ZAHORA

Revista de Tradiciones Populares

Número 41

Premios de los Certámenes Provinciales de Fotografía sobre Artes y Tradiciones Populares 2001 y 2002

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Premios de los certámenes provinciales de Fotografía sobre Artes y tradiciones Populares 2001 y 2002

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Zahora. Revista de Tradiciones Populares, nº 41

Director
José García Lanciano

Colaboran
Manuela Torres Lerma
Rosa María García Tébar

Diseño y maquetación
Servicio de Publicaciones.
Diputación Provincial de Albacete

Dep. Legal: AB-78-1993 Nueva Época
ISSN: 1132-7030

Edita
Servicio de Educación, Cultura, Juventud y Deportes

Imprime
Servicio de Publicaciones. Diputación Provincial de Albacete

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

ÍNDICE GENERAL

Presentación 7
Índice de autores y reportajes 2001 11

PREMIOS 2001
PREMIO A LA MEJOR COLECCIÓN 12

BLANCO Y NEGRO
Primer premio 16
Premio mejor colección sobre juegos tradicionales infantiles 24
Premio a la colección completa 30
Seleccionados 34

COLOR
Primer premio 56
Premio a la colección completa 60
Seleccionados 64

Índice de autores y reportajes 2002 83

PREMIOS 2002
PREMIO A LA MEJOR COLECCIÓN 84

BLANCO Y NEGRO
Primer premio 88
Premio mejor colección de fotografía antigua (anterior a la década de los 60) 92
Premio a la colección completa 96
Seleccionados 100

COLOR
Primer premio 106
Premios a las colecciones completas 110
Seleccionados 130

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

PRESENTACIÓN

La convocatoria del Certamen anual de fotografía sobre y artes y tradiciones populares y la publicación en Zahora de los trabajos premiados, tiene una doble finalidad: recoger, preservar y dar a conocer distintos aspectos de nuestra vida cultural tradicional y premiar la labor de los fotógrafos que con sus cámaras testimonian nuestras tradiciones.

Formaron parte del Jurado del Certamen 2001, como presidenta Isabel Molina Monteagudo y como vocales, Francisco Cebrián García, Herminia Ramírez Ruipérez, Raimundo Lorenzo Peña, Juana Parra Pueblas y José García Lanciano.

Se han presentado 190 fotografías; 87 en color y 103 en blanco y negro. El número total de colecciones ha sido de 41.

Formaron parte del Jurado del Certamen 2002, como presidenta Isabel Molina Monteagudo y como vocales, Francisco Cebrián García, Rafael Gómez Hernández, Santiago Vico Monteoliva, Pedro José Gascón Piqueras y José García Lanciano.

Se han presentado 167 fotografías; 73 en color y 94 en blanco y negro. El número total de colecciones ha sido de 38.

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Premios del certamen provincial de Fotografía sobre Artes y tradiciones Populares 2001

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

INDICE DE AUTORES Y REPORTAJES 2001

CECILIO SÁNCHEZ TOMÁS. "Alejandro Fernández. Trufero" 12

MIGUEL ÁNGEL HERNÁNDEZ GRACIÁ. "Arte Sano" 16

JULIO GUILLÉN FRESNO. "En el recreo" 24

CONSUELO LÓPEZ MORENO. "Instrumentos tradicionales (castañuelas)" 30

FELIPE CARRIÓN GÓMEZ. "Las carastoliendas de la Gila" 34

JOSÉ DE LOS SANTOS RAMÍREZ, "Matarife" 38

JUAN GONZÁLEZ GARCÍA Y MARÍA JESÚS LOZOYA CIFUENTES.
"Los tambores de Torretas" 40

HERMINIO RUBIO LÓPEZ. "Juegos tradicionales" 42

PAQUITA JIMÉNEZ FERNÁNDEZ. "Jugando con las canicas" 46

CARLOS ROBLEDO DE DIOS. "Semana Santa" 48

ROSANA GIL GÓMEZ. "Cuadrillas" 50

JOSÉ ANTONIO DESCALZO MARTÍNEZ. "Hojalatero, manos artesanas" 52

CARLOS RIELO PÉREZ. "Antes del tractor" 54

CONSUELO LÓPEZ MORENO. "Zafrán" 56

ROSARIO ALDEHUELA LEÓN. "El taller del alfarero" 60

ASOCIACIÓN CULTURAL AZ-ZAFARÁN. "Segaor" 64

ANTONIO REAL HURTADO. "Trabajos rurales" 66

ATILANO OLIVER MARTÍNEZ. "Hojuelas" 68

ADRIÁN MENDOZA AZNAR Y JUAN PABLO SÁNCHEZ GÓMEZ. "¿ Jugamos?" 70

MARIANO GIMENO GANDÍA. "Tradición y pasión: campaneros" 72

DOMINGO ZOILO LÓPEZ ROLDÁN. "Uvas que darán buen vino" 74

REGINO LÓPEZ MONTOYA. "El Corpus de Hellín" 76

JUAN FRANCICO ZAMORA SALMERÓN. "Santos: el último vaquero" 78

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

CECILIO SÁNCHEZ TOMÁS

PREMIO A LA MEJOR COLECCIÓN

Alejandro Fernández. Trufero

Alejandro, de Molinicos, recorre la sierra de Alcaraz y las vecinas de Jaén y Granada en busca del diamante negro, la trufa negra.

No es oro, pero la trufa junto con el caviar y el foie-gras genuino de oca, forma parte de una trilogía sublime para los paladares refinados.

La trufa es un hongo ascomicete que forma micorrizas (simbiosis) con los quercus (encinas y robles), a veces con avellanos. Se desarrolla en terrenos calizos que necesita también de unas condiciones como una altitud por encima de 600 metros y una precipitación anual superior a 500 litros por metro cuadrado, con al menos 50 en primavera y 100 en verano. Se cogen aproximadamente desde enero a marzo y pueden hallarse a 30 centímetros de la superficie, pero lo normal es que estén entre 12 y 15 de profundidad. Lo curioso es que al contrario de las setas, no están al pie del árbol sino que puedan aparecer a varios metros. Las buenas son las de tamaño medio entre 3 y 4 centímetros y redondas, porque son las que, además de ofrecer mejor aspecto, pierden menos al limpiarse.

La que se coge en España es la trufa negra, Tuber melanosporum y se paga alrededor de 600 euros por kilo. Hay otras variedades de trufa negra de menor calidad y precio, como la Tuber brumale o Tuber aestivium, llamada trufa de verano, de menor aroma.

Alejandro sale todos los días durante la época con sus dos perras de raza cruzada en busca de las zonas truferas. Siempre van por delante, pero a corta distancia, una de ellas hace la primera marca y su compañera escarba mirando a su amo que le tiene que ayudar a continuación con una azadilla profundizando hasta encontrar la trufa. Alejandro les recompensa a continuación con comida, una salchicha y/o algún trozo de trufa de baja calidad.

Esta temporada ha sido de las peores que se recuerdan por la escasez de lluvias del verano pasado.

Datos técnicos:

Cámara: Contax G2
Optica: 28 mm.
Película: Kodak Tri-X
Papel: Ilford wartone
Revelador papel: Agfa Neutol WA

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

MIGUEL ÁNGEL HERNÁNDEZ GRACIÁ

PRIMER PREMIO COLECCIÓN BLANCO Y NEGRO

Arte sano

con las manos le gusta. Cuando puede o le apetece llega, se sienta, y se pasa las horas conmigo, unas veces hablando y otras en silencio, viendo cómo trabajo el barro. Y de vez en cuando le pregunto: Evaristo, ¿qué hora es?, y se levanta, se mete la mano en el bolsillo, saca un reloj de cadena y dice: las seis menos cuarto (por ejemplo), y entonces habla de lo humano y de lo divino, de los tiempos pasados y de cómo está ahora la vida. Evaristo tiene muchos años y muchas historias que contar. Trabajó el esparto y algo el mimbre, cuando la artesanía era necesaria, cuando no había ni plástico ni goma y el cristal era caro, cuando las zapatillas tenían la suela de cáñamo, los capazos y las espuertas eran de pleita, los cestos de caña, de mimbre o de corteza de castaño, los platos, las fuentes, los vasos, las jarras y las cántaras de barro. Cuando aprovechaban los meses de menos trabajo en el campo para esas faenas y los mayores que ya no trabajaban, sentados en sillas de anea hacían todo el año pleita, vencejos, cestos. Si viene Evaristo seguro que me ayuda a ordenar el almacén para mañana.

Casi todo lo que hago es con la técnica de los churros, tan sencilla como coger un trozo de arcilla, con las palmas de las manos darle vueltas y vueltas sobre una superficie lisa hasta que quede redonda y del grosor que quieres, una poca agua si hace falta, añadirlo a la obra y con un palo y los dedos ir uniéndolo al último churro. Cuanto más

Esta tarde tengo que ordenar el almacén que mañana por la mañana, a primera hora, me van a traer arcilla. Normalmente voy yo a por ella con el coche y traigo la que puedo, pero alguna vez, como ahora, pasa un camión de la fábrica y ya compro más cantidad. En el verano, con los días largos y con lo a gusto que estoy, trabajo mucho, y los kilos se gastan rápidamente. He trabajado mucho, menos los últimos días, que no me encuentro bien. Tengo molestias en la pierna izquierda, sobre todo en la cadera, ando como puedo, y estar de pie quieto lo peor de todo, así es que lo que queda de mañana voy a estar sentado, tranquilo, oyendo la radio, leyendo, viendo el paisaje por la ventana o lo que sea, y así que me canse me bajo y alguien habrá con quien hablar hasta que comamos a las dos. El barro, la arcilla, y las obras en que se transforman: cántaros, tinajas, esculturas, vasijas, composiciones indefinibles, es un material que transmite el cariño, las horas, el trabajo y el calor de las manos que los han moldeado. Cuando ves una vasija, ves la vida que ha habido a su alrededor, las manos que la han trabajado y que te invitan a que la cojas, la sopeses, la toques, la mires, le des la vuelta. Con el barro creas el ancho, el alto, el largo y sobre ese soporte pintas, coloreas, rascas, alisas, o no haces nada. Yo casi siempre dejo las piezas en el color del barro, o el color viene por mezcla de varios barros, pero cuando

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

le doy esmaltes, óxidos, engobes, hasta que no se cuece no se cómo va a quedar. Incluso un barro sólo, al cocer, adquiere un tono distinto, más vivo que sin cocer, que es más mate y apagado. El calor y el fuego del horno terminan y transforman la obra y le añaden una parte que te sorprende.

Mi taller es pequeño. Me gusta así, trabajar en un sitio pequeño y guardar las obras terminadas en otro lugar, en un almacén, al lado, que no las vea. Si las veo, las horas y esfuerzo que llevan cada una terminan por agobiarme, por saturarme; la que estoy trabajando y ya. Mis sentidos están centrados en esa obra, no hay nada que me distraiga. Es así menos los días de piedras, papeles, hierros, barro, maderas, lienzos, aunque todo (si es que acaso es algo) es variación externa e intranscendente de lo mismo interno e importante (si es que acaso es importante). Esos días la limpieza, el orden y el sosiego del taller son caos, agitación, golpes y desorden, pero que me sientan muy bien. El sábado pasado estuvimos mi hijo y yo trabajando un poco y creo que eso también influye en mi cadera. Había bloques de hormigón alrededor de toda la valla para que el perro no se saliese y ahora que no hay perro los recogimos y los apilamos, y la perrera la hicimos más grande para meter las herramientas. A las nueve ya estábamos allí y a las doce ya habíamos acabado. La carretilla tenía la rueda medio pinchada pero le di aire dos veces y aguantó con los bloques y con unas piedras grandes que había en el camino y que las cogimos para luego ponerlas entre los árboles. Hizo una mañana soleada, buenísima y a las diez y media, más o menos, nos comimos los bocadillos. Compré una barra bien tostada y a mi hijo le puse unas rodajas de tomate sin piel, un poco aceite y lomo, y para mí atún: rodajas de tomate, atún en aceite, boquerones y aceitunas sin hueso. Cuando acabamos de recoger eché abono a los árboles y a los rosales y les dimos un buen riego. La hierba, sobre todo en el trozo que hubo huerta, con lo que ha llovido, está de medio metro. Estuvimos muy a gusto pero cuando acabamos y me enfrié no podía mover la pierna.

El barro es agradable al tacto y sencillo de trabajar. Coges un trozo, agua que lo suaviza y moldea, y le vas dando forma y las horas pasan deprisa y al levantar la cabeza o acabar la jornada tú mismo te sorprendes de lo que ha surgido. El corazón, el sentimiento, los brazos, los sesos, las manos, los dedos que han hecho la vasija se quedan en el barro y se transmiten al ojo que la ve, a las manos que la tocan y al corazón que la siente. El puchero con el culo negro de las comidas que ha cocido a fuego lento, la urna que contiene restos humanos y los odres que tuvieron agua o vino o aceite, nos afectan hondamente. El arte popular transmite algo más allá de lo estético, difícil de expresar de los hombros para arriba pero sencillo, cercano y profundo de los hombros para abajo. La naturaleza de los materiales: madera, lana, barro, mimbre, piedras, cuero, nuestras manos y el lugar de trabajo silencioso, nos dan sosiego, los sentidos se despejan, se limpian. Nuestro interior descansa. Su tacto, su vista, su uso, nos afectan de forma agradable y duradera. Esos materiales, tal y como se cogen de la naturaleza o muy poco transformados, trabajados con las manos y con herramientas sencillas, transmiten calor, atractivo, frescura, y tocan algo profundo de nuestras tripas. Las obras artesanas tienen años, lágrimas, sudores, trabajo, alegrías, del que las hace, y, calor, noches en vela, mugre, madrugones, tertulias y momentos agradables de los que las usan. Manos, barro, churros, arcilla, greda, agua. Y silencio. El calor de las manos y del horno y el silencio del taller se meten en el barro y la vasija. Esta tarde casi seguro que viene Evaristo, un buen amigo que conocí hace tres o cuatro años y que le entusiasma toda la artesanía, todo lo que está hecho

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

lo alisas menos se nota la juntura con los otros churros aunque siempre hay restos de la unión, de la creación de la pieza, y esos restos que se adivinan de su hechura y la irregularidad le da a la obra cercanía, calor. A la obra puedes darle la forma que quieras, no tiene que ser redonda, aunque la mayoría de lo que hago son como vasijas- más altas, más bajas, lisas con incisiones, gordas, estilizadas, base cuadrada, rectangular, redonda, con asas, con estrías; cerradas, compactas, sin resquicio, o con un hueco en su interior que las hace porosas al entorno y por donde entra aire fresco. La mesa de trabajo es una puerta vieja sobre dos bloques de hormigón en cada extremo y encima tengo un trozo de mármol que sirve para hacer los churros. Y la silla, que utilizo poco (casi siempre estoy de pie), es vieja y azul. La obra la empiezo en la torneta, en la mesa, pero conforme voy añadiendo churros y va creciendo, la pongo en una mesa pequeña, más baja, y ya la termino de pie. El cubo para mojar la arcilla y lavarme las manos lo tengo en alto, sobre unos ladrillos.

