

ZAHORA

Revista
de Tradiciones
Populares

Número 49



PREMIOS DE LOS CERTÁMENES PROVINCIALES DE FOTOGRAFÍA SOBRE ARTES Y TRADICIONES POPULARES

2005, 2006, 2007 Y 2008



Zafiora nº 49

PREMIOS
DE LOS CERTÁMENES PROVINCIALES
DE FOTOGRAFÍA SOBRE ARTES
Y TRADICIONES POPULARES

2005, 2006, 2007 Y 2008



**PREMIOS
DE LOS CERTÁMENES PROVINCIALES
DE FOTOGRAFÍA SOBRE ARTES
Y TRADICIONES POPULARES**

2005, 2006, 2007 Y 2008

Zahora. Revista de Tradiciones Populares, nº 49

Coordinación

Departamento de Cultura y Educación Popular
Servicio de Educación, Cultura, Juventud y Deportes

Edita

Servicio de Educación, Cultura, Juventud y Deportes

Diseño y Maquetación

Servicio de Publicaciones
Diputación Provincial de Albacete

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

Producción e impresión

Servicio de Publicaciones. Diputación Provincial de Albacete

ÍNDICE

AÑO 2005 COLOR	9
PRIMER PREMIO COLECCIÓN COLOR – <i>JUAN ANTONIO SOTOS NIETO</i>	10
PREMIO ESPECIAL FIESTAS POPULARES – <i>ALBERTO ALVARRUÍZ PICAZO</i>	16
PREMIO MARCHA NERPIO-ALCARAZ – <i>CARMEN CARRIÓN MILÁN</i>	20
ACCÉSIT COLECCIÓN – <i>JOSÉ MARÍA LÓPEZ PÉREZ</i>	24
ACCÉSIT COLECCIÓN – <i>ROSARIO ALDEHUELA LEÓN</i>	28
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>CARMEN GARCÍA MARTÍNEZ</i>	34
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>ANA MARÍA LÓPEZ LÁZARO</i>	36
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>MARÍA BELÉN MOLINA</i>	38
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>CECILIO SÁNCHEZ TOMÁS</i>	40
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>ANA BELÉN GORDO CABALLERO</i>	42
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>FRANCISCO SEBASTIÁN BELLÓN LÓPEZ</i>	44
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>JOSÉ LUIS NOGUERO FERNÁNDEZ</i>	46
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>ÁNGEL ÑACLE GARCÍA</i>	48
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>JUAN ANTONIO SOTOS NIETO</i>	50
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>ESTEBAN JOSÉ PAÑOS MARTÍNEZ</i>	52
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>ALEJANDRO PONCE LORENTE</i>	54
AÑO 2006 COLOR	57
PRIMER PREMIO COLECCIÓN COLOR – <i>MIGUEL ÁNGEL FERNÁNDEZ CANTOS</i> Y <i>FELIPE CANO CANTOS</i>	58
PREMIO ESPECIAL FIESTAS POPULARES – <i>JOSÉ DOMINGO FLORES CÓRDOBA</i>	64
ACCÉSIT COLECCIÓN – <i>JUAN FRANCISCO ZAMORA SALMERÓN</i>	68
ACCÉSIT COLECCIÓN – <i>CECILIO SÁNCHEZ TOMÁS</i>	72
ACCÉSIT COLECCIÓN – <i>ANA BELÉN GORDO CABALLERO</i>	76
ACCÉSIT COLECCIÓN – <i>ROSARIO ALDEHUELA LEÓN</i>	82
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>JUAN ANTONIO SOTOS NIETO</i>	86
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>JUAN ANTONIO SOTOS NIETO</i>	88
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>MERCEDES LÓZANO LÓPEZ Y ADELINA MARTÍNEZ DE LA ROSA</i>	90
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>ALBERTO JERÓNIMO ALVARRUIZ PICAZO</i>	92
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>MARIANO GIMENO GANDÍA</i>	94
AÑO 2007 COLOR	97
PRIMER PREMIO COLECCIÓN COLOR – <i>ABELARDO PEINADO VILLODRE</i>	98
PREMIO ESPECIAL FIESTAS POPULARES – <i>GABRIEL GONZÁLEZ VALVERDE</i>	102
ACCÉSIT COLECCIÓN – <i>JUAN ANTONIO SOTOS NIETO</i>	106
ACCÉSIT COLECCIÓN – <i>SALVADOR TOMÁS BERENGUER</i>	110
ACCÉSIT COLECCIÓN – <i>JUAN PAÑOS FRESNEDA</i>	114
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>ANA NOELIA GONZÁLEZ CABEZAS</i>	118
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>MÓNICA LÓPEZ VALCÁRCEL</i>	120

AÑO 2008 COLOR	123
PREMIO A LA MEJOR COLECCIÓN – <i>ÁNGEL CAULÍN MARTÍNEZ</i>	124
PREMIO ESPECIAL FIESTAS POPULARES – <i>JOSÉ MARÍA ALONSO AYALA</i>	130
PRIMER PREMIO COLECCIÓN COLOR – <i>SALVADOR TOMÁS BERENGUER</i>	134
ACCÉSIT COLECCIÓN – <i>ROSA MARÍA PLAZA TOBOSO</i>	140
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>ALICIA BRAVO MORENO</i>	144
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>JUAN FRANCISCO ZAMORA SALMERÓN</i>	146
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>ESTEBAN JOSÉ PAÑOS MARTÍNEZ</i>	148
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>ABELARDO PEINADO VILLODRE</i>	150
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>ALBERTO ALVARRUÍZ PICAZO</i>	152
AÑO 2005 BLANCO Y NEGRO.....	155
PREMIO A LA MEJOR COLECCIÓN – <i>MIGUEL ÁNGEL GONZÁLEZ GARCÍA</i>	156
PRIMER PREMIO BLANCO Y NEGRO – <i>MARÍA MANZANARES GARCÍA</i>	162
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>FRANCISCO NISTAL VILARIÑO</i>	168
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>MARÍA DEL CARMEN RAMÍREZ JIMÉNEZ</i>	170
ACCÉSIT INDIVIDUAL... <i>HERMINIO RUBIO LÓPEZ</i>	172
AÑO 2006 BLANCO Y NEGRO.....	175
PREMIO A LA MEJOR COLECCIÓN – <i>JUAN ANTONIO TABERNEO MORENO</i>	176
PRIMER PREMIO BLANCO Y NEGRO – <i>JUAN JOSÉ VALVERDE SOLANA</i>	182
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>JOSÉ LUIS MARTÍNEZ DE LOS SANTOS</i>	188
AÑO 2007 BLANCO Y NEGRO.....	191
PREMIO MEJOR COLECCIÓN – <i>JUAN FRANCISCO ZAMORA SALMERÓN</i>	192
PRIMER PREMIO BLANCO Y NEGRO – <i>ALBERTO ALVARRUÍZ PICAZO</i>	198
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>MARIO MARTÍNEZ MIRANDA</i>	202
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>MARIO MARTÍNEZ MIRANDA</i>	204
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>MARIO MARTÍNEZ MIRANDA</i>	206
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>CECILIO SÁNCHEZ TOMÁS</i>	208
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>CARMEN RAMÍREZ JIMÉNEZ</i>	210
AÑO 2008 BLANCO Y NEGRO.....	213
PRIMER PREMIO BLANCO Y NEGRO – <i>ANA MARÍA LÓPEZ LÁZARO</i>	214
ACCÉSIT COLECCIÓN – <i>GABRIEL GONZÁLEZ VALVERDE</i>	220
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>PEDRO DAVID VALVERDE LEIVA</i>	224
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>JOSÉ ANTONIO PICAZO PICAZO</i>	226
ACCÉSIT INDIVIDUAL – <i>MARIO MARTÍNEZ MIRANDA</i>	228

AÑO 2005
COLOR

PRIMER PREMIO COLECCIÓN COLOR

JUAN ANTONIO SOTOS NIETO

ESCOBAS AMARGAS

El origen de las escobas amargas proviene de la utilización de la planta llamada “palillos” (mantisalca salmantica) Se trata de una hierba bienal. El primer año forma una roseta de hojas profundamente dentadas y pelosas, el segundo año se espiga y forma un tallo que llega a alcanzar metro y medio donde se encuentran las cabezuelas de flores rosadas. Aquí es cuando la planta está óptima para su uso.

La planta crece en ribazos, cunetas, lindes y terrenos removidos. Es común en toda la provincia de Albacete.

Para fabricar las escobas debe recolectarse estando en flor y aún verde. La recogida de la planta se hace mediante la siega.

Con un haz de cinco plantas se hace la escoba, este haz se ata fuertemente por los troncos con una cuerda, dándole varias vueltas entrelazadas, tensando a la vez que se va enrollando el haz. Posteriormente se introduce un palo de chopo con punta, quedando firmemente sujeto formando la escoba.

El uso que se le daba a estas escobas estaba destinado a barrer los corrales, era, tinadas y calles.

El reportaje se realizó en El Cubillo (El Robledo), agosto de 2004 .

DATOS TÉCNICOS

Cámara: Nikon Coolpix 5400

	<i>Velocidad</i>	<i>Diafragma</i>	<i>ISO</i>	<i>Papel</i>
Foto 1	1/290s	f 6.3	50	Kodak
Foto 2	1/240s	f 7.6	50	Kodak
Foto 3	1/150s	f 5.0	50	Kodak
Foto 4	1/135s	f 5.0	50	Kodak
Foto 5	1/135s	f 7.2	50	Kodak











PREMIO ESPECIAL FIESTAS POPULARES

ALBERTO ALVARRUIZ PICAZO

EL CARNAVAL

Otro año más

Otro año más, otro carnaval que llega.

Músicos improvisados recorren las calles, casi las mismas músicas, nuevas ilusiones, mucha alegría, el carnaval empieza con la tarde. El carnaval es joven. Lo pasaremos muy bien.

DATOS TÉCNICOS

Imagen tomada con Nikon D70
Objetivo: Nikkor 85 mm.F1/8D
Longitud focal 85 mm
Modo de exposición: prioridad a la apertura
Modo de medición: ponderada central
1/60 seg. -F/11
Sensibilidad: ISO 1000
Balance de blancos: automático
Modo de AF: AF-S
Filtros: se utilizó un filtro de densidad neutra (x4) para resaltar colores y mitigar la fuerza de la luz en las paredes blancas

Las máscaras

Las máscaras, siempre enigmáticas y misteriosas, te hablan y no sabes qué decir.

¿Quién son?

“¡Ay que tonto eres, que no me conoces!”

No sé, no los conozco, ellos a mi sí, seguro. Una sensación rara que se repite cada carnaval.

Unos viejos sentados en el umbral de una casa vieja, viejos los disfraces y viejos los disfrazados, el carnaval también viejo para ellos. Son también una estampa muy presente en el Carnaval de Tarazona.

DATOS TÉCNICOS

Imagen tomada con Nikon D70
Objetivo: Nikkor 85 mm.F1/8D
Longitud focal 85 mm
Modo de exposición: prioridad a la apertura
Modo de medición: ponderada central
1/640 seg. -F/2
Sensibilidad: ISO 200
Balance de blancos: automático
Modo de AF: AF-S
Filtros: se utilizó un filtro de densidad neutra (x4) para resaltar colores y mitigar la fuerza de la luz en las paredes blancas.

La tarde acaba

La tarde acaba pero no la música, ni el baile, ni la alegría. Todos: niños, jóvenes y mayores aprovechan los últimos rayos de sol de invierno en un escenario testigo de muchas tardes de carnaval.

DATOS TÉCNICOS

Imagen tomada con Nikon D70
Objetivo: Nikkor 85 mm.F1/8D
Longitud focal 85 mm
Modo de exposición: prioridad a la apertura
Modo de medición: ponderada central
1/13 seg. -F/1.8
Sensibilidad: ISO 200
Balance de blancos: automático
Modo de AF: AF-S
Filtros: sin filtros.

Y llega la noche

Y llega la noche, muchos siguen con la música y la fiesta, viene la noche, otro carnaval

distinto se avecina, pero antes apuremos los últimos compases.

¿Otro vaso de cuerva?

¡Viva el carnaval!

DATOS TÉCNICOS

Imagen tomada con Nikon D70

Objetivo: Nikkor 85 mm.F1/8D

Longitud focal 85 mm

Modo de exposición: prioridad a la apertura

Modo de medición: ponderada central

1/160 seg. -F/1.8

Sensibilidad: ISO 200

Balance de blancos: automático

Modo de AF: AF-S

Filtros: sin filtros.

Flash: no montado







PREMIO MARCHA NERPIO-ALCARAZ

CARMEN CARRIÓN MILÁN

BAJADA DEL SANTO

Otro año más, se llevó a cabo la clásica marcha entre los municipios de Nerpio y Alcaraz.

Durante siete días pudimos observar y disfrutar de diferentes parajes que guarda nuestra sierra albaceteña.

Cabe destacar, en la última etapa (Vianos-Alcaraz) y muy próxima al punto final de nuestro destino, la formación geológica en una ladera del paraje “El Santo”

Composición de roca sedimentaria cuya estructura básica es la estratificación, que por su naturaleza básicamente arenisca y por el impacto de pequeñas partículas impulsadas por el viento, ha sido erosionada de forma alveolar, originando un curioso relieve.

(Que siga siendo únicamente la naturaleza, la que moldee nuestros paisajes)

DATOS TÉCNICOS

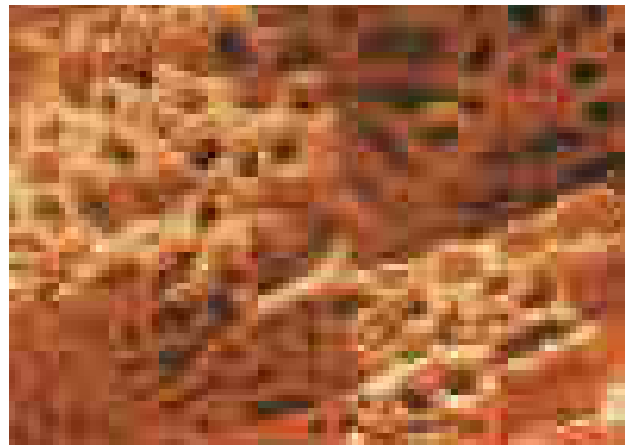
Cámara: Canon PowerShot A80

Funciones automáticas

Resolución: 1969 píxeles/cm







ACCÉSIT COLECCIÓN

JOSÉ MARÍA LÓPEZ PÉREZ

DE OFICIO PASTOR

Son varias noches sin apenas tregua y el cansancio hace mella en el cuerpo de Manolo, pero cada vez que asoma una cabecilla, se le iluminan los ojos y parece hecho de acero. Él tranquiliza a la madre, le habla y ayuda con unas manos expertas a que todo salga bien. Después hay que enseñarles a mamar (eso es lo que más le divierte), y a hacerles las correspondientes marcas, para que no se confundan unos con otros. A veces, solo a veces, ocurre lo que él no quiere: que muera una oveja y los corderos quedan sin madre. Entonces Manolo lleva a los recién nacidos a otra oveja que haga las veces de madre, pero antes habrá de vestirlos con pieles de sus propias crías pues si no los rechazará y quedarán sin alimento.

La de Manolo es una vida dedicada plenamente al oficio de pastor, como tantos y tantos hombres de nuestros pueblos, pero que en su caso se ha convertido en todo un arte: el arte del pastoreo.

Las fotos fueron realizadas una tarde del mes de octubre en la Sierra de Alcaraz.

DATOS TÉCNICOS

Cámara: digital IXUS 430

Velocidad de obturación: 1/60

Apertura de la lente: F/2,8 3,5 4

Tiempo de exposición: 1/60 seg

Papel Kodak







ACCÉSIT COLECCIÓN

ROSARIO ALDEHUELA LEÓN

ENLAÑAOR DE TINAJAS

Enlañar: Arreglar objetos de cerámica poniéndoles grapas de hierro artesanales.

José García González es un artesano que participa todos los años en la Feria de Tradiciones Populares de Yeste haciendo demostraciones de “enlañar tinajas”, ocupación a la que se ha dedicado toda su vida y que se remonta a sus abuelos.

José iba por los pueblos, aldeas y cortijos de la provincia de Albacete, incluso de Cuenca y Valencia, arreglando las tinajas que estaban rotas. Sigue utilizando aún los materiales y herramientas que generación tras generación, ha ido heredando de sus abuelos y de su padre.

De entre las herramientas que utiliza para la reparación de la cerámica, el más característico y curioso es la “garibola” utensilio que usa para hacer los agujeros en las tinajas y que según él “...por lo menos tiene 200 años”

Su mayor preocupación y deseo “...es que este oficio no se pierda y estoy dispuesto a enseñar todo lo que sé para que quede en el recuerdo de todo el mundo”

DATOS TÉCNICOS

Cámara digital: Konica-minolta Z2
Todas las funciones automáticas
4 Megapíxels











ACCÉSIT INDIVIDUAL

CARMEN GARCÍA MARTÍNEZ

FIESTA DE SAN ANTÓN EN CHINCHILLA

La Fiesta de San Antón de Chinchilla se celebra el fin de semana más próximo al 17 de Enero, día de San Antonio Abad, patrón de los animales.

