Número 19 Otoño 2018

aracena natural

Turismo Rural y Naturaleza en la Sierra de Aracena y Picos de Aroche

Rutas del Agua
Por minas y castillos

Miel y abejas
Secretos de la apicultura serrana

Patrimonio etnológico
Molinos de la Sierra

REVISTA GRATUITA DE DIFUSIÓN CULTURAL

VISITA

#ARACENA

CIUDAD DE LA GRUTA DE LAS MARAVILLAS

Otoño Gastronómico

Mercado del Queso Artesano 6-9 Dic.

Jornadas Micológicas 17-18 Nov.

Feria del jamón 19-21 y 26-28 Oct.

Ayuntamiento de Aracena

www.aracena.es

Info: 663.937.877

SUMARIO · SUMMARY · OTOÑO 2018

2 Patrimonio · Heritage

Recorremos algunos de los molinos de grano y aceite que dieron vida a la sierra y conoceremos este patrimonio etnográfico.

We visit some of the grain and oil mills that gave life to the sierra and we will know this ethnographic heritage.

8 Hecho en la Sierra · Made in La Sierra

La miel ha sido un importante elemento de la gastronomía serrana, conoceremos este mundo en Melaria Museo de la Miel.

Honey has been an important element of the mountain gastronomy, we will know this world in Melaria Honey Museum.

13 Reportaje · Reportage

Un año más en otoño, las setas se convierten en protagonistas de los paseos, además de ser un valor culinario único en la sierra.

One more year in autumn, mushrooms are the stars of the walks. In addition to being a unique culinary value in the mountains.

18 Reportaje · Reportage

Abordamos el decimocuarto reportaje sobre las fuentes de la sierra, esta vez entre las localidades de Cala y Santa Olalla del Cala.

We present the fourteenth report on the sources of the sierra, this time between the towns of Cala and Santa Olalla del Cala.

23 Patrimonio· Heritage

En la localidad serrana de Cortegana abre sus puertas una antigua casa mudéjar en la que nos transportamos al siglo XV.

In the mountain town of Cortegana opens an old Mudejar house in which we are transported to the fifteenth century way of life.

27 Visitando... · Visiting...

Almonaster la Real alberga en lo más alto de su casco urbano una de las joyas arquitectónicas de la presencia árabe de la península.

Almonaster la Real houses, at the top of its urban center, one of the architectural jewels of the Arab presence of Spain.

▶ Otras Secciones · Other sections

32 · Con Sabor · Tasteful

Edita:
Opta Editorial - Cádiz
NDL: CA 100-2014
ISSN: 2341-1848
Publicación trimestral

Fotografía:
Aracena Natural
Las Luces del Bosque
Ver para Comer
Melaria Museo de la Miel

Edición Gráfica:
Jorge Garrido

Dirección de Arte:
Manuel Garrido

Traducción:
Arch Stenton

Contacto:
Tlf: 956 301 102
www.aracenanatural.com
aracenanatural@gmail.com
facebook.com/aracenanatural

PUBLICIDAD:
Jorge Garrido
Tlf: 630 491 760

Aracena Natural no se responsabiliza obligatoriamente de las opiniones aportadas por terceros. Todas las imágenes y textos están sometidos a la ley de propiedad intelectual y su reproducción total o parcial por cualquier medio está prohibida sin autorización expresa.
Si desea corregir o enmendar alguna información contenida en la publicación háganoslo saber poniéndose en contacto con nosotros.

Tiempos de Molienda

La cultura de los molinos en la Sierra

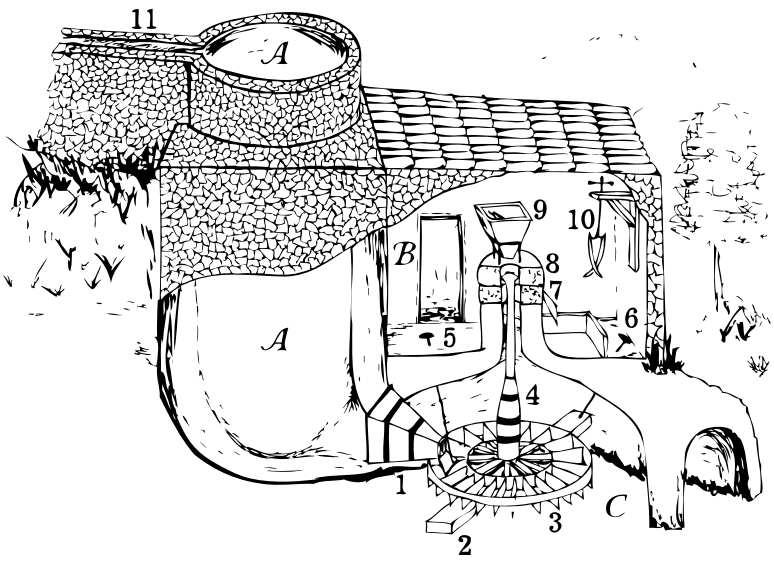
El molino es una herramienta fundamental en todas las sociedades. En la sierra, de rodezno, de sangre o eléctricos, han producido las harinas y el aceite a lo largo de siglos.

Las riberas de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche hoy son lugar de esparcimiento para visitantes y senderistas, pero hasta no hace mucho decenas de molinos utilizaban el potencial de las aguas para mover las pesadas piedras de moler.

En las calles de los pueblos resonaba el tañir de la piedra acompañado del paso

Formando parte del paisaje serrano
Molinos abandonados como el del Tío Pompa, se integran en el paisaje de Arroyomolinos. Otros, como el de Puerto Moral, son visitables.

cadencioso de la mula que daba vueltas y vueltas arrastrando la pesada piedra. Luego la electricidad sustituyó a la fuerza de las bestias y afianzó en la comarca una industria boyante, la industria de la molienda, las harineras y las almazaras.
Raro es el pueblo serrano que no contó a principios del siglo XX con no uno, sino varios molinos; sólo de molinos de agua había más de cien funcionando en la comarca a finales del siglo XIX.
Ya documentación de la baja edad media nos constata la existencia de setenta y cinco molinos en Aracena, veintitrés en Aroche, veinticuatro en Cumbres Mayores, ▸▸