La artesanía nos revela lo que no se ve tocando nuestro interior más profundo y algunas veces esa profundidad es valorada. Objetos vistos como artesanos, como arte popular, con un regusto de inferioridad respecto a otras manifestaciones, con el tiempo han ascendido de categoría. El objeto es el mismo; los ojos que lo ven, no. Las vasijas ibéricas irregulares, sencillas, hechas a mano añadiendo trozos de barro alisados con guijarros y con incisiones con un palo como adorno siguen siendo las mismas, pero ojos expertos las convierten en obras de arte y entonces las guardan en vitrinas aunque su esencia sigue estando en las manos encallecidas de sus autores y en el calor y en el humo y en las tertulias alrededor de la chimenea y en las manos suaves y tiernas de los niños que las usan (o usaron). La artesanía tiene formas, tamaños, colores, tactos, usos, que están metidos en el hondón de los pueblos y que se identifican con ellos instintivamente. Es normal que se transmita de padres a hijos, que hereden el taller, las herramientas, el sabor y el gusto por las obras bien hechas y que el aprendizaje empiece de niños como un juego. A mis hijos les gusta coger barro y agua y hacer lo que se les ocurra. En el verano, en las vacaciones, a ellos y a mis sobrinos les pongo turnos porque todos quieren subirse al taller y si no, no te dejan hacer nada. A las cuatro de la tarde, cuando más calor hace, los más pequeños un día y los mayores otro, y no falta ni uno, aquí están haciendo lo que quieren y disfrutando. Pedro, con nueve años, es ya un artista. Es el que más habilidad e imaginación tiene, hace lo que sus primos de catorce. Yo de crío ya hacía lo que podía con el barro, con la greda (era barro o greda, arcilla nunca). La cogíamos con una azada en unos barrancos, le quitábamos hierbas, piedras, palos, hojas, y hacíamos bolas, canicas, para jugar al guá, alguna vasija sencilla, lo que fuese, y queríamos que se secasen pronto y recién hechas las poníamos al sol y entonces se agrietaban casi todas. Y la que no se resquebrajaba hacíamos fuego y la echábamos directamente a cocer y ahí ya se rompían todas.

Los perros están ladrando, alguien que viene o algún perro que está cerca. Los primeros días de agosto hizo mucho calor. En las fotografías se ve la luminosidad del exterior que entra por la ventana y la penumbra y el frescor del interior: paredes de piedra y tierra, y techo de palos, cañizo y tejas; y el botijo que siempre está lleno con agua fresca, en su punto y que rezuma por la base; y la mosca que tengo en la frente, en la calva y que también quiso salir; y a mis hijos serios en ese momento de no respiren y no se mueven (mi hija con una camisa mía y mi hijo con mi sombrero). En el invierno me caliento con una estufa de leña y pongo una cacerola con agua para que se atempere porque está muy fría y estoy todo el día con las

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

manos mojadas. En verano me levanto temprano, doy un paseo, desayuno, me subo al taller y me siento un rato para ver lo del día anterior y lo que puedo hacer. Me pongo el mandil, limpio las herramientas que tienen barro, preparo el cubo de agua y empiezo. Cuando puedo dejo la pieza sin terminar y así el día siguiente, al llegar, sé por dónde seguir y ya metido en el trabajo empiezo algo nuevo. Como normalmente son piezas grandes trabajo dos a la vez: mientras una se va secando trabajo en la otra. Y a las diez almuerzo, un almuerzo exquisito: dos tomates que los cojo de la tomatera, partidos, con aceite y un poco jamón, o con aceite y sal y morcón. Todos los días del verano mientras hay tomates ese es el almuerzo. El olor de la mata y el sabor de los tomates recién cogidos, criados al aire, al sol, me dura toda la mañana. La ropa que llevo es vieja, usada, cuanto más vieja más cómodo, más a gusto estoy. Y me gusta también trabajar con las herramientas de siempre y las cuido para que duren, las que compro y las que voy recogiendo: palos, hierros, piedras, maderas, punzones, que siempre te hace falta un objeto para hacer incisiones, para alisar, para lo que sea y darle el toque final a la obra. Después de comer me tumbo en el sofá o en la cama, depende de lo cansado que esté y unas veces duermo y otras no, pero aunque sea media hora, descanso. Y por la tarde, al acabar doy un paseo en bicicleta por la pierna y por hacer ejercicio después de estar todo el día o sentado o de pie. (Autor del texto "Arte Sano": Antonio Carrilero Pérez).

Datos técnicos:

Cámara: Pentax
Objetivo: 50 mm.
Película: Ilford 400 ASA B/N

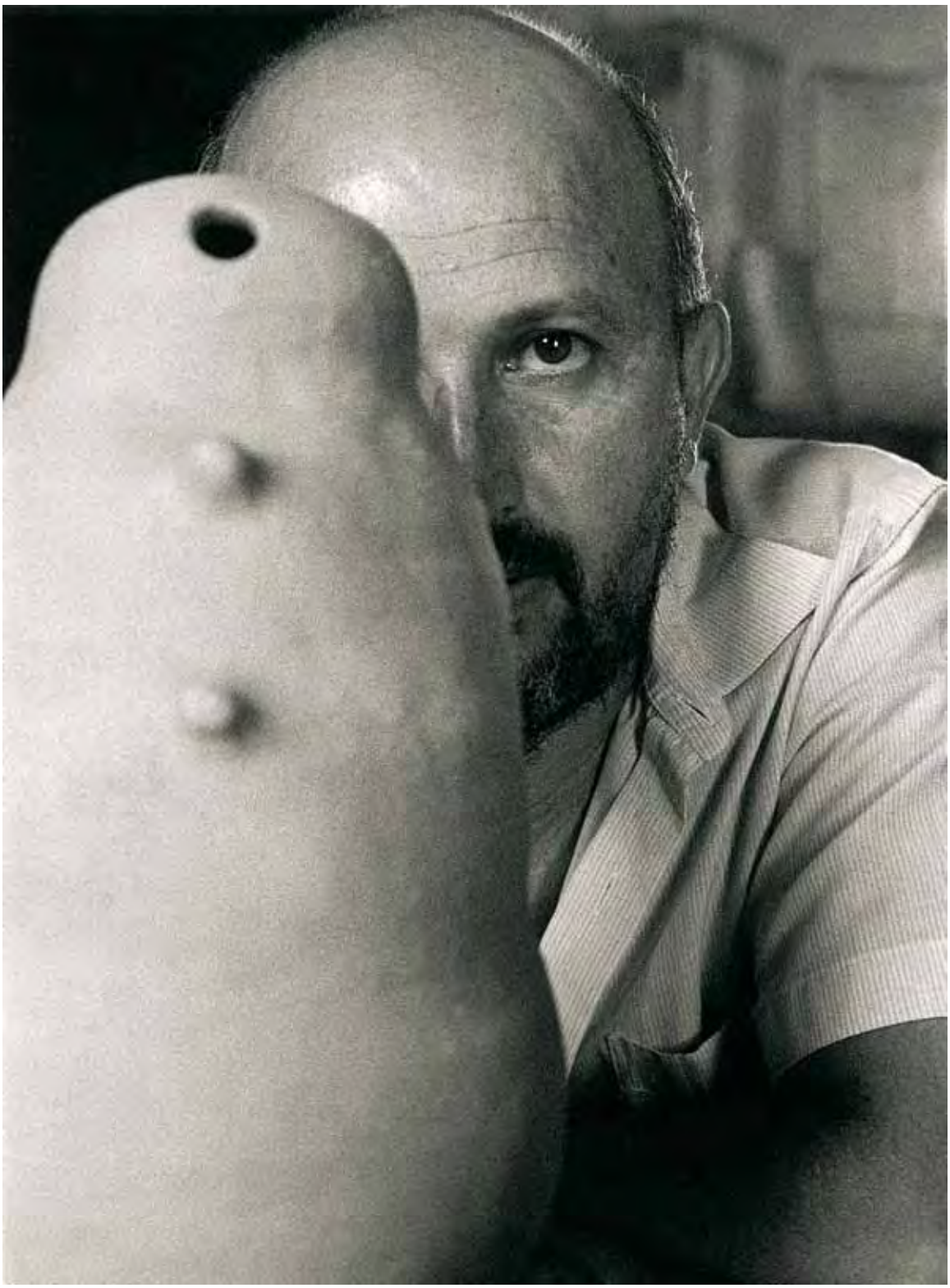
(Trabajo realizado en agosto de 2000)

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»



Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

JULIO GUILLÉN FRESNO

PREMIO A LA MEJOR COLECCIÓN SOBRE
JUEGOS TRADICIONALES INFANTILES

En el recreo

"Primera, pie, tute y guá"

Siempre estábamos en la escuela esperando el recreo, las horas se hacían interminables, movíamos el bocadillo en la cartera, ya no acertábamos ni entendíamos nada de lo que el maestro nos decía, cuchicheábamos con los compañeros y acordábamos cambios de estampas o a qué jugaríamos en el patio.

Por fin, se oía una voz enérgica que decía: ¡Al patio! Casi a empujones nos encaminábamos al recreo, los chiquillos por un lado y las crías por otro.

Se formaban grupos de compañeros que se aprestaban, unos a jugar al "cenao", colocando las bolas en fila dentro de un triángulo hecho en la tierra y tirando a ver quién se sacaba más. No faltaba el gracioso que pasaba corriendo y nos hacía la "gornú", en fin, era un mayor que salía corriendo con todas las bolas, mala suerte si te quitaban alguna de china. Otros hacían un hoyo en el suelo y jugaban al guá.

Dónde vas moro viejo que no te has casao,
que te estás arrugando como el bacalao,
que dame la mano, qué resalada estás.
Dámela con pimiento lechuguina de mi amor,
para ir a la verbena juntitos los dos…

Con el rabillo del ojo mirábamos de vez en cuando el palmoteo y los brazos en jarras de las chiquillas yendo y viniendo mientras sacaban a sus compañeras a bailar en medio. Otras, con la comba en la mano saltaban y saltaban al son de…

El cocherito leré,
me dijo anoche leré,
que si quería leré,
montar en coche leré.

Y yo le dije leré,
con gran salero leré,
no quiero coche leré,
que me mareo leré…

No lejos se oían las voces de los mayores que jugaban al pirulo. Pobre de aquél que no se saltara el burro a unos cuantos pies y sus correspondientes medias. Le tocaba amagar y soportar a los más bastos y sus "pimentillas" en el culo.

Cuando llegaba el tiempo, eran los zompos -o el que tenía más perras, la zompa con coronilla- los que salían disparados de las guitas, intentando sacar al otro del círculo o incluso partirle el zompo con la púa.

Nos lo pasábamos bien y además sabíamos los que hacían "roña" por lo que siempre los vigilábamos a ver qué hacían.

Datos técnicos:

Cámara Yashica Linx 14 E con telémetro
Objetivo fijo de 1:1,4
Película Perutz de 125° en b/n
(Trabajo realizado en los años 1969 a 1972)

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

CONSUELO LÓPEZ MORENO

PREMIO A LA COLECCIÓN COMPLETA

Instrumentos tradicionales (castañuelas)

Con imaginación y alguna herramienta sencilla a un simple trozo de madera se le consigue arrancar sonidos.

Primero se cortan trozos de madera de haya, cerezo o platanera, se lijan, se tallan, se les da aceite de linaza y…¡hala!, a tocar a los Mayos!

No hace falta mucho para fabricar artesanalmente éste instrumento, utilizando pocos recursos, imaginación y ganas, eso sí.

(Acompañan a estas castañuelas una rabela , una guitarra centenaria y un pandero).

Datos técnicos:

Cámaras: Yashica FX-3 y Nikon N-6006
Película: HPS Y FPY
Papel: Baritado virado al selenio

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

FELIPE CARRIÓN GÓMEZ

SELECCIONADO

Las carastoliendas de La Gila

Esta tradición se supone anterior al siglo XX, muy popular en la zona nordeste de la provincia de Albacete, que consiste en echarse harina entre ambos sexos.

La tradición tenía el "martes de carnaval" como día señalado para "LAS CARASTOLIENDAS", aunque en la actualidad se celebran el domingo.

Los varones demostraban ante las mujeres su habilidad y destreza al no ser enharinados por estas y acabar el día limpios, mientras las mujeres iban más en equipo desarrollando estrategias para poder enharinar al varón, contando a veces con la complicidad de sus propias señoras.

Aunque a veces las camisas y pantalones terminaban destrozados por los agarrones, en esta tradición existía un máximo respeto entre unos y otros.

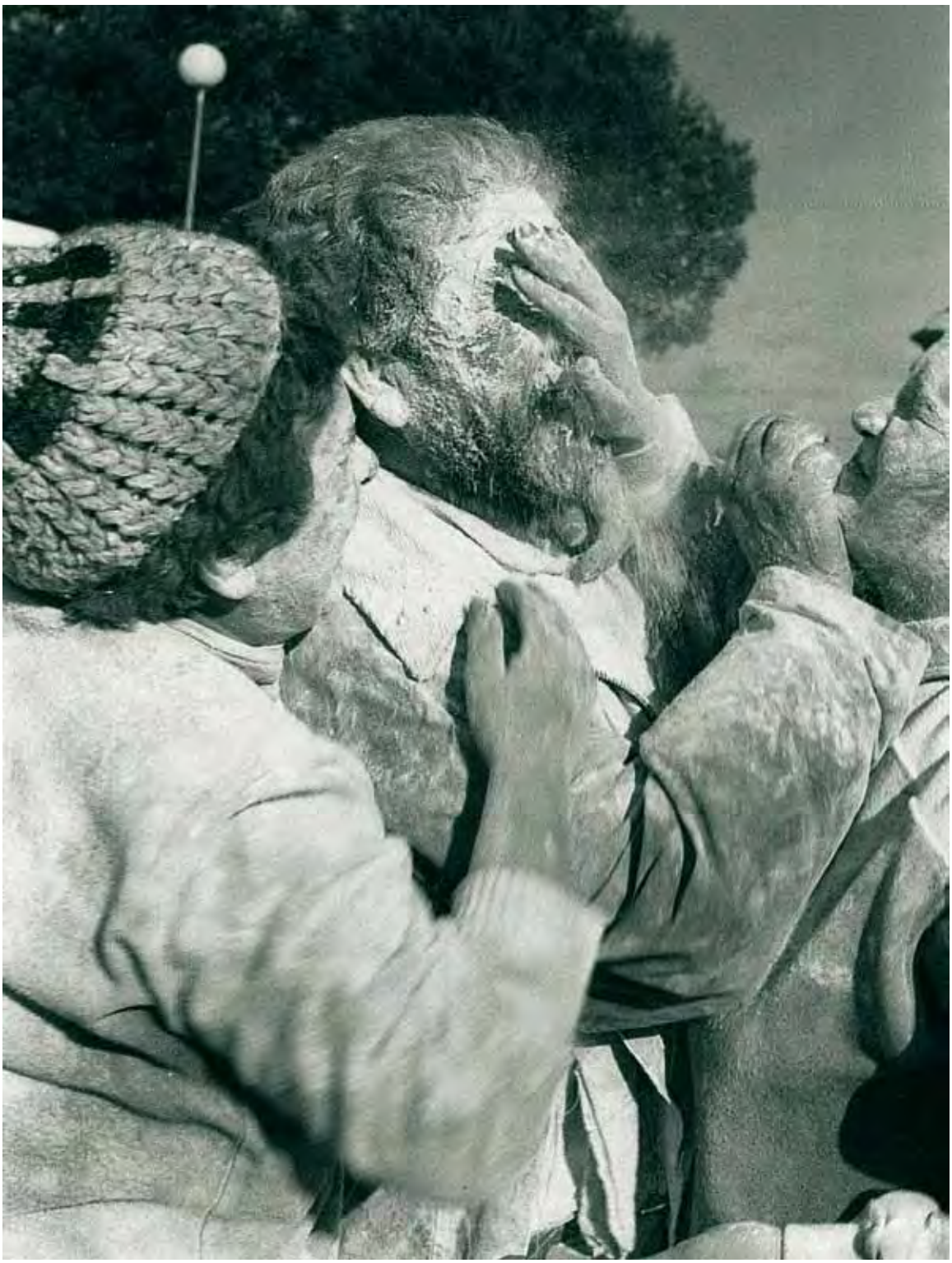
Al acabar el día se hacen dos filas, una de hombres y otra de mujeres, poniéndose unos frente a otros, mostrándose así los más hábiles que habían conseguido pasar el día sin ser enharinados, y a continuación se echan harina todos y dan por terminada la fiesta.

