

# CUADERNO DIDÁCTICO

## EL PAN, ACEITE Y VINO

### INTRODUCCIÓN

Las exposiciones son manifestaciones o muestras, a través de las cuales podemos conocer la cultura de un pueblo. Su origen es muy antiguo, pero será a partir del s. XVIII cuando adquieran mayor importancia, aumentándose el interés por las mismas en las últimas décadas de nuestro siglo, tanto en número como en variedad de temáticas y promotores.

Son fundamentalmente tres las clases de exposiciones:

- a) Permanentes (ej.: salas de museos).
- b) Temporales (su duración es por un período determinado).
- c) Itinerantes (una misma exposición se exhibe en varios sitios).

Las temporales e itinerantes son las que están adquiriendo más auge, como lo muestra la gran afluencia de público que las visita. El motivo de ese interés es muy claro: posibilidad de contemplar una serie de objetos, de muy variada clase y procedencia, que sin estas exposiciones sería difícil poderlos ver de cerca.

La variedad de las exposiciones depende fundamentalmente de los objetos o contenido temático de las mismas; éstos y el montaje -forma de exhibir los objetos- harán unas más atractivas que otras.

Al visitar cualquier tipo de exposición, podemos no solamente deleitarnos al contemplar objetos bellos, sino que se nos ofrece la oportunidad de aumentar nuestros conocimientos: artista que los ha realizado, material y técnica utilizada, función o finalidad, época, etc. Porque todo objeto es comunicación, es un medio a través del cual se emite un mensaje.

### INDICACIONES AL PROFESOR

Las hojas de actividades que presentamos están preparadas para ser realizadas por los alumnos **Antes**, **Durante** y **Después** de la visita a la exposición. Las actividades realizadas de todo el proceso se evaluarán en clase.

Con estas actividades pretendemos que el alumno/a adquiera el conocimiento de la pieza -in situ- y sea punto de partida para conocer nuevos aspectos de la cultura a que pertenece y la relación existente entre ella y las de otras culturas.

Partiremos de una pieza concreta, de la información que emite por sí misma. **El objeto es un documento que transmite información.** En el primer paso el alumno deberá leer la pieza para ir descubriéndola; el segundo paso será **interpretar** dicha pieza y el tercero establecer la **relación** con otras piezas de la misma o de otras culturas.

**\* Como propuesta de objetivos se relacionan los siguientes:**

- Fomentar la observación directa del objeto, desarrollar la percepción visual y adquirir hábitos.
- Favorecer la libre interpretación y juicio crítico personal.
- Saber relacionar unos objetos con otros.
- Buscar una secuencia investigadora.
- Buscar la unión del conocimiento con aspectos recreativos y lúdicos.
- El profesor deberá aportar todos los datos que requiera el alumno/a para mejor comprensión del objeto en sí mismo, su relación con otros objetos y el contexto cultural de éste.

**En la propuesta científica de investigación habrá que tener en cuenta:**

- 1.- A qué cultura pertenece.
- 2.- De dónde procede.
- 3.- Finalidad.
- 4.- Interpretación de datos.
- 5.- El objeto con su relación a otros de uso común.
- 6.- Referencias de textos que ayuden a su interpretación y descubrimiento.
- 7.- Reconstruir el entorno social y cultural de la pieza ¿quien la hizo? ¿para qué la hizo?...
- 8.- Momento cronológico. Culturas coetáneas.
- 9.- Vocabulario específico.

Según el **Plan General de Bienes Culturales**, los objetivos básicos de la Difusión, son los siguientes:

- Difundir y valorar el Patrimonio Histórico como instrumento de identificación de la sociedad andaluza con su propia cultura. La consideración del Patrimonio Histórico como señas de identidad de una colectividad es el medio mas eficaz para su protección y defensa.
- Convertir la Difusión del Patrimonio en una tarea prioritaria que acerque los Bienes Culturales y los haga accesibles a las capas más amplias de la Sociedad Andaluza.
- Desarrollar y valorar actitudes de respeto y aprecio a la creación artística.
- Fomentar la tolerancia hacia otras culturas históricas o actuales incidiendo en la necesidad de su conservación y defensa..

Dentro de este ámbito de actuación el GABINETE PEDAGÓGICO DE BELLAS ARTES aborda la exposición EL PAN, EL ACEITE Y EL VINO que permite la difusión en el medio escolar como un servicio de apoyo a la enseñanza.

Este material didáctico está dirigido a alumnos de Enseñanza Secundaria Obligatoria (ESO -12 a 16 años-).

No obstante cualquier profesor/a que desee trabajar el tema con independencia del nivel o ciclo de enseñanza que realice puede tener en este material un modelo de trabajo para el cual deberá adaptar los objetivos y actividades a su etapa correspondiente.

## **PATRIMONIO ETNOGRÁFICO**

Dada la gran relevancia que posee el Patrimonio Etnográfico como recurso didáctico el conocimiento y estudio de la exposición -El Pan, El Aceite y El Vino- será un instrumento eficaz para dar a conocer el valor cultural de los bienes que lo integran, la consulta y divulgación de los mismos.

La Ley 1/1991 de 3 de julio de Patrimonio Histórico de Andalucía en lo referente al Patrimonio Etnográfico se crea la figura del -Lugar de Interés Etnológico- que permite aplicar el régimen correspondiente a los bienes inmuebles a lugares, edificios o instalaciones que merezcan ser objeto de una atención especial por constituir en sí mismo o albergar en su seno elementos constitutivos del patrimonio etnográfico de Andalucía.

## INTEGRADO POR

Los lugares, bienes y actividades que alberguen o constituyan formas relevantes de expresión de la cultura y modos de vida propios del pueblo andaluz (Art. 61).

## PROTECCIÓN

Los **bienes muebles** de interés etnológico andaluz quedarán sometidos al régimen general de protección establecido en esta Ley para los bienes de naturaleza mueble (Art. 62.).

Las prácticas, saberes y otras expresiones culturales de interés etnológico tendrán preferencia entre las restantes actividades de su misma naturaleza a efectos de su conocimiento, protección, difusión y obtención de subvenciones y ayudas oficiales a las que pudiera aspirar (Art. 63.)

También serán especialmente protegidos los conocimientos o actividades que estén en peligro de desaparición. A tal fin se promoverá su investigación y la recogida de los mismos en soportes materiales que garanticen su transmisión a las futuras generaciones (Art. 63d.).

Se preservará en el **planeamiento urbanístico** los Lugares de Interés Etnográfico inscritos en el C.G.P.H.A. (Art. 64).(Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz).

## CUADERNO DEL PROFESOR

- Orientaciones didácticas
- Orientaciones metodológicas

Siguiendo el esquema del Gabinete Pedagógico de Bellas Artes, la primera parte está dedicada a las Orientaciones Metodológicas y Recomendaciones de Uso para encuadrar este material dentro de unas coordinadas didácticas y procurar definir estrategias y finalidades para conocer el conjunto de obras y el variado uso de los objetos que componen esta exposición.

## CONEXIÓN DE ESTE TRABAJO CON LOS PROGRAMAS ESCOLARES

Las posibilidades didácticas que ofrece esta exposición con la riqueza de su contenido en los niveles educativos de la ESO se desarrollan con programa de contenidos, procedimientos y actitudes que podrán ser consolidados con la visita.

En la Enseñanza Secundaria Obligatoria se encuadran los contenidos de esta exposición dentro del área de Ciencias Sociales a través de la enseñanza de la historia.

Los temas transversales propios de la Cultura Andaluza, la defensa del Patrimonio, su valoración y los rasgos de identificación social y cultural están plasmados en esta exposición y lógicamente será el profesor/a el que oriente la visita a los contenidos específicos.

Para el segundo Ciclo de Enseñanza Secundaria, el Patrimonio Cultural Andaluz tiene la consideración de asignatura reglada optativa, por cuyo motivo el desarrollo de la actividad podrá ser más amplio y completado por las sugerencias que se hacen al profesor/a.

## ORIENTACIONES DIDÁCTICAS

El Patrimonio Histórico Andaluz debe convertirse en objeto de estudio por ser una de las manifestaciones fundamentales de la Cultura Andaluza. Los motivos son diversos:

Primero. A partir de su estudio podemos articularlos en las unidades didácticas de diferente nivel y Ciclo de Enseñanza.

Segundo. Por su entidad científica y a la vez psicológica por la cercanía y poder de motivación para el alumno.

Tercero. Por sus posibilidades didácticas al ser incluido en distintos niveles educativos como eje transversal que se articula dentro del currículum escolar.

Dentro de los Objetivos básicos de la Enseñanza Secundaria “Conocer las creencias, actitudes y valores de nuestra tradición y patrimonio cultural, valorarlos críticamente y elegir aquellas opciones que mejor favorezcan su desarrollo integral como personas”.

No olvidemos que la importancia del Patrimonio Histórico le ha llevado a implantarse como asignatura reciente de forma optativa para 4º curso de E.S.O. como Patrimonio Cultural de Andalucía y para 2º curso de Bachillerato Artístico, Humanidades y Ciencias Sociales como Patrimonio Artístico de Andalucía.

Por todo ello el protagonismo de nuestro Patrimonio Histórico plantea cada vez más cercano al entorno escolar para incidir de manera muy positiva en la secuenciación de propuestas y contenidos en los actuales diseños curriculares andaluces y en este caso la exposición -EL PAN, ACEITE Y VINO será un medio altamente positivo para acercarnos a nuestro patrimonio.

## ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

Este material didáctico debe seguir una metodología activa que al mismo tiempo llegue a un aprendizaje investigativo por las sugerencias didácticas y amplia información que este contiene.

Sería conveniente que la actividad se secuencie a los momentos precisos de la programación de las áreas correspondientes.

En caso de selección se deberá tener en cuenta tanto los objetivos como la secuencia del Curriculum que se pretenda atender. No olvidemos que en la visita los objetos que componen la exposición se ofrecen como documento histórico y como singular contenedor en la mayoría de los casos de excepcionales obras de Arte.

Así, podremos restablecer el diálogo existente entre los objetos, el producto y su uso. Será un aliado más para el profesor/a para establecer una comunicación entre continente y contenido. Forma por tanto de aproximar a los alumnos/as a los distintos períodos que conforman los diversos períodos de la historia.

Incluir el cuadro MATERIAL DIDÁCTICO.



Con respecto a las actividades se elegirán aquellas que se vean más apropiadas a los alumnos. Además cada profesor/a podrá realizar todas aquellas actividades que le parezcan interesantes y se desprendan del momento. Se seguirá un método investigativo que incite al alumno/a a dar respuestas que le sugiera el medio.

## **ACTIVIDADES HUMANAS. EVOLUCIÓN HISTÓRICA**

### **Conceptos**

- El tiempo histórico: duración, simultaneidad, sucesión.
- Fuentes orales y materiales para la reconstrucción del Pasado.
- Evolución de aspectos de la vida cotidiana, sistemas y variedad de agricultura, comunicación, transporte.
- Formas de vida cotidiana en las sociedades de las grandes épocas históricas.
- Vestigio del pasado en nuestro medio como testimonio de la vida en otras épocas, restos materiales.
- Hechos históricos relevantes asociados a los medios de producción y a los objetos asociados a la triada del Pan, Vino y Aceite.