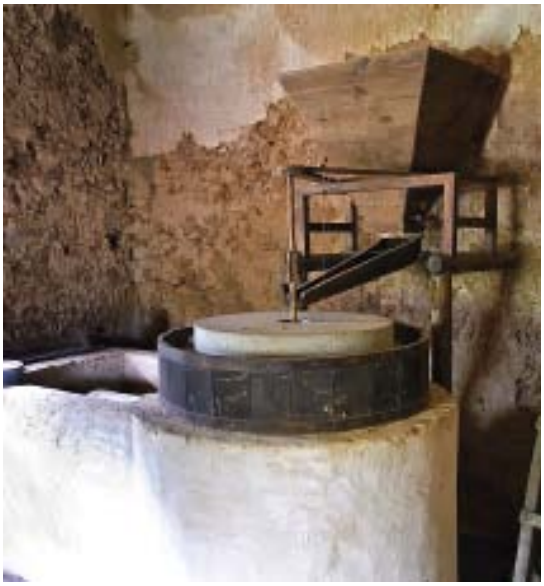
MOLINO DE RODEZNO
Tradicional de la Serranía de Huelva

A: Cubo
B: Sala de la molienda
C: Cárcavo

1: Saetín
2: Puente
3: Rodezno
4: Parahuso
5: Llave
6: Palanca de alivio
7: Piedra solera
8: Piedra volandera
9: Tolva
10: Cabria
11: Canal de llenado

Mecanismo singular muy extendido

El uso del agua y el rodezno para mover las pesadas piedras se utilizó con profusión en la sierra y su funcionamiento puede entenderse mejor visitando alguno de los restaurados en Puerto Moral o Arroyomolinos de León.



cinco en Hinojales, dos en La nava... A los que hay que sumarles aquellos que se encontraban fuera de las tierras de realengo como los que existían en Arroyomolinos de León o Almonaster. Hay que tener en cuenta que en la baja edad media, existían grandes extensiones de uso comunal heredadas de la época andalusí, que en el siglo XVI pasaron a ser explotadas bajo el control de los Concejos que eran los beneficiarios de los alquileres y arriendos.

La mayoría casi han desaparecido por la acción inexorable del paso del tiempo y el abandono, algunos han sido restaurados por sus dueños y han sido convertidos en viviendas, hoteles o incluso restaurantes; algunos otros han sido restaurados con fines didácticos. En Puerto Moral, encontramos uno perfectamente restaurado en el Barranco de La Madrona, y junto a el se está restaurando otro para formar un conjunto de interés didáctico, turístico y etnológico. Algo similar ocurre en Arroyomolinos de León, donde el Molino de Atanasio ha sido convertido en centro de interpretación de esta actividad y punto de partida de una interesante ruta de los molinos.

La fuerza hidráulica fue aprovechada también en los molinos para producir electricidad, pero el tema de las electro-harineras en la sierra merece un capítulo aparte.

Algunos movidos por la fuerza del agua y otros por tracción animal, en la sierra, especialmente en la zona norte, encontramos también multitud de molinos destinados a la molturación de la aceituna, otro cultivo

Por pueblos y riberas aparecen

Los restos de molinos aceiteros aparecen entre los edificios de pueblos como Santa Ana, o en las riberas como el Molino de Navalrayo en Cortegana.

fundamental para la obtención de los afamados aceites de oliva que, incluso hoy día, son producto estrella en localidades como Zufre o Encinasola.

Es en Cañaveral de León, junto a su conocidísima "piscina", donde encontramos perfectamente restaurado un precioso molino de aceite, convertido en centro de interpretación y que nos enseña como era el proceso de obtención de uno de los elementos claves de nuestra dieta, el aceite de oliva.

Otro molino de porte antiguo se encuentra también en proceso de restauración en el municipio de Encinasola, el conocido como Molino del Francés, es quizá uno de los más ▸▸

Patrimonio industrial serrano

Pueblos como Encinasola, albergan auténticos tesoros del patrimonio industrial relacionado con la actividad oleícola.

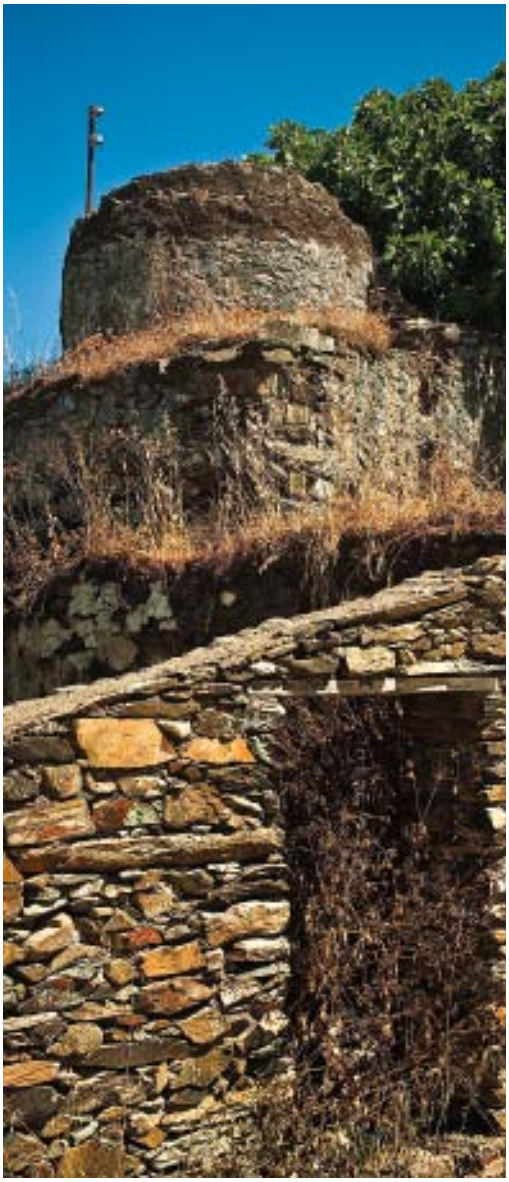
antiguos que quedan en pie en la comarca, y ante su piedra vertical, si uno cierra los ojos, puede casi escuchar el runrún de la piedra y el sonido de los casos de la mula que lo animaba.

En pleno centro de Encinasola, podemos encontrar tras un portón maravillas como un molino de aceite que se encuentra, prácticamente, tal y como molturó aceite por última vez una mañana de 1989. Su propietario intenta poner en valor esta increíble pieza que atesora en el corazón del pueblo.