Datos técnicos:

Cámara: NIKON F 801
Objetivo: Tamron 24-70
Películas: T400CN de Kodak
V/ 125-250
F/ 11-16
Procesadas en C41 y Papel RA4

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»



Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

JOSÉ DE LOS SANTOS RAMÍREZ

SELECCIONADO

Matarife

El matarife era aquel vecino o conocido, que nos arreglaba la matanza allá por los primeros fríos, finales de noviembre y diciembre. Se le esperaba temprano con anís, coñac, turrones, y pan de higos.

El matarife o matachín como lo conocíamos había aprendido las mañas de un pariente que lo había enseñado, ya que éste, como tal oficio, no existía. Cuando el invierno dejaba los campos sin actividad, éste, que era generalmente agricultor, ganaba unos duros con esta faena.

Melitón, matachín del pueblo me contaba que ya apenas quedan... "dos si acaso en todo el pueblo, la gente lo compra todo en la carnicería, que te lo dan ya todo hecho".

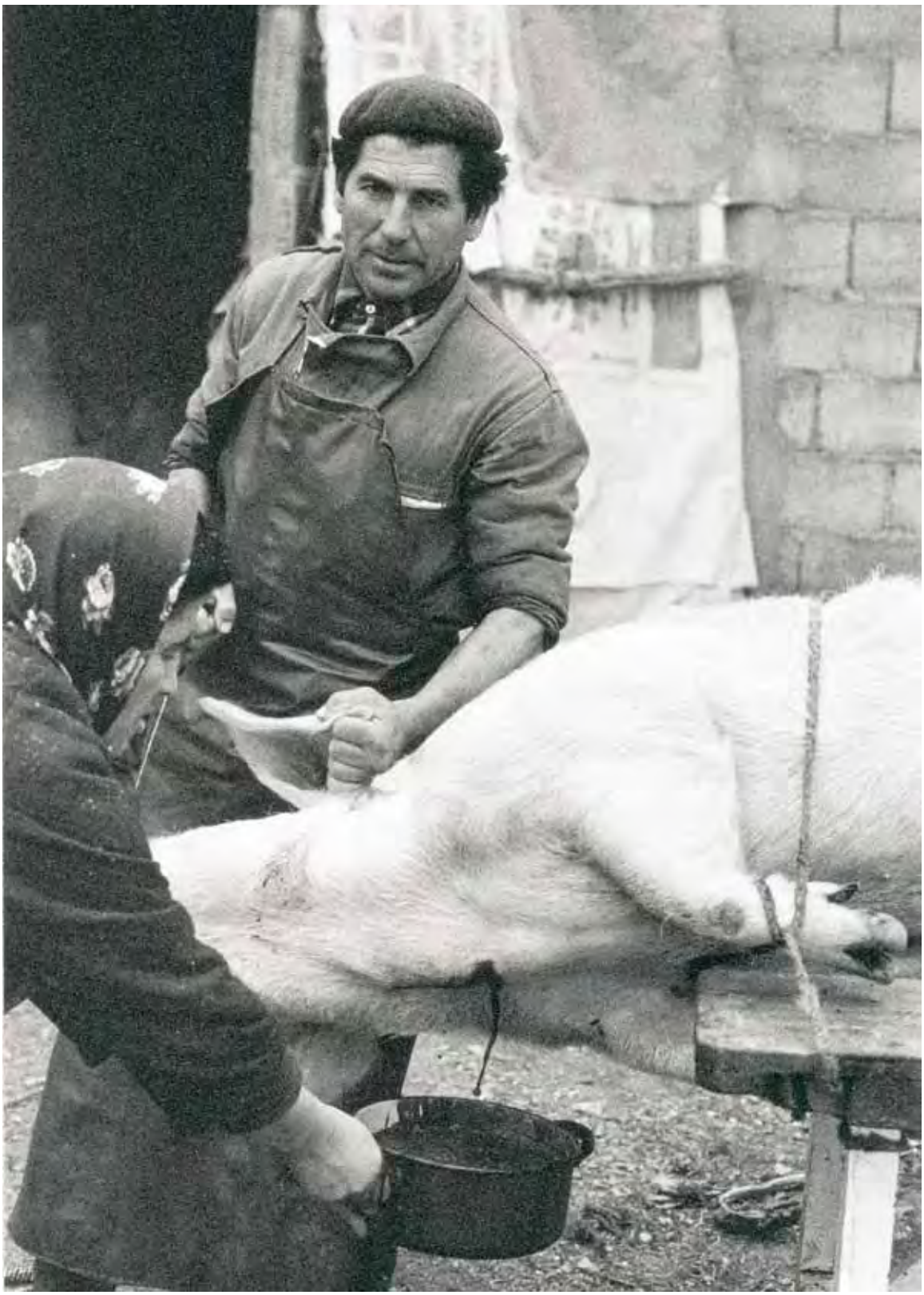
Pero antes era una festividad en la que se juntaban, familiares y vecinos a echar una mano y a participar del chusmarro, el ajomataero y otras comilonas a cuenta del marrano. Y el matachín seguía de casa en casa con su capacha cargada de ganchos, hachas, cuchillos y "degollaor". Este, según usos y costumbre del lugar, echaba mano de una u otra forma de hacer y así Melitón me cuenta que él lo descuartiza poniéndolo boca abajo y por los lomos, y todo eso en el mismo día. Le pregunto también del por qué en otras zonas una vez quitadas las vísceras es dejado veinticuatro horas al relente, él me dice que al secarse un poco la carne, los cuchillos se empringan menos y se descuartiza mejor.

Esta ocupación del matachín tampoco ha quedado libre de las moderneces de estos tiempos y así he observado que las aliagas -aquellas ramas usadas para prender y chuscarrar el pelo del gorrino- han sido sustituidas por el feo armatoste del soplete de butano.

Datos técnicos

Cámara: Yashica FRI
Objetivo: Tokina 25.50 mm
Película: HH.29 Valea forzada a 800 ASA
y revelada con ACUSPEED
Papel: Ilfospeed n°3
Revelado con Neutol

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»



Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

JUAN GONZÁLEZ GARCÍA Y MARÍA JESÚS LOZOYA CIFUENTES

SELECCIONADO

Los tambores de Torretas

Pocas cosas quedan ya tan auténticas como la elaboración puramente artesanal de los popularmente conocidos "Tambores de Torretas".

Son los paisanos de Tobarra los que vienen mimando año tras año, y generación tras generación, esta tradición que se ha convertido a lo largo del tiempo en el arte de unos pocos para el disfrute de todos.

La familia de Pedro García Gómez es una de las pocas que dedica sus horas de merecido descanso a transformar elementos, tales como el latón y el acero inoxidable, a través de técnicas ancestrales dando cuerpo con cada paso a los preciados tambores que muestran con merecido orgullo.

¿Que sería de la Gran Tamborada de la Semana Santa si esta tradición se perdiera?

Datos técnicos:

Cámara: Nikon F-50
Película: Tmax 400
Papel: Polymax II RC

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

HERMINIO RUBIO LÓPEZ

SELECCIONADO

Juegos tradicionales

Los juegos tradicionales son los que formando parte de la cultura de un pueblo, son enseñados y aprendidos desde orígenes lejanos y reiterados posteriormente con las mismas estructuras, con casi las mismas palabras, movimientos, fórmulas y melodías.

Con estas fotografías pretendo recordar algunos de esos juegos que desgraciadamente con el paso del tiempo van desapareciendo, dejando paso a otros mucho más sofisticados.

Algunos de estos juegos son los siguientes:

• El zompo: Se hacía un círculo, dentro del cual se colocaban unas monedas, que se intentaban sacar.

También era habitual jugar al rompezompos, cuyo objetivo era romper el zompo del compañero.

• Palma, pico, zorro. Juego de chicos. Un grupo se colocaba frente a la pared, en fila, apoyándose uno en otro y, agachados, cada uno metía la cabeza entre las piernas del delantero. Otro grupo saltaba encima de ellos y tenían que resistir el peso sin caerse. El que hacia de madre ponía las manos en una determinada posición entre tres posibilidades que eran conocidas una como palma, otra como pico y la tercera como zorro y el grupo de chicos que amagaban lo tenían que adivinar.

Otros juegos tradicionales eran los siguientes: el pañuelo, los santos, la rueda del alpargate, la gallinica ciega, la comba, los alfileres, el anillo, veo-veo, la taba, las canicas, las cuatro esquinas, los sacos, el rescate, el truque, Teresa la Marquesa, etc.

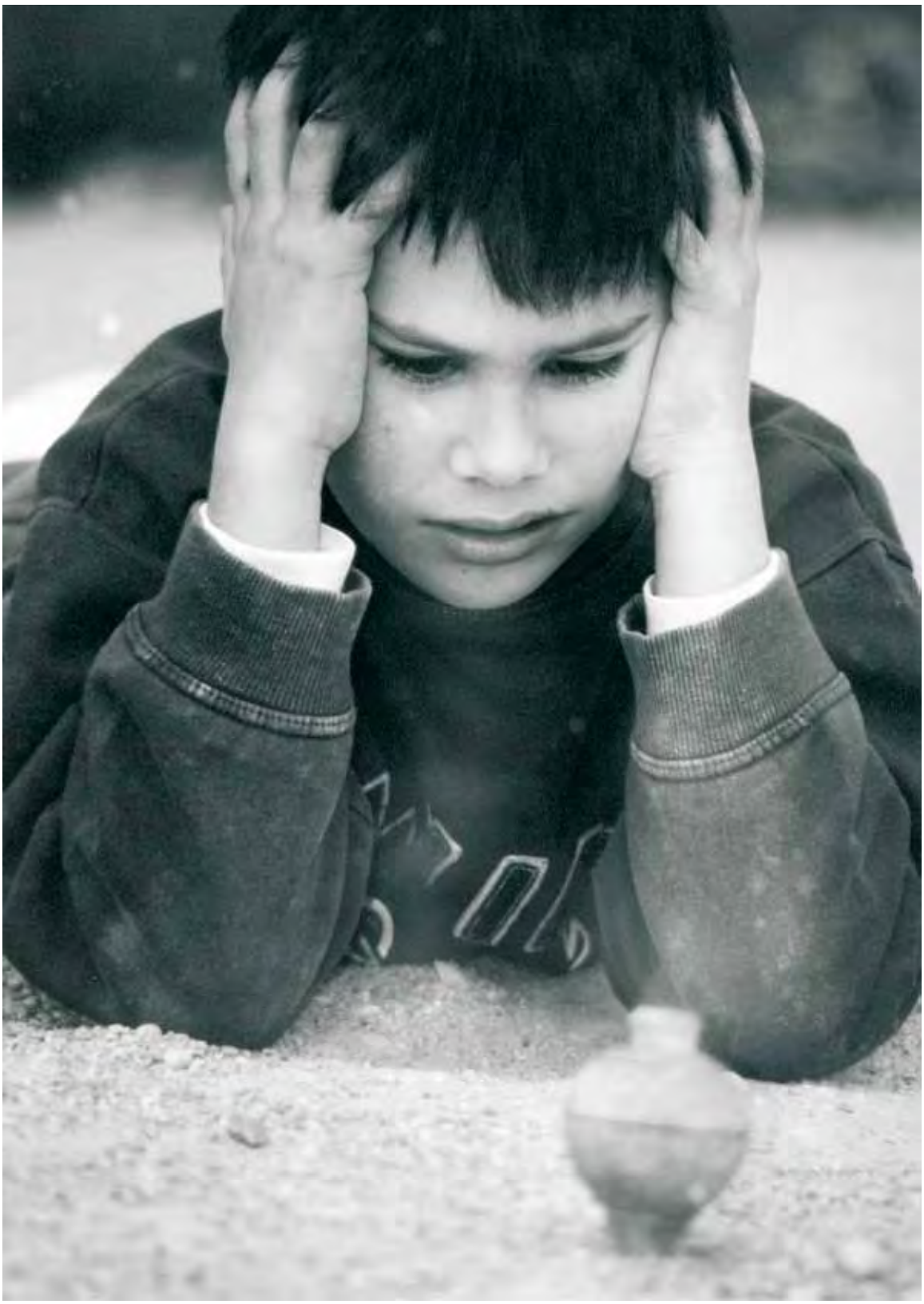
Algunos de estos juegos eran acompañados de canciones.

Datos técnicos:

Cámara: Nikon F 100
Objetivo: AF Nikor 28-80 mm
Película: Agfapan 100 ISO
Revelador: Tmax de Kodak
Papel: Ilford Baritado del número 3
• Nota: Todas las fotografías están viradas al selenio con el virador de Kodak.

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»



Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

PAQUITA JIMÉNEZ FERNÁNDEZ

SELECCIONADO

Jugando con las canicas

En pleno siglo XXI, con tanto avance tecnológico y tanta video consola, me sorprendió agradablemente encontrarme con este grupo de niños jugando a las CANICAS.

Este juego es tan antiguo como el hombre, ya que en aquellos tiempos lo practicaban, sólo que entonces, según dicen las leyendas, las canicas eran unas simples chinas redondeadas.

El material de las canicas también ha evolucionado, las hay de hierro, de madera, de plástico etc., pero las más comunes son las de cristal, por su belleza y colorido, las que más gustan a los niños.

EL JUEGO: Se compone de canicas y, por supuesto, niños.

LAS REGLAS DEL JUEGO: Consisten en hacer una serie de carambolas, que se llaman: PRIMERA, PIE, TUTE y por último GUÁ.

LOS TROFEOS: Son las propias canicas, que serán para el niño que consiga colar más bolas en el guá (hoyo previamente realizado en la tierra).

Las reglas del juego solamente las siguen los más mayorcitos, porque los chiquitines, utilizan las canicas para desarrollar sus más variadas fantasías.

Datos técnicos:

Cámara: Nikon - F.70 -Objetivo 28-80
Película: J Essop - Pan - 100-B/N
Revelado Negativo: Agfa Rodinal. 12 min.
Positivado: Papel Kodak - Polimax
Diafragma 5.6 - con filtro nº3
Exposición 18 seg.

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

CARLOS ROBLEDO DE DIOS

SELECCIONADO

Semana Santa

Los protagonistas de la Semana Santa en la provincia de Albacete, son los hombres y mujeres, que de forma anónima, forman parte de los desfiles procesionales en sus localidades. Son los "nuevos protagonistas" elegidos por su juventud y por sus nuevas formas de expresarse.

(Foto realizada en el año 96 en Chinchilla). Con un positivado tradicional quieren retratar a los protagonistas del siglo XXI.

Datos técnicos:

Cámara: Canon EOS 620.
Objetivo: 35-105.
Película: Kodak T Max 400
Procesado: Papel Baritado, virado al rojo.

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

ROSANA GIL GÓMEZ

SELECCIONADA

Cuadrillas

Gracias a la investigación y estudio que están llevando a cabo distintos grupos amantes del folklore de nuestra tierra, y sobre todo a la información que nos facilitan nuestros mayores, cada día podemos profundizar más en el espíritu de las cuadrillas, en cuyo origen, según nos cuentan, no existía nada preestablecido, ni músicos, ni coplas, ni música. Antaño, los músicos de las distintas aldeas o pueblos iban uniéndose de forma espontánea a la cuadrilla, con sus guitarras, violines, postizas, panderetas y cualquier otro instrumento, a veces improvisado, como podía ser una botella de anís o un almirez.

Así, intentando recuperar el sentido de las antiguas cuadrillas, tocando y bailando en la calle, como cada año se ha llevado a cabo en Nerpio el encuentro de cuadrillas, jornada propicia para poder profundizar y disfrutar de las coplas y bailes de las distintas zonas de nuestra provincia.

