el propietario venda la producción de las mismas *a cosecha*⁴⁰, es decir, que quien la compra se encarga de proporcionar al viñedo los cuidados mínimos que necesita a lo largo del año, además de la recogida de la cosecha.

Por último creemos importante hacer una breve reseña sobre la que, durante el siglo XIX y parte del XX, fue una importante actividad económica en la comarca, que dio lugar a lo que los historiadores han dado en llamar *la anticipación andaluza a la historia de la moderna siderurgia nacional*. Nos estamos refiriendo a la industria minera, con centro en la sierra de Marbella y Ojén, concretamente en la sierra Alpujata⁴¹, en la mina de El Peñoncillo. Su riqueza de minerales, entre otros magnetita, la hicieron muy atractiva para empresas inglesas, francesas y también españolas. Su explotación estuvo en relación directa con la producción de hierro en los altos hornos de la ferrería La Concepción, en Marbella, los primeros altos hornos civiles del país, que junto con los de la cercana ferrería El Ángel⁴², y posteriormente también con los de la ferrería La Constancia, en Málaga, se adelantaron a la renombrada siderurgia vasca, llegando a producir en 1844, el 73% de todo el hierro nacional. Recuerdo de ese pasado industrial y minero que se mantuvo hasta mediados del XX, aún pueden verse junto al puerto pesquero marbellí los restos de la estructura del llamado Cable, una línea de ferrocarril aérea que permitía descargar el mineral directamente en la costa, para su embarque⁴³.



⁴⁰ Esta misma práctica es utilizada también en la comarca de los Montes, donde recibe el nombre de vender *al esquimo*, y también en el Valle del Guadalhorce con el olivar, donde se denomina *a mocho*.

⁴¹ Formación montañosa de composición mineral, principalmente hierro, níquel, plomo, talco y dunita.

⁴² Ambas en el cauce del río Verde.

⁴³ En la que hoy es conocida como la *playa de El Cable*, habiéndose convertido en un símbolo de la costa marbellí.

2. Registros de Patrimonio Inmaterial.

Rituales festivos:

En lo referente a los rituales festivos, dos han sido los que hemos documentado en la comarca. En primer lugar, una de las numerosas representaciones de la Pasión de Jesús (**5001001**) que se vienen celebrando cada Semana santa en la provincia. Dicha costumbre arranca de manera general desde los Autos sacramentales del medievo, utilizados como medio para catequizar e instruir al pueblo en la doctrina de la iglesia. Sin embargo en la provincia malagueña en concreto, estas escenificaciones tuvieron un origen más tardío, entre finales del XVI y principios del XVII, siendo el XVIII el momento de su definitiva consolidación⁴⁴.

La mayoría de ellas se perdieron durante la guerra civil, y aunque no llegaron a desaparecer nunca de la memoria de los vecinos, no se recuperaron hasta la década de los setenta, es el caso de Alhaurín el Grande, Igualeja, Cajiz, Riógordo, Casarabonela, Carratraca, Benalmádena e Istán. Hemos seleccionado esta última por dos motivos fundamentales. Uno de ellos es, que según los datos existentes y conocidos hasta el momento, se trata de la representación más antigua de la provincia⁴⁵, recientemente declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional de Andalucía y Fiesta de Singularidad Turística Provincial.

Y el segundo es, la especial significación que dicho ritual festivo tiene para los *panochos*⁴⁶, para quienes supone el mantenimiento de una tradición propia y cargada de sentimientos. Los vecinos son los verdaderos protagonistas, y durante unos días se convierten en improvisados actores. Antes de la recuperación, los personajes iban cubiertos con unos *rostros* o caretas y ejecutaban los movimientos que narraban los textos, los cuales estaban escritos en verso y eran cantados por un coro. La costumbre era que los diferentes papeles pasasen de padres a hijos, de manera que personajes y *rostros* se heredaban de manera intergeneracional, siendo interpretado un mismo personaje por las distintas generaciones de la misma familia. Aún hoy día, existen algunas familias tan enraizadas en la costumbre, que sus miembros más jóvenes continúan participando en la representación. No obstante, lo más común en la actualidad es que los vecinos se vayan dando el relevo en los diferentes papeles en función de la edad, por lo que prácticamente todo el pueblo participa en la escenificación, y el número de personajes supera la centena.

