

Tema XII

LA CULTURA DEL ACEITE

ESQUEMA -RESUMEN

1. INTRODUCCIÓN

El cultivo del olivar constituye la base de la economía de la comarca de Mágina, con un 95% aproximadamente de la superficie agraria cultivada. El 80% aproximadamente de las almazaras tienen un régimen cooperativo, donde las socias y socios suelen ser los titulares de las pequeñas explotaciones, lo que hace que estas cooperativas sean organizaciones muy tradicionales y con dificultades para hacer frente a los cambios.

2. HISTORIA DEL OLIVAR EN SIERRA MÁGINA

Los inicios del cultivo del olivar en nuestra comarca tienen unos antecedentes muy lejanos en el tiempo. Sabemos que fenicios y cartaginenses ya comerciaban con el aceite andaluz; los romanos fueron los que inauguraron el gran comercio del aceite de la Bética con la metrópoli romana. Los musulmanes cultivaron olivares de regadío. A partir del siglo XV comienza el lento desarrollo, pero constante del olivar maginense, hasta llegar a su máxima extensión actual tras la gran expansión de finales mediados del siglo XIX.

3. TRABAJOS EN TORNO AL OLIVAR

Son trabajos que tradicionalmente se han venido realizando en el cultivo del olivar, y que desde tiempos inmemoriales variaron poco. Han sido en los últimos treinta años cuando estos trabajos se han mecanizado e introducido nuevas técnicas de cultivo.

Nos referimos a actividades tradicionales como la plantación, los trabajos de cultivo como el arado y la cava, el abonado con estiércol. La recogida y la molturación del fruto, y elaboración del aceite.

4. LOS MOLINOS ACEITEROS

Existen referencias a molinos aceiteros en Sierra Mágina desde la Edad Media. En la Edad Moderna se produce un amplio crecimiento de la industria de los molinos de aceite en Sierra Mágina. Algo que no es de extrañar, puesto que coincide con la roturación de baldíos, las plantaciones de olivar y el crecimiento de la población en la comarca.

5. EDIFICACIONES TRADICIONALES

A lo largo y ancho de Sierra Mágina, se encuentran numerosos cortijos aceiteros. Se trata de casas de campo que se utilizaban solamente en la época de actividad agraria, más concretamente en las actividades relacionadas con la elaboración de aceite.

Tema XII

LA CULTURA DEL ACEITE

1. INTRODUCCIÓN

Actualmente el cultivo del olivar constituye la base de la economía de la comarca de Mágina, con un 95% aproximadamente de la superficie agraria cultivada, en las últimas décadas ha ocupado la superficie destinada a otros cultivos como hortalizas, cereales o almendros. Las políticas de apoyo al olivar desarrolladas en las últimas décadas, unida a la subida de precios del aceite y, a la modernización del sector mediante la implantación del riego por goteo y cierta mecanización de las labores de recogida, han favorecido la extensión del cultivo.

Los elementos que caracterizan las explotaciones olivereras, se pueden resumir en los siguientes puntos:

- Las pequeñas explotaciones son el modelo predominante en Mágina, con un porcentaje del 72% de las explotaciones con una superficie inferior a 5 hectáreas, lo que supone un alto porcentaje de las explotaciones destinadas a ser un complemento a las economías familiares.
- Por otro lado, la mayoría de las explotaciones agrarias están en manos de personas mayores de 60 años, es decir, un envejecimiento de las personas que gestionan las explotaciones agrarias. Lo que hace que el sector sea altamente resistente a los cambios y a la introducción de nuevas tecnologías, a excepción de la canalización de las explotaciones para la introducción de técnicas de riego.
- Por las condiciones orográficas, gran parte de las explotaciones se encuentran en una zona de montaña, lo que conlleva numerosas dificultades para la introducción de nuevas tecnologías, sobre todo en lo que se refiere a las actividades de recolección.



Olivar de Sierra Mágina.

- Estas condiciones hacen que el sector del olivar sea un sector bastante conservador, haciéndolo muy reticente a la introducción de los cambios. Lo que dificulta el desarrollo de nuevas modalidades de cultivo, como es el cultivo ecológico cuya presencia es mínima en la comarca.

La industria de producción de aceite de oliva, viene a repetir los patrones anteriormente planteados. El 80% aproximadamente de las almazaras tienen un régimen cooperativo, donde las socias y socios suelen ser los titulares de las pequeñas explotaciones, lo que hace que estas cooperativas sean organizaciones muy tradicionales y con dificultades para hacer frente a los cambios.