Uno de los molinos más grandes, destinados a la obtención de aceite y, este sí, movido por la acción del agua, lo encontramos en las orillas del Chanza, en Cortegana, el llamado Molino de Navalrayo o Máquina de los Talabarteros molturó por última vez en la década de 1970, sus restos se encuentran en un lugar de gran belleza en una ruta que pasa por otros ingenios en el termino municipal de Cortegana.

Igual que ocurre con los molinos harineros, aunque existen pueblos que, por proximidad con los cultivos, concentran más número de molinos aceiteros, existen restos de estos aparatos en casi todos los pueblos de la sierra. Molinos que comenzaron siendo movidos por la fuerza animal y que luego incorporaron el poder de la electricidad, molinos que vemos asomar en solares y fincas, piedras que encontramos por los caminos o formando parte de la decoración de casas rurales y hoteles. Todo un patrimonio heredado de nuestros mayores que, además de un riquísimo patrimonio indus-

Ver y aprender de primera mano
Cañaveral, Arroyomolinos o Puerto Moral cuentan con molinos restaurados para su visita y bonitas rutas.



trial, implica también un riquísimo patrimonio etnográfico y cultural. Las labores de la molienda, sus oficios, sus topónimos y vocabulario, una increíble diversidad de cantes relacionados con el molino y sus trabajos que vino a menos durante la guerra civil española y que hoy forma parte de nuestra memoria.

Por supuesto, hoy día la actividad, más la oleícola que la harinera, sigue estando presente en la comarca serrana con almazaras como las de Encinasola y Zufre que producen, prácticamente como se hacía en tiempos de la antigua roma, uno de los mejores aceites de oliva del mundo que ya viajó a las mesas más exigentes de Europa y que hoy es esencial en la comida serrana y mediterránea. ■

Since immemorial time, the men and women of the Sierra de Aracena y Picos de Aroche have used the power of water to grind grain.

Other mills used the strength of animals and later electricity to obtain an excellent olive oil from the olive groves of the sierra.

Some are restored, as in Arroyomolinos de Leon, Cañaveral de Leon or Puerto Moral, serving as an example of how it was the proceeding of grinding in different mills.

Some visits that are not to be missed, as well as a route along some of the milling shores of the sierra.

Con Miel y abejas

Además de un excelente producto de la naturaleza serrana, como la miel, podemos aprender muchas cosas del maravilloso mundo de las abejas en Melaria Museo de la Miel

Cuenta la leyenda que en la antigua Tartessos, el mítico Rey Gárgoris inventó la apicultura en estas tierras del suroeste peninsular hace miles de años. El escritor y agrónomo romano de origen gaditano Columela, dedica uno de sus libros de agricultura al arte de criar abejas como se hacía hace dos mil años en lo que hoy es Andalucía. La Sierra de Aracena ha sido uno de los lugares donde la apicultura ha sido fuente de riqueza para sus habitantes y sus pueblos, de hecho, las primeras colmenas de *Apis melífera* (nombre de la abeja melífera), que viajaron al nuevo mundo salieron de los montes de esta sierra.

La actividad apícola provee al ser humano desde la antigüedad, no sólo de miel, sino de otros productos que han sido utilizados por la humanidad para los más diversos menes-

Viendo aquello que pocos conocen de cerca
El interior de la colmena, los distintos tipos de abejas, los productos que elaboran y su función ambiental lo conocemos de primera mano.

teres: cera para iluminar, polen como complemento nutricional, propóleos como medicina y la conocida jalea real a la que tantas virtudes para la salud se le atribuyen.
Todos estos conocimientos sobre el mundo apícola, sus productos y todo lo que las colmenas nos enseñan sobre ecología, medio ambiente y salud lo conocemos de primera mano a través de la visita que organiza Melaria, Museo de la Miel en Aracena.
Hemos quedado con Pilar cerca del nacimiento del Río Odiel y de allí vamos de paseo hasta uno de los colmenares de Melaria, el paseo discurre entre vegetación autóctona, y sobre todo las encinas y alcornoques cuyas flores producen una de las mieles más características de la zona.
El zumbido anticipa la presencia de las colmenas y allí nos pertrechamos para acercarnos y nos colocamos nuestro traje de apicultor para evitar que alguna abejita pueda picarnos al sentirse invadida con nuestra presencia.
Pilar abre cuidadosamente una de las colmenas y las abejas que revolotean por la ▸▸

Trabajadoras incansables
Las abejas, no sólo nos proporcionan rica miel, sino que cumplen una función fundamental en la polinización de plantas y árboles.

zona se multiplican, así como las caras de asombro de los visitantes que, en ningún caso, podrían imaginar que miles de abejas estuvieran trabajando metódicamente dentro del panal.
Nos explican como las abejas van y vienen a las flores y al cercano arroyo, identificamos las diversas clases de abejas que habitan la colmena, las laboriosas obreras, los zánganos y la reina, que destaca por su mayor tamaño entre las miles de obreras que la acompañan.
Vemos como las distintas celdillas son utilizadas para distintos menesteres, hay celdillas de cría, de miel y para contener polen y "pan de abeja", una mezcla de polen y miel que sirve de alimento a las trabajadoras de la colmena. Descubrimos el propóleo, una resina negruzca con la que las abejas desinfectan aquellas partes de la colmena que lo necesitan por la presencia de hongos o animales que se hayan introducido dentro de la colmena, y que tiene un gran valor medicinal.
Uno de los pequeños que nos acompaña en la visita no sale de su asombro ante el espectáculo que tiene ante sus ojos y nos llama la atención sobre algunas abejas que tienen unas bolitas amarillas; Pilar nos explica que esas bolitas son el polen que transportan en sus patas traseras y que, según la época, dejan en la puerta de la colmena en una cajita llamada "cazapolen".
El humo del ahumador mantiene relajadas a las abejas mientras vamos viendo todos los detalles del interior de la colmena, y lo

Entre la emoción y el asombro

La sensación de verte rodeado de miles de abejas y ver de cerca como es la vida en el interior de una colmena sorprende a mayores y especialmente a los más pequeños.

inunda todo de un agradable olor a hierbas aromáticas, entre tanto vamos cerrando las colmenas y nos alejamos para que las abejas vuelvan a su labor y nosotros podamos quitarnos el traje.