Curiosamente, algunos papeles han pasado a ser representativos de ciertos colectivos, por ejemplo, la mayor parte de los muchachos de la localidad, con edades comprendidas entre los 20 y 25 años, personifican a los soldados romanos, los antiguos *armaos*. También el denominado *pueblo* se ha convertido en un grupo identitario, en el que se incluyen un buen número de familias completas, que acuden incluso con sus miembros más pequeños.

⁴⁴ Urbaneja Ortiz, C. "Religiosidad y Tradición. El Paso de Istán". En Actas del Simposium Religiosidad popular en España. Instituto Ecurialense de Investigaciones Históricas y Artísticas. Madrid. 1997.

⁴⁵ Según los Libros de Actas de la cofradía de la Vera Cruz, fue en 1666 cuando se comenzó a representar en la plaza del pueblo.

⁴⁶ Gentilicio de los vecinos de Istán.



Paso de la Crucifixión (Istán)

Con la misma temporalidad festiva, también hemos creído interesante recoger la celebración del llamado Huerto del Niño (**5001002**), que tiene lugar en el municipio de Benahavís. En este caso el ritual festeja el final de la Semana santa y se extiende desde el viernes hasta el domingo de Resurrección, incluyendo diferentes espacios rituales además de distintos agentes protagonistas.

Durante las noches de toda la semana los mayordomos, dos chicos y dos chicas que habían sido designados para el cargo el año anterior, se dedican a *robar* productos hortofrutícolas y animales, por las numerosas fincas que rodean al pueblo. El sábado por la tarde las mayordomas son las encargadas de confeccionar el *judas*, un pelele que representa al apóstol traidor. Mientras que los mayordomos se desplazan hasta la sierra para cortar el eucalipto del que posteriormente será colgado el mencionado pelele, además de conseguir ramas y diversos elementos vegetales con los que construirán un *huerto* en la plaza del pueblo. Esa misma noche los mayordomos en agradecimiento a los vecinos por sus aportaciones al *huerto* (los productos que anteriormente habían sido *robados*), los invitan a una gran cena comunitaria. Acabada la cual será el momento de ir a dejar un pino en las puertas de las casas de los mayordomos elegidos para el próximo año.

A primera hora del domingo, una imagen del Niño Jesús, simbolizando a Jesús resucitado, es colocada en un lugar de honor dentro del *huerto*, en el que también estarán presentes las mayordomas, ofreciendo a todos los visitantes una copa de anís y unos dulces caseros a cambio de un donativo. Mientras tanto los mayordomos se dedican a vender y subastar los productos y animales *robados*.



Mayordomas en el *Huerto*

Ya por la tarde tiene lugar la procesión del Encuentro entre el trono del Niño, que es portado por los mayordomos, y el de la virgen del Rosario, patrona de la localidad a la que portan los hombres del pueblo. Ambas imágenes finalizan el recorrido entrando juntas en la iglesia parroquial, dando así por finalizada la semana de Pasión.

El ritual supone para los jóvenes de la localidad su rito de paso hacia la vida adulta, también los mayores lo interpretan de este modo, puesto que ellos también debieron pasarlo. Motivo por el que prácticamente todo el pueblo participa de manera solidaria, haciendo frente común ante el gasto que supone la celebración, reflejo de la amplia homogeneidad social existente actualmente en la localidad.

Oficios y artesanías:

Hubiésemos querido abarcar aquí, los dos grandes ámbitos del sector primario existentes en la comarca, el viñedo y la pesca. Sin embargo, las muy difíciles condiciones en las que se ha visto obligada a subsistir durante todo el año la flota de cerco, es decir, la responsable de la captura de la sardina y el boquerón, las dos especies más características de la comarca, así como la flota de rastro, dedicada a los moluscos, principalmente al *corruco* o langostillo y la concha fina, ha hecho imposible su seguimiento y documentación, por lo que nos hemos centrado en registrar el viñedo en toda su amplitud.

En este sentido y como se ha comentado con anterioridad, es en los términos municipales de Manilva, Casares y Estepona, donde se localiza casi exclusivamente este modo de producción. Sin embargo y pese a que durante siglos la comarca y sus habitantes han vivido de los productos de la viña, ni el vino moscatel, ni las pasas de Manilva han estado nunca amparados por la Denominación de Origen de la provincia, por lo que muchos malagueños incluso desconocen su existencia. Creemos por tanto no sólo interesante en cuanto a marcador identitario, sino que también de justicia social por cuanto no se conoce la verdadera realidad en que se haya inmersa la comarca y su modo de vida principal, documentar y dar a conocer dicha actividad.

