

LOS CORTIJOS DEL PASADO RECIENTE EN EL CAMPO DE NÍJAR (ALMERÍA, ESPAÑA)

(bajo las sombras del Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar y de Sierra Alhamilla)

SEGUNDA PARTE:

**Desde el interiorismo de las casas-vivienda del legado cultural agropecuario
hasta las formas de vida en sus cortijos**



Por

Jesús Martínez Martínez, Diego Casas Ripoll y Diego Varón Barón

**REDACTADO EN LAS DEPENDENCIAS DE *EL MUSEO CANARIO*
(LAS PALMAS DE GRAN CANARIA) Y PUBLICADO A TRAVÉS
DE ACCEDA DE LA UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS DE GRAN
CANARIA**

2018

MARTÍNEZ MARTÍNEZ, Jesús

Los cortijos del pasado reciente en el Campo de Níjar (Almería, España), bajo las sombras del Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar y de Sierra Alhamilla/Jesús Martínez Martínez, Diego Casas Ripoll, Diego Varón Barón

Las Palmas de Gran Canaria: Obra redactada en las dependencias de El Museo Canario y publicada por “ACCEDA en abierto” de la ULPGC (Universidad de Las Palmas de Gran Canaria), 2018.

ISBN: 978-84-09-00495-9

1. Ordenación del Territorio 2. Diagnóstico de situación del Territorio 3. Gestión del Territorio 4. Planificación del Territorio 5. Planeamiento del Territorio 6. Manejo del Territorio 7. Agricultura 8. Ganadería 9. Pastoreo 10. Trashumancia 11. Desarrollo agropecuario 12. Planes de desarrollo agrario 13. Tradición oral 14. Arqueología agropecuaria y rural 15. Geografía rural 16. Tipología de las edificaciones agropecuarias 17. Incidencia de las construcciones rurales en la morfología de sus entornos geográficos 18. Patrimonio cultural rural 19. Paisaje sensorial rural 20. Bienes de Interés Cultural 21. Salvaguarda del patrimonio cultural rural 22. Conservación y protección del legado cultural rural 23. Consolidación del legado cultural agropecuario y rural 24. Restauración del patrimonio cultural rural 25. Habilitación del patrimonio cultural rural 26 Rehabilitación del patrimonio cultural rural 27. Redacción de planes de manejo en territorios con patrimonios culturales agropecuarios y rurales 28. Sociología rural I. Casas Ripoll, Diego, coaut. II. Varón Barón, Diego, coaut. III. El Museo Canario (Las Palmas de Gran Canaria) IV. Biblioteca de Ciencias Básicas de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, ed. V. Título

Fuente de las fotografías actuales: los autores

Fotografía de portada: panorámica de nuevas huertas en el entorno de la vieja casa-vivienda del Cortijo del Fraile, sin que haya ahora vínculos funcionales entre *lo nuevo* y *lo viejo*, desde las proximidades del punto geodésico. Captura del 27 de marzo de 2012.

ISBN: 978-84-09-00495-9

Código UNESCO: 250604

El contenido de esta obra se encuentra inscrito en el Registro de la Propiedad Intelectual, con el número GC-67-2018

Publicado por ACCEDA en abierto de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria Las Palmas de Gran Canaria (España)

2018

ÍNDICE GENERAL DE LA OBRA

	Páginas
Prólogos	7
Introducción de los autores	10
Primera parte	14
1 Ubicación y algunos rasgos del marco geográfico del Campo de Níjar (Almería)	15
2 Introducción a los cortijos del Campo de Níjar	20
3 Requerimientos de fábrica para la construcción de las casas-vivienda y de las diversas infraestructuras anexas en los cortijos del pasado reciente en el Campo de Níjar (Almería)	50
4 Clasificación de la tipología edificatoria de los cortijos de Almería	63
5 El cuerpo principal de los cortijos del antaño reciente en el marco geográfico del Campo de Níjar (Almería)	65
Bibliografía de la primera parte	94
Comunicaciones personales para la primera parte	95
Segunda parte	100
6 Interiorismo, aperos y aparejos	105
7 La vida en los cortijos del antaño reciente en el Campo de Níjar (Almería)	142
Bibliografía de la segunda parte	184
Textos legales consultados para la segunda parte	185
Comunicaciones personales para la segunda parte	185
Tercera parte	190
8 Las infraestructuras adicionales al cuerpo principal edificado	195
9 El árbol de sombra para el sesteo como parte de la tipología de los cortijos ...	322
Bibliografía de la tercera parte	330
Textos legales consultados para la tercera parte	331
Comunicaciones personales para la tercera parte	332

Cuarta parte	338
10 Ejemplos de campo	343
11 La incidencia de los cortijos del antaño reciente en la morfología del Campo de Níjar	407
Bibliografía de la cuarta parte	440
Textos legales consultados para la cuarta parte	440
Comunicaciones personales para la cuarta parte	441
Quinta parte	446
12 Conservación y protección del legado cultural de los cortijos del pasado reciente en el Campo de Níjar (Almería)	451
13 Anexo: los recursos ganaderos y la trashumancia en y desde los cortijos del Campo de Níjar (Almería), en el pasado reciente	468
Bibliografía general de la obra	501
Textos legales consultados para el conjunto de la obra	504
Comunicaciones personales para el conjunto de la obra	504
Contraportada	508



Estampa excepcional actual en el Campo de Níjar, por la presencia del cultivo de cereales, que sería habitual en el pasado reciente. Proximidades del inicio de la carretera a Fernán Pérez desde su cruce con la carretera entre Agua Amarga y Venta del Pobre. Captura del 1 de mayo de 2017

ÍNDICE DE LA SEGUNDA PARTE

	Páginas
Introducción de los autores	101
6 Interiorismo, aperos y aparejos	105
6.1 Interiorismo	105
6.2 Aperos y aparejos	132
7 La vida en los cortijos del pasado reciente del Campo de Níjar (Almería) ...	142
Bibliografía de la segunda parte	184
Textos legales consultados para la segunda parte	185
Comunicaciones personales para la segunda parte	185



A la derecha y como fondo escénico, se encuentra el mítico Cerro de los Frailes como *observador pétreo* de la *forma de vivir* en los cortijos del Campo de Níjar (Almería) durante el pasado reciente. El cielo tiene el color propio de una amanecida veraniega con tiempo de levante. Captura del 17 de agosto de 2011

INTRODUCCIÓN DE LOS AUTORES

Dentro del marco geográfico del Campo de Níjar (Almería), y en relación con su pasado reciente (desde la década de los años 40 hasta los comienzos de los años 80 del siglo XX, que abarca el tiempo comprendido entre el inicio de la postguerra civil española y el desarrollo intensivo de los invernaderos de plástico), este trabajo ha pretendido hacer un análisis transversal entre:

- la gestión de un territorio agropecuario
- las arquitecturas rurales del lugar, con descripciones de sus tipologías
- las funcionalidades de la arquitectura rural en cuestión
- las incidencias de los cortijos en la morfología del paisaje sensorial del lugar
- el costumbrismo del campesinado en estas tierras, y
- algunas de las vivencias de uno de los autores (recuerdos parciales de la infancia, niñez y juventud), que podrían crear estampas costumbristas.

En definitiva, los cortijos del pasado reciente en el Campo de Níjar son los protagonistas principales de un patrimonio agropecuario. Sin embargo, hay también protagonistas secundarios por la transversalidad de esta obra.

Como metodología general, en este trabajo, se utiliza la reconstrucción de una arquitectura edificatoria a partir de la interpretación de ruinas y mediante algunos legados de la memoria por transmisión oral (testimonios, o tradición oral). Esto no descarta la utilización de escritos literarios que incorporen, entre otros aspectos, costumbres y condiciones de vida, para interpretar mejor determinados aspectos de la calidad y del nivel de vida de los cortijeros del lugar, dentro del tiempo acotado (contextualización socioeconómica).

Así, se desea llegar a ciertas imágenes últimas obtenidas desde diferentes capturas de algunas aparentes imágenes pasadas aún persistentes, que son, a su vez, resultados de esas otras imágenes creadas por unas supuestas realidades de un intervalo de tiempo dado (a partir de la interpretación de la expresión *una imagen de una imagen de una imagen* de José Ángel Valente, 1992).

En los momentos oportunos, se aborda la funcionalidad, con algunas de sus transversalidades:

- de los cortijos en su conjunto
- de las estancias de los mismos
- de las dependencias anexas de las casas-vivienda, y
- de las infraestructuras externas dentro de las tierras del cortijo.

Aquí se entiende por funcionalidad el rol que puede, o pueda, desempeñar cualquier intervención del Hombre en un espacio determinado, dentro de un tiempo dado.

Según las conversaciones personales mantenidas, durante los años 1991 y 1992, con don Alfredo Bescós (Profesor, en tiempos recientes, de la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria), el análisis de la funcionalidad, con sus afectaciones, de las intervenciones del Hombre en los marcos geográficos rurales y urbanos y, en general, en cualquier espacio físico, resulta básico el respeto, o mejoramiento (si fuera posible) con sus repercusiones, de las condiciones medioambientales y naturales. Y este respeto, o mejoramiento, tiene sus implicaciones:

- positivas, o negativas, y
- a corto, medio o largo plazo

tanto en la calidad como en el nivel de vida del propio Hombre.

Los cortijos del antaño del Campo de Níjar. restringidos a los cuerpos principales edificados, y sin considerar sus tierras, podían tener hasta seis funcionalidades:

- como soluciones, o respuestas, de la construcción a las variables físicas, y otras, en relación con la habitabilidad de los moradores y usos agropecuarios del lugar
- como disponibilidad de lugares de habitabilidad de los moradores (propietarios, encargados y/o trabajadores agropecuarios, con o sin sus familias)
- como tenencia de espacios colectivos de los moradores
- como obtención de dependencias de almacenamiento (de los utensilios de trabajo y de cosechas)
- como posesión de cuadras para animales de carga y de usos diversos en los trabajos agropecuarios, y
- como posesión de corrales para una explotación pecuaria doméstica (gallineros y cochineras, por ejemplo).

Algunos elementos de las edificaciones principales adquirirían funcionalidades colaterales (transversales) específicas. Por ejemplo, los hogares de fuego, bajo los *caramanchones* de las chimeneas que, aparte de utilizarse para la preparación de la comida, desempeñaban roles de cohesión social, sobre todo familiar, en tiempos de descanso, generalmente después de las jornadas agotadoras de trabajo, por las conversaciones que se propiciaban.

Se ha admitido que las imágenes de las fotografías, como sucede en muchas ocasiones, describen mejor:

- las tipologías edificatorias de los cortijos del Campo de Níjar (Almería)
- sus detalles
- algunas de sus funcionalidades
- sus implicaciones en las morfologías del lugar, y
- otras consideraciones

que floreadas y expresivas frases escritas (o habladas). Por eso, y para focalizar este poder descriptivo de las fotografías, se quiere poner especial atención en la redacción de los textos de los pies de las mismas, para que sean suficientemente explicativos.

Asumido el papel de la documentación fotográfica, se intenta que, a través de ella, y con ocasionales dibujos, se pueda seguir, a grandes rasgos, el hilo argumental del trabajo realizado, y comprender sus diferentes contenidos. Esto no significa que se deba obviar

la literatura, (como tampoco se debe sustraer la ilustración) si se quiere obtener una completa comprensión de cómo fueron los cortijos y cortijadas del Campo de Níjar, con sus contextos, en el pasado reciente, acotado entre las décadas de los años 40 y 80 del siglo XX.

Respecto al contexto socioeconómico, en ocasiones no se va a obviar el sufrimiento y el sudor de los lugareños para mejorar, o preparar, tierras que hayan permitido unos cultivos de secano. Para ilustrar al respecto, se han tomado la fotografía que se adjunta en el pie de esta introducción. En la imagen, se captan montículos de piedras procedentes, quizás, del despedregado de un terreno que se destinó a la agricultura, seguramente de cereales, en la zona conocida como Los Troncos, entre Fernán Pérez y Agua Amarga. Sin embargo, no hay que descartar que se quisiera, además, apilar material para ser utilizado en diversas construcciones, o para otros usos.

Además, se quiere conseguir una obra abierta, nucleada en los cortijos del pasado reciente del Campo de Níjar (Almería), donde se relacionen entre sí:

- las descripciones analíticas de los mismos (pretendidamente objetivas, con sus diversas inferencias en diferentes campos) y
- las labores y actividades diversas en otras tierras.

Dentro de este contexto, se establecen determinados vínculos territoriales, como los que existieron entre los cortijos del Campo de Níjar y otros marcos geográficos de la Provincia de Almería. Por ejemplo:

- Entre el Cortijo de la Huerta Grande de don José Batlles, por el pretendido propósito de cultivar en ella viñedos, y el Valle del Río Andarax, por sus parrales de *uva de barco*.
- Entre el Cortijo Romeral del Campo de Níjar (dentro de lo que hoy es el Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar, y en las proximidades de la Bahía de Los Genoveses) y determinadas tierras de la Sierra de Gádor y de la Sierra Nevada almeriense, por donde pasaban los recorridos de una trashumancia de ganado, que lo llevaba hasta los valles de El Veleta (ya en la Sierra Nevada granadina).
- Entre los cortijos del Campo de Níjar y los molinos de agua de Huebro, en Sierra Alhamilla. Los molinos de agua molían parte de los cereales que se cultivaban en el Campo de Níjar.
- Y entre Lucainena de las Torres, en Sierra Alhamilla, por sus minas de hierro, que utilizaban el Cargadero de Agua Amarga (ya dentro del Campo de Níjar).

Los puestos de trabajo del Cargadero eran una alternativa laboral transitoria, o no, de proporcionar trabajo a una parte de los cortijeros del Campo de Níjar, cuando las condiciones meteorológicas ocasionaban malas pasadas a las cosechas de los cultivos de secano y a la disponibilidad de pastos para el pastoreo de cabras y ovejas.

Desde la perspectiva de una aplicación práctica del desarrollo de esta obra, se hace un diagnóstico de situación, aunque con carácter retrospectivo perceptivo (esto es, centrado en el pasado reciente, pero con huellas actuales), al objeto de ponderar la viabilidad del Campo de Níjar como un Parque Temático Ambiental, o como otra figura medioambiental de conservación y protección del territorio en cuestión, por el patrimonio cultural aún observable que encierra, y en compatibilidad con los usos vigentes de estas tierras, que estén de acuerdo con la legalidad.

La conservación y protección de las tierras del Campo de Níjar, por su legado agropecuario significativo del pasado reciente, tendría interés por sí solas, o por proporcionar un valor añadido a todo el marco geográfico del territorio, o a una parte de este, si se encontrara ya bajo una figura bajo de salvaguarda ambiental.

Precisamente, se dan las circunstancias de que una parte del Campo de Níjar está integrada en el Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar. Luego la figura de salvaguarda ambiental de los contenidos significativos agropecuarios del pasado reciente, que representen un legado cultural en el Campo de Níjar, sería, en parte, un valor añadido de un Parque Natural que, en cierta medida, se halla menguado:

- en cuanto a los contenidos ofertados habitualmente por los gestores del mismo, o
- por encontrarse sin un desarrollo en todas las potencialidades de uso informativo y formativo del territorio.

El diagnóstico de situación del Patrimonio cultural agropecuario del pasado reciente, en el Campo de Níjar, se podría cuantificar mediante un Análisis DAFO cuantitativo (en relación con el campo de aplicación de los legados agrícolas y ganaderos), y con una Evaluación cuantitativa de Impactos Ambientales heredados en los contenidos significativos al respecto, generados en otros tiempos. Lo anterior permitiría establecer los cimientos de un Plan de Manejo de un posible Parque Temático Ambiental agropecuario del pasado reciente en el Campo de Níjar, y la redacción conceptual y técnica del mismo.



Montículos de piedras de Los Troncos (entre Fernán Pérez y Agua Amarga) formados por el despedregado de unos terrenos para ser utilizados, posiblemente, en cultivos de secano. Captura del 7 de marzo de 2012

6 INTERIORISMO, APEROS Y APAREJOS

6.1 INTERIORISMO

La estancia más rica en elementos de interiorismo, en las casas-vivienda de los cortijos y cortijadas populares de un pasado reciente, en el Campo de Níjar, quizás sea la cocina (el corazón de la edificación).

El interiorismo de una cocina estándar, en estos cortijos, queda sintetizada en las fotografías 6.1 y 6.2, tomadas en el Museo de Almería (28 de agosto de 2014).

Las fotografías 6.3-6.5 recogen estampas costumbristas de interiorismo, en una cocina-sala principal, propias de un cortijo de un pasado reciente en la Almería Baja. Estas imágenes fueron tomadas dentro del stand que la Asociación Cultural Villa Carmen (de Los Llanos de La Cañada) montó en El Paseo de Almería, durante la Feria y Fiestas de agosto de 2017.

En una cocina de la época, no podía faltar:

- un hacha para partir la leña
- los paneros (o soplillos) de esparto para atizar el fuego en el hogar
- las trébedes para colocar las perolas, sartenes y otros utensilios sobre el fuego
- las perolas, sartenes y otros utensilios para la cocción de alimentos
- el almirez de cobre para su utilización en la preparación de las comidas
- los cucharones para sacar lo cocinado en las perolas
- las raseras para remover y coger lo que se cocinara en las sartenes.

En estas estancias, solían estar colgadas las llaves de las diferentes dependencias del cortijo, además de embutidos, mantas de tocino, pimientos secos, ristra de ajos, y otros alimentos y condimentos, aparte de los que se encontraban en lugares específicos.

En el conjunto de una casa-vivienda de los cortijos del pasado reciente, el interiorismo podía quedar definido por los siguientes elementos:

- los diferentes tipos de vanos de tránsito entre dependencias (a)
- el hogar con su campana (b)
- los hornos en el interior de la casa-vivienda (c)
- la campana de fuego y el *caramanchón* (d)
- las *alacenas* los basares, o vasares, y sarteneros (e)
- las repisas voladoras (f)
- las estacas de madera empotradas en paredes (g)
- las cantareras (h)
- los juegos de aseo (i)
- los *atrojes* (j)
- la cerámica de uso ordinario y de ornamentación (k)
- las jarapas (l)
- el mobiliario (m), y
- la iluminación nocturna (n).

La descripción y el análisis de este interiorismo, con la morfología y funcionalidad de sus elementos, se sintetiza como sigue:

- a. Los vanos de tránsito entre dependencias en las casas-vivienda.

Podían ser rectangulares y en amplios arcos.

Los vanos rectangulares podían tener sus bastidores y puertas de madera, pero lo habitual es que se cerraran, cuando las circunstancias lo requiriesen, con jarapas o cortinas de canutillos. Además, este tipo de cortinas se usaba también en la puerta de la calle, cuando sus hojas estaban abiertas, para evitar la entrada de insectos (básicamente moscas).

Los arcos, con sus funcionalidades, se consideraron cuando se abordaron las paredes de estas edificaciones rurales.

- b. El hogar del fuego, con su campana (chimenea).

Era donde se cocinaba con leña, sobre trébedes de hierro. Podía tener rebordes a modo de repisas.

- c. Los hornos.

Estos podían estar empotrados en la propia cocina o en otras estancias o dependencias (patios interiores, por ejemplo), como sucede en el Cortijo del Fraile (fotografías 8.61-8.62). En muchos casos, podían estar separados de la casa-vivienda.

- d. La campana de fuego y el *caramanchón*.

La campana consistía en una obra con morfología tronco piramidal, adosada a la pared y por encima del hogar de fuego.

Se construía con cañas y tenía sus dos caras revocadas con yeso. En su parte baja, y en su cara externa, había una repisa, llamada leja, para colocar objetos diversos. La funcionalidad de la campana era recoger los humos de la combustión y de las comidas que se preparaban. Las campanas estaban conectadas con la chimenea, por donde salían los humos al exterior.

El *caramanchón* era una campana de chimenea que va de pared a pared, apoyada a un travesaño de madera, bajo la cual solía estar el horno y el hogar del fuego donde se cocina. La función de este elemento edificatorio era también recoger los humos, pero de varios puntos de fuego. Como ejemplo, puede servir el *caramanchón* de la Venta de Alcora (fotografía 13.33).

- e. Las *alacenas*, los *basares* y los *sarteneros*.

De acuerdo con las observaciones y comentarios *in situ* con don Nicolás Cabrerizo (7 de marzo de 2012), las *alacenas* y los *basares* son una serie de estantes superpuestos, contruidos con caña y revestidos con yeso, en oquedades rectangulares de paredes internas (que no daban al exterior), de dimensiones variables, que pueden tener culminaciones en arcos de medio punto (fotografías 11.51 y 11.52).