Volvemos a Aracena, donde en el Museo de la Miel, la visita continua entre utensilios utilizados en apicultura a lo largo de la historia, lo que nos explican con claridad apoyándose en numerosos y explicativos paneles en los que se hace un recorrido por la biología de la abeja y la historia de la abeja y la apicultura, desde la prehistoria hasta nuestros días pasando por el antiguo Egipto, Roma, o Al Ándalus. Realizamos un ▸▸

Del colmenar al museo
En el Museo de la Miel, conocemos aún más cosas sobre la miel y la apicultura, su historia y los usos de los productos.

taller para fabricar nuestra propia vela de cera virgen y aprendemos mucho más sobre el maravilloso mundo de la apicultura. En Melaria nos ofrecen además una amplia variedad de mieles de lo que se llamó Tartessos, mieles de distintos lugares de Huelva y la sierra, y otros productos como polen, jalea, propóleo y productos de cosmética natural elaborados con lo que nos brindan las abejas.
La puesta en valor de un producto como la miel, a través de actividades didácticas de gran interés es un aliciente para visitar Melaria durante nuestra estancia en el Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche. ■

The Sierra de Aracena y Picos de Aroche has traditionally been a producer of honey and other products from bees such as wax, pollen and propolis.
We visited Melaria Museum of Honey to see first-hand the wonderful world of bees.
The visit begins in the apiary where we come in close contact with the thousands of bees that live in the hives and we know their most hidden secrets
Then, in Aracena, we visit the museum where we do workshops and learn many more things about bees, honey, propolis and all the products from our friends the bees.

OTOÑO micológico

Un año más, la llegada de las lluvias otoñales convierte la sierra en un paraíso para los amantes de las setas. Su recolección y elaboración es una de las especialidades de los profesionales de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche.

Tras el verano, llega la época de recoger los frutos, castañas, nueces y bellotas caen al suelo y del suelo brotan algunos de los más esperados manjares de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche. Nuestra comarca serrana es conocida por ser una de las zonas con mayor diversidad micológica de España, si bien no es una de las zonas más productivas en cuanto a cantidad. Para los aficionados, micólogos y gastrónomos, la temporada se abre en otoño. Tras el revés sufrido el año pasado por los cambios en los periodos de lluvias y temperaturas, este año se presenta con mejores

Variedad de suculentas especies

El Gallipierno (página opuesta), el Pinatel (arriba izq.), la Tana (arriba der.), diversas especies de Tentullos (abajo izq.), o las Chantarelas (abajo der.), son algunas de las especies del otoño-invierno que más profusamente acaban en las mejores mesas.

perspectivas para la observación, estudio y recolección de los hongos.

Muchas son las especies que brotan tras las primeras lluvias del otoño, entre ellas algunas de las más esperadas en las mesas de aficionados y restaurantes de la zona que hacen de sus elaboraciones uno de los puntos fuertes de la temporada alta en la sierra. Tontullos (*Boletus sp.*), y Tanas (*Amanita caesarea*), son las estrellas de la mesa.

Los castañares y alcornocales de la sierra son el ecosistema en los que, dando un paseo, es más frecuente encontrarnos estas deliciosas setas.

Ni que decir tiene que son muchas las especies que pueden parecer iguales a los ojos del profano, por lo que es un buen consejo dejarse asesorar por los guías especializados que desarrollan actividades micológicas en algunas de las empresas de turismo activo que encontramos en la zona. Hay un dicho en la sierra que dice que “todas las setas son comestibles la primera vez”, pero puede no haber una segunda.

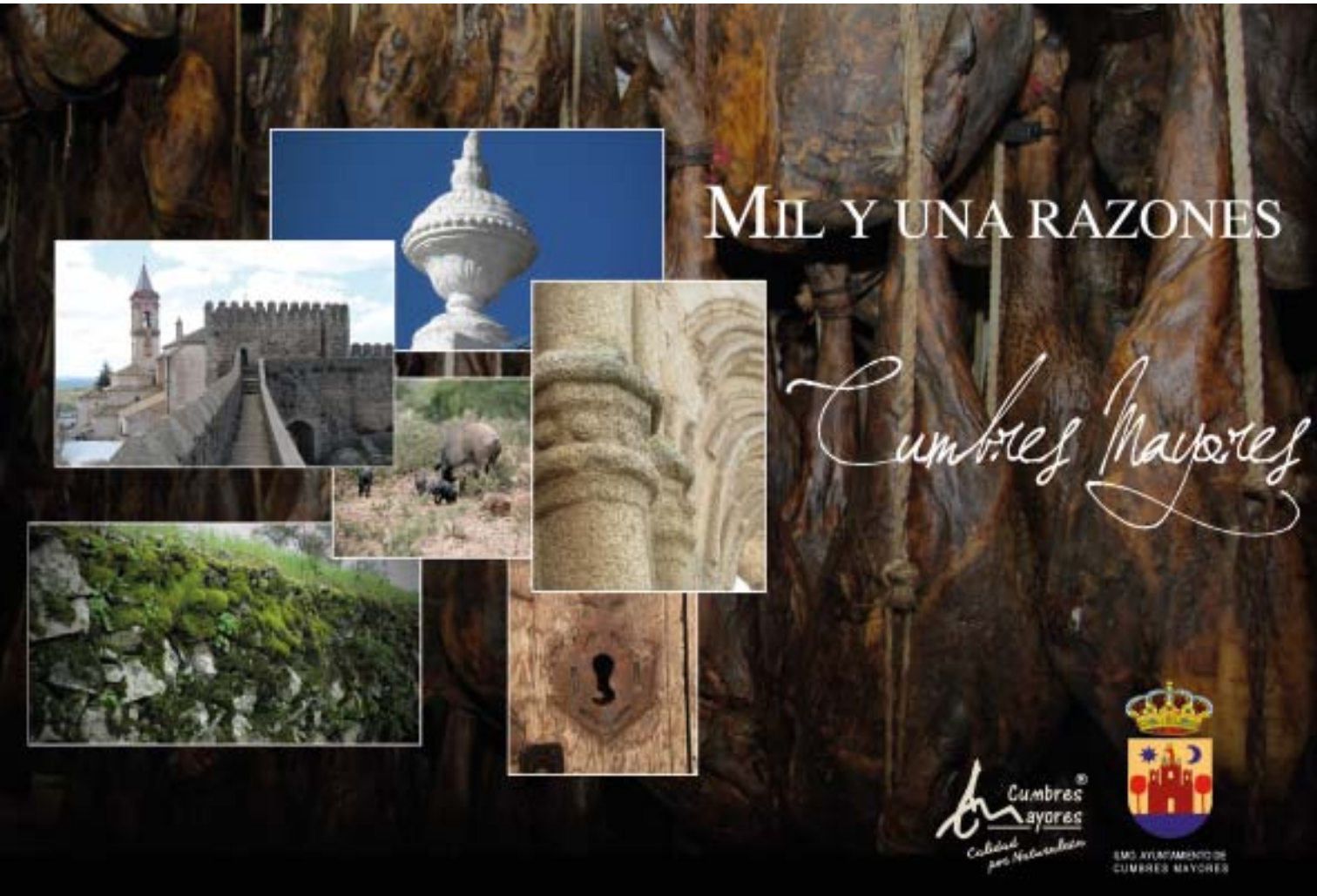
Otra de las formas más divertidas de introducirse en el mundo de las setas es asistir a algunas de las Jornadas Micológicas que se celebran en muchos pueblos de la sierra: Santa Ana, Aracena, Almonaster, Castaño del Robledo... son sólo algunos de los municipios serranos que acogen este tipo de jornadas todos los otoños; en ellas, expertos acompañan, aconsejan y explican a los inexpertos en el mundo de las setas.

