

Grado en Historia

Dinámicas agrarias contemporáneas en el Valle de Lecrín (Granada): el enclave cerealista de El Padul

Contemporary Agrarian Dynamics in the Valley of Lecrín (Granada); The Cereal-Producing Enclave of El Padul



Autor/a: Pablo Diego García Durán
Tutor/a: Antonio Gavira Narváez
Cotutor/a: Jonatan Arias García
Curso académico 2025 - 2026

*Cuando salí de mi tierra
Volví la cara llorando
Porque lo que más quería
Atrás me lo iba dejando*

Juanito Valderrama, *El Emigrante* (1949)

*En agradecimiento a todas esas personas
que han hecho que este trabajo nazca de la tierra,
en las que sus hechos y recuerdos hagan honor a
toda esa gente cuyas manos se han “manchao”
directa o indirectamente del campo*

RESUMEN

El presente Trabajo de Fin de Grado aborda el estudio de las dinámicas agrarias contemporáneas en el Valle de Lecrín (Granada) a través del análisis monográfico del enclave cerealista de El Padul. Frente al vacío historiográfico existente sobre el papel estructurante del cereal en esta localidad durante los siglos XIX, XX y comienzos del XXI, la investigación reconstruye integralmente el sistema productivo del trigo, la cebada y el centeno en el principal "Granero del sur de Granada". Mediante una metodología interdisciplinar que combina fuentes orales (entrevistas a informantes clave), trabajo de campo, análisis cartográfico, fuentes estadísticas (INE, SIMA), documentación primaria del Archivo Municipal de El Padul y bibliografía secundaria, se aplica el concepto de "arqueología del cereal" para examinar condicionantes geográficos y climáticos, tipologías de cultivo, urbanismo, aperos, procesos de siembra, siega, trillado, molienda y panadería, así como las consecuencias sociales de la mecanización, la emigración masiva a Europa en los años sesenta y la transformación del modelo económico local. El estudio confirma a El Padul como epicentro cerealístico comarcal, modelador del paisaje agrario, la identidad local, el folclore, la toponimia, la gastronomía y la cultura material. Se aportan propuestas de puesta en valor patrimonial (musealización del Silo, itinerarios interpretativos) y se establece una base metodológica para futuras investigaciones sobre historia agraria andaluza.

Palabras clave:

Historia agraria, cereal, El Padul, Valle de Lecrín, arqueología del cereal

ABSTRACT

This Bachelor's Dissertation examines contemporary agrarian dynamics in the Valle de Lecrín (Granada) through a monographic analysis of the cereal-producing enclave of El Padul. Addressing the historiographical gap regarding the structuring role of cereals in this locality during the 19th, 20th and early 21st centuries, the research comprehensively reconstructs the productive system of wheat, barley and rye in the main "granary of southern Granada". Employing an interdisciplinary methodology that combines oral sources (interviews with key informants), fieldwork, cartographic analysis, statistical sources (INE, SIMA), primary documentation from the Municipal Archive of El Padul and secondary bibliography, the concept of "cereal archaeology" is applied to examine geographical and climatic conditions, crop typologies, urban planning, tools, sowing, reaping, threshing, milling and baking processes, as well as the social consequences of mechanisation, mass emigration to Europe in the 1960s and the transformation of the local economic model. The study confirms El Padul as the regional cereal epicentre, shaping the agrarian landscape, local identity, folklore, toponymy, gastronomy and material culture. Proposals for heritage enhancement (museumisation of the Silo, interpretive itineraries) are put forward, establishing a methodological basis for future research on Andalusian agrarian history.

Keywords:

Agrarian history, cereal, El Padul, Valle de Lecrín, cereal archaeology

Índice

1. Introducción	7
2. Objetivos.....	8
3. Metodología.....	9
4. Contenido.....	12
4.1. Estado de la Cuestión.....	12
4.2. Dinámicas agrarias contemporáneas en el Valle de Lecrín (Granada): el enclave cerealista de El Padul.....	14
4.2.1. Condicionantes del Cereal.....	14
Ubicación.....	14
Clima y Tierra.....	16
Tipologías de cereal.....	19
Urbanismo e instrumentos	22
4.2.2. Tratamientos del Cereal.....	26
Preparativos y siembra.....	26
Segado, trillado y aventado	29
Molienda y panadería.....	35
Ciclo del cereal.....	41
4.2.3. Consecuencias del Cereal.....	43
Antecedentes históricos.....	43
Mecanización y emigración.....	46
Folclore.....	48
Gastronomía.....	55