En la zona de Manilva se ha sabido reinventar la vitivinicultura en menos de un siglo y en torno a una variedad de fácil comercialización, la Moscatel de Alejandría⁴⁷, puesto además de tratarse de una uva de sabor agradable y muy dulce, es la única que tiene reconocido sus tres usos: mesa, vino y pasas. Todo ello mediante la utilización de técnicas tradicionales y a través de una agricultura prácticamente de subsistencia, sin grandes medios de producción ni grandes extensiones de tierra. Más bien al contrario, basado en la pequeña y mediana propiedad y en un reparto equitativo de ganancias y de trabajo entre los miembros de la misma familia, y destinado a una producción y comercialización a pequeña escala.

En primer lugar hemos documentado la Elaboración de pasas (5002001), pues en torno a dicho proceso de trabajo existe todo un saber hacer propio de la zona, y que ha sido transmitido mediante el relevo generacional en el seno de la familia. Este conocimiento implica, no sólo el proceso de pasificado de la uva, que se lleva a cabo de manera exclusivamente natural y artesanal, a través de un continuo y cuidado seguimiento de las distintas fases del mismo, y con una dedicación y esmero que no ha cambiado en absoluto con el paso de las nuevas generaciones. Sino también, el tratamiento de la materia prima desde la viña, la elección de los racimos adecuados, el momento idóneo para la vendimia, la construcción de los *tendales* o secaderos de pasas y un largo etcétera.



Tendiendo la uva en los *tendales*.

Para la transmisión del mismo, es tenida muy en cuenta la variable de género. Pues mientras que suelen ser los miembros masculinos del grupo familiar quienes se dedican al cuidado y recolección de la viña, el proceso de pasificación de la uva recae casi exclusivamente en manos de las mujeres. Para ello desde principios de agosto y hasta finales de septiembre, toda la unidad familiar se suele trasladar a la casa de viña (cabe decir que la mayoría de los vecinos de la zona cuentan además con una vivienda en el pueblo), para poder atender la recolección, traslado y tendido de la uva en los paseros, dado que el cuidado debe ser constante por si cambia el viento, al caer la noche, con la *blandura* del amanecer, etc.

⁴⁷ Recordemos que fue introducida en 1920 tras el exterminio de las variedades autóctonas por la plaga de la filoxera. Ver también Nota al pie de página nº 27.

El resultado es un producto de una calidad altamente valorada, sin embargo el problema se encuentra en el no reconocimiento de dicha calidad por parte de las instituciones adecuadas y la consecuente invisibilización de la pasa de Manilva, cuya producción es comprada en su mayor parte por productores de la Axarquía quienes la comercializan como producto propio y bajo el amparo de la Denominación de Origen.

El siguiente registro ha sido la Elaboración de vino moscatel (**5002003**), actividad que se ha venido realizando en la zona como un modo de aprovechar la uva que había sido desechada para los dos usos principales, el fresco y la elaboración de pasas. Suponiendo no obstante, un modo de conseguir unos ingresos extras para ayudar a las maltrechas economías familiares.

La coexistencia de ambos procesos de producción, ha dado lugar a que la vendimia se lleve a cabo en varias fases. En un primer momento se recolectan los racimos de mayor calibre, que suelen ser los que se encuentran más pegados al suelo, y se destinan a la elaboración de pasas. Posteriormente serán recogidos los racimos que *subieron* a la cepa, y al quedar desprotegidos de la sombra que proporcionan sus hojas sobre la tierra húmeda, han recibido más calor y adquirido un color dorado, éstos, que “ya no valen para pasas”, serán los empleados en la elaboración del moscatel.



Elaboración artesanal de vino moscatel.

Una vez vendimiados estos racimos, al igual que las pasas, también deben exponerse al sol durante varios días, es lo que se conoce como el *asoleo* de la uva⁴⁸, cuya finalidad es aumentar su graduación de azúcar. La uva se vendimia con unos 12° baumé⁴⁹ aproximadamente, y se asolea hasta alcanzar los 17° ó 18°, de esta manera la fermentación se parará de manera natural, puesto que las levaduras que la hacen posible no pueden consumir más de 15°, y al no haber agotado la totalidad de los grados de azúcar, el vino quedará dulce, que es lo que se pretende.

⁴⁸ Para el *asoleo* de la uva se utilizan igualmente los *tendales* de las pasas.

⁴⁹ Son los grados de la Escala baumé, que miden la densidad de cualquier líquido. Habitualmente se utilizan para medir la cantidad de azúcar en un líquido.

