

Premios de los
certámenes provinciales
de Fotografía sobre
Artes y tradiciones
Populares
2003 y 2004

Zahora. Revista de Tradiciones Populares, n° 44

Director

José García Lanciano

Colaboran

Manuela Torres Lerma
Rosa Ascensión López Pérez

Diseño y maquetación

Servicio de Publicaciones.
Diputación Provincial de Albacete

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

Edita

Servicio de Educación, Cultura, Juventud y Deportes

Imprime

Servicio de Publicaciones. Diputación Provincial de Albacete

ÍNDICE GENERAL

Presentación	7
Índice de autores y reportajes 2003	11
PREMIOS 2003	
PREMIO A LA MEJOR COLECCIÓN	12
BLANCO Y NEGRO	
Primer premio	16
Seleccionados	20
COLOR	
Primer premio	32
Premios a la colección completa	38
Seleccionados	46
Índice de autores y reportajes 2004	63
PREMIOS 2004	
PREMIO A LA MEJOR COLECCIÓN	64
BLANCO Y NEGRO	
Primer premio	70
Premios a la colección completa	74
Seleccionados	84
PREMIO ESPECIAL PARA LOS PARTICIPANTES DE LA MARCHA NERPIO-ALCARAZ.	
Colección sobre naturaleza y medio ambiente	92
COLOR	
Primer premio	94
Premios a la colección completa	98
Seleccionados	104

PRESENTACIÓN

La Diputación de Albacete, fiel a los objetivos, que hace doce años impulsaron el Certamen Provincial de Fotografía sobre Artes y Tradiciones Populares, edita un año más, este catálogo de imágenes, que los fotógrafos han convertido en arte, para ofrecernos lo mejor de nuestro acervo cultural tradicional: la expresión de esos rostros, esas manos artesanas acostumbradas al trabajo, el ritual que se repite invariablemente año tras año, la casa, la fiesta, el juego, las creencias ancestrales... Son 86 fotos y 33 reportajes que contribuyen a documentar tradiciones seculares, que profundizan en los valores y señas de identidad propias de nuestra tierra.

Continuamos con nuestro trabajo de recoger y preservar nuestras tradiciones populares, a la vez que premiamos y estimulamos la labor de los fotógrafos, que con sus cámaras recrean, testimonian y divulgan lo mejor de nuestra cultura tradicional.

Este número de Zahora es un paso más en la conservación de la tradición para el futuro.

Fotógrafos y reportajes son los protagonistas.

Gracias a todos por vuestra participación y que continuéis con este noble trabajo que es la fotografía.

M^a Isabel Olivares Nieto
Diputada de Cultura

Premios del certamen
provincial
de Fotografía sobre
Artes y tradiciones
Populares
2003

INDICE DE AUTORES Y REPORTAJES 2003

CECILIO SÁNCHEZ TOMÁS Y JUAN PABLO SÁNCHEZ GÓMEZ. “Asnos”	12
MIGUEL ÁNGEL GONZÁLEZ GARCÍA. “Afeitado a navaja”	16
EUGENIO JUSTO GONZÁLEZ BERMÚDEZ. “Eugomber”	20
SALVADOR TOMÁS BERENGUER. “De sol a sol”	24
CARLOS GARCÍA NAVARRO. “Con sabor manchego”	28
JUAN ÁNGEL MARÍN RUIZ. “Oficios tradicionales de la sierra”	30
ASOCIACIÓN CULTURAL AZ-ZAFARÁN. “Pañuelos”	32
MERCEDES LOZANO LÓPEZ Y JULIO SEGURA MORENO. “Encuentro de bolillos en el castillo de Yeste”	38
ATILANO OLIVER MARTÍNEZ. “Colombicultura: fiesta en el aire”	42
JUAN ANTONIO SOTOS NIETO. “Jabón de losa”	46
LUIS ALFARO POVEDA. “Los lavajos”	48
NOËLLE PÉREZ GÓMEZ. “De la tierra a la cooperativa”	50
TALLER DE FOTOGRAFÍA DE POZOHONDO. “Zángano”	52
ANTONIO CAMPOS FERNÁNDEZ. “Herrado a fuego”	54
RAMÓN TENDERO LÓPEZ. “Azafraneros de Albacete”	56
MOISÉS HERNÁIZ GUIJARRO. “Despertar del campo: atracción y curiosidad”	58

CECILIO SÁNCHEZ TOMÁS Y JUAN PABLO SÁNCHEZ GÓMEZ

PREMIO A LA MEJOR COLECCIÓN

Asnos

El asno, que se le denomina burro popularmente, pertenece a la familia de los équidos, dentro del orden de los perisodáctiles y es de menor talla y orejas más largas que el caballo. Se distinguen dos tipos: los asnos salvajes y los domésticos.

Del cruce con un caballo macho nace el burdégano (o romo) y de un asno macho con una yegua, el mulo. La gestación dura unos 380 días, y cada parto da una sola cría. Crecen hasta los cuatro años y pueden vivir más de veinticinco. Son conocidos por su tozudez, como muestra el refranero popular: *A borrico desconocido no le toques la oreja, Burro que lleva la carga a fuerza de palos,... malo y Amor de asno, coz y bocado.*

El burro ha sido utilizado como bestia de carga y trabajo, y como cría de mulas. Es relativamente ágil y muy seguro cuando camina por zonas escarpadas y de difícil tránsito, lo que le convierte en el colaborador ideal en estos lugares.

En los últimos años ha decrecido muchísimo su población por la mecanización del campo, pero todavía podemos observar algunos ejemplares en cada pueblo de nuestra provincia.

Fotos realizadas por la Sierra de Albacete; en Alcaraz, Majada Carrasca (Yeste), Vizcable (Nerpio), Pedro Andrés (Nerpio) y Dehesa (Nerpio)

Datos técnicos:

Cámara: Contax G2
Película: Tri-X, revelada con D-76
Papel: Agfa Multicontraste revelado con Neutol







MIGUEL ÁNGEL GONZÁLEZ GARCÍA

PRIMER PREMIO COLECCIÓN BLANCO Y NEGRO

“Afeitado a navaja”

Tarea cotidiana, monótona y aburrida. ¿Dónde quedó el placer de sentarse en una butaca amplia, con regulación, sentir el suave deslizar de la brocha húmeda enjabonada, el crujir del acero afilándose en la badana, las expertas manos del especialista sujetando la cara, deslizando con precisión la navaja para eliminar la barba sin herir al cliente o el refrescante olor a masaje de barbería del final de la tarea?.

Datos técnicos:

Cámara: Nikon

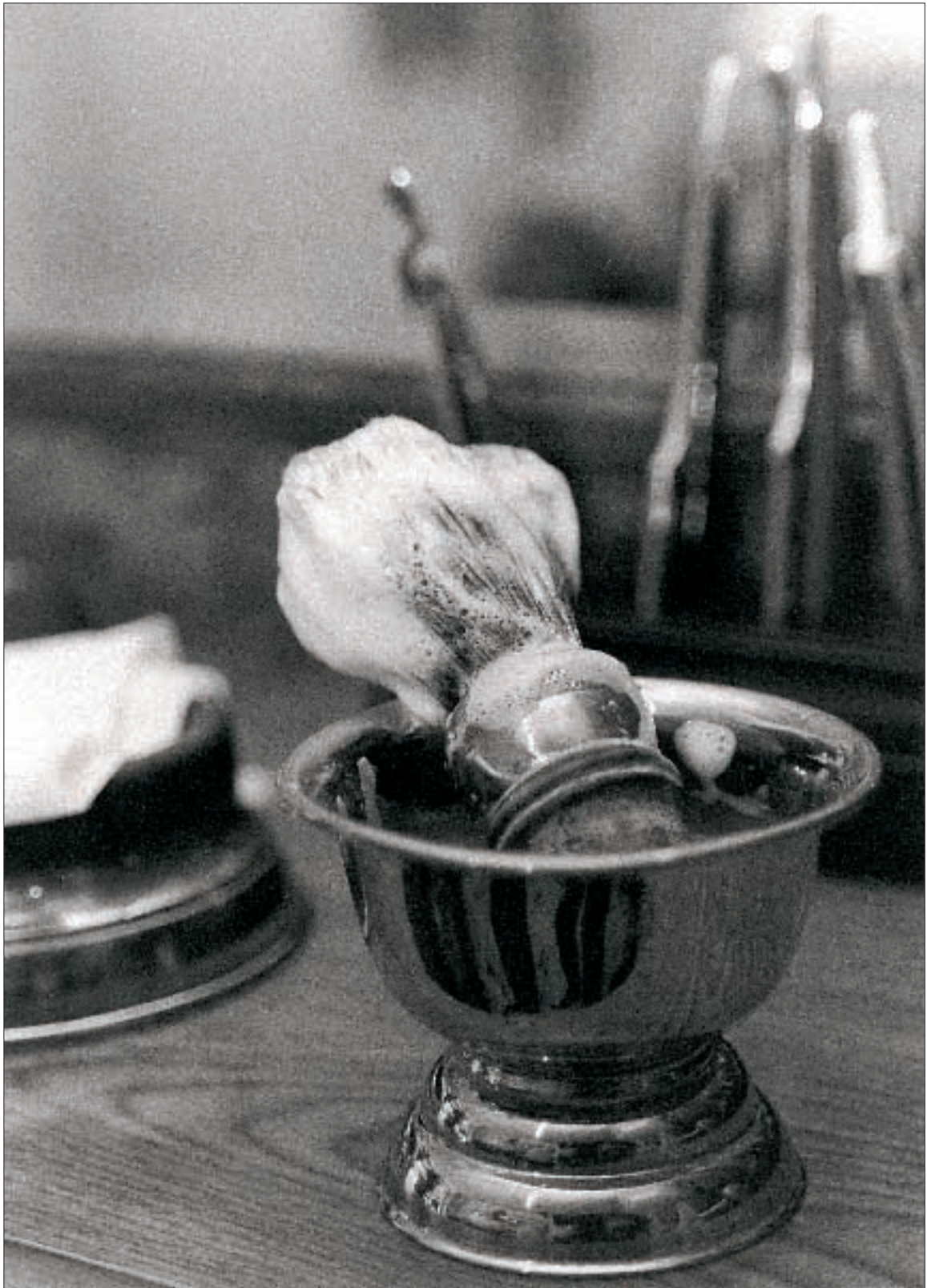
Película: Agfa

Diafragma: Foto n°1 f 8. Foto n°2 f 5.6. Foto n°3 f 5.6. Foto n°4 f 4. Foto n°5 f 4

Papel: Agfa Multicontrast Clasic

Virador: Agfa Brown Toner







EUGENIO JUSTO GONZÁLEZ BERMÚDEZ

SELECCIONADO

“Eugomber”

Se envían fotografías en blanco y negro de tamaño 18x24 o mayor. Todas ellas fueron realizadas en aquella época difícil en la que era necesario e imprescindible transportar en cántaros de barro la poca agua que suministraba la fuente del pueblo, para transportarla a los domicilios particulares y poder paliar en parte las necesidades imprescindibles del preciado líquido, para al menos poder calmar la sed.

Fotografías realizadas en los años 50 y 60.

Datos técnicos:

*Cámara: Retina III C de Kodak
Objetivo: F-2'8
Diafragmas: F-8 y F-11
Obturador: Siempre a 125
Película: Plus X de Kodak
Papel: Nector - Valca y otros
Revelador película: D-76*





SALVADOR TOMÁS BERENGUER

SELECCIONADO

“De sol a sol”

De sol a sol” es un acercamiento al trabajo diario de un pastor en un pequeño pueblo de Albacete. El relato de una actividad que empieza cuando el sol despunta, con la salida del rebaño en busca del sustento.