### **Procedimientos**

- Elaboración de conclusiones basadas en los datos obtenidos en la visita a la exposición.
- Recoger testimonios directos sobre acontecimientos del pasado.
- Recogida, archivo y clasificación de diversos objetos relativos a la agricultura y al pasado histórico.
- Localización de información sobre hechos históricos relevante en Andalucía.
- Utilización de ejes cronológicos situando los principales acontecimientos históricos (sociedades y hechos históricos estudiados).
- Localización en mapas de lugares relativos a los acontecimientos estudiados.
- Comentario personal reflejando las propias reflexiones y conclusiones de la información recogida sobre el pasado.
- Elaboración e interpretación de cuadros cronológicos comparativos de la evolución histórica a distintas escalas y de diversos aspectos.
- Comparación de aspectos del pasado y del presente (restos materiales y documentos escritos).

### **Actitudes**

- Valoración del Patrimonio Cultural y Natural Andaluz como elementos definidores de la identidad individual y colectiva y como valor irreparable en caso de pérdida.
- Valoración y respeto por las costumbres y forma de vida de los antepasados.
- Hábito de conservar los objetos cotidianos actuales para las generaciones venideras como legado de nuestra cultura.
- Valoración de la historia como un producto humano y del papel que juegan las personas como sujetos activos de la misma.
- Concienciación de la responsabilidad que tienen las presentes generaciones de proteger, conservar y recuperar los restos y tradiciones históricas como legado para las futuras generaciones.
- Responsabilidad y cuidado en el uso y consulta de documentos históricos.

## **EJEMPLIFICACIÓN DE ALGUNOS OBJETIVOS EN RELACIÓN CON EL CURRÍCULUM**

### **OBJETIVOS**

- Conocer y valorar la presencia del trigo, la vid y aceite en la naturaleza y en sus épocas históricas.
- Comprender las funciones, organización de la agricultura primitiva en los distintos períodos históricos.

**Area de Ciencias Sociales:** los recursos naturales y las Comunidades humanas.

### **OBJETIVOS**

- Conocer el marco físico y paisaje de los productos que aparezcan en la exposición.
- Conocer y analizar la estructura social y forma de vida de los pueblos.

**Area de Ciencias Sociales:** los núcleos de población, diversidad y organización.

**Ecología:** la especie humana y el medio ambiente.

## **OBJETIVOS**

- Estudiar la forma de vida de los distintos pueblos y colonizaciones.
- Conocer los problemas de desarrollo y crecimiento a través de la agricultura.

**Area de Ciencias Sociales:** la población humana, los agrupamientos sociales. Los recursos naturales y su aprovechamiento por las Comunicades humanas.

## **OBJETIVOS**

- Conocer la transformación producida en los pueblos en relación con la evolución de la actividad agrícola.
- Conocer la función comercial a lo largo de la historia.

**Area de Ciencias Sociales:** las sociedades históricas. Proceso de cambio en el tiempo.

## **OBJETIVOS**

- Conocer el legado cultural de Andalucía, elementos y objetos relacionados con el Pan, aceite y vino.
- Análisis de distintos procesos de obtención y cambios producidos a través del tiempo. **Area de Area de Tecnología:** los objetos de obtención como manifestaciones técnicas o industriales. Relación entre tecnología, sociedad y medio ambiente.

## **OBJETIVOS**

- Conocer la transformación de los núcleos urbanos por la evolución de los sistemas de producción.

**Area de Expresión plástica y visual:** valores artísticos y estéticos de los objetos relacionados con la exposición. Valor de la Cultura Andaluza.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS CLASIFICADOS POR CENTROS DE INTERÉS**

**E.S.O. (ENSEÑANZA SECUNDARIA OBLIGATORIA) 12 - 16 años**

### **TIEMPO HISTÓRICO Y EVOLUCIÓN CRONOLÓGICA**

- Dominar los conceptos de ejes cronológicos y tiempo histórico con organización de los acontecimientos de su propia cultura material en períodos sucesivos o interdependientes.
- Iniciarse en la comprensión de los procesos históricos complejos a través de los elementos conservados y del análisis comparativo o analógico con procesos actuales.
- Analizar críticamente los procesos históricos construyendo una opinión propia.

## **VOCABULARIO ESPECÍFICO**

- Utilización de términos especializados a través del manejo de fuentes documentales.
- Elaboración de glosarios básicos.
- Introducirse en la búsqueda y manejo de publicaciones científicas especializadas.

## **RELACIÓN ELEMENTO/ENTORNO**

- Obtener la conexión del medio inmediato, del yacimiento o de los objetos con relación al entorno más amplio (región natural, área de influencia económica y cultural).

## **MÉTODO ARQUEOLÓGICO**

- Participar en la simulación de la práctica arqueológica como ejemplo de método positivista en las Ciencias Sociales.
- Participación en campos de trabajos arqueológicos.

## **OBSERVACIÓN - CONTEMPLACIÓN**

- Desarrollar un proceso en el que se combine la observación autónoma.
- Centrar la observación en: formas, materiales, posibles usos, estructurales y funciones. Cuantificar las observaciones, desarrollar la autonomía en la contemplación reflexiva y creativa.

## **ORIENTACIÓN ESPACIAL**

- Perfeccionar la elaboración de planos con cálculo de escalas.
- Profundizar en el uso y elaboración de mapas.

## **EXPRESIÓN CREADORA**

- Desarrollar la expresión crítica apoyándose tanto en la exaltación adolescente de los sentimientos como es el deseo de autoafirmación.
- Revivir creativamente las formas de vida y las expresiones de las sociedades pasadas.

## **DEFENSA DEL PATRIMONIO**

- Conocer los impactos negativos en el patrimonio.
- Conocer los mecanismos legales de protección.
- Realizar y entender la defensa como una parte fundamental de la protección del medio ambiente.
- Realizar alguna acción colectiva en defensa del Patrimonio.

## **SUGERENCIAS DE TEMAS QUE SE PUEDEN ABORDAR CON MOTIVO DE ESTA EXPOSICIÓN**

### **EL PAN**

- Los orígenes de la agricultura en el Sur de la Península.
- Cultivo de los Cereales (siembra, mantenimiento, recolección...)
- Almacenaje y distribución del grano (Silos, Alhondigas, Pósitos, Graneros).
- Molienda (Historia de los Molinos).
- El Consumo (panes, gachas, migas, dulces).

## **EL ACEITE**

- El cultivo del olivo. (Reproducción, mantenimiento, recogida).
- Consumo de la aceituna.
- Fabricación del aceite (la antigüedad, almazaras).
- El consumo del Aceite.

## **EL VINO**

- El cultivo de la Vid (Reproducción, mantenimiento, vendimia).
- Fabricación de Pasas.
- Fabricación del vino (mostos, fermentación, elaboración, derivados, vinagre y destilados).
- Historia del vino a través de la cerámica (contenedores, escanciadores, vasijas para el transporte).

## **LA TRIADA MEDITERRÁNEA HOY**

- Panes de Ayer, pan para hoy.
- El aceite ¿Es oro todo lo que reluce? (Tipos de aceite y aceitunas, denominaciones de origen).
- La alimentación mediterránea (Recetarios).

## **MITO, RITO Y FIESTAS EN TORNO A LA TRIADA**

- El vino en los rituales funerarios.
- El mito y el rito griegos.
- El Sincretismo romano (Ceres-Proserpina, Minerva, Baco..)
- El Cristianismo Primitivo (La Eucaristía y la unción).
- Ocho siglos de presencia islámica.
- De la conquista cristiana a nuestros días (Romerías en Granada, San Miguel, El Corpus Christi, Fiestas de promoción y añoranza).

Para el estudio de estos temas y una más amplia información de los mismos se puede encontrar en el **Catálogo General de la Exposición.**



## INFORMACIÓN ESPECÍFICA SOBRE LA TRIADA MEDITERRÁNEA

### EL PAN

Será a mediados del V milenio a.C. cuando se empiece a generalizar la agricultura en nuestra Comunidad, como se puede deducir de los instrumentos con ella relacionados encontrados en diferentes yacimientos arqueológicos, (hachas, azuelas, hoz, molinos de mano...).

Es indudable que los cereales han sido y siguen siendo el principal alimento de la humanidad. De entre ellos en la zona mediterránea predominó el **trigo** como el más nutritivo y digestible, combinándose con el cultivo de otros: cebada, centeno, avena, el sargo o el panizo.

El trigo silvestre crecía espontáneamente en el Próximo Oriente y era **frangente**, es decir, que el grano podía separarse con facilidad de la **gluma** que quedaba unida al tallo mientras que aquel caía al suelo; no era pues adecuado para el cultivo, por lo que partiendo de éste se buscaron otras variedades para su cultivo que no fueran frangentes, como el **trigo almidonero**, poco productivo y poco panificable y la **escanda**, el más rústico y menos exigente de cuidar. Fue éste último el que comenzó a cultivarse en Europa hacia el V milenio, perdurando hasta el s. XIX en regiones pobres o montañosas. A finales del s. V a.C. aparecen los trigos sin gluma, que abrirán la vía a la panificación, aunque será el **trigo blando**, candeal o trigo de primavera el que acabará triunfando, acaparando actualmente el 90% de la producción mundial; es el empleado en panadería y pastelería. El **trigo duro** o trigo de invierno se utiliza fundamentalmente para hacer pastas. Con el alforjón o trigo sarraceno se preparan gachas o crepes. En cuanto al arroz será en época andalusí cuando comience a tener más importancia como cultivo, gracias a las técnicas de cultivo que ellos introdujeron.

A partir del s. XVI, y desde América, se introducirá el maíz.

En la Cuenca Mediterránea el cultivo de los cereales ha sido mayoritariamente de secano. Entre las técnicas tradicionales utilizadas están el abonado, la rotación de cultivos y el barbecho. Este consiste en dejar la tierra en reposo uno o varios años y ha sido el sistema más utilizado para que el suelo recupere su vitalidad.

En los textos latinos de agronomía se habla de la necesidad de practicar el barbecho y la rotación de cultivos, alternando los cereales con plantas menos agotadoras de la tierra, como las forrajeras para las bestias, o las leguminosas. Aunque no conocían la causa sabían que las leguminosas revitalizaban la tierra (fijación del nitrógeno en el suelo, derivada de la simbiosis entre las bacterias rizobias del mismo y las leguminosas).

En época andalusí se practicó la agricultura continua sin barbecho, con laboreo y abonado, y también la rotación bienal, con barbecho pero introduciendo cultivos secundarios.

### El Cultivo

**El proceso del cultivo** es básicamente el mismo en sociedades agrícolas sin mecanizar: labrar, sembrar, mantener o cuidar, segar y trillar.

Antes de la siembra es necesario preparar el terreno, remover la tierra, utilizando para ello **el arado**. Los pictogramas de las tablillas de Uruk nos informan que éste era ya conocido por los sumerios hace casi 6000 años. Los tipos de arados utilizados en la agricultura española parecen

derivar del romano. El tipo que los campesinos denominaron romano es el arado dental, de origen anterior, representado en monedas ibéricas de Obulco y utilizado en Andalucía hasta nuestros días, junto con el arado castellano, de cama curva y reja lanceolada. A fines de la Edad Media aparece el arado de vertedera, denominado así por introducir un nuevo elemento para voltear la tierra al tiempo que se abre con la reja.

Junto con el arado, los campesinos pobres han utilizado otros utensilios como azadas y layas (palos cavadores).