Datos técnicos:

Cámara: Minolta 300.SI
Objetivo: 35-70 mm
Película:B/N AGFA APX100
Papel: Ilford Contraste Variable

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

JOSE ANTONIO DESCALZO MARTÍNEZ

SELECCIONADO

Hojalatero, manos artesanas

El hojalatero ha sido una figura que salió de la familia de los herreros para la fabricación de utensilios elaborados con un material económico y duradero que es la hojalata.

Con el tiempo esta figura ha desaparecido, dedicándose los pocos que quedan a la fabricación de piezas únicas de encargo, como es el caso del reportaje realizado en un pequeño taller de Albacete, donde se fabrican "patas gregorianas" para la protección de la pierna expuesta al asta del toro de los picadores; y pequeños trofeos para lo mismo, todos ellos elaborados con soplete y a golpe de martillo, donde las manos del artesano son lo más importante.

Datos técnicos:

Cámara: Minolta Dinax 800.SI
Objetivo: 28-80 mm. Y 70-300 mm
Película: B/N AGFA APX100
Papel: Ilford Contraste variable.

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

CARLOS RIELO PÉREZ

SELECCIONADO

Antes del tractor

La labranza se hacía con el arado haciendo surcos en barbecho. El arado romano con su reja, dental, esteba, ijada, los dos tornos, la cama, el timón, los dos orejeros con sus orejas, el pescuño, la reja, el dental y la mediana de trampa. Se utilizaba con dos mulas en la siembra (simienza), en la tercia (haciendo surcos cuando se terciaba) y en la viña (haciendo surcos más estrechos que en la tercia). El forcate de cuello de pichón con su reja, dental, esteba, un gancho para la ballestilla (en vez de los tornos del arado romano) para ponerle unas varas en vez del timón, los dos orejeros con sus orejeras, pescuño, reja y dental.

La vertedera (vernete de varas) se compone de estebas, hoja, cuchilla y reja, las varas se encajan en la cama.

La reja con sus cuchillas se emplea para cualquier arado o forcate.

Datos Técnicos:

Cámara: Reflex de un objetivo. Formato 35 mm. Paso universal.
Objetivo: Canon. macro, distancia focal de 50 mm, normal.
Diafragma: nº f4.
Velocidad: 1/250 segundos.
Película: XP2 de Ilford.
Iluminación: Natural, diurna.
Papel: Fujicolor.
Tratamiento digital: Escáner Epson GT-7000 Photo. Photo Paint.
Impresión: papel Epson Photo Quality. Impresora Epson Stylus Photo Ex.

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

CONSUELO LÓPEZ MORENO

PRIMER PREMIO COLECCIÓN COLOR

Zafrán

El proceso de recogida del azafrán (crocus sativus) no se ha mecanizado, se sigue haciendo de forma tradicional.

Los estigmas de esta planta bulbosa de color amarillo (como significa "safrán" en árabe) son los que, una vez separados de la flor, y tostados servirán de condimento a nuestros platos, dándoles un sabor único.

Al amanecer, antes de que abra la flor, comienza la recogida en el bancal. En este caso, las mujeres, agachadas sobre cada hilera de flores, las irán cogiendo una a una y depositándolas en sus curiosos cestos de pleita tapados en uno de sus lados por una tela. Ya en la casa, donde pesarán "la rosa" con "la romana", la extenderán sobre una manta en una mesa, alrededor de la que se sentarán para empezar a "mondar" (separar los estigmas de los tépalos y estambres) dejándolos sobre un plato, para luego tostarlo.

Traída a España por los árabes, se le conocen otros usos como su efecto abortivo, calmante del dolor de cabeza ambientador, tinte para el pelo, e incluso con los restos de la monda los niños teñían los zompos.

Sigue siendo muy apreciado sobre todo en los países árabes y nórdicos. Aunque en los últimos años, las extensiones de sus cultivos han disminuido.

Datos técnicos

Cámara: Yashica FX-3 y Nikon N-6006
Película: Diapositiva
Papel: Ilfochrome

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

ROSARIO ALDEHUELA LEÓN

PREMIO A LA COLECCIÓN COMPLETA

El taller del alfarero

Nuestros artesanos y nuestra artesanía son el ejemplo vivo de los profesionales que luchan cotidianamente por mantenerse a través de los años y poder mostrar nuestro pasado. No se resignan a que desaparezca el trabajo heredado de sus antepasados e intentan, por todos los medios, que sus hijos o nietos puedan seguir con la dedicación de toda su vida. Este patrón se verifica en la familia Carcelén.

El Taller de Alfarería Jesús Carcelén, se remonta aproximadamente unos 200 años, cuando por entonces, en Chinchilla existía una floreciente industria alfarera. Hasta mediados del siglo XX, no se trasladaron a Albacete, y es aquí, en el Barrio de San Pablo, donde se encuentra actualmente el taller de la familia.

Las técnicas y productos que utilizan, continúan siendo los que se usaban entonces. El proceso de elaboración de las piezas, no empieza cuando el trozo de arcilla lo ponen encima del torno, sino que ellos mismos elaboran su propia arcilla.

Cuando la arcilla está preparada comienza la elaboración de las piezas, trabajando en tornos a pie. Se sigue con el proceso de decoración que se realiza a mano; el esmaltado, que se hace por inmersión, y la última fase, que es el llenado del horno y posterior cocción.

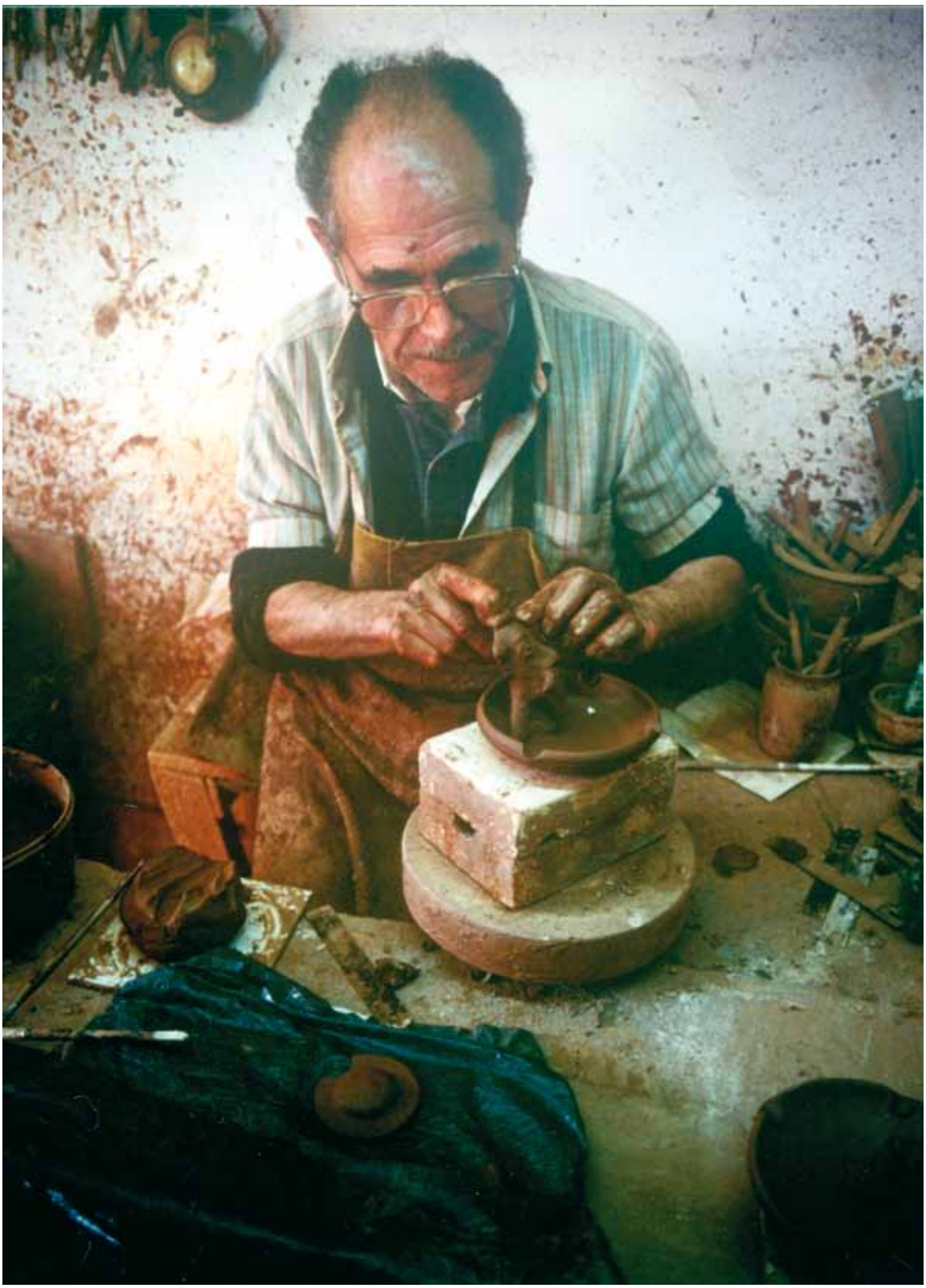
Las fotos presentadas son una pequeña muestra del proceso de elaboración de varias piezas en una tarde de visita al taller. En primer lugar, la materia prima, después, el proceso de elaboración: las manos artesanas, el alfarero en su trabajo, el horno, y por último, las piezas ya terminadas.

Datos técnicos

Cámara: Yashica FX-3 Super Contax 167 MT
Película: Kodak-Elite Chrome 100

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»



Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

ASOCIACIÓN CULTURAL AZ-ZAFARÁN

SELECCIONADO

Segaor

Con las primeras luces del alba de un día de verano, el grave sonido del cuerno resuena en sintonía con la armoniosa sinfonía campestre que una invisible orquesta interpreta sin interrupción.

El segaor sabe que ha llegado, un día más, la hora de proseguir la dura faena de la siega. Poco a poco hombres, mujeres y niños van formando la cuadrilla pertrechados con hoz, zoqueta (se coloca en la mano zueca para protegerla), sombrero de paja (trabajan de sol a sol), botijo y zaquil con la comida encaminándose al tajo para echar la hoz con los primeros rayos de sol.

Voces, conversaciones, chascarrillos, algún que otro canto y el ris-ras-ras de la hoz al rasgar la mies, se añaden a la orquesta para interpretar otro tiempo de la sinfonía. El segaor corta el trigo, la cebada, la avena o el centeno, hace manás con la mies en su mano, las deposita juntas en el suelo hasta formar un haz que ata con un vencejo de esparto, amontona haces en una cina que luego se acarrearán, en carro o galera, hasta la era para la trilla.

La sinfonía parece detenerse llegado el mediodía. Tras la frugal comida llega la deseada siesta, pero la orquesta no para: ejecuta ahora un tiempo lento, casi inaudible. El sol cae a plomo e interpreta su parte de la partitura.

La vuelta al tajo es dura. Las horas de la tarde se hacen interminables. Por fin, con los últimos rayos de sol, el ahora anhelado sonido del cuerno anuncia el término de la jornada y el inicio de un nuevo tiempo de la sinfonía: alegre, pero no demasiado.

Segaor que bien siegas por los centenos
mientras que tu zagala trenza su pelo.

Ya vienen los segaores
en busca de sus amores
hartos de tanto segar.
(Popular)

Datos técnicos

Cámara: Yashica FXD
Película: Kodak 100 ASA
Velocidades: 125/60
Aperturas: 8/11
Zoom: 70/210

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

ANTONIO REAL HURTADO

SELECCIONADO

Trabajos rurales

En los tiempos que corren, cada vez se ven menos este tipo de trabajos rurales, y en los próximos años seguro que alguno de ellos desaparecerá para siempre. Son faenas desarrolladas en medio de la naturaleza, entre grandiosos paisajes y abruptas sierras, aunque no por realizarse en estos lugares tan bonitos a los ojos del viajero dejan de ser trabajos duros, que contrastan cada vez más con las nuevas tecnologías que el progreso desmedido impone a empresas y empresarios, relegando al hombre en un futuro no muy lejano a trabajos más cómodos y sencillos. Por eso me parece importante resaltar la importancia que estas fotografías tienen ahora mismo y seguro que se convertirán en documentos excepcionales en el futuro.

Datos técnicos

- Foto N° 1: Segando en Boche, Yeste
Cámara: Zenza Bronica 6x4,5
Objetivo: 75 mm
Película: Fujichrome Velvia
Papel: Kodak Radiance
- Foto N° 2: Pastoreo junto a una encina centenaria, en Almansa
Cámara: Zenza Bronica 6x4,5
Objetivo: 40 mm
Película: Fujichrome Velvia
Papel: Kodak Radiance

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

ATILANO OLIVER MARTÍNEZ

SELECCIONADO

Hojuelas

Durante la Semana Santa, no faltan en las mesas de casi todos los hogares los dulces y postres típicos.

Las hojuelas, que también es típico comerlas en bodas y grandes celebraciones, son una de las joyas culinarias de nuestros pueblos y aldeas serranas.

Huevos, aceite, harina, un poquito de aguardiente y una vez fritas, rociadas con miel de romero, hacen que estas "frutas de sartén" sean protagonistas de dulces y amenas sobremesas.

En algunos lugares como Casablanca, pequeña pedanía de Liétor, donde se realizó este reportaje, la elaboración de las hojuelas es todo un acontecimiento entre las mujeres, ya que se reúnen en grupos y entre chistes y entretenidas historias de antaño van llenando las fuentes y bandejas de todos su hogares.

Agradecer a Maravillas, Juana, Carmen y demás mujeres su hospitalidad y colaboración en la toma de estas fotografías y animarles a seguir manteniendo vivas nuestra cultura y costumbres.

Datos técnicos

Cámara: Nikon 601 M
Objetivo: Tamron 28-200 mm
Película: Fuji Superia 100
Papel: Kodak Royal
(Realizadas con un pequeño flash)
Fecha: vísperas de Semana Santa de 2001

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

ADRIÁN MENDOZA AZNAR Y JUAN PABLO SÁNCHEZ GÓMEZ

SELECCIONADO

¿Jugamos?

El juego es la principal actividad de las personas durante la infancia y un excelente entretenimiento durante toda la vida. Jugando nos desarrollamos física y emocionalmente, al mismo tiempo que mantenemos nuestra inteligencia y reflejos despiertos. Pero, por encima de todo, jugando nos divertimos y disfrutamos en compañía de nuestros allegados, tanto familiares como amigos.

El trompo

Es un juguete de madera, de forma cónica. Se enrolla una cuerda alrededor del trompo y se le hace bailar. Se puede jugar de varias maneras:

- Al tirarlo se coge con la mano y gana el que más tiempo lo tenga bailando en su mano.
- Se dibuja un círculo de un metro de diámetro aproximadamente, un jugador baila su trompo en el interior del círculo, y los demás tiran sus trompos para intentar sacarlo del círculo, el jugador que lo saque ganará el trompo.

La comba

Consiste en saltar sobre una cuerda que pasa por debajo de los pies y sobre la cabeza del que salta, hay juegos en los cuales se cantan canciones como: "A donde vas lechera…", "Los meses del año son…", "Mi hermano se fue a la China…", "Mis tijeritas…", "Al pelotón de los torpes…", etc.

Datos técnicos

Cámara: Canon AV 1 y Contax
Película: Fuji Velvia

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

MARIANO GIMENO GANDÍA

SELECCIONADO

Tradición y pasión: campaneros

En la villa de Caudete (Albacete), durante siglos, en la iglesia de Santa Catalina, que en tiempos pasados fue arciprestal, han pasado de padres a hijos, unos repiques y toques de campanas, que raramente se suelen escuchar en el resto del país.

La persona o personas que en su día combinaron las campanas de la Iglesia de Santa Catalina, supieron elegir muy bien las campanas para cada toque, pues el resultado es que las mismas campanas, según se combinen dan como resultado alegrías, reflexión, tristeza, avisos o comunicar mensajes concretos .Recordemos que las campanas no sólo se han usado para temas concretamente religiosos. Hay toques civiles como fuego, somatén etc.