Con el ritmo de las estaciones, el tiempo va cambiando y nos vamos adentrando en el invierno. En la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, una pluviometría elevada y unas temperaturas bajas, pero no heladoras, dan paso a otras especies más invernales

Las más conocidas y las más extrañas.
El Gurumelo es una de las especies más cotizadas por su sabor. Algunas especies de las extrañas Ramarias pueden ser muy suculentas, otras muy venenosas.

también apreciadas desde una perspectiva gastronómica. El Pinatel (*Lactarius deliciosus*), conocido en otras latitudes como Rovellón, brota en los bosques que intercalan algunos pinos en umbrías y zonas húmedas. Al tiempo, los alcornocales se llenan de pequeñas y llamativas manchas amarillas, son los Rebozuelos (*Cantharelus cibarius*), setas de sabor suave y textura agradable que, si bien no son un plato exquisito en si mismas, si que son un complemento ideal en guisos, revueltos, tortillas...

Aún en invierno, encontramos algunos Gallipiernos del otoño (*Macrolepiota procera*), las exquisitas Colmenillas (*Morchela sp.*), Rúsulas, Ramarias y otras especies comestibles de gran valor pero más difíciles de localizar e identificar.
La primavera pone en marcha los jarales de las laderas de solana en muchos puntos de la sierra, el lugar donde hacen acto de presencia con las temperaturas más suaves, otra de las reinas de la mesa, el Gurumelo (*Amanita ponderosa*), una especie de ▸▸



Ante la duda, mejor no comérnoslas

Algunas especies sólo se pueden consumir en parte, otras como la *Amanita pantherina* o la *Amanita muscaria*, son peligrosamente tóxicas.

intenso sabor que se convierte en objeto de deseo de los aficionados y restauradores de la sierra.

Todo un apasionante mundo de belleza, naturaleza y sabores que podemos disfrutar en la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, insistimos, bien asesorados y, como siempre, ante la más mínima duda, es mejor dejar de comer una seta que no poder volver a comerlas nunca.

The Sierra de Aracena y Picos de Aroche is well-known for gastronomy, and especially for wild mushrooms. Many people, not satisfied with just eating them at one of the many restaurants of the sierra, come to the sierra to collect these delicacies.

There are numerous Mycological Meetings available to join, in which you will learn how to identify, pick and cook the common species in these mountains.

essentia

hotel restaurante galería

Aracena · info@hotelessentia.com · +34 959 127 822 · www.hotelessentia.com

Por Castillos y Minas

Rutas del Agua (XIV)

A los pies de un castillo medieval o a la entrada de un pozo minero, las fuentes de Cala y Santa Olalla del Cala son un ejemplo de arquitectura popular a lo largo de los años.

La zona nororiental de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche es bastante más seca que las zonas más escarpadas que dan al sur, por lo que las fuentes y manantiales se han convertido a lo largo de la historia en importantes recursos alrededor de los cuales se ha articulado la vida de los habitantes de esta comarca. Además la presencia de actividad minera ha requerido un importante aporte de aguas, tanto para la propia actividad como para abastecer a los poblados mineros que crecieron en torno a las explotaciones.

A nuestra llegada a Santa Olalla del Cala, nos desviamos antes de entrar en el pueblo hacia el camino que conduce a la ermita de

De Santa Eulalia a Santa Marta

Desde la ermita, por el camino, hasta los pies del castillo, pozos, pilares y fuentes cuentan la historia de Santa Olalla.

Santa Eulalia, en el que encontramos algunos pilares en las diversas fincas que atraviesa el camino hasta su llegada a la ermita. El Pilar del Camino de Santa Eulalia es un sencillo pilar que recoge las aguas de una galería y ha servido tradicionalmente para el abastecimiento ganadero. Un poco más adelante, en una finca junto al camino, encontramos un antiguo pozo con abrevadero. Este construido robustamente presenta un brocal y arco tosco arreglado con una vigueta metálica y en cuyo lateral una placa lo fecha en 1831.

A la vuelta del camino, entramos en Santa Olalla hasta la plaza Félix Rodríguez de ▸▸

De vital importancia en el pueblo

La Fuente de abajo con sus dos caños de bronce desgastados por la química del agua, fue el suministro de agua en una importante feria de ganado que se celebraba en sus inmediaciones.

la Fuente donde se encuentra la conocida como Fuente de Abajo. Sus aguas proceden de un manantial cercano situado a unos cincuenta metros desde donde el agua es conducida a una fuente de ladrillos con dos caños de bronce. La estructura cuenta con una lápida que cita su construcción en el año 1932, siendo alcalde de la localidad D. Antonio Delgado Carballar, pero evidentemente esta sustituye a alguna anterior ya que la calidad de las aguas hace que mucha gente hoy día la recoja para el consumo, además se trataba de la fuente que surtía a una importante feria de ganado que se celebraba en sus inmediaciones.

A los pies del Castillo de Santa Marta, la Fuente de Arriba tiene la estructura típica de las fuentes antiguas de la zona, con un pilar para consumo humano y un abrevadero para animales a la espalda, está situada junto al antiguo puente de los dos ojos, justo donde nacen las aguas que la alimentan. Era esta la fuente que abastecía a la Santa Olalla del medievo aunque hoy día es frecuente que se seque en los veranos.

Cerca del Embalse de Cala, en el camino que nos lleva hasta Corteconcepción, la Fuente de las Casas de la Sarna es otra bonita fuente de piedra con un caño que desagua a un pilar.