Para vivir esta festividad de una manera más enraizada en la identidad histórica del pueblo, el “Grupo de Coros y Danzas Romería de Chinchilla” ha recuperado recientemente una hermosa tradición. Durante los fines de semana de la Navidad, por la mañana, recorren todos los barrios danzando alegremente por sus calles, invitando a los vecinos a la celebración festiva. Estas danzas se prolongan hasta la celebración del día de San Antón, ya que como reza el dicho, “hasta San Antón Pascuas son”

Los festejos de San Antón se inician el sábado, con la realización de una subasta de tortas de chorizo y sardinas, forro, chorizos...que después se asarán en las hogueras. Los vecinos del barrio de San Antón asan patatas, invitando a los asistentes a acompañarlas con cuerva, aceitunas y otros aperitivos. Al día siguiente, domingo por la mañana, se venden las “Rosquillas de San Antón” que antaño se daban a comer a los animales. También se celebra una misa en la Ermita de San Antón en honor al patrón, y al finalizar se bendicen los animales que suelen llevar los niños a tal efecto. Antiguamente en esta misa se repartía “la estampica de San Antón”, que después se colocaba en la gorrinera para bendecir al cerdo para la matanza.

A continuación, el “Grupo de Coros y Danzas Romería de Chinchilla” realiza una representación de danzas tradicionales del

pueblo con el clásico “paloteo” (en el que los bailarines danzan chocando palos, aunque antiguamente se hacía con espadas), manchegas, jotas y el baile de “Vestir el palo” (en este baile se gira alrededor de un palo que se va forrando de cintas de colores al girar y cruzarse sucesivamente los danzarines). La danza es acompañada con música de dulzaina y tamboril.

Pero el baile más destacado de la tradición chinchillana es “La danza del arado” Se trata de una antigua danza guerrera que, hasta los años 30-40 del pasado siglo, era bailada solamente por hombres. La interpretaban los miembros de “La Cofradía de las Ánimas” y la recaudación obtenida en estos bailes iba destinada a la Iglesia (para ofrecer misas por las ánimas). En esta danza los bailarines recitan unos versos relacionados con las ánimas, la Iglesia, el Purgatorio... al tiempo que van ensamblando las distintas piezas del arado, como si de un original puzzle se tratase.

Un grupo de vecinos se encarga de cocinar, en las hogueras junto a la Ermita, los guisos manchegos para así obsequiar a los participantes. De este modo, se puede degustar el sabroso ajo de mataero, la corá frita, la carne con ajos y las “tajás” de tocino, todo ello acompañado de cuerva.

Es de destacar y valorar la importante labor de recuperación de las tradiciones chinchillanas realizada por el “Grupo de Coros y Danzas Romería de Chinchilla” y la asociación “Antigua Tradición”, a través de entrevistas con los ancianos del pueblo, recopilación de textos

y fotografías, gastronomía, indumentarias y otros elementos de su rico acervo cultural tradicional.

DATOS TÉCNICOS

Cámara digital: Canon PowerShot S60

Exposición: programa automático

Papel: AGFA



ACCÉSIT INDIVIDUAL

ANA MARÍA LÓPEZ LÁZARO

MUNDILLO Y MAJADERUELOS

RESURGIR ENTRE PATRONES

La mirada concentrada de esta encajera de Yeste se ciñe a su delicada obra. En esos pocos centímetros de encaje de bolillos que ella observa, se resumen horas de paciencia. Fijeza visual y sensibilidad artística. Y el hecho de que este arte, tan exclusivamente femenino, pueda ser fotografiado ahora en el siglo XXI, indica que afortunadamente se encuentra apreciado y valorado en su justa medida.

El encaje de bolillos ha sido transmitido de generación en generación de madres a hijas. La palabra procede del siglo XVI pues estas piezas se utilizaban para rematar o encajarse entre otras telas de gran lujo. A pesar de haber atravesado momentos decadentes (como la prohibición de las blondas por Felipe II o su casi desaparición con la llegada de máquinas industriales), se puede decir que en la actualidad gracias al trabajo de muchas asociaciones en diversas localidades de nuestra provincia, esta actividad ancestral de tejer hebras de algodón o lino, se mantiene como tradición viva. Hasta los años 50 en la provincia se enseñaban estas técnicas a las niñas en las propias escuelas, después el aprendizaje se realizaba en el propio hogar trabajando con patrones y picados heredados de las abuelas. La realización de bordados y encajes de bolillos se solía hacer en los patios de las casas junto a otras vecinas. Ahora, este precioso sonido de los palillos de madera vuelve a sonar entre los dedos de las encajeras de Yeste.

Nuestra colección fotográfica pretende ser un homenaje a este mundo del encaje de bolillos presentando muy de cerca los materiales que manejan y manejaban las encajeras: mundillo; alfileres; majaderillos o bolillos; patrones; cartones y picado; hebras de algodón y su técnica de torsiones, trenzados y enlaces.

DATOS TÉCNICOS

Cámara: Nikon coolpix 4300
Resolución: 300 ppp
Longitud focal: 8 mm
Abertura: F/7,6
Tiempo exposición 1/115sg
ISO-100



ACCÉSIT INDIVIDUAL

MARÍA BELÉN MOLINA ALFARO

AJACEITE

Plato tradicional manchego

Ingredientes:

- Ajo
- Aceite de oliva virgen
- Yema de huevo
- Sal

Preparación:

Se pica el ajo en el mortero y se añade la yema del huevo. Después se le va echando aceite poco a poco, dándole vueltas sin parar hasta que se ate. Salar al gusto.

Para que no se corte, el mortero ha de estar completamente seco. Los huevos un rato antes fuera de la nevera para que estén a temperatura ambiente. Si se cortara, se puede volver a atar añadiendo clara de huevo.

Esta es la receta que ha ido pasando de generación en generación en mi familia, como en muchas otras.

También llamado ajoaceite, ajaceite, ajoatao, ajoduro o simplemente ajo; según el lugar.

DATOS TÉCNICOS

Cámara: Nikon F-65

Película: AGFA vista 100 ASA

Papel: Sensatis Agfa



ACCÉSIT INDIVIDUAL

CECILIO SÁNCHEZ TOMÁS

LA CETRERÍA

LA SOMBRA DEL CETRERO

La cetrería es una modalidad por la cual un ave rapaz es entrenada para cazar a otra ave o pequeños mamíferos. La cetrería se debió de originar en Asia Central sobre el siglo VIII a. C. y desde ahí se difundió al resto del mundo, tanto oriental como occidental.

No se sabe exactamente cuándo ni quienes la introdujeron en la península pero la debieron traer los visigodos. Durante el Renacimiento la cetrería conserva aún su esplendor y cierta primacía sobre las armas de fuego, era la gran actividad lúdica y en cada castillo se disponía de un buen número de aves con sus cetreros.

En la provincia de Albacete fue por el siglo XIV clave la figura del infante Don Juan Manuel, un gran cetrero como lo demuestran sus “Libro del caballero y del escudero” y “Libro de la caza” y que practicó la cetrería por tierras de su Señorío de Villena, Almansa y Chinchilla. Durante el reinado de Fernando VI se ordenó su extinción; pero en el siglo XIX la cetrería se convierte en algo erudito con un toque exótico ya que aflúan las noticias de su práctica en los países islámicos, de manera que comienza la labor de rescate y coleccionismo de los viejos tratados medievales. Pero el gran divulgador de la cetrería ha sido Félix Rodríguez de la Fuente con sus programas televisivos y por su libro “El arte de la cetrería”

A finales de los 80 fue una época fatídica que estuvo a punto de finiquitar para siempre la cetrería en España, pues se prohibió por ser

un método cinegético masivo y no selectivo y también por la aplicación sumamente restrictiva de la legislación sobre la tenencia de especies protegidas.

Tras la muerte de Félix Rodríguez de la Fuente, su colaborador y compañero Aurelio Pérez trabajó muchísimo por la derogación de esas leyes que casi prohibían la cetrería y por su recuperación. Aurelio estuvo a cargo de un centro de formación medioambiental en Riopar hasta hace unos años.

En la provincia de Albacete una treintena de personas se dedican a este arte que desde siempre se ha considerado como un deporte de reyes y príncipes, aunque en la actualidad se ha democratizado y no son precisamente nobles, sino gentes de todo tipo y condición los que la practican.

Adolfo Ruiz, artesano cetrero

En Albacete y desde hace unos cuantos años Adolfo Ruiz se ha consolidado como uno de los mayores artesanos de la cetrería. Fabrica con un perfecto conocimiento de la morfología de las aves, aperos de cetrería en piel como caperuzas, señuelos, pihuelas y guantes cosidos a mano; con un gran mercado nacional e incluso internacional.

DATOS TÉCNICOS

Cámara: Nikon FM2

Objetivos: 28, 50 y 80-300mms

Película: Provia 100



ACCÉSIT INDIVIDUAL

ANA BELÉN GORDO CABALLERO

ALMANSA EN FIESTAS. ALMOGÁVARES

ALMANSA Pasodoble festero

Almansa, mi tierra querida,
estando lejos aún te quiero más.
Almansa, que todo lo tienes,
y ya mi corazón no te puede olvidar.

En esta tierra manchega
la que llevo dentro
de mi corazón.

En esta tierra querida,
la tierra que me hizo
sentir el amor.

Todos mis sueños han sido
pensando en mi pueblo
su aroma y su sol.

Y ahora que lejos me encuentro,
quisiera ofrecerte
esta bella canción.

Almansa se viste de fiesta
y desde belén llega en su procesión,
la virgen hermosa que tiene
el pueblo a sus plantas con gran devoción.

No existe lugar que armonice
tan bien la belleza, amor e ilusión.
Castillo de almansa querido,
proteja tu sombra mi pueblo y mi amor.

DATOS TÉCNICOS

Cámara: Kodak DX7630 Z

Película: ISO 200

Nº F: 2.4



ACCÉSIT INDIVIDUAL

FRANCISCO SEBASTIÁN BELLÓN LÓPEZ

CABALGATA DE FERIA EN ALBACETE

Tradicionalmente, la cabalgata es el acto con el que se abre la feria.

A través de esta colección de fotografías se pretende mostrar el fuerte carácter popular de esta celebración que con el paso de los años ha ido ganando en participación.

No son las carrozas ni los adornos externos lo que caracteriza a la cabalgata de feria, sino los propios albaceteños, niños, jóvenes y mayores, quienes desfilan por las calles de la ciudad anunciando el comienzo de la fiesta grande de Albacete a los que al otro lado de la calle se reúnen para disfrutar del desfile.

Esta serie de fotografías se realizó durante la cabalgata de la feria de 2004.

DATOS TÉCNICOS

Cámara: Canon EOS 300D
Objetivo: Canon 75-300



ACCÉSIT INDIVIDUAL

JOSÉ LUIS NOGUERO FERNÁNDEZ

DE PROFESIÓN ALFARERO

La artesanía es una clave explicativa del modo de vida de generaciones pasadas, que nos puede ayudar a comprender ciertas manifestaciones culturales que tienen lugar en el mundo de nuestros días y las raíces históricas, culturales y económicas definitorias de los pueblos.

Pero en este momento hay mucha artesanía que vive un proceso de desaparición. Una parte de los productos artesanos tradicionales no responden ya a las necesidades de la sociedad actual, ni siquiera en el ámbito rural, y por ello acontece la galopante desaparición de talleres.

Los productos de esta artesanía de uso común y utilitaria han perdido su funcionalidad en la vida actual, siendo sustituida por metal, la porcelana y sobre todo, el plástico.

Una de las ramas más antiguas corre el peligro de desaparecer de una manera inadvertida. En estos momentos, se ha alcanzado el suficiente nivel de vida para que las comunidades urbanas vuelvan sus ojos hacia aquellos objetos propios de un modo de vida ya superado.

El torno es el reto más difícil al que debe de enfrentarse el alfarero, ya que, para dominar esta herramienta, se necesita considerables dosis de paciencia, una cierta habilidad y mucha, muchísima práctica.

La función del torno es proporcionar fuerza centrífuga a una pella que se coloca en el centro de la rueda superior. Es esta fuerza la que hace que la pella suba con una ligera presión de las manos. El torno da regularidad en la forma de las piezas y proporciona paredes más compactas y con menor grosor. La mayoría de las vasijas se ejecutan de una sola vez y tras una sola acción de torneado están concluidas.

DATOS TÉCNICOS

Cámara: Reflex Canon Eos 300D Digital
Objetivo: Canon EFS 18-55 mm. F:3.5-5.6
Diafragma: nº 8
Velocidad: 1/100seg
Iluminación: Flash incorporado
Papel: AGFA Sensatis



ACCÉSIT INDIVIDUAL

ANGEL ÑACLE GARCÍA

APRENDER BIEN LA LECCIÓN DE NUESTRA TIERRA

Hablemos de agua

Y ya que de agua estamos hablando no podemos olvidar la gran cantidad de construcciones que para el uso y disfrute del líquido elemento en el medio rural existen. De todos es conocida la gran abundancia de agua que la tierra albaceteña tiene, aunque escaso uso se nos deja hacer de ella: en el llano son aguas subterráneas, grandes acuíferos, que darían fertilidad al secano, en La Manchuela son los ríos Júcar y el Cabriel los protagonistas, y en la sierra son el Segura, Mundo, Taibilla, Tus y Zumeta, bravos caudales a los que rinden aguas un sinnúmero de afluentes, arroyos, correntales, ramblas o barrancos cuya lista excedería en mucho el centenar; baste decir que la conocida Cuerda de las Almenaras divide aguas hacia dos vertientes distintas: a la Mediterránea irán a desembocar todas las recogidas a través del río Segura; al Atlántico llegaran, por el Guadalquivir, las aguas que en su cabecera hidrográfica forman los ríos Guadalimar y Guadalmena. Además están las aguas que forman la zona endorreica de Albacete, que a través de los ríos Jardín y Mirón, principalmente, se estancan y llegan al Júcar a través del Canal de María Cristina.

Para el aprovechamiento y utilización de las aguas de ríos, manantiales y acuíferos el hombre ha levantado a través de los siglos una gran variedad de construcciones específicas y

diferenciadas tales como pozos, norias, zúas, fuentes, caños, pilones, tornajos, molinos, batanes o conducciones de agua tan numerosas que se hace laborioso tanto el clasificarlos como explicar sus características individuales.

De los pozos diremos solamente que los hay de variados formatos: de bóveda de medio cañón, de cúpula, de cupulilla apuntada, con arcos, rodeados de tapial, circulares, sin cubierta, cubiertos, con palos para la carrucha, con caseta cuadrangular, con pilón o sin él, de obra de tapial, de sillería, de piedras superpuestas a hueso, embalsados, etc. Por su tamaño, los mayores los hemos visto en el Calar del Mundo ya lindando con el término de Siles, en Pocico Romero, y la agrupación más numerosa está en la Cuerda de la Gitana, en el límite de Murcia con Nerpio, a más de 1.700 m de altitud donde cada 20 ó 30 metros hay un pozo y podemos contar más de una docena en una nava o dehesa con caballos silvestres. De muchos de estos pozos, al final de sus pilones de troncos árboles ahuecados, de arenisca o de piedra, sale ya medio formado el arroyo, recordamos especialmente el de Silvestre que en tan sólo un Km. ya excava un profundo cauce que en dos o tres kilómetros más allá llega a formar un río que se despeña entre los Macalones de Acá y de Allá sobre el Zumeta (al que llega) en la campiña de Jutia, Nerpio.



ACCÉSIT INDIVIDUAL

JUAN ANTONIO SOTOS NIETO

EL MOLINO DE AGUA DEL MARTINETE

El molino se construyó cerca del río Arquillo. Para conseguir un salto de agua importante se levantó una presa que encauzaba parte del caudal hacia el propio molino por el canal.

El agua, se impulsa hacia el cárcavo¹, por un conducto inclinado cuyo caudal está regulado por una llave que controla la botana². Una vez dentro del cárcavo, el agua a presión golpea en los álabes o palas del rodezno³. El movimiento circular del rodezno se transmite, a su vez, a la muela superior llamada volandera o corredera por medio de un eje denominado árbol. El árbol encaja entre la piedra inferior llamada solera que permanece fija y la piedra superior, conectándose a la lavija⁴ para transmitirle el movimiento a la misma.

Para iniciar la molienda, el grano se deposita en la tolva, que regula la entrada del cereal en el ojo de la muela corredera a través del pesebrillo.

El trigo comienza a quebrarse y recorre a través de las ranuras de la piedra hasta salir molturado y convertido en harina y salvado, protegidos por el guardapolvo⁵ donde se depositan en el cajón.

El cernido se realizaba por el cedazo⁶ accionado por un sistema de poleas y correas sin fin, a través del propio eje del rodezno. Una vez separados harina y salvado se envasaban en los sacos o costales.

Para saber si la harina era de buena calidad, el molinero solo por el olor, averiguaba si se quemaba o por el contrario todo marchaba bien. En caso de quemarse la harina, el molinero usaba el aliviador por medio de una manivela regulando la distancia entre la piedra volandera y la piedra solera.

Previamente a la molienda se hacía la maquila es decir, se apartaba la parte correspondiente al molinero en pago a su trabajo. Este pago en especie se hacía siempre con las medidas tradicionales, la fanega y el celemín, indispensables en el molino, y oscilaba, en función del precio del grano, las épocas y las características del molino, entre el 4 y 8% de la cantidad que se molía.

La harina y el grano eran transportados por animales de carga y los arrieros, los encargados de dichas faenas.