El buey es el animal más antiguo empleado en la tracción o tiro de arados y carros. Para unir los bueyes se utiliza el yugo de madera (cornil: atado a los cuernos; o yugular: colocado sobre el pescuezo).

En cuanto a la **Siembra** del cereal, la mejor época en el área mediterránea, es el otoño. Antes de aparecer el arado la siembra se realizaría depositando las semillas, que llevaban en cestos colgados, en hoyos realizados con una laya.

Para sembrar se divide el terreno en franjas o calles, después se vierte la semilla “a voleo”, “a chorrillo” o “a golpe”, bien en el fondo del surco o en la cresta que se forman entre ellos.

Posteriormente y sin demora se tapa con tierra la semilla, realizándose esta operación con el arado, con el pie o la mano, con el mazo...

La siembra requiere un mantenimiento: escardar, entresacar y en algunos casos regar (p. Ej. en el maíz). El número de escardas varía según el tipo de cereal y se realizan con grada o arado, azada, almocafre o escardillo.

**La siega** comienza al final de la primavera. Antes de la mecanización se requería abundante mano de obra y un trabajo en equipo, y el cereal se cortaba con la hoz. La siega puede hacerse alta o baja, despreciando más o menos paja, dependiendo de la necesidad que se tenga de ésta. Una vez atadas las gavillas, se amontonan sobre el rastrojo y van secándose hasta llevarlas a la era, trabajo éste del transporte realizado por mujeres o bien con carros.

**El trillo** es el útil más empleado para separar el grano de la paja, aunque hay otro método, como el golpear los manojos o el pateo de las caballerías sobre éstos. Los autores latinos descubren los dos tipos fundamentales de trillo que han pervivido hasta la actualidad: el Tribulum y el Plostellum poenicum. El primero es una tabla con incrustaciones de piedra o hierro, arrastrado por bestias. Sobre ella se monta una persona o una gran carga para que con el peso se desprenda mejor el grano de las espigas. El otro tipo es una especie de carro montado sobre unos ejes armados con dientes o ruedas dentadas de hierro, también tirado por bestias.

Esta labor de trilla se realiza en un espacio abierto y llano: **la era**. Tras pasar el trillo se junta la parva o mies trillada con el allegador, la asnilla u otro similar. Así concluye la separación del grano de la paja: utilizando los días de viento la parva se lanza al aire varias veces, cada una con un instrumento diferente: la horca, el biello y la pala. Esta operación se llama **aventado**.

Para que queda finalmente el grano limpio se criba con dos tipos de cribas, de mayor y menor anchura de orificio. Sólo queda meterlo en costales para llevarlo a los almacenes: trojes o graneros. La paja se utiliza como alimento de las bestias, almacenándose en establos, pajares o en el campo.

En el siglo XIX numerosos inventos han hecho posible la mecanización de la agricultura: segadoras, trilladoras y cosechadoras. En España el exceso de población campesina frenó la mecanización en un principio, habrá que esperar a la década de los 50 de nuestro siglo para que se extienda el uso de las máquinas en la agricultura.

El **Almacenaje** del grano se realiza en diversos lugares, según el momento histórico y la finalidad del mismo. En las economías de subsistencia se persigue mantener el grano sano y

disponible hasta que pueda volver a cosecharse. Los principales enemigos del grano son los hongos e insectos como el gorgojo y los roedores.

Los agrónomos de la Antigüedad recomendaban emplear la amurca o el alpechín para su conservación, aunque hoy se sabe que eso no es eficiente.

Los **silos**, grandes o pequeñas concavidades excavadas en el suelo o en la roca fueron el primer tipo de almacén utilizado en época Neolítica y Calcolítica. En la Edad del Bronce (III milenio) se recurrió a los **Pithoi**, grandes vasijas de cerámica para el almacenaje. Los romanos siguieron utilizando esos tipos anteriores, para con estructuras más complejas y amplias, como las halladas en Carchena (Sevilla), con varios pasillos subterráneos abovedados, con dependencias laterales pseudo cúbicas para el almacenaje. En Al-Andalus se continuó empleando graneros subterráneos, (matamir) o bien en **alfolies**, alholies o trojes, ubicados en graneros privados de viviendas y almunias o bien en edificios construidos expresamente para ello. Los agricultores llevaban sus productos para venderlos en las ciudades, siendo las **alhóndigas** donde se alojaban los mercaderes y sus productos. En Granada, el hoy conocido como “Corral del Carbón”, estuvo destinado para la venta del trigo.

La conquista cristiana con un nuevo sistema económico y tributario trajo consigo nuevos tipos de edificios para el almacenaje del grano: Cillas, Tercias y los **Pósitos**. Los Pósitos en un principio estaban bajo el control de la Iglesia o la Corona, pero en el s. XVI pasan a control municipal. Eran grandes graneros públicos establecidos para asegurar la provisión de los pueblos, regular los precios y librar a los labradores de la usura. Desde el punto de vista constructivo son pobres en ornamentación y materiales, salvo algún escudo nobiliario o concejil, o placa recordatoria de su función. Lo que sí requería era cierta elevación del suelo, naves de gran capacidad y fuertes muros.

Aunque empiezan a decaer como institución a lo largo del s. XIX, resurgen durante la Dictadura franquista.

## La Molienda

El trigo debe molerse poco tiempo antes de su consumo, ya que la conservación de la harina debido a su contenido en grasas y agua es mucho más problemática que el grano.

Los primeros utensilios empleados para la molienda son los “**molinos de mano**”, constituidos por dos piezas: la piedra inferior o durmiente de los molinos manuales, (pueden ser barquiformes, plana o en artesa, así como morteros o pozas con cazoleta), y los elementos para golpear como moletas, manos de mortero y machacadores, (de formas más o menos cilíndricas). Este trabajo era realizado fundamentalmente por mujeres, según se deduce de las deformaciones que éstas presentaban al estar arrodilladas gran parte del día ante los molinos de mano.

En textos hebreos, hacia el 2000 a.C., aparecen mencionados las primeras “**moledoras manuales o molinetas**”: dos piedras planas, la primera superior con una manivela que al accionarla hace girar a la superior sobre la inferior. Este tipo subsistirá durante la Edad Media, como podemos ver en la encontrada en el “Castillón de Montefrío”.

En época romana las superficies planas fueron substituidas por las convexas y cóncavas.

Dependiendo de la fuerza motriz que moviera los molinos, hacia el 160 a.C., Catón distinguió tres tipos: **mola trusatilis** (movida por hombres), **mola asinaria** (movida por asnos) y **molae hispaniensis**, esta última no la describe pero según P. Saéz sería similar al mola trusatilis.

Los ingenieros romanos desarrollaron, además una avanzada tecnología hidráulica. Los **molinos hidráulicos** fueron conocidos por griegos y romanos al menos desde el s. I a.C. Los

hubo de rueda horizontal o rodezno y de rueda vertical, y posteriormente el molino gravitatorio y flotante.

No obstante siguieron utilizando los molinos de sangre, quizás porque había suficiente mano de obra esclava.

La gran expansión de la molienda hidráulica se debe a los hispanomusulmanes. Los **molinos andalusíes** se diferencian técnicamente del de los cristianos en la estructura del sistema de alimentación del cubo (mucho mayor en estos últimos) y en que cierran perímetros hidráulicos complejos, mientras que de los molinos cristianos nacen pequeños huertos subsidiarios.

En Al-Andalus se conocieron también los **molinos de viento**, que en los reinos cristianos fueron muy infrecuentes hasta el s. XV. Eran conocidos al menos desde el s. XIII en Al-Andalus y en el s. XIV en los reinos cristianos.

En los estudios realizados sobre los molinos en la provincia de Granada predomina el molino tipo Aruba o de cubo, es un tipo de molino de rodeznos que fueron los más numerosos en la Edad Moderna y Contemporánea. En estos una acequia o canal alimenta un pozo artificial o depósito en forma de columna (cubo) que luego se va vaciando a presión por medio de un saetillo en la dirección de los cucharones del rodezno.

Una vez en el molino el grano se lavaba en el caz o en unas piletas; después, caso del trigo, se dejaba en remojo seis o siete horas y se secaba al sol. Antes de moler se media para saber cuanto trigo o harina se quedaba el molinero como maquila (un porcentaje del beneficio). Después se depositaba en la tolva, de donde sale la harina revasando por todo el perímetro de la muela solera y cae a un harinal de madera, libremente o bien mediante el guardapolvo de esparto que evita que haya pérdidas por espolvoreo. A veces había un vertedor que hacía llegar la harina a un saco o costal que después se llevaba a cribar. El 55 % de esta harina es fina y de mayor calidad (harina de flor); el 20 % se considera de “segunda”; el 5 % de “tercera” y el 20 % salvado.

El molino tradicional se transformará en **fábrica**, al mecanizarse los elementos que la conformaban. La primera fábrica totalmente automatizada se construyó en EE.UU. en 1785, y en Granada la primera fue la “Fabrica de Harina el Capitán”, (1876). En el s. XX van decayendo los molinos tradicionales, arruinándose totalmente en la posguerra civil española, con la creación de la Fiscalía de Tasas y el Servicio Nacional del Trigo, convirtiéndose el Estado en el único intermediario.

## EL OLIVO

El olivo pertenece a la familia de las oleáceas, de la cual la especie más importante es la **olea europaea**, cuya forma silvestre existía en el Mediterráneo oriental hace al menos unos 45.000 años.

El cultivo del olivo en la Península Ibérica, según estudios realizados en los restos encontrados en yacimientos arqueológicos podría remontarse a la Edad del Cobre. Lo que si está claro es que con la romanización se potencia este cultivo, sobre todo en la Bética, convirtiéndose en un pilar fundamental de su economía, en base a la exportación de aceite.

Su **reproducción** natural es por semillas, pero el método más utilizado desde la antigüedad es la plantación de estacas, obtenidas de “mamones” o ramas jóvenes de olivos adultos, en hoyos. Comienza a dar su fruto a los 4 ó 5 años, pero hasta los 10 ó 12 su cantidad no es respetable. Aunque el olivo puede ser centenario, su tiempo de vida óptimo está entre los

30 y 80 años. Para evitar que empobrezca o enferme es preciso podarlos, para mejorar su copa, o restaurarlos. Para ésto se tala el árbol a ras del suelo y se cubre con tierra para que rebrote o bien se les puede injertar estacas de otro olivo.

Para mejorar su producto el olivo también requiere unos cuidados: arado, abonado y poda. Se hacen dos o tres labores de **arado** al año, aunque no en todos los sitios. El abonado suele realizarse cada tres o cuatro años, siendo los abonos orgánicos los más convenientes, como el estiércol y el alpechín, utilizados en época romana y recomendados hoy. La **poda** debe ser anual, para sanearlos, guiarlos en su crecimiento y obtener ramas para nuevas plantaciones.

La **floración** se produce hacia el mes de Mayo y dura bastante tiempo -a veces hasta cuarenta días-, pero una vez abierta la flor y fecundada, el fruto cuaja en uno o ocho días. Las lluvias en esa época son muy perjudiciales, como dice el refrán:

“La lluvia en San Juan  
quita aceite, vino y pan”

Dependiendo del destino que tengan, de mesa o para la obtención de aceite, la **recogida** se hace en época distinta. El trabajo se hace en cuadrilla y en él participan hombres, mujeres y niños. Lo ideal es coger la aceituna a mano (“ordeñando el árbol”) para no dañar el fruto y el árbol, pero ello evidentemente es más costoso, por lo que normalmente se realiza el “vareo”, bien con un palo o una máquina.