Cruzando caminos y lomas, majadas y rastros, el pastor y su perro van guiando el ganado. Después de varias horas de andanza, unas veces bajo el sol brillante y otras bajo la inclemente lluvia, regresan todos para poner el rebaño al abrigo de las “tinás”.

Una vez allí empiezan nuevas tareas: separar las ovejas que están criando de las demás, permitiendo que aquellas amamenten a sus crías.

A veces surgen pequeños contratiempos que se solventan con la experiencia acumulada durante años, en una actividad que apenas ha cambiado.

El “empellejao”, que consisten en “vestir” un cordero con la piel de otro (que no ha podido sobrevivir) para que la madre de éste último lo reconozca como suyo y lo amamante.

Otras veces es necesario forzar que una cabra amamante un cordero (Foto 4). El pastor siempre sabe lo que tiene que hacer.

Antes de que acabe el día se inicia otra tarea que en nuestro caso todavía es “artesanal”: las ovejas van siendo ordeñadas una tras otra, sin más herramienta que las manos.

Con todo ello, nuestra jornada ha transcurrido entre el alba y el atardecer, entre acordes que marcan el tiempo en la vida de la aldea; y así es día a día, año tras año, de sol a sol.

Datos técnicos:

*Cámara: Nikon F70
Objetivo: Tamron 28/105
Película: Kodak Tmax 100 ASA
Papel: Forte Multigrado
Velocidad: Automática*





CARLOS GARCÍA NAVARRO

SELECCIONADO

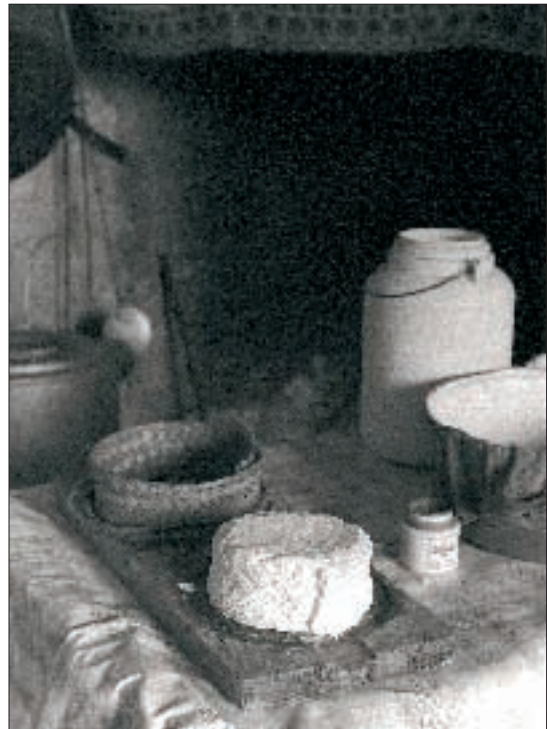
“Con sabor manchego”

Hallazgos arqueológicos tales como huesos de oveja y moldes de prensa realizados en pleita (trenzado de esparto) indican que en La Mancha se criaban ovejas y se elaboraban quesos ya en la Edad de Hierro. Más tarde, griegos y romanos hablaron elogiosamente de los sabrosos quesos de oveja española. Al conquistar España, los árabes trajeron consigo ovejas de una raza del norte de África que destacaba por su fortaleza y por su adaptación a los terrenos yermos de La Mancha. En un principio el queso era sólo la provisión de viaje de que disponían los pastores, bien buscando pastos, bien huyendo de los sarracenos.

Y en La Mancha siguen realizando artesanalmente los pastores con gran devoción el ordeño, el cuajo, (antño se utilizaba un cuajo vegetal, pero en la actualidad se emplea cuajo animal), elaboración y composición en pleita y tabla centenaria para que escurra todo el suero quedando un queso fresco y blanco como la nieve para consumo inmediato.

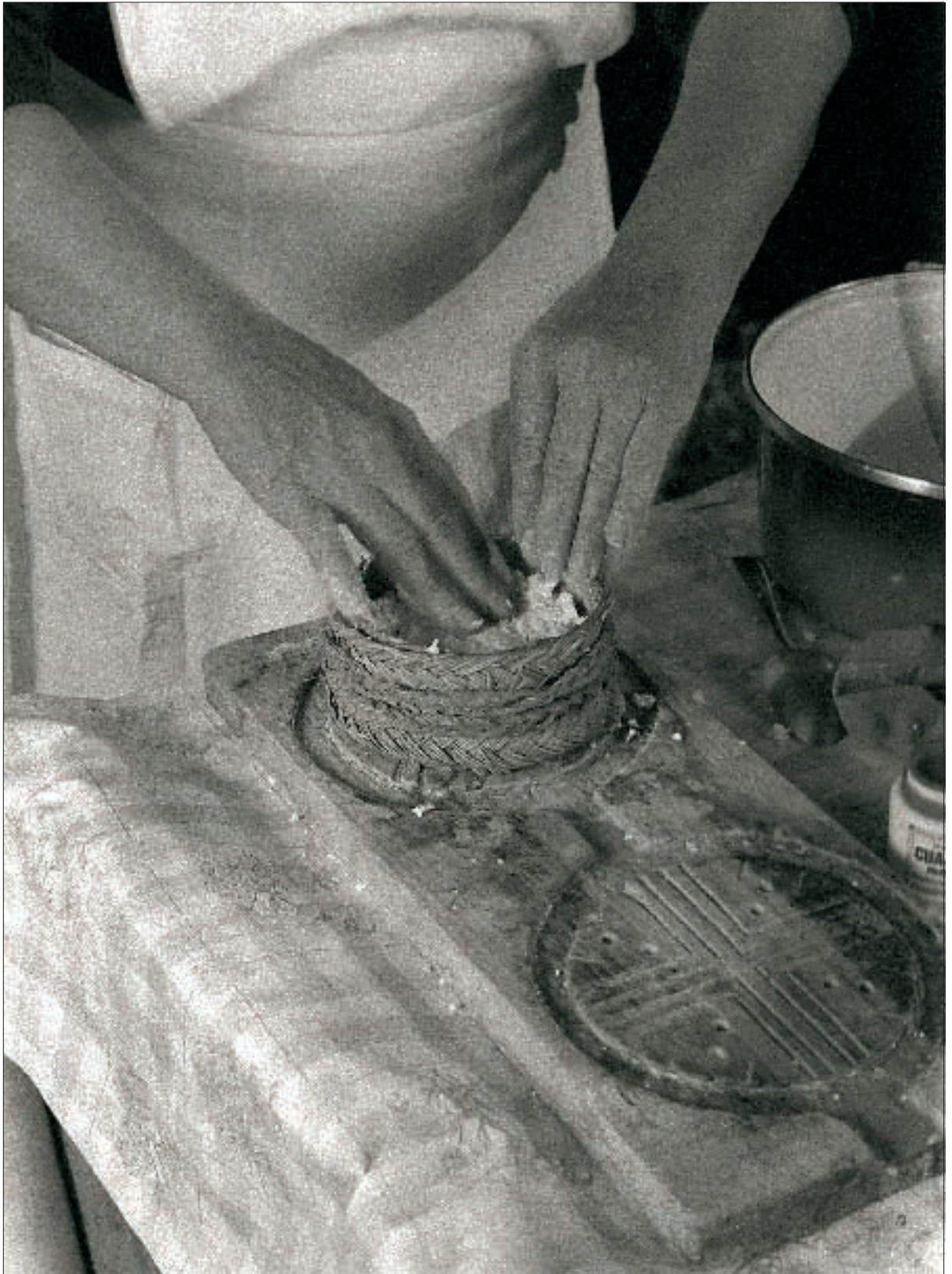
Todos los quesos manchegos llevan estampada una flor y presentan en sus caras dibujos en espiga, marca que dejaba el esparto (pleita) utilizado antiguamente en el prensado y que hoy reproducen los moldes.

Datos de interés y agradecimientos: gracias a Pedrito el del “Avispero”, Pepe el de “La Herrera” junto a su encantadora mujer, al gran Merlitón y Arruza que nos devolvieron a la Edad de Hierro. Con sabor manchego.



Datos técnicos:

Cámara: Zenza Bronica
Flash: Metz
Película: Ilford Plus HP5
Papel: Ilford Varitado Mate
Virado: Sepia y oro
Fotos: 4 Fotos B/N en soporte rígido



JUAN ÁNGEL MARÍN RUIZ

SELECCIONADO

“Oficios tradicionales de la Sierra”

La vida en los cortijos y aldeas de la Sierra ha estado ligada directamente al medio natural donde estos pequeños núcleos de población se encuentran.

Estas gentes han heredado una CULTURA DE VIDA que se ha mantenido de generación en generación. Son muchos los oficios desarrollados en la Sierra que actualmente han caído en desuso, pero todavía quedan personas que realizan estas actividades, desde colmeneros, herreros, pineros, muleros..., los esparteros fueron muy importantes ya que muchos de los utensilios que se utilizaban eran de esparto, tanto aperos para las caballerías, como útiles del hogar. Las tejedoras confeccionaban mantas, tendios, ... siendo la materia prima la lana de oveja segureña. Los torraores de garbanzos desempeñaron un papel importante en la alimentación de otros tiempos.

Actualmente estos oficios están a punto de desaparecer ya que las personas que los realizan son de edad avanzada, sería bueno que gente joven tome el relevo a una cultura en peligro de extinción.

Datos técnicos:

Cámara: Minolta



ASOCIACIÓN CULTURAL AZ-ZAFARÁN

PRIMER PREMIO COLECCIÓN COLOR

“Pañuelos”

Pañuelo “del campo”. Pañuelo “de hierbas”. Tan modesto, tan sencillo; tan útil, tan olvidado.

Ese es el pañuelo del campo, un simple trozo de tela de unos 80x80 cm. que ha sido una prenda indispensable en la mayoría de nuestros pueblos y que el paso del tiempo está arrinconando y condenando al ostracismo porque ya no se considera necesario.

En cualquier momento, en cualquier circunstancia, para cada faena hay una forma de vestir el pañuelo del campo. Así, hemos encontrado alrededor de veinte. Unas apropiadas para protegerse del frío la cabeza, las orejas o la cara; otras muy útiles para proteger del sol la cara o el cuello; otras para resguardar del polvo la nariz y la boca; otras... En fin, cada uno buscaba la colocación más adecuada al tiempo reinante, a la faena que se llevase entre manos, o simplemente a sus manías y gustos personales.

Unas veces oscuro con cuadros pequeños más claros y otras totalmente negro por cuestiones de luto, el pañuelo del campo, si bien camina lentamente hacia su desaparición, todavía puede verse con relativa frecuencia en nuestros pueblos.

Sirvan estas fotografías como testimonio y homenaje a una prenda tan popular y tan entrañable.

Datos técnicos:

Cámara: Yashica FX-3

Película: Kodak 100











MERCEDES LOZANO LÓPEZ Y JULIO SEGURA MORENO

PREMIO A LA COLECCIÓN COMPLETA

“Encuentro de bolillos en el Castillo de Yeste”

Un susurro rápido y rítmico de la madera
chocando,
un sencillo tintineo que rompe el eco sobe-
rano del castillo.

Los dedos describen certeros movimientos,
acarician los bolillos como quien tañe
un antiguo instrumento del que emanan
sonidos olvidados.

Con la mirada baja y la boca entreabierta
combinan los hilos y surgen,
al igual que notas en un pentagrama,
figuras de algodón ordenadas por un ejérci-
to de alfileres.