La actividad que se ha desarrollado en la comarca ha sido exclusivamente la producción de aceite, con una escasa introducción de marcas propias. Ha sido en los últimos años, y favorecido por la Denominación de Origen de Sierra Mágina, cuando se han comenzado a incorporar el envasado y el lanzamiento de marcas propias, favoreciendo un mayor aprovechamiento del sector. En cualquier caso, hay que destacar que el avance que supone el envasado se ha llevado a cabo fundamentalmente desde la iniciativa privada, teniendo las cooperativas un papel secundario.

Una iniciativa surgida en la medida que la Denominación de Origen se ha consolidado ha sido Aceites Andaluces Sierra Mágina, S.L. La iniciativa ha sido seguida desde 11 empresas del sector, siendo diez de ellas cooperativas, y surge con el objetivo de valorizar el aceite de oliva mediante la elaboración de un producto común de calidad, y con capacidad de hacer frente a las demandas del mercado cuyo objetivo es producir y comercializar bajo una marca propia la producción de Mágina. La escasa cuota que tiene en el mercado es debido a la falta de promoción del producto y a las dificultades de integración de nuevos socios en la empresa que refuerce su capacidad para hacer frente a las demandas del mercado.

Por último, hay que destacar la producción de aceite ecológico, en Bélmez de la Moraleda (Técnicas Agrícolas Ecológicas Integradas SL), en Cambil (El Trujal) y en Pegalajar (Agropecuaria El Puerto S.L). Estas iniciativas surgen básicamente por el intento de valorizar la producción de aceite e intentar que el valor añadido del proceso de comercialización quede en la comarca y en poder de los propios agricultores. En cualquier caso, son mínimas las explotaciones que han optado por esta modalidad de cultivo.



2. HISTORIA DEL OLIVAR EN SIERRA MÁGINA

Los inicios del cultivo del olivar en nuestra comarca tienen unos antecedentes muy lejanos en el tiempo. Sabemos que fenicios y cartaginenses ya comerciaban con el aceite andaluz; los romanos fueron los que inauguraron el gran comercio del aceite de la Bética con la metrópoli romana. En época musulmana, la zona del Aljarafe sevillano era la gran productora de aceite, si bien muy por debajo de la producción sevillana se situaba la cosecha de la Cora de Jaén, donde destacaban los olivares de Jódar (llamada *gadir alzayt*) o *reserva de aceite*, los de *Mentesa* (La Guardia) y en *Qarcis* (Garcíez?), además de la zona de Martos.

Según Rodríguez Molina, en época musulmana existían varias clases de aceite de oliva:

- El aceite del agua, de calidad superior.*
- El de almazara, de calidad mediana.*
- El aceite cocido, de calidad inferior.*

Durante la época de frontera, los castellanos se dedicaron al comercio del mismo. El aceite que venía de la Baja Andalucía, se comercializaba en la ciudad de Jaén, y era distribuido para el consumo de los musulmanes del reino de nazarita de Granada, durante los largos periodos de paz, en los mercados de Pegalajar y Cambil, a través de los puertos de Torres, de la Torre de la Estrella, de Cambil y de Puerto de Arenas.

Acaba la reconquista el olivar en Mágina esta intercalado con otros cultivos como vid, almendros, higueras, etc., como consecuencia de ser explotaciones agrícolas autosuficientes.

En las Relaciones Topográficas de Felipe II leemos sobre Jimena:

“Y un caz de agua desde fuente viene hasta esta villa, e dentro della muelen dos molinos de pan y sus temporadas en el uno azeytuna, el que está metido en la torre.

Y de vino se provee esta villa de Baeça y Ubeda. Y de azeyte de Jaén”.

Una situación parecida aparece en Albánchez de Mágina:

“El dicho concejo no tiene más que un olivar de propio, que valdrá de venta treinta mil maravedís y de renta cada año hasta dos mill maravedís”.

Incluso poblaciones que llamaron la atención por su producción de aceite en época musulmana, tras la conquista castellana no aparecen en los informes de finales del siglo XVI, como es el caso de Jódar, que al describir sus arboledas dice:

“Y ay abundancia de arboleda de almendros y de enzinas y pinos para edifiçios de las casas, y alguna otra arboleda”.