5. Conclusiones.....	60
6. Bibliografía.....	62
6. 1. Bibliografía.....	62
6. 2. Webgrafía.....	65
6. 3. Anexos.....	66
6. 4. Imágenes.....	68

1. Introducción

El presente trabajo aborda el estudio histórico agrario de El Padul como espacio cerealístico de referencia en el Valle de Lecrín. Por su emplazamiento estratégico, su disponibilidad hídrica y su articulación entre secano y humedales, El Padul fue determinante en la producción de cereales y la organización del trabajo campesino, consolidándose como uno de los principales graneros del sur de Granada durante buena parte del siglo XX. (Véase Fig. 1-2)

El cultivo cerealístico, que incluye trigo, cebada y otros granos, no solo definió la economía local, sino que modeló la división del trabajo, los ritmos de vida, la tecnología, el paisaje agrario y las relaciones de intercambio. La molienda, panificación, almacenaje y gestión comunal generaron sistemas de cooperación y un repertorio cultural que dejó huellas en la cultura material y la memoria colectiva.

Pese a esta centralidad, el Valle de Lecrín carece de estudios sistemáticos sobre el papel articulador de El Padul. Las aproximaciones existentes son dos: los trabajos geográficos como el de Villegas Molina (1972), que no profundiza en el fenómeno cerealístico, y las publicaciones divulgativas como la de Martín Gijón y Martín Padial (2008), que no abordan el análisis histórico del cereal. La historiografía ha prestado escasa atención al cereal en cronologías contemporáneas, vacío que esta investigación pretende cubrir.

Este trabajo reconstruye el sistema agrario paduleño como modelo interpretativo, contrastándolo con municipios vecinos especializados en cítricos u olivar para explicar por qué El Padul desarrolló una economía cerealista más estable y prolongada.

La investigación adopta un enfoque interdisciplinar propio de la historia rural, combinando análisis geohistórico, archivos, fuentes primarias, antropología campesina, fuentes orales, cartografía diacrónica, estadísticas y trabajo de campo.

Este planteamiento se define como una arqueología del cereal: la reconstrucción integral de un sistema productivo en el que todo, desde los oficios hasta la toponimia y las prácticas culturales, aparece vinculado al cereal. El estudio no solo completa el conocimiento histórico de El Padul, sino que ofrece una clave para comprender el equilibrio agrícola del Valle de Lecrín y sienta las bases para futuras investigaciones sobre historia agraria granadina.



Fig. 1-2: Interior panadería Tovar en la actualidad y El Padul (1970).

Imágenes sacadas respectivamente de elaboración propia y Santiago Morales, E. J. (2023). Historia de El Padul en Imágenes. Ayuntamiento de El Padul.

2. Objetivos

Objetivo general: Reconstruir y analizar el papel histórico de El Padul como espacio cerealístico de referencia en el Valle de Lecrín durante la Edad Contemporánea, evaluando su contribución a la configuración agraria, económica, social y cultural de la comarca.

Objetivos específicos:

1. Determinar la posición central de El Padul en la producción comarcal de cereal, analizando la evolución de sus tierras, rendimientos, formas de tenencia, sistemas de explotación y relaciones de producción, así como su influencia como referente, centro demandante de mano de obra y núcleo de transformación y comercialización.
2. Analizar las transformaciones técnicas, sociales y económicas del sector cerealístico paduleño, atendiendo a la evolución del laboreo y la mecanización, la convivencia entre secano y regadío, los oficios vinculados (gañanes, molineros, panaderos, arrieros), y la generación de rentas, mercados locales y circuitos comerciales.
3. Estudiar el cereal como modelador del paisaje agrario y contrastar su desarrollo con otros cultivos comarcales, analizando cómo el medio natural condicionó los cultivos, cómo la actividad cerealística modificó el parcelario e introdujo infraestructuras (eras, silos, molinos, caminos), y comparando su evolución con el olivar de Nigüelas, los

cítricos de Saleres y la horticultura de las vegas para entender las especializaciones productivas y complementariedades del Valle de Lecrín.