Nos desplazamos hasta Cala, esta vez directamente a su casco urbano. Justo detrás del Hotel, el Pilar Nuevo, ya datado en 1905. Dice la tradición que su longitud fue decidida por el salto de un alcalde, aunque la longitud del pilar alcanza los 15 metros.

Pilares en el centro de Cala

El Pilar de la Calle La Cruz y el mal llamado Pilar Nuevo son dos de las obras que recogían y surtían agua a Cala.

En una plaza, el Pilar de la Calle La Cruz, cuenta con dos caños encastrados en dos figuras de león que abastecen un pilar bajo también de considerables dimensiones, poco más hemos conseguido saber de esta fuente alrededor de la cual parecen haberse edificado las casas que la circundan

En el camino de Santa Olalla a Corteconcepción, la Fuente de las Casas de Aguafría, la Fuente del Cortijo de Pedro Vaquero y la Fuente de la Madroña, jalonan el término de Cala si bien el acceso es complicado al encontrarse el camino cerrado en algunos tramos. De ahí vamos hasta Minas de Cala donde, a pie de la carretera antes de entrar en el poblado minero, una fuente con un pilar y un abrevadero se abastece de un ▸▸

Caminos que llevan a las minas

Los pilares en el camino a Corteconcepción están muchos ya en desuso, aunque aún se aprecian los azulejos votivos que cuidaban de sus aguas. En el poblado de Minas de Cala, su fuente ya no sacia la sed de los mineros.

depósito cercano. Esta fuente constituyó el principal aporte de agua al poblado minero y hoy sirve de testigo de una actividad humana y minera que hoy ya no necesita de una fuente de estas características.

Por último, en la carretera a Arroyomolinos, se encuentra el manantial de La Vicaría en la finca homónima, este manantial vierte sus aguas a un pilar de grandes proporciones que sigue hoy teniendo uso agrícola y ganadero.

Seguramente mas cimbas, galerías y minas de agua jalonan el territorio de estos dos pueblos onubenses, testigos mudos algunas de ellas de los tiempos medievales en las que fueron de vital importancia. Otras fueron el sustento del líquido elemento en los poblados mineros en los que servían para paliar las duras condiciones de trabajo con su agua limpia y fresca. ■

In this fourteenth instalment of the series of reports “Las Rutas del Agua”, we move to the most northeastern part of the Sierra de Aracena y Picos de Aroche.

We will visit the sources of Cala and Santa Olalla del Cala, two localities that have based their livelihood on the mining production and the water essential for this activity.

Numerous fountains, wells and springs also mark their pastures, serving as a resting place for men and animals that move along the numerous roads that connect these two places with each other and these with the rest of the mountains and the south of neighbouring Extremadura.

Urban and rural sources, each in its style with a unique charm.

Arquitectura Mudejar

Junto al nacimiento del Río Chanza en Cortegana, abre sus puertas un tesoro arquitectónico anclado en el siglo XV para mostrarnos como era el modo de vida en época mudéjar.

En los alrededores del siglo XV, los pobladores de religión musulmana y tradiciones árabes que, a cambio del pago de unos impuestos, podían permanecer en territorio cristiano tras la reconquista, mantuvieron viva hasta bien entrado el siglo XVI su cultura y su reflejo en una arquitectura que salpica gran parte del territorio nacional de joyas arquitec-

Un maravilloso viaje en el tiempo

La propia construcción y los elementos decorativos nos trasladan al modo de vida de una humilde familia árabe del siglo XV.

tónicas de este estilo desarrollado exclusivamente en la Península Ibérica.

Todos conocemos grandes obras de la arquitectura mudéjar, especialmente la de inspiración nazarí que se dio en Andalucía, con ejemplos tan maravillosos como los palacios de los Reales Alcázares de Sevilla.

Pero hay otra arquitectura de esa época, la arquitectura popular, de la que encontramos ejemplos como los de Badajoz y La Alpujarra, y en nuestra sierra, en Cortegana, encontramos un interesante ejemplo de este tipo de construcciones.

Se trata de una pequeña vivienda construida en el siglo XV y que permaneció habitada hasta los años noventa del siglo pasado. Es esta una vivienda muy humilde que consta de tres espacios que subdividen la estancia según la distribución tradicional.

Entrando encontramos en primer lugar un recinto dedicado a la vida diaria, donde se ubicaba la lumbre para calentar y cocinar y la fresquera, mueble ventilado destinado a conservar los alimentos. A través de un arco, que aunque tosco, conserva la forma característica de las construcciones mudéjares, accedemos al dormitorio, un recinto en el que los camastros y los candiles de aceite convivían con los habitantes en las noches de la historia.

Desde el dormitorio accedemos, como es característico, a la cuadra, donde hacían noche los animales que tan necesarios eran para el sustento de los habitantes de este tipo de viviendas hasta bien entrado el siglo XX.

Toda la vivienda conserva el suelo original de albero en todas las estancias y parte de

El necesario aporte del fuego

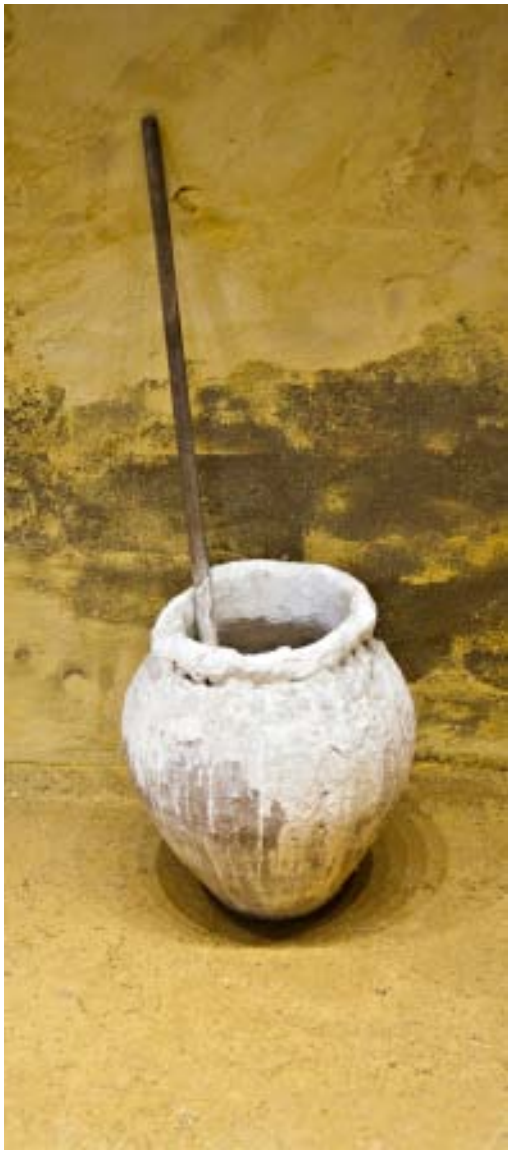
Tanto para cocinar como para calentarse y alumbrarse, la casa sólo contaba con elementos basados en la leña, los candiles y las velas.