El uso principal de la aceituna, desde época prehistórica, era el **aceite** para usos culinarios, iluminación, y otros productos secundarios, como los jabones, ungüentos, etc.

El procedimiento más simple para su **obtención** es el pisado directo sobre una superficie de madera, llamado popularmente “**por talego**”, utilizado aún en lugares aislados o con pocos recursos.

Con el tiempo se realizarán importantes avances técnicos con el descubrimiento de que la secuencia **molienda-prensado** aventajaba en producción al simple pisado. En época romana se emplearán mecanismos para molturar la aceituna sin machacar el hueso. Actualmente se sabe que moler el hueso no perjudica la buena calidad del aceite, siempre y cuando el prensado se efectúe con rapidez para evitar que el aceite permanezca demasiado tiempo en contacto con los alpechines y la oleosa que son los productos resultantes de la molienda del hueso.

Para el prensado se emplean  **prensas** de torre, de cuñas y de viga, ésta se acabaría imponiendo por ser más eficaz y cómoda. La prensa de mayor éxito desde época romana, pasando por la Antigüedad Tardía, la Edad Media hasta la Revolución Industrial fue la de viga con tornillo sin fin y contrapeso cilíndrico.

Las **almazaras** andalusíes siguieron los mismos procedimientos utilizados desde época romana. Como ejemplo de ello recomendamos la visita a la almazara molino de Nigüelas, conocido con el nombre de Las Laerillas, así como el cuaderno didáctico que el Gabinete Pedagógico de Bellas Artes tiene sobre la misma.

Los avances tecnológicos de los ss. XIX y XX acabarían por electrificar completamente tanto las almazaras como los molinos harineros.

El comercio de aceite bético en los ss. I al III fue de considerable importancia, siendo Roma su principal destino, donde formaba parte esencial de la comida. Hasta allí era transportado en ánforas, que no eran retornables, sino que se rompían y amontonaban en el monte Testaccio. Cada ánfora llevaba una serie de marcas pintadas, como su peso neto, el nombre del productor, el peso del contenido del aceite y algunos datos fiscales, como la ciudad donde se controló para la exportación.

## LA VID

La vid (*vitis vinifera*) es una planta que en su estado silvestre es leñosa, trepadora, propia de un ecosistema de bosque, pero que tiene gran capacidad de adaptación a distintos medios.

En el V milenio se aprendió su reproducción vegetativa en el Sureste del mar Caspio. Hacia la segunda mitad del IV milenio ya formaba parte importante de la dieta de todo el Próximo Oriente.

En España, en algunos yacimientos se ha documentado la presencia de la variedad silvestre de la vid durante el Neolítico y las Edades del Cobre y Bronce. De este último período es una vasija hallada en el yacimiento del Bronce de la “Cuesta del Negro” (Purullena, Granada) donde se conservaban pepitas de uva que analizadas han resultado ser una variedad intermedia entre silvestre y cultivada, y en otro recipiente se han encontrado además evidencias de mosto de uva.

Son muchas las variedades de uvas que se cultivan, siendo la base para distinguir distintos tipos de vino, modificados por factores ecológicos -climatología y suelo- y por las técnicas de la vinificación.

La vid se planta en un terreno previamente desfondado, con objeto de lograr la oxigenación de la tierra en profundidad -unos 60 a 70 cm.- **La plantación** se puede realizar mediante:

- estacas, plantando pequeños trozos de sarmiento, obtenidos de la cepa madre.
- acodos, introduciendo en la tierra un vástago de una planta, doblándolo y sin separarlo del tronco, hasta que echa raíces y forma una nueva planta.
- barbados, cortando y plantando una raíz -que actúa como portainjerto, sobre la que, al año siguiente, se realiza un injerto de la variedad que se quiera obtener. Este método es el más extendido en la actualidad, tras la enfermedad de la Filoxera del s. XIX.

A lo largo de todo el año la vid requiere una serie de trabajos: arado, abonado y poda. Lo normal es realizar dos labores de **arado**, una en invierno, tras la poda y otra en verano. En otoño o invierno se realiza el **abonado**, con el que hay que tener cuidado en cuanto a lo que se utiliza ya que pueden alterar el “bouquet” del vino. Cada año en Enero o Febrero, se **podan** las vides, con el fin de limitar la producción de madera, aumentar la de frutas y dirigir su crecimiento. La poda se completa después en primavera y verano.

Para combatir algunas de las plagas que afectan a la vid, es preciso sulfatar y azufrar en primavera. A mediados del s. XIX se produjeron, procedentes de Norteamérica, tres enfermedades que ocasionaron cuantiosos daños en los viñedos europeos: **oidium, mildium y filoxera**.

Tras la floración y la fecundación, bien avanzada la primavera, el fruto va aumentando su tamaño, conservando su color verde hasta que pierden la clorofila y aparecen los pigmentos del hollejo (piel), a partir de aquí comienza la maduración de la uva.

En general entre septiembre y otoño comienza la **vendimia** o recogida de la uva, pero factores climatológicos pueden adelantarla o atrasarla.

Aunque existen vendimiadoras mecánicas, en Europa la vendimia sigue realizándose manualmente. Para cortar los racimos, antiguamente se usaba un orcete, similar a una pequeña hoz, pero hoy se utilizan tijeras de jardinería de mango corto. En cuanto al transporte a la bodega se ha pasado del antiguo cesto de mimbre y carro antiguo al camión o remolque de un tractor.

Aparte del consumo directo de la uva, una vez madurada, ya desde época romana se elaboraban las **PASAS** y de éstas también vino. Desde época andalusí se generalizaron los métodos que aún se emplean de secado al sol y de lejías, a los que se añaden el de calor artificial.

En la **obtención del vino** lo normal es mezclar variedades de uva, excepto para los “vinos nobles” que se emplean uvas de la misma clase. La transformación del mosto en vino se debe a la presencia en la uva de levaduras, agentes de la fermentación alcohólica del zumo azucarado de la uva.

Apretando las uvas manualmente se puede obtener el llamado “**vino de lágrima**”, pero el procedimiento normal desde la antigüedad hasta nuestros días es pisar y prensar la uva. **El pisado** es el mejor método para extraer el primer jugo, por ello es utilizado aún en algunos vinos de calidad, en general actualmente se emplean máquinas pisadoras. La pasta resultante del pisado -“brisa”- compuesta de hollejo, pulpa y pepitas, se prensa para exprimir todo el mosto. Las **prensas** antiguas se han sustituido por modernas prensas hidráulicas y más recientemente por **prensas neumáticas**.

Las técnicas de **fermentación** del vino en cubas se desconocían en la antigüedad. Simplemente se depositaba en grandes tinajas, en cuevas o semienterradas y, por la acción del calor y el tiempo, se producía su transformación. Luego se ponía en ánforas durante varios años, y en ellas se modificaba su sabor o su color al mezclarles otros ingredientes. De aquí hasta su consumo se le seguían añadiendo otros productos.

Actualmente la vinificación es muy compleja y variada. La fermentación del vino se realiza en grandes depósitos de madera, cerámica, cemento o acero inoxidable. La crianza es una continuación de la elaboración del vino unos años más, con el fin de mejorarlo para su consumo y envejecimiento; éste se realiza en grandes toneles de roble o castaño o en botellas de cristal con tapón de corcho.

Entre los derivados del vino se encuentran el VINAGRE, conocido desde la antigüedad y los DESTILADOS (Aguardiente o el brandy).

Las primeras evidencias absolutamente ciertas sobre la producción de vino en la Península Ibérica se remontan a la época de la colonización fenicia (hacia el s. VIII a.C.). En el momento de la invasión romana, tanto los vinos peninsulares como las importaciones desde todos los puntos del Mediterráneo tenían ya una larga trayectoria.

Alusiones a una importante producción de vino en la Baja Andalucía se observan en las monedas (cabezas de Baco, pámpanos, sarmientos, racimos de uva...). Se exportaba a Italia junto con el aceite, salazones de pescado y el garum, utilizando como envases pellejos, toneles y ánforas. En los momentos finales del Imperio decae tanto el comercio como la producción de vino. A partir del s. V no se ha documentado arqueológicamente en la Bética la producción de vino de ninguna clase. La producción local debió estar enfocada al autoconsumo.

El consumo de vino está recogido en las reglas monacales de San Leandro y San Isidoro de Sevilla. El vino se servía en olpes u oinochoes.

La producción de vino siguió realizándose en época andalusí, ocupando extensas áreas de la Baja Andalucía, y en menor escala en la Alta, especialmente en las vegas de Pechina y Fíñana (Almería) y en la Alpujarras. En la España Cristiana se produce una ampliación de los viñedos.

A partir del s. XVI, tras el descubrimiento de América, el vino se extiende por estos lugares, trayendo consigo un gran impulso de la producción y el comercio. Otro importante impulso expansivo se produjo en el s. XVIII, debido a un aumento de su comercialización exterior, especialmente hacia el Norte de Europa y América. El s. XIX será el de la aparición de la Enología. El control de los procesos químicos empleados en la fermentación, vinificación, consolidación y envejecimiento de los vinos supondrá el gran salto hacia el control del producto final que caracteriza a los vinos contemporáneos.

Actualmente las innovaciones pasan por la mejora de la calidad, tanto en vinos de mesa

como en vinos con denominación de origen como consecuencia de la nueva competencia comercial que establecen las condiciones de la Unión Europea.

**La triada mediterránea (pan-aceite-vino)** ha estado presente, en mayor o menor medida, en los cultos y rituales de las diversas culturas prehistóricas e históricas.

Para la cultura fenicia el vino y el aceite de las lámparas y los perfumes tenían la función de garantizar la vida de ultratumba y abolir las distancias entre el hombre y la divinidad que ha de garantizarla.

En las sepulturas ibéricas suelen aparecer restos de animales salvajes y domésticos, así como algunos de plantas (granos de trigo, almendras, piñones, etc.) y objetos relacionados con el consumo del vino.

Junto a la urna o sarcófago romano se colocaban lucernas para quemar aceite, pebeteros para perfumes y se rociaba la tumba con vino.

Poco a poco se impusieron los modelos propuestos por el Cristianismo. El ajuar del difunto lo integraban un olpe o jarrito, en el que a veces se depositaban ofrendas funerarias como pervivencia cultural del paganismo, costumbre que era desautorizada o perseguida por la autoridad eclesiástica. Estas prácticas, como los banquetes funerarios y las ofrendas alimenticias debieron ser frecuentes a juzgar por las reiteradas prohibiciones.

En los rituales cristianos el aceite ganará un lugar de privilegio, junto con el pan y el vino. Están presentes en momentos tan claves de la liturgia como la Eucaristía y la Unción.

### **ACTIVIDADES ANTES DE LA VISITA**

- En un plano callejero de Granada señala el itinerario que vas a seguir para llegar al lugar de la exposición.

- Anota el nombre de calles y edificios que conozcas (dentro del trayecto) y creas que son de interés.

- Teniendo el plano del callejero realiza un croquis.

\* La sala de exposiciones se ubica en la “Casa de la Torre” unida a la “Casa de Castril” sede del Museo Arqueológico de Granada situada en la Carrera del Darro. En esa casa construida entre los siglos XVI y XVII vivió Rafael Latorre Biedma, pintor, anticuario y sobre todo restaurador de gran parte de los lienzos del Museo de Bellas Artes y de la Catedral.