En cambio Bedmar, no solo cuenta con numerosas olivas para su abastecimiento sino que exportó hacia otras zonas el excedente de su producción.

“Porque esta villa y Alvanchez y Garcíez y Ximena, por estar dentro de un valle se suel llamar todo junto el Valle, y llamáronle Belval porque es todo lleno de fuentes y de huertas y de hermosísimo temple...

Ay además deste riego dos fuentes medio quarto de legua desta villa muy caudalosas... que la una se llama Fuentegrande e la otra Fuente de la Huerta Palaçios, que es del señor desta villa, con las que se riegan cantidad de huertas, viñas, olivares, de donde se coge vino... e

azeite en cantidad para proveer esta villa y sobra hordinariamente harto. El vino es de poca fuerça y el azeite el mejor de la comarca y que mejor se venda”.

Durante el siglo XVII la implantación del olivar en Mágina sigue una evolución ascendente, y volvemos al ejemplo de Jódar, que ya a finales de este siglo, en la Historia de Baeza de Francisco de Torres, nos dice:

“el azeite que se coxe es de grande estima en Madrid, por su claridad y suavidad...”

Sin embargo en el siglo XVIII el olivar experimenta un retroceso. Las noticias que tenemos de finales del XVIII, no ofrecen un panorama sombrío, como consecuencia de las sequias, migraciones, absentismo señorial, excesivos impuestos reales, etc.

Las grandes plantaciones existentes en la provincia de Jaén se conformaron a mediados del siglo XIX, tras las desamortizaciones eclesiástica y civil de la primera mitad del siglo. Proceso de expansión que todavía no ha concluido.

3. TRABAJOS ENTORNO AL OLIVAR

Los trabajos entorno al olivo en Sierra Mágina pueden ser tan antiguos como su ancestro, el acebuche, del que existen muchas plantas en las zonas montañosas e incultas de la sierra.

Según el historiador Rodríguez Molina, para el contexto andaluz, en las estimaciones elaboradas a partir de la recaudación decimal de 1510-12 el olivar ocupaba el último lugar en la producción agrícola, en torno al 5,80 por ciento. Y el reino de Jaén venía a producir alrededor del 17 por ciento del aceite andaluz. Desde este punto de partida hasta la actualidad se ha recorrido un largo camino en que el olivar ha ganado la partida a otros cultivos.

Las grandes extensiones de olivos que convierten a la provincia de Jaén en el mayor olivar del mundo, comienzan a plantarse a mediados del siglo XIX, con las mismas técnicas agrícolas heredadas desde la antigüedad. Solamente a partir de la segunda mitad del siglo XX, se han modernizado las técnicas de plantación y cultivo, con la aparición de maquinaria específica de recolección y extracción de aceite, fertilizantes, nuevas técnicas de riego, etc.

La plantación del olivar es fundamental para su posterior desarrollo. En épocas de expansión se han plantado toda clase de tierras, valles fértiles, huertas,

pies de monte, y se han roturado montes. Coincidiendo estos periodos de expansión con retrocesos en la ganadería y el cereal.

Las plantaciones en épocas de retroceso, se realizaban en zonas marginales, lindes de parcelas, pies de monte, etc. El olivar se encuentra asociado a otros cultivos de secano o regadío y son escasos los olivares en régimen de monocultivo. Es un paisaje propio de cultivos anclados en la antigüedad, donde las olivas aparecen junto a acequias, en las lindes de huertas y hazas cerealistas o mezcladas con matas de almendros y vides.

Es solamente a partir del siglo XVII y sobre todo del XIX, cuando se extiende las plantaciones de olivos en hilera.

Respecto a la selección de plantas, solo tenemos noticias de finales del siglo XVII para Jódar, donde eran preferidas las variedades gordal y manzanilla. Actualmente la variedad más extendida en Sierra Mágina es la picual.

Las labores han variado muchos en los últimos 50 años como consecuencia de la mecanización del cultivo.

Tradicionalmente y desde la antigüedad, las labores consistían en: labrar, arar, aposar, amoligar, escamar y regar, donde se podía. Normalmente se daban dos rejas de arado, una en febrero y otra en abril o mayo.

Las labores comenzaban en febrero o marzo, una vez finalizada la recogida de aceituna con *la poda*, don del Deán Mazas, a finales del siglo XVIII, aconsejaba lo siguiente:

“Lo que perjudica mucho a estos árboles es la indiscreta costumbre de podarlos, y el impío abareo para sacudir el fruto. Una cosa es limpiarlos, y otra cortar sus brazos o ramas gruesas. Lo primero a todos conviene...”