4. Explorar la dimensión inmaterial del cereal y evaluar la situación actual del sector en El Padul, atendiendo a la toponimia, apodos rurales, canciones, refranes y celebraciones vinculadas al ciclo del grano, así como a los procesos de intensificación, abandono o reconversión, las persistencias de saberes tradicionales y los retos actuales como la competitividad, el relevo generacional, la PAC y la sostenibilidad ambiental.
5. Proyectar líneas futuras de investigación y propuestas de recuperación patrimonial, incluyendo el estudio de otros cultivos comarcales, el análisis comparado con otras comarcas cerealísticas, y la puesta en valor del patrimonio agrario mediante itinerarios interpretativos, materiales didácticos y la musealización del Silo. (Véase Fig. 3 - 4)



Fig. 3 - 4: Centro de interpretación del Silo (El Padul).

Imágenes sacadas respectivamente de <https://www.padul.org/turismo/padul/silo/>.

3. Metodología

La investigación parte de un enfoque mixto, analítico e interdisciplinar, articulado en torno al concepto vertebrador de "Arqueología del Cereal": una aproximación integral que reconstruye el sistema productivo, social y simbólico del cereal desde sus vestigios materiales, documentales y vivos.

En primer lugar, el trabajo se ha sustentado en una intensa labor de recopilación y análisis de fuentes orales, obtenidas mediante entrevistas semiestructuradas a informantes clave que

atesoran saberes prácticos, memorias familiares y experiencias directas del mundo cerealístico paduleño. Entre los informantes principales se encuentran el cocinero Diego Morales, el maestro Leonardo Villena, el panadero Juan Tovar y el agricultor Javier García Villanueva. Estas fuentes primarias se han enriquecido con informaciones indirectas procedentes de familiares y vecinos, lo que ha permitido contrastar relatos, detectar discrepancias, reforzar la validez de la memoria colectiva y construir un discurso polifónico (Véase Fig. 5).

En segundo lugar, se ha desarrollado un profundo análisis cartográfico diacrónico que combina fuentes diversas: mapas históricos locales, cartografía catastral de los siglos XIX, XX y XXI (<https://www.sedecatastro.gob.es/>), ortofotografías antiguas y actuales (<https://www.ign.es/iberpix/visor/>), y documentación planimétrica de archivos municipales y fondos familiares. Este análisis ha permitido identificar y georreferenciar las áreas históricamente dedicadas al cultivo cerealístico, rastreando su evolución espacial, y localizar infraestructuras agrarias asociadas al ciclo del grano: eras de trilla, silos, molinos, caminos de saca, acequias y espacios de almacenamiento. Esta información cartográfica se ha contrastado sistemáticamente con trabajo de campo. Para la contextualización del patrimonio etnográfico y la historia local, se han consultado los trabajos de Muñoz Villena, A. (https://sede.padul.org/fileadmin/user_upload/elpadul/patrimonio/i00.htm) y los recursos de Valero, J. (<https://www.adurcal.com/>).

En tercer lugar, se han manejado y analizado diversas fuentes estadísticas oficiales: Instituto Nacional de Estadística (INE) (<https://www.ine.es/>), Sistema de Información Multiterritorial de Andalucía (SIMA) (<https://www.juntadeandalucia.es/institutodeestadisticaycartografia/sima/>), Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía (IECA) (<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/ieca.html>), y el visor Iberpix del Instituto Geográfico Nacional (IGN) (<https://www.ign.es/iberpix/visor/>). Para la caracterización climática, se ha empleado el Mapa del Clima de Andalucía y la base de datos Climate Data (<https://es.climate-data.org/>). Además, se ha recurrido al Inventario Andaluz de Georrecursos para la localización de la cantera de piedra de muelas de molino en el término municipal. El análisis de estas fuentes ha permitido reconstruir series temporales de evolución del cultivo cerealístico, comparar rendimientos y productividad con municipios vecinos, e identificar los puntos de inflexión (crisis, expansiones, reconversiones) que han marcado su trayectoria contemporánea.