Según la comunicación personal de doña Asunción Martínez Carmona (6 de marzo de 2012), en muchos lugares de la Provincia de Almería, en un antaño reciente, estos estantes superpuestos y empotrados recibían el nombre de *basares* cuando están abiertos (sin puertas). Los basares podían estar en la cocina o en otras habitaciones. Servían para colocar vasos, tazas, platos, fuentes (o lebrillos), orzas y otros utensilios de cocina y/o de ornato. Se reservaban las denominaciones de *alacenas* cuando los conjuntos de estantes en oquedades de la pared:

- estaban en las estancias de la cocina
- tenían puertas de doble hoja construidas con celosías (por tiras de madera, o de otros materiales, entrelazados entre marcos de madera), que podían llevar, por dentro, una tela metálica fina, y
- servían para el almacenaje de alimentos, que precisaran de una aireación en ambientes frescos, y de una protección de animales (es decir, poseían las funciones de fresqueras).

Los *sarteneros* eran oquedades revestidas de yeso y sin estanterías, que estaban ubicadas debajo de las alacenas o basares de las cocinas. Por estética, llevaban una cortinilla de tela. Aquí se colocaban las sartenes, los peroles y otros utensilios para cocinar.

f. Las repisas voladoras de algunas estancias.

Salían desde las paredes y, en consecuencia, no se encontraban empotradas. Se construían con materiales análogos a los estantes de las *alacenas* y *basares*. Eran de cañas (apoyadas lateralmente en paredes o elementos enfrentadas, y expandidas desde las paredes de fondo), y se revestían de yeso. Sirvan de ejemplo las fotografías 2.17 y 2.29. Tenían las funciones de colocar objetos diversos de los moradores.

g. Las estacas rústicas de madera que poseían algunas estancias.

Estaban embutidas parcialmente en sus paredes. Servían para colocar diversos aperos:

- aperos de la caballería (como las *aguaderas*, confeccionadas de esparto, para transportar los cántaros de agua), y de las bestias en general, y
- aperos del trabajo agrícola (como los arados).

h. Las cantareras.

Solían estar en la estancia de la cocina, bien como muebles desplazables de madera donde se colocaban los cántaros de agua en hileras (fotografías 6.2, 6.10, 6.11, 6.12 y 6.50). Las cantareras también podían estar formadas por troncos de madera (de retama o de olivo por las curvaturas que tenían) empotrados en las esquinas de la estancia, para soportar los cántaros.

i. Los juegos de aseo.

Estas piezas entran también dentro de un interiorismo. Están formados por utensilios desplazables de artesanía, y serían los equivalentes a las piezas de los

baños de las casas-vivienda actuales de los cortijos. El juego de aseo, en su mínima expresión (y lo más frecuente), era una simple palangana (normalmente de latón esmaltada de blanco, o de cerámica). Con ciertas disponibilidades económicas, el juego de aseo se encontraba en un mueble desplazable de madera o de hierro, relativamente estrecho y alto, llamado *palanguero*. Este, de arriba abajo, llevaba un espejo (que solía ser abatible), un aro circular para colocar la palangana, la propia palangana (conocida también como jofaina, o con otras denominaciones), asas para colocar las toallas, un soporte basal para colocar:

- la jarra palanguera de latón esmaltado o de cerámica (con asa levantada y pico vertedero), que contenía el agua a utilizar en la palangana, o
- el recipiente para echar el agua usada,

y la propia jarra palanguera, o el recipiente de recogida del agua usada.

Podría haber un juego de aseo por dormitorio, o un juego de uso común. Las fotografías 6.19 y 6.20 captan juegos de aseo, que fueron expuestas en una Feria Internacional de Alfarería, en Almería, y otro (fotografía 6.21) que se pueden encontrar en tiendas de artesanía.

- j. Los *atrojes* (trojes), que normalmente había en determinados cuartos. En lugares húmedos, se fabricaban en las cámaras, que se construían sobre los *terraos* de los cortijos populares.

Eran grandes compartimentos tabicados hasta media altura y descubiertos, adosados a la pared, y contruidos con lascas de piedra y yeso (fotografía 11.50), para el almacenaje de las cosechas del año (por ejemplo, el trigo y la cebada).

- k. La cerámica de uso ordinario y de ornamentación.

En general, la alfarería popular almeriense tiene la esencia de la fabricación de la cerámica musulmana y de la herencia de la cultura morisca.

Vossen, Seseña y Köpke (1981) reconocen la tradición alfarera en la Provincia de Almería. Por ello, incluyen, en su Guía, los alfares de los cinco pueblos alfareros de Provincia. y entre ellos, se encuentran los de la Villa de Níjar.

Las alfarerías de algunos pueblos de Almería han fabricado piezas para diferentes usos. Por ejemplo, piezas:

- de fuego (vasijas para cocinar alimentos, como las ollas)
- de loza (para conservar y tomar los alimentos, como las orzas)
- de agua (para transportar y almacenar agua, y para mantener y beber agua fresca)
- de construcción (ladrillos y canaleras de remate de los canales de desagüe)
- de decoración (donde se incluyen los maceteros, o tiestos de las macetas), y
- para otros destinos diversos.

Las piezas fabricadas, en función de sus destinos de uso, han requerido arcillas y procesos específicos. En el pasado, no se empleaba, por ello, el mismo tipo de arcilla para fabricar las piezas de fuego que las piezas de agua.

En la fabricación de la cerámica almeriense, resultaba indispensable:

- los tornos movidos a pie (hoy mediante motores eléctricos) hundidos, entre hundidos y elevados y elevados, y
- los hornos morunos.

Según don Francisco Góngora (4 de agosto de 2016) y Fernández de Paz (2004), un horno moruno, para la cocción de cerámica, es una estructura de ladrillo y adobe, de planta rectangular, de pocos metros de largo y ancho, formados por dos cámaras superpuestas, separadas por un piso horadado (una parrilla), por donde asciende el calor. Estas cámaras son:

- La cámara inferior, llamada caldera, que no llega a los dos metros de altura en algunos hornos. Aquí se mete la leña, que tiene que levantar una llama que llegue a la parrilla. Para ello, se utiliza leña de monte bajo como la retama. Los troncos de árboles no serían apropiados por no levantar llama.
- Y la cámara superior, llamada de cocción, de algo más de dos metros de altura en algunos hornos, donde llegan las llamas de la cámara inferior a través de la parrilla. El techo está formado por una cúpula de medio cañón, con pequeñas aberturas (brameras) que tienen la función de tiro. En esta otra cámara, se colocan las piezas, que se cuecen a una temperatura entorno a 1100° C. Estas temperaturas se estimaban a *ojímetro*.

Ambas cámaras tenían sus respectivas puertas (para introducir la leña en la cámara inferior, y las piezas en la cámara superior). Cuando el horno se encuentra cargado de las piezas a hornear, la puerta de la cámara de cocción se tapa con ladrillos y se sella con adobe. La puerta de la caldera permanece abierta para la introducción progresiva de leña.

La cocción duraba entre unas 9 y 11 horas. Se empezaba con un fuego muy lento (con calentones rápidos, las piezas se partían) durante una o dos horas. Después, este fuego se aumentaba progresivamente.

La cerámica procedente de las alfarerías del núcleo urbano de la Villa de Níjar, que producían piezas vidriadas, colorista y rústica, donde se combinan diversos colores llamativos (vivos), se utilizaba en los cortijos y cortijadas populares del Campo de este Municipio, en el pasado reciente. Esta cerámica nijareña, en muchos casos, equipaba y adornaba a sus cocinas. Pero no servía para colocarla sobre el fuego, porque las piezas no eran refractarias.

Las piezas para el aseo (palanganas y jarras palangueras), que fueran de cerámica, y que se hallaran en estos cortijos y cortijadas, no provenían de la alfarería nijareña.

En sus orígenes, las alfarerías de Níjar estaban especializadas, principalmente, en la fabricación de:

- loza (como cuencos y platos)
- lebrillos (o fuentes)

- platos
- fruteros
- jarras
- juegos de cerveza
- floreros
- luminarias (como palmatorias)
- cantaros, y
- ceniceros

Conforme con las comunicaciones personales de don Rafael Granados García (29 de diciembre de 2007) y de don Francisco Góngora, del 4 de agosto de 2016, en la fabricación tradicional de la cerámica de Níjar, se seguía el siguiente proceso:

- Se traía la arcilla de yacimientos próximos.

Normalmente se utilizaba la arcilla procedente de los yacimientos de La Hoya del Puchero y de El Puntal, ambos en las proximidades de Barrio de Bacares (fotografías 6.6-6.9).

- Se mezclaban los dos tipos de arcilla para tener la composición idónea, o se utilizaba solo la de La Hoya del Puchero. La arcilla de El Puntal era demasiado fuerte y, si se utilizaba sin mezclar, las piezas se rompían en el horno.
- Se metía la mezcla de arcillas, o solo la arcilla de La Hoya del Puchero en los pilones de los patios de las alfarerías para hacer el barro.
- Se amasaba el barro. Para ello, cabía la posibilidad de utilizar batidoras.
- El barro batido se llevaba a unas balsas de decantación.
- Cuando el barro estaba a punto en la balsa de decantación, parte de este se recogía con un barrero.
- Desde el barrero, se utilizaba el barro que se precisaba y se llevaba al torno para modelar la pieza deseada.
- Una vez concluidas las piezas en el torno, se colocaban sobre tablas
- Desde estas, se cogían las piezas y se bañaban en un recipiente lleno de una suspensión de caolín finamente molido (lechada de caolín).

El caolín era otro tipo de arcilla, que en este caso procedía de los alrededores de las minas de oro de Rodalquilar.

El baño de las piezas en la lechada de caolín era necesario para cubrir el barro, al objeto de que resaltaran los colores vivos de la posterior fase de decoración.

En la actualidad, tanto las arcillas para el barro como el caolín se compran y proceden de diferentes lugares del levante peninsular.

- Se dejaban secar las piezas.
- Se decoraban (se pintaban) las piezas con pinturas que daban colores abigarrados después de la cocción.

En el pintado, se utilizaba óxidos de hierro (para obtener los colores amarillos), óxidos de cobre (para obtener verdes), óxidos de manganeso (para obtener marrones), y óxidos de cobalto (para obtener azules).

A excepción de los óxidos de cobalto, los demás procedían de minas de Sierra Alhamilla y de La Serrata de Níjar.

- Se deja secar la pintura en las piezas.
- Luego, se hacía el *alcuelo* (esmaltado o barnizado). Las piezas se sumergían en un barniz especial con plomo, llamado alcohol de hoja. El plomo procedía de unas minas de galena localizadas en la zona de Huebro.

El barniz se preparaba a partir de una papilla de harina con agua al fuego, y se obtenía una gacheta. A esta, se le añadía cuarzo molido (llamado, en su jerga, arenilla) y el plomo (la galena molida de las minas). La función de la gacheta era permitir la adherencia de los componentes de esta otra lechada a las piezas a barnizar. El cuarzo hacía que se retardara la fundición del plomo (para que no fuera antes de la cocción de las piezas). El plomo hacía que las piezas tomaran el aspecto de vidriado. Las proporciones de los ingredientes de barniz se hacían a ojo, por la experiencia acumulada a través de los años.

El barniz de plomo se utilizó hasta los años 60 del siglo pasado. Posteriormente se empleó un barniz sin plomo.

- Se dejaba secar las piezas con el barniz.
- Se metían las piezas en la cámara de cocción del horno.

Las piezas se colocaban boca abajo para evitar la formación de pozas en el interior de las mismas, cuando el barniz escurriera al fundirse. Cada pieza iba sobre una especie de pequeña trébede. Cuando se completaba una capa de piezas en la cámara de cocción, se levantaba otra sobre la anterior, con sus respectivas *trébedes*. Y así sucesivamente hasta completar la mitad de la cámara de cocción. Sobre la carga que llena la mitad de la cámara, se introduce un enrejado sujeto a paredes del horno. Este enrejado sirve de base para acabar de llenar la cámara de cocción de forma análoga a la primera parte de la carga.

Se dividía la carga en dos partes para evitar las deformaciones de las piezas, aún blandas, por el peso que se acumulaba.

- Se horneaban las piezas con el fuego de la caldera.
- Y finalmente, terminada la cocción, se dejaba enfriar las piezas dentro de la cámara de cocción durante unos cinco días.

La fotografía 6.10 muestra un conjunto de tiendas de recuerdos de cerámica, del pretérito esplendor alfarero de Níjar, con sus exposiciones en sus frontis. En una de estas exposiciones de calle, había un conjunto de sillas y de sillones rústicos, y de cantareras con sus cántaros, que solían utilizarse en las cocinas, y en otros lugares, de los cortijos humildes del Campo de Níjar. La fotografía 6.11 de este epígrafe corresponde a un primer plano de estas sillas y sillones y de las cantareras con los cántaros.

Las fotografías 6.13-6.18 describen a la única alfarería superviviente en la propia Villa de Níjar (con la exclusión de sus barriadas) en 2007, ubicada en la calle principal del casco urbano, que lleva a la Plaza del Pueblo desde la carretera de enlace con la Autovía A-7.

El taller alfarero, que se describe en la galería fotográfica, utilizaba un torno elevado, movido por un motor eléctrico, y desarrollaba un proceso de fabricación ya descrito. Sin embargo, este taller se encontraba desvirtuado respecto a las alfarerías tradicionales. En efecto:

- la materia prima (la arcilla) no era del entorno geográfico del lugar (como lo era en tiempos pasados) sino alóctona, y
- la producción se destinaba, por lo general, a un mercado de recuerdos, y no para un uso práctico en viviendas más o menos modestas.

1. Las jarapas de Níjar.

Desempeñaban funciones diversas dentro de las casas-vivienda en el interiorismo de los cortijos humildes del pasado reciente.

Las jarapas son piezas de tejido, de colores vivos, confeccionadas originariamente en talleres artesanos familiares, con restos de trapos viejos (*harapos*) o de lana. Son propias del sureste de la Península Ibérica.

En los cortijos del Campo de Níjar, tenían, entre otras, las siguientes funcionalidades dentro de un interiorismo:

- cortinas que sustituían a puertas, en los vanos internos, que no fueran arcos
- cortinas de ventanas
- alfombras
- mantas, y
- colchas.

Pero las jarapas muchas veces, en los cortijos de estas tierras, traspasaban el interiorismo, y así, entre otras, asumían las funciones:

- de superficies de recubrimiento de la tierra que hay bajo la copa de los árboles, para que sirvieran de receptáculos en la recogida de cosechas (de las aceitunas, por ejemplo), y
- de superficies de depósito de los derivados agrarios que se obtenían con ciertas cosechas procesadas, como la paja de las eras después de la trilla.

Uno de los autores vivió en su niñez-juventud, en torno al año 1959, unos meses en la Villa de Níjar, y supo percibir el sabor de la artesanía alfarera y de la confección de jarapas. Precisamente vivió en la calle principal, muy cerca de donde esta convergía con la Calle Real de las Eras.

Las fotografías 6.30-6.34, del 1 de mayo y del 9 de junio de 2017, pertenecen a un reportaje sobre las jarapas y su fabricación, en la fábrica de doña Isabel Montoya, donde han trabajado cuatro generaciones en esta artesanía. Las jarapas se venden en el Punto de Información Turística de Níjar (Almería), donde hay un telar para demostraciones.

m. El mobiliario de madera.

Era limitado, muy sencillo y destinado a cubrir las necesidades básicas. Este mobiliario se reducía, sobre todo, a los siguientes elementos:

- Mesas rústicas de madera, de diferentes tamaños (fotografías 6.1 y 6.37). Una de grandes dimensiones se colocaba generalmente en la cocina.
- Sillas de anea, de diferentes alturas (fotografías 6.1, 6.3, 6.5, 6.10, 6.11, 6.37 y 6.46).
- Y camas con cabezales y pies unidos por travesaños laterales, que soportaban los somieres con sus respectivos colchones, normalmente rellenos de lana, aunque no se debe descartar a otros tipos de rellenos (paja o esparto, como por ejemplo). Las camas formaban el mobiliario básico de los dormitorios, y podía haber varias por estancia. Los armarios eran sustituidos por cuerdas, barras de madera o cañas gruesas, entre otros materiales, entre dos paredes esquineras, donde se colgaba la ropa mediante rústicas perchas. El equipamiento de un dormitorio se completaba con los juegos de aseo, más o menos sencillos.

n. La iluminación nocturna de las casas-vivienda.

Utilizaban utensilios diversos.

Sin duda, entre las décadas de los años 40 y 80 del siglo XX, algunas casas-vivienda de los cortijos del Campo de Níjar carecían de electricidad. En tales circunstancias, para la vida nocturna, se recurría a los candiles de aceite (fotografía 6.22), a los quinqués rústicos de petróleo (fotografías 6.23-6.25) y a las lámparas de petróleo (fotografía 6.26). Menos habituales eran las lámparas domésticas de carburo (fotografía 6.27), quizás por la peligrosidad de los mismos. Y en pocas ocasiones, se utilizaban las velas, que se colocaban sobre palmatorias (fotografía 6.28 y 6.29).

Una lámpara de carburo para la iluminación doméstica consiste en un dispositivo cilíndrico de latón dividido en dos cuerpos que se enroscaban entre sí, de unos 20 centímetros de altura por unos 8 centímetros de diámetro. En el cuerpo inferior, se colocaban *pedras* de carburo cálcico. El cuerpo superior contenía un depósito de agua que permitía un goteo regulable, mediante una llave externa, sobre las piedras de carburo, cuando estaba en funcionamiento el dispositivo, y una espita (que lleva incluida una llave para regular la salida del gas combustible). Cuando caía el agua sobre el carburo cálcico, se formaban acetileno e hidróxido cálcico. El acetileno es

un gas altamente inflamable. En funcionamiento, el gas acetileno salía por la espita. Si se encendía, se formaba una lengua de llama (de tamaño regulable), que producía una intensa luz de color blanco azulado en el exterior. La combustión no se propagaba hacia el interior por los complementos de la espita.

Uno de los autores vivió en su juventud largas temporadas en el Pueblo de Uleila del Campo (Almería), a principios de la década de los años 60 del siglo pasado. Como referencia temporal, el autor recuerda que estaba en este Pueblo cuando el 22 de noviembre de 1963 asesinaron al presidente estadounidense J. F. Kennedy. Uleila del Campo se localiza en la vertiente sur de la Sierra de Los Filabres, separado del Campo de Níjar, más al sur, por el Desierto de Tabernas y Sierra Alhamilla. En los años en cuestión, a este Pueblo no había llegado aún la electricidad y el autor, que memoriza sus vivencias, tiene la experiencia de haber pasado las últimas horas de las tardes, las noches y las horas previas a las amanecidas bajo la luz de los candiles de aceite, de los quinqués y de las velas. Precisaba de esta iluminación en las horas previas de las amanecidas porque le gustaba ir a tocar las campanas de la Iglesia. Sus padres eran reacios a usar los carburos por la peligrosidad de los mismos, y no utilizaban las lámparas de petróleo. Y en relación con Uleila del Campo, también recuerda con cariño el *bólide* que se construyó con las ruedas del coche y con la base de madera del moisés de sus hermanos gemelos, nacidos cinco años más tarde. Quizás fue uno de sus mejores juguetes, a pesar de los golpes y heridas que sufrió cuando jugaba con ese bólide, con sus amigos, en la carretera que conducía a Lubrín.

En cuanto al interiorismo:

- de las cuadras
- de los corrales y
- de los patios internos,

integradas en las casas-vivienda de los cortijos del pasado reciente del Campo de Níjar, se puede hacer una serie de referencias con descripciones sucintas de sus funcionalidades.

En las cuadras, y en algunos patios que eran continuidad de las casas-vivienda destacaban, casi en exclusividad, los pesebres (fotografías 2.19 y 11.55) para la alimentación de las bestias (principalmente mulos) y del ganado (aquí de cabras y ovejas). Estos animales bebían en abrevaderos, o pilares, que estaban en el exterior, pero próximos.

Y en los corrales, y en sus patios continuos, donde se criaban animales de corral como conejos y aves, había más riqueza en elementos de interiorismo. Un inventario somero englobaría:

- bebederos de diferentes tipos, que sean apropiados a los diferentes animales que se encontraran en el corral
- comederos, también de diferentes tipos, conforme con los animales que anduvieran en el lugar
- perchas para que duerman las gallinas, los gallos y otras aves de corral
- lugares acondicionados para la puesta de huevos de las gallinas y de otras aves, y para encubar a los huevos fecundados, si fuera el caso, y
- otros equipamientos.