Una vez podados había que quemar el ramón –o ramas cortadas-, antes de que produjera la *palomilla*, y atacará a los olivos.

El olivo florecía en abril, en mayo se formaba la aceituna que maduraba en septiembre y el octubre se recogía para verdeo o en noviembre o diciembre se recogía para almazara.

Tras la reja de arado de abril o mayo, se cavaban o escardaban los pies de olivas. En septiembre se cortaban los chupones o mamones de los pies, para que la savia de la planta se concentrara en el engorde de la aceituna. Este tiempo se aprovecha también para limpiar las cuadras de los animales de tiro y carga y para repartir el estiércol por los olivares.

La *recolección* del fruto se realiza entre los meses de noviembre y marzo, y podía llegar hasta finales de abril si la cosecha era abundante. Las cuadrillas estaban formadas por vareadores, mujeres y muchachos que recogían los suelos y realizaban otras faenas, como el acibado, o separación de las hojas del fruto; el acarreador, que transportaba los capachos de aceitunas al molino para su prensado. Al frente de cada cuadrilla estaba el manijero, que era el encargado de organizar el trabajo de la cuadrilla, los periodos de descanso, etc.

Una vez acabada la recolección se procedía a realizar el *remate*, convite que corría a cuenta del patrón y que se celebraba en la misma finca o tajo. A continuación reproduzco un texto de José Pérez Ortega, titulado *Tribulaciones olivарeras*, publicado en la revista *Úbeda*, núm. 36 (dic. 1952) pág. 30:

“Como en tós los trabajos se fuma, y en esta acitunas’an cojío algunos capachejos, vamos a celebrar el botiguera olvidando un poquillo las penas. Nadie recuerda ya la regañadera escandalosa del manijero a los que tantas escapás hacían a la crepitante hoguera, porque estaban arrecíos. Está perdonado el perrillo ladrón que un día se comió la barja de cuatro tíos como cuatro álamos, dejándolos a dos velas. El amo ha dicho que a disfrutar, y obsequia a la cuadrilla con una espuerta de ochíos de pimiento y arroba y media de vino. Al zangalitrón larquirucho que estuvo encargado del cribón, le hacen los ojos chiribitas pensando que se va a gufar, y aquella granillera tan descaráilla que imitaba cantando a Juanita Reina, se pone a dale achares sin que ni pa que con el feo de la reunión”.

4. LOS MOLINOS ACEITEROS

Se cree que los íberos ya conocían el molino de piedra. Pero no es hasta la época romana cuando se desarrolla en nuestra comarca la producción a gran escala del aceite de oliva. En las primeras etapas, su extracción era *a talega pisada* basándose en el pisado de un saco donde se machacaban las aceitunas. Lucio Junio Moderato Columela, en el siglo I, en el libro V de su obra *Los Doce Libros de Agricultura*, enumera 3 formas de molturar las aceitunas:

1. La muela. Movimiento de dos o más piedras cilíndricas verticales sobre una solera.
2. El trapeto. Dos muelas volcánicas que giraban sobre un mortero.
3. La tudícola. Trillo que aplastaba las aceitunas.

De los tres desechaba el último por ser el más rudimentario.

Los árabes conocieron dos clases de molinos, los hidráulicos, movidos por la corriente de ríos y arroyos, y los *de sangre*, pero para moler aceituna preferían estos últimos. En La Guardia se conservan restos de un molino familiar típico, que consta de una piedra cónica con acanaladuras helicoidales sobre la cual giraba otra en forma de corona. Para exprimir se utilizaba la *prensa de tornillo*, que en árabe se llama *al masara*.

Existen referencias a molinos aceiteros en Sierra Mágina desde la Edad Media. En las mismas Ordenanzas de la ciudad de Jaén, fechadas a mediados del siglo XV, aparece ya una mención expresa al molino de aceite de Pegalajar y al medio diezmo de lo morisco, que se recaudaba desde tiempo atrás. Un molino que se ubicaba dentro del recinto fortificado, probablemente en el arrabal, en la Plaza de La Laguna, con el fin de utilizar el agua que, ya en esta época, llegaba por una conducción desde la Fuente de la Reja. Este molino pertenecía al concejo de la ciudad de Jaén y su administración dependía de un arrendador que cobraba una maquila sobre la aceituna que se molturaba. La renta del molino solía arrendarse también junto a la recaudación del impuesto de medio diezmo sobre todo aquello que se comerciase con los moros de Granada.