Dadas las actuales condiciones económicas en las que se desarrolla la actividad, cada vez es más frecuente que antiguos productores de pasas decidan orientarse hacia la elaboración y venta de vino moscatel, a pequeña escala. Puesto que el proceso de producción de éste, es mucho menos esforzado que el de la pasa y necesita de menor cantidad de mano de obra, por lo que rentabilidad económica viene resultando mayor.

Sin embargo, también en este sentido los viticultores de la comarca han visto obstaculizada su labor, pues muchos de los hosteleros de la zona comercializan en sus negocios vino moscatel que es vendido al público como *moscatel de Manilva*, aunque realmente procede de diferentes comarcas malagueñas, en las que el vino se elabora a partir de procedimientos no artesanales y con adición de productos químicos que garantizan su conservación en el tiempo. Todo lo cual va en perjuicio tanto de la calidad del producto, como de la economía y reputación del propio vino de Manilva y de sus productores legítimos. Este falso vino de Manilva, resulta mucho más dulce que el original y es de un color oscuro, casi negro, mientras que el moscatel elaborado en la comarca mediante procedimientos exclusivamente artesanales y naturales es de un suave color dorado.

Una vez inmersos en el trabajo de campo, hemos tenido acceso al conocimiento de la existencia de la otra cara de esta realidad, que si bien pueda permanecer oculta a los ojos de los *otros*, para los manilveños es parte de su razón de ser. Y se apegan de tal modo a lo que sienten que fueron sus raíces, que mantienen con ellas una fuerte conexión, haciéndolas visible a través del mantenimiento de ciertas variedades de uvas con las que se elabora un tipo de vino destinado exclusivamente al autoconsumo.

Se trata del vino que “siempre se ha bebido” y el que realmente gusta a los viticultores, el que beben en sus casas y el que ofrecen a amigos y vecinos casi a modo de homenaje, pues es el garante del verdadero nosotros colectivo. Es un vino joven y seco, que nada tiene que ver con el dulce moscatel que comercializan, elaborado con diferentes variedades autóctonas conocidas en su conjunto como *vidueño*⁵⁰ y que son mantenidas exclusivamente para tal fin. Visto lo cual no hemos podido dejar de incluir en nuestro Atlas, la elaboración del mismo.

La mayor parte de las variedades de vidueño, son anteriores a la implantación masiva de la Moscatel de Alejandría, incluyen cepas de uva blanca (temprana blanca, uva del cementerio, caracol, etc) y de uva negra (mollar, cabrita, etc), y difieren dependiendo de los gustos propios del productor. El mosto procedente de estas cepas no se comercializa, muy al contrario de la utilización dada a la uva moscatel, a la que como ya se ha mencionado con anterioridad se le aplican tres usos: la venta y consumo al fresco, la elaboración y venta de pasas, y la producción y comercialización de vino dulce.

⁵⁰ Se conoce como vidueño el terreno de viña de pequeñas dimensiones, que por lo general se encuentra a la espalda de la casa de labor y que alberga un número reducido de cepas de variedades autóctonas.



Elaboración artesanal del *vidueño*

El vino de vidueño es una clara seña de identidad en la comarca, y supone además el mantenimiento no sólo de un saber hacer propio de la zona, sino también de unas variedades de vid que estaban avocadas a su desaparición y que sólo gracias al tesón y al sentimiento de identificación de los agricultores de mayor edad con ellas, se han mantenido a lo largo del tiempo llegando hasta nuestros días.

En el mismo registro, hemos decidido incluir la producción durante los últimos tres años por parte de FUNMADES⁵¹, de otro tipo de vino, igualmente seco, pero procedente de la uva Moscatel de Alejandría, dando como resultado un vino seco joven y afrutado. Algo que en principio los viticultores de la zona no admitían, pero que poco a poco va abriéndose un hueco en la comarca y que incluso pone las miras en el mercado provincial y nacional, a través de su entrada en la Denominación de Origen Málaga y Sierras de Málaga. Dado que uno y otro suponen los únicos caldos secos elaborados en la comarca, y dado que proceden de materias primas diversas y utilizan diferentes métodos de producción, hemos juzgado interesante la realización de un estudio comparativo entre ambos **(5002002)**.