La labor de repicado de piedra se iniciaba levantando la volandera con la cabria⁷ y con-

(1) Cárcavo: bóveda situada bajo la sala de molturación del molino

(2) Botana: compuerta que regula la entrada de agua dentro del cárcavo.

(3) Rodezno: rueda hidráulica horizontal.

(4) Lavija: pieza de acoplamiento a la muela corredera.

(5) Guardapolvo: envoltorio de madera de las muelas.

(6) Cedazo: máquina separadora de harinas y salvado.

(7) Cabria: grúa de madera con dos abrazaderas.

sistía en voltear esta piedra. Con las herramientas adecuadas, picos de punta y piquetas, se reparaban las estrías, dándole la forma, la profundidad y la dirección adecuada para mejorar el corte y la molturación.

Este trabajo, una de las claves del buen hacer de un molinero, que había que hacer regularmente en función de la carga del trabajo del molino.

El reportaje se realizó en el Martinete (El Robledo). Marzo 2005

Foto 3: Sala de molturación: la tolva, el guardapolvo, la cabria.

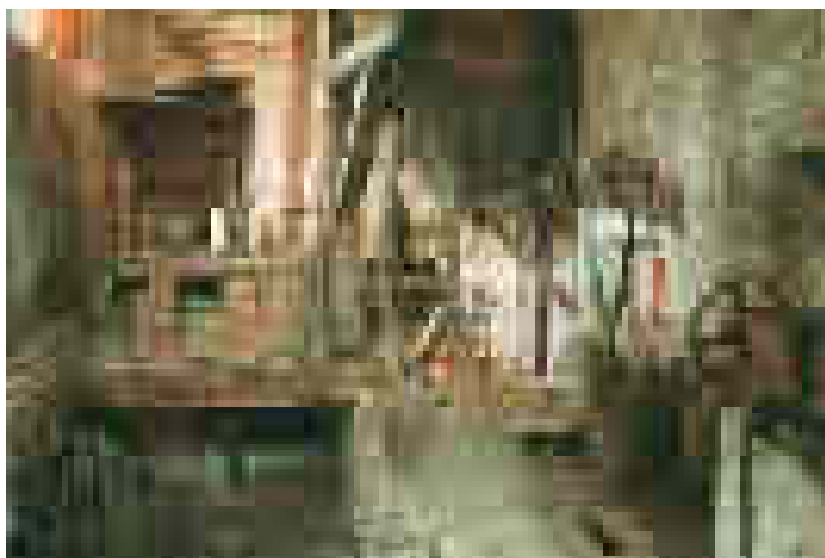
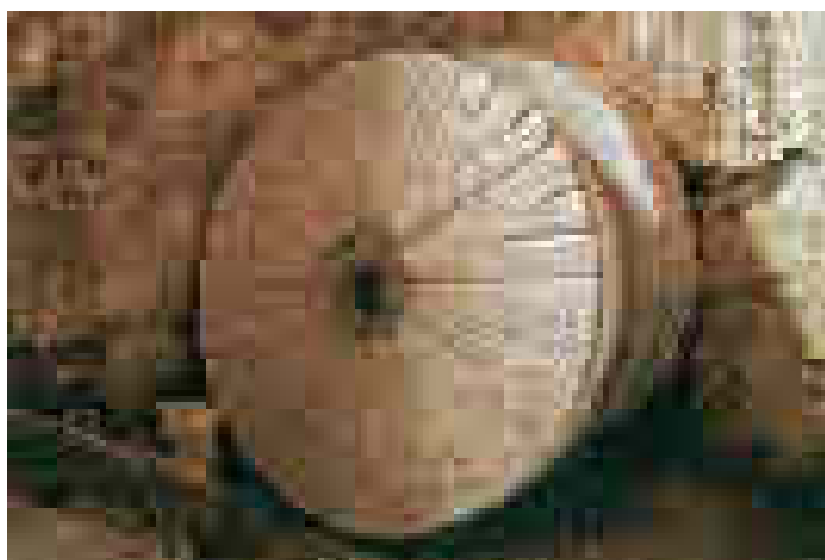


Foto 5: Muelas de piedra: repicado de estrías.



DATOS TÉCNICOS

Cámara: Nikon Coolpix 5400

Foto 3.- Velocidad: 1/24s,
Diafragma: f 2.8, ISO:50,
Papel: Kodak

Foto 5.- Velocidad: 1s,
Diafragma: f 2'8, ISO:50,
Papel: Kodak

ACCÉSIT INDIVIDUAL

ESTEBAN JOSÉ PAÑOS MARTÍNEZ

MUÑECOS Y MARIONETAS

Foro y Juanjo, dos hermanos residentes en la Aldea de Peñarrubia (Masegoso), de la provincia de Albacete, continúan con la tradición de sus antepasados de fabricar manualmente muñecos, brujitas y marionetas de trapo y barro.

Como dice el refrán “Nadie es profeta en su tierra”, Foro y Juanjo exportan la mayor parte de sus muñecos y marionetas fuera de nuestra provincia.

Afortunadamente he tenido la suerte de compartir una tarde con esta familia, disfrutando de esta tradición e intentando transmitir la destreza manual de estos dos hermanos.

Con esta colección quiero hacer un agradecimiento especial a estos dos artesanos que viven para su trabajo y que como tantos otros y en tantos lugares de España llevan el nombre de Albacete a lo más alto.





DATOS TÉCNICOS

Cámara: Canon 20D

Soporte: Digital

Objetivo: 28-70

Iluminación: luz continua.

ACCÉSIT INDIVIDUAL

ALEJANDRO PONCE LORENTE

ORO BLANCO: EL TESORO DE LA MANCHA

El queso manchego es el producto gastronómico más representativo de nuestra tierra, así como también es una de nuestras señas de identidad. Su modo de elaboración, que ha permanecido sin apenas cambios durante décadas, continúa siendo artesanal y constituye la base de la economía de muchas familias.

Estas fotografías están realizadas en una pequeña finca en la zona de El Bonillo, donde todavía abundan los “atajeros”, ganaderos que mantienen pequeños rebaños de los que obtienen carne, lana y la leche con la que se fabrican estos quesos.

DATOS TÉCNICOS

Cámara: Nikon F 80

Objetivo: Tamaron 28-200

Película: Fuji reala 100 asa





AÑO 2006
COLOR

PRIMER PREMIO COLECCIÓN COLOR

MIGUEL ÁNGEL FERNÁNDEZ CANTOS Y FELIPE CANO CANTOS

ELABORACIÓN DEL ROLLO DE S^a QUITERIA DE HIGUERUELA

Actividad que describe: La actividad que se describe en el reportaje fotográfico es la elaboración del tradicional rollo de S^a Quiteria de Higuieruela.

La elaboración del rollo de S^a Quiteria constituye una actividad previa a la celebración de las Fiestas Patronales del municipio de Higuieruela.¹

El origen de esta tradición es muy remoto, y las personas más mayores de la localidad solo recuerdan que “han visto hacer rollos de S^a Quiteria durante toda su vida”.

A la actividad de elaborarlos también se le denomina “pintar” rollos, seguramente por el carácter artístico que conlleva.

Antiguamente, era costumbre realizar los rollos en las casas, donde generalmente, algún miembro femenino era el encargado de “pintar” los rollos.

Desde hace 15 años aproximadamente, es la Comisión de Fiestas² de la localidad, la encargada de organizar esta actividad.

Generalmente, en torno al mes de marzo, convocan a todas las personas que estén interesadas y sepan “pintar” rollos y en un local preparado al efecto, elaboran durante una semana, todos los rollos que después serán repartidos el día de la patrona S^a Quiteria.

Alrededor de unas 50 mujeres, de todas las generaciones vivas de Higuieruela, participan en esta actividad. En este contexto, podemos observar como las generaciones mas mayores están dando el relevo a las más jóvenes y cada vez son más los niños y niñas que están aprendiendo a “pintar” el rollo.

Es un aprendizaje que en muchos casos ha pasado de madres a hijas, de abuelas a nietas, o de tías a sobrinas.

El proceso de elaboración del rollo consiste en:

1.- Amasar: La masa de la que después saldrá el rollo, se prepara en un lebrillo³ y contiene harina de trigo especial, agua y una pizca de sal. Es muy importante amasar muy bien, ya que cuanto más trabajada esté la masa, mejor se podrá “pintar” el rollo.

2.- Distribuir la masa en pequeñas porciones, de la que posteriormente saldrá un rollo.

3.- Hacer los picos. Son unas pequeñas ondulaciones que se hacen en el borde del rollo con los dedos y que sirven de remate.

4.- Pintar el rollo. “Pintar” el rollo, consiste en decorarlo con una punta de una finísima navaja, haciendo en él los más variados cortes y punzadas. (Esta es una perfecta definición que hizo Alfonso González –experta maestra en

1 Las Fiestas Mayores de Higuieruela (Albacete), se celebran en honor a S^a Quiteria, desde el 21 al 24 de mayo.

2 La Comisión de Fiestas la forman cada año, de manera consecutiva, un grupo de personas nacidas en Higuieruela en una correspondiente quinta, y es la encargada de preparar el programa oficial de las Fiestas de S^a Quiteria de ese año. (ejm. La Comisión de Fiestas 2006 la forman los nacidos en el año 1959).

3 Lebrillo: Es un recipiente de barro cocido con forma de cuenco que puede ser de varios tamaños. Se usaba antiguamente en matanzas y generalmente para amasar.

pintar rollos– en el año 1994). Para esta tarea se utiliza una navaja muy pequeña con la punta muy fina. Es un trabajo delicadísimo y muy personal. Cada rollo es una pieza única.

5.- Una vez que el rollo esta creado, se lleva a cocer en un horno. Previamente, se pincha con una aguja para evitar que se agriete. Este proceso dura en torno a unos 10 minutos.

El sistema de contabilidad de los rollos se denomina Caridad. Una Caridad la forman 45 pares de rollos.

El día 22 de mayo se celebra la festividad de la patrona del municipio S^a Quiteria. Por la mañana, en la primera misa que se celebra, son bendecidos los rollos.

Por la tarde, la Comisión de Fiestas es la encargada de repartir el rollo entre el público, en el Jardín Municipal, en el que sin duda es, el acto más antiguo y tradicional de las fiestas de Higuera. Para su reparto, los rollos se colocan en antiguos escriños⁴ adornados con paños rematados de puntilla.

Antiguamente este acto se realizaba en la puerta de la Iglesia y eran los organizadores de las fiestas, también llamados mayordomos, los encargados de repartirlos.

Al rollo se le atribuyen determinadas propiedades relacionadas con el fervor y la devoción que el pueblo de Higuera siente hacia su patrona S^a Quiteria, y no es extraño ver como los estudiantes higuerales lo llevan consigo a los exámenes, o en una situación de tormenta hay algún rollo asomado a la ventana. Tampoco falta en la mesilla, al lado de la cama de un enfermo, etc.

El rollo de S^a Quiteria es, sin duda, un símbolo de Higuera que ha servido de imagen representativa del municipio en muchas ocasiones, y que ha sido utilizado, como elemento capaz de representar lo más puro y tradicional de nuestra cultura, a lo largo del tiempo, por diversas asociaciones y grupos vinculados, generalmente, a la organización de las fiestas populares del municipio.

DATOS TÉCNICOS

Cámara: Canon Eos

350D

Papel: AGFA Prestige



⁴ Escriño: Recipiente elaborado con esparto y que se utilizaba antiguamente para la recogida y transporte de los productos del campo.









PREMIO ESPECIAL FIESTAS POPULARES

JOSÉ DOMINGO FLORES CÓRDOBA

MOROS Y CRISTIANOS MANCHEGOS

Las Fiestas Tradicionales se viven como un rito. Se desencadena un sentimiento mágico y ritual que, a pesar del progreso y de la evolución constante, permanece en la mente del hombre desde remotos tiempos. Me refiero a la Fiesta por antonomasia. A ese ritual primitivo y agrario que el hombre cultiva desde sus primeros tiempos de vida social. Muchos aspectos han cambiado desde antaño, en la actualidad la vivencia adquiere diversos matices.

La fiesta de Moros y Cristianos, en Almansa (uno de los pocos lugares castellano manchegos en los que se celebra), rememora la reconquista de las tierras de la Península Ibérica a los árabes tras 800 años de ocupación. Esto supone que estas fiestas respondan a unos esquemas comunes en cuantas ciudades se celebran, ciñéndose estos a las representaciones de las batallas de conquista por parte de los árabes y posterior reconquista por parte de los cristianos, denominadas en este caso Embajada Mora y Embajada Cristiana respectivamente.

Independientemente de estos esquemas o estructuras básicas comunes, cada ciudad les imprime distintos matices inherentes a su propia historia que les confiere un atractivo diferente en cada una, y les dota de una gran variedad de costumbres y ritos dignos de presenciar en todas y cada una de ellas.

En Castilla-la Mancha, la Fiesta de Moros y Cristianos, adquiere un peculiar atractivo al celebrarse en conjunción con las típicas tradiciones manchegas.

DATOS TÉCNICOS

Tipo de papel: Agfa Prestige

Cámara: Konica Minolta Dimage Z5







ACCÉSIT COLECCIÓN

JUAN FRANCISCO ZAMORA SALMERÓN

CALAMINA

A finales del siglo XVIII, se descubren unas minas de calamina (mineral de cinc), en la sierra del Segura, a unos 5 kilómetros del Castillo de Riopar, tal era su riqueza y pureza que el rey Carlos III manda construir las Reales Fábricas de San Juan de Alcaraz y San Jorge del río Mundo, donde se fundía la calamina con cobre y se hacían bellas obras de bronce. Hoy casi trescientos años después todavía hay bastantes habitantes que siguen viviendo allí de este arte.

El primer paso en el proceso de construcción es rellenar unas cajas metálicas con arena humedecida, bien prensada con martillo de madera y las propias manos, una vez la tierra dura, se incrusta una copia del modelo a conseguir, por ejemplo una muñeca. Se coloca la tapa de arriba de esa caja metálica, y se lleva cerca del horno de fundición. En este horno se

está fundiendo el bronce a 1.500 grados. Con sumo cuidado se introduce el bronce líquido por los “bebederos”, y en el interior de las cajas se van rellenando las huellas que dejó esa muñeca. Se enfría la tierra y la pieza, y se saca. Se liman las rebabas que hayan quedado y ya está la pieza conseguida.

DATOS TÉCNICOS

FOTO 1:	1/10	f:3.2	Obj. 70 mm
FOTO 2:	1/30	f:2.8	Obj. 35 mm
FOTO 3:	1/80	f:3.5	Obj. 50 mm
FOTO 4:	1/25	f:2.4	Obj. 80 mm
FOTO 5:	1/20	f: 3.2	Obj. 60 mm

Cámara digital Canon Powersoft PRO 1. Resolución de 8 Mg Todas realizadas con trípode a 50 ASA







ACCÉSIT COLECCIÓN

CECILIO SÁNCHEZ TOMÁS

MANCHEGA Y OVEJA NEGRA

RAZA MANCHEGA

Hay una raza dominadora en la cabaña ovina en la provincia de Albacete, esta es la manchega; sobre todo en el Noroeste. En el sur se extiende en menor medida otra raza, la segureña, proveniente de las cercanías con Andalucía y Murcia.

La procedencia de la raza manchega hay que buscarla entre los primitivos ovinos mediterráneos, que formaron la primera rama de la especie adaptada a países secos, de limitadas posibilidades forrajeras y fuertemente dependientes de la climatología extrema.

La cantidad de cruces que se han ido haciendo a lo largo del tiempo ha dado una mezcolanza de individuos, quizás con una errónea idea de mejora de especies. Pero la necesidad de elaborar el queso manchego con leche de pura raza manchega ha hecho que se haya mantenido esta raza autóctona.

Para velar por la pureza se creó hace sobre una década la Denominación Específica “Cordero Manchego” con sede, precisamente, en Albacete. Es una raza muy valorada no sólo para leche sino también para carne.

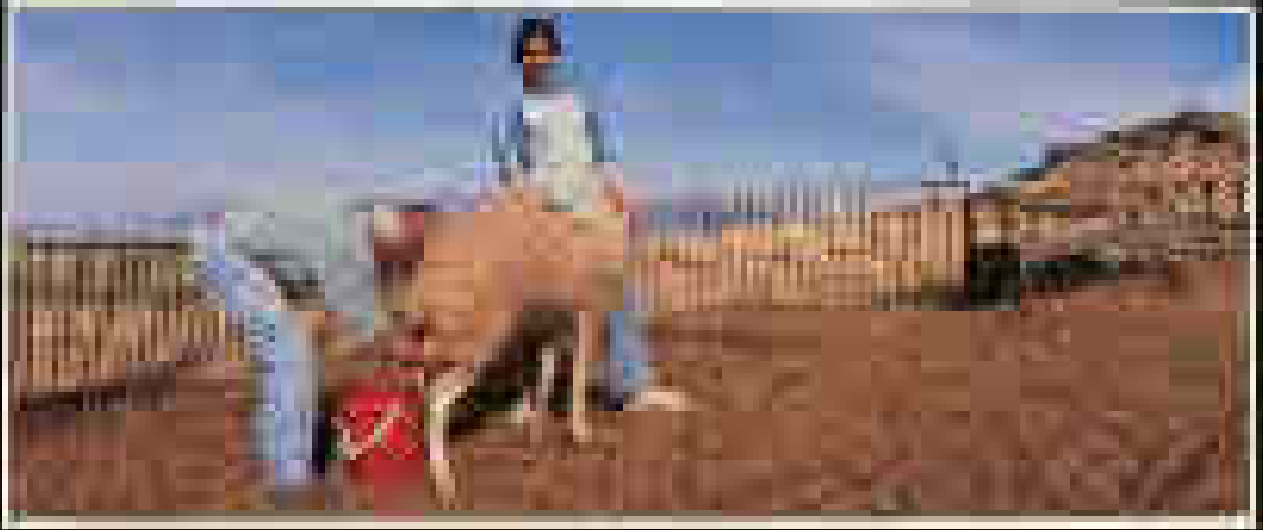
LA OVEJA NEGRA

Se puede considerar una raza especial dentro de la manchega, en grave peligro de extinción con una producción tanto de carne como de leche igual a la de color blanca, estimándose como la mayor conservadora de la pureza de la raza manchega por el menor cruzamiento. La causa principal de la regresión de los individuos negros fue la depreciación de la lana negra cuando este producto constituía una fuente importante de ingresos. La expresión “oveja negra” está ligada al aislamiento y rareza.