En la Edad Moderna se produce un amplio crecimiento de la industria de los molinos de aceite en Sierra Mágina. Algo que no es de extrañar, puesto que coincide con la roturación de baldíos, las plantaciones de olivar y el crecimiento de la población en la comarca. Otros molinos pertenecían al señorío jurisdiccional del lugar, como el que señor de Bedmar, Alonso de la Cueva, compró a Felipe II «un molino de aceyte donde muelen sus azeytuna los vezinos de la dicha villa de Bedmar, e las maquilas e casa del dicho molino, que es de ocho arrobas una».

Por otro lado encontramos también los molinos enclavados en las grandes explotaciones olivareras, que pertenecían a un señor particular.

Era un tipo de molino de viga, cuyo uso ha perdurado hasta bien entrado el siglo XX. El molino o almazara constaba de tres partes:

Pileta.

Prensa.

Bodega.

La primera estaba formada por una *pileta* circular de piedra, de unos 3,65 m. de diámetro y 0,65 de altura. La pileta tenía un reborde o alfarje de 0,20 m. de profundidad en relación al rulo o plataforma interior sobre la que rodaban dos rulos o nudas, también de piedra, que tenían forma cónica. Éstos eran de diferente tamaño y estaban movidos por tracción animal. El rulo mayor solía tener 1,30 m.



Molturando aceitunas, con un molino llamado "de sangre".

de diámetro y 1,25 m. de batalla o generatriz, mientras que en el rulo menor las medidas eran de 1,05 m. y 1 m. respectivamente.

La prensa era del tipo llamado *de viga*. Ésta estaba formada por dos grandes vigas ensambladas, con una longitud aproximada de 12 metros y un alto de 0,85



Rulos de un molino de aceite.

m. en su parte más ancha, con 0,40 m. de grueso. Todas las piezas eran de madera, sólo tenía tres elementos metálicos: los tres zunchos de ensamble de las vigas, que eran de hierro, y los clavos. Uno de los extremos estaba atravesado por el husillo (tornillo sinfín), de 0,25 m. de diámetro, apoyado sobre una gran piedra levemente cónica, llamada pesilla. Mientras que el otro extremo de la viga se asentaba sobre un puente formado por dos grandes maderos verticales. Ha-

cia la mitad de la viga había otros dos maderos empotrados en obra de mampostería, y cerca del puente estaba la plataforma circular que realizaba el prensado de los capachos, de 1,40 m. de diámetro.

La tercera parte de la almazara la formaba la *bodega*, destinada al almacenamiento de aceite, que se guardaba en grandes tinajas de barro, de boca ancha cerrada por una tapa circular de madera. Las tinajas estaban enterradas en el suelo.

Como instrumental auxiliar encontramos una *caldera* para calentar el agua, las *medidas* para la aceituna y el aceite, *capachos* de esparto, etc.

Los molinos abrían sus puertas entre finales de noviembre y primeros de diciembre hasta el final de la campaña, en función de la mayor o menor cosecha de aceite. Según las ordenanzas municipales era necesario obtener licencia de apertura del molino para cada temporada. Una vez obtenida la licencia por el propietario o por el arrendador del molino ésta pasa a contratar al personal especializado compuesto por el maestro, el servidor, el acarreador y el engarrafador, principalmente. El patrón del molino, y según las ordenanzas municipales, no podía trabajar en el mismo, para evitar la competencia en una sociedad tan gremial como la de los siglos XVI al XVIII. Se prohibía el contrato de esclavos, y al personal se le pagaba con salarios, y no podía participar en los beneficios del molino. El oficio de cada uno de los trabajadores era reglamentado con sumo cuidado y detalle, a fin de garantizar a los dueños de la aceituna la seguridad de la misma frente a los hurtos y también conseguir un producto de alta calidad.

El *acarreador*, medía la cantidad de aceituna en el tajo con una medida de media fanega y la transportaba al molino. También se encargaba de distribuir el aceite entre sus dueños.

El *garrafador*, era el encargado de echar la aceituna en el alfarje, cuidando de que no hubiera en cada moledura más de dos fanegas y media.