Melodía de un pueblo que despierta
la musicalidad en lo cotidiano.

Datos técnicos:

*Cámara: Nikon F50
Diafragma: F8
Objetivo: 50 mm
Película: Agfa 100 ASA
Papel: Fujifilm*







ATILANO OLIVER MARTÍNEZ

PREMIO A LA COLECCIÓN COMPLETA

“Colombicultura: fiesta en el aire”

Aseguran crónicas, procedentes muchas de ellas de la noche de los tiempos, que la paloma personifica no solamente el amor y fecundidad, sino también la Paz, de la que es, por antonomasia, símbolo mundialmente reconocido.

A través de largas experiencias y cruces de la paloma mensajera y el palomo de raza española, los colombicultores (“palomeros”, como se les conoce en nuestros pueblos) han conseguido una estirpe deportiva que reúne tanto la rapidez de la mensajera, como la fuerza del “buchón” hispano. Este tipo de palomo, empleado para la competición, se denomina “palomo pica”.

Cría y adiestramiento de estos ejemplares son dos facetas a las que el “palomero” dedica incontables horas para que, llegado el momento de la competición, sus palomos a los que reconoce en el aire por los colores que cubren sus alas, sean los mejores.

La competición consiste en, a través de diferentes pruebas de regularidad, perseguir a la paloma o “suelta” y luchar contra sus compañeros para estar el mayor tiempo posible con la paloma que, a veces se esconde para no ser molestada, pero el palomo bien preparado la busca hasta hallarla y todo el tiempo que esté con ella, serán puntos para el cómputo final, ganando el que más tiempo ha permanecido junto a ella.

Las fotografías que ilustran este reportaje, fueron tomadas en Alcadozo, donde hay cierta pasión por este deporte popular.

Agradecimientos para todos los “palomeros” de dicho pueblo, en especial “al Miguel” (con sus palomos “zape”, “papa-razzi”...), a Ambrosio, que me facilitaron el poder llevarlo a cabo.

Datos técnicos:

*Cámara: Nikon F80
Objetivos: 28-105 y 70-300
Película: Fuji Superia 100
Papel: Kodak*







JUAN ANTONIO SOTOS NIETO

SELECCIONADO

“Jabón de losa”

Hasta los años 60 del siglo XX, mi abuela, mi madre y todas las mujeres del Cubillo, lavaban la ropa en losas de piedra, en la orilla del río, usando “el jabón de losa” que ellas mismas elaboraban.

Para la elaboración de una tasa, (tomando como medida un bote de medio kilo de los del tomate en conserva), se emplea: dieciséis botes de agua, diez botes de pringue, y un kilo de sosa cáustica.

1. La pringue no tiene que estar rancia y si está almacenada mucho tiempo hay que derretirla primero.
2. Se echa el agua en el lebrillo, la pringue y posteriormente la sosa dándole vueltas con un palo lentamente, sin parar y siempre a derechas.
3. Cuando la mezcla espesa (entre media y una hora), se vuelca sobre un cajón de madera utilizado como molde, con un fondo de paño o papel de periódico.
4. Se extiende la mezcla bien y se señala con una cruz “para que no se corte”... decían.
5. Transcurrido un día se corta en tacos del tamaño deseado con un alambre fino.
6. Pasados unos quince días ya está listo para ser usado.

Era tan bueno como el que se podía adquirir en la tienda, incluso hoy en día los médicos lo recomiendan como un buen jabón para la piel.



Las abuelas cuando lo preparaban, les decían a los niños que no lo mirasen “que se cortaba”, una excusa para alejarles del lugar por precaución, ya que la sosa podía salpicarles causándoles quemaduras en la piel.

El reportaje está realizado en El Cubillo (Robledo) en marzo de 2003.

Datos técnicos:

Cámara: Canon EOS 1000F
Película: Negativo Color 100 ASA
Velocidades: 1/30 seg. 1/60 seg.
Diafragmas: F16, F11
Papel: Kodak professional 20x30 cm



LUIS ALFARO POVEDA

SELECCIONADO

“Los lavajos”

Los lavajos o navajos son charcas artificiales que sirven de abrevadero para el ganado, se encuentran asentadas sobre una cuenca natural que recoge el agua de la lluvia. Fueron construidos por nuestros antepasados excavando un gran agujero de varios metros de diámetro, normalmente sobre suelos arcillosos impermeables. En algunos casos, se construían aljibes junto a los lavajos para asegurar aún más el aprovechamiento del agua de la lluvia en periodos de largas sequías.

Los lavajos eran considerados insalubres e improductivos, pero en la actualidad han pasado a ser unos espacios naturales de alto interés ecológico, entre otras razones por las numerosas especies de aves acuáticas que acogen, sobre todos los lavajos alejados de las zonas urbanas.

Actualmente muchos lavajos han desaparecido, siendo desecados y roturados en casi todos los casos por la especulación del suelo, pero la provincia de Albacete tiene aún por suerte muchos en perfecto estado de conservación (Villamalea, Higuera, Bonete, Almansa, La Roda, Villarrobledo, Mahora, Munera, Motilleja, etc.)

El reportaje fotográfico fue realizado en el paraje de la Cañada Molina, el día 29 de Marzo de 2003. El fin que he querido perseguir a la hora de realizar este reportaje, ha sido comprometer a las administraciones públicas, para que se haga un catálogo ex-

haustivo de estos hábitats, así como un estudio de su fauna y flora, para dotarlos de un estricto sistema de protección, permitiendo siempre los usos tradicionales para los que se crearon y ayudando en el mantenimiento de los que se encuentren abandonados.

Datos técnicos:

*Cámara: Canon Eos 300
Película: Diapositiva Provia 100 ASA
Objetivo: 28-90 mm.
Filtro: Polarizador circular
Diafragma: F16
Papel: Kodak*



Los lavajos se llenan con agua de lluvia



Lavajo abandonado y seco

NOËLLE PÉREZ GÓMEZ

SELECCIONADO

“De la tierra a la cooperativa”

De todos es sabido la importancia de la uva, desde tiempos remotos, en la economía de los agricultores de nuestra tierra; más aún si cabe, cuando la modernización está consiguiendo que nuestros vinos, sean competitivos en cuando a calidad.

Por eso he querido transmitir con fotografías de detalles, el camino de la uva como tal, desde el campo hasta la cooperativa, donde pierde la uva su forma dando comienzo el proceso de su conversión en vino.

Datos técnicos:

*Cámara: Nikon F 601 AF
Película: Kodak Gold 100
Diafragmas: Foto 1 f11
Papel: Agfa*



TALLER DE FOTOGRAFÍA DE POZOHONDO

SELECCIONADO

"Zángano"

Es 24 de junio, en la Iglesia de la localidad se celebra la solemne misa en honor de San Juan Bautista, Patrón de Pozohondo. Una vez terminada ésta, la imagen del Santo es sacada hasta la puerta, donde la esperan un grupo de nueve hombres que visten unas batas floridas en las que predomina el color rojo, y en la cabeza, unos gorros de la misma tela, de forma puntiaguda que les cae a un lado de la cara. Llevan postizas que tocan durante todo el baile. Uno de ellos que parece que los dirige y que todos conocen como el Zángano, viste igual, pero el color rojizo de la tela es todavía más acentuado. Otros dos hombres tocan instrumentos manchegos característicos: la dulzaina y el tamboril.

Da comienzo la procesión, y delante de la imagen del Santo los danzantes van entretejiendo la Danza del Zángano o Danza Sagrada, una danza monótona en la que destaca la figura del Zángano, con pasos muy torpes y desacertados, parodiando el baile que Salomé interpretó en honor de los invitados de Herodes; es por eso, también, que son solamente hombres quienes ejecutan la danza pues todavía se ridiculiza más la magistral danza que realizó Salomé, que desencadenó en el trágico final de San Juan Bautista.

Durante siglos, año tras año, los pozohonderos ofrecieron esta danza en honor a San Juan Bautista para de alguna manera



desagraviarle. Por desgracia esta tradición quedó parcialmente olvidada. Ha sido recientemente que se ha vuelto a recuperar para disfrute de todos.

Datos técnicos:

Cámara: Canon Eos 300

Objetivo: 28-90

Película: Negativo color



ANTONIO CAMPOS FERNÁNDEZ

SELECCIONADO

“Herrado a fuego”

Olor ya a humo, carreras de los becerros para uno y otro lado de la cerca, se escuchan los berridos de las vacas llamando a sus becerros, ellos amontonados buscan la salida. En el corral se esparcen unas pacas de paja para almohadillar el revolcón del becerro. Afuera un trasiego de gente va preparando la leña que ya arde en ascuas dando color incandescente a los distintos hierros que marcarán todo un destino.

Los vaqueros a las órdenes del mayoral se preparan para demostrar su fortaleza física y arrojo a la hora de tumbar al animal que entra en el corral embistiendo y cocean-do para salvarse de sus enemigos. Es el momento de inmovilizarlo, enlazarlo de las patas delanteras y al suelo, maniobra delicada por el peligro que conlleva tanto para el becerro como para los vaqueros.

El mayoral es entonces cuando ofrece el primer hierro al ganadero para iniciar el herrado, así a fuego se irá marcando con el hierro de la ganadería, el de la Unión de Criadores, el número de orden en la parte trasera. También marcan con el guarismo del año en la parte delantera, por último se realizan marcas a navaja en la oreja. Podemos imaginar el sufrimiento del animal que se intenta mitigar con una solución compuesta por aceite de oliva y vinagre que se aplica inmediatamente después del herrado, quedando así marcado para toda su vida.

Entretanto, el ganadero y el veterinario van anotando diferentes características (número, pelo, comportamiento) en un documento oficial que pasará a los archivos de la ganadería y a los estamentos oficiales que proceda.

La jornada se enmarca en un día importante en la ganadería *Casa Nueva* en Férrez con Paco López que reúne a vaqueros, familiares y amigos para compartir unas horas llenas de cultura y tradición, dando buena cuenta de buen vino y unas chullas de carne asada junto a los hierros de herrar. Una vez más en nuestra provincia las artes y las tradiciones se conservan.

Datos técnicos:

Cámara: Nikon 601M
Objetivo: 50mm/90mm Tamron
Película: FUJI color 400 ASA
Proceso color



RAMÓN TENDERO LÓPEZ

SELECCIONADO

“Azafraneros de Albacete”

La tradición azafranera en la provincia de Albacete se está perdiendo paulatinamente, por lo que el presente trabajo es un homenaje a los que antes fueron y los que ahora persisten en el empeño de mantener este trabajoso cultivo, que tiñe nuestros campos y antaño fue un valor que siempre supieron tener a mano aquellos que vivían de sus manos y de la tierra.

Su perfume ha estado presente en tantas casas humildes, llenando las estancias desde una maleta escondida a buen recaudo, esperando una buena venta que aliviara las carencias de tantas familias de trabajadores de nuestro campo manchego.

Datos técnicos:

*Cámara: Contax 167 MT
Objetivo: 50 mm 1.4 Zeiss
Papel: Fuji Cristal Color 18x24 cm*



MOISÉS HERNAIZ GUIJARRO

SELECCIONADO

“Despertar del campo: atracción y curiosidad”

Este reportaje se presenta como colección sobre naturaleza y medio ambiente, aspectos ellos muy importantes de la vida de los seres humanos y del entorno en que la vivimos.

Una de las cosas que más me gustan siempre es el inicio de la primavera, ese “despertar del campo” que ha estado un tiempo adormecido, como si quisiera voluntariamente haber sido insensible a las inclemencias del duro invierno. De pronto, brotan en el campo esas frágiles amapolas con su rojo intenso, dando el contrapunto al verde brillante de alrededor, o el exquisito lila de las flores del romero, si te alejas un poco de la ribera y te subes al cerro.