DATOS TÉCNICOS

Este trabajo está realizado por la provincia de Albacete, con una cámara panorámica Horizon y una Nikon FM-50 mm, en diapositiva Velvia 100.







ACCÉSIT COLECCIÓN

ANA BELÉN GORDO CABALLERO

NUESTRAS MANCHEGAS

El traje típico de la mujer manchega se compone de blusa de canesú con tirilla y mandil, ambos confeccionados con percal, tela de algodón, de cuadros o rayas. A la falda de lanilla, de corte recto, se le da vuelo ajustándose esta a la cintura y por medio de pliegues anchos cosidos a la pretina. Las medias, las sandalias de tiras de cuero (llamadas “albarquillas”), pañuelo de color atado al cuello y la “sombbrero” o sombrero de paja de ala ancha, completan la austera indumentaria femenina utilizada tradicionalmente para acometer las duras labores diarias.

El tejido más usado antaño, era la lana, que se confeccionaba en los telares y se teñía con lo que se tenía en casa, a menudo con azafrán, dando como resultado el color típico de este producto: entre amarillo y anaranjado.

Los zapatos negros, medias, pololos, enaguas, refajo, camisa y delantal negros con

puntilla blanca, y el tradicional pañuelo sobre los hombros, visten a la mujer manchega, que se decora con ambos moños encima de las orejas y otro mayor en la nuca con un lazo negro adornado con grandes orquillas doradas.

Esta indumentaria nos trae más de un recuerdo y no podemos evitar al mirarla, evocar aires festivos de nuestra tierra.

DATOS TÉCNICOS

Fujifilm Cristal Paper

Cámara: Olympus E-500, objetivo 45-150 mm

FOTO 1: Ultimando el bordado

Nº F: 4.5

FOTO 2: Casi preparada 1

Nº F: 4

FOTO 3: Casi preparada 2

Nº F: 4

FOTO 4: Aderezos y mandil

Nº F: 3.2

FOTO 5: Cuidando detalles

Nº F: 3.2











ACCÉSIT COLECCIÓN

ROSARIO ALDEHUELA LEÓN

EL INJERTO MANUAL DE LA VID

A finales del siglo XIX, después de una plaga de pulgón llamada filoxera procedente de América, los viñedos autóctonos quedaron seriamente dañados en sus raíces. Se recurrió precisamente a las vides típicas de las zonas filoxéricas, si esta plaga vino de Norteamérica, la solución vino también de allí, donde convivían vides y plaga.

Se reconstituyeron los viñedos europeos sobre una raíz americana resistente a la enfermedad y se adoptó el sistema de injertos con una parte aérea productora de uva europea, ya que la uva de vid americana es deficiente. De este modo, casi todos los viñedos actuales constan de un pie o portainjerto de vid americana y un injerto de vid tradicional de la zona.

La operación de injertado es la unión por soldadura de portainjerto e injerto. Esta operación se realiza actualmente de dos formas:

–El injerto llamado de “taller”, que es la unión de injerto y portainjerto en un local, para después plantarlo en la viña.

–El sistema de “pote”, que son injertos realizados en taller y arraigados en vivero, del cual se trasplantan a la viña con una porción de suelo que envuelve las raíces mediante un pequeño cubo perforado que se degrada después en el terreno.

La operación de injertado más antigua es la que se realiza en el terreno, donde primero se planta el portainjerto y como mínimo un año después, se hace el injerto. Esta técnica debido a la mecanización de las labores vitícolas, está en desuso y se emplea en casos aislados para arreglar vides dañadas. Es la que realiza Inocente Gento en Villarrobledo.

Inocente, recolecta sarmientos en invierno haciendo gavillas que debe mojar y meter en bolsas de plástico para evitar que se sequen. Después, las guarda en un sótano o en una tinaja tapada para que permanezcan en la oscuridad hasta la primavera, que es cuando se extraen para realizar los posibles injertos. Él realiza dos tipos, el injerto de púa terminal y el injerto inglés.

El injerto de púa es el más utilizado por Inocente y lo hace de la siguiente forma:

–Primero corta con unas tijeras de podar el portainjerto y le hace en el centro un corte a lo largo, como si hiciéramos un tirachinas.

–Después, coge uno de los sarmientos y elige las 2 ó 3 yemas mejores (que es por donde crecerá la vid) para hacer la púa, cortando un extremo en bisel por ambos lados.

–Y por último, introduce la púa en la hendidura del portainjerto y lo ata fuertemente con esparto húmedo cubriéndolo después con la tierra.

DATOS TÉCNICOS

CÁMARA: NIKON D50

OBJETIVO: 18-55 mm

ENFOQUE: Automático







ACCÉSIT INDIVIDUAL

JUAN ANTONIO SOTOS NIETO

EL GARABATO

El arado es el apero más importante de la agricultura. Uno de los instrumentos de origen más antiguo. A lo largo de la historia ha sufrido diferentes transformaciones, desde el más rustico con un tronco de madera, hasta los más modernos de hierro.

La *besana* es la labor de surcos paralelos, que se hace en invierno con un arado arrastrado por caballerías. El arado corta la tierra, la levanta y la voltea. La labor permite que los residuos de la cosecha y los rastrojos, se incorporen a la tierra, lo que facilita su evolución y preparación para la futura siembra.

El garabato es un arado que sustituye el timón por dos ligeras varas, para ser tirado por una sola caballería, sus elementos principales son:

La esteva, la hijá, la reja, los cañones y las orejeras; además el animal en cuestión, llevaba collarón, horcate, tiros o cadenas, silleta, mandil, cabezá, bozo y largas ramaleras.

Si los bancales eran grandes y de tierra pesada, se labraban con yunta (dos mulas con ubio y arado de timón), si por el contrario el bancal era pequeño o era un huerto y la tierra era ligera se realizaba con garabato.

El reportaje se realizó en Los Chospes (El Robledo), enero 2006.

DATOS TÉCNICOS

Cámara: Canon EOS 350D

Velocidad: 1/2505

Diafragma: f10

ISO: 100

Papel: Kodak



ACCÉSIT INDIVIDUAL

JUAN ANTONIO SOTOS NIETO

EL CARRETERO

El carretero era la persona que guiaba a las caballerías que tiraban de carros y carretas, por veredas y caminos. Oficio, con muchos pares de abarcas rotas en el trajinar de ir y venir. Los carreteros, como los arrieros, todo lo traían y todo lo llevaban.

El recuerdo los representa vistiendo blusa, portando boina o gorra, con el látigo colgado al cuello, transportando productos como trigo, paja, aceites, la siembra, leña, etc.

El carretero en sus viajes, solía hacer noche en las posadas y ventas, en otras ocasiones, al raso. En la posada, dormía en la misma cuadra que las caballerías, sobre el saco de paja y de cabecera un costal.

A veces no tenía hartura para cargar, y el problema se le presentaba al llegar a una cuesta y pretender subirla, hecho que se convertía en todo un espectáculo de maldiciones y verborrea dirigidos a las caballerías y a los santos; con trallazos y palos en el animal para que no reculara.

Era preciso el vocabulario dirigido a los animales:

- **¡booo!**, para girar a la derecha.
- **¡ría!**, para girar a la izquierda.
- **¡sooo...!**, para la parada.
- **¡arre!**, para caminar.

Cuatro palabras unidas al nombre del animal, **¡arre Plateroo...!**

Las partes del carro son:

- Los varales, en cuyo espacio interior se encuentra la caballería.
- Los mozos, sostienen el carro a nivel sin caballería.
- Las escaleras, son los laterales de la caja.

- El tablero, el suelo de la caja.
- La bolsa, que aumenta la capacidad del carro con tablero suspendido con sogas.
 - Los alabes, seras de esparto de la caja.
 - Los alabillos, seras de esparto de la bolsa.
 - El eje, de acero cónico donde encajan las ruedas.
 - Las clavijas, los pasadores que sujetan las ruedas en el eje.
 - Las zapatillas, los frenos del carro.
 - El torno, palanca que acciona las zapatillas.
 - Las ruedas, que son el alma del carro, la forman el cubo, los radios, la pina y el aro de acero macizo.

Los aparejos para tirar del carro son:

- Cabezón, horcate, francaletes, collarón, mandil, manta, silla, zofra, barriguera, retranca, ramaleras, tiros de cadena, zajaos de cadena.

Por las diferentes rutas recogían cuentos, versos y cantares diseminados por su mundo:

*En las cuestas de Hellín,
-decía Simarro-
cuando las putas hilan,
mal anda el carro.*

El reportaje se realizó en El Cubillo (El Robledo), abril 2006

DATOS TÉCNICOS

Cámara: Canon EOS 350D
Velocidad: 1/400
Diafragma: f6.3
ISO: 100
Papel: Kodak



ACCÉSIT INDIVIDUAL

MERCEDES LOZANO LÓPEZ Y ADELINA MARTÍNEZ DE LA ROSA

DEL OTRO LADO

Al principio no había puertas y las tribus se refugiaban en cuevas de manera colectiva. Sin embargo, con el fin de proteger sus bienes y de las inclemencias del tiempo, fueron incorporando a sus construcciones estos elementos.

“Del Otro Lado” es un reportaje de cuatro fotografías que plasma la realidad que nos encontramos frente a las puertas de lugares abandonados.

Son detalles de aldeas o terrenos donde el ser humano un día levantó sus hogares o cercó la tierra para utilizarla de alguna manera.

La puerta a la que nos acercamos para llamar, y tal vez pasar a través de ella. Ahora somos nosotras las que la observamos y es ella frente a nosotras y frente al resto.

La puerta, que nos separa del mundo y nos acerca al interior del alma de la soledad.



ACCÉSIT INDIVIDUAL

ALBERTO JERÓNIMO ALVARRUIZ PICAZO

CARNAVAL

Una representación que podría darse antiguamente en cualquier pueblo de esta comarca. Una imagen que actualmente casi ha desaparecido, pero ahí están los carnavales para transportarnos uno poco a nuestro pasado.

DATOS TÉCNICOS

Nikon D70

ISO 200

1/200

F 4,2

Distancia focal 38 mm



ACCÉSIT INDIVIDUAL

MARIANO GIMENO GANDÍA

FESTIVIDAD DE SAN BLAS

Desde cientos de años en la villa de Caudete se celebra la festividad de San Blas, médico, obispo y mártir, copatrón de la localidad. Y aunque no son las fiestas más impulsadas económicamente, gozan de gran popularidad en la población, ya que mayores, adolescentes, niños y personas devotas al santo disfrutan de los actos que la organización prepara para esta celebración.

Hasta no hace muchos años, la festividad de San Blas se celebraba en su día pero hoy en día, hay que ajustar la celebración al domingo más cercano a la festividad. Según la Cofradía estime oportuno calcula los domingos necesarios para cumplir con todos los actos a realizar.

Comienzan los actos en la explanada de la Basílica de Ntra. Señora de Gracia patrona de Caudete, (residencia de ambos durante todo el año que dista de la localidad 1'5 km.), con un concurso de gachamigas (aceite, ajos, harina, agua y sal son los ingredientes). Una vez el público asistente ha degustado y premiado a los concursantes, y tras un breve reposo del buen almuerzo e intercambio de opiniones de la degustación, procedemos al traslado de la imagen de San Blas a la parroquia de Santa Catalina. El público que tiene el gusto de acompañar en la procesión, disfruta de escuchar pasodobles interpretados por la Banda Unión Musical Santa Cecilia de Caudete y de los cohetes lanzados durante el traslado. En la parroquia son recibidos por el párroco escuchándose desde el campanario los tradicionales repiques de campanas.

Una vez el santo nos acompaña en la parroquia comienza el novenario con sus correspondientes misas que son repicadas como manda la tradición eclesiástica.

El sábado siguiente a la subida se bendicen

al atardecer los rollos de pan típicos de esta fiesta por el párroco de Santa Catalina y seguidamente se procede al encendido de la hoguera (antes sería el día 2 de febrero “La Candelaria”). En esa noche fría los caudetanos y visitantes disfrutan de charlar alrededor del fuego y de un aperitivo acompañado de un buen vino y refrescos para los niños.

El domingo festividad de San Blas (antes 3 de febrero) a las 9:30 horas, niños de la localidad se acercan a la sede de la cofradía para solicitar las cestas que llenaran con los tradicionales rollos de pan para ir a ofrecer de casa en casa y al público solicitante.

En la tarde y aprovechando los rayos de sol comienza la delicia de niños y mayores, las ansiadas cucañas compuestas de carreras de cuchara con huevo, carreras de sacos, dos subidas al palo enjabonado (por jóvenes adolescentes) para coger un jamón (en otros tiempos colgaba un gallo), ollas locas con su correspondiente sorpresa, terminando con la rifa de un cerdo y una bicicleta.

Por supuesto, San Blas sabe agradecer la colaboración de los niños con una propinilla y con el disfrute particular que han compartido con personas de todas las edades.

Al domingo siguiente la imagen del santo es acompañada en procesión de igual forma que se realizó para subirlo a la localidad.

Esta tradición que hemos aprendido de nuestros antepasados, no debemos dejarla en el olvido y hay que seguir colaborando entre toda la población de forma desinteresada para que todos sigamos sacando beneficio de ella.

Esperemos que esta tradición tan caudetana no desaparezca y que los cofrades de San Blas no pierdan el ánimo para que se siga conservando.



AÑO 2007
COLOR

PRIMER PREMIO COLECCIÓN COLOR

ABELARDO PEINADO VILLODRE

EL PERNALERO

Con los primeros calores del verano, días de siega y trilla, hacía su aparición el pernalero.

Era preciso poner a punto todos los utensilios y herramientas a emplear durante las intensas e interminables jornadas en la era, y en esos menesteres, la labor del pernalero era importante. “Si la trilla no muerde bien, échale vueltas y vueltas a la parva. Te puede durar más que un día sin pan”.

Recorría los pueblos, iba de era en era con su espuertilla llena de pernalas (pequeños trozos de pedernal), su baleo de esparto para protegerse del filo de las mismas, su maza de madera y alguna herramienta más. Su trabajo básicamente era recomponer las trillas.

El procedimiento era bien sencillo; con una maza y un puntero de punta curva extraía las pernalas rotas, o aquéllas tan gastadas que habían perdido el filo. A continuación en cada hueco vacío introducía una pernala nueva, cuidando que el tamaño de ésta encajara perfectamente en la madera. Tras pequeños golpes con la maza, y una vez la pernala bien sujeta, cogía un pequeño martillo de hierro y con suaves y certeros toques sobre la misma, iba desprendiendo diminutas esquirlas hasta conseguir un corte afilado.

Este proceso lo repetía hasta conseguir que los cientos de pernalas que componen una trilla quedaran perfectamente dispuestas. Al terminar; cobrar y hasta el año que viene.

Con la llegada de la maquinaria para cosechar y la paulatina desaparición de los métodos de trilla tradicional, el trabajo del pernalero se fue reduciendo. Y a finales de la década de los setenta, un buen año ya no apareció.

DATOS TÉCNICOS

Cámara: Finepix S-5600

Papel: Kodak







PREMIO ESPECIAL FIESTAS POPULARES

GABRIEL GONZÁLEZ VALVERDE

ROMERÍAS, FIESTA Y TRADICIÓN

Entre las fiestas que La Roda celebra a lo largo del año destaca una que se ha convertido en una tradición centenaria, la estancia de la patrona durante veintidós días en la localidad. Este periodo festivo comienza cada año a mediados de mayo con la “Romería de traída”, en la que una mañana bien temprano en domingo, miles de personas de toda la provincia se dan cita en el santuario de la Virgen de los Remedios situado en la vecina localidad de Fuensanta, a una distancia aproximada de ocho kilómetros. Desde allí, la imagen de la Virgen es transportada a hombros por cientos de personas en turnos de ocho, hasta la iglesia de “El Salvador” en La Roda. Durante el recorrido, se realizan varias paradas en unos “pedestales” contruidos al efecto y que la mayoría están cubiertos por los llamados “arcos”, que son una especie de bóvedas soportadas por cuatro pilares. El día de las romerías se desarrolla en un espectacular ambiente festivo en el que es tradicional el llevar magdalenas y cuerva para el camino, así como el realizar un buen almuerzo a media mañana. La romería suele terminar alrededor de las dos de la tarde, una muy buena hora para continuar con una comida campestre.