En cuarto lugar, el estudio se ha apoyado en una sistemática consulta de fuentes primarias escritas, con especial énfasis en el periodo de máximo desarrollo cerealístico comprendido

aproximadamente entre 1940 y 1950. Se ha realizado una investigación exhaustiva en el Archivo Municipal de El Padul (<https://padul.org/>), donde se han localizado y analizado documentos de muy diversa naturaleza: informes agrarios y memorias de cosechas, expedientes de cultivo y aprovechamiento de tierras, actas capitulares, escrituras de compraventa, arrendamiento y aparcería, registros de producción y almacenamiento de grano, solicitudes de ayudas, correspondencia oficial, pleitos y conflictos por tierras y aguas, y prensa histórica local y provincial. Esta labor documental ha permitido cuantificar la producción y las superficies cultivadas, reconstruir las estructuras administrativas y sociales que regulaban la actividad cerealística, identificar a los principales actores (propietarios, arrendatarios, jornaleros, molineros, panaderos, arrieros, comerciantes), y comprender las tensiones y negociaciones que atravesaban la vida agraria paduleña. Junto a estas fuentes primarias municipales, se ha recurrido a archivos provinciales (Archivo Histórico Provincial de Granada y Archivo de la Diputación) y a fondos documentales de instituciones agrarias como la Cámara Agraria Local y la Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos.

En quinto lugar, toda la información recopilada se ha organizado mediante un mapa conceptual dinámico, una herramienta cognitiva que integra datos procedentes de fuentes archivísticas, referencias gráficas y cartográficas, testimonios orales, registro fotográfico del trabajo de campo, y series estadísticas. Este mapa permite visualizar conexiones entre variables aparentemente dispersas: por ejemplo, la relación entre una sequía documentada en el archivo municipal, los testimonios orales sobre hambrunas y migraciones estacionales, los cambios en el parcelario detectados en la cartografía catastral, y las fluctuaciones en los rendimientos por hectárea reflejadas en las estadísticas agrarias. Esta lectura transversal del sistema cerealístico constituye uno de los aportes metodológicos centrales de la investigación (Véase Fig. 6-7).

En sexto lugar, el proceso investigador se ha reforzado mediante diversas colaboraciones de divulgación y transferencia del conocimiento. Destaca la participación activa en la concepción, diseño y desarrollo de contenidos para la museografía del Centro de Interpretación Etnográfico de El Silo, ubicado en el propio Silo de El Padul (<https://www.padul.org/silo/>), recuperado como espacio expositivo y didáctico. Asimismo, se han diseñado e impartido rutas guiadas en colaboración con la Oficina de Turismo del Valle de Lecrín, que recorren los espacios más significativos del paisaje cerealístico paduleño: las eras, los antiguos molinos, los caminos de arriería, el Silo y las zonas de cultivo.

En conjunto, esta metodología aspira a una auténtica "Arqueología del Cereal", entendida como la reconstrucción integral de un sistema productivo, social, cultural y simbólico que había

permanecido en una llamativa penumbra historiográfica. La combinación de fuentes orales, documentales, cartográficas, estadísticas y materiales, articulada a través del mapa conceptual dinámico y enriquecida por las colaboraciones de transferencia, permite abordar el fenómeno cerealístico desde todas sus dimensiones: la agronómica y la técnica, la económica y la comercial, la social y la laboral, la política y la institucional, la patrimonial y la paisajística, la simbólica y la cultural (Véase Fig. 5-7).



5



6



7

Fig. 5 - 7: *Mapa conceptual, archivo municipal y pose junto a Leonardo Villena Villena.*

Imágenes sacadas respectivamente de elaboración propia.

4. Contenido

4.1. Estado de la cuestión

La investigación sobre la dimensión cerealística de El Padul se enfrenta a un vacío historiográfico: la inexistencia de estudios monográficos que aborden el cereal como eje vertebrador de la economía, la sociedad y el territorio durante la Edad Contemporánea. La bibliografía disponible privilegia los periodos medieval y moderno, o enfoques turístico-divulgativos, predominando los estudios sobre la época andalusí, la repoblación castellana y la conflictividad morisca, en detrimento de las cronologías más recientes. Desde el siglo XIX, y de manera casi absoluta en el XX, el interés académico por el mundo rural decae, dejando un espacio apenas ocupado por aproximaciones fragmentarias.