La finalidad de los campaneros de Santa Catalina es la de mantener en activo esta tradición y que no queden en el olvido estos toques y repiques, pues poseen un gran valor histórico.

En tiempos pasados omitir un simple badajazo, nos acarreaba alguna que otra bronca; hoy en día, tenemos que luchar para poder dar un badajazo.

En tiempos pasados este trabajo, tenía exclusivamente a una persona durante todo el día, desde el alba (primer toque del día) hasta las almas (último toque), los toques podían ser: agonizos, entierro, misa, doctrina, alzar a Dios, Ángelus, rosario, oración, vísperas, procesión, alborada, fuego, nublo, llamar capellanes, cierre etc. Cada toque tiene su variedad según proceda.

La iglesia de Santa Catalina posee cinco campanas:

Dolores, popularmente conocida, como la de los enterricos, su fecha es de 1760.

Rosario, conocida como la collejera o la de misa, fechada en 1760.

Miguel, conocida como la del sermón o corazón de Jesús, fechada en 1739.

Catalina, conocida popularmente como la gorda, campana refundida en 1950.

Micaela, la más famosa en su día, por ser la de Alzar a Dios, su fecha es defectuosa, pero creemos que es de 1924.

El tema de las campanas, en cualquier pueblo que las posea, da mucho de sí, trabajos para estudiantes (amantes de las tradiciones de sus pueblos), trabajos de fotografía (como éste), etc.; en este trabajo presentamos unos repiques con volteo de la campana mayor.

Todas las personas debemos luchar, de la forma que sepamos colaborar, para que las tradiciones que nuestros padres nos han enseñado, no queden en el olvido. Debemos de tener en cuenta que nuestros mayores, con menos medios hicieron grandes logros, por eso creemos que no debemos abandonarlos.

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Datos técnicos

Cámara: Canon ECS-1000-FN
Objetivo: Canon 28-80 mm.
Flash
Película: Fujicolor Superia
Papel: Kodak

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

DOMINGO ZOILO LÓPEZ ROLDÁN

SELECCIONADO

Uvas que darán buen vino

Fruto ancestral de agradable y excelente sabor reconocido a través de la Historia.

Deleitado por ricos y pobres, altos y bajos, guapos y feos. Postre perpetuo que nos despide el año y cuyo caldo nos hace reír y llorar. Cantar y bailar.

A través de su vendimia otoñal, dará lugar al rico y delicado néctar que se convertirá en vino.

Este ya hizo bailar a Polifemo al beberlo por ofrecimiento y engaño de Ulises y los suyos. También pueden preguntarle a Baco que es su Dios. Hasta Cristo hizo referencia metafórica comparándolo con su sangre. Tampoco se queda atrás Gonzalo de Berceo cuando elogia en sus escritos a tan exquisita y fina bebida, consiguiendo tras su maravillosa lectura que la boca se te agüe.

Inspiración de muchos escritores que han tenido motivos suficientes y razonables bases para plasmarlo en sus delicadas obras.

Ha sido y es causa de tratamientos médicos, brindis entre amigos, compañero de tristezas y alegrías, melopeas, cansinos, graciosos, afortunados y un montón de peripecias de distinta índole, lugar y momento.

Resumiendo, es un rico, apreciado y agradable líquido repartido y estimado por casi todo el mundo que diariamente lo saborea.

A mí me está muy rico. No importa el color.

Datos técnicos

Cámara: Yashica GSN
Diafragma: 8
Objetivo: 45 mm
Película: 100 ASA Firstline
Papel: Kodak

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

REGINO LÓPEZ MONTOYA

SELECCIONADO

El Corpus de Hellín

La procesión del Corpus desde siempre se ha celebrado con gran solemnidad y arraigo entre la población de Hellín.

Tradicionalmente, todas las calles por donde trascurre, se engalanan profusamente con alfombras vegetales, colgaduras, sábanas, mantones de Manila… rivalizando los vecinos en la ornamentación de sus respectivas calles.

Para ello, días antes se distribuían las tareas: unos se encargaban de traer haces de romero y sacos de tomillos. Otros traían juncos, hiedra, rosas, claveles…

La noche anterior a la procesión, se juntaban en la calle y se organizaban los trabajos: cortar los tallos de romero, quitar los pétalos a las flores, comenzar a hacer la alfombra vegetal de juncos, montar los altares… entre risas, chistes y algún trago que otro de anís, coñac o mistela.

El trabajo era intenso para tener lista la calle a las nueve de la mañana: la zona central de la calle con una alfombra de juncos, los laterales con una guirnalda de hojas de hiedra, sobre la que se depositaban los tallos de romero y tomillo. En la entrada a la calle, artísticos dibujos con pétalos de rosas y claveles. Las aceras adornadas con las mejores macetas de cada una de las casas y los balcones y ventanas con colchas, sábanas, colgaduras y mantones de Manila.

En el centro de la calle, se levantan artísticos "altares" con elementos simbólicos de la religión cristiana o alusivos al Corpus: espigas de trigo, vino, cáliz, cruces, figuras religiosas… que son todo un espectáculo tanto por su valor estético, como figurativo, ya que aquí es el pueblo llano, el que manifiesta sus ideas y concepciones religiosas y las plasma en la confección de estos altares, por lo que resultan de lo más variado y variopinto.

En los últimos años se han introducido otros elementos de ornamentación como son el serrín coloreado, con el que se realizan artísticas alfombras sobre todo en las calles más importantes: El Rabal, Benito Toboso…

Las confeccionan los miembros de las distintas cofradías de Semana Santa, con temas alusivos a su Cofradía y/o Hermandad o con temas florales o geométricos.

Para ello utilizan serrín que las diferentes serrerías y carpinterías les guardan durante todo el año. Días antes lo recogen y lo tiñen con anilinas, según los colores que necesitan, en función del motivo que tengan pensado realizar. Se elaboran plantillas de los diferentes dibujos o figuras sobre planchas de contrachapo y se preparan diversos objetos para cerner el serrín, desde simples coladores, hasta cedazos de diversos tamaños y calibres, así como pequeñas sulfatadoras con las que mojar el serrín para realzar su color y evitar que el viento lo mueva y descomponga los dibujos.

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Son también necesarios largos tablones, para construir pasarelas que permitan el desplazamiento sobre la zona de trabajo y así evitar pisar la obra que se está realizando.

Son muchos cientos de personas las que trabajan durante toda la noche en crear bellas composiciones, para que a la mañana siguiente las calles del recorrido presenten un aspecto multicolor impecable junto con un aroma a romero y tomillo, único en todo el año y que apenas dura un par de horas, ya que todo el esfuerzo, trabajo e imaginación, empleados en crear estas obras de arte efímeras, será destruido al paso de la comitiva del Corpus, quedando únicamente constancia de su existencia, a través de la fotografía.

Datos técnicos

Cámara: Chinon CP-7 m
Objetivo: 35-70 mm
Diafragma: f/5.6
Velocidad: 1/500
Película: Kodak
Papel: Kodak

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

JUAN FRANCISCO ZAMORA SALMERON

SELECCIONADO

Santos: el último vaquero

En la aldea de Cañada del Provencio, Molinicos, nos encontramos un personaje singular, amable, con ganas de conversación; pero singular; es Santos, el último vaquero de nuestras Sierras.

Santos vive con su hermana, en una casa atípica (no quiere ni luz ni agua corriente, pasa días enteros durmiendo al aire libre con sus vacas, y no se relaciona mucho con sus vecinos, no así con el forastero que como amigo se le acerque).

Santos es feliz, con su ganado, y haciendo trabajos de esparto y mimbre (verdaderas obras de artesanía), que suele vender a todo aquel que le pague lo que pide. Santos es hijo y nieto de vaqueros, pero con su soltería aquí se acaba la historia de esta tradición familiar, pues ya las vacas bravas que quedan en nuestras Sierras, pertenecen a grandes ganaderías.

Santos, el de la Cañá, es el último de una estirpe, es el último vaquero.

Datos técnicos:

Cámara: Nikon 601 AF
Ob Sanyang 18-28
Velocidad: 1/30
F: 22
Película: Elitechrome 100 ASA

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Premios del certamen provincial de Fotografía sobre Artes y tradiciones Populares 2002

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

INDICE DE AUTORES Y REPORTAJES 2002

MIGUEL ÁNGEL GONZÁLEZ GARCÍA. "Cambio de zapatos" 84
CECILIO SÁNCHEZ TOMÁS. "El aguardiente de la Sierra" 88
ASOCIACIÓN CULTURAL AZ-ZAFARAN . "Otrora" 92
HERMINIO RUBIO LÓPEZ. "Binando la viña" 96
JOSÉ MARÍA LÓPEZ PÉREZ. "Chusqueros" 100
MOISÉS HERNAIZ GUIJARRO. "Vendimia en Abengibre" 102
NURIA ALFARO GARCÍA. "El pastoreo" 104
JUAN PABLO SÁNCHEZ GÓMEZ. "Los molinos de viento en la provincia de Albacete" ... 106
JESÚS RODRÍGUEZ MARTÍNEZ. "La arquitectura tradicional en el medio rural" 110
ANTONIO REAL HURTADO. "El agua: usos y costumbres" 116
JUAN FRANCISCO ZAMORA SALMERÓN. "Lana" 120
UNIVERSIDAD POPULAR DE POZO CAÑADA. "Merant. La eterna herramienta" 126
ASOCIACIÓN AMIGOS DE PATERNA DEL MADERA. "Inmolación: tomad y comed" 130
ATILANO OLIVER MARTÍNEZ. "Encierres" 132
ROSARIO ALDEHUELA LEÓN. "El Cristo de la Misericordia. (Tarazona de la Mancha)" ... 134
JOSEFA SÁEZ GIMÉNEZ. "La matanza en Mahora" 136
ANTONIO CARRILERO PÉREZ. "El corral" 138
DAVID LÓPEZ TEBAR. "Aspectos tradicionales de la provincia de Albacete" 140

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

MIGUEL ÁNGEL GONZÁLEZ GARCÍA

PREMIO A LA MEJOR COLECCIÓN

Cambio de zapatos

Desde el principio de los tiempos el hombre siempre ha intentado poseer el dominio sobre su medio, de ahí que desde muy antiguamente empezara a utilizar el caballo como medio de transporte y ayuda en los trabajos diarios; esto conllevaba sacarlo de su hábitat natural que eran las praderas. Al pasar a ambientes diferentes, el desgaste de los cascos era irregular produciéndose atrofias y malformaciones.

Es entonces cuando surge la necesidad de dotarlos de un tipo de calzado adecuado a sus nuevos quehaceres, "las herraduras" y con ellas la mano de un artesano que realiza el trabajo de herrar, "el herrador".

Aunque hoy en día el uso del caballo está más enfocado al disfrute y la competición, el cuidado de los cascos sigue siendo prácticamente el mismo y sigue haciendo falta un herrador.

El herrador debe quitar las viejas herraduras, recortar el casco que ha crecido demasiado o deformado, aplanar y ajustar el asiento donde irá la nueva herradura y montar ésta, para finalizar su trabajo comprobando que el aplomo es correcto.

Existen distintos tipos de herraduras, y estas se montan en función del destino que vaya a tener el caballo o el tipo de deformación o malformación que puedan tener los cascos, misión del herrador es elegir cual es la adecuada, y realizar un trabajo correcto para que el animal esté lo más cómodo posible desempeñando las funciones para las que es requerido.

En este caso nuestro herrador es Vicente, uno de los últimos herradores que quedan en nuestra provincia. Nacido en Albacete, comenzó su aprendizaje en Jerez de la Frontera con el maestro Kiko.

A Vicente le gusta trabajar a la antigua usanza, con las herramientas tradicionales. Aunque siempre se ha interesado por la innovación y las nuevas tecnologías y materiales, lo que le ha llevado a realizar numerosos cursos de morfología equina en distintas ciudades del territorio nacional.

Datos técnicos

Cámara: Nikon F-100
Objetivo: Nikon 28-105 Macro
Flash: Metz Mz-32
Película: Ilford HP5
Papel: Agfa MC Clasicc
Revelador de película: Kodak T-MAX
Revelador de papel: Agfa (Neutol WA)
Virador: Selenio Kodak

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

CECILIO SÁNCHEZ TOMÁS

PRIMER PREMIO COLECCIÓN BLANCO Y NEGRO

El aguardiente de la sierra

Tanto en la Sierra de Alcaraz, como en la del Segura se elabora en muchas casas el aguardiente, también llamado carrasqueño en algunas zonas. Normalmente se prepara para tenerlo listo en la matanza, abasteciendo el consumo propio del año y en caso de salir bastante, se "coloca" alguna arroba, ayudando así a la dura vida de la sierra.

La palabra aguardiente deriva del término latino "agua ardens", con que se designaba el alcohol obtenido por destilación, y se suele aplicar a la bebida alcohólica que ronda los 60°, más o menos aromática, poco refinada, muy seca y contundente. Éste nombre de aguardiente va vinculado en España a los destilados del orujo.

La uva de las propias parras, una vez recogidas o vendimiadas, se pisan o trituran para luego guardar el mosto obtenido en cubas durante un par de meses para que fermente.

La historia del aguardiente va pareja al instrumento que hace posible la destilación: el alambique.

Se echa todo el mosto, con el raspajo incluido, en la caldera de cobre, que es calentada en su parte inferior continuamente con fuego de leña. Los vapores desprendidos por el líquido en la caldera ascienden al capitel y por el puente, ambos también de cobre, se concentran para irse enfriando y condensando en el serpentín, que no es otra cosa sino un tubo enrollado en espiral y refrigerado en una especie de barreño lleno de agua, saliendo finalmente por un grifo pequeño en forma de líquido. Así se obtiene el aguardiente que irá cayendo en algún recipiente, como una jarra, vaciándose en garrafas de media y cuarta de arroba. Una cocción de una caldera suele durar sobre siete horas.

Al aguardiente que sale al principio, que tiene muchos aromas y mucha concentración alcohólica, se le llama "cabezas"; luego "corazón" donde alcohol, aromas y vapor de agua se encuentran en la proporción justa. Finalmente salen las "colas" de la destilación, que tienen menor valor por lo que se suelen mezclar con el próximo mosto que va a ser introducido en la caldera

Al finalizar cada proceso de destilación, se vacía la caldera, se enjuaga y se inicia una nueva cocción.

También se suele añadir, en la caldera, al mosto unos puñados de matalauva y/o higos secos, consiguiéndose unos sabores y aromas diferentes.

Hay que destacar que la mayoría de los alambiques utilizados en la Sierra proceden de un calderero de Yeste. Este reportaje fue realizado en Bojadillas (Nerpio).

Datos técnicos

Cámara: Contax G2. 28 mm.
Película: Kodak TriX, revelada con D-76
Papel: Ilford Wartone

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

ASOCIACIÓN CULTURAL AZ-ZAFARAN

PREMIO MEJOR COLECCIÓN DE FOTOGRAFÍA ANTIGUA
(Anterior a la década de los 60)

Otrora

1.- La ya extinta tradición de los quintos se manifiesta en esta fotografía de principios del pasado siglo, en la que vemos algunos de ellos mostrando los roscos de pan que sus novias realizaban y adornaban, estableciéndose entre ellas el "pique" de hacerlo lo más profusamente posible. Los mozos colgaban los roscos de un palo y se paseaban por el pueblo haciendo bulla y jarana, pidiendo dinero y comida para luego correrse una juerguecilla.