la antigua techumbre, otra parte de la cual ha sido rehabilitada. El agua se traía en cántaros desde el cercano nacimiento del Chanza y la luz eléctrica fue introducida a la par que las obras de restauración llevadas a cabo cuando el Ayuntamiento adquirió el inmueble tras el fallecimiento de su última moradora en los años noventa.

La puesta en valor de la casa mudéjar de Cortegana ha incluido la reparación de techos y la instalación de luz artificial, conservando elementos tan notorios como el suelo, parte de los techos y las infinitas capas de cal que cubren sus muros de adobe.

La ilusión del modo de vida en este tipo de casas no sería igual sin diversos elementos que decoran las estancias y que han sido donados para la casa por vecinos del pueblo: Juan Manuel Terreros y la familia Romero Román. Antiguo camastro, candiles de aceite, mobiliario diverso y enseres tradicionales que pudieron ser iguales a los que utilizaron hace quinientos años sus primeros inquilinos.

Situada en el número veinticuatro de la calle La Caza de Cortegana, esta sencilla casa de origen mudéjar da, gracias a su magnífico estado de conservación, una idea clara y romántica del modo de vida y los estilos constructivos más populares en la Andalu- ▸▸



Tres estancias con funciones definidas

De las tres estancias de la casa, la última, el corral, conserva parte del tradicional *doblao* para almacén y un antiguo pesebre de mampostería, así como útiles para "apagar" la cal con al que se enlucían las paredes.

cía cristiana que sucedió al periodo de influencia árabe tras siglos de establecimiento de este.

La cal, los tapiales de adobe, los suelos terreros denotan que se trataba de una vivienda muy humilde, pero que su trasiego a lo largo de los siglos nos la ha traído para deleite de aquellos que quieren disfrutar de la cultura de nuestra serranía a través de un maravilloso viaje en el tiempo.

La casa es visitable en grupos concertados bajo reserva en el Centro de Recepción de Visitantes junto al castillo-fortaleza de Cortegana, sin duda otro elemento arquitectónico que complementa perfectamente la visita a la casa mudéjar. ■

When in the fifteenth century, Muslims were forced to pay taxes to preserve their religion and traditions, some of which lasted were constructors.

The Mudejar style has great and recognized examples in castles and palaces throughout the Iberian Peninsula.

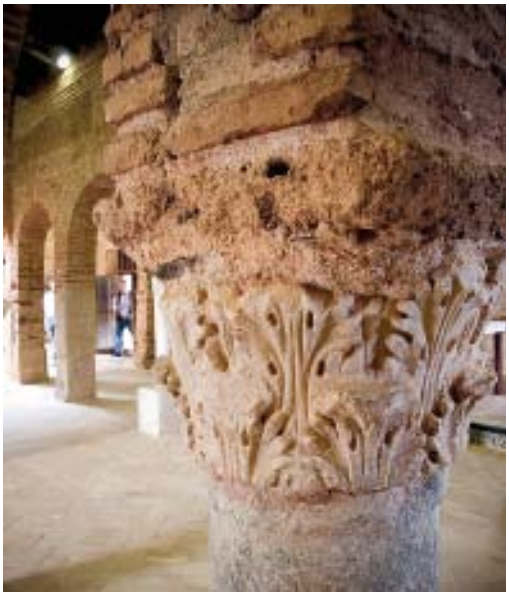
In Cortegana, an old house from the 15th century is open to the public, restored and preserved as it should have been in the Mudejar era in a humble village in the southwest.

Adobe walls and thousands of layers of lime, sandy soils and numerous utensils similar to those used by their ancient inhabitants in their daily life.

La visita a la Mezquita de Almonaster se ha convertido, por derecho propio, en una de las obligaciones del visitante a la Sierra de Aracena y Picos de Aroche

Mezquita de Almonaster

Aunque hay indicios en el término municipal de Almonaster la Real de asentamientos humanos de la edad del bronce, en el núcleo urbano, los restos más antiguos hallados son de época roma-



Un lugar para caminar por la historia
La mezquita, su ubicación y el silencio que la rodea, son algunas de las primeras cosas que enganchan al visitante.

na, de los siglos I y II. Es la zona donde se ubica la mezquita la parte del casco urbano que más restos de distintas épocas alberga.
El edificio que vemos es una mezquita para el culto islámico de uno de los estilos más antiguos que se conocen, el estilo arábigo. Concretamente, la mezquita de Almonaster pertenece al periodo del califato de Córdoba y fue edificada hacia los siglos IX y X durante el califato de Abd al-Rahman III
Se construyó en el interior del antiguo castillo de Almonaster, sobre los restos de una basílica visigoda del siglo VI. Esta circunstancia es la que explica el topónimo Almonaster, del árabe *Al-munnastyr*, el monasterio. Tras la desvertebración del califato de Córdoba, el templo siguió siendo importante en la zona y formando parte del reino taifa de Badajoz, y también posteriormente, tras la dominación almohade.
Esta mezquita conserva el *mihrab* más antiguo de los existentes en la península y que data del siglo X, anterior al que encontramos en la mezquita de Córdoba.
Se trata de la única mezquita andalusí que se conserva en una zona rural y está dotada de la sobriedad, la humildad y el recogimiento de este tipo de templos.
Aunque las mezquitas de esta época solían tener planta cuadrada o rectangular, en este caso nos encontramos con una planta de forma trapezoidal, lo que más que un capricho de los constructores, probablemente fue una necesidad para adaptar el

Recuerdos de edificaciones anteriores
Gran parte de la sala de columnas de la mezquita nos enseña como los materiales de acarreo fueron utilizados en esta construcción.