Las pocas referencias sobre el mundo rural paduleño provienen de apuntes etnográficos, estudios de paisaje, literatura costumbrista o memorias locales. En todas ellas, el cereal aparece como un elemento subsidiario, nunca como objeto central de reflexión. A ello se añade la falta de integración entre las bases agrarias medievales y modernas, bien estudiadas, y las dinámicas contemporáneas, prácticamente inexploradas.

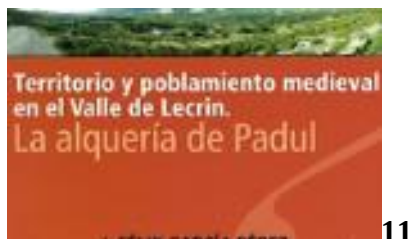
Entre las obras existentes, de carácter parcial, destaca el estudio de Villegas Molina, F. (1972). *El Valle de Lecrín*. Instituto de Geografía Aplicada del Patronato Alonso de Herrera. CSIC. Granada, que aporta cartografía y análisis de estructuras agrarias del Valle de Lecrín a mediados del siglo XX, pero el cereal en El Padul aparece inserto en el estudio general de cultivos herbáceos, sin tratamiento monográfico. La obra de García Pérez, J. F. (2011). *Territorio y poblamiento medieval en el Valle de Lecrín: la Alquería de Padul*. Editorial Alhulia. Granada, es indispensable para comprender la herencia hidráulica y el parcelario previo a la contemporaneidad, pero su marco cronológico se detiene en la Edad Moderna. Ferrer Muñoz, M. (2004). *Villa de El Padul: un poco de historia*. Ayuntamiento de El Padul. Granada, ofrece referencias cronológicas y toponímicas útiles, pero carece de un análisis sistemático del cereal como actividad estructurante. Finalmente, la obra coordinada por Martín Gijón, F. M. y Martín Padial, F. M. (Coords.) (2008). *El Valle de Lecrín, al sur de Granada*. Turismo de Granada. Diputación de Granada. Junta de Andalucía. Granada, incluye "Apuntes para una historia agraria", el intento más explícito, aunque limitado, con perspectiva generalista y sin desgloses municipales, donde el cereal aparece como un cultivo más dentro del policultivo mediterráneo. (Véase Fig. 8- 11)

En conclusión, no existe hasta la fecha un estudio que integre el cereal como elemento vertebrador de la economía, la sociedad y la configuración territorial de El Padul en los siglos XIX, XX y comienzos del XXI. Este vacío historiográfico es el que la presente investigación pretende contribuir a llenar.





10



11

Fig. 8 - 11: Portadas de *El Valle de Lecrín* – Villegas Molina, F. (1972); *Territorio y poblamiento medieval en el Valle de Lecrín: La Alquería de Padul* – García Pérez, J. F. (2011); *Villa de El Padul "Un poco de historia"* – Ferrer Muñoz, M. (2004); *El Valle de Lecrín, al sur de Granada* – Martín Gijón, F. M. y Martín Padial, F. M. (Coords.) (2008).

Imágenes sacadas respectivamente de Villegas Molina, F. (1972). *El Valle de Lecrín*. Instituto de Geografía Aplicada del Patronato “Alonso de Herrera”. CSIC. Granada. García Pérez, J. F. (2011). *Territorio y poblamiento medieval en el Valle de Lecrín: La Alquería de Padul*. Editorial Alhulia. Granada. Ferrer Muñoz, M. (2004). *Villa de El Padul “Un poco de historia”*. Ayuntamiento de El Padul. Granada. Martín Gijón, F. M. y Martín Padial, F. M. (Coords.) (2008). *El Valle de Lecrín, al sur de Granada*. Turismo de Granada. Diputación de Granada. Junta de Andalucía. Granada.