El *servidor*, era el ayudante del maestro, consistiendo su función en envasar la masa resultante de la molturación en capachos de esparto para preparar con ellos la cargazón, que era depositada en la viga para ser prensada, así como proporcionar al maestro el agua hirviendo que había que echar a dicha masa para mejorar la extracción del aceite.

El *maestro o molinero*, era el responsable del molino, por sus conocimientos técnicos, por relación con los dueños de la aceituna y por ser también responsable de los restantes oficiales y trabajadores. Su control y actitud era fundamental para que los labradores no resultasen defraudados. El maestro debe registrar la

cantidad de aceituna molida y aceite extraído de cada cosechero, para después cobrar la maquila, pagar el diezmo y la renta.

La introducción de la prensa hidráulica supone a principios del siglo XX una gran revolución tecnológica, sustituyendo a los sistemas anteriores debido a la mayor capacidad y potencia. Con la prensa hidráulica se introducen numerosos automatismos, como los formadores automáticos de cargos, distribuidores de masa, etc. Pero todos estos sistemas comienzan a desaparecer con la introducción del *sistema continuo*, basado en el uso de centrífugas, que supuso un considerable ahorro de mano de obra. Debido a los grandes costes de instalación de estas nuevas tecnologías y al movimiento asociativo, los pequeños molinos fueron desapareciendo al dejar de ser competitivos.



Prensa hidráulica.



Fábrica moderna, de sistema continuo.

En nuestros días la economía de sigue siendo eminentemente agrícola, en torno al olivar, por lo que la industria aceitera continúa ejerciendo una gran influencia económica y cultural en la comarca, aunque hoy día totalmente modificada debido a las actuales y necesarias modificaciones técnicas. No obstante, aún perviven como reliquias, algunos ejemplos

de los molinos de viga, tradicional medio de producción que durante siglos formó parte de la economía comarcal.

5. EDIFICACIONES TRADICIONALES

A lo largo y ancho de Sierra Mágina, se encuentran numerosos cortijos aceiteros. Se trata de casas de campo que se utilizaban solamente en la época de

actividad agraria, más concretamente en las actividades relacionadas con la elaboración de aceite.

Las edificaciones tradicionales, son en realidad unidades agroindustriales cuyas variantes dependen de su composición y de las relaciones que se establezcan entre el núcleo aceitero y otras dependencias. Aparte de las casas y casillas menores para el laboreo, tienen como rasgo principal la inclusión de las instalaciones para la elaboración del aceite: trojes, albercas, naves para molturación y prensado, depósitos de decantación y bodegas. La mayoría se articulan en torno a un patio, por su adecuación al ritmo de trabajo. Durante el invierno, una vez acabada la recolección de la aceituna, se almacenaba la leña procedente de la poda del olivo, hasta el año siguiente. Esto se hacía en cobertizos abiertos, junto a los cuales podía existir una cuadra.



Depósitos de aceite de una almazara, en acero inoxidable.

Como ejemplo de estas unidades agroindustriales se pueden considerar los cortijos de Mahoma (Bedmar), cortijo Casarejo y Labor Viejo (Mancha Real), los cuales mantienen aún la maquinaria completa de molino y prensa de su almazara, el empiedro, las muelas y las prensas hidráulicas.

Unidad didáctica II

BIBLIOGRAFÍA

- ALCALÁ MORENO, Ildefonso: "Jódar simbólica: la cultura del hombre tradicional a través de la interpretación simbólica". *Sumuntán 17*. Anuario de Estudios sobre Sierra Mágina. Carchelejo. Colectivo de Investigadores de Sierra Mágina (CISMA). 2002, p. 119-134.
- AMEZCUA MARTÍNEZ, Manuel: «Moros y cristianos en Alcalá la Real (Jaén): La fiesta del Arrabal o la búsqueda de la identidad perdida». *Demófilo*, 14, 1995, 135-150.
- AMEZCUA MARTÍNEZ, Manuel: *Crónicas de Cordel*. Área de Cultura y Deportes. Diputación Provincial de Jaén. Jaén. 1997.
- ANÓNIMO.- UN INGENIO DE LA CORTE.- *El triunfo del Ave María y la conquista de Granada*. Impredisur.- Granada, 1991.-
- BARCELÓ VERDÚ, Joaquín: *Santiago y la fiesta de moros y cristianos. Calendario del festero*.- Gráficas Díaz. Alicante, 1972.
- BRISSET MARTÍN, Demetrio E.: Clasificación de los «moros y cristianos». *Gazeta de antropología*, 10, Universidad de Granada, 1993.
- BUENO GONZÁLEZ, Irene (recopiladora): *Texto de la Embajada de Carchelejo*. Con la colaboración de Antonio Bueno González. Edita: Juan Claudio Perabá Gámez y Francisco José Perabá Gámez. Carchelejo, 1996.
- CATENA, Francisco: Leyendas de Mágina y su frontera. *Sumuntán 17*: Anuario de Estudios sobre Sierra Mágina. Carchelejo. Colectivo de Investigadores de Sierra Mágina (CISMA), 2002, p. 139-143.
- CHECA, Francisco y FERNÁNDEZ SOTO, Concha: «Moros y cristianos en Andalucía Oriental. Textos y fiestas». *Nueva revista de filología hispánica*, 1998, XLVI(2), 265-308.
- Escuela Taller-INEN-F.S.E. *Cabra del Santo Cristo*. Ayuntamiento de Cabra del Santo Cristo. Jaén, 1994.