\* En la ilustración puedes ver la portada de la Casa de Castril.

Coloca el número correspondiente a los siguientes elementos: Veneras ( ). Columna ( ).

Pilastra ( ). Escudo ( ). Tondos con bustos ( ). Alero ( ).

\* Por sus elementos decorativos es una obra:  
barroca --- plateresca ---- gótica

\* La exposición “Con pan, aceite y vino” va a permanecer en este lugar unos dos meses. Por ello es una exposición:  
permanente --- itinerante --- temporal

## **EL PAN**

- La aparición de la agricultura en el sur de la Península Ibérica se produce en el NEOLÍTICO. ¿Sabes mencionar algún período anterior y posterior a éste?

Anterior -----

Posterior -----

- En algunos asentamientos, la única agricultura posible consiste en la práctica de un secano cerealista de bajo rendimiento.

Menciona algunos cultivos de secano -----

-----

- En Granada ha sido descrito el yacimiento al aire libre de la Molaina (Pinos Puente). En el Cerro de los Infantes de esta localidad se halló un fragmento de vaso cerámico decorado con técnica impresa. En el Cerro de San Cristóbal en los Ogijares descubrieron una serie de Silos conteniendo fragmentos de cerámica.

- Señala en un mapa de la provincia de Granada las localidades de Pinos Puente y Ogijares.

- ¿Sabrías decir que es una decoración con técnica impresa? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

- Del Neolítico final es el hábitat al aire libre del poblado de los Castillejos de las Peñas de los Gitanos en Montefrío.

Define la palabra hábitat \_\_\_\_\_

- Cuando hablamos de industria lítica ¿sabrías decir a que tipo de industria nos referimos?

\_\_\_\_\_

- Investiga qué producto de la Triada Mediterránea se cultivó primero.

La base nutricional de la inmensa mayoría de la población mundial es el cereal.

- Escribe el nombre de todos los cereales que conozcas.

De un tipo de trigo cultivado en el Lacio, al que los romanos llamaron -far- proviene el de su producto -farina- (harina).

- ¿Conoces el nombre de otros productos agrícolas que vengan o tengan origen árabe?

\_\_\_\_\_

En Al-Andalus la práctica del barbecho no era tan general como se ha referido la historia rural tradicional.

- ¿Qué es un barbecho? \_\_\_\_\_

Para recibir la semilla y hacerla crecer, la tierra necesita ser removida, labrada, con el fin de airearla y eliminar las hierbas que perjudiquen el desarrollo del cereal: para estas tareas los sumerios hace casi 6000 años ya utilizaban el arado.

- ¿Conoces algún tipo de arado? \_\_\_\_\_

- Dibuja un arado y señala las partes de que se compone. DEJAR CUADRO 7 X 16 CM. PARA DIBUJAR UN ARADO.

- Explica los términos: trillar - aventar - cribar

---

- Comenta y explica la ficha didáctica nº 1 (EL CULTIVO DE LOS CEREALES).

---

---

\_\_\_\_\_ (10 líneas)

El almacenaje en las economías de subsistencia persigue mantener el grano sano y disponible hasta que pueda volver a cosecharse.

La ficha didáctica nº 2 representa un eje cronológico con los distintos modos y formas de almacenar el grano.

- **Silos neolíticos y calcolíticos:** usados en las primeras comunidades agrícolas del Bajo Guadalquivir y en las zonas llanas de Andalucía.

- Durante la Edad del Bronce aparece el almacenaje de grano en grandes vasijas de cerámica llamadas **Pithoi**. Vasijas elaboradas a mano y cocidas en hornos rudimentarios excavados en el suelo.

Los romanos emplearon el **siri, putei y dolia**.

\* En Al-Andalus existían las Alhóndigas.

- Explica que es una Alhóndiga. \_\_\_\_\_

- ¿Conoces una importante Alhóndiga en Granada? \_\_\_\_\_

- Explica que es un Pósito. \_\_\_\_\_

- ¿Conoces localidades granadinas donde existan pósitos? \_\_\_\_\_

Durante la Guerra Civil, en 1937 ante la escasez de trigo, se creaba el Servicio Nacional del Trigo y la Fiscalía de Tasas que controlaban el mercado nacional hasta los años 60, siendo el Estado el único intermediario. Se pretendía frenar la especulación y la subida de precios.

- Investiga y busca más información.

---

- Comenta y explica la ficha didáctica nº 2 EL ALMACENAJE DE GRANO

---

\_\_\_\_\_ (10 LÍNEAS)

Triturar el grano contribuye a hacerlos más digestible ya que amplía la superficie de contacto del almidón con los enzimas digestivos del estómago. El trigo debe molerse poco

tiempo antes de su consumo ya que la conservación de la harina debido a su contenido en grasas es mucho más problemática que en el caso del grano.

- ¿Sabrías ampliar la información teniendo en cuenta la ilustración de la ficha didáctica nº 3 referidas al Neolítico y Edad de los Metales?

---

\_\_\_ (4 líneas).

Los primeros utensilios empleados para el molido y triturado de cereales de los que tenemos evidencia arqueológica en Andalucía son los conocidos molinos de mano de piedra.

- ¿Sabrías decir si los avances más importantes en la molienda desde un punto de vista técnico tienen relación con la fuente de energía?.

Explica tu razonamiento \_\_\_\_\_ (3 líneas).

Los orígenes del movimiento rotatorio aplicado a la molienda son todavía oscuros. En textos hebreos hacia el 2000 a.n.e. (Antes de nuestra era) aparecen mencionadas las primeras moladeras manuales. Catón distinguía hacia el 160 a.n.e. entre molinos movidos por hombres, por asnos y molinos hispanos.

- Utiliza la ficha didáctica nº 3 e investiga y amplía sobre los tipos de molinos (de sangre -movidos por hombres- y animales, molinos hidráulicos, molinos de viento, etc.). Explica sus diferencias \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (3 líneas).

- Con el eje cronológico de la ficha didáctica nº 3 explica la producción de harina desde el mortero hasta la producción industrial moderna.

-----  
----- (10 líneas).

## EL OLIVO

El olivo pertenece a una familia de arbustos y árboles (oleáceas) de la cual la especie más importante y la que nos interesa es la -Olea Europaea- que ya existía en el Mediterráneo oriental hace al menos 45.000 años. En la España mediterránea el testimonio más antiguo del olivo silvestre o acebuche lo constituyen restos de carbones de la Cueva de Nerja (Málaga) hacia el 8800 a.n.e.

- Investiga y amplía sobre el origen del olivo-----  
----- (3 líneas).

En la antigüedad, la Baja Andalucía contaba con los mejores olivares y el aceite del Aljarafe era exportado no sólo al resto de Al-Andalus sino también al Magreb, Egipto y otros países. Al igual que ocurrió con el trigo y la vid la demanda americana a partir de la colonización española, fue el motor que impulsó más la extensión del olivar durante el siglo XVI y primera mitad del XVII especialmente en Andalucía.

- Comenta estas líneas e investiga cómo se realizaba el comercio con estos países (almacenaje, transporte, intercambios...) \_\_\_\_\_ (4 líneas).

- Averigua qué zonas en Andalucía son más importantes en el cultivo del olivo y cita los pueblos andaluces que tienen una gran producción olivarera \_\_\_\_\_ (4 líneas).

- Comenta la ficha didáctica nº4 \_\_\_\_\_ (10 líneas).

### **La fabricación del aceite.**

Desconocemos el momento exacto en que comenzó la fabricación del aceite, ya que el procedimiento más simple para su obtención consiste en una operación de pisado que no requiere artilugios mecánicos y que consiguientemente no deja rastro en el registro arqueológico. Lo más probable es que este proceso fuese conocido desde el Calcolítico en el sudeste de la Península Ibérica. El primer uso del aceite bien pudo ser la iluminación.

En el Neolítico final y en yacimientos como La Peña de los Gitanos de Montefrío se empleaban unos cucharones de cerámica de ancho mango a los que solía asignarse un uso culinario pero que bien pudieron ser como los primeros candiles que emplearon el aceite de oliva y no grasas animales como venía haciéndose desde el Paleolítico.

- Investiga algunos aspectos importantes sobre el aceite, entre ellos ¿sabrías decir que es una almazara?

---

\_\_\_\_\_

- Comenta la ficha didáctica nº 5

---

\_\_\_\_\_ (10 líneas).

## **LA VID**

### **Cultivo de la Vid.**

La Vid (*vitis vinifera*) es una planta que, en su estado silvestre, es leñosa, trepadora, propia de un ecosistema de bosque.

- ¿Sabrías decir que es un ecosistema? \_\_\_\_\_

El cultivo de la vid y la fabricación del vino apunta a sociedades sedentarias ya que el cuidado de las viñas exige unas tareas constantes de cuidado.

En una vasija cerámica perteneciente al ajuar de una sepultura de la Cuesta del Negro en Purullena (Granada), época del Bronce, se conservaban pepitas de uva que analizadas resultaron ser una variedad entre silvestres y cultivadas.

- Investiga algunos datos sobre la vid, tipos de uvas, zonas andaluzas donde se cultiva...

---

- Comenta la Ficha didáctica nº 6

---

\_\_\_\_\_ (10 líneas).

El vino, el pan y el aceite han sido y son empleados junto con el agua en muchas culturas en rituales funerarios y religiosos.

- ¿Sabrías decir en qué regiones actuales se utiliza y cómo?

## ACTIVIDADES DURANTE LA VISITA

### 1

En la sala dedicada al pan, aparece una **-era-** (del latín aria. Espacio de tierra limpia y firme, algunas veces empedrado donde se trillan las mieses).

- Localiza y escribe el nombre de algunos de los objetos que aparecen en ella. Subraya aquellos que conocías.

- 
- ¿Qué características observas en la trilla aquí expuesta? \_\_\_\_\_
  - ¿Sabes que uso se le daba a la calabaza? \_\_\_\_\_
  - ¿Qué objeto se utilizaba para coger las pacas de paja? \_\_\_\_\_
  - Localiza el yugo y la orca, dí sus diferencias. \_\_\_\_\_

- 
- ¿Están contruidos con el mismo material?
  - Algunos objetos de la exposición estan realizados con fibras vegetales, el **esparto** y la **anea**. Menciona un objeto de cada tipo. \_\_\_\_\_
  - Localiza alguna medida de capacidad para áridos y dí su nombre. \_\_\_\_\_
  - Localiza un Pithos y una Orza argárica. Señala sus diferencias. ¿Cuáles eran sus usos? \_\_\_\_\_.

### DIBUJO

- Describe la escena y compárala con la ambientación y montaje de la exposición.

\_\_\_\_\_ (5 líneas).

### 2

El Aceite.

- Describe la Prensa Ibérica que aparece en esta sala.
- Realiza un pequeño dibujo del ánfora olearia romana.
- Localiza una -lucerna- ¿cuál era su uso?
- Anota algunos datos de los objetos que aparecen en las vitrinas III, IV, V, VI, (material, uso, época...)

Vitrina III. \_\_\_\_\_.

Vitrina IV. \_\_\_\_\_.

Vitrina V. \_\_\_\_\_.

Vitrina VI. \_\_\_\_\_.