Entre las cuadras, corrales y patios en continuidad, había con frecuencia arcos para el tránsito.

Por último, en el interiorismo de las casas-vivienda de los cortijos populares, estaban ausentes los equipamientos propios:

- Para el lavado de la vajilla, de los cubiertos y de los utensilios de cocina. Se recurría a los barreños de latón, cubillos y/o a grandes lebrillos, y a la utilización del agua de los cántaros de las cantareras, en estas tareas de lavado.
- Y para el lavado de la ropa. En estas otras tareas, se usaban las piedras de restriegue, que se colocaban en barreños de latón, o en las conducciones de agua desde las bocas de los aljibes, pozos y norias, al lado de los abrevaderos. Algunas pedanías tenían lavaderos comunales. La fotografía 6.35 y 6.36 captan dos de estos lavaderos, que se encuentran restaurados, en la Isleta del Moro y en el Pozo de los Frailes respectivamente.

Los cortijos populares del Campo de Níjar no utilizaban, para el lavado de la ropa ni el agua de los ríos, ni el agua de las acequias en sentido estricto (donde se exceptúan las atípicas acequias perimetrales de coronación en ciertos muros de los embalses, y las acequias de corto recorrido desde las salidas de agua de algunos aljibes, pozos y norias), como sucedía en otros lugares rurales de la época, simplemente porque no existían en estas tierras.

Carmona Martos (2015) hace un detallado inventario y descripción del ajuar de la cocina, y de otras estancias, de un cortijo popular almeriense, de los inicios de la segunda mitad del siglo pasado.



Fotografía 6.1: algunos utensilios de barro de uso común y mueblería en las cocinas de los cortijos del Mediterráneo almeriense, en el antaño reciente. Captura del 28 de agosto de 2014, en el Museo Arqueológico de Almería



Fotografía 6.2: forma habitual de almacenamiento del agua en las cocinas (cántaros sobre cantareras) y algunos medios para llevar el agua a las cocinas (carretillas para cántaros y *aguaderas* de cántaros, confeccionadas en esparto, para la caballería). Captura del 28 de agosto de 2014, en el Museo Arqueológico de Almería



Fotografía 6.3: recreación del interiorismo de un rincón correspondiente a una cocina de un cortijo de Almería, con algunos de los alimentos habituales, con útiles para cocinar y para mantener el fuego, y con un mobiliario propio de un pasado reciente. Estando de la Asociación Cultural Villa Carmen (de Los Llanos de La Cañada), instalado en El Paseo de Almería durante la Feria y Fiestas de agosto de 2017. Captura del 26 de agosto de 2017



Fotografía 6.4: recreación del interiorismo de un rincón correspondiente a una cocina de un cortijo de Almería, con algunos de los alimentos habituales, con útiles para cocinar y para mantener el fuego, y con un mobiliario rural propio de un pasado reciente. Estand de la Asociación Cultural Villa Carmen (de Los Llanos de La Cañada), instalado en El Paseo de Almería durante la Feria y Fiestas de agosto de 2017. Captura del 26 de agosto de 2017



Fotografía 6.5: recreación del interiorismo de un rincón correspondiente a una cocina de un cortijo de Almería, con algunas de las formas habituales del pan, con fetiches (herraduras que propiciarían suerte), con utensilios para cocinar (un almirez, por ejemplo), con un basar que tiene diferentes objetos (básicamente de cerámica), con un quinqué, y con labriegas vestidas al modo tradicional. Estand de la Asociación Cultural Villa Carmen (de Los Llanos de La Cañada), instalado en El Paseo de Almería durante la Feria y Fiestas de agosto de 2017. Captura del 19 de agosto de 2017



Fotografía 6.6: panorámica de la Villa de Níjar, donde se encuentra su barrio alfarero, desde las proximidades de los yacimientos de arcilla de Bacares. Captura del 2 de agosto de 2016



Fotografía 6.7: panorámica del yacimiento de arcilla de [la Barriada La Hoya del Puchero](#), cercana a la Barriada Bacares, en el Municipio de Níjar, que abastecía, en parte, a las alfarerías de Níjar. Captura del 2 de agosto de 2016)



Fotografía 6.8: yacimiento de arcilla, en La Hoya del Puchero, para la alfarería de Níjar. Las pequeñas galerías se excavaron para la extracción de la arcilla, según la comunicación personal de don Juan Sánchez Segura (Juan Mañas), del 2 de agosto de 2016. Captura del 2 de agosto de 2016



Fotografía 6.9: yacimiento de arcilla, en La Hoya del Puchero, para la alfarería de Níjar. Las pequeñas galerías se excavaron para la extracción de la arcilla. Captura del 2 de agosto de 2016)



Fotografía 6.10: tiendas de recuerdos de cerámica, que utilizaba los cortijos del antaño, y la población en general de la comarca, en el frontis de la Alfarería de los Góngora, en la Calle Real de las Eras de Níjar. Captura del 29 de diciembre de 2007



Fotografía 6.11: primer plano de las sillas, sillones, cantareras y cántaros, que utilizaban los cortijos del antaño, y la población en general de la comarca, en el frontis de la Alfarería de los Góngora, en la Calle Real de las Eras de la Villa de Níjar. Captura del 29 de diciembre de 2007



Fotografía 6.12: cantareras con cantaros de adorno (pintados y barnizados) y de utilización cotidiana en cortijos y cortijadas del antaño reciente, en el frontis de la ya desaparecida Alfarería de los Góngora, en la Calle Real de las Eras de la Villa de Níjar. Captura del 29 de diciembre de 2007



Fotografía 6.13: labores de modelado en un torno, en la alfarería de Granados García, en la Calle Real de las Eras, número 104, de la Villa de Níjar. Captura del 29 de diciembre de 2007.



Fotografía 6.14: labores de baño en una lechada de caolín, en la alfarería de Granados García, en la Calle Real de las Eras, número 104, de la Villa de Níjar. Captura del 29 de diciembre de 2007



Fotografía 6.15: labores de baño en una lechada de caolín, en la alfarería de Granados García, en la Calle Real de las Eras, número 104, de la Villa de Níjar. Captura del 29 de diciembre de 2007



Fotografía 6.16: secado de cuencos antes de ser pintados, barnizados y cocidos en el horno, en la alfarería de Granados García, en la Calle Real de las Eras, número 104, de la Villa de Níjar. Captura del (29 de diciembre de 2007



Fotografía 6.17: almacenamiento de piezas acabadas de cerámica, en la alfarería de Granados García, en la Calle Real de las Eras, número 104, de la Villa de Níjar. Captura del 29 de diciembre de 2007



Fotografía 6.18: detalle del almacenamiento de piezas acabadas de cerámica, en la alfarería de Granados García, en la Calle Real de las Eras, número 104, de la Villa de Níjar. Captura del 29 de diciembre de 2007



Fotografía 6.19: en el centro de la imagen, mueble *palanguero* de hierro, con la palangana que soporta la jarra palanguera. Esta jarra, que contendría el agua para usarla en la palangana, debería estar en el soporte basal del mueble, donde está el orinal. Feria Internacional de la Alfarería de Almería, en su edición del año 2012. Captura del 21 de agosto de 2012



Fotografía 6.20: en el centro de la imagen, mueble *palanguero* de hierro, con la palangana que soporta la jarra palanguera. Esta jarra, que contendría el agua para usarla en la palangana, debería estar en el soporte basal del mueble. Feria Internacional de la Alfarería de Almería, en su edición del año 2012. Captura del 21 de agosto de 2012



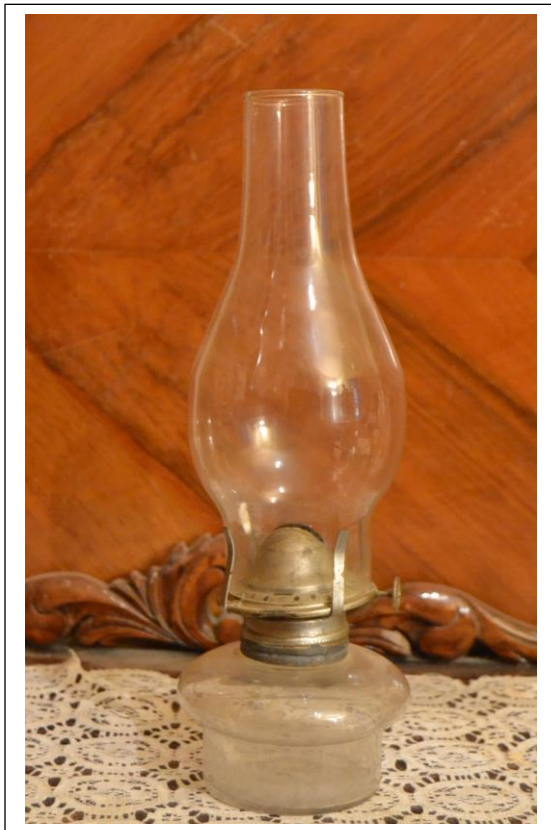
Fotografía 6.21: *palanguero* con espejo, palangana (o jofaina), jarra palanguera y asas para colocar las toallas, que hace recordar a los que se utilizaban en los cortijos del Campo de Níjar. La imagen fue tomada en la tienda *Artesanía Canaria Casa Arturo*, de Guía de Gran Canaria. Captura del 4 de febrero de 2017



Fotografía 6.22: candil de aceite conservado en las proximidades del Campo de Níjar. Captura del 5 de febrero de 2017



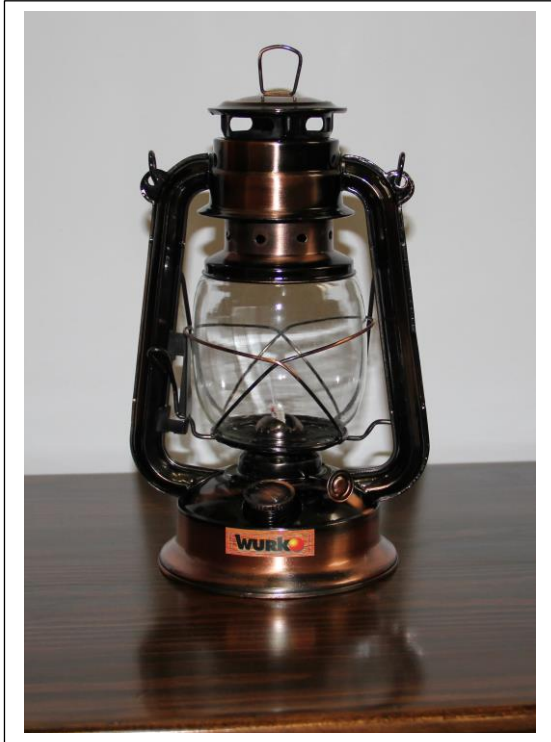
Fotografía 6.23: quinqué de petróleo de tulipa estrecha conservado en las proximidades del Campo de Níjar. Captura del 5 de febrero de 2017



Fotografía 6.24: quinqué de petróleo de tulipa ancha conservado en las proximidades del Campo de Níjar. Captura del 8 de febrero de 2017



Fotografía 6.25: quinqué de petróleo de tulipa ancha conservado en las proximidades del Campo de Níjar. Captura del 8 de febrero de 2017



Fotografía 6.26: lámpara de petróleo similar a las que se usaban en algunos cortijos del pasado reciente en el Campo de Níjar (Almería) Captura del 5 de febrero de 2017



Fotografía 6.27: lámpara doméstica de carburo conservado en las proximidades del Campo de Níjar. Captura del 15 de febrero de 2017



Fotografía 6.28: palmatoria similar a las que se usaban en algunos cortijos del pasado reciente en el Campo de Níjar (Almería). Captura del 14 de febrero de 2017



Fotografía 6.29: palmatoria del marco geográfico del sureste rural de la Provincia de Almería. Actualmente se encuentra en el Museo Municipal de Lucainena de las Torres (Almería). Captura del 14 de marzo de 2017



Fotografía 6.30: jarapa de 2.00 metros por 1.40 metros adquirida en la Fábrica de doña Isabel Montoya (Níjar, Almería). Captura del 9 de junio de 2017



Fotografía 6.31: vista frontal del telar para la demostración de la fabricación de jarapas, en la Oficina de Información de la Junta de Andalucía ubicada en Níjar (Almería), sita en la Plaza García Blanes. En un primer plano, se observa los hilos que forman la urdimbre en la que se entrelaza las tiras de trapos viejos (harapos), para fabricar una jarapa. Captura del 1 de mayo de 2017



Fotografía 6.32: vista lateral del telar para la demostración de la fabricación de jarapas, en la Oficina de Información de la Junta de Andalucía, ubicada en Níjar (Almería), ubicado en la Plaza García Blanes. En la parte izquierda inferior de la imagen, se observa una de las tiras de trapo viejo (harapo) que se entrelaza con la urdimbre (la base de hilos sobre la que se teje), para conformar la jarapa. Captura del 1 de mayo de 2017



Fotografía 6.33: demostración de la fabricación de una jarapa, por el esposo de doña Isabel Montoya, en la Oficina de Información de la Junta de Andalucía ubicada en Níjar (Almería), sita en la Plaza García Blanes. Captura del 1 de mayo de 2017



Fotografía 6.34: mercancía de jarapas a la venta, en la Oficina de Información de la Junta de Andalucía ubicada en Níjar (Almería), sita en la Plaza García Blanes. Llama la atención la riqueza en colorido de las jarapas de Níjar. Captura del 1 de mayo de 2017



Fotografía 6.35: lavadero comunal en la Pedanía de la Isleta del Moro, en el Campo de Níjar (Almería). En el pasado reciente, la pedanía era básicamente marinera, pero donde también había casas populares de cortijeros. Captura del 19 de agosto de 2011



Fotografía 6.36: lavadero comunal en la Pedanía del Pozo de los Frailes, en el Campo de Níjar (Almería). El lavadero se encuentra en una acequia que se alimenta del agua que extrae la noria próxima. En el pasado reciente, la Pedanía vivía exclusivamente de la agricultura y de la ganadería. Captura del 12 de abril de 2011

6.2 APEROS Y APAREJOS

Por la general, una casa-vivienda de un cortijo popular del pasado reciente, en el Campo de Níjar, tenía, en su alrededor, un huerto. Entre la casa-vivienda y el huerto, se creaba una conexión gracias a los aperos que se precisaban en el cultivo del huerto (y de otras tierras de cultivo). En efecto, los aperos se usaban en el huerto y se almacenaban en la casa-vivienda, con la integración de los mismos en el interiorismo de un cortijo popular.

Y también se almacenaban dentro de la casa-vivienda del cortijo, como parte de su interiorismo, los aparejos (equipamientos) de las bestias (burros, mulos, mulas, yeguas y otros animales) empleadas en las labores agrícolas y en servicios diversos (por ejemplo, el transporte del agua).

A partir de la documentación fotográfica adjunta y de fuentes diversas (Chacón Berruga (1981) y Peralta Juárez (1999)), los aperos de uso directo sobre la tierra, dentro de una larga lista, se pueden citar y definir funcionalmente como sigue:

- el arado, para labrar (arar) la tierra, que queda removida, aterronada y con surcos
- la narria, para desterronar la tierra arada con un arado
- la ganga (arrastrada por una bestia), para rebajar la tierra arada por el arado y desterronada por la narria, para que esté suelta la tierra antes de la siembra
- la tarjilla (arrastrada por una bestia), para aplanar la tierra labrada con un arado y para trasladar tierra de un sitio para otro
- azada, para cavar y excavar puntualmente la tierra por el propio hombre, y para otros usos agrícolas
- la azadilla, para usos diversos en el cultivo de la tierra
- la pala, para excavar y para cargar tierra, arena, estiércol etc., y para otros usos agrícolas
- el rastrillo, para la limpieza de las tierras de cultivo y para otras labores de campo
- la horqueta, para la limpieza de las tierras de cultivo y para otras labores de campo
- el mancaje, para labores agrícolas menores
- la hoz, para la siega, normalmente de los cultivos de cereales, sin que el segador pueda estar en una posición erguida
- la guadaña, para la siega, normalmente de los cultivos de cereales, sin que el segador deje de estar erguido

- la trilla, para la separación de la caña de las espigas o mazorcas, a la vez que se trocea la caña (obtención de la paja) y se desgrana las espigas o mazorcas, en las eras, y
- la horca, para el venteo de la paja para separarla de los granos de los cereales.

También, desde la documentación fotográfica adjunta y conforme las anteriores referencias bibliográficas, en un primer listado de los aparejos más destacables, con sucintas descripciones y, asimismo, con sus definiciones funcionales, para el equipar a las bestias de trabajo agrícola y de servicios a los cortijos, no se puede obviar, de entrada, este otro listado:

- El collar. Se trata de una correa de cuero coloca alrededor del cuello. Sirve para atar a la bestia cuando descansa, o para cuando se le pone herraduras.
- La cabezá. Abarca a un conjunto de piezas de cuero, cada una con funciones específicas, con hebillas metálicas, que se coloca sobre la cara y laterales de la cabeza de la bestia.
- Los ahogadores de la cabeza. Son las correas de cuero, abrazadas por detrás a la parte inferior de la quijada, que sujetan al conjunto de piezas que conforman el cabezá de la bestia.
- La frontalerá de la cabezá. Se trata de una pieza de cuero sobre la frente de la bestia, desde donde parten las restantes piezas colocadas sobre su cabeza.
- El mosquitero de la cabeza. Son unas correíllas de cuero que cuelgan de la frontalerá. Sirve para ahuyentar las moscas de los ojos de la bestia.
- Las anteojeras de la cabeza. Forman unas piezas de cuero laterales, desde la frontalerá, a la altura de los ojos. Sirve para que solo la bestia mire solo hacia adelante.
- El bozal. Conjunto de correas de cuero para evitar que bestia muerda, o para impedir que esta coma cuando trabaja.
- Los ramales. Son unas riendas, normalmente de cuero, atadas a cada uno de los lados de la cabeza de la bestia. Sirven para guiar a la bestia.
- El sarretón. Se asemeja a unos guizques de hierro con forma de media caña con pequeños dientes, colocados encima del morro de la bestia, que llevan las riendas. Sirve para que obedezca la bestia.
- El collarón. Está fabricado de cuero y esparto, sirven para el enganche de diversos utensilios de arrastre.
- El yugo. Es una estructura de madera ondulada con unas costillas de madera en los extremos donde se atan dos colleras. Sirve para poner en paralelo a dos bestias en un mismo arrastre.

- Las colleras de un yugo. Están formadas por dos almohadillas, llamadas cojines, en la parte arqueada, y por unas correas inferiores, y sirven para evitar que se lastimen los cuellos de las bestias puestas en paralelo.
- Las piezas de arrastre a colocar sobre las bestias. Pueden ser de hierro y recuerda a horquillas. Sirven para que se puedan enganchar aperos diversos, como una ganga.
- La albarda. Es una montura de una bestia, colocada encima de la manta mulera que recubría su lomo, para poner encima ciertos aperos de transporte, tales como una aguadera, un serón, un arpil, u otros.
- La aguadera. Corresponde a un apero de esparto que dejaba espacios laterales para colocar los cántaros en posición vertical (dos a cada lado de bestia) de las cantareras de las cocinas, o de otros lugares de la casa-vivienda de un cortijo.
- El serón. Se asemeja a una gran espuerta de esparto, o de otras fibras, con una forma tal que permita ser colocada sobre una albarda. A cada lado de la bestia quedaba una especie de capacho para colocar la carga (estiércol o arena, por ejemplo).
- Y el arpil. Equivale a un serón, pero confeccionado con una red de cuerdas de esparto, para el transporte de la paja no empaquetada.

El reportaje fotográfico sobre los aperos y aparejos (fotografías 6.37-6.50), tanto para las labores agrícolas como para el equipamiento de las bestias, que se utilizaban en los cortijos de la Almería Baja, en el pasado reciente, se ha hecho a partir del stand de la Asociación Cultural Villa Carmen, de Los Llanos de La Cañada (Almería), instalado en El Paseo de Almería durante la Feria y Fiestas de agosto de 2017, y de una huerta canaria de naranjos (de Juan José García Reyes, en Llano Parra, dentro del Municipio de Santa María de Guía), que podría semejarse a otra ubicada en el Campo de Níjar.