Todo ello ilumina y da vida a la ribera del Júcar a su paso por Cubas y Jorquera, con la originalidad que le confiere el accidentado y erosionado relieve de su profundo, encajado y tortuoso cauce, con laderas casi verticales, completando un fabuloso conjunto multicolor de huertas, cuevas y peñascos.

Ese renacer que presentan nuestras tierras, esa renovación y esa fuerza que ejerce como infalible atracción nuestro medio ambiente, se complementa como una perfecta simbiosis con la fauna del lugar, ilustrada en este reportaje por una simpática y curiosa oveja que, al contrario que sus iguales, me mira con extrañeza, interés y quizá admiración animal.

Nosotros, los humanos, también debemos participar de esa renovación, de ese rejuvenecimiento y admiración ante las maravillas que ofrece nuestra naturaleza.

Datos técnicos:

*Cámara: Canon Eos 500N
Película: Agfa 200 ASA
Papel: Agfa Prestige
Objetivo: Canon 35-80mm
Focal: f/80
Diafragma: 1/6.7
Velocidad: 1/125 seg.*



Premios del certamen
provincial
de Fotografía sobre
Artes y tradiciones
Populares
2004

INDICE DE AUTORES Y REPORTAJES 2004

ESTEBAN JOSÉ PAÑOS MARTÍNEZ <i>“Forja”</i>	64
CECILIO SÁNCHEZ TOMÁS <i>“Las esencias”</i>	70
NOËLLE PÉREZ GÓMEZ <i>“Elaboración del jabón de sosa”</i>	74
FRANCISCO NISTAL VILARIÑO <i>“Del árbol a la casa”</i>	80
JUAN ANTONIO SOTOS NIETO <i>“El Blanco, o ánima muda, una mascarada de inocentes en El Balletero”</i>	84
MERCEDES LOZANO LÓPEZ <i>“Peleles en Tarazona”</i>	88
CAYETANO ROS SÁNCHEZ <i>“Sembrando patatas”</i>	90
ALFONSO JOSÉ ALFARO JIMÉNEZ <i>“Marchantes con el Calar al fondo. Entre algodones. Disfrutando de la marcha”</i>	92
ROSARIO ALDEHUELA LEÓN <i>“Torraor de garbanzos”</i>	94
JUAN ANTONIO SOTOS NIETO <i>“Las tortas de pastor”</i>	98
FRANCISCO SEBASTIÁN BELLÓN LÓPEZ <i>“Arqueología industrial. Casas “azules” de los mineros del azufre. Las Minas (Hellín)”</i>	104
JULIA GARCÍA RODRÍGUEZ <i>“El Prendimiento en Elche de la Sierra, una tradición centenaria”</i>	106
ASOCIACIÓN CULTURAL AZ-ZAFARÁN <i>“Forja y madera”</i>	108
JOSÉ DOMINGO FLORES CÓRDOBA <i>“El gazpacho manchego: tradición heredada”</i>	110
FRANCISCO FERNÁNDEZ LISTA <i>“Arte manual y puertas “</i>	112
PEDRO RUBIO GARCÍA <i>“Azafrán”</i>	113
INMACULADA CONCEPCIÓN RUIZ MOYANO <i>“La noche de San Juan”</i>	114

ESTEBAN JOSÉ PAÑOS MARTÍNEZ

PREMIO A LA MEJOR COLECCIÓN

“Forja”

La forja en fragua artesana:

De cómo por medio de un elemento como el fuego, con unas manos expertas, se puede dar forma a los materiales más nobles.

Hay ciencias que se estudian por simple interés de saber cosas nuevas; otras, para aprender una destreza que permita hacer o utilizar algo; la mayoría, para obtener un puesto de trabajo y ganarse con él la vida.

Si no sentimos curiosidad y necesidad de realizar tales estudios, terminaremos por perder una gran cantidad de oficios y tradiciones propias de nuestra tierra.

Con el siguiente reportaje quiero expresar el optimismo de esta chica que trata de aprender un oficio muy antiguo y que tradicionalmente estaba reservado a los hombres.

Datos técnicos:

Cámara: NIKON

Objetivo: Sigma

Diafragma: 5.6

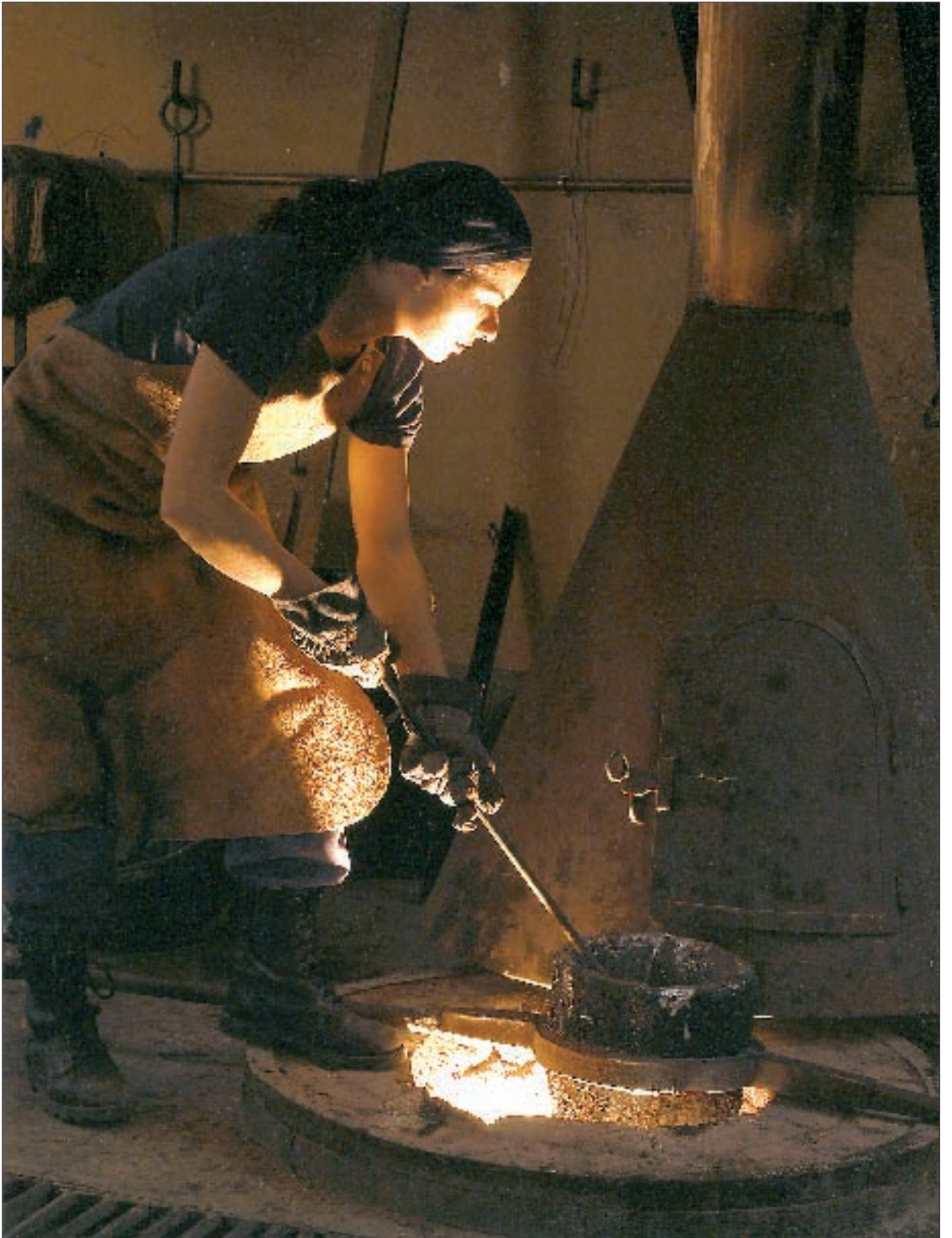
Obturador: 2 segundos más o menos

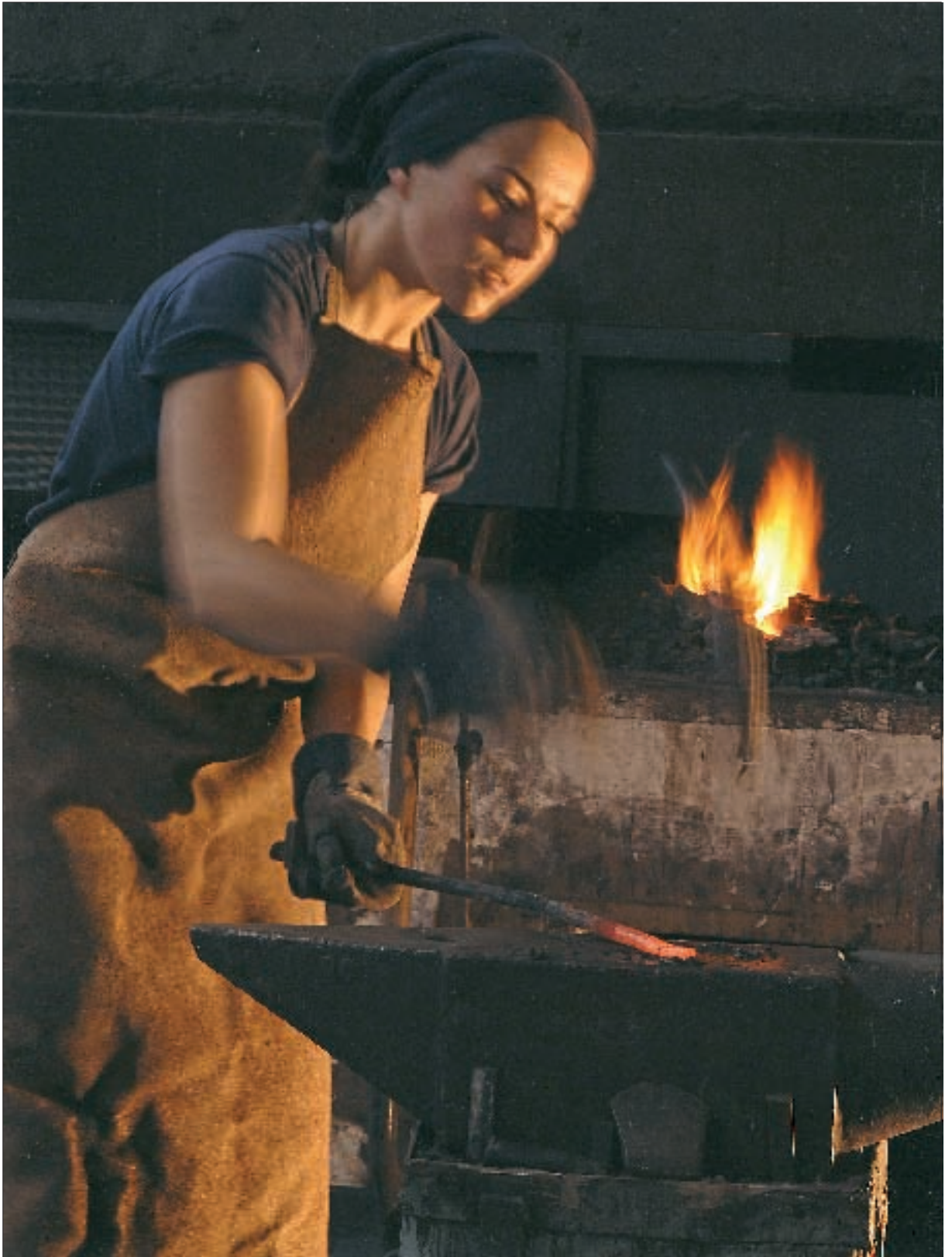
Papel: Color AGFA

Revelador: De color automático









CECILIO SÁNCHEZ TOMAS

PRIMER PREMIO COLECCIÓN BLANCO Y NEGRO

“Las esencias”

Para las gentes de la Sierra de Albacete, la única fuente de ingresos la constituye las faenas agrícolas y entre ellas la elaboración de esencias. Durante los meses que van de mayo a septiembre es fácil encontrarse por la sierra albaceteña un fuerte aroma a esencia que puede ser de variadas plantas autóctonas como espliego, romero, lavanda o incluso sabina, siendo las dos primeras las más utilizadas.