- En el espacio dedicado a la recreación doméstica aparecen tarros con especias. ¿Sabes de que especias se tratan?.

### 3

- Localiza las ánforas vinarias romanas. ¿Qué objeto tendría que su base terminara en punta y no en forma plana? \_\_\_\_\_.

- Anota los objetos que aparecen en las vitrinas X, XI (época, uso, nombre).

Vitrina X \_\_\_\_\_

**LOS VIDRIOS DE CASTRIL.** Bajo esta denominación se agrupan una serie de piezas de cristal de muy antigua tradición artesana cuyos hornos de producción se hallaban en las localidades del antiguo reino granadino de la Puebla Don Fadrique.

**Los Reyes Católicos** donaron a D. Hernando de Zafra el señorío de Castril. Este se interesó por esta industria vidriera, montando la factoría que explotó en régimen de arrendamiento contratado.

Las mejores muestras de estos vídrios se encuentran en el Museo Arqueológico de Granada, en el Museo Victoria and Albert y en el Ermitage.

- Localiza las vitrinas en donde se encuentran alguno de estos objetos.
- Describe alguno de ellos, función, forma, color ....

**Una importante industria cerámica de origen granadino fue la de Fajalauza.**

- Localiza una jarra que aparece con la frase -soy pa Bino-. Describe sus colores, dibujos, forma ...

- ¿Sabes que función tenían los lebrillos de Fajalauza?
- ¿Sabrías explicar qué sentido tiene que en una de las vitrinas se encuentren objetos religiosos?.

## 4

- Localiza el expositor para recetas. Elige y anota dos de ellas. (Después de la exposición averigua si alguna de ellas contiene los mismos productos con que se realizan en tu casa).

Receta nº

Receta nº

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

El Alfar Romano de Cartuja, se encuentra en el recinto universitario en el “Cercado Bajo de Cartuja” a unos 360 metros al norte del Monasterio de la Cartuja junto al río Beiro.

Descubierto por M. Sotomayor quien hizo las primeras exploraciones en septiembre de 1963 y mayo del 65. Es el conjunto arqueológico romano de carácter económico más importante de Granada.

El Alfar era un tipo de construcción donde se realizaban objetos de barro o arcilla (ladrillos, tejas, objetos de uso doméstico). Su abandono se debió a la crisis económica de la ciudad cuando aparecieron las Villas Rústicas o grandes propiedades que poseían sus propios alfares.

En este Alfar de Cartuja se realizó un -MOLDE PARA COCER PAN- de época Hispano Romana.

- Averigua en que sala se encuentra.
- Describe este objeto. ¿Se utiliza actualmente? \_\_\_\_\_

## ACTIVIDADES DESPUÉS DE LA VISITA

En esta ilustración aparecen distintos tipos de hoces.

- ¿Podrías decir qué material tenían estas hoces para poder cortar? \_\_\_\_\_

*Ilustración distintos tipos de hoces.*

- Coloca los nombres de los objetos que aparecen en el dibujo. (Arado, canasta, cántara de hojalata, cuartilla, artesa, jamuga, rastrillo, bieldo o biergo, horca).

- 1.-
- 2.-
- 3.-
- 4.-
- 5.-
- 6.-
- 7.-
- 8.-
- 9.-

- ¿Recuerdas si alguno de ellos no aparecen en la exposición? \_\_\_\_\_

- Comenta los dibujos y amplía información sobre EL CULTIVO DE LOS CEREALES.

Página nº 3 de estas actividades (texto catálogo). Panes de Ayer, Pan para hoy.

Como habrás podido observar existe una gran variedad de pan, cada uno de ellos con sus características propias y formando parte de nuestra alimentación.

- Investiga y consulta algunos tipos de recetas en los que intervengan el pan, el aceite o el vino, (consulta a familiares o personas mayores del pueblo o la ciudad).

Si entre todos los alumnos/as de tu clase aportais un par de -recetas- podeis elaborar un bonito trabajo sobre nuestra forma de alimentación tradicional andaluza.

### **Molinos**

Sabemos de la existencia del Molino hidráulico por las normas recogidas en el Fuero Juzgo, del siglo VII que regula penalmente los robos en molinos y disponibilidad de las aguas para la molienda.

Los primeros utensilios empleados para el molido y triturado de cereales de los que tenemos evidencia arqueológica en Andalucía son los molinos de mano de piedra.

Los molinos de viento ya se empleaban en Persia en época preislámica y pasaron a Europa a través de Al-Andalus.

Los molinos de viento eran conocidos por tanto en Al-Andalus al menos desde el siglo XIII y también en los reinos cristianos como prueba el Libro del Buen Amor (1330) donde se le designa como atahonas.

- Descubre el significado de las siguientes palabras y realiza una frase con cada una de ellas que está relacionado con el tema.

Hidráulico - fluvial - acueducto - acequia - aceñas - eólico - rotor - cárcavo - socaz - lavija - tolva.

- Investiga y coloca en el dibujo partes y piezas de un molino.

- Realiza un comentario sobre la energía **cinética**. \_\_\_\_\_

(3 líneas)

## ¿SABIAS QUE...?

### **El aceite**

Pocas cosas han cambiado en la obtención del aceite desde que el filósofo tratadista y poeta gaditano Lucius Moderato Columela, en sus “Doce libros de la Agricultura” estudiara las técnicas de cultivo y los recursos para la elaboración del aceite.

Las Denominaciones de Origen son los aceites más preciados que provienen de áreas de producción delimitada.

En España existen varias familias oleícolas con rasgos afines y cuatro de ellas gozan de Denominación de Origen reconocida.

Entre los aceites producidos en Andalucía donde se extienden los campos de olivares más grandes del mundo, aunque la propiedad esté muy fragmentada, destacan las denominaciones de Baena y Sierra de Segura. Se obtienen de las variedades picudo y picual.

Al iniciarse el período de la Reconquista el aceite comienza a sufrir altibajos y al final de la Edad Media en las zonas recién conquistadas no estaba bien considerado. En esta época lo noble era comer grasa animal, especialmente de cerdo ya que demostraba hidalguía española en contraposición a los moriscos y judíos que sentían aversión por el cerdo. El aceite representaba lo negativo en el nuevo orden social.

En los siglos XVIII y XIX los viajeros que visitaron España desde Alejandro Dumas a Prosper Merimée hablaban de un aceite con el que se hacían frituras deleznales.

El aceite mal elaborado en España por falta de una incorrecta industria terminó por desviar parte de este comercio a Italia que refinaba y envasaba el aceite español para darle salida en los mercados americanos.

Sobre los años 70 el aceite de oliva intentaba conseguir credibilidad frente al aceite de soja que venía de EE.UU. Sus fuertes campañas publicitarias tanto del de soja como del de girasol y el de maíz se presentaba como ligeros y sanos en contraposición a la pesadez del de oliva que se decía, aumentaba el colesterol y era nefasto para una dieta sana.

Los congresos internacionales sobre el aceite de oliva celebrados en 1969 en Lucca (Italia), Torremolinos 1975, y Canea (Grecia) en 1980 terminaron por colocar el aceite de oliva en su sitio.

En 1985 se celebra en París el Simposio Internacional y en ese mismo año los doctores Goldstein y Brown ganan el premio Nobel por su trabajo sobre colesterol y enfermedades cardiovasculares, ya nadie duda de las bondades del aceite de oliva.

Después, voces autorizadas como la del doctor Grande Covián ponen de manifiesto el protagonismo del aceite en acciones depurativas del organismo. La dieta mediterránea comenzó a conquistar adeptos y a reafirmar creencias.

## **LA VID**

- Comenta los dibujos y amplía información sobre EL CULTIVO DE LA VID.

## **INDUSTRIA VINITICOLA.**

- Explica cada uno de los términos de las ilustraciones. Crianza, encabezado, envejecimiento y fermentación.

## **CERÁMICA ROMANA (ÁNFORAS)**

- Completa las ánforas partiendo del eje de simetría.

En la necrópolis de El Mirador de Rolando en Granada fueron hallados unos OLPES con cabeza de ánade.

- Localiza en los dibujos de cerámica Griega un olpe, dibújalo y decóralo. Realiza la misma actividad con alguna de las piezas que más te llame la atención. (Puedes también modelar con arcilla alguna de estas piezas).
- Investiga sobre el tema -La historia del vino a través de la cerámica-.

A partir del siglo V a.n.e. una vez consolidada la producción vinícola local, los aristócratas realizarían durante los funerales o en ocasiones similares "fiestas de mérito" en que se distribuían las producciones locales. El vino aparece relacionado con otros valores como la guerra o la caza.

Junto a las urnas conteniendo los restos de los huesos calcinados del difunto se colocaban los ajuares y elementos rituales relacionados con la caballería, los carros de combate, el banquete, la libación y el vertido ritual de perfumes durante los funerales y otras prácticas de heroización. En las sepulturas ibéricas suelen aparecer restos de animales salvajes y domésticos, así como algunos de plantas (granos de trigo, almendras, piñones, etc.), y objetos relacionados con el consumo del vino.

- Busca el significado de libación.
- ¿Tienen relación estos rituales funerarios con los actuales?
- Comenta la escena (¿que celebran?, personajes, objetos, perfumes, ungüentarios, lucernas...)

La fama de la riqueza granadina creció en las lenguas de los musulmanes andaluces, siempre propicios a la exageración que le llamaban "el granero de al-Andalus".

"Es Granada abundante de frutas de toda suerte, muy proveida de leña, abastecida de carnes, regalada de pescados frescos, de mucha pasa, higo, almendra que le traen de los lugares de la costa; tiene mucho aceite, vino y hermosas hortalizas y toda suerte de agrios, como son naranjas, limones y cidras; y lo que más importa es estar en una buena comarca de pan, trigo y cebada... (Luis del Mármol Carvajal -fines del siglo XVI)".

### **La moneda nazarí fue según los musulmanes de muy buena calidad.**

Investiga los siguientes datos: La Ceca principal del emirato estuvo en Málaga y acuñó monedas de oro de tipo almohade. Después de la conquista se estableció en Granada, en el

antiguo maristán desapareciendo la de Málaga.

- ¿Sabes que era la Ceca? \_\_\_\_\_

- Investiga estos nombres:

dirham:

dinar:

mizcales:

dobla:

florín:

- En esta época se podía comprar un marjal ¿Sabrías decir que es un marjal? \_\_\_\_\_

- Comenta: redimir un cautivo suponía un pago de 130 a 200 dinares de plata. Un asno valía 300 dinares de plata.

Al hacerse más estable la población aumentó el comercio y con él la necesidad de dinero.

- Realiza un comentario sobre el esquema de las monedas Iberorromanas con símbolos agrarios \_\_\_\_\_ (6 líneas).

## EL MITO Y EL RITO

Los festivales fueron sin duda el rasgo más sobresaliente de la religión griega en su aspecto público. Casi un tercio de los días del año se destinaban a la celebración de diferentes festividades. Tenemos noticias de unos 300 festivales en honor de unas 400 deidades que tenían lugar en casi 250 sitios diferentes. La mayoría de ellos eran fiestas de tipo agrícola cuya finalidad era propiciar la abundancia y la fertilidad de las fuerzas de la naturaleza.

- Investiga sobre: Deméter - Perséfone - Gea - Crono - Rea - Zeus - Dionisos

- ¿Conoces algún personaje más relacionado con la mitología?