edificio a la pendiente del abrupto terreno.
Cuenta el edificio religioso, con dos espacios perfectamente delimitados, tal y como ocurre en este tipo de construcciones, el patio de abluciones y la sala de oración o *haram*. La sala de oraciones nos recuerda nada más entrar a la mezquita de Córdoba, en este caso se trata de un *haram* cuadrangular de unos ciento veinte metros cuadrados en el que se disponen cinco naves paralelas de distinta altura y anchura sustentadas por arcadas que, como en otras mezquitas de esta época, corren perpendiculares a la *alquibla*.
El patio de abluciones o *sahn*, es una prolongación de una de las naves centrales y parte de él ha tenido que ser excavado en la roca para salvar algunas irregularidades del terreno.
Una vez en su interior nos podemos fijar en los materiales que fueron empleados en la construcción del edificio y comprobaremos que son diversos y variopintos.
Básicamente está construida con el tradicional ladrillo rojo cuya fabricación dominaban los árabes perfectamente. Pero además encontramos materiales de acarreo, es decir materiales traídos de otras construcciones preexistentes. Así no es difícil fijarse en que encontramos intercalados con el ladrillo, sillares de granito y mampostería, ▸▸

Una población ligada al oratorio

Dominando el perfil de Almonaster, el oratorio musulmán, que antes fue cristiano, pasó de nuevo a ser iglesia y hoy es el centro de las Jornadas de Cultura Islámica que se desarrollan anualmente en Almonaster.

columnas, capiteles y altares romanos de los siglos I y II, así como una lápida, un dintel y un cimacio visigótico del siglo V o VI. Incluso si observamos bien la arcada, vemos como todos los arcos no reposan sobre fustes como tales, algunos reposan directamente sobre pilares de piedra de sección cuadrangular. Anexo al recinto de oración se levanta un minarete o alminar de planta cuadrada de estilo califal, desde el que se domina gran parte de la comarca y que servía para llamar a la oración a los fieles.

En el año 1230, la población de Almonaster pasó a manos de la Orden de los Caballeros Hospitalarios y a formar parte del reino de Portugal y en 1253, el Papa Inocencio IV, para dirimir las disputas territoriales entre los reinos de Castilla y Portugal, dictaminó que los territorios al este del río Guadiana pertenecerían a la corona de Castilla y al Arzobispado de Sevilla. En esta época se le añadió un ábside en el lado este y una sacristía anexa, y se abrió un pórtico que daba a poniente. Así fue como bajo la advocación de Nuestra Señora de la Concepción fue convertida en ermita para el culto cristiano. Cuando Almonaster dejó de tener una clara función defensiva, el arzobispado de Sevilla dejó de prestar interés por la mezquita y cayó en un lento deterioro hasta que en junio de 1931 fue declarada Monumento Nacional y posteriormente, ya

protegida por la ley de patrimonio histórico de 1949, pasó por varios procesos de restauración que han permitido que este monumento llegue hasta nuestros días en los que comparte su función religiosa con la de centro cultural.
En este sentido es reseñable que la mezquita es el centro de las prestigiosas Jornadas de Cultura Islámica que anualmente se celebran en la población de Almonaster y que atraen, además de a numerosos turistas, a un creciente número de interesados y estudiosos de la cultura árabe.

One of the monumental jewels of the Sierra de Aracena and Picos de Aroche is, without any doubt, the mosque at Almonaster la Real.
Built on an ancient Paleo-Christian monastery in the 10th century, during the Umayyad Caliphate of Córdoba, it is a unique exponent of Muslim religious buildings in the Iberian peninsula.
A place full of magic and charm that should be one of the visits that every visitor to the mountains should not miss.

CON SABOR · TASTEFUL

Albóndigas de Pluma Ibérica y Boletus, con salsa de Tomate del Terreno

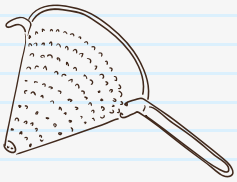
Ingredientes (6 Pax):

- Medio kilo de pluma ibérica, picada.
- 300 gr. de boletus frescos.
- Un huevo.
- Cebollino fresco.
- Un diente de ajo.

- Un kilo de tomates rosa del terreno, bien maduros
- Media cebolla.
- Harina de freír.

- Un par de patatas nuevas.
- Sal, pimienta y aceite de oliva

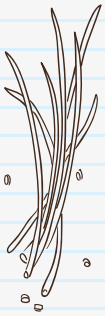
Elaboración:



- Limpiamos los boletus y los picamos finamente, en brunoise fina. Los salteamos muy ligeramente en una sartén a fuego fuerte, con el diente de ajo también finamente picado. Apartamos del fuego antes de que empiecen a soltar el agua.

- En un bol, colocamos la carne picada, los boletus, el cebollino picado y el huevo batido. Salpimentamos y mezclamos para formar la masa de las albóndigas. Debe quedar una masa lo suficientemente firme para poder hacerla bolas, si quedara demasiado suelta podemos añadir un poco de pan rallado, sin pasarnos, pues no debe quedar demasiado compacto.

- Hacemos bolitas de unos tres centímetros de diámetro, las pasamos por harina sacudiéndolas bien, para que quede una fina capa, y las prefreimos en una sartén con aceite bien caliente, solo un poco lo justo para que sellen pero sin llegar a cocinarse por completo. Reservamos.



- Preparamos la salsa de tomate. Picamos la cebolla fina y la ponemos a pochar en una cazuela con aceite de oliva; cuando esté pochada añadimos los tomates troceados, con sal y una pizca de azúcar y lo dejamos hacerse lentamente. Cuando los tomates estén deshechos, los pasamos por el chino para eliminar las pepitas y los restos de piel. Los devolvemos a la cazuela y lo dejamos reducir.

- Cuando la salsa esté casi lista, tendrá un aspecto brillante y denso; y habrá reducido prácticamente a la mitad de su volumen original. En ese momento añadimos las albóndigas y las dejamos unos minutos que se terminen de cocinar en la salsa.

- Servimos las albóndigas napadas en la salsa de tomate, sobre unas rodajas de patata fritas y decoradas con una ramita de cebollino.

www.castanodelrobledo.es

Castaño del Robledo

de donde parten todos los caminos

I FERIA DE LA MIEL Y OFICIOS

Valdelarco 2 y 3 de Noviembre 2018

Inscripción gratuita para artesanos hasta el 26 de octubre.
ayuntamientovaldelarco@gmail.com

Organiza Ayto.
Valdelarco