Durante la estancia de la patrona en la localidad se realizan numerosos actos festivos y religiosos que se centran principalmente en las procesiones que dos veces por semana recorren las calles.

Y para concluir, una mañana de domingo veintidós días después se vuelve a realizar otra romería pero esta vez en sentido inverso, es lo

que llamamos la “Romería de Llevada” con el mismo ambiente festivo que la primera, aunque con cierta tristeza ya que hasta el año siguiente nuestra patrona no volverá a visitar nuestro pueblo.

DATOS TÉCNICOS

Foto: De Fuensanta a La Roda

Cámara: Nikon 5700

Diafragma: 4.5s

Velocidad: 1/200

ISO 100

Papel: fujifilm

Foto: Descanso a medio camino

Cámara: Lumix FZ-20

Diafragma: 5.6

Velocidad: 1/400

ISO 80

Papel: fujifilm

Foto: Procesión 1

Cámara: Lumix FZ-20

Diafragma: 4

Velocidad: 1/200

ISO 80

Papel: fujifilm

Foto: Procesión 2

Cámara: Lumix FZ-20

Diafragma: 4

Velocidad: 1/160

ISO 200

Papel: fujifilm

Foto: De vuelta

Cámara: Lumix FZ-20

Diafragma: 5.6

Velocidad: 1/400

ISO 80

Papel: fujifilm







ACCÉSIT COLECCIÓN

JUAN ANTONIO SOTOS NIETO

EL BOTICARIO

La profesión de boticario esta en declive en alguna de las áreas más emblemáticas:

- Formulación magistral
- Diseño de remedios
- Agente de salud

Las razones principales son económicas, la industria acapara el diseño e igualmente la formulación de nuevos remedios, y en cuanto a agente de salud ha habido un gran desprestigio al acentuarse de manera obvia la faceta de negocio.

La labor del boticario tiene que ser en primer lugar, sanitaria, pero no suele ser así en muchas ocasiones.

El hipérico es una planta con una gran tradición, en la edad media ya era usada, sus peculiaridades principales las podemos resumir en que es portadora de luz, y esa luz es fácilmente asimilable por el ser humano, esto se debe entre otras razones a que su máximo esplendor es el día de S. Juan, razón por la que se le llama hierba de S. Juan, no olvidemos que es el día de mayor tiempo de luz. El hombre deprimido es un hombre sin luz que ha quedado a oscuras, no tiene ni coraje ni ideas para salir (luz).

Otras aplicaciones son:

Cicatrizante, durezas de los pies, quemaduras leves, comidas pesadas, hernias de hiato, ciática, contracturas musculares.

Uno de los más entusiastas en su empleo, fue el gran médico Paracelso, quien no dejó de alabarle como planta para remediar penas

del alma y por otro lado como antídoto de obsesiones y fijezas de espíritu.

La forma en que se ha preparado es un oleato y sus pasos son:

- Recogida de la flor el día de S. Juan
- Identificación
- Separación de la flor y trituración en el mortero
- Maceración en aceite durante 40 días a solano y sereno
- Filtrado y envasado.

Se puede utilizar como: compresas, infusiones, oleatos, decocciones, lociones, elixires.

Este reportaje se realizó en El Robledo entre junio y agosto de 2006.

DATOS TÉCNICOS

Cámara: Nikon Coolpix 5400

	<i>Velocidad</i>	<i>Diafragma</i>	<i>ISO</i>	<i>Papel</i>
Foto 1:	1/170s	f 5.6	50	Kodak
Foto 2:	1/150s	f 4.4	50	Kodak
Foto 3:	1/4s	f 2.8	50	Kodak
Foto 4:	1/8s	f 2.8	50	Kodak
Foto 5:	1/1s	f 3.1	50	Kodak







ACCÉSIT COLECCIÓN

SALVADOR TOMÁS BERENGUER

GALGOS

La caza con galgos es una modalidad cinegética muy arraigada en nuestra Comunidad, que ofrece las características apropiadas para este tipo de actividad: grandes extensiones de terreno llano y abundancia de caza.

Albacete es una provincia galguera por excelencia. Cuando la temporada de caza comienza, allá por el mes de octubre, es usual divisar en nuestros campos la clásica silueta de los galgueros avanzando en “línea” con sus perros, que mantienen sujetos en grupos de dos o tres animales.

Van caminando separados con paso firme a través de barbechos, rastros y eriales, barriendo una franja de terreno en un sentido y volviendo en el otro, hasta cubrir la zona elegida.

Cuando salta un conejo o una liebre, uno de los cazadores, el que va de “mano” suelta sus perros que se lanzan en persecución tras la presa y comienza el espectáculo. Perseguidor y perseguido cruzan bajo nuestra atenta mirada la extensa llanura, recortando y zigzagueando, recreándonos la vista en plástica y dinámica melodía.

Cada vez le toca el turno a un cazador, que se coloca en el extremo de la fila. Si tiene suerte y sus perros logran capturar la pieza, el perro, bien enseñado, se la traerá y la entregará, recibiendo a su vez el beneplácito de su amo.

Las fotos están tomadas en la Manchuela (La Gineta, Barrax, La Herrera, etc) y pertenecen a la temporada recién finalizada.

DATOS TÉCNICOS:

Cámara: Canon EOS 20d

Foto 1 objetivo Sigma 18-125, resto Sigma 100-300.

Foto nº 1	18 mm	F 5	1/320	ISO 100
Foto nº 2	149 mm	F 4,5	1/1250	ISO 200
Foto nº 3	149 mm	F 4,5	1/1250	ISO 200
Foto nº 4	300 mm	F 5,6	1/1250	ISO 200
Foto nº 5	190 mm	F 5	1/1250	ISO 200







ACCÉSIT COLECCIÓN

JUAN PAÑOS FRESNEDA

PEREJILES

Ajorraores, resineros, gancheros, pastores... oficios que desaparecen o se han perdido ya.

Las nuevas necesidades de la sociedad en cuanto al uso y aprovechamiento del medio natural, con mayores exigencias de producción, rentabilidad o simplemente la deriva hacia un uso cada vez más lúdico de la naturaleza hacen que estas ocupaciones queden obsoletas.

Pero no sólo se pierde el conocimiento profesional propio de estas labores, se pierde también algo fundamental, y es la profunda relación establecida gracias a ellas entre la naturaleza y el hombre.

Esta relación, (que es fuente indudable de conocimiento tras siglos de estrecho contacto habitando no sólo la cara más amable, si no también aquella otra más dura que ofrece el entorno y sin la cual nos queda una visión extremadamente parcial del mismo), es necesaria para actuar con respeto frente a la Naturaleza. Entendiendo por respeto el abordar el territorio, no sólo como un objeto susceptible de ser depredado, sino como el lugar donde debemos encajar y del cual formamos parte.

Dureza del medio, que se traduce no sólo en el modelado del paisaje si no también en el del carácter de las gentes que lo habitan y que es uno de los elementos clave que he querido expresar en esta serie fotográfica mediante el uso por ejemplo de un encuadre teóricamente imperfecto en la 1ª imagen con

toda la tensión que genera debido tanto al ángulo de toma como al recorte de la forma original, y que queda subrayado con la técnica de obturación lenta que domina toda la serie (1/15 seg. F/18 para todas las fotos, con una distancia focal equivalente a 105 mm. en formato 35 mm.).

La fugacidad es otro elemento que he querido resaltar en esta secuencia fotográfica, tanto por lo provisional de esta forma de relacionarse con la naturaleza que pronto será un mero recuerdo, como por el modo en que este hombre, Juan Gómez “Perejiles”, aparece y desaparece un poco a la manera de los personajes de “El bosque animado” de José Luís Cuerda.

Entiendo que el conjunto de la serie ofrece un interesante equilibrio entre las intenciones comunicativas sobre el tema, que pienso que son de un indudable interés, y la resolución estética con el uso de unos claros signos fotográficos.

Añadir por último en cuanto a los datos técnicos ya señalados que el trabajo se ha realizado con cámara digital de seis megapixel, sensibilidad de 200 ISO, archivos en modo RAW, y se ha positivado con sistema lambda sobre papel Ilfochrome. Y pienso que es importante destacar aquí, que no se ha utilizado ningún filtro digital en la serie, es únicamente el uso de esta combinación de distancia focal y velocidad de obturación lenta el responsable del resultado estético de las imágenes.







ACCÉSIT INDIVIDUAL

ANA NOELIA GONZÁLEZ CABEZAS

CAÑAS DE SEMANA SANTA

Siguiendo la tradición de antaño, Ramona, mi madre, prepara las “cañas de Semana Santa”, que junto con las “pelotas”, “Torrijas” y “Tortillas de la fritá”, son los platos dulces más tradicionales durante esos días.

Así las hace:

A la misma medida de aceite (oliva o girasol) que de vino blanco, le añade un chorreón de anís dulce y la harina que admita, amasando bien hasta conseguir una masa compacta, de la que va separando trocitos que, con las manos enrolla en las cañas (de cañar) cortadas de 10 a 12 cm de largo y 2 cm de diámetro. La masa debe ser una capa fina alrededor de la caña, las fríe en abundante aceite (oliva o girasol) bien caliente. Una vez doradas por todo, las saca de la sartén y separa la masa frita, estirando con suavidad por un extremo de la caña. Después las pasa por azúcar mezclada con canela, y ya están listas para comer.

Algún día, así lo espero, yo también les haré cañas a mis hijos, y ...quien sabe si ellos me harán una foto.

DATOS TÉCNICOS

Cámara: digital Finepix F460 (Fujifilm)

5.1 megapixels

12.2 x total zoom

Papel: fujicolor cristal archive



ACCÉSIT INDIVIDUAL

MÓNICA LÓPEZ VALCÁRCEL

BOZAINAS

Esta tradición es propia de la Cuaresma y viene a significar que entramos en período de recogimiento.

Desde el año 1953 hasta hoy, en un principio los viernes y actualmente los sábados, hacia las once de la noche, cofrades de la Cofradía del Santísimo Cristo de la Agonía y Santo Entierro de Chinchilla se encargan de recorrer las calles de esta ciudad tocando las “Bozainas”, como popularmente se las conoce. Colabora en esta tradición la Asociación Cultural del Santísimo Cristo de la Agonía y Santo Entierro desde su constitución en el año 1995.

Éstas son dos instrumentos de viento rudimentarios, de forma cónica y una longitud aproximada de 3 metros cada uno. Para facilitar su desplazamiento llevan acopladas unas ruedas de madera. Llevan grabaciones alusivas a la Pasión. El sonido que emiten es lúgubre, sordo y triste. Estos instrumentos van acompañados por el toque de un tambor y una campana. Sus orígenes (teniendo en cuenta sus características) se remontan a la Edad Media.

En estos últimos años la participación en los recorridos que se realizan con ellas se ha visto incrementada debido a la difusión de esta tradición por parte de los medios de comunicación. El interés despertado ha alcanzado incluso a personas de fuera de nuestra provincia, buena prueba de ello es el alto número de visitantes que acompañan a las Bozainas cada sábado de cuaresma para poder vivir esta tradición de cerca.

DATOS TÉCNICOS

Para la realización de este reportaje se ha empleado una cámara de fotografías analógica de 35mm con zoom y flash incorporado y película DX de 35mm de sensibilidad ISO 200 con fijación automática.





AÑO 2008
COLOR

PREMIO A LA MEJOR COLECCIÓN

ÁNGEL CAULÍN MARTÍNEZ

TEJIENDO LOS COLORES DE ALBACETE

Fotos tomadas en Casas de Lázaro, una pequeña empresa familiar (Eustaquio Rosa C.B) que va pasando de generación en generación, trabaja con viejos telares de madera de bajo lizo y materiales naturales como son la pura lana de oveja y el algodón.

El algodón es una fibra vegetal natural de gran importancia económica como materia prima para la fabricación de tejidos y prendas de vestir. La generalización de su uso se debe sobre todo a la facilidad con que la fibra se puede trenzar en hilos. La resistencia, la absorbencia y la facilidad con que se lava y se tiñe también contribuyen a que el algodón se preste a la elaboración de géneros textiles muy variados.

La lana se utiliza para confeccionar productos tales como sacos, cobijas, ruanas o guantes.

La elaboración de un textil tradicional se realiza a través de un largo proceso y se puede subdividir en las siguientes etapas:

1. Lavado de la lana obtenida de la esquila:

Ésta se lava prolijamente con agua caliente, extrayendo todos los restos orgánicos que se van adhiriendo a ella a lo largo de la vida de la oveja. Luego se enjuaga con agua fría, de esta forma, se trabaja el hilado.

2. Secado de la lana:

Una vez que la lana está limpia, se deja estilar y se deposita sobre una superficie plana para que se seque al sol o cerca del calor de la cocina o fogón.

3. Escarmenado de la lana:

Este trabajo consiste en estirar los fragmentos de lana esquilada, separando a mano cuidadosamente las fibras sin que se corten hasta que adquieran una textura suave y un peso muy liviano.

4. Hilado de la lana:

Éste se realiza ya sea con un huso, instrumento tradicional, o una rueca, máquina artesanal, y consiste en torcer las fibras de lana escarmenada hasta obtener un hilo del grosor deseado.

5. Madeja:

Se recoge la lana hilada en vueltas iguales con un aspa para crear una madeja, la que se lava nuevamente con jabón para eliminar todo tipo de residuos que aún estén en ella. Después de este lavado, se utiliza en su color natural o se tiñe con el color deseado.

6. Teñido de la lana:

Se selecciona el producto vegetal del que se desea obtener el color para teñir la lana, el cual se hierva en agua hasta lograr que desprenda el color. Se agrega la lana mojada enmadejada y, finalmente, después de un período de cocción, se agrega una sustancia que fija el color (sal, vinagre, piedra lumbre o sulfato de cobre).

7. Tejido de la lana:

Cuando la lana teñida ya está seca y el telar se ha preparado según las medidas de la prenda que se elaborará, la artesana inicia el tejido urdiendo la lana en el huirtral o telar y, gracias a su particular experiencia, entrelaza las hebras y da origen a un producto único.



DATOS TÉCNICOS

Cámara, Olympus E3

Objetivo, 14-54

Papel, seda









PREMIO ESPECIAL FIESTAS POPULARES

JOSÉ MARÍA ALONSO AYALA

EL CRISTO DEL SAHUCO

Todos los lunes de Pentecostés y todos los 28 de agosto, se celebra el traslado de una de las imágenes mas veneradas de la provincia de Albacete.

Existen datos documentales de la talla del Cristo del año 1667, constando como un referente de atribuciones milagrosas. La carrera se desarrolla tal y como hoy la conocemos desde 1878.

Esta tradición une los 15 Km. que separan Peñas de San Pedro y El Sahúco. En este ritual el Cristo es introducido en un arcón de madera en forma de cruz, siendo portado a hombros por cientos de corredores ataviados de blanco.

Esta costumbre tan vistosa e insólita concita cada día más fervor, habiendo sido recientemente declarada de interés turístico regional.

Así transcurre; entre montes y campos, entre vítores y ánimos, entre aplausos y exaltadas emociones, entre promesas y agradecimientos; donde generaciones y amistades comparten el esfuerzo de un sentimiento profundo.

¡¡¡VIVA EL CRISTO DEL SAHUCO!!!

DATOS TÉCNICOS

CAMARA: Reflex digital Nikon D70

Reportaje realizado en varias carreras, vivido desde el interior de las mismas.







PRIMER PREMIO COLECCIÓN COLOR

SALVADOR TOMÁS BERENGUER

ARTE-SANO DEL ESPARTO

El trabajo con esparto es un oficio prácticamente perdido. Realmente ya es más Arte que oficio. Sin embargo todavía podemos encontrar personajes como José Antonio Blázquez, jubilado, que dedica su tiempo libre a practicar esta antigua usanza.

Jose Antonio se coloca casi todas las mañanas en una esquina de la calle Fátima, cerca de su casa, exhibiendo sus trabajos, mostrando públicamente su buen hacer con el esparto.

Lo primero que tiene que hacer es recogerlo en el campo, en Yeste, su ciudad natal. Después lo trenza (Fotos 1 y 2), va perfeccionando los empalmes (Foto 3) y finalmente lo cose (Foto 4) dándole forma al objeto que está creando: cestos, canastos, botellas, esparteros, etc. El acabado final lo da quemando con un mechero las fibras que quedan sueltas (Foto 5).

Todo el proceso se hace completamente a mano.

Según nos cuenta, no es un trabajo difícil, pero sí es verdad que deja las manos dañadas, pues el esparto es un material “estropajoso” y eso hace que se resientan los dedos después de manipularlo durante varias horas. La escasa rentabilidad de este antiguo oficio ha provocado que se haya ido abandonando, quedando lo que es hoy: un “Arte-sano” del esparto.

DATOS TÉCNICOS

Cámara: Canon EOS 20D

	<i>F</i>	<i>S</i>	<i>Sensibilid.</i>	<i>Dist. Focal</i>
Foto 1	2,8	1/160	100 ISO	60 mm
Foto 2	2,8	1/160	100 ISO	60 mm
Foto 3	3,2	1/100	100 ISO	60 mm
Foto 4	5,6	1/500	400 ISO	18 mm
Foto 5	11	1/80	400 ISO	60 mm











ACCESIT COLECCIÓN

ROSA MARÍA PLAZA TOBOSO

LA PLEITA

Es un hombre mayor, y la pleita una de sus aficiones, como todos nuestros abuelos. El esparto en su día representaba una forma de vida.