En algunos parajes disponen desde hace mucho tiempo un sistema de calderas y alambiques junto al terreno proporcionando unos ingresos. También es corriente alquilar las calderas a otras gentes para realizar esas faenas.

Se recoge la planta por uno mismo o se compra a otro recolector y por medio de una manta o directamente, se echa a la caldera a la que se le ha añadido agua, se sella la tapadera con barro y durante dos o tres horas el agua hierve y desprende el vapor de agua junto con el de la esencia de la planta, pasa por unos tubos que forman el serpiente y éste a su vez por una balsa de agua lo que hace condensar el vapor de agua, llegando finalmente el líquido por el tubo a los recipientes, convirtiéndose en esencia lista para ser vendida a mayoristas y estos posteriormente para uso de perfumes y colonias.

Trabajos realizados en los términos de Nerpio y Letur.

Datos técnicos:

*Cámara: Contax G 2
Positivado en papel de clorobromuro*



Echando espliego en la manta para llenar la caldera.



Llenando la caldera y avivando el fuego que generalmente se hace con la planta cocida anteriormente.



Echando la planta directamente con horcas a la doble caldera.



La esencia a través de los tubos del serpentín cae a las garrafas.



Un descanso tras la carga, aliviando el calor del verano.

NOËLLE PÉREZ GÓMEZ

PREMIO A LA COLECCIÓN COMPLETA

“Elaboración del jabón de sosa”

“... El primer jabón tuvo como nombre “pie de doncella”, denominación que puede ser tomada al pie de la letra, pues Homero (siglo VI a.C.) cuenta como Naucasia, hija de Feacia, junto con sus sirvientas pateaba en el agua del río la ropa sucia hasta dejarla completamente limpia. La producción de jabón era común en España durante el siglo VIII, la mayoría de estos jabones se producían a partir de sebo de cabra...”

Recuerdo ser muy pequeñita y estar en ese jardín tan cuidado de mi abuela, ella preparaba cuidadosamente todos los ingredientes y utensilios, para lo que después se convertirían en un centenar de pastillas de jabón: sosa cáustica, quince botes de agua, doce botes de “pringue”, un “puñao” de harina, un bote de hojalata, un barreño de plástico, un palo de madera, un cajón de madera cubierto con un plástico.

Recuerdo que me prohibían acercarme mucho, pues la sosa era “peligrosa” para los niños. Ahora recuerdo todo aquello entrañablemente y fotografié a mi tía, que continúa la tradición con el mismo esmero y dedicación.

Mezcla “la pringue”, el agua y la harina, en un gran barreño de plástico, va echando los copos de sosa, poco a poco, y lo remueve con un palo de madera durante 15 minutos aproximadamente, hasta que ate. Una vez ligado, lo echa todo en el cajón de madera con el plástico, que le servirá de

molde. (Un truquillo que ella me enseña es que es mejor hacerlo por la mañana, pues con el calor se corta). Al día siguiente, lo corta con un cuchillo, dándole a las pastillas de jabón el tamaño que guste.

En esta labor se observa una valoración de la cultura tradicional de aprovechamiento, frente a las tendencias consumistas del usar y tirar. Se utilizan las grasas que no tienen otra utilidad, y admirablemente, este jabón es el mejor que hay para todo: para lavarse el cuerpo y las partes íntimas, para curar las heridas, para lavarse el pelo (lo fortalece), la ropa queda blanca y suave, deja los suelos de terrazo como nuevos... en fin ¿Qué más se puede pedir?

Datos técnicos:

Cámara: NIKON

Película: Ilford HP5

Revelador de película: Kodak T-MAX

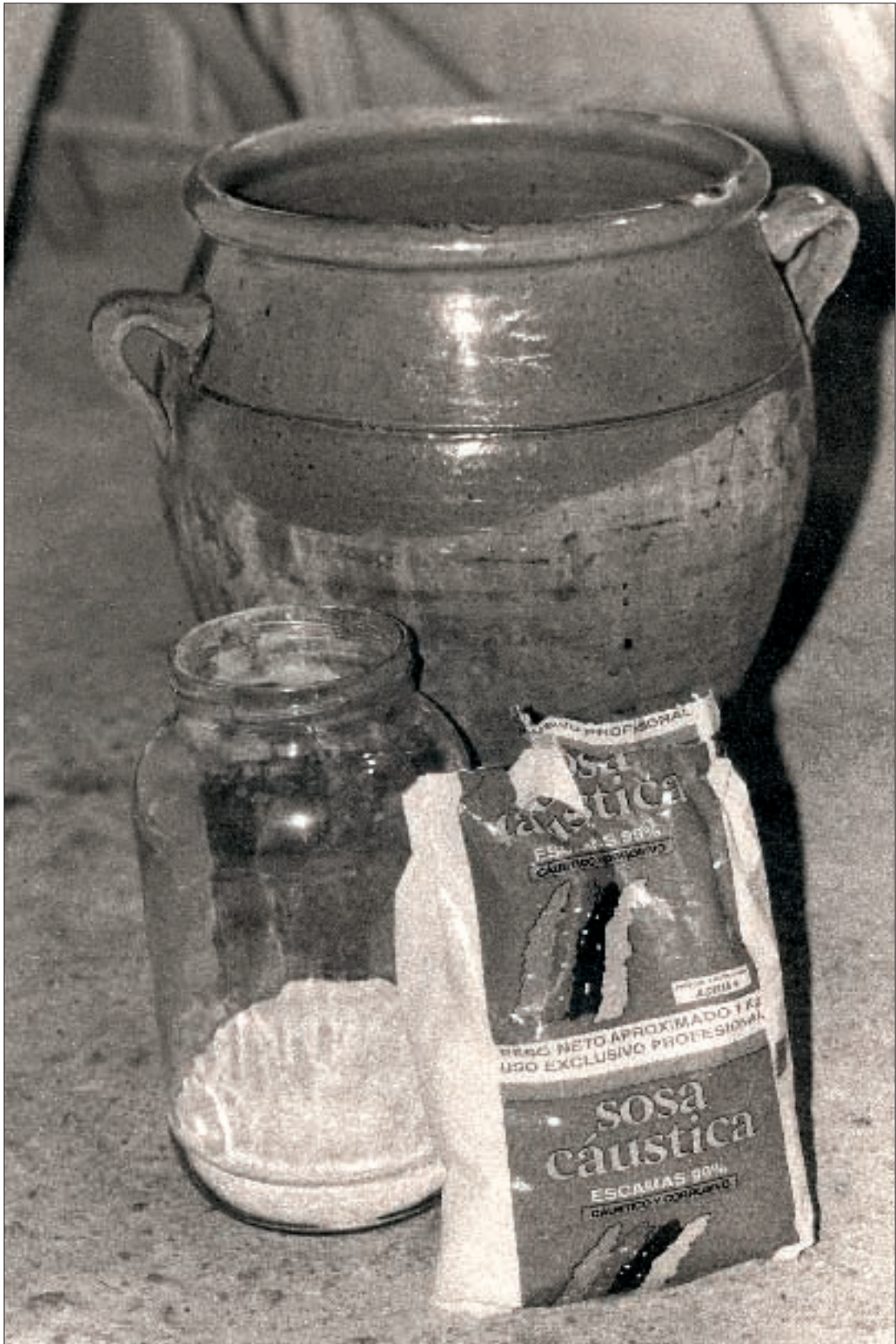
Diafragma: Foto 1 f 5.6; Foto 2 f 8; Foto 3 f 11;

Foto 4 f 8; Foto 5 f 11

Papel: Agfa Multicontrast clasic

Revelador de papel: Agfa Neutol Liquid WA

Virador: Agfa Brown Toner









FRANCISCO NISTAL VILARIÑO

PREMIO A LA COLECCIÓN COMPLETA

“Del árbol a la casa”

Los usos que se le pueden dar a la madera son variados; en este caso nos centramos en la ebanistería. En ella se emplean maderas de pino, haya y roble principalmente, ya que estamos hablando de una carpintería interior con fines decorativos. Sacarle ese partido al trozo basto que llega a las manos del artista, requiere una gran destreza en el manejo de las herramientas, así como conocimiento de las maderas utilizadas y sobre todo la experiencia que se adquiere con el paso de los años, les lleva a estos artistas a realizar esas obras de arte que ya por desgracia se ven en pocos sitios.



Datos técnicos:

Cámara: NIKON F-401 x

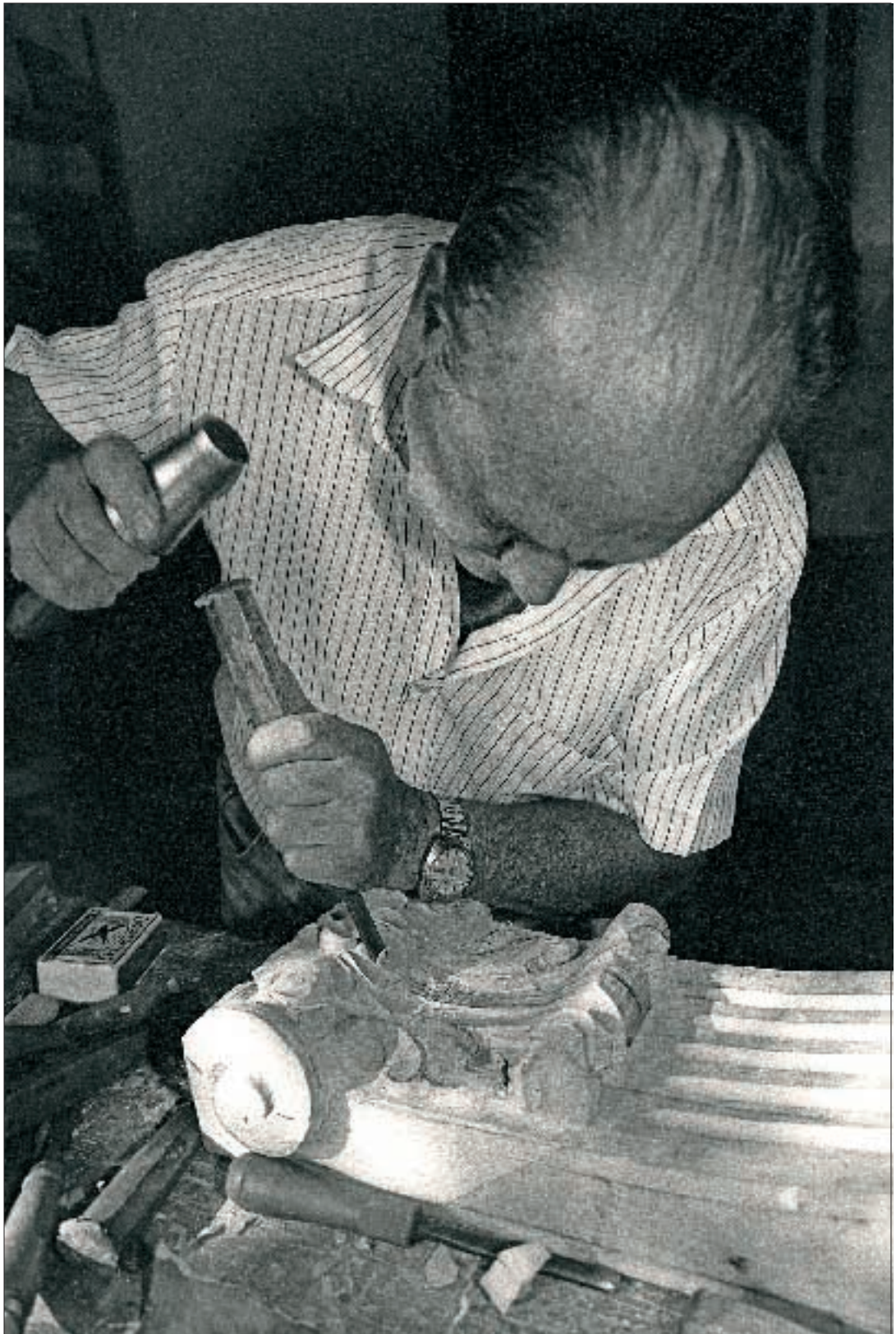
Objetivo: Sigma 24-70 mm

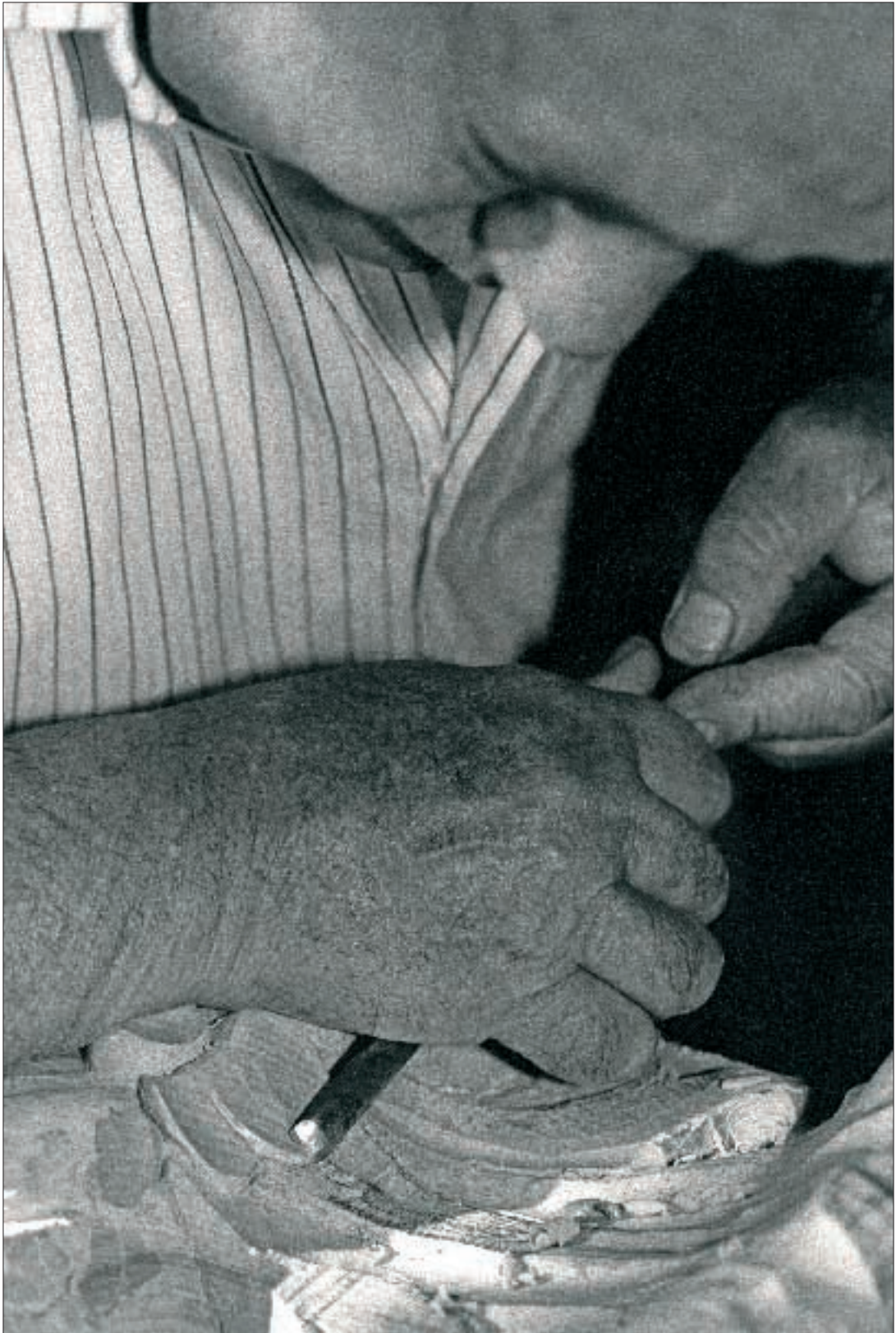
Flash: Metz 30 TTL 1i

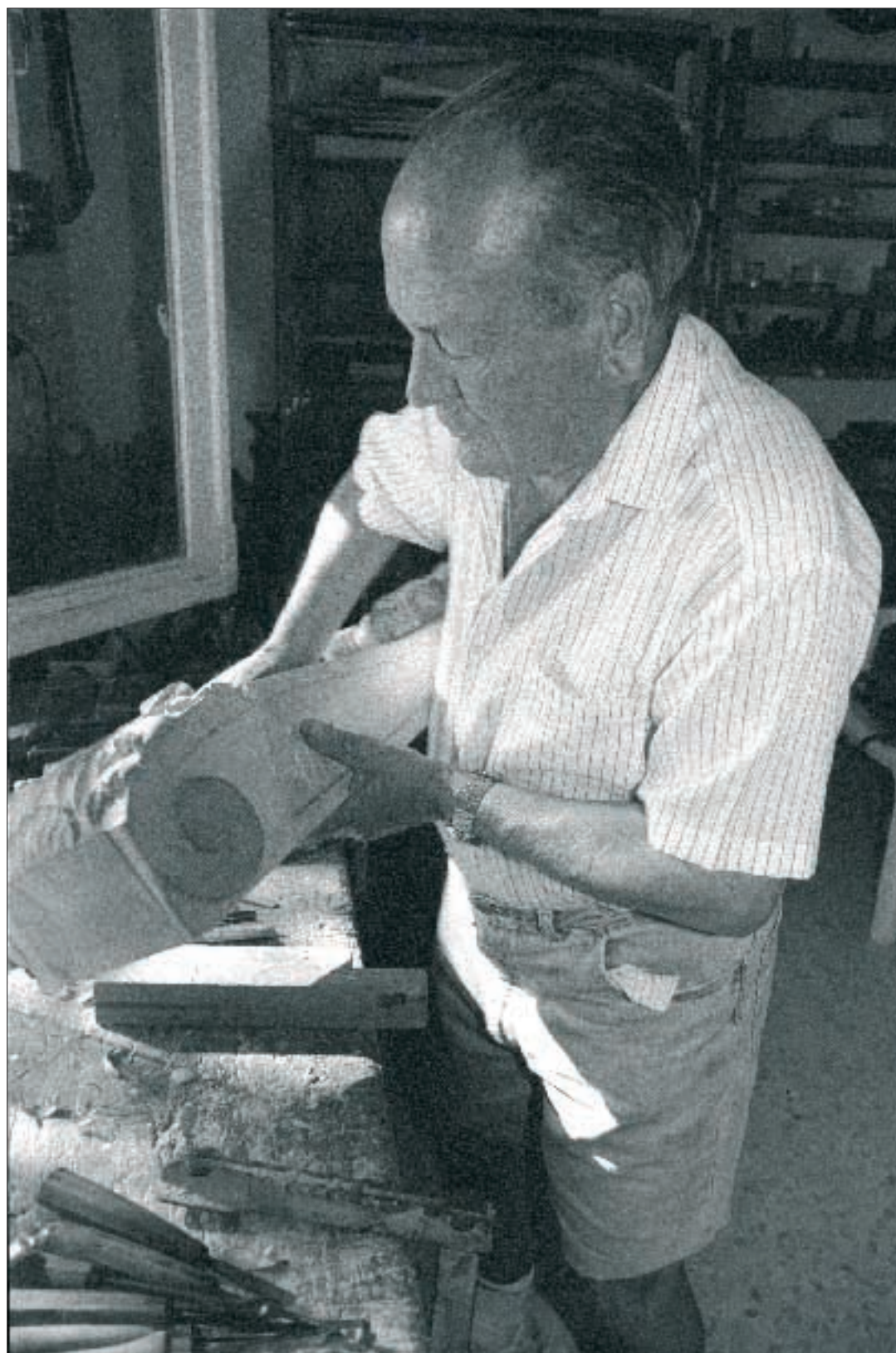
Película: Agfa APX 100

Papel: Agfa Multicontrast classic

(En este reportaje se utilizó la cámara en modo automático, así como el flash en posición TTL)







JUAN ANTONIO SOTOS NIETO

SELECCIONADO

“El Blanco”. El Blanco o ánima muda: una mascarada de inocentes en El Balletero

“Desde siempre”, desde que las abuelas de nuestras abuelas lo contaban -desde mucho antes de que nacieran ellas- sale a la calle El Blanco; temprano, en la mañana del 28 de diciembre. Un día, el de los Inocentes, propicio para bromas, engaños y demás libertades, pero aprovechado también por la tradición cristiana en varios lugares para recordar a las Ánimas y pedir por las calles para misas.

La descripción del rito es cumplir una promesa propia o de algún familiar. El Blanco puede ser hombre o mujer. El primer requisito, es conseguir “la campanilla” que coge sin ser visto de la Iglesia; con la campanilla en la mano habrá cumplido su promesa. La vestimenta -totalmente de blanco- se compone de una enagua hasta los pies, una camisa blanca y una capucha que cubre la cabeza.

La cara va tapada con un encaje espeso con calados que le permiten ver y respirar; sobre los hombros lleva unas alforjas en las que la gente irá depositando limosnas durante la colecta por el pueblo.

Vestido y hacia las nueve de la mañana empieza el recorrido. Así, de este modo, sin que nadie sepa quien es, sirviéndose de la malicia sale de una casa que no sea propia. Empieza a recorrer todas las calles del pueblo haciendo sonar la campanilla en cada puerta para que salgan a echarle limosna dentro de las alforjas.

Todo en el más absoluto mutismo. Sólo se escucha la campanilla, la algarabía de los críos y los comentarios de la gente.

Antiguamente los vecinos le echaban en las alforjas sobre todo comida: tortas de manteca, patatas, mantecados, pan... y un mínimo de dinero que se destinaba a la misa de Ánimas.

Una vez llenas las alforjas y terminado el rito, la comida se repartía por el mismo Blanco, o por el sacerdote entre las familias más necesitadas del pueblo. Actualmente sólo es dinero y con él se oficiará una misa por las Ánimas.

De esta forma la promesa y la intención quedan cumplidas.