⁵¹ Fundación para el Desarrollo de Manilva (organismo dependiente del consistorio manilveño que trabaja con fondos andaluces y europeos)



Vino seco de Manilva procedente de uvas Moscatel de Alejandría

Alimentación:

Como no puede ser de otro modo, la gastronomía de un lugar está estrechamente ligada a los modos de producción existentes en el mismo, por lo que la cocina de la Costa del Sol incluye en su base el pescado. En este sentido, hemos documentado un saber hacer característico de los veranos esteponeros, durante los cuales los almacenes o naves en los que los pescadores del puerto pesquero guardan sus pertrechos, se convierten en improvisados secaderos de pescado, se trata del Secado de volaores **(5004001)**.

Volaor o *volaó* es el nombre dado en la zona al pez volador (*Exocoetus volitans*), una especie que se caracteriza por tener unas largas aletas en los costados, que les permiten saltar y planear sobre el agua durante varios metros -a veces más de 30- hasta volver a sumergirse.

Miles de estos peces cruzan el Estrecho de Gibraltar entre los meses de mayo y junio, procedentes del océano Atlántico para desovar en las cálidas aguas del Mediterráneo, unos meses más tarde retornan al Atlántico antecediendo en su paso a los bancos de melva. De estas dos especies la más esperada y cotizada es sin duda la melva, pero hasta que ésta no llega -algo que no ocurrirá hasta principios de septiembre- la flota pesquera de Estepona al completo, se dedica a la captura y secado del *volaó*, actividad que además de suponer un importante complemento a las rentas familiares durante la época estival, se ha convertido en una seña de identidad del municipio.



Volaores secándose en un *tendeero* en el puerto pesquero de Estepona

Todo el proceso de secado, que convertirá el pescado en mojama, se lleva a cabo de manera totalmente artesanal y a lo largo de prácticamente un mes de actividad frenética, durante el que se intenta *aviar* o preparar el máximo posible de pescado capturado.

Son los propios pescadores y sus familias quienes se encargan de su preparación y secado, y dado que el proceso necesita de una atención prácticamente constante, se da el caso de que familias enteras participan en el mismo. Posteriormente se ponen a secar en las puertas de las naves, dentro del propio recinto pesquero, hasta donde se acercan vecinos, comerciantes y turistas para comprar directamente las piezas secas.

Hemos rastreado esta actividad en otros lugares de la costa malagueña y únicamente la hemos encontrado en el vecino núcleo de Sabinillas, perteneciente al término municipal de Manilva, donde sin embargo y a pesar de que la pesca de los *volaores* es faena característica de los pescadores locales, no lo es así su preparación o secado, por lo que muchos de ellos llevan su captura hasta la localidad de Estepona para su venta en fresco.

La segunda seña de identidad gastronómica de la comarca, que hemos incorporado al Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía, ha sido la Elaboración de hornazos **(5004002)**, un bollo salado, elaborado con la misma masa utilizada para el pan, que incluye un huevo cocido en su parte superior. En la localidad de Istán, la costumbre es comerlo en la tarde del Domingo de Resurrección, durante la merienda campestre que los vecinos organizan para festejar el final de la Semana santa y más concretamente la Resurrección de Jesús.



Elaboración de hornazos en Istán

Aunque el hornazo es un elemento gastronómico bastante extendido no sólo en Andalucía, sino también en distintas partes del territorio español, cabe señalar que en cada lugar tiene sus propias características identitarias. Grosso modo se trata de, un alimento asociado ritualmente al inicio de la primavera. De hecho su tiempo de consumo varía de una sociedad a otra pero siempre se enmarca dentro de este período, ya sea Semana santa, Pascua de Resurrección, Jueves Lardero, San Marcos, etc. Y su contexto de celebración es invariablemente una salida campestre, en la que el hornazo será consumido y compartido por el grupo.

A través del comensalismo en torno al hornazo, se festeja el resurgir de la vida y la naturaleza tras el período invernal, de este modo el huevo, que es el elemento que nunca falta en el hornazo, es más, el que lo identifica como tal y lo diferencia de otros tipos de panes y dulces, adquiere su máxima capacidad simbólica como origen de la vida.

En lo que respecta a los ingredientes utilizados en Istán, nada ha cambiado, al menos hasta donde se remonta la memoria de los mayores del lugar. Sin embargo, se ha homogeneizado el moldeado o diseño del hornazo, pues cuando la elaboración era casera e individual, cada ama de casa daba forma a su propio hornazo familiar, e incluso se competía en originalidad. En la actualidad en cambio, existe un único diseño que es elaborado en la panadería del pueblo. También ha cambiado el lugar de consumo, pues la costumbre fue siempre acudir a los alrededores de la ermita de San Miguel, durante la tarde del domingo de Resurrección para merendar el esperado hornazo. En la actualidad, se continúa consumiendo en el campo, pero ya no junto a la ermita, sino en las casas de campo que la mayoría de las familias panochas poseen en las proximidades de la localidad. En este cambio de contexto, puede apreciarse una tendencia hacia un tipo de celebración más individualista, que ha pasado de festejarse en grupo dentro de un espacio comunitario -los alrededores de la ermita-, a hacerlo en el interior de los propios hogares, o lo que es lo mismo en un espacio intracomunitario, contando básicamente con la presencia de los miembros de la familia.