En el stand, se recreaba la estancia de una cocina de un cortijo y un huerto, donde se exponían aperos que permitían entender las labores de campo de la época, que han hecho crecer las raíces de una tradición próxima. La utilización de los aperos expuestos, junto con otros, perduró hasta la revolución que originó, en la agricultura de la Almería Baja, la llegada de la electricidad y de la técnica del enarenado, entre 1950 y 1960 (comunicación personal de don José Manuel Soriano, del 20 de agosto de 2017).

Sin duda, las labores agrícolas con una parte de estos aperos posibilitaron el protagonismo de unos olores y sabores propios de las raíces de la tradición de estas tierras (del olor embriagador que aparece con el cocinado de los productos de la tierra, y del sabor que da la degustación de estas elaboraciones culinarias, como manjares de los dioses del Jardín del Olimpo, que también estaba enclavado en las riberas del Mediterráneo, aunque en unos tiempos mitológicos).

En Alvar (2009), hay una serie de láminas conformadas por dibujos muy explicativos sobre los aperos (básicamente centrados en las labores del sembrado, cultivo, recolecta, transporte a la era, trilla, aventado de cereales...), y sobre los aparejos de las bestias para sus trabajos de campo y de servicios.



Fotografía 6.37: recreación del interiorismo de un rincón correspondiente a una cocina de un cortijo de Almería, con algunos de los alimentos habituales, y con el almacenaje de aperos. Entre estos, destacan un yugo y un collarón. En la pared del fondo, y con posiciones invertidas, se observan camales (que se usaban para cargar, por las patas traseras y desde el techo, los cerdos de las matanzas abiertos en canal) y cencerros para vacas. Estand de la Asociación Cultural Villa Carmen durante la Feria y Fiestas de agosto de 2017. Captura del 19 de agosto de 2017



Fotografía 6.38: stand de la Asociación Cultural Villa Carmen (La Cañada), en El Paseo de Almería durante la Feria y Fiestas de agosto de 2017, donde se hace una recreación de un huerto de un cortijo de Almería. Destacan algunos aperos tanto para las labores agrícolas (un arado a lo largo de la parte inferior de la imagen) como para las bestias (unas aguaderas, por ejemplo, en el centro de la toma fotográfica). Captura del 19 de agosto de 2017



Fotografía 6.39: estand de la Asociación Cultural Villa Carmen (de Los Llanos de La Cañada), instalado en El Paseo de Almería durante la Feria y Fiestas de agosto de 2017. En la imagen, destaca una narría, que es un apero para desterronar la tierra arada con un arado. Captura del 22 de agosto de 2017



Fotografía 6.40: estand de la Asociación Cultural Villa Carmen (de Los Llanos de La Cañada), en El Paseo de Almería. En la parte central y hacia la izquierda, destaca una ganga para rebajar la tierra arada por el arado y desterronada por la narría, para que esté suelta la tierra antes de la siembra. La ganga se enganchada a una pieza de arrastre, que se colocaba en la bestia. En la parte derecha inferior de la imagen, hay una azadilla. Captura del 20 de agosto de 2017



Fotografía 6.41: vistas de una azada, azadón o sacho (para cavar y excavar puntualmente la tierra), y de una pala (para cargas diversas y otras labores agrícolas) en el centro y en un primer plano de la imagen. La estampa fue tomada en un huerto canario de naranjos, que podría semejar a otro ubicado en el Campo de Níjar (Almería). Captura del 12 de septiembre de 2017



Fotografía 6.42: vistas de un rastrillo y de una horqueta (para la limpieza de las tierras de cultivo y para otras labores agrarias) en el centro y en un primer plano de la imagen. La estampa fue tomada en un huerto canario de naranjos, que podría semejar a otro ubicado en el Campo de Níjar (Almería). Captura del 12 de septiembre de 2017



Fotografía 6.43: estand de la Asociación Cultural Villa Carmen (de Los Llanos de La Cañada), instalado en El Paseo de Almería durante la Feria y Fiestas de agosto de 2017. En la imagen, destaca una tarjilla, que es un apero que arrastraba una bestia para aplanar la tierra labrada con un arado y para trasladar tierra de un sitio para otro. Sobre la tarjilla, hay un mancaje, que sirve para labores agrícolas menores. Captura del 22 de agosto de 2017



Fotografía 6.44: en el centro de la imagen, se observa una guadaña (apero para segar con una posición erguida del segador). Estand de la Asociación Cultural Villa Carmen (de Los Llanos de La Cañada), en El Paseo de Almería durante la Feria y Fiestas de agosto de 2017. Captura del 24 de agosto de 2017



Fotografía 6.45: estand de la Asociación Cultural Villa Carmen (de Los Llanos de La Cañada), en El Paseo de Almería durante la Feria y Fiestas de agosto de 2017. A la derecha destaca la vista, casi de perfil, de una trilla para el trillado de cereales como el trigo o la cebada. Captura del 19 de agosto de 2017



Fotografía 6.46: a la derecha de la imagen, conjunto de horcas de madera para el venteo en las eras, tras el trillado del trigo o de la cebada. Casi en el centro, toma protagonismo una típica silla cortijera de la época, con un manajo de esparto. En la esquina izquierda superior, hay un cestón de esparto. La toma fotográfica se hizo en el estand de la Asociación Cultural Villa Carmen, en su estand de El Paseo de Almería, durante la Feria y Fiestas de agosto de 2017. Captura del 23 de agosto de 2017



Fotografía 6.47: estand de la Asociación Cultural Villa Carmen (de Los Llanos de La Cañada), en El Paseo de Almería durante la Feria y Fiestas de agosto de 2017. En la imagen, destaca la vista frontal de una trilla para el trillado del maíz. Captura del 19 de agosto de 2017



Fotografía 6.48: vista de perfil de una trilla para el trillado del maíz, colocada dentro de la recreación de un huerto de un cortijo de Almería. Estand de la Asociación Cultural Villa Carmen (de Los Llanos de La Cañada), instalado en El Paseo de Almería durante la Feria y Fiestas de agosto de 2017. Captura del 20 de agosto de 2017



Fotografía 6.49: estand de la Asociación Cultural Villa Carmen (de Los Llanos de La Cañada), instalado en El Paseo de Almería durante la Feria y Fiestas de agosto de 2017. En la parte central de la imagen, dentro de la recreación de un huerto de un cortijo de Almería, destaca una aguadera para transportar agua en cantaros. La aguadera se encuentra colocaba sobre una albarda, que iba encima de la bestia. Captura del 19 de agosto de 2017



Fotografía 6.50: estand de la Asociación Cultural Villa Carmen (de Los Llanos de La Cañada), instalado en El Paseo de Almería durante la Feria y Fiestas de agosto de 2017. En un primer plano, se encuentra una cantarera con los cantaros, supuestamente transportados con agua por una bestia que llevara una aguadera. Captura del 19 de agosto de 2017

7 LA VIDA EN LOS CORTIJOS DEL PASADO RECIENTE DEL CAMPO DE NÍJAR (ALMERÍA)

La vida en los cortijos y cortijadas, en el Campo de Níjar, fue marcada por tres hitos. Conforme con García *et al.* (2015) y Rueda (comunicación personal del 4 de agosto de 2016):

1. La reconversión de las tierras comunales del Campo de Níjar en propiedades privadas de caciques, alrededor de 1861-1865. La anterior reconversión tuvo su causa en la revalorización del esparto para obtener fibras para industrias diversas, como la textil, ante la pérdida del mayor exportador de algodón que produjo la Guerra de Secesión de los Estados Unidos de América.

Según García *et al.* (2015), entre la reconversión de las tierras comunales a tierras privadas y el pasado reciente (las décadas de los 40 a los 80 del siglo pasado), casi un 80% del territorio productivo del Campo de Níjar pertenecía a un 3% de terratenientes. Esto hizo que predominara el latifundio. Las restantes tierras de cultivos, un aproximado 20%, se repartía en entre numerosos cortijeros-propietarios, que vivían de minifundios, con los que apenas alcanzaban cubrir las necesidades familiares de subsistencia.

La precaria subsistencia de los cortijeros de los minifundios del Campo de Níjar, no se podía amortiguar con recursos complementarios (obtención de esparto para usos diversos, de leña y de caza, entre otros) que antes ofrecían unas ya inexistentes tierras comunales. Se recurría a la práctica de la aparcería y del arrendamiento para resolver, en parte, esta precariedad de vida de los campesinos.

2. La parcelación y el reparto de tierras sobre los años sesenta del siglo pasado.
3. Y la aplicación de la técnica del enarenado de las tierras, la implantación de los invernaderos de plástico y la llegada de inmigrantes en los años ochenta, también del siglo pasado. A partir de ahora, los cortijos de nueva creación ya no pertenecen a la herencia etnográfica y cultural del pasado reciente.

Según don José Capel Acacio (comunicación personal del 24 de junio de 2017), se da una estrecha relación entre:

- el abandono de muchos de los cortijos del pasado reciente (desde 1940 hasta aproximadamente 1980), con la consecuente desertificación de sus tierras, y
- la eclosión de los invernaderos tipo *mares de plástico* (en torno a 1980), en el marco geográfico del Campo de Níjar (Almería).

Para explicar esta relación, y a partir de García *et al.* (2015) y de otras diversas fuentes, se describe una serie de episodios sucesivos, que acontecieron en el lugar y que se puede resumir como sigue:

- Disponibilidad de la herramienta legal para iniciar la colonización de una zona del Campo de Níjar. Esta herramienta se encuentra en el Decreto de

7 de noviembre de 1952, del Ministerio de Agricultura, por el que se declara de alto interés nacional la colonización de una primera zona del “Campo de Níjar”, sita en la Provincia de Almería, publicado en el Boletín Oficial del Estado (BOE) número 331, páginas 5603 y 5604, con fecha de 26 de noviembre de 1952.

A partir de este Decreto, el Instituto Nacional de Colonización, posteriormente denominado Instituto de Reforma y Desarrollo Agrario (IRYDA), inició sus actuaciones en una zona de cultivos de secano, con recursos de aguas subterráneas previamente reconocidos, que se corresponde con las tierras del entorno de Campovermoso. Las tierras afectadas representaron 4240 hectáreas.

- Expropiación de 85 parcelas, que no rebasaban las 35 hectáreas cada una, por el Instituto Nacional de Colonización. Los terrenos de los terratenientes no se vieron afectados.
- Realización de sondeos y construcción de infraestructuras hidráulicas en los terrenos de secano expropiados, para el desarrollo agrario de la zona. Estas actuaciones se iniciaron a mediados de los años 50 del siglo pasado.

Según la comunicación personal de don José Capel Acacio (29 de julio de 2017), el Instituto Nacional de Colonización hizo unos cuarenta pozos *a brazo*, en el sector de la parcelación del Campo de Níjar. Estos pozos podían dar hasta unos ciento noventa litros de agua por segundo, o más. En la construcción de estos pozos trabajó don José Capel Acacio.

- Conversión de los secanos de los terratenientes en tierras de regadío. Así evitaron las expropiaciones y, además, posibilitarían posteriores ventas revalorizadas de suelos agrarios.
- Configuración de parcelas, acondicionadas para la agricultura, con unas superficies de unos 40 000 m².
- Adjudicación en propiedad de las parcelas acondicionadas (una por familia). Muchos de los nuevos colonos procedían del trabajo por cuenta ajena, o de los cortijos populares que ya había en el pasado reciente, dentro del Campo de Níjar. Estos cortijos progresivamente eran abandonados.
- Creación de cuatro poblados (Campovermoso, Pueblo blanco, Atochares y San Isidro) para los colonos. Todas las casas se ajustaban a un mismo modelo arquitectónico. En cada poblado, se edificaron estancias y otras dependencias de uso comunal, así como la casa del gestor administrativo.
- Aparición de una agricultura intensiva planificada, que era gestionada por el IRYDA. En un principio, se facilitaba las semillas de los cultivos (cereales y forrajeras). Tan solo un 20% se dedicaba al cultivo hortícola. Las cosechas las gestionaba el propio Instituto. No era excepcional que los colonos prácticamente obtuvieran nulas, o escasas, ganancias, pero sus esfuerzos servían para amortizar la propiedad de sus parcelas y casas asignadas.

- Concesión posterior de libre permiso en la elección de la siembra y en la comercialización de las cosechas. Los colonos pasaron a ser autónomos.
- Introducción de nuevas técnicas de cultivo, como los enarenados para combatir la aridez ambiental, y otras como los invernaderos tipo parral.
- Paso de los enarenados a cultivos bajo plástico (en invernaderos) de hortalizas y de productos subtropicales. Por esta modalidad de explotación agraria, aparecieron los *mares de plástico*.
- Y abandono definitivo de muchos de los cortijos del pasado reciente, ya obsoletos ante el éxito de los cultivos bajo plástico. A pesar de este abandono de los viejos cortijos, éstos no han perdido su valor patrimonial, aunque, por el estado ruinoso de los mismos, pronto se convertirán en un vago recuerdo.

Uno de los autores fue testigo de cómo nacían algunos poblados de colonización: La Aldeilla (llamada posteriormente Santa María del Águila) y Nueva Vúcar, con sus parcelas, al pie de la ladera meridional de la Sierra de Gádor, que jugó un papel de protagonista en las trashumancias desde y hacia el Campo de Níjar (las trashumancias del Cortijo de El Romeral) en el pasado reciente. Las apreciaciones de ese autor acontecieron a mediados de los años sesenta del siglo pasado, cuando vivía en El Ejido del Campo de Dalías (en El Ejido del Municipio de Dalías dominado por los parrales de uva de mesa que, sin embargo, empezaba a ceder sus tierras a los enarenados donde los canarios cultivaban tomates). Fue testigo de cómo se construían las fases de casas, con sus tipologías edificatorias, para los colonos de los nuevos colonos, de cómo se ocupaban esas casas con los primeros adjudicatarios de las parcelas, de cómo se llenaban de niños las escuelas unitarias que se construían en esos poblados de colonización, de cómo se levantaban las iglesias, de cómo cambiaba el paisaje a causa de esos poblados de colonos y por unos iniciales cultivos regulados por los pertinentes planes de desarrollo agrario, de cómo... Y todo ello a *imagen y semejanza* de lo que, contemporáneamente, sucedía en determinados sectores del Campo de Níjar. Y mientras se daban estas transformaciones dentro de determinados marcos geográficos por la aparición de poblados de colonos y de nuevos desarrollos agrarios, con sus consecuentes repercusiones socioeconómicas en los lugareños, en ese autor también hubo acontecimientos en su interior. Sintió como nacía su primer verdadero amor hacia una maravillosa chiquilla de entonces, que siempre ha sido recordada, y que tiene una dedicatoria en uno de sus últimos libros publicados en ediciones digitales por la Universidad en la que tantos años acogió sus labores profesionales. Eran los años en que ese autor cursaba su Bachillerato (el Bachillerato de aquella época). Eran los años de *Ustedes son formidables* de Alberto Oliveras, en la Cadena SER. Eran los años en que se empezaba a utilizar en la agricultura planificada de la Provincia de Almería, que derivó en los *mares de plástico* de los invernaderos. Eran los años de la postrimería de un pasado reciente que daban paso a los invernaderos que utilizaban y utilizan los acuíferos de forma intensiva. Según Céspedes *et al.* (2009) y Fernández *et al.* (2012), el agua que utiliza los invernaderos de la Provincia de Almería (incluidos, obviamente, los del Campo de Dalías) procede, en un 80%, de acuíferos que se explotan mediante pozos.

Pero ese autor no asistió, como testigo, a las siguientes fases de desarrollo de estos poblados de colonos y de sus cultivos en las parcelas asignadas, bajo la sombra de la Sierra de Gádor, porque concluyó su Bachillerato y su Preuniversitario (el *Preu*) cuando ya vivía en el Pueblo de Gádor, al pie de otra de las caras de la Sierra que lleva su

nombre, en la ribera occidental del Río Andarax, y con *vistas* a Sierra Alhamilla (el obstáculo fisiográfico que, desde aquí, se interpone entre el Valle del Río Andarax y el Campo de Níjar). Ahora eran los años en los que usaba diariamente el legendario tren de vapor y de vagones de madera llamado El Ochenta (un tren de cercanías que *pitaba más que andaba*) para ir a clase en La Salle. Y ese tren también posibilitó otros nacimientos, el de la amistad entre los estudiantes que todos los días lo utilizaban para ir a Almería capital y para regresar de ella. Ahí va el recuerdo de ese autor para algunos de los usuarios de ese tren de cercanías, para Conchi (la hija del Jefe de Estación de Huércal de Almería, que estudiaba en el Instituto Femenino de Bachillerato, en el edificio del hoy Instituto de Enseñanza Secundaria Celia Viñas), para la chica *NODO* de Santa Fe de Mondújar, y para otras muchas amistades de ese periodo de su juventud. Eran los tiempos de la Revista *Discomanía*, de los primeros años de *Los 40 Principales* desde Radio Madrid (que escuchaba ese autor a través de la emisora EAJ 60 Radio Almería, de la Cadena SER, con sus estudios en la Calle Arapiles), del locutor Raúl Matas (asimismo de la Cadena Ser), de *Un sorbito de champán* de Los Brincos, de... Y más tarde, ese autor, en sus retornos vacacionales a Almería por la Carretera Nacional 340 (vía Motril), cuando estudiaba en la Universidad de Granada y desde que viviera en Gran Canaria, pasaba junto a La Aldeilla y Nueva Vúcar y observaba como sus tierras cultivadas se integraban, paulatinamente, a un *mar de plástico*, al gran *mar de plásticos de los invernaderos* de la cara sur de Sierra de Gádor. Y esta integración a otro *mar de plástico*, aunque de menor entidad, también ha ocurrido en las parcelaciones de los poblados de colonización del Campo de Níjar.

De retorno a la evolución del Campo de Níjar, Juan Rueda (comunicación personal del 4 de agosto de 2016) diferencia nítidamente tres etapas en la vida agropecuaria del pasado reciente y presente de este lugar, por sus aspectos socioeconómicos:

- Desde la finalización de la Guerra Civil Española (1936-1939) hasta la parcelación a inicios de 1960.

Rueda describe textualmente que *los cortijeros* (pequeños propietarios, arrendadores y aparceros) y *sus familias vivían en pésimas condiciones, aislados, con unas cuantas cabras u ovejas, y un par de mulas para atender a unas dos fanegadas de tierra, que daban unas cosechas de cereales que habían dejado de ser rentables. Los padres se auto-explotaban (sic). Y explotaban también a sus propios hijos, desde el más pequeño al más grande, que tenían que hacer trabajos de subsistencia y no podían ir a la escuela, sobre todo las niñas.*

La necesidad de la ayuda de los hijos en edad escolar, ya fueran niñas o niños, está recogida por García *et al.* (2015) en sus encuestas. Las niñas, por lo general, hacían de *tó*. Ayudaban a sus madres y cuidaban a los hermanos más pequeños, cosían, lavaban la ropa y cacharrería de la cocina, planchaban, cocinaban, blanqueaban el cortijo si había recursos para ello y realizaban trabajos en el campo tales como escardar, segar, coger esparto, coger leña, e ir por agua. La ayuda de los niños se requería preferentemente en los trabajos de la tierra.

Uno de los autores de esta obra, cuando vivía en estos parajes al pie de la ladera meridional de la Sierra de Alhamilla, bajo el cobijo de la Sierra de los Filabres y a la sombra de la Sierra de Gádor, durante los últimos años

de su niñez, y sin que perturbara sus tareas escolares, era el encargado de llevar el agua potable a su casa desde las fuentes. En determinados lugares de la Provincia de Almería, por aquellos años, no llegaba el agua potable a las casas. El autor en cuestión transportaba los cántaros con agua desde las fuentes en carretillas manuales hechas de madera, diseñadas al efecto, en *agüaeras* sobre caballería o burros, o en unos artilugios en madera sobre el montacargas trasero de su bicicleta.

- Entre la parcelación de inicios de la década de los años sesenta hasta finales de la década de los ochenta e inicios de la década de los noventa del siglo pasado.