Actualmente, la pleita no es muy reconocida, y se está perdiendo a causa de los nuevos productos para la fabricación de utensilios actuales.

En los años 50, la pleita tuvo un papel muy representativo en la vida cotidiana de los hombres de aquella época, ya que recolectarla no costaba ningún dinero. La pleita no era el trabajo principal de la casa, se hacía como entretenimiento, ya que era muy laborioso, muy mal pagado y de una tardía fabricación.

DATOS TÉCNICOS

Reportaje realizado con cámara réflex digital, utilizando sensibilidades de 100 iso, capturando el movimiento al utilizar valores de diafragma entre 9 y 11, y velocidad de obturación de, aproximadamente un segundo. He querido representar una perspectiva que abarca desde el gran angular hasta el tele corto, y con estos distintos puntos de vista obtener una visión más amplia de esta artesanía ya perdida.







ACCESIT INDIVIDUAL

ALICIA BRAVO MORENO

AJO DE MATAERO EN YESTE

El día del “mataero”, ha sido hasta hace pocos años una gran fiesta en todos nuestros pueblos y, como toda fiesta, ha ido precedida de un gran rito. Al apuntar el día, se preparaban, los “matarifes” y personas allegadas a la familia, que iban a sacrificar el cerdo, alrededor de una gran hoguera en un patio o en la puerta de la calle. Tomaban la primera copa de cazalla con unos higos para ir calentando el estómago y prepararse para la gran faena.

Una vez distribuidas las carnes del cerdo, quedaba todo dispuesto para hacer los embutidos. Pero el rito por excelencia era en el momento de cocer las morcillas. Para que no se reventasen, cuando las ponían a cocer rezaban en cada “tonga” una sarta de disparates y también algunas oraciones. En algunos sitios hay coplas enteras para este momento.

El convite del “mataero” es esperado con gran gozo, no sólo por la tradicional comida que ello lleva consigo, sino porque un año más la familia y amigos se reunían haciendo más fuertes esos lazos de unión, mientras se comía el “ajo de mataero”, “ajo pringue”, “ajo puerco”, “gachas de matanza” (llamado así según la tradición de cada hogar), sentados alrededor de una sartén. Día también de gozo porque con el arreglo del cerdo tendrían asegurada la despensa del largo invierno.

Para la elaboración del ajo se encomendaba a las mujeres más mayores que tenían más experiencia, precisamente por esa dificultad que llevaba consigo la preparación de esta comida. Lo primero que hay que hacer es comprar el pan (panes grandes de lo que hoy llamamos pan casero, que entonces se le denominaba pan moreno) dos o tres días antes del mataero. El día del mataero se saca la molla al pan y se remueve bien con la mano. Se coloca un pario

sobre la mesa para que la molla vaya cayendo en el pario. Las cortezas del pan se reservan para la hora de comer el ajo. Por supuesto el ajo se prepara en la lumbre, en una sartén grande. Pero primero se fríen las tajadas (trozos de asadura y tocino entreverado) con bastante aceite. Una vez fritas se retiran del fuego y se reservan. Preparamos entonces la sartén para el ajo en la que verteremos parte del aceite con el que se han frito las tajadas, un poco de agua y las especias. La cantidad de especias dependerá de la cantidad de pan que tengamos y también del gusto de la cocinera. Las especias que se utilizan son: pimentón dulce y picante, pimienta, canela y un poco de clavo. También se puede añadir unos piñones, que previamente habremos puesto a remojar. Por último se añaden los ajos que hemos picado en un mortero, añadiremos también la sal. Una vez que todo esto se ha removido en la sartén, se pone al fuego y se va añadiendo el pan, poco a poco, añadiendo más aceite si es necesario. Se va removiendo todo bien y una vez que la grasa asome por encima del ajo y veamos que este «hace molla» el ajo está listo.

La sartén se coloca entonces en el suelo, en el centro de la cocina, patio o lugar destinado al almuerzo. Los comensales se colocan alrededor de la sartén normalmente de pie, en una mano el pan y en otra la navaja. La persona de más edad daba la salida para empezar a comer y solía decir: «saquen» y todo el mundo comenzaba a comer. En el suelo se coloca también el porrón o puchero de barro con el vino, que iría pasando de mano en mano, haciendo la ronda. En el caso del puchero, al ir pasando de unos a otros, los bordes del mismo solían terminar cubiertos con el aceite del ajo. Cuando se bebía, como no se ponían servilletas, se

pasaba el brazo por la boca y uno se limpiaba con la manga del jersey. Para comer el ajo se daba un paso hacia la sartén, se mojaba con el pan y se daba un paso hacia atrás para dejar el espacio libre a otros comensales. Cuando se terminaba de comer el ajo, se colocaba la sartén de las tajadas que habíamos frito al principio

y que habían permanecido junto a la lumbre para que no se enfriasen. El postre solía consistir en peras (manzanas) uva, melones, higos secos, olivas (cualquiera de estos alimentos, no todos claro). Entre la gente joven solían gastarse bromas o hacer «burrerías», como decimos aquí.



ACCESIT INDIVIDUAL

JUAN FRANCISCO ZAMORA SALMERÓN

EL ESQUEJE

Albacete, como provincia, ha gozado desde siempre de un gran prestigio en sus vinos, desde los restos encontrados en el yacimiento arqueológico de Lezuza, la antigua Libisossun romana, a los recientes premios internacionales. Además no podemos olvidar que en nuestra provincia tenemos 5 denominaciones de vinos, y algún que otro “pago” con denominación propia.

La elaboración de un buen vino es compleja y solo la experiencia y la sabiduría transmitida de generación en generación hace que de una buena vid se consiga un buen caldo.

Todo empieza con la plantación de la viña y antes con la realización de los “esquejes”.

El esqueje es el proceso por el que cogiendo un sarmiento de una viña de probada calidad, se inserta en otra viña, normalmente borde, para que la fuerza, dureza y vitalidad de la “borde”, haga que el sarmiento esquejado “tire” con más fuerza.

En primer lugar se elige la viña “borde” y se corta casi a raíz del suelo su tronco. A continuación se hace una hendidura en dicho tronco, para seguidamente y una vez afilado el sarmiento en forma de cuña, se introduce en la hendidura de la viña borde. Para unir las dos partes es recomendable usar esparto, pues éste, a diferencia de la cinta aislante, “deja respirar a la madre”, osea a la viña “borde”. Una vez que el esqueje está bien atado al tronco, se cubre de tierra, se riega y a esperar la cosecha.

DATOS TÉCNICOS

Este reportaje se realizó al atardecer con una CANON 40D, con un objetivo montado de 18-200 mm. Los datos de las fotografías realizadas en cuanto a diafragma y velocidad son:

FOTO1	F:7.1	1/200
FOTO2	F:8	1/200

En todos los casos la sensibilidad de la cámara estaba ajustada a 100 ASA



ACCESIT INDIVIDUAL

ESTEBAN JOSÉ PAÑOS MARTÍNEZ

ROMANAS

Mariano Martínez Vera, natural de Madrigueras (Albacete), casado y con tres hijos. Jubilado en la industria que compartía con sus hijos varones. Termina su actividad en la empresa y decide regresar a su primer oficio, en el que se inició a los ocho años, romanero.

La romana, como elemento de pesar todo tipo de mercancías, se empieza a fabricar en la familia de Mariano en el siglo XIX. Son con mucho las romanas de Madrigueras reconocidas como las mejores; y son con mucho las mejores, las fabricadas en su familia, teniendo en cuenta en el proceso sagrados secretos y un grado de perfección, que sólo permitirá variaciones de un dos por mil en cualquier pesada.

Mariano, entusiasta del tema, quiere consagrar los años de lucidez y salud que tenga, para que las romanas de Madrigueras sigan presentes en el mercado y sean atractivas para la iniciativa de otro industrial que crea que puede ser elemento de taller y estudio para jóvenes inquietos que retomen esta actividad bonita y productiva.



ACCESIT INDIVIDUAL

ABELARDO PEINADO VILLODRE

LA ROSA DEL AZAFRÁN

Azafrán, oro rojo, oro de La Mancha. Cultivo ancestral que en otros tiempos estuvo tan arraigado, tan extendido, que llegó a ser un modo de vida en muchos de nuestros pueblos.

En época de recolección y monda el paisaje se torna azul y el profundo e intenso aroma a azafrán recién tostado invade hasta el último rincón. En los “días de manto”, días de máxima floración, el bullicio de gentes es vertiginoso. Es un constante ir y venir de lugareños con nervios y con prisas, pues la rosa del azafrán es una flor muy delicada que conviene recoger en el mismo día y a ser posible a primera hora; con el frescor de la mañana, porque cuando sube la temperatura las flores se abren, se enmarañan unas con otras y con el espartillo, convirtiéndose la labor de la recogida en mucho más lenta y laboriosa. Ya lo dice una copla popular:

La rosa del azafrán
es una flor admirable
que nace al salir el sol
y muere al caer la tarde

La monda también conviene hacerla el mismo día de la recogida porque la rosa del azafrán se deteriora muy pronto; a la mañana siguiente está prácticamente podrida. Ante tanta premura de tiempo, cualquier ayuda, “echar la pata”, es bien recibida.

La monda es punto de encuentro y de tertulia alrededor de la mesa. Sin dejar de mover los dedos de color azul amarillento la gente se cuenta los últimos chismes del pueblo y los chascarrillos, sucedidos y cuentos escuchados a sus antepasados y que por transmisión

oral pasan de generación en generación hasta los chiquillos, que sin parar de dar guerra, no se pierden detalle de lo que los mayores cuentan.

Mi novia está de rosera
con Manuela la Poyata
esta noche si Dios quiere
tengo que ir a echar la pata

Después de la monda, una vez bien limpio el azafrán, es necesario tostarlo. Se pone una fina capa de azafrán en un cedazo y se coloca en una tostadera con ascuas. Se deja a fuego lento hasta que está tostado; lo suficientemente deshidratado para que aguante mucho tiempo sin estropearse, pero en su justo punto para que no pierda ni un ápice de su aroma, de su color, ni de su sabor.

Mundo de cultivadores artesanos donde la maestría, las costumbres y el toque personal en el tueste se transmiten de padres a hijos. Mundo de objetos; cedazos, tostaderas, cestos, romanos. . . Mundo de pesas y medidas; cuadra, celemín, arroba, libra, onza. . .

Uno de los últimos reductos donde todavía se puede observar el ritual de este cultivo en su forma más tradicional y percibir el aroma de la rosa recién cogida y del azafrán recién tostado es en Minaya, en la provincia de Albacete.

DATOS TÉCNICOS

Cámara: Finepix S5600

Papel: Kodak

Velocidad obturación: foto 2: 1/250, foto 5: 1/60

Diafragma: Foto 2: f16, foto 5: f8



ACCESIT INDIVIDUAL

ALBERTO ALVARRUIZ PICAZO

LA ROSA DEL AZAFRÁN

El azafrán constituido por los estigmas unidos o no al estilo de la flor del *Crocus sativus* Lin. Constituye la especia cuyo mercado mundial ha sido y es liderada por España no sólo a nivel de producción sino también a nivel de exportación.

Aún siendo desconocido el origen de la palabra «azafrán» es muy similar su denominación en distintas lenguas habiendo sobrevivido sin casi alteración en árabe (záfaran), inglés (saffron), francés (safrane), italiano (zaferano), hindú, griego, etc. Del mismo modo que se ha mantenido su expresión idiomática, se ha mantenido a lo largo del tiempo su modo de cultivo, de recolección, de monda y de secado como se puede comprobar en frescos encontrados que datan de 1600 a.C. Ello determina que continúa siendo un cultivo en el que la mano de obra es un factor económico decisivo para su producción y en la determinación del precio. Mano de obra que interviene en la recolección individual de cada una de las flores que levantan 15 cm del suelo, y en la monda individual de cada flor para obtener los estigmas unidos al estilo y separados del resto de elementos florales.

Existen referencias del azafrán que datan del año 2300 a. C. A partir de esta fecha son

variadas y diversas las referencias sobre su uso en ritos y ceremonias religiosas, en medicina, en la gastronomía, etc.

Esta valoración especial unida a lo determinante de la mano de obra en su proceso de elaboración, es causa de su elevado valor económico. Aunque 0,5 kg de azafrán ya no cuestan más que un caballo, continúa siendo la especia más cara del mundo; siendo su valor superior en cinco veces al de la vainilla y cerca de 30 veces del cardamomo. El azafrán por su alto valor económico se ha denominado «oro rojo» habiendo sido objeto de muy diversas adulteraciones y falsificaciones aprovechando su nombre y su valor.

El azafrán es cultivado en España desde hace más de 1000 años, teniendo un gran arraigo y tradición siendo exportado a prácticamente casi todos los países del mundo. El azafrán ha constituido el ahorro para muchas familias de la Mancha durante el siglo XX y ha paseado el nombre de esta zona por todos los países del mundo, ganando prestigio y fama por su indudable calidad, fruto del tamaño de su hebra, de sus características organolépticas (color, sabor y olor) y del esmero en su elaboración (recolección, monda y secado).





AÑO 2005
BLANCO Y NEGRO

PREMIO A LA MEJOR COLECCIÓN

MIGUEL ÁNGEL GONZÁLEZ GARCÍA

EMBUCHAR MORCILLAS

Las morcillas, típico manjar de nuestra tierra, si bien ahora nos resulta muy fácil adquirirlas en cualquier carnicería y cualquier época del año, quiero recordar cuando no era tan fácil, sino que había que esperar la entrada del frío invierno, para la elaboración de éstas.

Las familias se juntaban y, principalmente las mujeres, se ponían manos a la obra; la noche anterior ya se comenzaba a preparar parte de los ingredientes. Se picaba cebolla en una gamella, se preparaban las madejas de hilo, haciendo ovillos, y se hacían “sopas de pan”, que se rociaban con un poco de agua caliente, para que fuese recalando y así al día siguiente echarlo a la sangre extraída del cerdo. Todo esto es parte del relleno llamado mondongo.

Las tripas recién extraídas se volcaban con mucho cuidado en una mesa y nuevamente las mujeres se ponían manos a la obra separando las gordas de las finas, las gordas eran para las morcillas.

Una vez separadas, se lavaban en un barrero con vinagre, mucha cebolla, harina, sal y limón, para desinfectarlas y que quedaran más blanquitas. A continuación se cortaban a la medida que se quisieran las ristras y así, con darles la vuelta, quedaban listas para llenarlas de mondongo.

A continuación describo como se hacía:

Mientras se freía la cebolla que se había preparado la noche anterior, se picaba la manteca ya fría en trocitos muy pequeños, se echaba en una artesa o un recipiente grande y así se mezclaba la cebolla, ya frita, la manteca y especias que dependían del gusto de cada uno, pero que normalmente eran: cominos, canela, pimienta, pimentón, orégano y una machacada

de ajo, y lo más importante: “la sangre”. Todos estos ingredientes se mezclaban dándoles muchas vueltas hasta que quedara rojito, y ya se tenía el mondongo. Algunas mujeres freían en una sartén un poquito de la mezcla para así probarlo, se echaban un traguito y ¡jala, a embucharlas!

Se cargaba la embuchadora de mondongo, se colocaba la tripa en la parte del embudo y presionando uniformemente y despacito sobre el astil de la embuchadora, se iban llenando una a una las tripas, no se debían llenar demasiado para no reventarlas. Una vez llenas, se repartía el mondongo para que quedara uniforme y se hacían atados a lo largo de la tripa dando el tamaño a las morcillas con la separación de los atados. Mientras se llenaban las tripas, se ponía a calentar en la lumbre una caldera con agua. Una vez que ésta estaba caliente, aunque no demasiado, se echaban las morcillas a cocer, pinchándolas antes una a una, con una aguja gorda para que no reventaran. Cuando empezaba a hervir el agua, había que espumarlas, es decir, quitar la espuma que se iba produciendo en la superficie con una penca de berza limpia. Pasada una hora, las morcillas ya estaban hechas, así que se sacaban de la caldera y, en cuanto se podía, se probaban. Para terminar, se colgaban en unas varas que se tenían sujetas en los techos de las cocinas para que se secaran con el fin de evitar que se estropearan o al menos conseguir que duraran más.

DATOS TÉCNICOS

Cámara: NIKON F-100

Película: ILFORD HP5

Papel: AGFA MULTICONTRAST CLASIC

Virado: SELENIO KODAK











PRIMER PREMIO BLANCO Y NEGRO

MARÍA MANZANARES GARCÍA

PREPARACIÓN CASERA DEL JABÓN

La preparación del jabón utilizado en las tareas domésticas se realiza desde que se descubrieron las propiedades asépticas de las cenizas de determinadas plantas. (saponarias)

Durante siglos la elaboración de jabones fue una tarea casera y se usaban cenizas vegetales y grasas animales, cambiándose posteriormente la ceniza por álcalis.

Las sustancias grasas se descomponen al tratarlas con una disolución acuosa de álcalis (sosa sódica o potásica) produciéndose una reacción química denominada saponificación que da como resultado jabón y glicerina.