3.- Listado de registros realizados:

Zona	Cód	Comarca	Cód	Ámbito	Código Registro	Denominación	Municipio
07	50	Costa del Sol occidental	01	RITUALES FESTIVOS	<u>5001001</u>	El Paso	Istán
07	50	Costa del Sol occidental	01	RITUALES FESTIVOS	<u>5001002</u>	El Huerto del Niño	Benahavís
07	50	Costa del Sol occidental	02	OFICIOS Y SABERES	<u>5002001</u>	Elaboración de pasas	Manilva y Casares
07	50	Costa del Sol occidental	02	OFICIOS Y SABERES	<u>5002002</u>	Elaboración de vino seco	Manilva y Casares
07	50	Costa del Sol occidental	02	OFICIOS Y SABERES	<u>5002003</u>	Elaboración de Moscatel	Manilva y Casares
07	50	Costa del Sol occidental	04	GASTRONOMÍA	<u>5004001</u>	Secado de volaores	Estepona
07	50	Costa del Sol occidental	04	GASTRONOMÍA	<u>5004002</u>	Los Hornazos del Domingo de Resurrección	Istán

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 Alejandria 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 Cantes 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 formarlo. 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. Málaga. 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 Cuadernos 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 Álorá. Memoria gráfica de un siglo. Grupo Editorial 33. Málaga. 2011
 - o Álorá: Como casi cuentos de recacha. Imprenta Castillo. Málaga. 2002
 - o Álorá: 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

- La Filoxera en Málaga. Una crisis del capitalismo agrario andaluz. Edición Arguval. Málaga. 1990
- Ponsich, M. Aceite de oliva y salazones de pescado: factores geo-económicos de la Bética y Tingitania. Ed. Complutense. Madrid. 1988
- Portillo Franquelo, P. "Dibujo e interpretación de los planos de una barca de jábega". En Cuadernos del Rebalaje, N° 18. Asoc. cultural Amigos de la Barca de Jábega. Málaga. 2012
- Portillo Stempel, P.
 - "Vamos con Dios y con la virgen del Carmen". En Revista Miramar N° 172. Málaga. Julio-Agosto 2008
 - La Carpintería de Ribera y la Barca de Jábega en la Provincia Marítima de Málaga. Fundación Cultura, Economía y Medio Ambiente. Málaga. 2011
 - "El último carpintero de ribera de Marbella". En Cuadernos del Rebalaje, N° 11. Asoc. Cult. Amigos de la Barca de Jábega. Málaga. 2011
 - "La María del Carmen. Estudio y evolución de la barca de jábega". En Cuadernos del Rebalaje, N° 22. Asoc. Cultural Amigos de la Barca de Jábega. Málaga. 2013
- Portillo, P y Foj, F. Informe para el Ateneo de Málaga por el que se solicita a la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía considerar la barca de jábega como Bien de Interés Cultural según Ley 14/2007, de 26 de noviembre, del Patrimonio Histórico de Andalucía. (BOJA número 248, de 19/12/2007). Málaga. 2010
- Queipo de Llano Jiménez, A. "Pandas de verdiales de los Montes de Málaga, Cuadrillas de lagareños de Almogía y fiestas de Comares". En Revista Jábega, N° 103. Diputación Provincial de Málaga. 2010
- Roca Barea, M.E. "De la infulas 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.
 - "Religiosidad y Tradición. El Paso de Istán". En Actas del Simposium Religiosidad Popular en España. Instituto Escorialense de Investigaciones Históricas y Artísticas. Madrid. 1997
 - 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.
- WAA. “Casabermeja. Cultura y belleza en el cementerio”. Revista Adiós. N° 92. año XVI. Enero-febrero 2012. Funespaña S.A. Madrid
- WAA. Cortijos, haciendas y lagares. Arquitectura de las grandes explotaciones agrarias de Andalucía. Provincia de Málaga. Consejería de Obras Públicas y Transportes. JJAA. Málaga. 2000
- WAA. 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