En un principio, y en este caso, Rueda expone que *las parcelas no resultaban rentables para los adjudicatarios, y algunos se tuvieron que marchar. Más tarde, cuando se introdujo el enarenado, el cañizo y los cultivos de parrales y de naranjos, las parcelas permitieron una rentabilidad en precario para los adjudicatarios. Una familia podía vivir de una parcela, pero bajo unas situaciones de auto-explotación (sic) de los padres, que explotaban, a su vez, a sus propios hijos. Estos dejaban de ir a la escuela en determinadas épocas del curso escolar, a la hora de determinadas recolectas (de las sandías, por ejemplo). En las tierras de la parcelación, el progreso de la agricultura salió hacia adelante, con el coste de mucho esfuerzo, de mucho trabajo, de familias obligadas a vivir en condiciones difíciles.*

- Y a partir de la eclosión de los invernaderos (finales de la década de los años ochenta y al inicio de la década de los años noventa del siglo pasado).

Para Rueda, *ya se daba una clara rentabilidad con la explotación de estas tierras. La llegada de los inmigrantes foráneos favoreció que los hijos de los propietarios no tuvieran que ir a los invernaderos. Los niños y niñas podían asistir con regularidad a la escuela, para luego ir a la universidad.*

De las tres anteriores etapas, toma especial relevancia, en esta obra, las descripciones e interpretaciones de la primera de estas, donde se da una serie de acontecimientos, y adquiere cuerpo propio unas condiciones y formas de vida de vida en los cortijos y cortijadas populares, que van a caracterizar básicamente al pasado reciente del Campo de Níjar.

García *et al.* (2015) hacen una descripción bastante rica de las condiciones de vida en los cortijos aislados, y en las cortijadas, del pasado reciente, dentro del Campo de Níjar, en la obra *Yo no fui a la escuela (mujeres de Níjar 1915-2015)*. La comunicación personal de don Juan Rueda (4 de agosto de 2016) coincide, a grandes rasgos con los relatos de las anteriores autoras.

Esta Historia de los cortijos del Campo de Níjar, desde el pasado reciente, con sus tres etapas, estaría escrita de otra manera, o los acontecimientos se habrían adelantado en el tiempo, si no se diera un fatalismo geográfico en su aspecto climático. Y este fatalismo no se refiere a la aridez de estas tierras sino a la escasez de lluvias en la vertiente meridional de la lindante Sierra Alhamilla. La ausencia de importantes lluvias regulares en esa vertiente ha impedido, e impide, que normalmente sus barrancos y ramblas corran con caudales suficientes como para almacenar, significativamente, aguas en

pantanos. Si acaecieran esas lluvias, se habría sustituido con aguas de pantanos, en el Campo de Níjar:

- las aguas de antiguos aljibes, pozos, norias y balsas, en el pasado, y
- las aguas de unos pozos de un acuífero generoso descubierto a finales de los años 40 del siglo pasado, y ya a punto de agotarse, en el presente.

Quizás esos hipotéticos acopios de agua de escorrentía hubieran facilitado cultivos en grandes extensiones, como en las cercanas huertas al norte del levante almeriense, o en las próximas huertas murcianas, aunque con cultivos diferentes a causa de las distintas calidades y cualidades del suelo agrario (edáfico). Seguramente la agricultura del Campo de Níjar, con agua para sus cultivos desde pantanos próximos, habría evolucionado en otro sentido. Esa evolución, y asumida una también hipotética ausencia de una explotación de los cortijeros por los grandes propietarios, habría posibilitado una mayor rentabilidad del trabajo agropecuario en comparación con la que hubo en el pasado reciente. La mayor productividad del trabajo de los cortijeros nijareños habría repercutido, sin duda, en un mayor nivel y una mejor calidad de vida de los mismos respecto a la vivida en el antaño próximo.

La realidad fue, y es otra. La Sierra Alhamilla en su conjunto, y en su vertiente sur en particular, recibe esporádicas y torrenciales lluvias relacionadas con *gotas frías* (DANA, que significa depresión aislada en niveles altos) y borrascas centradas en el Mar de Alborán (en el Mediterráneo, entre el SE de la Península Ibérica y el norte de África), que provocan, normalmente, agresivas erosiones en las tierras de cultivo y aterramientos (colmataciones con terrígenos) en los vasos de los embalses, si hipotéticamente estos existieran y estuvieran operativos. Lo anterior hace que no fuera ni sea viable la construcción, en este marco geográfico de Sierra Alhamilla, de embalses eficientes. Tales circunstancias contribuyeron a que la agricultura y el pastoreo, en las tierras del Campo de Níjar, vivieran una Historia bajo el signo de la sed que condiciona la aridez.

Uno de los paneles interpretativos (observable el 31 de diciembre de 2009) del Centro de Visitantes Las Amoladeras (que sirve al Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar) se puede utilizar para explicar por qué hay escasas precipitaciones de lluvia en Sierra Alhamilla, y en sus entornos próximos (el Desierto de Tabernas al norte y el Campo de Níjar al sur). Ese panel reza que *el aire húmedo, procedente de las borrascas del Atlántico, descarga la lluvia al verse forzado a ascender por las grandes montañas de las Cordilleras Béticas, de modo que, al superarlas, ha perdido casi todo su contenido en agua*. En realidad, se está ante un *efecto föehn* desde las vertientes de sotavento de las Cordilleras Béticas de mayor altitud cuando se dan las situaciones de los vientos húmedos de las borrascas dominantes del otoño-invierno e inicio de primavera desde el oeste en sentido amplio (SW-W-NW). La parte gráfica del panel se recoge en la fotografía 7.1.

Las Cordilleras Béticas siguen la dirección NE-SW. Y Sierra Alhamilla (formada también durante el plegamiento alpino) se encuentra situada, precisamente, al SE de los relieves más elevados de las Cordilleras Béticas en su conjunto, en la zona donde ya los vientos húmedos del Atlántico han perdido su capacidad de provocar lluvias importantes. La figura 7.1 recoge la posición de Sierra Alhamilla respecto al cordón más elevado de la Cordilleras Béticas.

Un intento ilusorio de paliar la sed de las tierras del Campo de Níjar fue la construcción del Pantano de Isabel II (fotografías 7.2-7.15), precisamente en la vertiente meridional

de la Sierra Alhamilla, a siete kilómetros de la Villa de Níjar hacia Lucainena de las Torres. Ese intento de cambiar la Historia agraria de unas tierras, con el acopio de aguas superficiales, quedó frustrado ante el fracaso del Pantano. Hubo una ineficacia de acopio de aguas fluviales por un emplazamiento inadecuado del embalse, en una zona de *sombra de lluvias*, donde los barrancos y las ramblas corren con muy poca frecuencia. Y eso independientemente de que se hubiera tenido en cuenta, o no, otras variables sobre la idoneidad de emplazamiento de los embalses (por ejemplo, el índice de la evaporación de agua en el lugar).

A partir de García-Sánchez (2014) y de observaciones propias, el Pantano de Isabel II:

- con su canal de riego (Canal de Campo), que discurre desde la salida del vaso hasta las puertas de las tierras a irrigar
- con sus balsas de distribución, y
- con sus acequias,

se puede caracterizar en 11 puntos, con su correspondiente reportaje fotográfico.

1. Respondía a una obra hidráulica de iniciativa privada.
2. Fue proyectado por el arquitecto don Gerónimo Ros Giménez. Pretendía que el embalse fuera una alternativa a las explotaciones de los acuíferos superficiales del Campo de Níjar (mediante pozos y norias):
 - que tenían aguas de mala calidad química en general por infiltrarse en terrenos salinos y estar sometidos a una intensa evapotranspiración, y
 - que empeoraban rápidamente cuando aparecían yesos en el subsuelo, situaciones frecuentes en el lugar.
3. El proyecto consistió en una presa de gravedad, con forma arqueada. El muro (de unos 90 m de longitud en su coronación, de unos 30 m de altura, con un ancho de unos 20 m en la cota de la base del canal desarenador, y de 43 en la base de la obra), presenta gradas en su fachada exterior, y está construido con sillería de caliza del lugar, perfectamente encajada. La procedencia de la cantería hace que la obra hidráulica no provoque un impacto ambiental cromático negativo.
4. Tuvo como director de las obras hidráulicas al arquitecto que redactó el proyecto.
5. Se inauguró en 1850, aunque los remates de las obras se prolongaron hasta 1857.
6. Correspondía a un proyecto que especulaba con regar unas 84 000 ha. Sin embargo, el vaso solo tenía capacidad para almacenar agua para regar unas 4000 ha. Y esta capacidad de riego real era gracias al refuerzo de una galería que traía potencialmente agua a la presa desde una rambla cercana, que no pertenecía a su red hidrográfica.
7. Padeció problemas y conflictos diversos. Por ejemplo:
 - pérdidas de agua por filtraciones en el canal de distribución de agua, a causa de la ausencia de buenos revestimientos en las paredes laterales,

- aterramiento del vaso por materiales aportados por las ramblas y barrancos de alimentación, y
 - quejas vecinales por originar un foco permanente de paludismo, entre otras causas.
8. Su vaso se colmató prácticamente de aluviones en 1861. Una década después estaba plenamente cegado. De esta manera, dejó de ser operativo.
 9. Su desecación y limpieza fue solicitada en 1891 por la Junta Provincial de Sanidad. En esa época, apenas recogía agua para regar unas 10 ha.
 10. Representó, en su momento (segunda mitad del siglo XIX y principios del siglo XX), un referente mundial de ingeniería civil, respecto a la construcción de embalses con sus infraestructuras, por las soluciones constructivas empleadas en la obra hidráulica.
 11. Y, en la actualidad, se halla integrado en el Paisaje cultural del territorio del Municipio de la Villa de Níjar.

García-Sánchez (2014) describe sucintamente la localización del Pantano y las soluciones de ingeniería civil empleadas en esta obra hidráulica. Al efecto:

- recoge numerosos mapas de ubicación y
- esquemas de los elementos de la obra.

Los autores coordinados por López Galán y Muñoz Muñoz (2008) destacan, en relación con este Pantano, una serie de consideraciones:

- La contextualización temporal.

Se construyó cuando apenas había presas en España (casi fue pionera en la Península Ibérica).

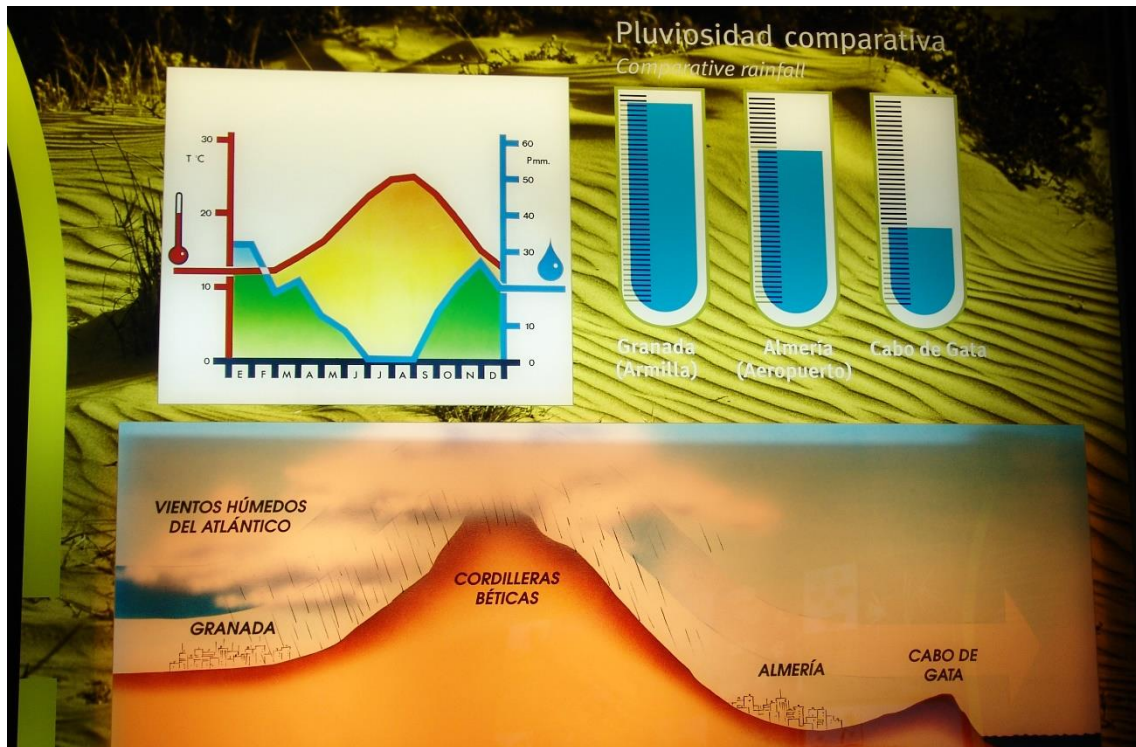
- La contextualización en una ingeniería civil pionera.

Tenía unos elementos de obra muy significativos para su época, por la geometría, dimensiones y materiales de construcción. Estos elementos aún se conservan.

- Y la contextualización como legado cultural.

Obviamente, forma parte del Patrimonio de estas tierras. Por eso, este Pantano se debe de incluir en itinerarios culturales del Municipio de Níjar sobre la arqueología del almacenamiento y de aprovechamiento del agua superficial y subterránea.

En definitiva, el Pantano de Isabel II ha enriquecido (en un pasado presente) al conjunto de los contenidos del Municipio de Níjar, desde la perspectiva de un museo de infraestructuras para luchar contra una endémica falta de agua propia, al objeto de un desarrollo agrario y ganadero de sus tierras. Al inventario y muestrario de los aljibes, pozos, norias, balsas, acueductos y acequias del Patrimonio cultural agropecuario del lugar, se une este Pantano de Isabel II como un contenido relevante.



Fotografía 7.1: barrera de las Cordilleras Béticas al desplazamiento de los vientos húmedos del Atlántico. Esta barrera, por el efecto foëhn, impide la llegada de lluvia al SE de la Provincia de Almería, donde se encuentra Sierra Alhamilla y el Campo de Níjar. Captura del 31 de diciembre de 2008 de un panel ubicado en el Centro de Visitantes Las Amoladeras

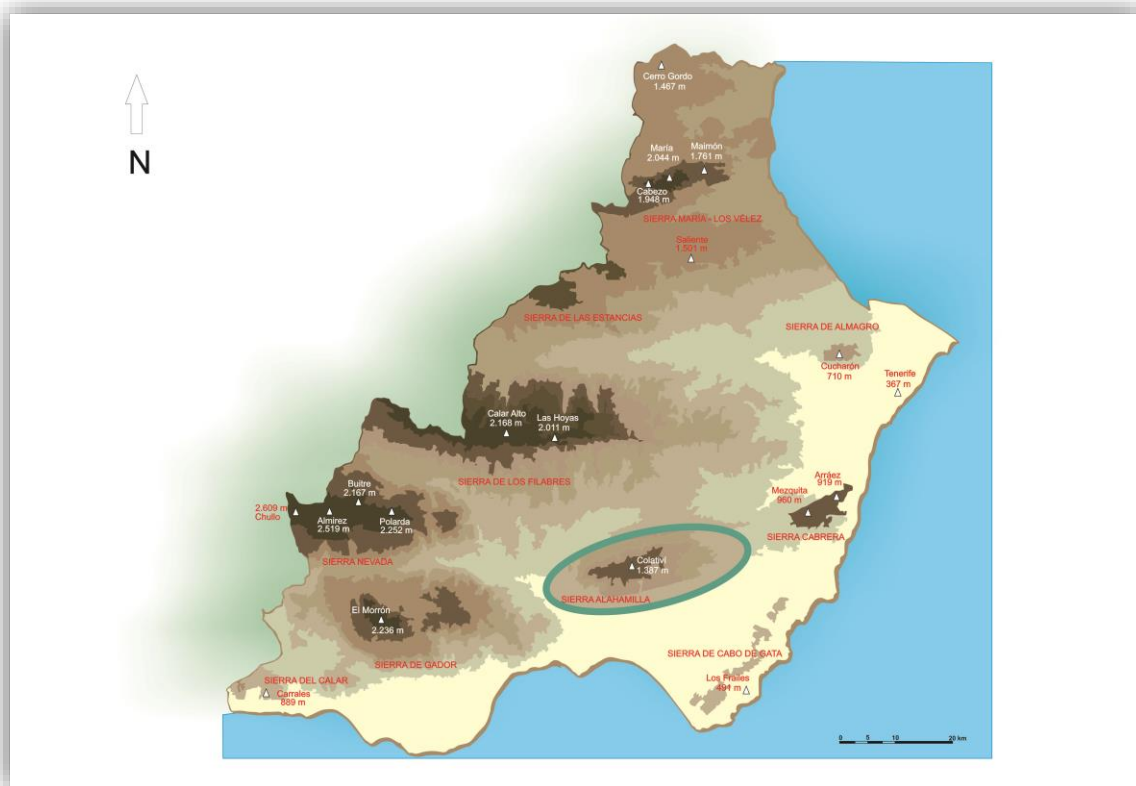


Figura 1.1: mapa de ubicación orográfica de Sierra Alhamilla en el conjunto de la orogenia de la provincia de Almería. Sierra de Gádor, Sierra Nevada, Sierra de los Filabres, Sierra de Las Estancias y Sierra María-Los Vélez, en la dirección NE-SW forman parte de la Cordillera Bética. Sierra Alhamilla queda al SE de esta Cordillera.



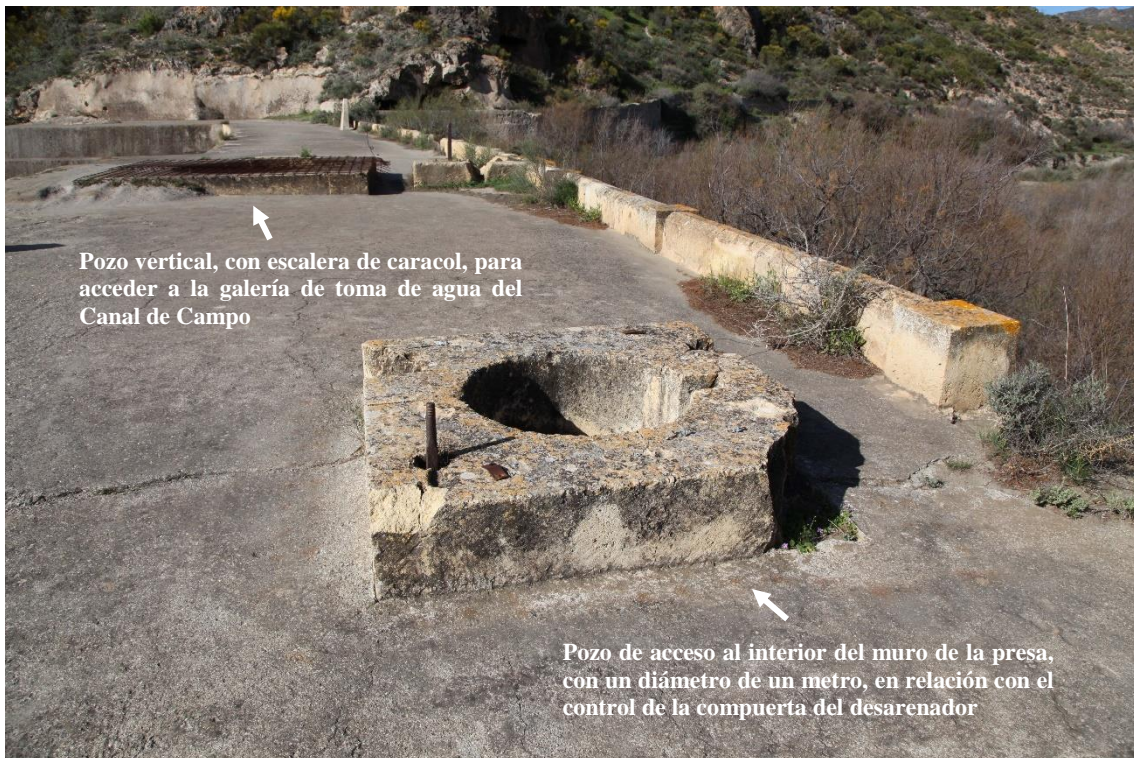
Fotografía 7.2: camino actual de acceso al Pantano Isabel II, que se inicia en la carretera entre Níjar y Lucainena de las Torres (Almería). Se observa una panorámica de este acceso hacia la carretera. A espaldas del observador, se encuentra el muro de la presa. Captura del 19 de marzo de 2018



Fotografía 7.3: casa de los ingenieros y oficinas durante la construcción del Pantano Isabel II (a la derecha), y mientras la infraestructura hidráulica fue operativa. A la izquierda se encuentra una garita de observación. Captura del 19 de marzo de 2018