(El reportaje se realizó en El Balletero el 28 de Diciembre de 2003)

Datos técnicos:

Cámara: Canon EOS 1000 F

Diafragma: 11-8 - 5,6

Velocidad: 250-125-90

*Película: Negativo blanco y negro Agfa
ASA100*





MERCEDES LOZANO LÓPEZ

SELECCIONADO

“Peleles en Tarazona”

Al parecer el término *pelele* es un diminutivo o forma familiar de Pedro, según Caro Baroja, el cual apoya esta tesis al relacionar estrechamente esta tradición con las celebraciones de Carnaval donde aparecen otros personajes como *Pedropérez* o *Peropalo* y dado que en el país de Soule se conserva esta palabra como equivalente de Perico o Pedrito.

En muchos lugares de la geografía española existe esta tradición de los peleles manteados el Miércoles de Ceniza como final de Carnestolendas y comienzo de la Cuaresma. Sin embargo, en Tarazona de la Mancha *se le da manta* el Lunes de Gloria o segundo día de Pascua. Tal vez este hecho haga pensar en los Judas de otras zonas pero en cambio los peleles no se queman y dudo si en realidad quieren simbolizar el hecho cristiano de la traición de este discípulo de Jesús.

El Sábado de Gloria las mujeres se reúnen en alguna casa con la intención de elaborar el pelele. Sacan ropas viejas formando un vestuario completo de hombre o mujer y lo rellenan de trapos o cualquier materia que dé consistencia como si de un cuerpo real se tratase, antiguamente se utilizaba para este fin el esparto de azafranar. La figura conseguida no siempre responde a un mismo concepto, puede representar lo más variado: desde un individuo en actitud cotidiana -sentado, haciendo alguna labor...- hasta

un personaje popular de ese momento del que se burlan mediante esta práctica.

El Domingo de Resurrección, una vez que ha pasado la procesión, se cuelgan en las ventanas o balcones de las casas, en un sitio visible. Los paseantes ese día se admiran o se asustan al ver los peleles por las calles pero al final siempre acaban arrancando la carcajada del observador -¡qué ocurrencia!-.

El lunes de Gloria por la tarde se descuelgan y todos los vecinos acuden para *darles manta* esto es, ante el asombro y las risas de los más pequeños, los mayores cogen sábanas, mantas, una tela y echan al pelele encima para mofarse de él y una y otra vez hacerle subir a las alturas. Mientras cantan en alto, al ritmo al que invita la acción del manteo, elevando la voz en el último verso:

*“Arriba pelele
tu madre te quiere
todos te queremos
¡Arriba con él!”*

*“Estando el señor pelele
de cocinero en Sevilla
en la bragueta llevaba
los chismes de la cocina.
¡Arriba!”*

Y cuanto más sube más disfrutan los participantes de ver cómo el muñeco anhe-

la el cielo y cae a plomo sobre la manta volviendo segundos después a subir de nuevo. Se les sigue *dando manta* hasta que se deshace por completo y todas sus partes quedan repartidas por el suelo; después todos juntos celebran una merienda y los niños graban en su memoria esos momentos en los que vieron a los mayores haciendo algo inusual, divertido y que compartieron con ellos.

Datos técnicos:

Cámara: Nikon F-50
Diafragma: F 16 V 125
Película: Kodak Professional CN 400
Papel: Kodak Professional



CAYETANO ROS SÁNCHEZ

SELECCIONADO

“Sembrando patatas”

En algunas aldeas de la Sierra del Segura, Albacete, todavía muchas familias siembran sus propias patatas de la misma manera que antaño, con la ayuda de bestias. La colaboración vecinal para esta tarea sigue siendo un factor decisivo, y una buena ocasión para reunirse y olvidar pequeñas rencillas cotidianas.

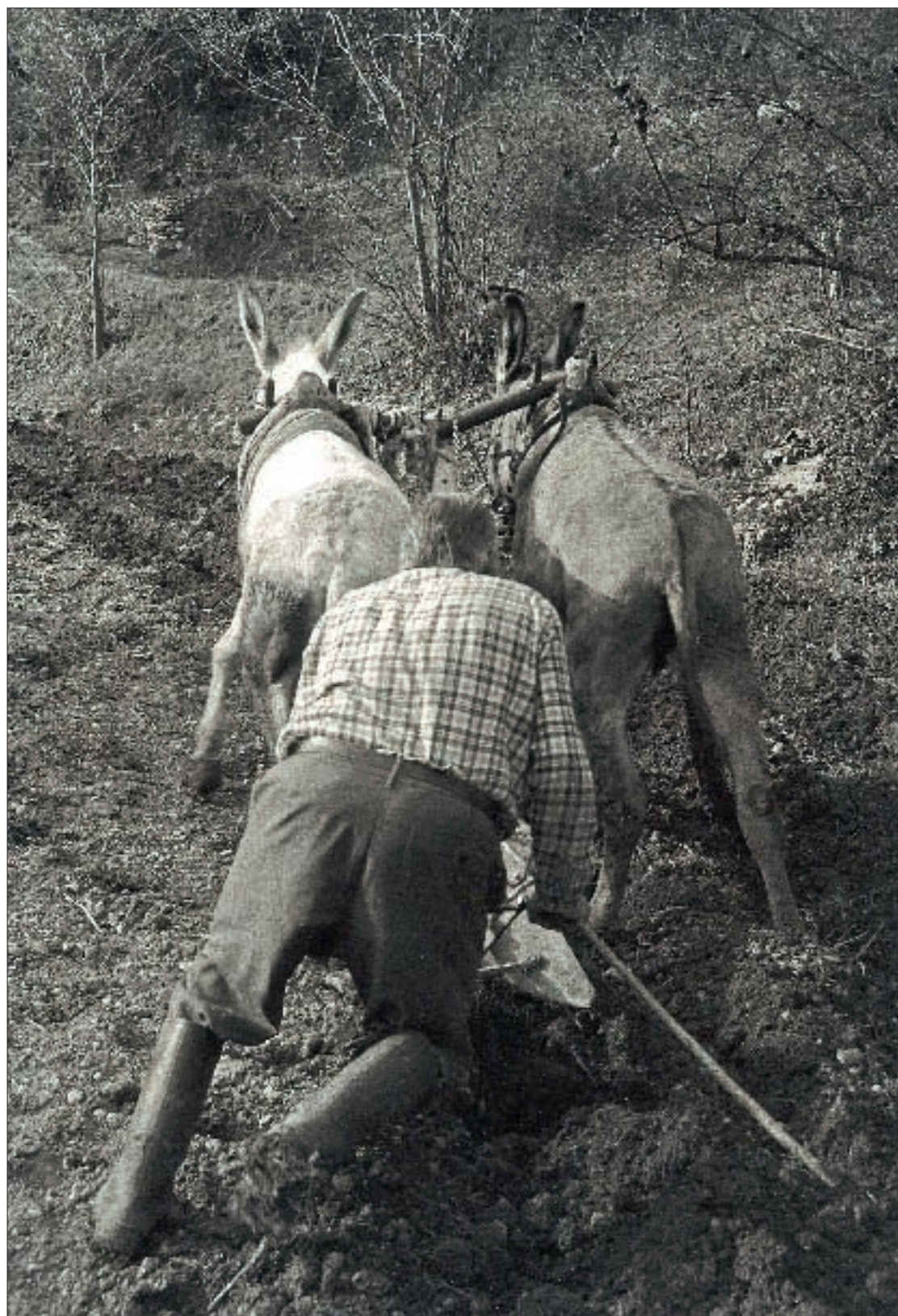
Datos técnicos:

Cámara: Mamiya Zm Quartz

Objetivo: Zoom 28-50 mm

Película: 100 ISO B/N

Diafragma: 8



ALFONSO JOSÉ ALFARO JIMÉNEZ

PREMIO ESPECIAL PARA LOS PARTICIPANTES
DE LA MARCHA NERPIO-ALCARAZ.
COLECCIÓN SOBRE NATURALEZA Y MEDIO AMBIENTE.

“Marchantes con el Calar al fondo. Entre algodones. Disfrutando de la Marcha”

Estas tres fotografías pertenecen a la Marcha Nerpio-Alcaraz, edición del año 2003. En la Marcha se disfruta del paisaje de la Sierra de Albacete. En esta edición hemos tenido una impresionante nevada. Estas fotografías intentan representar el disfrute de nuestra naturaleza.

Datos técnicos:

Cámara: Nikon F90

Objetivo: 50 mm 1:1.8

Película: Kodak diapositiva 100 ISO

Papel: AGFA sensatis





ROSARIO ALDEHUELA LEON

PRIMER PREMIO COLECCIÓN COLOR

“Torraor de garbanzos”

Un torraor de garbanzos...

Nunca me había planteado cómo se tostaban los garbanzos, daba por hecho que era industrialmente, claro.

Fue en la II Feria de Tradiciones Populares de Yeste, cuando José Alguacil “El Anchoa”, hacía una demostración de tal menester. No me podía imaginar que el polvillo blanco que recubre los garbanzos fuese yeso, sí, el que se utiliza para la construcción. Resultó muy instructivo y disfruté mucho de esta tradición, que para mí, no existía como tal.

Este oficio, está claramente en vías de extinción, al ser “El Anchoa” uno de los últimos representantes de esta tradición.

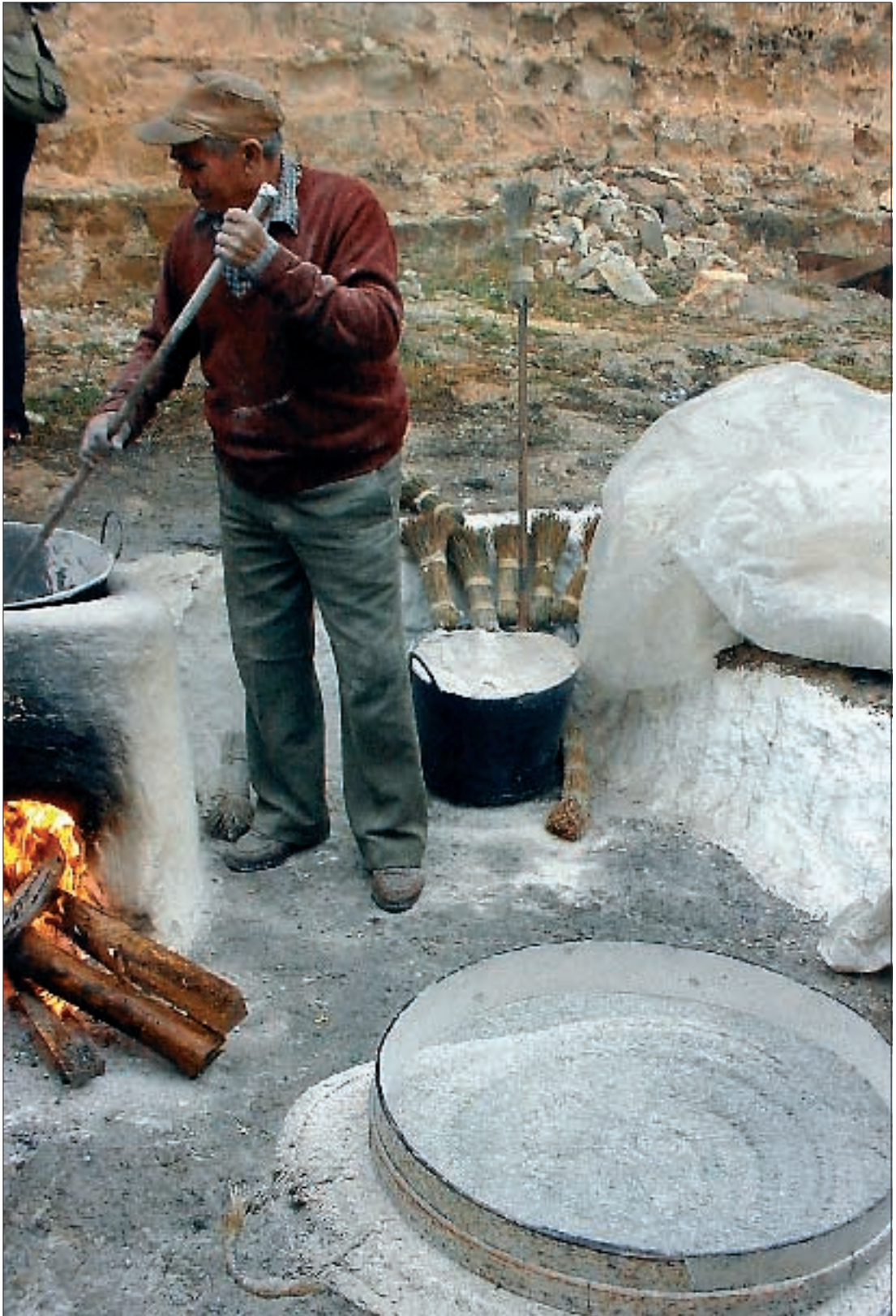


Datos técnicos:

Camara: SONY MVC-FD92
FD Mavica
Interpolated 1.6 Mega Pixel Images







JUAN ANTONIO SOTOS NIETO

PREMIO A LA COLECCIÓN COMPLETA

“Las tortas de pastor”

Las tortas con las que se hacen los gazpachos, son elaboradas al aire libre por los pastores.