Las Osoforias se celebraban entre octubre - noviembre y se dedicaban a las fiestas de la vendimia y de la recolección de la aceituna, con su procesión, sacrificio, libación y juega campestre entre relato de mitos y pruebas atléticas.

- ¿Sabrías decir el nombre de alguna fiesta popular que se celebre en Granada o provincia que tenga alguna relación con el tema?.

## LA FIESTA

El día 25 de abril se celebra la festividad de San Marcos (anciano eremita de barbas blancas cuya vida transcurrió en la parte oriental del imperio romano, se encarga de bendecir las cosechas en numerosos pueblos de España). En general se le convoca para prevenir las plagas, las tormentas de verano o todo aquello que pueda arruinar la cosecha, aunque en algunas zonas como la Alpujarra o el Valle de Lecrín su especialidad es bendecir al ganado. En el resto de la provincia esta tarea corresponde a San Antón que en Granada tuvo su ermita y romería junto al río Genil, hoy desaparecidas ambas.

San Marcos es la ocasión para volver a salir al campo a degustar los hornazos o para realizar caridades por las hermandades que ese día reparten roscas y panes, tal como se hace en Aldeire o Montefrío.

- Comenta la ficha dedicada a la Fiesta. \_\_\_\_\_ 10 LÍNEAS
- ¿Conoces el origen de la fiesta de El Corpus, Las Cruces de Mayo, la Romería de San Cecilio y San Miguel, que se celebran en Granada?
- Investiga otras fiestas (San Torcuato en Guadix, Alodía y Nunilón en Huéscar, San Isidro (Armillá, Padul, Dúrcal).

Existen otras fiestas de promoción propias de la sociedad de consumo cuya misión es propagar las virtudes de algunos productos locales -Fiesta del Agua y el Jamón de Lanjarón, Fiestas del mosto en Cónchar y Huétor-Vega, Fuente del Vino en Cádiar.

- ¿Conoces alguna fiesta de promoción? \_\_\_\_\_
- Como actividad plástica puedes realizar un cartel sobre una fiesta.
- Investiga sobre la situación de la agricultura hoy en España tras la entrada en la Comunidad Europea.
- ¿Qué oficios están relacionados con la Triada Mediterránea?.
- ¿Cuál de los tres productos tiene más uso y cuales son sus distintas formas de consumo? (Colocar junto con el mapa de la provincia)

Localiza en el mapa de la Provincia de Granada todas aquellas localidades que tengan relación con los objetos de la exposición, yacimientos donde se encontraron, zonas productivas (pan, aceite, vino), molinos, consumo...etc.

- Señala la localidad con el objeto o el producto.
- Investiga sobre la situación...
- ¿Qué oficios?
- ¿Cual de los tres productos...
- Señala en el eje cronológico alguno de los objetos de la exposición que más te han llamado la atención. Indica el objeto en su época correspondiente.

### **Otros materiales complementarios para trabajar sobre la Triada Mediterránea.**

- Ficha: El Comercio del Aceite Bético en tiempos romanos.
  - Ficha: Rutas del vino a lo largo de la historia.
  - Ficha: Tradiciones milagrosas.
  - Ficha: De sol a sol.
- (Incluir estos tres paneles de Miguel Salvatierra. Con ellos se pueden preparar diversos debates en clase, realización de murales...).

## VOCABULARIO

### PARA EL PAN Y LOS CEREALES

- **ALFORFÓN.** Trigo sarraceno con su harina se preparan gachas o crêpes. Se emplea en dietas macrobióticas y terapéuticas (para diabéticos).
- **ALIVIO.** Dispositivo que permite regular la separación entre las dos piedras según la necesidad de la molienda.
- **ANGARILLA.** Especie de anclas o armazón para apoyar o transportar algo.
- **ÁRBOL O EJE.** Elemento del rodezno compuesto de maza y palahierro que transmite el movimiento a los empiedros.
- **ARTESA.** Receptáculo de madera de una o varias piezas para amasar el pan.
- **AVENA.** (Avena Sativa). Su variedad silvestre crece espontáneamente en Europa.
- **AVENATE.** Horchata de avena.
- **BARDEROS.** Leñadores que recogían la leña para el horno del pan.
- **BARREDOR.** Palo largo con una red atada en el extremo para barrer o retirar la ceniza del horno.
- **BAZA.** Modalidad de piedra muy basta y negra utilizada para moler pienso.
- **BOQUINETE.** boca del saetillo donde va la lengüeta que corta el agua de un molino hidráulico.
- **BORONDAS.** Bolas de masa de pan.
- **CABRIA.** También llamada grúa.
- **CAMA.** Pieza ubicada en el ojo de la piedra corredera formada por dos medias lunas de madera.
- **CANALEJA.** Elemento de madera situado bajo la tolva cuya función es la de regular la cantidad de grano que cae a las piedras.
- **CÁRCAVO.** Cavidad o cueva donde se encuentran montados el rodezno y el saetillo.
- **CASCABILLO.** Cascarilla en que se contiene el grano de trigo o de cebada.
- **CAZ.** Canal o acequia que conduce el agua del río al molino.
- **CEBADA.** Nombre con que se conocen las especies del género *Hordeum* L. De la familia de las gramináceas.
- **CEDAZO.** Tamizo colador grande para cernir el trigo.
- **CEREALES.** Del latín -cerealís- derivado de la diosa Ceres. Plantas de frutos farináceos, (trigo, centeno, cebada...).
- **CERES.** Es el nombre romano de la diosa griega Deméter. Ceres significa “brotar”.
- **CIBARIUM.** Harina romana de calidad inferior.
- **CILLA.** Del latín cella, celda, despensa, granero. Casa o cámara donde se recogían los granos.
- **COUSCOUS.** Variedad de pasta extendida por los países islámicos Bolitas de sémola frotada con la palma de la mano que se hacen con distintos tipos de harina, se cuecen al vapor.
- **CUBO.** Depósito cilíndrico situado al final del caz por donde se precipita o almacena el agua

que hace andar el molino.

- **CUCHARA.** Cada una de las palas del rodezno, sobre las que incide el agua que sale del boniquete haciéndole girar.

- **DEMÉTER.** Diosa maternal de la Tierra, es hija de Crono y de Rea. Divinidad de la tierra cultivada. Diosa del trigo.

- **FRAGENTE.** Que se parte o divide en diferentes pedazos. Cereales que tienen fragilidad y el grano se separa fácilmente.

- **FÉCULA.** Sustancia blanquecina, ligera y suave al tacto, se extrae de semillas y raíces. Hervida en agua produce engrudo.

- **FRUMENTARIO.** Relativo al trigo.

- **GACHA.** Comida compuesta de harina cocida con agua y sal, la cual se adereza con leche o miel.

- **GLUMA.** Cada una de las dos brácteas más externas de la espiguilla.

- **GLUTEN.** Del latín gluten, cola. Sustancia amarillenta y elástica insoluble en agua. Se encuentra en las harinas y actúa como fermento en la panificación.

- **GORRÓN O RONGÓN.** Punta o cruz de bronce que gira en el orificio de la puente y que soporta el peso de la piedra de la harina en un molino.

- **GRUAU.** Harina de avena cocida ligeramente en agua.

- **GUARDAPOLVO.** Armazón de forma circular, de madera o esparto, que cubre las piedras, protegiéndolas y evitando la pérdida de harina en un molino.

- **HARINA.** Producto que resulta de la molienda de los frutos y semillas principalmente de los cereales y leguminosas.

- **HARINA FLOR.** Es el resultado de moler dos veces el grano, la primera antes de quitarle el salvado.

- **HARINAL.** Cajón de madera de forma rectangular donde se recoge la harina que cae de la piedra.

- **HINTERO.** Mesa grande de amasar y dar forma al pan.

- **LAVIJA.** Pieza de hierro rectangular algo más ancha por le centro. Dispone en él de un orificio rectangular donde penetra el eje del palahierro.

- **LEVADURA.** Porción de masa fermentada que se mezcla con otras para hacerla fermentar.

- **MAESO.** Encargado de calentar el horno del pan.

- **MANECILLA.** Larguero de madera unido a la canaleja o la tolva cuyo movimiento de vaivén permite dosificar el grano que cae al ojo de la piedra.

- **MAQUILA.** Cantidad de grano o harina que cobra el molinero por la molienda.

- **MAYAL.** Tronco cilíndrico de madera de unos tres metros de longitud, utilizado hasta la aparición de la cabria para desmontar la corredera.

- **MEDIMNA.** Medida griega clásica para la harina.

- **MIJO.** Planta de la familia de las gramíneas. De todos los cereales es el que mejor soporta la sequía.

- **MORCAJO.** Se designa al cultivo de trigo junto a cebada y centeno para garantizar la recogida de cosecha. También se designa la mezcla de moliendas distintas.

- **PALAHIERRO.** Eje metálico del rodezno que va desde la maza a la lavija.

- **PAN.** Porción de masa de harina y agua que después de fermentarla y cocida en horno sirve de principal alimento al hombre en los países mediterráneos.

- **PAN ÁCIMO.** Pan elaborado sin levadura.

- **PAN INTEGRAL.** Elaborado con harina poco cernida con salvado. Los médicos de la escuela hipocrática pensaban que el pan era tanto más nutritivo cuanto más cernida estuviese la harina,

mientras que los de la escuela galénica eran de la opinión contraria.

- **PAN MORENO, PAN NEGRO.** Pan de centeno o con un alto contenido de harina de centeno.
- **PANIZO.** Planta anual de la familia de las gramíneas.
- **PICO.** Instrumento de hierro en forma de hueso engastado en mango de madera y utilizado en la operación del picado de las piedras de molino.
- **PÓSITO.** Graneros públicos establecidos para asegurar la provisión de los pueblos, regular los precios y librar a los labradores de la usura.
- **RODEZNO.** Elemento esencial del mecanismo impulsor del molino. Rueda doble de madera o hierro donde van encastradas las cucharas, el cual va unido a la maza del eje o árbol transmitiendo el movimiento del giro al empiedro.
- **SAETILLO.** Pieza de forma tronco piramidal acoplada por su base al fondo del cubo o rampa. Su función es conducir, concentrar y dirigir un chorro de agua a presión sobre las cucharas del rodezno, haciendolo girar.
- **SALVADO.** Molluelo. Película que recubre el grano de los cereales separado de su harina por medio del cernido.
- **SÉMOLA.** La flor de la harina.
- **SIGILO.** Harina romana de calidad mediana.
- **SINFÍN.** Pieza metálica helicoidal movida por la transmisión del molino cuya función es elevar harina o trigo desde la sala del empiedro a la del “cernío” ubicada en la planta superior, o bien conducir el trigo una vez limpio desde el lavadero a la tolva.
- **SONAJA.** Dispositivo que avisa al molinero del vaciado de la tolva.
- **SORGO.** Planta parecida al maíz, semillas de coloración negra brillante formando grupos arracimados.
- **TAHONA.** Molino de harina cuya rueda se mueve por caballería. Casa en que se cuece pan y vende para el público.
- **TERCIA.** Casa en la que se depositan las diezmos (relacionados con el trigo).
- **TRIGO BLANDO O TRIGO PRIMAVERA.** Es mas pobre en proteínas que el trigo denso o de invierno. Se emplea en panadería y pastelería así como para fabricar licores por fermentación.
- **TRIGO DESNUDO.** Se llama así al que una vez trillado se separa de las glumas que lo rodean.
- **TRIGO DURO O TRIGO DE INVIERNO.** Se planta en otoño. Se usa poco para hacer pan y sirve para hacer pastas alimenticias.
- **TRIGO VESTIDO.** Se llama así al trigo cuyas glumas permanecen adheridas al grano incluso tras la trilla.