Para que la saponificación se produzca es necesario agitar la mezcla de la grasa con la sosa. Si la sosa es sódica (hidróxido de sodio) se obtiene un jabón sólido y duro, si es potásica (hidróxido potásico) el jabón que se obtiene es blando o líquido. Una vez producida la saponificación se sala la mezcla para separar el jabón de la glicerina, se sigue con un proceso de cocción, de amasado, enfriamiento y secado lento.

Para fabricar jabón a partir de restos de aceite y grasas usadas en la cocina, una sencilla receta, aun utilizada en la Nava de Abajo (Albacete), es la siguiente:

Para 3 litros de aceites/grasas se requiere 3 litros de agua y $\frac{1}{2}$ kilo de sosa cáustica

La preparación: Se filtra el aceite/grasa por un colador o tela para limpiar las impurezas, se mezcla con el agua y se calienta hasta hervir. Fuera del fuego, poco a poco, y en lugar ventilado se añade la sosa sin dejar de remover hasta espesar con un palo de madera, (se debe remover en un mismo sentido para evitar que la mezcla se “corte”). Finalmente se vacía en un molde, de preferencia de madera, y se deja reposar antes de trocear el producto.

DATOS TÉCNICOS

Cámara: Nikon F-80

Objetivo: 28/105mm f:3'5-4'5

Película: Kodak T-Max 400 ASA

Revelador: Ilford Microphen dil: 1+1

Papel fotográfico: Kodak Policontrast

Virador AGFA Brown Toner dil 1+50



T. NAVARRO









ACCÉSIT INDIVIDUAL

FRANCISCO NISTAL VILARIÑO

DE PLEITA A CESTA

ESPARTO: en el mundo rural desde tiempo inmemorial ha sido utilizado principalmente por el agricultor, para realizar utillaje y enseres.

Esta hierba de la familia de las gramíneas que crece espontáneamente en terrenos áridos y pedregosos. De los bordes de esta planta salen dos hilos que se arrancan cuando la planta está verde, se seleccionaban las mejores atochas, posteriormente se meten 21 días en agua, después se dejaban secar y se majan; de esta forma se le daba la suficiente suavidad para poder utilizar estos hilos trenzados o tejidos serán la base de los aparejos del esparto. Trenzados son las llamadas “tomizas” y tejidos forman las pleitas o tiras anchas. La pleita se cosía normalmente con tomizas, y se basteaban (se reforzaban) con tomizas más gruesas llamadas (tomizones).

DATOS TÉCNICOS

Cámara: Nikon F-70

Objetivo: 28-105 mm

Modo: programa

Negativo: Fuji color

Positivado en 10x15 en papel Kodak Royal.



ACCÉSIT INDIVIDUAL

MARÍA DEL CARMEN RAMÍREZ JIMÉNEZ

RECORTADORES

Se define en tauromaquia como dar recortes a un toro. Esta tradición forma parte de la cultura del toro en España, ya en la época de Goya (1746-1828) quedó inmortalizada en su colección de grabados llamada La Tauromaquia. Actualmente se está aumentando el interés por este tipo de festejo taurino, realizándose concursos y exhibiciones en muchas plazas de España como complemento de las diversas ferias taurinas.

Este reportaje se realizó durante la exhibición de recortadores en la Feria Taurina de Albacete en el año 2004. Las fotografías se realizaron desde los palcos superiores principalmente.

DATOS TÉCNICOS

Cámara: Nikon f-60

Objetivo: 28-80 y 70-210

Carrete 100 ISO

Papel de revelado: AGFA n°3 (blanco u negro)

Revelado realizado en los laboratorios de la Universidad Popular.



ACCÉSIT INDIVIDUAL

HERMINIO RUBIO LÓPEZ

EN UN LUGAR DE LA MANCHA

Por la manchega llanura
se vuelve a ver la figura
de Don Quijote pasar...

Y ahora ociosa y abollada, va en el rucio la
armadura,
y va ocioso el caballero, sin peto y sin espal-
dar...

Va cargado de amargura...
que allá encontró sepultura
su amoroso batallar...

Va cargado de amargura,
que allá “quedó su ventura”
en la playa de Barcino, frente al mar...

Cuantas veces, Don Quijote, por esa misma
llanura,
en horas de desaliento así te miro pasar...
Y cuántas veces te grito: hazme un sitio en tu
montura
y llévame a tu lugar.

Hazme un sitio en tu montura,
caballero derrotado,
hazme un sitio en tu montura,
que yo también voy cargado
de amargura
y no puedo batallar.

Ponme a la grupa contigo,
caballero del honor,
ponme a la grupa contigo,
y llévame a ser contigo pastor...

Por la manchega llanura
se vuelve a ver la figura
de Don Quijote pasar...
va cargado de amargura ...
va, vencido, el caballero
de retorno a su lugar.

León Felipe

DATOS TÉCNICOS

Cámara NIKON F100
Dos objetivos AF NIKOR un 50mm y un zoom 28-70
mm. Objetivo Tamron manual de 90 mm





AÑO 2006
BLANCO Y NEGRO

PREMIO A LA MEJOR COLECCIÓN

JUAN ANTONIO TABERNERO MORENO

EL ARTE DE LA CETRERÍA

Sistema de caza milenario, selectivo y natural.

El primer testimonio histórico de caza con aves de presa aparece en las ruinas de Korsabad (antigua Persia), año 1400 a.c. en un relieve grabado, donde se observa una rapaz posando del brazo de “su amo”. Pero al parecer, la Cetrería se remonta a 10.000 años antes, según los Paleontólogos, en un pueblo de nómadas pastores montados a caballo de la vasta estepa Siberiana, que utilizaban no sólo halcones, sino también grandes águilas.

En España la Cetrería parece tener su origen en la época visigoda, pero se trataba del sistema de bajo vuelo con azor, ya que desconocían el uso de la caperuza, imprescindible para el manejo adecuado de los halcones. Fueron los árabes quienes lo introdujeron en la forma que se conoce hoy en día, sistema de caza que se conoce con el nombre tradicional de “altanería” (caza de altos vuelos, el halcón vuela por encima de su amo).

Hoy en día, además de ser un arte tradicional de caza, sigue siendo el sistema más efectivo para “espantar y/o dar caza” a las diversas especies de aves que ocupan los cielos de los aeropuertos de todo el mundo, con lo cual este sistema milenario también se encuentra al servicio de la tecnología más avanzada de nuestros tiempos modernos.

Manolo (en las fotos) y Antonio (el “amo” de la rapaz) practican este arte tradicional en

Albacete desde hace más de veinte años, un sistema difícil y muy sacrificado, por el debido cuidado que la rapaz necesita diariamente. Pertenecen a la Asociación Cetrera de Albacete, de la cual Antonio es su Presidente.

Este reportaje se realizó una fría tarde de invierno, en el lugar que tiene habilitado la Junta de Comunidades para la práctica de este tipo de caza con halcones. Todo transcurrió mejor de lo previsto, y el halcón (“torzuelo”: macho) dio caza a la perdiz menos ágil y seguramente la más débil y adulta de todas las que “saltaron” esa tarde.

La Cetrería no es solamente un sistema diferenciado de caza, sino el arte que ha llevado al hombre a la más profunda y libre alianza con el animal (Félix Rodríguez de La Fuente, 1980).

A Manolo y Antonio, por su gran amabilidad...

DATOS TÉCNICOS

Cámara: Nikon D70

Papel: Fuji Profesional











PRIMER PREMIO BLANCO Y NEGRO

JUAN JOSÉ VALVERDE SOLANA

CARDAORES DE NOGALES

Con el hacha a la espalda y con su ducados en la boca, estos hombres de Nerpio que sobrepasan los cincuenta, se suben a los nogales con la misma destreza que si tuvieran veinte años para podarlos y sanearlos. La poda de cada nogal les lleva medio día y para ellos, esta técnica, mejorada a lo largo de los años, es la que mejores resultados ofrece resistiéndose a utilizar nuevos métodos más seguros ya que nos comentan que si utilizan sierras eléctricas la madera se quema.

Es una tradición que se ha ido pasando de padres a hijos (y últimamente mediante cursos) y que perdurará a lo largo de los años debido fundamentalmente a la importancia de esta actividad en Nerpio y a que es la mejor forma de mantener estos arboles que tantos cuidados necesitan.

Parece mentira que estando en el 2006 y con los avances que han habido, siga existiendo esta tradición y que sea precisamente, esta forma de podar, la mejor para mantener en buen estado los nogales que tan típicos son del paisaje de Nerpio.

DATOS TÉCNICOS

Cámara y objetivo: Canon 20d y Sigma 24-70 f2.8

Diafragma: f13 y f4.5

Papel: Kodak Royal











ACCÉSIT INDIVIDUAL

JOSÉ LUIS MARTÍNEZ DE LOS SANTOS

VIERNES SANTO EN TOBARRA

La jornada culminante de la Semana Santa de Tobarra es el Viernes Santo: Jesús ha muerto y su traslado al monte “Calvario” representa una de las procesiones más solemnes y estrictas de toda la Semana Santa.

En esa mañana los nazarenos de las cofradías participantes en la procesión y sus múltiples visitantes se reúnen en el monte “Calvario”. Llegado el momento, se dan tres toques de silencio, interpretados por una corneta, y cesa el ruido ensordecedor de los tambores durante unos instantes. Un respetuoso silencio se adueña del lugar para presenciar uno de los actos más representativos del ritual: la Bendición. Acto seguido, suena en el aire la melodía del Mektub, música fúnebre e intensa, y la imagen de Jesús Nazareno bendice con su brazo derecho a todos los allí presentes hacia los cuatro puntos cardinales.

Muchos de quienes lo han vivido aseguran: “...en esos momentos se conmueven hasta los mas descreídos”.

Finalmente, otra vez suena la corneta, avisando que la Bendición ha terminado y dando paso de nuevo al estruendo de miles de tambores.

DATOS TÉCNICOS

Cámara: Pentax ME-SUPER

Película: Kodak Plus X

Positivado en Laboratorio Colormatic



AÑO 2007
BLANCO Y NEGRO

PREMIO A LA MEJOR COLECCIÓN

JUAN FRANCISCO ZAMORA SALMERÓN

HERRANDO CABALLOS

Las mulas, los burros y los caballos siempre han estado muy unidos a la vida en nuestra provincia, ya sea para ayudar en las tareas agrícolas y el transporte o como recreo. Pero al animal hay que cambiarle las herraduras pues deben adaptarse al casco.

Si antaño se hacía en las fraguas del herrero, los herreros de hoy día van de pueblo en pueblo, en grandes camionetas, en las que perfectamente ordenadas llevan sus herraduras de distintos tamaños, sus pinzas, mazas, clavos, limas, tenazas, el yunque y un horno a gas para calentar las herraduras que supe a la vieja fragua.

El primer lugar hay que quitar la vieja herradura al animal con unas tenazas, el casco compuesto por queratina, al igual que nuestras uñas, impide que el animal note cualquier dolor, a continuación se limpia el casco y se termina de perfilar con una lima; las herraduras sobre el yunque y al rojo vivo, se adaptan a la forma de cada casco y se van clavando con clavos de acero. Se liman si es necesario y el animal ya tiene calzado nuevo.

DATOS TÉCNICOS

Todas las fotografías realizadas con una cámara Canon D5, a 50 ASA

Herrando I

1/100 F:11 OB. 75 mm

Herrando II

1/40 F:11 OB. 90 mm

Herrando III

1/20 F:11 OB. 52 mm

Herrando IV

1/60 F:11 OB. 60 mm

Herrando V

1/25 F:11 OB. 160mm











PRIMER PREMIO BLANCO Y NEGRO

ALBERTO ALVARRUIZ PICAZO

POR SAN ANDRÉS MATA TU RES, CHICA, GRANDE O COMO ES

Hacia el mes de marzo se traía paja fresca para preparar la “gorrinera” ante la llegada de sus nuevos inquilinos. Los niños acudíamos raudos para ver esos cerditos ágiles que empezaban a olisquearlo todo y a escarbar por doquier. Nos quedábamos fascinados si algunos de ellos tenían manchas negras o alguno era negrito del todo. Casi presumíamos entonces de que nuestro “gorrino” no era como el de los demás.

Pasados los meses, aquel cerdo se había convertido en un gigante a nuestros ojos. Ya en octubre, al volver de vendimiar sentados encima de la uva, casi nos asustaban sus gritos reclamando comida tras haber sido abandonado todo un lago día.

Una mañana de noviembre o diciembre, muy temprano, en la oscuridad casi, nos levantábamos al oír de nuevo gritos similares. Ahora, aquel gigante estaba encima de una mesa con varios hombres sujetándolo, otro con un cuchillo y alguien más, generalmente nuestra madre, recogiendo y removiendo la sangre en un lebrillo. Escena brutal ante la

que pronto nos volvíamos totalmente insensibles. El rito de la matanza del cerdo estaba en nuestros genes transmitido por generaciones de antepasados. Rápidamente, deseábamos tomar parte en todo aquello y alguien nos ofrecía que sujetásemos al gorrino por el rabo. Pensábamos que dicha contribución era importantísima para que todo saliese bien. Al cabo de unos minutos el animal se quedaba sin sangre y dejaba de convulsionarse.

Comenzaban tres días de frenético trabajo en casa.

Texto: *Juan Ramón Pardo*

DATOS TÉCNICOS

Cámara Reflex digital

Objetivo gran angular.

Tiradas focales comprendidas entre 12 y 17 mm

Tiempos de obturación entre 1/40 y 1/20

Diafragma 3.5

ISO 100







ACCÉSIT INDIVIDUAL

MARIO MARTÍNEZ MIRANDA

CARNAVAL DE SOCOVOS

Degustación de migas en la “placeta de las máscaras”, pasacalles con máscaras de trapos viejos, de viejos baúles. La charanga con Paquito el chocolatero y “El padre Juan y su burra” vestida con ropa de domingo y aguaderas con garrafas de cuerva y vasos, para repartir alegremente a todo el mundo.

Una fiesta añeja, cargada de simbolismos y que cada año congrega a más gente.

Fecha de las tomas: 2 de marzo de 2003.

DATOS TÉCNICOS

Cámara: Sony Mavica CD 300



ACCÉSIT INDIVIDUAL

MARIO MARTÍNEZ MIRANDA

CASAS DE BARRO Y CAL, EL PATIO Y EL CORRAL

Un pasado no muy lejano, a punto de desaparecer.

Colección de fotografías que muestran aspectos de la vida más rural que aún hoy y en núcleos de población muy reducidos, es posible encontrar. En la Sierra de Albacete, también es posible localizar ya, aldeas totalmente despobladas, casas abandonadas a su suerte, haciendo frente a un terrorífico mundo que se avecina, lleno de ruidos, contaminación y grandes urbanizaciones.

Fecha de las tomas: año 2006

DATOS TÉCNICOS

Cámara: CANON 20D



ACCÉSIT INDIVIDUAL

MARIO MARTÍNEZ MIRANDA

REALES FÁBRICAS DE RIÓPAR

Colección de fotografías de detalles pertenecientes a algunas de las máquinas, que aún se conservan y que están expuestas al público en forma de museo, en la oficina de turismo de Riópar.

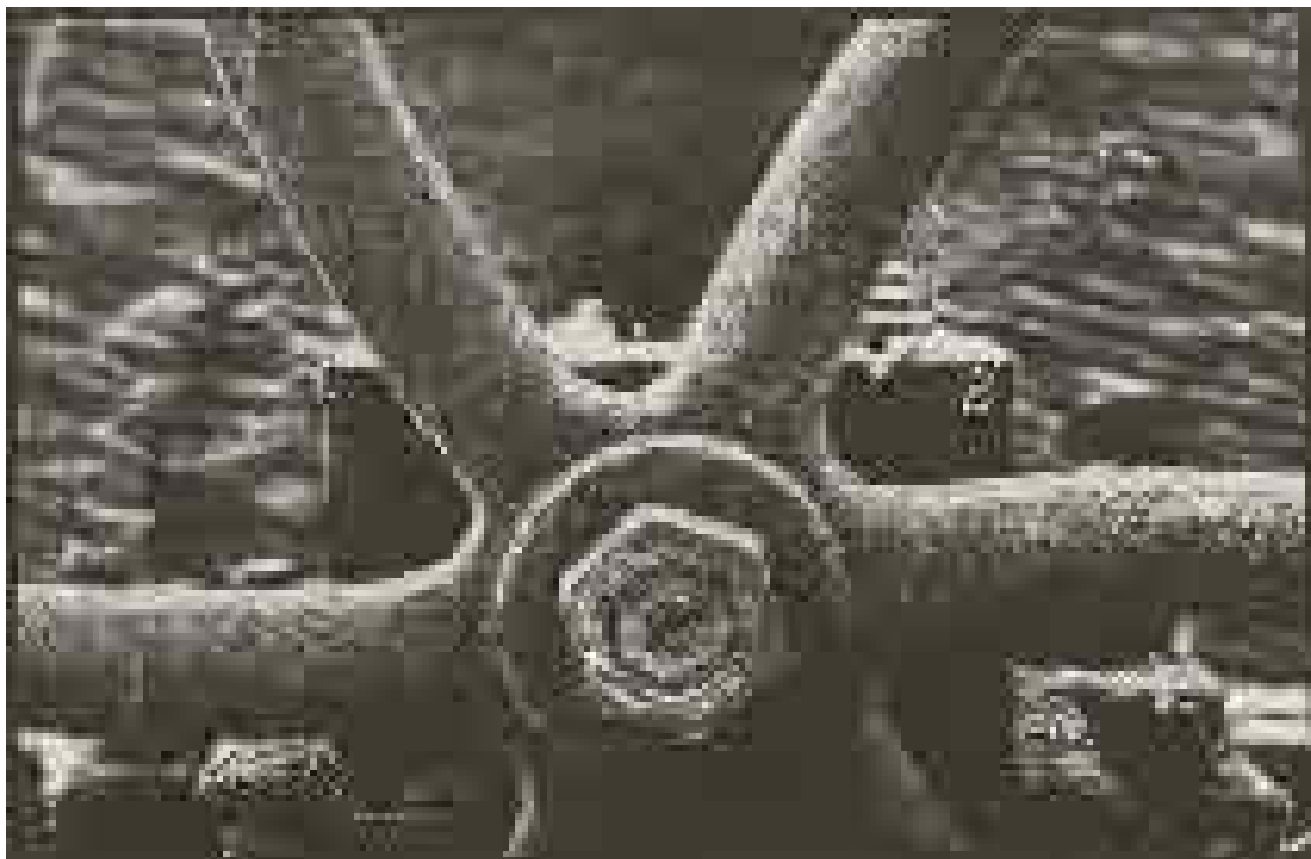
Las Fábricas de Riópar, fueron creadas en el año 1773 para producir latón, cobre y zinc, y supusieron toda una revolución industrial en la comarca de la Sierra del Segura.