Fotografía 7.4: panorámica de la cara externa (opuesta al vaso) del muro arqueado de la presa del Pantano Isabel II, con sus dos hastiales (apoyos laterales), y con los aliviaderos (a la derecha). El muro tiene una longitud de unos 90 m en coronación, una altura de unos 30 m, una anchura de 20 m en la cota de la base del desarenador y de 43 m en la base de la obra, y una fachada externa en gradas. Al pie del muro, destaca el tramo inicial del canal de riego (Canal de Campo), para distribuir el agua que se hubiera acumulado. Un pantano lo conforma el vaso (donde se acumula el agua) y la presa. En la presa, se incluye el muro, los aliviaderos, la sala de las compuertas, el desarenador y otras construcciones adicionales. Captura del 19 de marzo de 2018



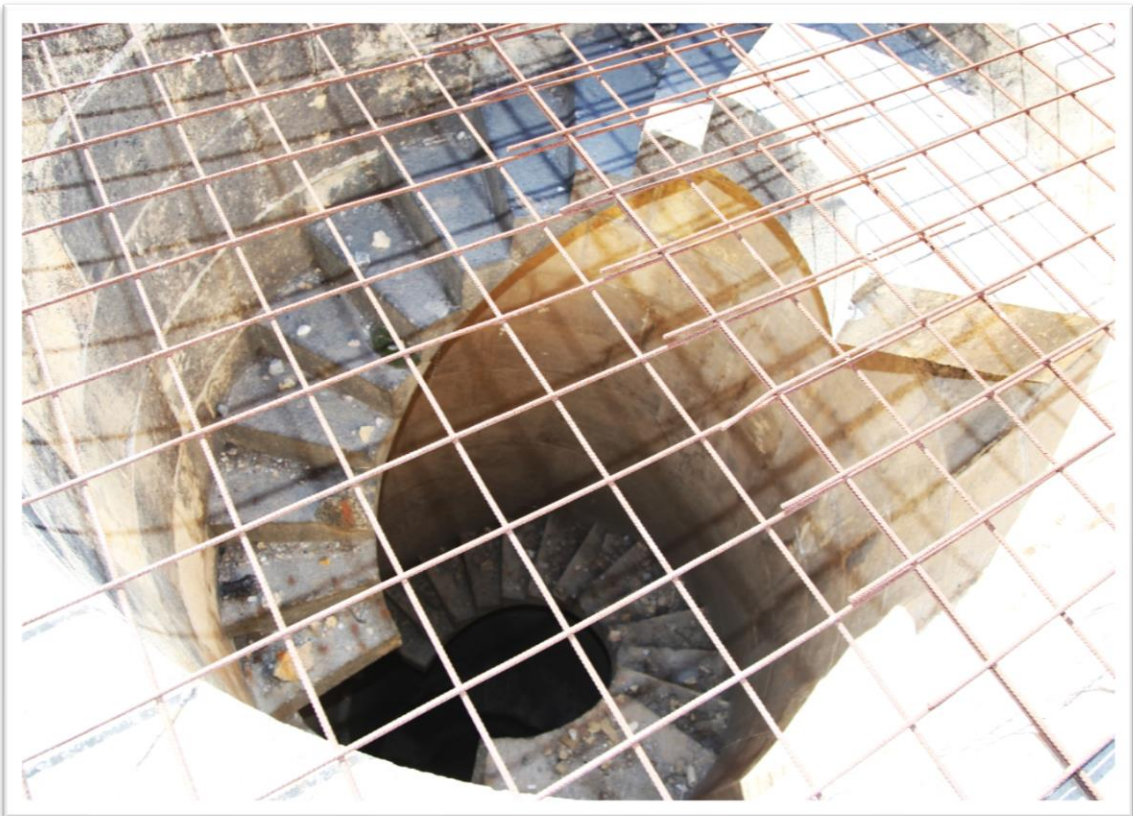
Pozo vertical, con escalera de caracol, para acceder a la galería de toma de agua del Canal de Campo

Pozo de acceso al interior del muro de la presa, con un diámetro de un metro, en relación con el control de la compuerta del desarenador

Fotografía 7.5: vista de accesos al interior del muro de la presa. Captura del 19 de marzo de 2018



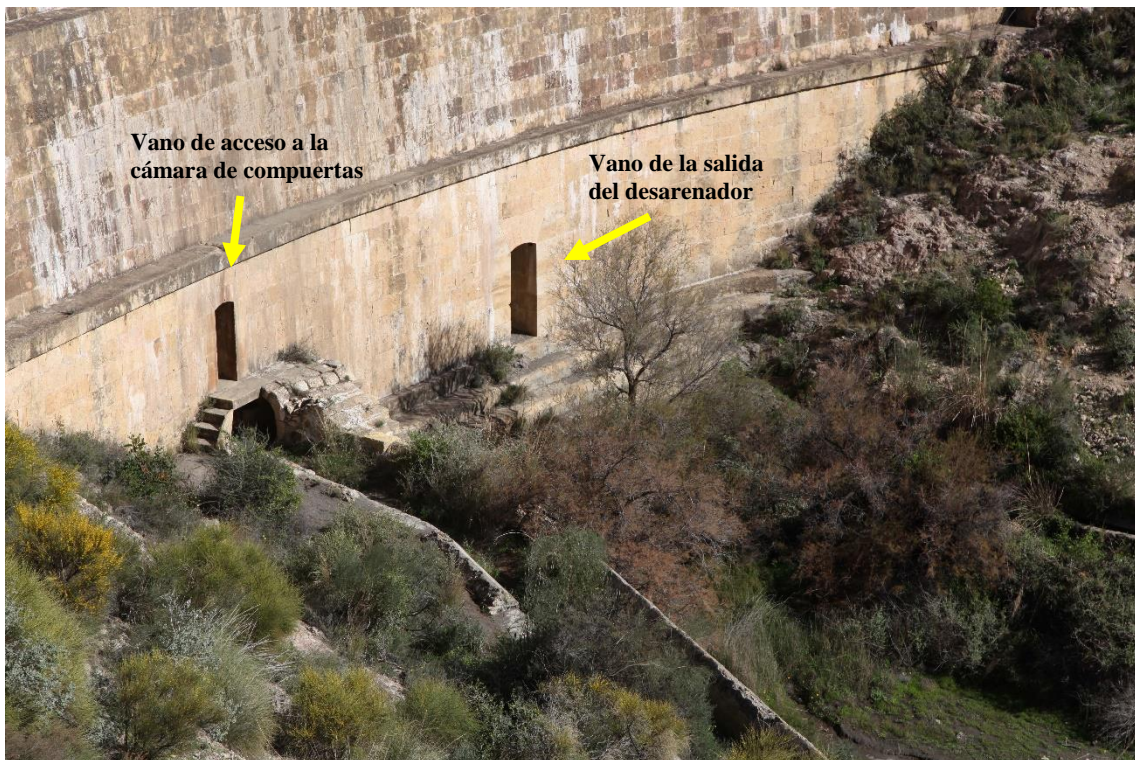
Fotografía 7.6: vista del pozo vertical, de 2.5 m de diámetro, con escalera de caracol, que desciende por el interior del muro de la presa, hasta la galería de toma de agua para el Canal de Campo. Captura del 19 de marzo de 2018



Fotografía 7.7: observación de la escalera de caracol, actualmente con tramos desplomados, de acceso al interior del muro de la presa. Captura del 19 de marzo de 2018



Fotografía 7.8: vista del inicio del Canal de Campo, para distribuir agua de riego a una parte del Campo de Níjar, al pie del muro externo de la presa del Pantano Isabel II. A una cota inferior, a la derecha, se observa una acequia que nace debajo del muro, y que aprovecha el agua de un nacimiento localizado en la ladera izquierda (aguas abajo) de la Rambla del Carrizalejo. Captura del 19 de marzo de 2018



Fotografía 7.9: detalle del inicio del Canal de Campo (a la izquierda de la imagen), para el riego de una parte del Campo de Níjar, al pie del muro externo de la presa. Sobre el inicio de este canal, y en el muro, hay un vano, sobre escaleras, que da acceso a la cámara de compuertas de la galería de agua (que alimenta al Canal de Campo). A la derecha, y a una cota inferior, se observa la salida del desarenador, a modo de otro vano. Captura del 19 de marzo de 2018



Fotografía 7.10: vista, aguas abajo (hacia el Campo de Níjar), del canal de riego (en el centro derecha de la imagen) y de la acequia (a la izquierda, que pasa sobre un muro con un ojo). El canal de riego (Canal de Campo) tiene unos 170 cm de ancho, y una altura promediada de 160 cm. Este canal recorre unos 1600 m, tanto por la Rambla de Carrizalejo como por fuera de ella, hasta acabar en un depósito doble, ya en los Tristanes. La acequia, con un caudal muy modesto, siempre va por la Rambla y también acaba en los Tristanes. Captura del 19 de marzo de 2018



Fotografía 7.11: vista, aguas arriba, del tramo inicial del canal doble del aliviadero, en la margen izquierda de la culminación del muro, (aguas abajo de la Rambla). El canal doble tiene unos 440 cm de ancho y 140 cm de alto. Recorre una longitud de casi unos 70 m, y tiene una salida a la Rambla. Captura del 19 de marzo de 2018



Fotografía 7.12: detalle del inicio del canal doble del aliviadero, del Pantano Isabel II. Captura del 19 de marzo de 2018



Fotografía 7.13: canal doble del aliviadero del Pantano Isabel II, próximo al muro de la presa. En esta sección del canal del aliviadero, hay dos ojos. Se observan muescas pertenecientes a posibles estaciones de aforo, donde se medían los caudales del agua liberada cuando se superaba los límites de seguridad en las acumulaciones retenidas por el muro de la presa. Captura del 19 de marzo de 2018



Fotografía 7.14: vaso del Pantano Isabel II, en la Rambla del Carrizalejo, observado desde el muro de la presa. El vaso tenía, inicialmente, una capacidad de almacenamiento de agua de unos 15 hm³. La cola del vaso, sobre planos del proyecto original, llegaba a unos 1170 m, desde el muro de la presa. Se alimentaba, preferentemente, del agua procedente de las ramblas de Carrizalejo y de la Ñoreta. Captura del 19 de marzo de 2018.



Fotografía 7.15: en puntos estratégicos de observación del Pantano Isabel II, hay monolitos interpretativos. De esta manera, el paraje está ya condicionado para soportar una *Ruta del agua*, con sus obras de ingeniería hidráulica construidas más allá de un pasado reciente, pero que podría haber cambiado la agricultura precisamente en ese pasado reciente del Campo de Níjar, con los cambios en el nivel y en la calidad de vida de los lugareños. Captura del 19 de marzo de 2018

Si se retoma la Historia que realmente se vivió en los cortijos del Campo de Níjar antes de la parcelación, y desde un contexto socioeconómico, de todos los contenidos de interiorismo de sus casas-vivienda, quizás sea el hogar de fuego el contenido que tomó un carácter más significativo desde una perspectiva de vida en común. En efecto, este contenido, y bajo el *caramanchón* de la chimenea:

- servía como lugar de reunión y charla de la familia de labriegos y pastores, y/o de los dueños, encargados y obreros del cortijo, después de las duras jornadas de trabajo en el campo o en el pastoreo, y
- era aquí también donde los abuelos contaban cuentos a sus nietos en las tardes frías de los inviernos a la luz de candiles de aceite, de carburo y/o de quinqués de petróleo.

Junto al hogar del fuego, se desarrollaba la comunicación que requiere el Hombre por sus necesidades de sociabilidad. De esta manera, se fortificaban los lazos de convivencia en los núcleos familiares y/o entre las personas dedicadas al cuidado de las tierras y animales diversos del cortijo, durante los ocasos de las tardes y las primeras horas de la noche.

El hogar de fuego desempeñaba los roles sociales, en áreas rurales, de los televisores de las décadas de los años sesenta y setenta del siglo pasado y, unos años antes, de los populares aparatos de radio de lámparas, con sus ondas largas, media, corta y otras longitudes de onda (de los recordados Telefunken), en áreas urbanas (al campo no llegaban estos medios de comunicación, que unían a familias y a grupos de personas).

Verdaderamente, la estancia donde se encontraba el hogar de fuego era la pieza principal de la habitabilidad del cortijo, y asumía los roles de cocina, de comedor y lo que hoy se conceptúa como salón o sala, y ocupaba una posición central, o crucial, en el espacio edificado, aunque a veces fuera un lugar de paso de los animales de carga (caballos, yeguas, burros, etc.) hacia las cuadras (como recuerda uno de los autores durante el año 1954, en sus vivencias en el Pueblo de Almócita, dentro de la propia Provincia de Almería). Las estancias con el hogar de fuego era el lugar del cortijo donde se *hacía la vida*.

En la estancia del hogar del fuego, generalmente junto al *caramachón*, se hacían los almuerzos, las comidas y las cenas, si las labores de campo o ganaderas lo permitían. Las cenas se hacían en unión (no por separado), seguidas de charlas colectivas. Eran costumbres sociales diferentes a las de hoy en día.

De forma habitual, estas ingestas se distribuían a lo largo del día de la siguiente manera:

- el almuerzo, entre las nueve y diez de la mañana, o un poco antes
- la merienda o comida, entre las dos y dos y media, y
- la cena, alrededor entre la nueve y nueve y media de la noche.

Antes del almuerzo, el cortijero ya tenía encima unas cuantas horas de trabajo.

Para hacer los almuerzos, comidas y cenas, en primer lugar, había que cocinar normalmente los correspondientes platos en los hogares de fuego.

En la mayoría de los cortijos populares del Campo de Níjar, el almuerzo se hacía habitualmente con las humildes migas (de pan o de harina) o con gachas, de acuerdo con la comunicación personal de don José Capel Acacio (24 de junio de 2017).

Se da la paradoja de que hoy en día, las migas se han puesto de moda en el mundo del tapeo almeriense, sobre todo en la Feria y Fiestas de agosto en la Almería capital.

Dentro de un universo de estilos y matizaciones, las migas más comunes son una especie de fritura de un pan no esponjoso de varios días (cortado en trozos muy pequeños, mojado en agua con algo de sal al gusto y exprimido), en una sartén con una porción de aceite de oliva virgen extra, en una cantidad adecuada para que el producto final no quede pringoso (por ejemplo, unas tres cucharadas). El aceite que se emplea previamente había servido para freír los diferentes acompañamientos de las migas.

En la preparación de los acompañamientos, se fríen sucesivamente, y por separado (se retiran a medida que se hayan frito):

- dientes de ajos enteros (pelados o no) o troceados, que deben quedar doraditos
- tiras de pimientos (verdes y rojos)
- boquerones o sardinas
- chorizo, morcilla y panceta y, según costumbres,
- otros ingredientes.

En la elaboración de las migas, junto al pan que se pone en la sartén, se añaden los ajos doraditos. Durante la elaboración, a fuego lento, el pan de la sartén se tiene que desmigajar (disgregar). Para ello, se utiliza la rasera, con la que, además, se hace un removimiento de forma continua, hasta que las migas hayan tomado un característico color dorado. Los acompañamientos se ponen sobre, y/o entre, las migas que se sirven a los comensales.

Las migas de harina se hacen de forma análoga a las de pan. La diferencia básica está en que se emplea una masa consistente de sémola y de harina de trigo (al 50%), o solo de harina de trigo, en lugar del pan humedecido. La masa consistente de harina se remueve y disgrega continuamente, también con la rasera, en la sartén, puesta al fuego lento. La remoción y el desmenuzamiento, se hace hasta que la masa se suelte (disgregue) en grumos y adquiera una coloración dorada característica.

En la preparación de la masa consistente de estas otras migas, se utiliza, por comensal, el volumen de la mezcla de sémola y harina de trigo, o únicamente de harina de trigo, correspondiente al de un vaso mediano. La cantidad de agua a emplear es la que se requiera para conseguir la textura apropiada (homogénea y consistente). La sal se gasta al gusto.

La fotografía 7.16 recoge una tapa de migas de harina, para acompañar a una bebida alcohólica, tal como se sirve en algunos bares de la Ciudad de Almería.

Las gachas es un caldo de pimentón, que se preparan en una perola (puchero) revestido interiormente por una masa hervida de harina (normalmente de maíz, llamado también de panizo).

Para preparar la masa, se incorpora la harina en la perola, cuando el agua, con sal al gusto, está en ebullición. Hay que remover la harina en la perola hasta que la masa se espese y esté totalmente cocida. Luego, esta masa ya cocida, se expande (se *rebaña*) por el lateral y fondo de la perola. En un recipiente se recoge un poco del agua de la cocción. El resto del agua se desprecia.

Con dos calderos adicionales, se cocina el caldo de pimentón:

- En uno de los calderos adicionales, se pone agua con algo de sal (al gusto). Se deja que el agua entre en ebullición. Y se añade, a continuación, y en crudo, pimientos rojos, tomate y cebolla. Una vez hervidas las verduras, estas se sacan y se trituran en un almirez, junto con ajos crudos y pimientos rojos secos (*ñoras*). Al triturado, se le añade, mientras se remueve, un *chorreón* generoso de aceite de oliva virgen extra, un poco del agua de la cocción de la masa en la perola, y un poco de pimentón rojo dulce. El resultado de todo esto es un *majao* que no se puede hervir.
- En el otro caldero adicional, se hierven, en agua con un poco de sal (al gusto), boquerones limpios y, de forma opcional, arenques descamados. Cuando el pescado está cocido, se adicionan pimientos rojos y verdes asados, y se continúa algo más la cocción.

El arenque que se utilizaba en las gachas de los cortijos del Campo de Níjar, en el pasado reciente, no era el pescado con ese nombre, procedente del Mar del Norte de Europa. Aquí se refiere a sardinas desecadas y en salazón, que se preparaban, entre otros lugares, en la ya desaparecida fábrica de conservas de pescado Santa Isabel. Esta fábrica tenía sus instalaciones en la barriada de la Pescadería, en la Ciudad de Almería, entre otras ubicaciones. Los arenques de esta factoría salían al mercado en capas superpuestas prensadas, dispuestas de forma radial, dentro de cajas cilíndricas de madera, de unos ochentas centímetros de diámetro. En las tiendas, se abría la tapa superior de estas cajas, y se vendían los arenques, por separado, de las diferentes capas prensadas.

Finalmente, a la perola *rebañada* con la masa cocida de maíz, se vierte el pescado hervido con su caldo y el *majao*. Y se remueve todo, sin romper el revestimiento de masa de harina del puchero. Una vez preparadas las gachas, y recién hechas, todos los comensales comían desde el puchero.

Tanto en la preparación de las migas (de pan o de harina) como de las gachas, en los cortijos populares del Campo de Níjar (Almería), el pescado fresco que se empleaba (boquerones o sardinas) solía proceder esencialmente de la Isleta del Moro (fotografías 7.20 y 7.21), según la comunicación personal de don José Capel Acacio (30 de junio de 2017). Pero también podía provenir de los pescadores de San José (fotografía 7.17 y 7.18), de Las Negras (fotografía 7.22 y 7.23) y de Agua Amarga (fotografía 7.24), que eran, y aún lo son en cierta medida, pedanías marineras del Municipio de Níjar, enclavadas ahora dentro del Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar. En realidad, estas pedanías forman parte de la fachada marítima del Campo de Níjar y actualmente se han reconvertido en núcleos turísticos. La fotografía 7.19, tomada en la Isleta del Moro, recoge una estampa marinera del litoral del Campo de Níjar, que podría recordar a la de un pasado reciente.

La comida se centraba en la ingesta de elaboraciones culinarias, en su mayoría secas, tales como:

- cocido de garbanzos con carne y embutidos de matanza, algunas hortalizas y papas (se asemeja al cocido madrileño)

- lentejas con carne y embutidos de matanza, algunas hortalizas y papas
- olla de *tajá* (un guiso de carne de matanza con hortalizas, entre otros ingredientes)
- olla de carne de cabra con hortalizas y papas
- guisos de pollo o de gallina
- *fritá* (de tomates y pimientos, que puede llevar además cebolla, habichuelillas verdes troceadas con sus vainas y otras hortalizas) carne (de la matanza o de cabra)
- guisos o *fritá* de pescado
- caldero de arroz
- huevos fritos con papas fritas
- gurullos (que se asemeja, por sus ingredientes y por la forma de elaboración, o bien a las cazuelas llamadas de fideos, o los cocidos madrileños, pero donde se sustituye la pasta larga gruesa y troceada, o los garbanzos respectivamente, por una masa de harina desmenuzada con las manos y dejada a secar, a modo de una rústica pasta corta), y
- trigo (semejante, por sus ingredientes, a un cocido madrileño, pero añadiendo hinojos, y en donde se sustituyen los garbanzos por un trigo que se ha tenido en remojo uno o dos días antes, hasta que quedaban tiernos).