- ESLAVA GALÁN, Juan. *Leyendas de los castillos de Jaén*. Publicaciones Caja Rural de Jaén. Jaén, 1.989.
- FERNÁNDEZ HERVÁS, Enrique: «La fiesta de moros y cristianos en la comarca de Sierra Mágina». *Narria*, 36, 1984, 30-34.
- FERNÁNDEZ HERVÁS, Enrique: *Fiestas de moros y cristianos en España y su estudio en la provincia de Jaén*.-l Gráficas Catena. Jaén, 1992. Edición de su autor.
- FUENTES PEREIRA, Francisco José: “A la curación a través del saber popular: estudio etnobotánico de Bélmez de la Moraleda”. *Sumuntán* 9: Revista de estudios sobre Sierra Mágina .Carchelejo. Colectivo de Investigadores de Sierra Mágina (CISMA). 1998,p. 71-99: il.
- GÓMEZ GARCÍA, Pedro: «Las funciones de moros y cristianos en la Alpujarra: Antropología e historia». *Crónica Nova*, 22, 1995, 141-163.
- GONZÁLEZ CANO, Jorge; y RUIZ GALLARDO, Manuel. *Cárcheles. Puerta de Sierra Mágina*. Ayuntamiento de Cárcheles. Jaén, 1995.
- GONZÁLEZ HERNÁNDEZ, Miguel Ángel: *Moros y cristianos: del alarde medieval a las fiestas barrocas: (ss. XV-XVIII): orígenes y evolución de la fiesta*. Patronato Provincial de Turismo. Alicante, 1999.
- Hechos del Condestable don Miguel Lucas de Iranzo*. Edición y estudio por J. de Mata Carriazo. Espasa Calpe. Madrid, 1940.
- JIMENO JURIO, José María: «Paloteado de moros y cristianos». *Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra*, 25, 1993, 47-60.
- LÓPEZ CORDERO, J. A.; CUEVAS MATA, J.; y POLO ARANDA, D.: *Historia de las calles de Pegalajar*. Ayuntamiento de Pegalajar. Jaén, 1993.
- LÓPEZ CORDERO, J. A.; LIÉTOR MORALES, J.; y ROJAS LÓPEZ, J.: *Pegalajar: nueva aproximación histórica*. Ayuntamiento de Pegalajar. Jaén, 1994.
- LÓPEZ CORDERO, Juan Antonio y GONZÁLEZ CANO, Jorge. *Conocer Mágina*. Curso de educación a distancia. Unidades Didácticas. ADR Sierra Mágina. Cambil, 2001 y 2003.
- ORNEDILLO, Diego de: *Coloquio al santo nacimiento de nuestro Señor Jesu-Christo entre un Moro y un Christiano*. Edición de Antonio Pérez Gómez, 1973, 4p, 26 cms. En pliegos conmemorativos de la Navidad.
- RODRÍGUEZ BECERRA, Salvador: «La fiesta de moros y cristianos en Andalucía». *Gazeta de Antropología*, 3, Universidad de Granada, 1984, pp.13-20.
- SILICIA DE MIGUEL, María del Pilar. «El folclore en las tierras del Santo Reino». *Senda de los Huertos*, núms. 63-64. Asociación de Amigos de San Antón. Jaén, 2007, p. 79-95.
- Sumuntán*. Revista de Estudios de Sierra Mágina. Colectivo de Investigadores de Sierra Mágina. Jaén, 1991... (varios números).