Los tres núcleos fabriles originales son: San Jorge al nacimiento del río Mundo, San Miguel o el laminador a dos kilómetros del anterior y, San Juan uno de cuyos talleres permaneció en activo hasta la década de 1990.

Fecha de las tomas: año 2006

DATOS TÉCNICOS

Cámara: SONY DCS-R1



ACCÉSIT INDIVIDUAL

CECILIO SÁNCHEZ TOMÁS

EL ÚLTIMO VIAJE

Gerardo, que lleva veinticinco años como mayoral, conduce el ganado por las calles de Viveros.

Desde los tiempos más remotos ha existido el trasiego del ganado en busca de alimento. La migración bianual desde las tierras altas y frías del norte a las bajas y cálidas del sur, y vuelta, en busca de los pastos frescos durante los meses de verano en las montañas, y de temperaturas más suaves en las comarcas del sur y en el fondo de los valles, es lo que siempre se ha conocido como la trashumancia.

Como consecuencia de estos movimientos trashumantes se creó en la Edad Media la Mesta, formada por todos los ganaderos que cotizaban a la institución con independencia de las cabezas que tuvieran, dictándose disposiciones relacionadas con el desplazamiento del ganado.

Se estableció una tipología de caminos, con sus anchuras propias, en cañadas reales, cordeles, veredas y coladas. La red de vías pecuarias se completa con abrevaderos (pilones, arroyos o remansos de ríos donde bebe el ganado), descansaderos (destinados al reposo de animales y pastores) y majadas, chozas y apriscos (para pasar la noche, los pastores con cobijo y el ganado recogido). El mayoral acude a la localidad más próxima y se ocupa de recoger el pan y productos frescos para los pastores y atender los trámites legales.

La historia de estos itinerarios es, por tanto, una parte importante nuestra y la conservación de este patrimonio vial trasciende del mero hecho económico de su utilidad para convertirse en la protección y el rescate de uno de los más impor-

tantes monumentos de nuestro acervo cultural.

En nuestros días tan sólo una ganadería, de reses bravas, hace uso de parte de los 1.842 kilómetros de vías pecuarias que discurren por la provincia de Albacete. A finales de noviembre y según el frío aceche salen de su lugar de origen en Albarracín (Teruel) hacia La Carolina (Jaén), localidad de Sierra Morena, donde se establece el ganado en una finca, tardando unos veinticinco días en recorrer los cuatrocientos kilómetros que les separa, para pasar un invierno más suave. A mediados de mayo realizan, por el mismo itinerario, el viaje de vuelta en busca de un verano más suave y con más posibilidades de pastos, invirtiendo algún día más por el agotamiento propio del calor en los animales.

Gerardo como mayoral y sus cuatro pastores también llamados en este caso vaqueros a lomos de caballos transcurren, con las más de quinientas reses, acompañados de mansos y algún perro, por la llamada Cañada Real de los Serranos o de Extremadura a Cuenca, atravesando los términos municipales albaceteños de La Roda, Minaya, Munera, Lezuza, El Bonillo, El Ballester, Viveros (pasando ducha cañada por calles de la población), Alcaraz y Povedilla para ya adentrarse en la provincia de Ciudad Real.

La escasez de pastores y mayorales quizás por la dureza del trabajo, otros medios de transporte más rápidos, el precio del ganado, las dificultades administrativas, la falta de respeto en actuaciones sobre las vías pecuarias y otros problemas hacen prever que estas imágenes del otoño de 2006 pertenezcan a un último viaje.



DATOS TÉCNICOS

Cámara: Contax G2 T-Max 100 y positivado en papel fotográfico.

Reportaje realizado entre finales de noviembre y principios de diciembre de 2006.

ACCÉSIT INDIVIDUAL

CARMEN RAMÍREZ JIMÉNEZ

HILANDO

Gracias a la rueca de hilar se consigue el arte de transformar la lana en hilo. Esta tradición data de la antigüedad, ya en el siglo XIII era conocida esta máquina textil, pero su uso no se propagó hasta el transcurso del siglo XIV, implantándose definitivamente en la decimoquinta centuria donde un taller podía producir hasta 80.000 piezas anuales. Fue la Corona de Castilla la gran productora de lanas, en su mayor parte exportadas.

La materia prima más importante en las manufacturas textiles era la lana. Pero también se trabajaban otros materiales, particularmente el algodón, el lino, el cáñamo y la seda. El algodón procedía de Oriente o del norte de África, pero también se cultivaba a fines de la Edad Media en algunas regiones del sur de Europa.

DATOS TÉCNICOS:

Cámara: reflex Nikon F-70

Película: AGFA, 100 ISO

Revelada y pasada a blanco y negro con viraje sepia

Papel: Kodak.





AÑO 2008
BLANCO Y NEGRO

PRIMER PREMIO BLANCO Y NEGRO

ANA MARÍA LÓPEZ LÁZARO

TEJIDOS ENTRE EMOCIONES

REFLEXIÓN SOBRE INDUMENTARIA POPULAR DE LA PROVINCIA

La emoción de rescatar del baúl las prendas tejidas por los antepasados.

La emoción de consagrar años al bordado de un refajo preciado.

Prepararnos para ese gran día y descubrir...

El aroma que desprenden los tejidos conservados.

El silencioso roce de los refajos, pololos y enaguas.

El tacto rugoso de las polainas y calzones.

El brillo de las horquillas doradas.

Los sensuales cordones de zapatos y corpiños.

La ilusión de acariciar el cabello sedoso de una hija, una hermana...

Para peinarla con moño de picaporte y un lazo negro.

La emoción de encontrarse de nuevo en familia, entre amigos.

Envueltos entre pañoletas, fajines, medias, refajos, delantales.

Emociones y recuerdos tejidos entre los trajes.

Esta pequeña reflexión quiere mostrar la importancia de la conservación de la indumentaria popular de nuestra provincia. Vestirse con estos trajes no es ir disfrazado para una ocasión. Supone un reflejo de las formas de vida tradicionales que nunca han de ser olvidadas. Y nuestra misión al vestirnos es poner máximo cuidado para ser fieles a cómo se llevaban esas prendas. Detrás de todos los

tejidos y objetos que elegimos se ocultan una historia y ciertamente muchos recuerdos y sentimientos. Gracias a todas las personas que investigan en el estudio antropológico de estas prendas y a los que ponen esmero en vestirlas.

DATOS TÉCNICOS

- Reportaje de 5 fotografías blanco y negro
- Las fotografías se han realizado en 2 fases: procesado y revelado de archivo RAW, montaje en escaner y revelado final. Composición sin retoque de software.

• Cámara Nikon D200

• Objetivo Nikkor

• Papel Kodak profesional

• Dimensiones de la mancha fotográfica 30x30

FOTOGRAFÍA 1: Tejidos entre emociones I

Resolución 300 ppp

Longitud focal: 24mm

Abertura F/2,8

Tiempo exposición 1/60 sg.

FOTOGRAFÍA 2: Tejidos entre emociones II

Resolución 300 ppp

Longitud focal: 22mm

Abertura F/4,8

Tiempo exposición 1/63 sg.

FOTOGRAFÍA 3: Tejidos entre emociones III

Resolución 300 ppp

Longitud focal: 24mm

Abertura F/4,3

Tiempo exposición 1/60 sg.

FOTOGRAFÍA 4: Tejidos entre emociones IV

Resolución 300 ppp

Longitud focal: 13mm

Abertura F/3,7

Tiempo exposición 1/320 sg.

FOTOGRAFÍA 5: Tejidos entre emociones V

Resolución 300 ppp

Longitud focal: 39mm

Abertura F/4,4

Tiempo exposición 1/250 sg.











ACCÉSIT COLECCIÓN BLANCO Y NEGRO

GABRIEL GONZÁLEZ VALVERDE

25 AÑOS DE FRITILLAS

A lrededor de 7000 fritillas han elaborado este año 2008 un grupo de amas de casa encabezadas por una profesora de cocina de la Universidad Popular de La Roda jubilada, Caridad, que durante la semana de carnaval y como ya viene siendo tradición en La Roda durante los últimos 25 años, elaboran para repartirlas entre las asociaciones socio-sanitarias de La Roda, así como en el baile de San Reventón del Martes de Carnaval y también en el tradicional “Mercadillo Carnavaleiro”.

Agua, harina, azúcar, aceite muy caliente, más la larga experiencia de Cari y sus ayudantes y algún que otro ingrediente secreto son la base para estas exquisitas y tradicionales Fritillas de Carnaval.

El proceso se realiza completamente a mano y al estilo tradicional, comenzando con el amasado de los ingredientes, que en los últimos años lo realizan las nuevas incorporaciones masculinas. Posteriormente la masa se desmenuza en bolas más o menos regulares (foto 1 y foto2) las cuales se golpean y estiran para darles la forma de la fritilla (foto 1 y foto3) para terminar friéndose con aceite muy caliente (fotos 4 y 5). Al final del proceso se les añade cierta cantidad de azúcar.

DATOS TÉCNICOS

Las 5 fotografías de la serie están realizadas con una cámara reflex digital modelo Nikon D80 y con un objetivo 18-200 DX VR. Plasmadas en papel Fujifilm Tipo Fujicolor Cristal Archive.

Los datos particulares de cada una son los siguientes:

Foto 1: Las voluntarias incansables

- Iso 400
- Velocidad 1/60 sg
- Diafragma f/3.5
- Focal 27 mm (eq. a 35 mm)
- Sin flash

Foto 2: La masa de las fritillas

- Iso 400
- Velocidad 1/60 sg
- Diafragma f/5
- Focal 123 mm (eq. a 35 mm)
- Sin flash

Foto 3: Extendiendo la masa de la fritilla

- Iso 100
- Velocidad 1/60 sg
- Diafragma f/5.3
- Focal 120 mm (eq. a 35 mm)
- Flash

Foto 4: Friendo las fritillas

- Iso 400
- Velocidad 1/60 sg
- Diafragma f/3.5
- Focal 27 mm (eq. a 35 mm)
- Sin flash

Foto 5: La fritilla en su punto

- Iso 200
- Velocidad 1/60 sg
- Diafragma f/4.8
- Focal 75 mm (eq. a 35 mm)
- Flash







ACCÉSIT INDIVIDUAL

PEDRO DAVID VALVERDE LEIVA

SEMANA SANTA DE HELLÍN

Fue en 1411 cuando San Vicente Ferrer, en predicación en Hellín contra brujas y adivinos, instauró las procesiones de penitencia encabezadas por “músicos y tambores” y que perduraron hasta mediados del siglo XIX. Totalmente documentada está la procesión de los Azotes de mediados del XVIII en la entonces villa, que era encabezada por dos grandes hileras de tamborileros. Y también lo está la escisión definitiva de éstos en 1876, por las protestas del clero local ante su indisciplina y crecimiento espectacular, por lo que comenzaron a redoblar sus tambores fuera de las procesiones. Ello llevó a que las tamboradas se configuraran en la forma y manera en que hoy las conocemos, tocando los tamborileros el tambor libremente por las principales calles del centro de la ciudad.

La Tamborada de Hellín tiene un origen procesional que ha evolucionado de forma similar en localidades como Mula, Moratalla, Tobarra y Agramón. Existiendo también localidades en que los tamborileros forman también parte de los desfiles procesionales, como en Cuenca (las Turbas o Turbos), Baena (Coliblanco y Colinegro), Calanda, Híjar, Alcañiz, Alcora, Andorra, Teruel, Zaragoza, etc.

En la actualidad son más de 250 peñas de tamborileros, tamborileras y mixtas en su mayoría, las que redoblan en nuestras Tamboradas. Contando la mayoría con un local o sede en la que se reponen fuerzas y se vive con intensidad la Cuaresma y Semana Santa en convivencia.

En muchos casos estos locales se convierten en verdaderos museos en los que se venera tanto el aspecto religioso de esta fiesta, como el meramente lúdico, así como la exaltación de todo lo hellinero en general.



DATOS TÉCNICOS

Foto 1: Cámara Minolta Maxxum 9, Objetivo 28-105mm
Velocidad del obturador 1/60 Diafragma F: 7.1 Iso:400

Foto 2: Cámara Minolta Alpha 100, Objetivo 28-105mm
Velocidad del obturador 1/8s Diafragma 4.5 Iso:800



ACCÉSIT INDIVIDUAL

JOSÉ ANTONIO PICAZO PICAZO

TRADICIONES OLVIDADAS

Descripción antropológica:

La agricultura en la provincia de Albacete, fue durante siglos la principal forma de vida de muchas familias. La llegada de la revolución industrial, con la incorporación de las máquinas en todos los niveles, ha sido y es, un constante cambio tanto en medios rurales como industriales. La agricultura es uno de los sectores que ha incorporado nuevos útiles y herramientas que habían permanecido inamovibles durante siglos.

Esta obra está basada en esas operaciones agrícolas de tiempos pasados, en donde la utilización de medios estaba condicionada al uso de animales.

Aquellos trabajos requerían de grandes esfuerzos físicos, tanto humanos como animales, siendo la fuerza y la resistencia física vitales en sí mismos. Llegado a este punto, debemos destacar la labranza de la viña como uno de los trabajos agrícolas más duros, haciendo mella en las gentes que de ella vivían, convirtiendo en verdadero sufrimiento el día a día.

La colección presenta los últimos vestigios de esta forma de vida, tornándose en meras anécdotas de hombres de campo ya ancianos, desaparecido prácticamente en su totalidad.

Personalmente se ha intentado asemejar la serie fotográfica a los libros de recopilaciones de Publio López Mondéjar, historiador y amante de la fotografía clásica, en especial a la obra de Luis Escobar, uno de los mejores artistas reconocidos de todos los tiempos que ha tenido Albacete.

DATOS TÉCNICOS

FOTO 1:

Nikon D80. Objetivo Nikkor 18-200mm. 1/650 f/4.5
ISO 100, 38 mm. Virado a blanco y negro.

FOTO 2:

Nikon D80. Objetivo Nikkor 18-200mm. 1/1000 f/4
ISO 100, 24 mm. Virado a blanco y negro.



ACCÉSIT INDIVIDUAL

MARIO MARTÍNEZ MIRANDA

CENCERRADA

Muy esporádicamente, pero alguna vez cada varios años, asistimos en el pueblo de Socovos, a una tradición ya totalmente olvidada y de la que sólo nuestros mayores pueden dar fe de que existió.

Salir a montar una cencerrada, es motivo de chascarrillo y alegría.

El desordenado y escandaloso evento, solo se da cuando un viudo o viuda del pueblo, vuelve a adentrarse en los albores del amor en pareja. Es entonces, cuando el rumor llega a oídos de los vecinos mas carnaveleros del pueblo, que cencerros en mano, acuerdan organizar una cencerrada y quedan para cuando caiga la noche, para salir, pregonar y hacer oficial el chisme.

Ya es de noche y la gente empieza a amontonarse en la plaza del pueblo...

Si peculiar es la manera de preparar el zafarrancho, mas lo son aun los cantos que predica el "Padre Juan" y que van en forma de pregunta, para que la multitud conteste.

Padre Juan: ¿quién se casa?

La gente responde: el... nombre del novio.

Padre Juan: ¿con quién?

La gente responde: con la... nombre de la novia.

Padre Juan: ¿qué le regala?

La gente responde: un cartucho

Padre Juan: ¿pa' qué?

La gente responde: ¡pa' que se lo meta por el chucho!

...Y entonces todo el mundo hace sonar sus cencerros y cacerolas y continua la marcha hacia una nueva esquina, donde pregonar la noticia e invitar a que mas vecinos se unan a la marcha.

DATOS TÉCNICOS

Cámara: Canon Eos 20D.

Objetivo: Tamron 18-200

Tratado por zonas en photoshop a la manera de los antiguos laboratorios de blanco y negro.





Se terminó de imprimir
en el mes de octubre
de 2008



DIPUTACIÓN DE ALBACETE

Servicio de Educación, Cultura, Juventud y Deportes