Los gurullos y el trigo es otra de las preparaciones culinarias típicas de estas tierras del Campo de Níjar, y de Almería en general. Cazuelas de gurullos y de trigo son descritas por Zapata (2013), con las características propias de las diferentes zonas de las tierras de Almería. Según este autor, en la costa del Cabo de Gata (una parte de la fachada marítima del Campo de Níjar), en los gurullos, la carne de caza, o de conejo casero, con o sin caracoles, se sustituye por pulpo o por jibia fresca o seca.

Uno de los autores recuerda como su madre preparaba la cazuela de fideos, que debía de quedar algo caldosa. De una forma sucinta, seguía nueve pasos:

- en primer lugar, hacía un sofrito, en aceite de oliva, con pimiento, tomate, cebolla, ajo, y quizás algo más, y añadía un poco de sal
- aparte hacía otro sofrito, también en aceite de oliva, de pimiento rojo seco con cominos y un poco de sal
- majaba el sofrito del pimiento seco en un mortero
- en la sartén del primer sofrito, añadía el majado, mezclaba todo, y le daba unas vueltas sobre el fuego
- en otra sartén aparte, doraba marisco troceado (el pulpo o la jibia), o pescado, con una hoja de laurel, con otros condimentos apropiados y sal

- en una cazuela, ponía agua a hervir en una cantidad adecuada y añadía el marisco o el pescado frito con azafrán, o con un colorante sucedáneo, y esperaba a que quedara tierno
- cuando el marisco o el pescado estaba tierno, a la cazuela agregaba la mezcla de sofritos, papas troceadas y, un poco después, los fideos troceados
- aguardaba a que las papas quedaran hechas y, finalmente
- ponía tiras de pimientos verdes asados y pelados, y rectificaba el punto de sal.

En el caso del guiso de gurullos, se solía poner también, garbanzos, que se mantenían en remojo durante la noche anterior. Los garbanzos se añadían a la cazuela junto con el marisco frito.

Según don José Capel Acacio (comunicaciones personales del 30 de junio de 2017, y del 29 de julio de ese mismo año), los boquerones y las sardinas para las migas, y otros pescados, llegaban a los cortijos en canastas transportadas en burros, o a pie por los propios pescadores o familiares, desde los lugares de la costa donde desembarcaban los pequeños barcos y barquillas de pesca (San José, Isleta del Moro, Las Negras y Agua Amarga principalmente. En los cortijos, el pescado era objeto de trueque (se cambiaba por garbanzos, por arroz, por un pollo, y por otros alimentos u objetos), o simplemente se vendía.

El pescado que no se empelaba en las migas y gachas servía:

- para guisos o fritos
- para su secado y posterior consumo, a largo plazo, o
- para su tratamiento en aceite y vinagre y sin raspa (para hacer anchoas y consumirlas relativamente pronto).

Preferentemente, el pescado se consumía frito. Cuando se secaba, este

- previamente se pasaba por agua con una alta concentración de sal, para que, durante el proceso de secado, no se acercaran las moscas, y
- luego se ponía en garbillos (cedazo de esparto) por donde entraba el aire, hasta que se completara el secado

El pescado seco se empleaba casi exclusivamente en la preparación de los gurullos.

La comida concluía, en muchas ocasiones, y no como un hábito básico, con el consumo de frutas del tiempo y del lugar, o con un poco de pan de higo.

Y la cena, en la mayoría de las ocasiones, consistía en la ingesta de algo bastante sencillo, como un caldo, seguida de un tazón de leche caliente.

A partir de todo lo anterior, realmente la forma de alimentación de los moradores de los cortijos populares del Campo de Níjar, en el pasado reciente, resulta compatible, *grossa*

modo, con la de una dieta mediterránea, según la comunicación personal de Tommy Bolaños Suárez (11 de julio de 2017).

La dieta mediterránea no solo consiste en una forma de alimentación, sino que además incorpora costumbres y tradiciones propias (como la siesta, las relaciones cálidas y fluidas entre vecinos, tertulias estivales durante las tardes-noche en las puertas de las casas entre vecinos, y el placer de dar hospitalidad en sentido estricto y de forma desinteresada al forastero) que ha definido un estilo de vida, a lo largo de muchos siglos, en los habitantes de las riberas del Mar Mediterráneo, con unas inherentes repercusiones positivas en las calidades de vida, tendentes a disfrutar del hecho de vivir y a saborear la existencia. Y en cierta medida, esto concuerda con los reconocimientos explícitos de que se vivía feliz en el pasado reciente en los cortijos populares del Campo de Níjar, a pesar de las precariedades circundantes, en algunas de las entrevistas-encuestas llevadas a cabo por García *et al.* (2015), dentro de su trabajo de campo en el lugar. En síntesis, la dieta mediterránea es una forma de alimentación a base de cocinados con aceite de oliva, y en el consumo de legumbres, hortalizas, frutas, carne (incluida la del cerdo con sus derivados) y pescado, junto con una filosofía dada de concebir la vida, que dé felicidad, incluso en circunstancias de estoicismo (del estoicismo de Séneca). Y presumiblemente, esa dieta mediterránea se daría en la vida sufrida, pero feliz al mismo tiempo, y no ajetreada de los moradores de los cortijos populares, de los aparceros, de los arrendadores, de los muleros y de los pastores del Campo de Níjar en años aún no muy lejanos.

Estas tormentas de ideas sobre la dieta mediterránea incidieron en unos de los autores, a unos once mil metros de altitud, en el vuelo IB 3827, del 27 de julio de 2017, desde Gran Canaria a Madrid, a bordo de un A 320-200, para proseguir hacia Almería en el vuelo IB 8592, del mismo día, a bordo de un CRJ 1000.

Realmente, la alimentación que se llevaba a cabo en los cortijos en el Campo de Níjar, en el pasado reciente, se acercaba bastante a una típica dieta mediterránea. No había carencias respecto a una dieta mediterránea óptima en esta alimentación.

El aceite, que se utilizaba en la cocina, procedía de las aceitunas de los olivos de los propios cortijos, si en estos los había. Los cortijeros llevaban las aceitunas a las almazaras del lugar (por ejemplo, a la del Cortijo La Máquina, y a la de Los Olivares, este último próximo a San Isidro). Estos cortijeros recibían el aceite, que se había extraído de las aceitunas entregadas, dentro de garrafas de vidrio protegidas por una cesta de caña trenzada. Si un cortijo no tenía olivos, el aceite se conseguía por trueque, o mediante compra.

La harina, para las migas y gachas, provenía de la molienda de las cosechas del trigo de secano, que se cultivaba en estas tierras. En los cortijos populares del Campo de Níjar, lo corriente era que se cultivara cereales de secano.

Comúnmente, y a partir de la comunicación personal de don José Capel Acacio del 24 de junio de 2017, las hortalizas se cultivaban en los huertos de los cortijos, que aprovechaban las lluvias que solían aparecer, en el pasado reciente, entre marzo y abril (no se daban las prolongadas sequías de hoy en día). Solo se regaba cuando fallaban estas lluvias. García *et al.* (2017) recoge que se cultivaban hortalizas de regadío (tomates y pimientos, entre otras) en el valle, a modo de ensenada, de la Pedanía de San Pedro, cerca de Las Negras, y gracias a su microclima y a su manantial de agua dulce.

Para don José Capel Acacio (24 de junio de 2017), las legumbres, como los garbanzos y las lentejas, y el maíz también se cultivaban en los cortijos y cortijadas, sobre todo en las cortijadas grandes (El Higo Seco, entre otras), donde *había de todo*. Se sembraban en marzo y se recogían en junio. Si llovía en marzo y abril, los cultivos de estas legumbres y del maíz no precisaban riego, como sucedía con las hortalizas. Sin embargo, para cubrir las necesidades de la llegada de segadores temporeros, en tiempo de la siega, García *et al.* (2015), a través de sus encuestas, hacen constar que se recurría a la compra de legumbre y de otros productos alimentarios en los cortijos de cierta importancia, concretamente en la zona de Fernán Pérez. Se compraban saquillos, que pesaban entre cinco y diez kilos, de fideos, de arroz, de garbanzos, de habichuelas blancas, de lentejas y de otras legumbres, en cantidades suficientes, para complementar los recursos de las matanzas, en esos periodos de recogida de las cosechas de cereales.

Los llanos del Campo de Níjar libres de invernaderos daban, y dan (si no están abandonados), como fruta propia, higos de higueras y chumbos (fotografía 7.15 y 7.16), aparte *frutos secos*, procedentes sobre todo de los almendros (fotografía 7.25). Pero según don José Capel Acacio (24 de junio de 2017), en este lugar se consumía también otras clases de fruta (manzanas, peras, melocotones, albaricoques, uvas de parra, *graná*, etc.), de los frutales de los huertos de ciertos cortijos (El Higo Seco y Huerta Grande, por ejemplo), y sobre todo de los cortijos ubicados entre montes, dentro del Campo de Níjar, como Requena y La Tórtola entre otros, que aprovechaban las lluvias primaverales. García *et al.* (2015), recoge que en la pedanía de San Pedro (fotografías 7.27-7.30) crecía todo tipo de plantas tropicales, como las plataneras que abastecían de plátanos al lugar. Además, llegaban frutas, por trueque o por compra, desde valles colindantes al Campo de Níjar, que formaban parte del propio Municipio de Níjar (del Valle de Huebro, por ejemplo, que tiene abundantes árboles frutales).

Uno de los autores recuerda que, en su casa de Cuevas de los Medinas (1958), se compraba pan de higo (higo seco y prensado, a veces con almendras):

- dentro de serones cerrados de esparto, que se podían destapar, y que tenían alrededor de un metro de diámetro por unos veinticinco centímetros de espesor, o
- como bollos cilíndricos de unos veinte centímetros, o menos, de longitud por unos cinco centímetros de diámetro, que se envolvían con papel de seda retorcido en sus extremos.

Este pan de higo procedía, casi siempre, del colindante Campo de Níjar. Los higos del Municipio de Níjar eran muy reconocidos en el pasado reciente.

En las barriadas del Municipio de Níjar, durante el verano, a lo largo de las primeras horas de la tarde-noches cálidas, y después de las cenas, existía la tradición de salir al exterior para tomar el fresco sentados en sillas, al tiempo que los niños jugaban también afuera (a partir de García *et al.* 2015). Y esto, en opinión de los autores, sería extrapolable a los cortijos y cortijadas del Campo de este Municipio, en el pasado reciente. De esta manera, en esos cortijos y cortijadas, las reuniones junto al hogar de fuego se sustituían por reuniones en el porche, bajo un árbol próximo o al lado de la puerta de entrada al cortijo, quizás alrededor de un lebrillo con sangría bien fría. En estas reuniones estivales, junto al cortijo, no sería raro que, en algunas ocasiones, alguien tocara una flauta travesera, o una trompeta, para llenar al espacio con melodías más o menos melancólicas, salidas de sueños que nunca se debieran perder (recuerdos

de la niñez de unos de los autores, observados durante el verano de 1954 en el Pueblo de Almócita). García *et al.* (2015) recoge una escena muy parecida, en el Campo de Níjar y en el pasado reciente, a la descrita a partir de los recuerdos de uno de los autores, pero al *son de una guitarra*. De aquí, se deducen las funcionalidades que tenían los porches y los árboles próximos a las casas de los cortijos, o simplemente los espacios junto a las puertas de las viviendas. Servían para reuniones estivales posteriores a la cena, que satisfacían las necesidades del interior del Hombre austero del campo, de un antaño que no se encuentra muy lejano.

Asimismo, el autor que evoca sus recuerdos, cuando salía de su infancia y entraba en la niñez, vivió esta tradición, pero en un marco de ciudad, durante las tarde-noches estivales de la calle Magistral Domínguez, en su tramo cercano a la Puerta de Purchena, que es el corazón de la Almería capital. Eso era antes de 1950, cuando sus hermanos gemelos aún no habían nacido, y cuando en la avenida principal de aquella época, en El Paseo, todavía estaban el Café Español, el Café Colón con su escenario para actuaciones de vocalistas de grupos musicales, el Café Tívoli, el Hotel Simón, el surtidor de gasolina, y el conjunto de palmeras esbeltas y altas junto al robusto, frondoso y orgulloso ficus, entre otros recuerdos. Y muchos de estos contenidos de El Paseo, aún perduraron bastantes años más.

En esas tarde-noches estivales de la Ciudad de Almería, después de cenar, muchos vecinos se sentaban en sillas sobre las aceras, junto a sus casas, con los portones de los zaguanes y puertas de las viviendas abiertas. Los vecinos, sentados en las sillas sobre las aceras formaban corros, donde tomaba protagonismo distendidas conversaciones, al tiempo que los niños jugaban en medio de la calle (entonces, en esa calle y a esas horas, no solía haber tráfico de coches. Y en ese ambiente, el autor se sentaba en una mecedora, junto a su abuelito y amigos (Eusebio *de Briseis*, Francis *de la cochera*, Antonio *el gordito de la pandilla*, y otros), mientras sus padres caminaban por las calles de los alrededores. Pasó ratos entrañables mientras escuchaba los cuentos narrados por su abuelito, con los que, en ocasiones, quedaba dormido. Entonces, cuando regresaban sus padres, era llevado a la cama en brazos. Como se solía despertar, para dormirse de nuevo, su madre no regateaba en cantarle canciones y le pasaba las manos sobre su espalda (y esto le gustaba mucho). Y así se hacía el dormido (cerraba los ojos cuando creía que abusaba de nuevo). Era un pequeño tirano hasta cierto punto.

Un ambiente similar de la gente sentada en sillas, junto a sus casas en la calle, durante las tarde-noches estivales, donde se daban las amigables conversaciones entre vecinos, como sucedía antaño en ciertas calles de la Ciudad de Almería, pudiera ser el *embrujo* (el impacto síquico positivo) que provocó la Ciudad de Cumaná (en el oriente venezolano, junto a la entrada del Golfo de Cariaco y al abrigo de la Península de Araya) en el autor en cuestión, porque lo transportó a sus años de niñez. En ese otro lado americano del Atlántico, y por primera vez en el ya lejano año 1991, la Ciudad de Cumaná en particular, y Venezuela en general, entró en su corazón. Y, desde entonces, el *sol de Venezuela lo quemó*, quedó quemado por el fuego de los sentimientos de afecto que recibe y da a su gente desde hace muchos años, por el amor que le nació hacia esas tierras.

¡Qué pena que ahora, en ciertas ciudades, se multe por esta costumbre que propicia una buena salud ciudadana, en aquellas calles susceptibles de vivirla!

Desde el contexto de una literatura reconocida, Juan Goytisolo (2010), en “Campos de Níjar” describió las duras condiciones de vida que tenían los moradores de los cortijos del lugar, a comienzos de los años sesenta del siglo pasado, en algunas puntuales

estampas narrativas. Pero quizás estas estampas sean versiones supuestamente algo distorsionadas de la realidad y, junto a corresponder a casos aislados, podrían ser inservibles, por ende, para hacer una deducción generalizada, sin un cierto grado de riesgo, de las situaciones que envolvían la vida de los cortijeros en los cortijos populares de estas tierras, en un pasado reciente. Aquí se recogen tres de esas estampas, transcritas en una versión libre.

Primera estampa:

Goytisolo narra un mercado sabatino de compraventa en la Villa de Níjar, con participación de los cortijeros que vivían en aislados cortijos populares del Campo de Níjar. Estos cortijeros hacían unas transacciones de subsistencia, con ligero aroma a trueque, aunque el dinero estuviera como intermediario. Según Goytisolo, en el mercado de Níjar, los cortijeros vendían productos agrícolas y de los corrales (cerdos, gallinas, huevos, etc.) y compraban, por ejemplo, pan y aceite para el consumo semanal.

Segunda estampa:

Goytisolo recoge los comentarios de un cortijero anciano y desesperado del Campo de Níjar. Según el cortijero, en esta parte de la Provincia de Almería, podía pasar años sin que lloviera ni una gota de agua. Pero decía que a veces se creía en los milagros. Por ello, su mujer y él sembraron cebada en un año que resultó de ser de sequía. Todo se secó y la cosecha la perdieron. En el verano de ese año, tuvo que sacrificar a las bestias para luego vivir sin nada. En esas circunstancias, enfermó su mujer. Pasaban hambre y, para acallarla, solo comían chumbos. Para cubrir otras necesidades, intentaba vender los chumbos en el mercado semanal (de los sábados) de Níjar, a veces con escaso éxito. Y que también tenía que recurrir a pedir limosna. Esta segunda estampa choca con los testimonios recogidos por García *et al.* (2015), en un análisis a partir de una serie de narraciones-encuestas testimoniales, que abarca, en muchos casos, a tres generaciones de mujeres (abuelas, madres y nietas) de diez familias establecidas a lo largo y ancho del Campo de Níjar, aunque sin seguir un patrón estadístico de muestreo (el estudio no tiene pretensiones de que sea representativo). La mayoría de las mujeres de la primera y segunda generación, que vivieron durante parte de sus años dentro del periodo de tiempo identificado con el de un pasado reciente, atestiguan que se padecía más o menos carencias, con sus consiguientes penurias. Pero insisten que hambre no se pasaba, incluso durante la Guerra Civil y la postguerra. En gran parte, esto se pudo deber:

- a los cultivos de hortalizas, legumbres y frutas en huertos de subsistencia
- a la carne de los corrales, de las matanzas (cerdo) y de los pequeños rebaños de cabras y ovejas, y a sus productos derivados (embutidos, lomo en aceite dentro de orzas, mantas de tocino, etc.)
- a los huevos de gallinas camperas y de corral
- a la leche de los pequeños rebaños de cabras y ovejas
- al aceite de olivos propios

- al cultivo de cereales de secano, y
- a los trueques.

Tercera estampa:

Goytisoló pretende describir la vida social del entorno de los cortijos populares del Campo de Níjar. En su recorrido entre el Cabo de Gata y la Boca de los Frailes, y a partir de comentarios de un carretero ocasional (del carro donde iba), Goytisoló cuenta cómo se divierten los cortijeros de estas tierras del Campo de Níjar en algunas ocasiones.

A modo de ejemplo, dentro de la transcripción libre, el autor relata una fiesta en un cortijo de Los Albaricoques, en el pasado reciente. Narra un baile donde las parejas no bailaban agarradas. Dice que la costumbre era que se tocaran fandangos para que las mujeres bailasen. Con la música de esos fandangos, los cortijeros jóvenes improvisaban letrillas (como sucede con las *controversias* en décimas de las parrandas remedianas (del Pueblo de Remedios) en Cuba, o del punto cubano en Gran Canaria, pero aquí en un solo sentido, sin sus correspondientes réplicas, también en décimas, de las personas aludidas. Las letrillas se centraban en las muchachas presentes que fueran las más guapas, o las preferidas, para los cantaores. En estas fiestas, muchos noviazgos nacían así. Pero Goytisoló también narra que los mozos cantaores eran brutos y que, con dos tragos encima, cantaban letrillas improvisadas para decir verdades e insultos a otros allí presentes. Esto provocaba, con frecuencia, broncas, que solían derivar en agresiones. ¡Qué bien hubiera encajado en esas veladas festivas lo de *tener la fiesta en paz!*

Uno de los autores de este trabajo, sobre los cortijos del Campo de Níjar, tuvo la experiencia de escuchar en vivo las controversias en las parrandas remedianas de Cuba, en la Ciudad de San Juan de Los Remedios, cerca de Santa Clara, en unas Navidades, alrededor del año 2000. Y también vio y escuchó durante muchos años las controversias, desde el uno de octubre de 1972, en el punto cubano de Gran Canaria, en el programa Tenderete de Televisión Española en Canarias, cuando estaba dirigido y presentado por Nanino Díaz Cutillas. En las controversias tanto de Los Remedios como de los Tenderetes, se utilizaba las décimas. Estas son un tipo de métrica de la poesía en el decir de las letrillas empleadas.

En los testimonios recogidos por García *et al.* (2015), la música de los bailes la creaba principalmente las bandurrias y los acordeones. Sin embargo, en los fandangos debería estar presente la música que saliera de las *gargantas* de las guitarras.