Para confeccionarlas, ponen los pastores en una piel de cabra curtida un montón de harina. En este caso, sobre unos “tendíos” en el corral de la tinada, hacen un hoyo en el montón de harina donde echan un poco de sal en el fondo, añadiendo agua tibia poco a poco para disolver la sal y mezclarlo todo formando una masa.

Hacen bollos sobándolos muy bien y metiéndoles la harina necesaria hasta que queden duros. Reposan un rato para después extender encima de la piel o los “los tendíos” con los nudillos y el pulpejo, en forma de torta de cuatro palmos y un centímetro de gruesa. La doblan en tres partes y se quedan preparadas para cocerlas.

Hacen una lumbre y cuando ya está consumida (unas veces con ramas de carrasca y otras con pastas de sirle, llamadas “levas” que las extraen de la tinada) se abre con arreglo al tamaño de las tortas y extienden éstas sobre las ascuas, se esperan un poco hasta que levantan bambollas y las tapan con rescoldos con el “cubrepán” (el cubrepán es un hierro doblado en forma de “ele” con un mango de madera que sirve para manipular las tortas).

Para saber cuando está cocida la torta, le dan unos golpes por un lado con el “cubrepán” y cuando se mueve es señal de que está en su punto.

La sacan de la lumbre, sacudiendo muy bien las cenizas y brasas con una escoba sobre el “valeo” o tortero. Los gazpachos que se hacen en el campo, se suelen comer directamente desde la sartén cortando trozos pequeños de torta, que se pinchan con una navaja para poder sacar desde la sartén, o servirlos encima de un trozo de torta que sirve de plato.

También es típico poner una torta encima de un “valeo”, abocar los gazpachos en ella, se ponen alrededor y sacan “mojá” de gazpachos.

Para cuatro tortas se gastan: tres kilos de hariga de trigo, litro y medio de agua y medio puñado de sal.

El reportaje se realizó en el Cubillo (Robledo) en agosto de 2003.

Datos Técnicos:

Cámara: Canon EOS 1000 F

Diafragma: 11-8-6,7

Velocidad: 250-125-90

Película: negativo color Konica ASA 100









FRANCISCO SEBASTIÁN BELLÓN LÓPEZ

SELECCIONADO

Arqueología industrial. Casas “azules” de los mineros del azufre. Las Minas (Hellín)

Excavados en la roca blanca, paredes, techo y suelos pintados de azul, estos huecos que, aunque cueste trabajo crearlo, sirvieron de vivienda a los mineros del azufre pregonan en el olvido de su abandono las duras condiciones de vida de aquellos que arañaban el azufre en las entrañas de esta tierra.

Explotadas desde la época romana, las minas de azufre de Hellín, que fueron consideradas durante largos periodos de tiempo las más importantes de Europa, cuentan con una larga historia de altibajos cuyo último capítulo lo escribieron los habitantes de estas sobrecogedoras estancias que pasaban del agujero de la excavación al de su propia vivienda.

Mandadas construir por una de las últimas empresas que explotaron estas milenarias minas, varias hileras de estas “viviendas” se abren a la confluencia del río Mundo con el Segura ya en los confines de la provincia de Albacete. En su interior, azul, como el cielo que se negaba a sus moradores, se pueden ver aún chimeneas, alacenas, estantes y habitaciones a medio excavar para futuros miembros de la familia.

Datos técnicos:

Cámara: Nikon 801-S

Objetivos: Nikor 20-80 y Nikor 70-200

Trípode

Película: Diapositiva Fuji Velvia 50 ISO



JULIA GARCÍA RODRÍGUEZ

SELECCIONADO

El Prendimiento en Elche de la Sierra, una tradición centenaria

El prendimiento en Elche de la Sierra se viene representando desde 1901 en las calles de Elche de la Sierra, la tarde de Jueves Santo.

Los actores que lo interpretan son siempre vecinos de la localidad que lo ponen en escena en las calles del casco antiguo por un itinerario que todos los años se repite, donde numerosos espectadores se agolpan para ver esta representación de la Pasión de Cristo, legado de la transmisión oral que corre de generación en generación como parte de nuestras más arraigadas tradiciones.

Cabe resaltar que recientemente murió Amando Ruiz, último personaje vivo del antiguo Prendimiento que había inculcado en su familia verdadera tradición, siendo varias las generaciones de los Ruiz que representan el Prendimiento. Este año se le dedicó como homenaje a Amando. La hermandad que organiza esta representación es la “Hermandad de los Socios Romanos” y los dirigió como siempre el Filósofo Ramón Fernández aunque lo recopiló y publicó por primera vez Andrés Jiménez, catedrático albacetense de lengua y literatura que realizó su tesis doctoral en la tradición oral y “El Prendimiento”.

Las instantáneas pertenecen al Prendimiento 2004.

Datos técnicos:

Cámara digital: Canon S45; 4.0 Megapixels



ASOCIACIÓN CULTURAL AZ-ZAFARÁN

SELECCIONADO

Forja y madera

Como principales y únicos materiales son la madera y el hierro forjado los constituyentes de puertas y ventanas que todavía hoy podemos ver en nuestros pueblos.

Puertas y ventanas más o menos sofisticadas, más o menos adornadas, construidas por carpinteros y herreros, artesanos que daban forma a estos elementos cuya misión es la de comunicar interior y exterior, dejar entrar y salir, mirar fuera y ver dentro.

Datos técnicos:

*Cámara digital: CANON A-300. 3'2 MP
Papel: KODAK*



JOSÉ DOMINGO FLORES CÓRDOBA

SELECCIONADO

“El gazpacho manchego: tradición heredada”

Símbolo de la costumbre culinaria albacetense, se extiende hasta los mantenes de los últimos confines de nuestra tierra, incluso a veces los traspasa, sin saberlo, manteniendo el sabor del arraigo, en el que permanecen los sabores típicos de la provincia.

De pollo, conejo, palomo, perdiz, viudos o de pescado; en algunos lugares se añaden pimientos secos; en otros, el caldo se cura de azafrán y romero, con toques sutiles de tomillo y leña, para que nunca se olvide su origen pastoril. La torta del gazpacho se endurece en la capital y se ablanda en el este, se recorta en trozos más grandes por el norte o se usa a su vez como plato cuando se hace en casa, o *arrastra*, si la torta es grande y se sitúa en el centro de la mesa. Esta joya gastronómica autóctona, se reviste con recodos diferentes dependiendo del lugar. Los mismos ingredientes básicos se adornan para adquirir las mil condiciones que lo hacen característico y siempre distinto.

La elaboración del gazpacho requiere un cuidado especial. No puede hacerse a la ligera. Empezando por materias primas de calidad, cuidadas, cortadas y limpias para ir agregándolas poco a poco al fuego, después de hervir el caldo durante diez o quince minutos, al que más tarde se añadirá la torta artesana: hecha con harina y un poco de sal, que se va incorporando despacio

mientras empieza a verterse el agua que le dará consistencia. El amasado se realiza despacio, presionando con las manos varias veces, se extiende y se le da forma. Cuando la torta esté cocida, el gazpacho está terminado. La mesa espera.

Este emblema de la cocina albacetense proviene de los tiempos en que la vida, era, por demás, difícil. Lo hemos mantenido, sí, como símbolo de nuestras raíces, para no olvidar lo que somos. En ningún lugar se puede disfrutar más de este gazpacho si no es en nuestra tierra, con una copa de buen vino y en mejor compañía.

Datos técnicos:

Cámara: Kodak DX 4530

Película: ISO 400

Foto 5: ¡A Comer!

Exposición: 1/8

F: 3.4

Longitud Focal: 51 MM

Papel: Agfa Color



FRANCISCO FERNÁNDEZ LISTA

SELECCIONADO

"Arte manual y puertas"



Datos técnicos:

Cámara: Canon Powershot A80

Tipo de imagen: IMG Powershot A80 TPEG

Longitud Focal: 7.81 mm

PEDRO RUBIO GARCÍA

SELECCIONADO

Azafrán

El reportaje corresponde a la cosecha de AZAFRAN, representado en la puesta de la cebolla, como se puede ver manualmente, nacimiento de la rosa de azafrán, recogida de la misma y la frase final, el azafrán tostado.



Datos técnicos:

Cámara : NIKON 65, 28-50 mm.

Diafragma : 125

Película : Kodak 100

INMACULADA CONCEPCIÓN RUIZ MOYANO

SELECCIONADO

La noche de San Juan

Es curioso, eso son cosas de las de “antes”, de los “viejos”, de los de “pueblo”. Sólo los “incultos” creen en esas “cosas”.

Es curioso, a todos nos gusta olvidar lo malo, enterrar lo más oculto y oscuro de nosotros, lo que nos provoca dolor.

Es curioso, a todos nos gusta que se nos cumplan nuestros deseos, que la buena suerte, la belleza, la salud, el amor nos acompañen durante toda nuestra vida, o, por lo menos, ¡durante el año que viene!

Es curioso, toda la humanidad, todos los pueblos y las culturas, incluso los animales y las plantas despedimos el invierno, enterrando su rigor y recibimos el verano con un espíritu esperanzador, aguardando a que la madre tierra nos traiga sus frutos y vida a nuestras vidas.

Es curioso, nuestra tierra, la de Albacete, es maestra en tradiciones, en conjuros y cánticos. El romero, la mejorana, el agua de fuentes y manantiales, y el fuego forman parte de los símbolos que quemarán lo malo y nos traerán lo bueno. ¿Por qué no? Nos gusta celebrar la noche de San Juan .

Es curioso, eso son cosas de las de “antes”, de los “viejos”, de los de “pueblo”. Sólo los “incultos” creen en esas “cosas”

Datos técnicos:

Cámara: Nikon F55

Objetivo: Nikon AF Nikkor 28-80 mm. 1:3.3-5.6G

Película: FUJI SUPERIA 100 ISO- 100/21

Papel: KODAK ROYAL PLUS

*Foto N° 2. CON FLASH. VELOCIDAD 1/60
DIAFRAGMA F: 8*



Se
terminó de imprimir
en el mes de septiembre de 2005
en los talleres de la Imprenta Provincial