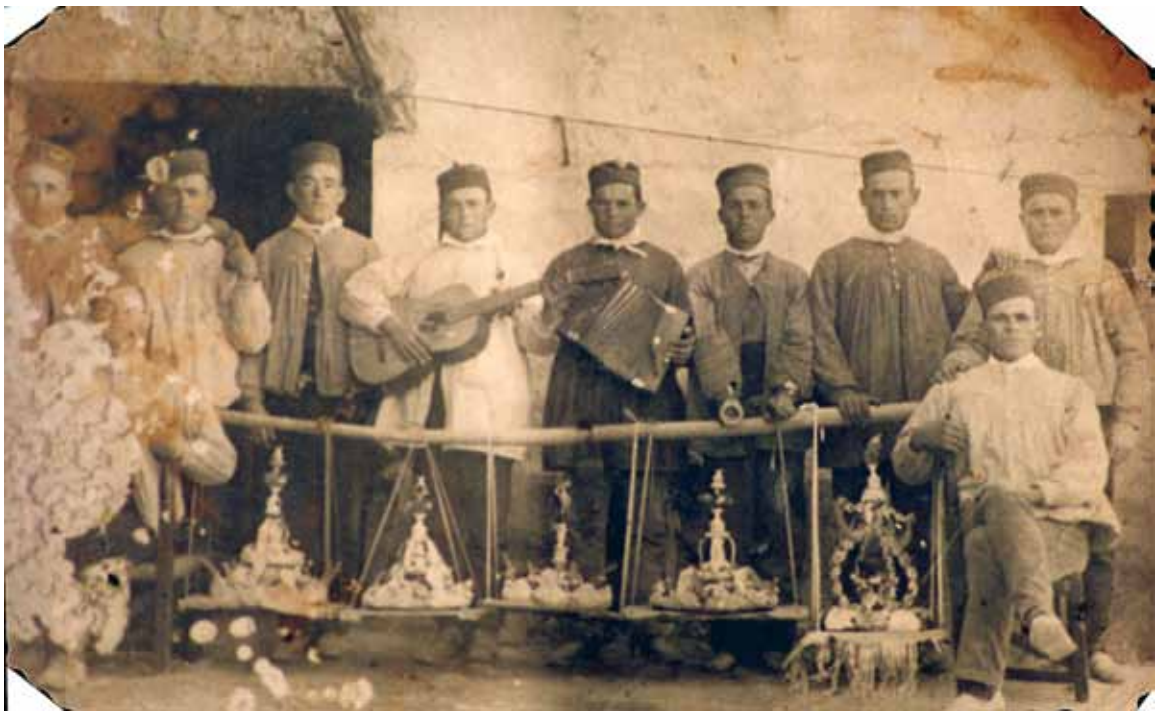
2.- El abuelo Mota y uno de sus numerosos hijos posan para el fotógrafo dispuestos a iniciar la faena de acarrear la mies con su galera.

3.- Los representantes de la Autoridad posan con orgullo, sobre todo el "jefe" sentado y en actitud de "aquí estoy yo". No sólo el uniforme, sino también el mostacho con el que se adornan todos los componentes, infunden el debido respeto.

4.- Esta familia posa para el fotógrafo ocasional que visita el pueblo, generalmente en las fiestas, pertrechados con sus mejores galas: toquillas en ellas y chalecos con la cadena del reloj en ellos.

5.- En esta foto del año 1956, los pastores de la Casa Gabaldón, Encarna y Juan Francisco, nos muestran el pequeño rebaño parido por su oveja favorita. Es curioso que cuando la madre nació creyeron que era "manfabrita" (hermafrodita) y no iba a servir para criar.

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»



Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

HERMINIO RUBIO LÓPEZ

PREMIO A LA COLECCIÓN COMPLETA

Binando la viña

Podemos suponer que las uvas, frutos que forman parte de la naturaleza de la que el hombre es una criatura más, ya constituían parte de su dieta en el Paleolítico. Los grupos nómadas, dedicados a la caza, complementaban su alimentación con los frutos silvestres que en la naturaleza encontraban.

El cultivo de la vid y el vino puede situarse en el Neolítico, hacia el año 6000 A.C. y más concretamente en Asia Menor.

La viña es una planta prehistórica, y la existencia de la especie "Vitis" corresponde en Europa durante la Era Terciaria.

El hombre, mediante la aplicación práctica de sus conocimientos, aprendió a cultivar unos frutos que satisfacían sus necesidades materiales y espirituales.

Estas fotografías, que nos muestran un agricultor manchego binando la viña, es decir, haciendo la segunda cava con la reja y ayudado por la mula, nos traen a la memoria esas antiguas técnicas usadas en agricultura.

Para concluir estas notas, he recogido algunas citas de libros que nos resumen estas imágenes:

• La Mancha es vinatera, labradora, ganadera e industrial; fue molinera y cancionera, arriera y ventera, y pastoril.

• Unas tierras sin fondo y plagadas de hitos y pedregales se ha conseguido transformar en menos de un siglo en un verdadero mar de viñas o de surcos de sembrado, todo gracias a la tenacidad de un heroico campesino como es el manchego.

• La tierra avanza el surco hacia la lejanía, remontando albores y luces finales, avizorando últimos puntos de referencia que se pierden allá en el horizonte transeúnte. Estamos en la llanura manchega, una tierra de alta luz y ocho puntos cardinales.

Nota: La viña está situada en el campo de La Roda. El agricultor es Antonio Tébar "Antonchato". La mula se llama "Valerosa". La cuadra de las mulas está en "La Posada del Sol".

Datos técnicos

Cámara: Nikon F100
Objetivo: AF Nikon 50 mm
Película: T max Kodak 100 ISO
Papel: Ilford multigrado brillo

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

JOSÉ MARÍA LÓPEZ PÉREZ

SELECCIONADO

Chusqueros

Un pequeño cilindro de madera (chusque), un par de "doblones" de hierro, algunas monedas y ganas de pasarlo bien, son los elementos necesarios para jugar al "chusque"; un juego popular en claro peligro de extinción pues cada día que pasa son menos los aficionados que lo practican.

Las fotos han sido realizadas en Minaya, lugar donde durante muchas décadas se ha practicado y que actualmente está siendo relegado por otro juego no menos popular, "las bochas".

Para jugar al "chusque" lo primero que haremos será buscar un lugar llano y calcular un espacio de juego de aproximadamente 30 metros de largo por 10 de ancho. A continuación se coloca una piedra o "mano" donde nos colocaremos para lanzar el doblón, siendo el primero en tirar el jugador que más cerca se sitúe del "chusque". A partir de ahí podremos elegir distintas modalidades de juego (individuales, por parejas, a puntos, con monedas, etc). En cualquiera de ellas, el objetivo es derribar el "chusque" y quedar lo más cerca posible de él.

Datos técnicos

Cámara: Nikon 401s
Objetivo: Nikon 50 mm
Diafragma: Variable
Velocidad: 1/125
Película: Ilford FP4
Sensibilidad de la película: 125 ASA
Papel: Ilford de alto contraste. Mate.

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

MOISÉS HERNAIZ GUIJARRO

SELECCIONADO

Vendimia en Abengibre

La vid constituye una las bases de la economía de Albacete. Ya en el siglo XVIII era elevado el porcentaje de los labrantíos de algunos municipios de la provincia (Casas Ibáñez, Villamalea, Mahora, etc) destinados al cultivo de la vid. Diversas ordenanzas municipales protegían las viñas contra la corta de cepas y el hurto de sus frutos a la vez que de la intrusión de los ganados en los viñedos desde primeros de abril hasta después de la recogida del grano y caída de la pámpana.

Como cada año cuando llega septiembre, los campos se llenan de hombres, mujeres y niños que, recolectando la uva, contribuyen a la economía familiar. Una jornada de vendimia comienza temprano. Utensilios necesarios y tijeras de podar en mano, las familias se encaminan a los campos a echar el jornal. Los caminos ofrecen la típica imagen de los tractores repletos de los granos con los que se elaborarán los caldos. La producción está destinada a la elaboración de vinos tintos en casi su totalidad. Si bien no se puede decir que los vinos de esta zona sean de una gran calidad -se destinan en buena medida a la elaboración de alcoholes o a la venta a granel-, cada año toma más relevancia la producción de calidad para dedicarla al embotellamiento y venta de acuerdo con la denominación de origen

Datos técnicos

Cámara: Canon EOS 500-N, con zoom 28-80 mm.
Diafragma: f/30
Película: Kodak Professional T-Itax T400 CN (proceso c-41)
Papel: Kodak Professional Brillante, grado medio
Velocidad: 1/30

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

NURIA ALFARO GARCÍA

SELECCIONADO

El pastoreo

De práctica habitual ha pasado a tradición. Cada vez es más difícil encontrarnos con la imagen del pastor con sus ovejas.

Hace unos años, el vernos rodeados por un rebaño en medio de un camino y tener que esperar a que el perro pastor las agrupase, era relativamente frecuente. Hoy día, el sedentarismo y los avances técnicos han ido transformando esa escena en una rareza. La ganadería siempre ha formado parte importante de nuestra economía y por ello se han creado organismos para regular su buen funcionamiento. El ejemplo más destacado fue la creación de la Mesta por el Rey Alfonso X El Sabio en plena Edad Media.

Esta actividad se basaba en la trashumancia, y para facilitar su paso por las distintas provincias, se formaron las cañadas reales que cruzaban Castilla y Andalucía; más tarde también pasó a formar parte de este "circuito" Aragón.

Hoy por hoy, todo esto ha ido desapareciendo, y aunque la ganadería seguirá formando parte importante de nuestra economía, sin esa estampa del pastor y su rebaño, se ha perdido mucho de ese valor cultural que siempre ha formado parte de nuestras vidas.

Datos técnicos

Cámara: Nikon F60, 35-80 mm
Película: Ilford HP5 Plus 400
Positivadas en papel Ilford multigrado baritado con revelador Agfa Neutol NE y viradas al selenio.

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

JUAN PABLO SÁNCHEZ GÓMEZ

PRIMER PREMIO COLECCIÓN COLOR

Los molinos de viento en la provincia de Albacete

En la provincia de Albacete también han funcionado molinos de viento harineros, propios de La Mancha.

La mayoría de los molinos se construyeron en el siglo XVIII funcionando aproximadamente hasta principios del siglo XX. Raro era el pueblo que no tuviera molino, incluso más de uno, como en Villarrobledo que en 1770 tenía 22.

Estos molinos, al dejar de funcionar con el paso del tiempo, se han deteriorado bastante, llegando a la desaparición total de muchos de ellos. Algunos se han reconstruido parcial o totalmente; conservando así una identidad del pasado, propia del pueblo.

En la actualidad encontramos en la provincia unos 18 molinos de viento, unos declarados en ruina total, otros a falta de la techumbre y unos pocos reconstruidos total o parcialmente. Estos vestigios de la arquitectura popular se encuentran en las poblaciones de: Barrax, Bonete, Casa de Alhama, Chinchilla, Corral Rubio, El Bonillo, Fuenteálamo, Hoya Gonzalo, Mahora, Minaya, Montealegre, Munera, Nava de Arriba, Peñas de San Pedro, Pétrola, Pozo Cañada, Pozohondo y Pozuelo.

Datos técnicos

Cámara: Canon AV-1.
Objetivo, 28 mm
Película: Diapositiva Fuji Provia
Copias directas a papel.

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

JESÚS RODRÍGUEZ MARTÍNEZ

PREMIO A LA COLECCIÓN COMPLETA

La arquitectura tradicional en el medio rural

La presente colección trata de mostrar la arquitectura tradicional en el medio rural de la provincia de Albacete y su relación con el entorno natural, frente a la impersonalidad que la arquitectura moderna tiene en muchas ocasiones. También se muestra a través de algunas de las fotografías el abandono y deterioro de muchas de las casas de campo que antaño se dedicaban al hogar y a las labores del campo. Todas las fotos están realizadas en la misma casa, en las cercanías de Almansa.

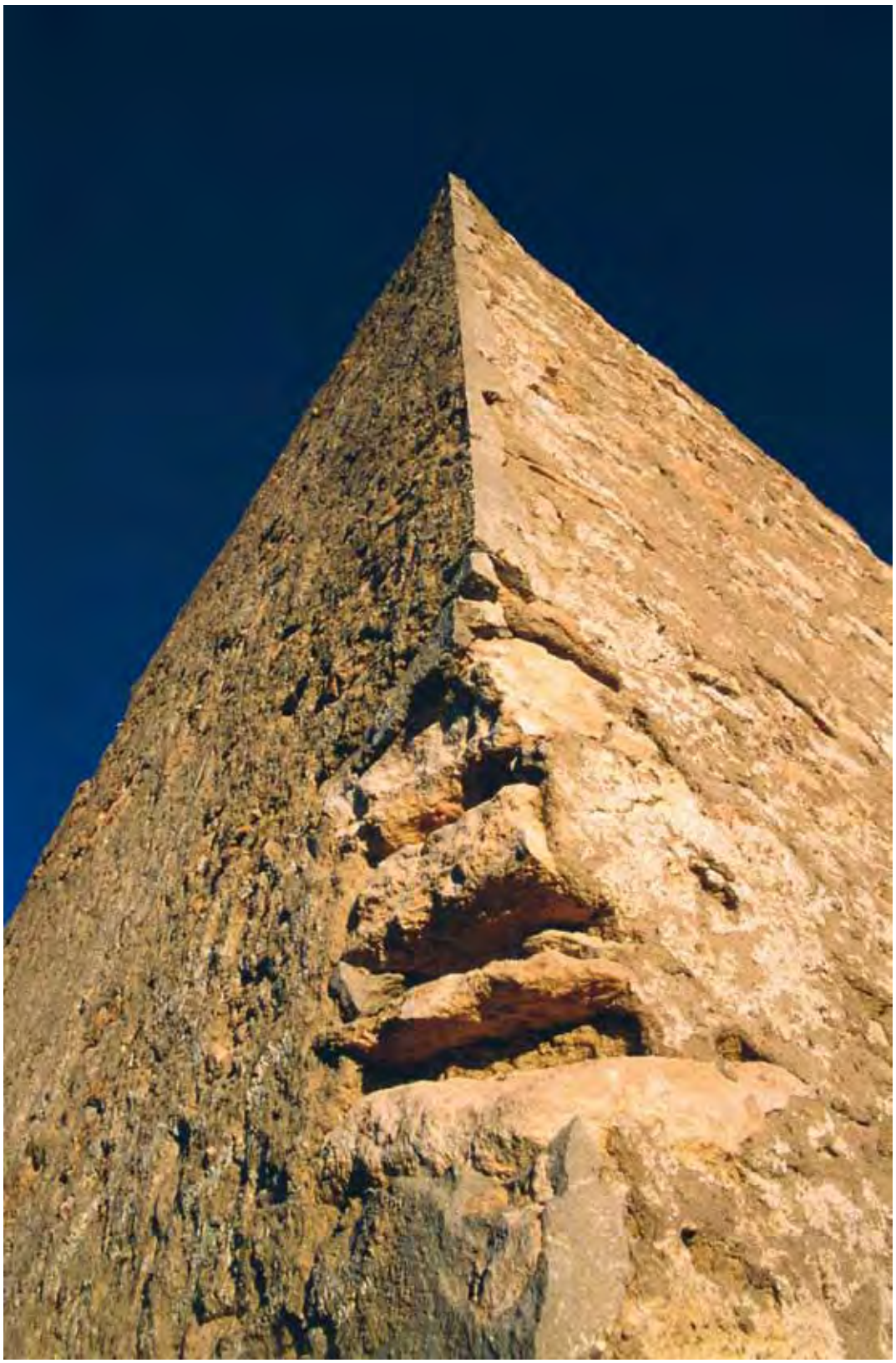
Datos técnicos

- Foto nº 1.- Restos de la antigua techumbre del establo. Cámara Canon EOS 300, objetivo Canon Ef 24-85 a 24 mm, película Fuji Velvia, papel Kodak Professional, diafragma f8, exposición de 1/125 segundos.
- Foto nº 2.- Cerradura de la puerta del patio y paisaje. Cámara Canon EOS 300, objetivo Canon EF 700-200 F4 L a 200 mm, película Fuji Velvia, papel Kodak Professional, Doble exposición para mostrar la cerradura y el fondo de un modo natural. Primera exposición para la cerradura: Diafragma f8, exposición de 1/60 segundos con lente de aproximación. Segunda exposición para el fondo: Diafragma f32, exposición 1/10 segundos.
- Foto nº 3.- Esquina exterior de la casa. Cámara Canon EOS 300, objetivo Canon EF 24-85 a 24 mm, película Fuji Velvia, papel Kodak Professional, diafragma f8, exposición de 1/15 segundos.
- Foto nº 4.- Muro exterior y nubes. Cámara Canon EOS 300, objetivo Canon EF 700-200 F4 L a 200 mm, película Fuji Velvia, papel Kodak Professional, diafragma f11, exposición de 1/6 segundos.
- Foto nº 5.- Puerta del patio al atardecer. Cámara Canon EOS 300, objetivo Canon EF 24-85 a 24 mm, película Fuji Velvia, papel Kodak Professional, diafragma f5.6, exposición de 1/3 segundos, flash.