En relación con los bailes recogidos en la última de estas estampas derivadas de los relatos de Goytisoló, García *et al.* (2015) también narran que muchas parejas, después de conocerse, formaban unidades familiares mediante fugas o raptos convenidos, con o sin posteriores bendiciones por un cura. Este tipo de unión, entre los moradores de los cortijos populares del Campo de Níjar, en el pasado reciente, era una costumbre:

- muy habitual
- permitida por la sociedad rural, y

- sustitutiva de las ceremonias matrimoniales oficiales tradicionales, establecidas por el Estado y ritualizada en la Iglesia Católica.

Los fugados, tras unos pocos días, retornaban habitualmente al cortijo de la novia, donde se aceptaba el hecho consumado de la creación de una nueva familia por la costumbre de la fuga o del rapto consentido. Allí convivían con el resto de los familiares, normalmente hasta que tuvieran casa propia.

En cierta medida, esta costumbre está recogida en la literatura por dos autores significativos:

- por García Lorca en su *Bodas de Sangre*, que fue escrita en 1931, y estrenada, por primera vez, el 8 de marzo de 1933 en el Teatro Beatriz de Madrid, por la Compañía Díaz de Artigas-Collado, según Hernández (2009), y publicada en 1935, en la Revista Cruz y Raya, y
- por Carmen de Burgos y Seguí (1931), en su novela *Puñal de claveles*.

En ambas producciones literarias, se cuenta cómo una novia se fuga con el hombre que realmente quiere, horas antes de la prevista ceremonia de la boda con el novio *oficial* en el Cortijo del Fraile. Y esta fuga fue lo que provocó el llamado *Crimen de Níjar*.

García *et al.* (2015), recoge testimonios donde se cuenta que los casamientos:

- por raptos, o fugas, o
- con bodas

eran para siempre, independientemente que luego la pareja se llevara estupendamente o muy mal, ya que las mujeres tenían que aguantar ante el hecho de depender de los maridos, que eran los únicos que traían los recursos económicos, por sus trabajos, para la subsistencia de la familia.

Por otro lado, en bastantes ocasiones, durante los años sesenta (y muchos años antes) del siglo pasado:

- cuando las labores agrícolas suponían un incremento en la penuria económica por su bajo rendimiento, y
- ante el *efecto llamada* de mejores salarios con el trabajo minero,

se producía una migración ocupacional de los trabajadores de los cortijos a las minas de Rodalquilar, ubicadas en el propio Campo de Níjar. Esto es lo que vivió don José Capel Acacio (comunicación personal del 18 de agosto de 2016).

Las fotografías 7.31-7.34 corresponden a vistas de la Mina de Las Niñas, en el Barranco del Lobo (Rodalquilar) donde, durante 1883, se descubrió indicios de oro mientras se explotaba plomo y plata.

A lo largo del camino terrero entre Rodalquilar y el Cortijo del Fraile, se observa la arqueología industrial minera del oro, que representó la meca de muchos trabajadores de

los cortijos populares del Campo de Níjar. Estas observaciones permitieron las tomas fotográficas de los siguientes lugares:

- Minas de Abellán (fotografía 7.35), de la Empresa EMARSA (Explotaciones y Minas Auríferas de Rodalquilar, S.A.), que extrajo el oro entre los años 1929 y 1930.
- Poblado minero de San Diego (fotografías 7.36 y 7.37), construido en 1930 por la Empresa Minas de Rodalquilar, S.A., con casas para albergar a directivos ingleses y a empleados, y con otras edificaciones destinadas a laboratorios, almacenes y garajes.
- Las canteras auríferas, a cielo abierto, del Cerro del Cinto (fotografías 7.38 y 7.39), explotadas por la Empresa ADARO, que hizo efectiva la obtención del oro entre los años 1942 y 1966, y que fue la sucesora de la británica Minas de Rodalquilar, S.A. (1929-1939).
- Y las vistas parciales de las instalaciones en ruinas de la Empresa ADARO (fotografías 7.40-7.41).

La fotografía 7.42, corresponden a tomas del marco geográfico de las explotaciones mineras del oro de Rodalquilar, y de las instalaciones de ADARO, donde se procesaban el cuarzo aurífero para obtener los lingotes de oro.

Sin considerar la actividad minera americana a finales de los años 80, del siglo pasado, en las proximidades del Cortijo del Fraile, las minas auríferas de Rodalquilar estuvieron en explotación entre los años 1914 y 1966, con algunas interrupciones.

Y la fotografía 7.43 muestra una estampa de la forma de vestir típica de los cortijeros y cortijeras en los cortijos de la Almería Baja (al sur, en sentido amplio, de Sierra Alhamilla) durante el pasado reciente.

En la Almería Baja, se sitúa, entre otros, las tierras de cultivo:

- de La Cañada de Almería, y
- del Campo de Níjar.

Esta estampa se obtuvo desde el stand de la Asociación Cultural Villa Carmen, con sede social en Los Llanos de La Cañada (Almería), que recreaba a un cortijo con su huerta. El stand estaba instalado en El Paseo de Almería, durante la Feria y Fiestas de agosto de 2017 (desde el día 18 de agosto hasta el día 26 de ese mismo mes).

En la recreación, había riqueza de los componentes propios del interiorismo de las casas-vivienda de los cortijos de la Almería Baja, principalmente de la estancia donde se ubicaba la cocina, y de los aperos:

- para los cultivos en el huerto próximo, y
- para el equipamiento de las bestias de ayuda en las labores agrícolas, en la obtención de agua (en las norias de sangre), en el transporte de productos cosechados y procesados, y en el abastecimiento de agua de uso doméstico mediante los cantaros de las aguaderas.



Fotografía 7.16: vista de una tapa de migas de harina en un bar de Almería Ciudad. Las sardinas o los boquerones fritos han sido sustituidos por una rodaja frita de brótola. Captura del 3 de agosto de 2011



Fotografía 7.17: en un plano intermedio lejano, actual núcleo turístico de San José desde el sendero que conduce a Los Escullos (hacia el poniente), al pie de la Torre de Vigía de Cabo Higueras. En un pasado reciente, San José era una barriada de agricultores y de pescadores que, en cierta medida, proveía de pescado a los cortijos populares del Campo de Níjar. Captura del 2 de enero de 2010



Fotografía 7.18: vista parcial del actual núcleo turístico de San José, desde el pie occidental de su playa. El destino turístico del lugar ha desplazado a las viviendas de los agricultores y de los pescadores del pasado reciente, que estaban en la primera línea de playa. El pescado que se consumía en los cortijos populares del Campo de Níjar, antes de la parcelación, provenía, en una pequeña parte, de los pescadores de San José. Captura del 12 de agosto de 2011



Fotografía 7.19: pescadores actuales de la Isleta del Moro, durante la reparación de las artes de pesca, que recuerdan a los que servían pescado a los cortijos del Campo de Níjar, en el pasado reciente. Captura del 23 de marzo de 2012



Fotografía 7.20: Barriada marinera de La Isleta del Moro, ya casi reconvertida a la industria turística, que solía surtir de pescado a los cortijos populares del Campo de Níjar, para el acompañamiento de las migas, la preparación de las gachas y la elaboración de ciertos guisos. Captura del 13 de marzo 2012



Fotografía 7.21: Barriada marinera de La Isleta del Moro, ya casi reconvertida a la industria turística, que solía surtir de pescado a los cortijos populares del Campo de Níjar, para el acompañamiento de las migas, la preparación de las gachas y la elaboración de ciertos guisos. Captura del 13 de marzo 2012



Fotografía 7.22: Las Negras hacia el levante, desde las ruinas de un molino de viento, que oculta a una parte de la población. En el pasado reciente, era una localidad marinera que solía surtir de pescado al Campo de Níjar, para el acompañamiento de las migas, para la preparación de las gachas, y para otros guisos. Captura del 4 de agosto 2011



Fotografía 7.23: Las Negras, hacia el levante, desde el acantilado de poca altitud que corona a su playa. En el pasado reciente, era una localidad marinera que solía surtir de pescado. Al pie de los relieves del fondo escénico, a la izquierda, se observa la ensenada de San Pedro, que fue, también en un pasado reciente, un vergel de frutas tropicales (sobre todo de plátanos) y de hortalizas, por su microclima y su manantial de agua dulce. Allí también vivían algunos pescadores. Captura del 4 de agosto 2011



Fotografía 7.24: actual núcleo turístico de Agua Amarga. En el pasado reciente era una pedanía que albergaba pescadores que solían surtir de pescado a los cortijos populares del Campo de Níjar. Captura del 13 de abril 2011



Fotografía 7.25: almendro en flor, *chiquito pero matón*, en la Cañada Segura (entre Las Negras y Fernán Pérez), dispuesto a dar abundantes almendras, consideradas como frutos secos. Captura del 3 de marzo de 2012



Fotografía 7.26: chumbos en una chumbera en las afueras de la Población de Rodalquilar, en las proximidades del Cortijo Cuarentena, dentro del Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar. Los chumbos formaban parte de la dieta en frutas, de los cortijos populares enclavados en el Campo de Níjar. Captura del 13 de agosto de 2011



Fotografía 7.27: enmarque de la ensenada de San Pedro (a la izquierda del centro de la imagen), hacia el levante y en las cercanías de Las Negras. El lugar, en el pasado reciente, fue un vergel de frutas tropicales, como el plátano, y de hortalizas por su microclima y su manantial de agua dulce. También aquí vivían algunos pescadores. El paraje abastecía de frutas, verduras y pescado a algunos cortijos populares del Campo de Níjar. Captura del 4 de agosto de 2011



Fotografía 7.28: en un primer plano, panorámica actual de la ensenada de San Pedro, hacia el levante y en las cercanías de Las Negras. El lugar, en el pasado reciente, fue un vergel de frutas tropicales, como el plátano, y de hortalizas por su microclima y su manantial de agua dulce. También aquí vivían algunos pescadores. Captura del 4 de agosto de 2011



Fotografía 7.29: en un primer plano, panorámica actual del vergel enclavado en la ensenada de San Pedro, hacia el levante y en las cercanías de Las Negras, que tuvo cierta incidencia en el abastecimiento de productos agrícolas en su entorno. En el centro de la imagen, casi al pie del relieve del fondo escénico, se observa un palomar. Captura del 4 de agosto de 2011



Fotografía 7.30: a la izquierda del centro de la imagen, se observa cómo el vergel de la ensenada de San Pedro llega casi a la orilla del mar. Ahora, en la Playa de San Pedro se practica el nudismo. Captura del 4 de agosto de 2011



Fotografía 7.31: entorno de la Mina de Las Niñas, en el Barranco del Lobo, próximo a Rodalquilar. Captura del 17 de agosto de 2011



Fotografía 7.32: restos de las instalaciones empleadas en la explotación de plomo y plata en la Mina de Las Niñas. Dentro de esta mina, en 1883, se descubrió cuarzo aurífero. Al fondo, y a pie de camino, en plena curva, se encuentra la bocamina. Captura del 17 de agosto de 2011



Fotografía 7.33: galería inicial en el interior de la Mina de Las Niñas. Captura del 17 de agosto de 2011



Fotografía 1.34: venillas hidrotermales ligadas a las venas de las menas de plomo y plata, dentro de la roca de caja, en el tramo inicial de la galería de la Mina de Las Niñas. Captura del 17 de agosto de 2011



Fotografía 7.35: panorámica de las Minas de Abellán desde el camino terrero entre Rodalquilar y el Cortijo del Fraile. En un primer plano, se aprecian detalles de los estanques que se utilizaron en los procesos de extracción del oro desde las explotaciones de las Minas de Abellán. En un segundo plano, se observan restos de las instalaciones diversas de la empresa minera. Al fondo, en las laderas, destacan escombreras, relacionadas con bocaminas. Captura del 17 de agosto de 2011



Fotografía 7.36: el camino terrero entre Rodalquilar y el Cortijo del Fraile pasa junto a la entrada de un túnel que da acceso al Poblado minero de San Diego. Este acceso está a 2.8 kilómetros desde las instalaciones de la Empresa ADARO. Captura del 17 de agosto de 2011



Fotografía 7.37: vista parcial del Poblado minero de San Diego. Captura del 28 de agosto de 2011



Fotografía 7.38: desde el camino terrero entre Rodalquilar y el Cortijo del Fraile, se obtienen panorámicas de las canteras a cielo abierto, para la explotación del oro, en el Cerro de El Cinto. Estas canteras estuvieron *regadas* con mucho sudor de bastantes cortijeros del Campo de Níjar, en tiempos de penuria económica por el bajo rendimiento de la agricultura en los cortijos populares, durante la primera mitad de la década de los 60 del siglo pasado. Captura del 28 de agosto de 2011



Fotografía 7.39: detalle de un sector de canteras en el Cerro de El Cinto, para extraer roca aurífera. Se observan los escalonamientos propios de una explotación a cielo abierto. Captura del 28 de agosto de 2011



Fotografía 7.40: panorámica actual (2017) de una parte de las instalaciones de la Empresa ADARO, en relación con el procesado a la roca aurífera, mediante cianuro, para obtener el oro. En un primer plano y de derecha a izquierda, una de las torres trituradoras de la roca y tanques lavadores. En un plano intermedio próximo, se encuentra la nave de precipitado, afino, fundición y almacenaje de los lingotes de oro en una caja fuerte. En un plano intermedio lejano está la Población de Rodaquilar, que en estos momentos vive de la industria turística, básicamente de sol y playa. En el fondo escénico, se levantan los relieves que delimitan a una caldera volcánica por colapso. Captura del 2 de mayo de 2017



Fotografía 7.41: parte de las instalaciones de la Empresa ADARO. Entre un primer plano y un segundo plano intermedio, están los tanques lavadores en relación con el procesado de la roca aurífera. Casi en el fondo escénico, destaca el complejo de molienda entre la *torre* de admisión-trituradora de la roca (a la izquierda) y el transformador eléctrico (a la derecha). Captura del 3 de agosto de 2011



Fotografía 7.42: en el fondo escénico, y desde el inicio de la carretera de acceso al Playazo, se observa la Sierra pre-litoral de Rodalquilar, formada por el Cerro Cuchillo (397 m.), Loma de las Palas (297 m.), y Cerro del Huevo (324 m.), entre otros muchos, como marco geográfico de las minas e instalaciones auríferas, que dieron acogida a una parte de los cortijeros populares del Campo de Níjar, ante la penuria económica que suponía la explotación agropecuaria de los años 60 del siglo pasado. A través del interfluvio localizable en la Sierra, casi en el centro del fondo escénico, discurre el camino terrero que, a pie del Cerro de El Cinto, lleva al Cortijo del Fraile. Captura del 17 de marzo de 2010



Fotografía 7.43: estampa de trajes típicos, en un pasado reciente, de los cortijeros en la Almería Baja (donde se incluyen Los Llanos de La Cañada y el Campo de Níjar, entre otros lugares). Estand de la Asociación Cultural Villa Carmen (La Cañada), en El Paseo de Almería, durante la Feria y Fiestas de agosto de 2017. Captura del 22 de agosto de 2017

BIBLIOGRAFÍA

Alvar, J. 2009. Los dibujos etnográficos de Julio Alvar. PH cuadernos N° 25. Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico. Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía. Sevilla. 169 pp.

Asociación Amigos del Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar. 2015. Eco del Parque. Número 01 (primavera). Kiosco de Prensa de San José (Níjar). Link: <http://www.asociacion@cabodegata.net>

Carmona Martos, J. 2015. Almería, tierra de cortijos (Nuestras familias en el campo almeriense). Imprenta Granada, C.B. (Almería). Almería. 542 pp.

Céspedes, A.J., García, M.C., Pérez-Perra, J.J. y Cuadrado, I.M. 2009. Caracterización de la explotación protegida almeriense. FIAP-Fundación Cajamar. Almería. 178 pp.

Chacón Berruga, T. 1981. El habla de la Roda de La Mancha. IEA. CSIC. Albacete.

De Burgos y Seguí, C. 1931. Puñal de Claveles. Revista La Novela de Hoy. Año XI, número 495. 12-XI. Editorial Atlántida. Madrid. 64 pp.

Fernández, M.D., Thompson, R.B., Bonachels, S., Gallardo, M. y Granados, M.R. 2012. Uso del agua de riego en los cultivos en invernadero. Cuadernos de Estudios Agropecuarios (número del mes de julio de 2012, páginas 115-138). Fundación Cajamar y Universidad de Almería. Almería.

Fernández de Paz, E. 2004. Fondo andaluz de recuperación del conocimiento artesano. Universidad de Sevilla y Consejería de Economía y Hacienda de la Junta de Andalucía. Sevilla. 271 pp.

García, C., Laguna, S., Rodríguez, C. y Sanz, C. 2015. Yo no fui a la escuela (mujeres de Níjar 1915-2015). Asociación de Amigos del Parque Natural Cabo de Gata-Níjar. Almería. 318 pp.

García Lorca, F. 1935. Bodas de Sangre. Revista Cruz y Raya. Editorial El Árbol. Madrid. 125 pp.

García-Sánchez, J.F. 2014. El Pantano de Isabel II de Níjar (Almería): paisaje, fondo y figura. ph investigación (revista digital). N° 3. Diciembre de 2014. Páginas 55-74. Link: <http://www.iaph.es/phinvestigacion/index.php/phinvestigacion/article/view/44>

Goytisolo, J. 2010. Campos de Níjar, El viaje y Tierras del sur. Instituto de Estudios Almerienses. Almería. 220 pp.

Hernández, M. 2009. Federico García Lorca: Bodas de sangre. Alianza Editorial. Madrid. 255 pp.

López Galán, J.S. y Muñoz Muñoz, J.A. (Coordinadores). 2008. Guías de Almería (Territorio, Cultura y Arte): Arquitectura Tradicional. Instituto de Estudios Almerienses. Almería. 206 pp.

Peralta Juárez, J. 1999. El Museo Etnográfico de Tiriez-Lezuza "Zahora". Número 30. Diputación Provincial de Albacete. Albacete.

Valente, J.A. y Falces, M. 1992. Cabo de Gata: La memoria y la luz. UNICAJA. Málaga. 119 pp.

Vossen, R., Seseña, N. y Köpke, W. 1981. Guía de los alfares de España. Editorial Nacional. Madrid. 298 pp.

Zapata, A. 2013. Vivir para comer en Almería. Picasso Libros. Granada. 199 pp.

TEXTOS LEGALES CONSULTADOS

Textos legales sobre la parcelación del Campo de Níjar. 1952. Decreto de 7 de noviembre de 1952, del Ministerio de Agricultura, por el que se declara de alto interés nacional la colonización de una primera zona del “Campo de Níjar”, sita en la Provincia de Almería. BOE número 331, de 26 de noviembre de 1952, páginas 5603 y 5604.

COMUNICACIONES PERSONALES

Bolaños Suárez, T. 2017. Técnico Superior en Dietética y Nutrición en Gran Canaria. 11 de julio de 2017. Guía (Las Palmas).

Cabrerizo Olivares, N. 2012. Ayudante de campo. 7 de marzo de 2012. Almería.

Capel Acacio, J. 2016. Trabajador jubilado agropecuario, de la construcción, de la minería y de otros oficios diversos en el Campo de Níjar. 18 de agosto de 2016. Almería.

Capel Acacio, J. 2017. Trabajador jubilado agropecuario, de la construcción, de la minería y de otros oficios diversos en el Campo de Níjar. 24 de junio de 2017. Almería.

Capel Acacio, J. 2017. Trabajador jubilado agropecuario, de la construcción, de la minería y de otros oficios diversos en el Campo de Níjar. 30 de junio de 2017. Almería.

Capel Acacio, J. 2017. Trabajador jubilado agropecuario, de la construcción, de la minería y de otros oficios diversos en el Campo de Níjar. 29 de julio de 2017. Almería.

Góngora, F. 2016. Artesano alfarero jubilado. 4 de agosto de 2016. Níjar (Almería).

Granados García, R. 2007. Artesano alfarero. 29 de diciembre de 2007. Níjar (Almería).

Martínez Carmona, A. 2012. Archivo Histórico de Almería, de la Junta de Andalucía. 6 de marzo de 2012. Almería.

Rueda, J. 2016. Vecino de Campohermoso y trabajador de oficios diversos. 4 de agosto de 2016. Níjar (Almería).

Sánchez Segura, J. (Juan Mañas). 2016. Vecino preocupado por las tradiciones artesanales del lugar. 2 de agosto de 2016. Níjar (Almería).

Soriano López, J. M. 2017. Presidente de la Asociación Cultural Villa Carmen (Los Llanos de La Cañada de Almería). 20 de agosto de 2017. Almería.