## VOCABULARIO

### PARA EL OLIVO Y LA ACEITUNA

- **ACEBUCHE.** Variedad silvestre de olivo.
- **ACEITE.** Del árabe al-zayt. El aceite de olivas es una aceite graso obtenido del mesocarpio de las aceitunas, fruto del olivo.
- **ACEITUNA.** Del árabe al-zaytuna o del latín oliva. Fruto del olivo, drupa de forma variable, alargada y oval con hueso de color verde o negruzco que se consume aliñada y curada o se muele en prensa para la obtención del aceite.
- **ALCUZA.** Vasija de vidrio u hojalata en que se tiene el aceite para las necesidades del momento.
- **ALMAZARA.** Del árabe al-masara. Molino de aceite. Los más antiguos estaban formados por dos

piedras, una fija y otra (u otras) móviles, montadas en un eje vertical.

- **ALPECHÍN.** Jamila amurca. Sustancia negra, viscosa y altamente contaminante que resulta como residuo no aprovechable de la fabricación del aceite.

- **ATENEA.** Diosa identificada en Roma como Minerva. Atenea es hija de Zeus y de Metis. Diosa guerrera, armada de lanza y la égida (especie de coraza de piel de cabra). Su animal favorito era la lechuza, su planta el olivo.

- **BATIDORA.** Llamada también -cuba térmica-. Pieza del molino donde la masa se bate con agua a alta temperatura para calentarla y favorecer su decantación.

- **CAGARRACHES.** Antiguo empleado de la almazara.

- **CALDERA.** Pieza imprescindible en un molino. Calienta el agua que se emplea en el antiguo prensado para facilitar la extracción del aceite del resto de la masa, orujo o alpechín.

- **CAPACHA.** Cesta de pleita usada para llevar la comida al campo. Objeto de esparto redondo y con dos asas que se utiliza para echar la aceituna recogida y trasladarla a la zaranda o a los sacos.

- **CAPACHO.** Recipiente de esparto con un orificio en el centro que se llena con las aceitunas ya molidas para prensarlas.

- **CAPOTES.** Cavar los capotes es cavar con azadón la tierra más próxima al tronco del olivo, allí donde no alcanza el arado.

- **CUADRILLA.** Grupo de peones, normalmente de la misma familia, que trabajan en la recogida de la aceituna.

- **DECANTADORA.** Pieza del molino donde la masa de aceite previamente calentada, se decanta. Separar el aceite de los residuos de orujo del de la jámila o alpechín.

- **ESCAMOJAR.** También escamujar. Desvaretear o podar ligeramente el olivo para desenredarlo, sanearlo y guiarlo.

- **ENTROJADO.** Almacenar las aceitunas en los trojes.

- **LEKYTOS.** Destinado a contener aceite y pomadas emparentado con el alabastron y con el aribalos. De forma esbelta con asa, recuerda a una jarra estrecha por el cuello.

- **HAMILERA.** Depósito para realizar el último aclarado del aceite en la almazara.

- **HOJIN.** Conjunto de hojas secas que se le caen al olivo y que enterradas en la tierra cavada le sirven de abono.

- **HORQUILLA.** Instrumento con púas o dientes de hierro y mango de madera que se utiliza en el escamajo de las ramas a las que no llega el hocino.

- **INJERTAR.** Implantar un brote (ramas con yemas) de un olivo a otro para darle fuerza o mejorar su rendimiento.

- **MAMONES.** Estacas del olivo o vástagos con yemas que nacen en su raspa y son seleccionados para realizar replantes.

- **MAQUILA.** Primitiva forma de pago por parte del agricultor al molinero. Consiste en que el molinero se cobra su trabajo con una parte del aceite, según la cantidad de aceituna molida y prensada.

- **MINERVA.** Diosa romana identificada con la Atenea helénica.

- **MOLA OLEARIO.** Molino aceitero romano.

- **MORCOLLO.** Dícese del brote del plantón del olivo, cuando los troncos de los mamones plantados en un mismo hoyo nacen formando un solo haz.

- **OLEARIO.** Oleoso, aceitoso, relativo al aceite.

- **ORDEÑAR.** Referido a la recogida significa emplear “manos metálicas”.

- **ORUJO.** Residuo del prensado de la aceituna, formado por los huesos y el pellejo.

- **PEANA.** Parte del tronco del olivo que está junto a la tierra.

- **PIQUETA.** Tipo de vara que se utiliza para sacudir las ramas más altas del olivo a las que no se ha llegado con el vareo.
- **PLANTÓN.** Dícese del olivo joven que da fruto en un plazo de cuatro o cinco años.
- **PRENSA.** Estructura de madera o hierro que dispone de un eje cilíndrico donde se van colocando los capachos con la masa de la molienda, para exprimir el jugo de la aceituna. La presión se ejerce con una bomba hidráulica, antes con la fuerza humana o animal.
- **RASCABINAR.** Dar la primera labor al plantón del olivo.
- **REBUSCA.** Tarea de recoger la aceituna que queda después de la temporada de recogida.
- **REMATE.** Último días de la campaña de la aceituna. Se celebra con una comida común con todas las cuadrillas de peones a los que invita el patrón.
- **RIPIAR.** Operación de limpiar las ramas con cuidado de no dañar la cáscara antes de replantarlas.
- **RUEDOS.** Hacer los ruedos, los suelos, las soleras o las solás. Alisar el terreno para poner alrededor del olivo la redes o mantas para recoger la aceituna que cae al suelo.
- **SIERPES.** Vástagos que crecen en las raíces leñosas del olivo. Hay que eliminarlas para garantizar la salud del árbol.
- **SINFÍN.** Tornillo elevador que lleva la aceituna de la tolva al molino o del molino a la cuba térmica.
- **TOLVA.** Artesón en forma de tronco piramidal invertido donde se vierten las aceitunas para dirigirlas a las partes activas de molino.
- **TRAMA.** Floración del olivo.
- **TRAPETUM.** Ingenio romano para deshuesar la aceituna.
- **TROJES.** Atroje o truja. Espacio limitado por tabiques para guardar frutos.
- **VARA.** Utensilio de rama larga resistente para varear el olivo (almencino, cerezo, ciruelo, avellano).
- **VAREAR.** Sacudir con la vara las ramas del olivo para que caiga la aceituna.
- **VIBRADOR.** Tipo de tractor que sacude el olivo en sustitución del vareo. Se utiliza poco porque la vibración afecta la raíz.
- **ZARANDA.** Utensilio rectangular e inclinado, con patas y una especie de red que criba o limpia la aceituna.

## **VOCABULARIO**

### **PARA LA UVA Y EL VINO**

- **ACIDEZ.** Cualidad del ácido.
- **ARROPE.** Mosto cocido hasta que toma consistencia de miel.
- **BODEGA.** Lugar destinado para encerrar y guardar el vino de la cosecha.
- **BOTA.** Recipiente para vino hecho de cuero. Cuba de madera con aros para guardar vinos.
- **CANDIOTA.** Tonel.
- **CAVA.** Vino espumoso -Champan-.
- **CEPA.** Planta de vid.
- **CRÁTERA.** Vasija destinada a mezclar el agua con el vino según el uso clásico de no beberlo solo.

- **CHAMPÁN.** Entendido en España los vinos espumosos.
- **DEFRUTUM.** Vino cocido en la antigüedad clásica.
- **DIONISO.** Llamado también Baco identificado en Roma como Liber Pater, dios de la viña, del vino y del delirio místico. Hijo de Zeus y Sémele.
- **ENOLOGÍA.** Todo lo relativo al análisis de los vinos.
- **FERMENTACIÓN.** El mosto se convierte en vino por fermentación (el azúcar contenido en el mosto desaparece, ocupando su lugar el alcohol).
- **FILOXERA.** Enfermedad de la vid producida por el insecto del mismo nombre.
- **HOLLEJO.** Piel de la uva.
- **KYLIX.** Equivalente a nuestras copas aunque de mayor tamaño.
- **LAGAR.** Lugar donde se hacen las operaciones referentes al pisado de la uva para extraer de ella el zumo o mosto que ha de convertirse en vino.
- **MADURACIÓN.** Proceso por el cual el vino adquiere su aroma y estabilidad.
- **MAJUELO.** Viña nueva que ya da fruto. En muchas localidades de España es el viñedo recién plantado que conserva dicho nombre hasta que no está en plena producción.
- **MÉNADE.** Ménades -mujeres posesas- son las bacantes divinas que siguen a Dionisio. Personifican a los espíritus orgiásticos de la Naturaleza.
- **MOSTO.** Zumo exprimido de la uva antes de fermentar y hacerse vino.
- **OINOCHOE.** Vaso de tamaño reducido que servía para sacar el vino de la cratera a fin de servirlo cómodamente.
- **OLPE.** Vaso semejante al oinochoe, de boca redonda, poca panza y cuello cilíndrico.
- **PÁMPANOS.** Extremidades del sarmiento verde, muy tiernas de gusto ácido.
- **PARRA.** Vid que está levantada artificialmente y se extiende mucho en vástagos.
- **PASA.** Uva seca por procedimientos naturales y artificiales.
- **PORRÓN.** Especie de redoma de vidrio. Para beber vino a chorro por el largo pitorro que tiene en la panza.
- **PSYKTER.** Vasija de forma complicada que recuerda a una peonza. Su nombre indica su uso -enfriador- para refrescar el vino.
- **RESVERATROL.** Sustancia anticancerígena presente en las uvas y en los vinos tintos.
- **SARMIENTO.** Tallo leñoso que arroja la vid todos los años por las yemas que al podarle se la dejan.
- **SÁTIRO.** Los sátiros, llamados también silenos, son genios de la naturaleza que han sido incorporados al cortejo de Dioniso.
- **SKYPHOS.** Copa de poca altura y de boca ancha con dos pequeños asideros a los costados.
- **STAMNOS.** Vasija con asistas horizontales en su panza. Se usaba para la conservación del vino.
- **TABERNA.** Local público modesto donde se vende vino y otras bebidas.
- **TORCULARIUM.** Prensa romana.
- **UVA.** Fruto de la vid. Baya más o menos redonda y jugosa, la cual nace apiñada con otras formando racimos. (Variedad - Abejar, alarije, albarazada, albilla, alcañón, arije, bodocal, botón de gallo, cigüete, de África, de rey, engor, torrente blanco, hebén, herrial, Jaén, lairen, larije, lijeruela, moscatel, palomina, rojal, tempranilla, teta de vaca, tinta o negra, torrantes, torlozón, turulés, verdeja).
- **VENDIMIA.** Recolección y cosecha de la uva. Tiempo en que se hace.
- **VID.** Planta vivaz y trepadora de la familia de la empelideas. Vitis Vinifera.
- **VINIFICACIÓN.** Abarca la serie de operaciones que se realizan desde que comienza la vendimia hasta que el vino está a punto de ser bebido.

- **VINO.** Licor alcohólico que se hace del zumo de las uvas exprimido y cocido naturalmente por la fermentación. Vino joven - vino no fermentado.