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»



Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

ANTONIO REAL HURTADO

PREMIO A LA COLECCIÓN COMPLETA

El agua: usos y costumbres

El tratamiento, usos y trasvases del agua es una cuestión ligada al ser humano desde la prehistoria. Las formas de transportarla han ido variando durante los tiempos, desde los acueductos romanos como el de Albatana, las norias del Río Cabriel o las acequias de las huertas, entre otras. Algunos de estos refinados métodos de transporte dan una idea de la importancia del agua para la vida, y de nuestra obligación de no despilfarrarla y proteger la naturaleza para que este mágico elemento no desaparezca del planeta.

Datos técnicos

Cámara: Nikon F-4. Objetivo 35 mm.
Zenza Bronica 6 x 4,5. Objetivos 75 y 40 mm.
Película: Fuji Velvia ISO 50
Papel: Kodak

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

JUAN FRANCISCO ZAMORA SALMERÓN

PREMIO A LA COLECCIÓN COMPLETA

Lana

Decir a estas alturas que Albacete es una provincia con grandes maestros artesanos, no es novedad para nadie, y sin duda uno de los maestros artesanos, con más tradición es Eustaquio Rosa, Maestro del Telar.

Eustaquio, es biznieto, nieto, hijo y padre de artesanos del telar. Vive en Casas de Lázaro, pueblo de gran tradición en este noble arte de hilos, cordeles, tintes y lanas; hoy claros testigos de los días de dominación árabe, allá por el siglo XII.

El telar de la familia Rosa, es pequeño, acogedor, y en él podemos observar tres vetustas máquinas conservadas en perfecto estado y de la que salen, eso sí, gracias a la maestría de los artesanos, bellos refajos manchegos, trajes de alta costura, alforjas, tapices, trajes serranos, etc. Eustaquio recuerda cuando todo el proceso era plenamente artesanal; desde esquilar a las ovejas; lavar las lanas en el batán; tintar con ácido, cochinillas y plantas; hoy día las lanas ya vienen con sus colores definitivos y es cuando los Rosa, comienzan su proceso artesanal. Miles de hilos y cordeles de lana se entremezclan de una forma tan natural y llenas de maestría que se consiguen verdaderas obras de arte. Algunas de sus piezas se encuentran en casas y museos de América Latina.

Cualquiera que se pase por allí podrá gozar con la conversación y explicaciones que sobre su oficio y pasión le contará Eustaquio Rosa, Maestro Artesano del Telar.

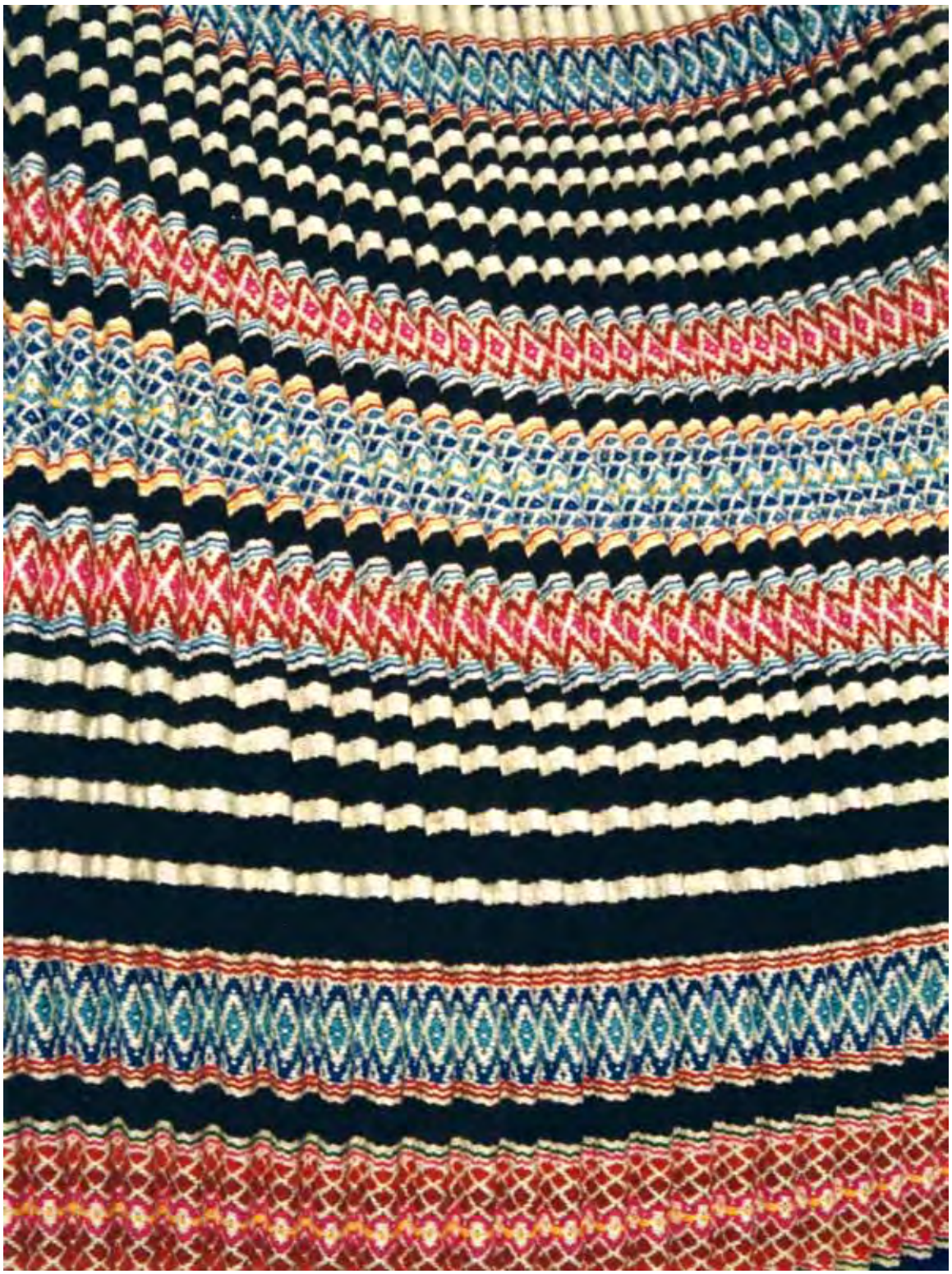
Datos técnicos

Cámara: Nikkon AF601
Película: Ektachrome 10
Papel: Kodak Profesional

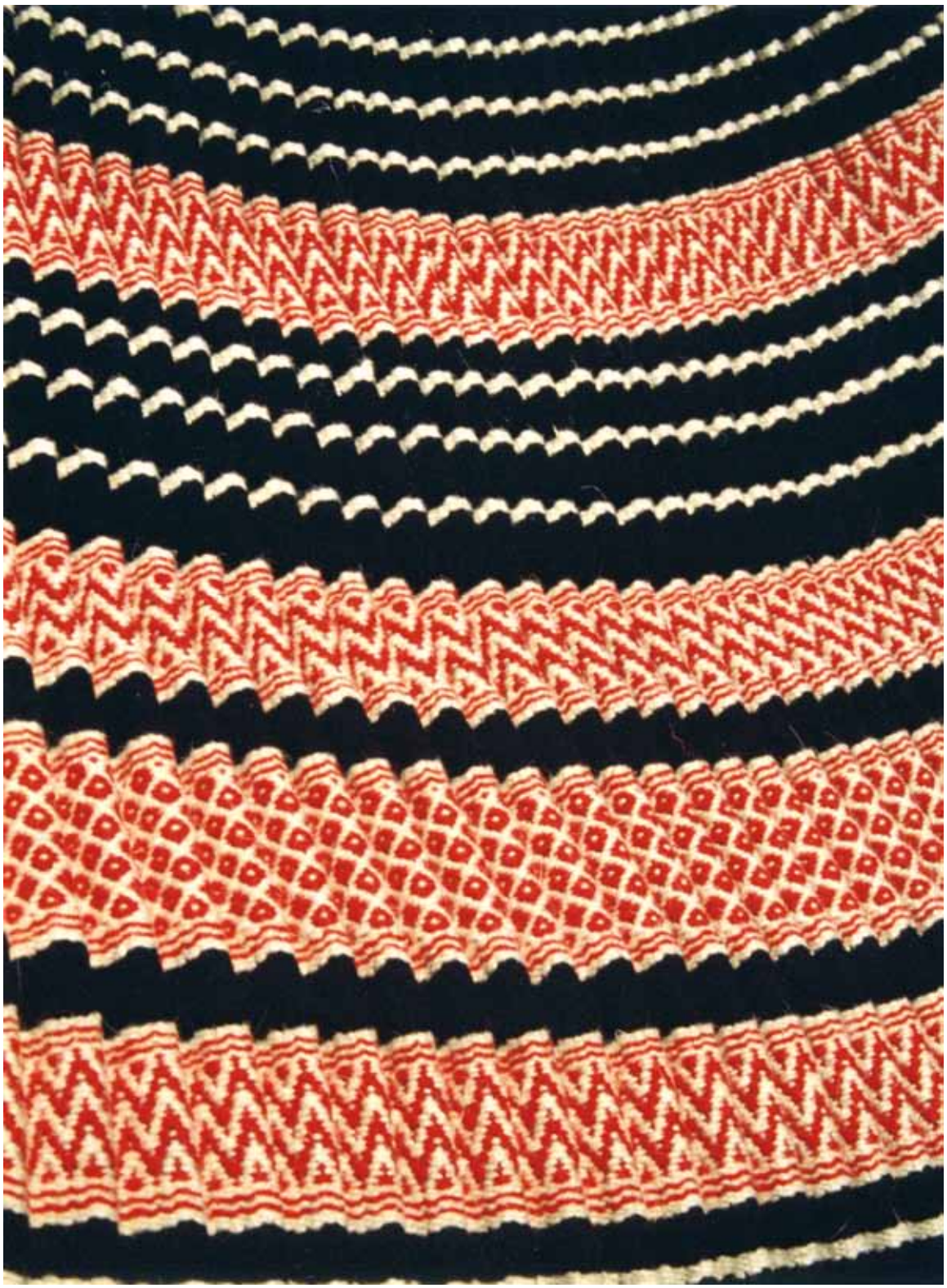
- Foto 1, "Lanas de colores": 1/30 F:8, Objetivo 80 mm.
- Foto 2, "Detalle de refajo": 1/125 F:11 Objetivo 80 mm.
- Foto 3, "Detalle de refajo": 1/125 F:11 Objetivo 80 mm.
- Foto 4, "Lanzadera en el telar": 1/60 F:5.6 Objetivo 35 mm.
- Foto 5, "Eustaquio Rosa": 1/30 f:8 Objetivo 50 mm.

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

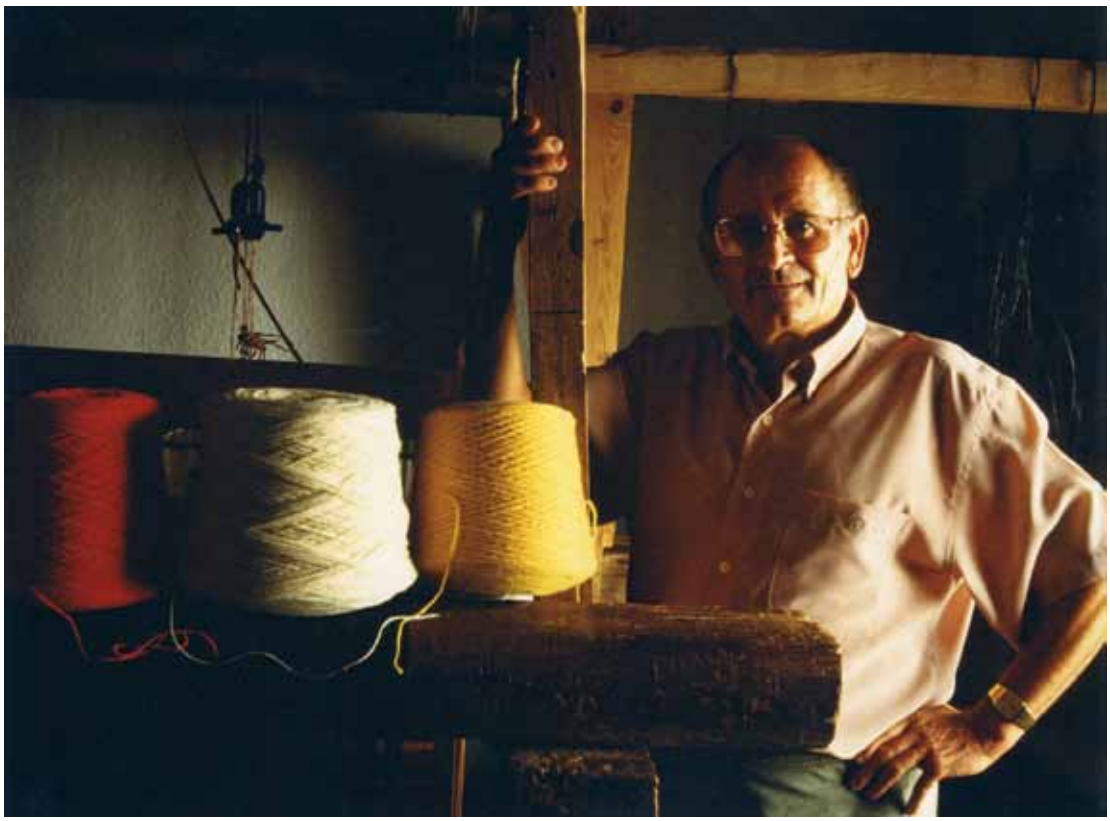


Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»



Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»



Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

UNIVERSIDAD POPULAR DE POZO CAÑADA

PREMIO A LA COLECCIÓN COMPLETA

Merant. La eterna herramienta

"Y en un tiempo el hombre se alzó, y liberando sus manos de la eterna esclavitud del paso, pudo emplear su tiempo en hacer de esta herramienta el elemento por el que jamás sería olvidado…"

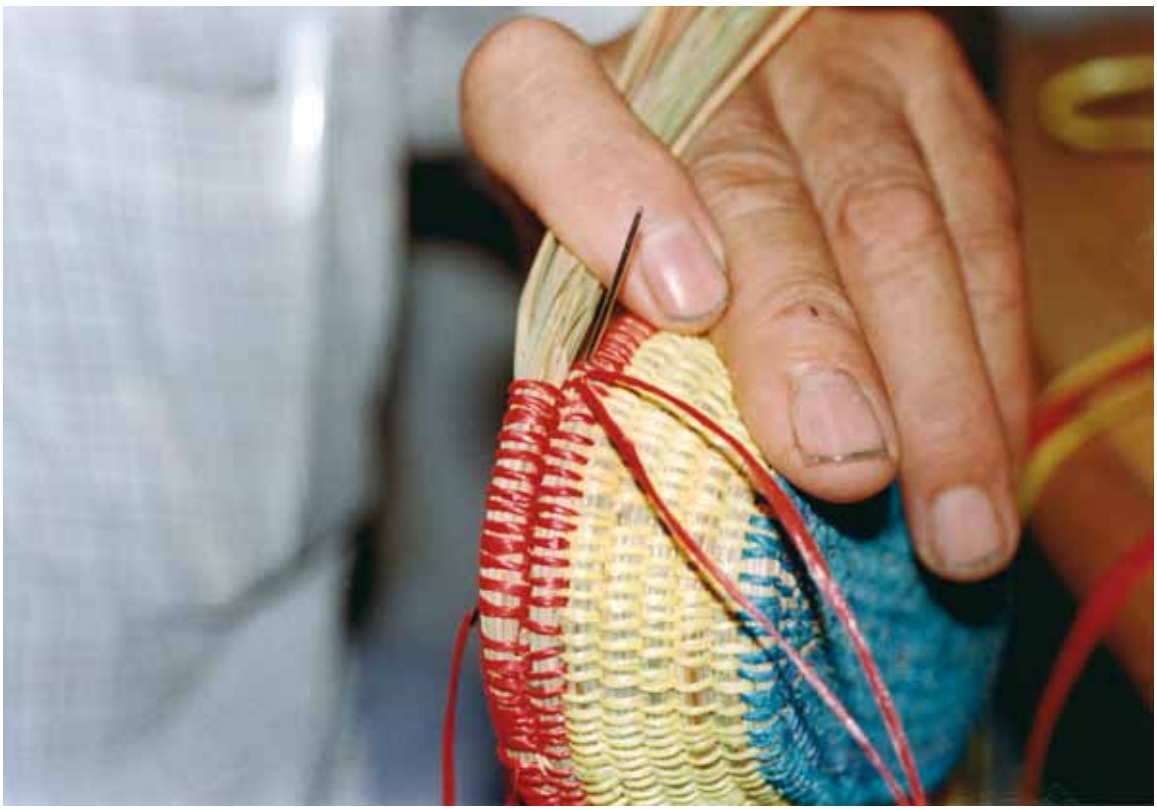
Las manos, junto a rústicos instrumentos, permitieron a las sociedades tradicionales crear todos aquellos utensilios que hoy en día constituyen el patrimonio etnográfico, material conocido y a los que en muchos casos se les da el valor de Arte.

Datos técnicos

Cámara: Nikon F50
Objetivo: F3.5/4.5
Película: 100 ASA
Papel: Kodak
Dimensiones: 20X30

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»



Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

ASOCIACIÓN AMIGOS DE PATERNA DEL MADERA

SELECCIONADO

Inmolación: tomad y comed

Poco se puede añadir desde un punto de vista antropológico sobre la matanza que desde tiempos inmemoriales se ha realizado en la sierra de Albacete. Constituía un aporte calórico importante en una dieta basada en los productos que daban las tierras y, generalmente, pobre. Por ello, los cerdos eran criados en la misma casa, alimentados en el tornajo, mimándolos y animando su engorde.

La matanza era una fiesta. No estaban sobrados de motivos para el disfrute. Cuando llegaban los fríos y si el gorrino estaba en kilos, se juntaba toda la familia y los amigos desde las primeras luces del alba. Los hombres se quitaban el frío con orujo serrano.

Si nadie en la familia tenía la habilidad, era apalabrado un matarife. Se sacaba el animal, se subía a la mesa de madera, y era sujetado firmemente por rudas manos. Tras el pinchazo, las mujeres recogían su sangre en un lebrillo de barro, dándole vueltas. Se quemaba el cerdo con iniestas, se raspaba con tejas. Una vez que se abría el animal y se descuartizaba, los hombres prácticamente habían acabado su faena. Sólo quedaba comer y beber. Para las mujeres era otra cosa: había que preparar los chorizos, las morcillas, etc…

Nota: Colección de fotografía sobre la matanza tradicional, reflejo de la realizada el 26 de enero de 2002 en la plaza mayor de Paterna del Madera.

Datos técnicos

Cámara: Canon Digital Ixus Ai AF
Zoom lens 5.4-10.8mm. 1:2. 8-4.0
Cámara digital compacta con zoom incorporado, con un sensor CCD de 2.1 M Pixels
Papel: Canon Photopapel Pro
Pr -101
A4

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

ATILANO OLIVER MARTINEZ

SELECCIONADO

Encierres

Cuando llega el verano, la mayoría de los pueblos de nuestra provincia celebran sus fiestas mayores. De junio a septiembre se rememoran las numerosas y bellas tradiciones que se pierden en la memoria de los tiempos.

Una de estas costumbres, presente sobre todo en tierras serranas, tienen como mayores protagonistas al toro, novillo, vacas… Son los encierros o "encierres" como se les suele llamar en algunos pueblos. En estos lugares, sus gentes no se harían a la idea de disfrutar de unas fiestas en las que no estuvieran presentes estos animales, pues la mayoría los esperan durante todo un año.

Los "encierres" son todo un acontecimiento. Días antes de las fiestas, los encargados en la Comisión de Festejos, se desplazan hasta la ganadería elegida para adquirir los ejemplares y posteriormente "alojarlos" en unos corrales a pocos kilómetros del pueblo. Las gentes acostumbran ir allí para verlos y comentar sus impresiones:

- "Parecen mejores que los del año pasado…"

- "A ver si este año no se nos escapan…"

Llegado el día del primer encierro (según los pueblos se celebran de 2 a 4) un cohete anuncia sobre las 10-11 de la mañana la salida de los corrales de los novillos, que junto a los "mansos", los gañanes montados a caballo y gran cantidad de mozos, son escoltados en silencio y andando por caminos o campo a través hacia las primeras calles del pueblo. Entrando en estas, donde las posibles vías de escape han sido cercadas con troncos, se les azuza y entonces se empieza a correr por las calles hasta llegar a la plaza.

Unos por delante de los toros, otros por detrás, pero lo importante es poder sentir la emoción y la euforia de haber podido correr un buen "encierre".

Datos técnicos

Cámara: Nikon f 80
Objetivo: Nikkor 70-300
Película: Fuji Superia 100

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

ROSARIO ALDEHUELA LEÓN

SELECCIONADO

El Cristo de la Misericordia (Tarazona de la Mancha)

Data de principios del siglo pasado en que D. Pedro Tébar, rico comerciante de Tarazona, construyó una suntuosa casa de campo en la orilla izquierda del río Júcar; se le denominó Buenavista ya que desde ella se dominaba toda la llanura de La Mancha. Más tarde, adosada a la casa edificó una capilla donde colonos y operarios pudieran oír misa y practicar actos religiosos.

En el altar de la misma, se colocó la efigie de Jesucristo crucificado con la de su Dolorosa Madre al pie de la Cruz; al conjunto se le denominó "Santísimo Cristo de la Misericordia".

Al poco tiempo de ser colocada la imagen, fue objeto especial y preferente de la devoción de los lugareños, llegando a tal extremo la confianza en su divino protector, que en las calamidades públicas y en especial en las prolongadas sequías, recurrían a su amparo trayéndolo en rogativa desde legua y media de distancia, que es el trayecto desde la aldea de Buenavista y la población.

Posteriormente se constituyó una Cofradía con los correspondientes Estatutos, que fueron aprobados por la Reina Isabel II en Real Cédula de fecha 2 de septiembre de 1862.

Actualmente, el 14 de septiembre es el día de lla celebración de la Fiesta del Cristo de la Misericordia y los vecinos de Tarazona, que siguen conservando como antaño la misma devoción al Cristo, lo transportan a hombros en procesión por todo el pueblo.

Hacen toda clase de donaciones: los mejores frutos de su cosecha, animales de sus corrales, artículos de sus tiendas, encargos en panaderías, etc… cualquier producto es válido para poder realizar la rifa con la que recaudar dinero para la Cofradía, rifa que se pierde en la memoria de los ancianos del pueblo.

Datos técnicos

Cámara: Yashica FX 3 Super
Objetivos: 24 mm y 70-210 mm.
Película: Kodak Elitechrome

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

JOSEFA SÁEZ GIMÉNEZ

SELECCIONADO

La matanza en Mahora

La matanza del cerdo, o el "mataero", forma parte por excelencia de la cultura gastronómica no sólo de la provincia de Albacete sino de toda la Comunidad de Castilla-La Mancha y del resto de España. No es, sin embargo, una labor exenta de trabajo y esfuerzo.

Requiere atención y dedicación durante todo un año para engordar con mimo uno o varios cerdos, dependiendo de los recursos económicos de cada familia.

Exige esfuerzo, voluntad y empeño al llegar los primeros fríos para proceder al sacrificio del animal, tarea que acaba convirtiéndose en una jornada de fiesta familiar.

Reclama destreza y pericia al matarife, quien sacrifica, pesa y despieza con maestría y agilidad el animal.

Demanda también diligencia y esmero, sobre todo de las mujeres, en la elaboración de los diversos productos: chorizos, longanizas, morcillas, güeña, "perro", jamones, adobo de costillas, ajo de mataero y la acostumbrada "fritá" con las carnes frescas del cerdo recién sacrificado, ricos platos ellos apropiados para el frío invierno.

Al final de la intensa y agotadora jornada no se puede más que saborear todos esos productos frente a las brasas de un fuego con un porrón de vino mientras nos seduce la satisfacción, complacencia, tranquilidad y orgullo de tener la despensa llena para todo el invierno y, por tanto, asegurada la manutención de la familia.

Datos técnicos

Cámara: Olympus n-II, con zoom 38-80 mm
Diafragma: f/60
Película: Agfa color HDC. ISO 100
(proceso C-41)
Papel: Kodak Professional brillante

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

ANTONIO CARRILERO PÉREZ

SELECCIONADO

El corral

Arreglar las gallinas y los pollos y recoger los huevos cuando hace buen tiempo es agradable. A los críos les encanta ir por la mañana con su tía al corral y echarles pienso, restos de frutas y verduras, y agua en dos ollas viejas y en un bebedero de cuando los pollos estaban en otro cobertizo. Y lo que más les gusta, lo que más, es recoger los huevos, meter las manos en las espuertas con paja, notar su calor, y uno a uno ir dejándolos en la lata y si no caben llevarlos en la mano. Hay catorce gallinas y en el verano, cuando más comen, cuando no dejan de picotear hierbas y bichos, ponen doce o trece huevos y algún día catorce. Dos ponen en el corral entre unos palos y hay que recogerlos pronto para que las culebras no se acostumbren a comérselos. Las gallinas son de varias razas y cuando empiezan a poner menos huevos se echan a la olla para hacer caldo.

Los pollos son de engorde y había ocho, pero a primeros de agosto quedan cuatro; han ido cayendo los fines de semana cuando acude toda la familia a comer (a los críos no hay que decirles nada o que es de la carnicería porque si se enteran que es pollo del corral no comen). El gallinero tiene el tejado de palos, cañas y tejas apoyado en tres paredes, una malla para que no entren pájaros, una puerta baja y un agujero en una pared por donde entran y salen las gallinas y los pollos al corral. De vez en cuando lo limpian y echan la basura en un montón para abonar la tierra en el invierno. En el invierno cuando llueve, el suelo del corral se encharca y las botas se llenan de barro y gallinazas.

Datos técnicos

Cámara: Yashica FX-3
Objetivo: 50 mm
Película: Kodak Gold 100 ISO
Papel: Kodak professional.

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

DAVID LÓPEZ TEBAR

SELECCIONADO

Aspectos tradicionales de la provincia de Albacete

Estas fotografías representan la forma de vida diaria de personas como mi abuelo, a mediados del siglo pasado.

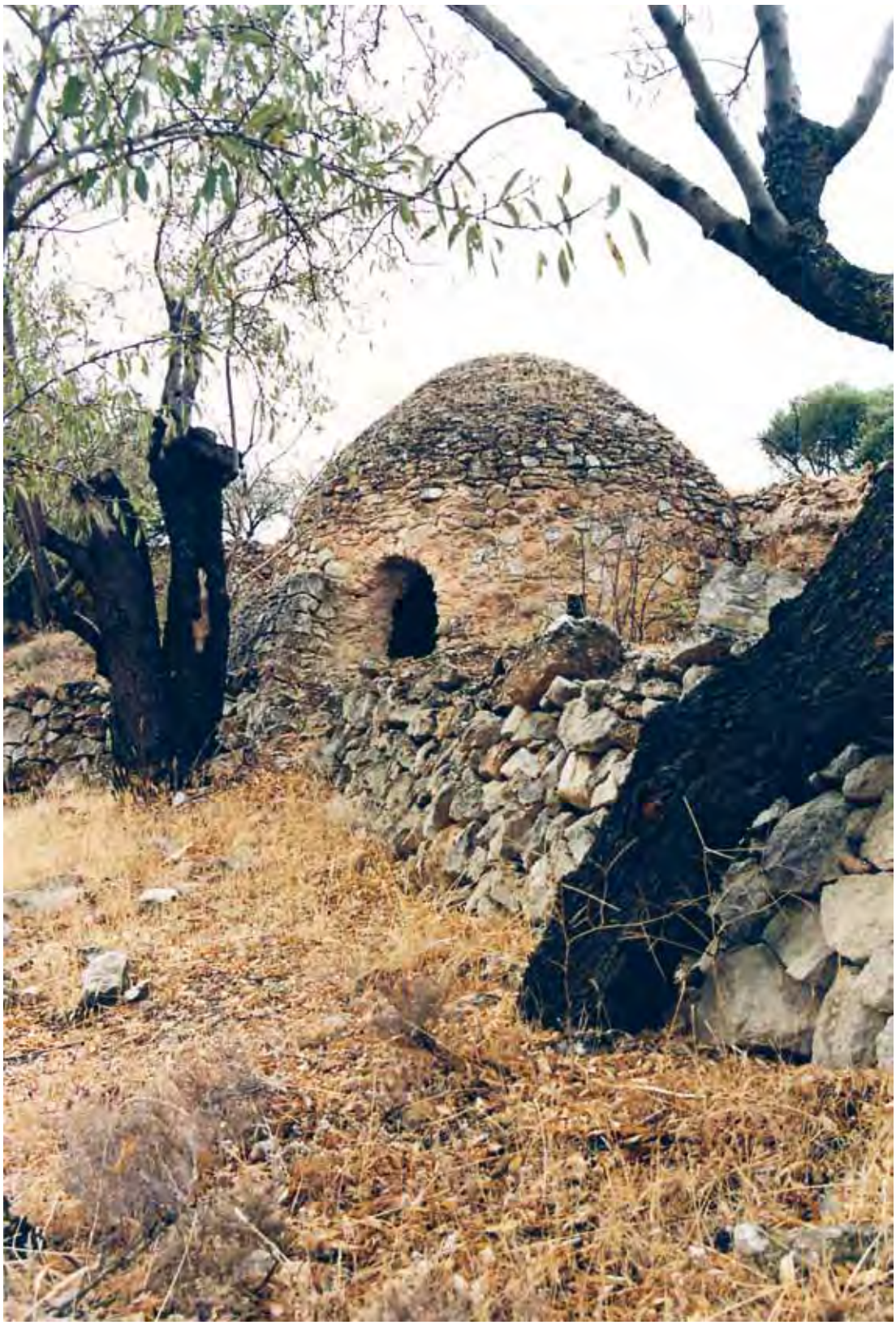
Sus medios de transporte, sus refugios, sus aperos para trabajar, etc.

Sistemas o medios de vida que en un corto espacio de tiempo, han desaparecido totalmente. Y gracias a la fotografía hemos podido inmortalizar.

Datos técnicos

Cámara: Nikon
Objetivo: 28-80
Película: Fujifilm 100, AGFA 400

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»



Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

DIPUTACIÓN DE ALBACETE

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»