4.2. Dinámicas agrarias contemporáneas en el Valle de Lecrín (Granada): el enclave cerealista de El Padul

4.2.1. Condicionantes del Cereal

Ubicación

El estudio se sitúa en la provincia de Granada (sureste de Andalucía), caracterizada por su diversidad geográfica: costa mediterránea, alta montaña de Sierra Nevada y depresión de Granada. Esta diversidad ha generado aprovechamientos agrarios variados según altitud, clima y disponibilidad de agua: cultivos subtropicales en la costa, cereal de secano en zonas de montaña y piedemonte, evidenciando la determinación del medio físico sobre las opciones productivas y la capacidad de los agricultores para especializarse en cultivos que maximizaban las ventajas comparativas (Centro de Estudios Paisaje y Territorio, s.f., 208) (Véase Fig. 12). Dentro de esta provincia, la comarca del Valle de Lecrín se sitúa en la vertiente meridional de Sierra Nevada, al suroeste de Granada, a lo largo del río Torrente, con un paisaje de terrazas

fluviales y vegas irrigadas por una densa red de acequias de origen andalusí (herencia hidráulica de gran valor patrimonial). Tradicionalmente asociada a cítricos y olivar, en las últimas décadas se ha expandido el cultivo subtropical de regadío (aguacate y chirimoya). El poblamiento se articula en pequeños núcleos rurales. La comarca presenta una notable diversidad interna de cultivos, contrastando con la especialización cerealística de El Padul, lo que permite comparar sistemas agrarios diferenciados (Arias Martín, 2023, 65) (Véase Fig. 13). El municipio de El Padul se sitúa en el corazón del Valle de Lecrín, en el borde occidental de la depresión de Granada, como puerta de entrada meridional al Parque Natural de Sierra Nevada. Su rasgo diferenciador es su condición de enclave cerealista de secano, frente a cítricos y subtropicales de localidades vecinas. Esta especificidad viene determinada por sus suelos, pertenecientes a una cuenca endorreica donde se ubica la laguna de El Padul (el humedal más importante de la provincia tras las Albuferas de Adra). Esta singularidad geológica e hidrológica (cuenca endorreica, suelos arcillosos, encharcamientos temporales) hace sus tierras menos adecuadas para cítricos, pero especialmente aptas para el cultivo extensivo de cereales de secano (trigo, cebada y centeno), aunque actualmente hay un viraje hacia el olivo, el almendro y la horticultura (Villegas Molina, 1971, 15) (Véase Fig. 12-14).

Encontramos un grupo importante de municipios, en los que el secano herbáceo supera el cincuenta por ciento de la superficie cultivada: Acequias, Albuñuelas, Cónchar, Mondújar, Nigüelas, Padul y Saleres. (...) El primer grupo comprende fundamentalmente los municipios de los bordes del Valle (...). (Villegas Molina, 1971, p. 88)



12



13



14

Fig. 12 - 14: *Provincia de Granada, Comarca El Valle de Lecrín y Distrito Municipal de El Padul.*

Imágenes sacadas respectivamente de <https://www.adurcal.com/>.

Clima y tierra

El término municipal de El Padul presenta una orografía variada, con contraste entre zonas de montaña y áreas llanas. Esta diversidad ha generado tres grandes zonas agrarias: las áreas de montaña (usos forestales o pastos), las tierras de regadío en vegas (hortalizas, frutales) y el secano, que ocupa la mayor parte del término y constituye la zona más relevante para la economía agraria tradicional. El secano es especialmente apto para el cultivo extensivo de cereal, aprovechando la vegetación herbácea natural y los encharcamientos temporales de la laguna. El Padul es el pueblo más alto del Valle de Lecrín, lo que explica sus inviernos más fríos, mayor riesgo de heladas y su orientación preferente hacia cultivos de secano, frente a localidades de menor altitud como Saleres (cítricos). La altitud actúa como factor determinante en la especialización productiva, configurando un gradiente desde cultivos subtropicales en cotas bajas hasta cereales de secano en cotas altas, pasando por olivar y frutales de secano en cotas intermedias (García Durán, 2026) (Véase Fig. 15-16, 18).

El Padul ha sido siempre un pueblo privilegiado por la naturaleza, en cuanto a la riqueza del agua. Aquí, hasta hace poco, bastaba “pinchar”, en cualquier sitio, con la seguridad de encontrar agua y en sus campos, tanto en la vega, como en el secano, fluían fuentes, se ofrecían pozos numerosos y ricos. (Carrasco Duarte, 2001, p. 26)

La influencia cerealística de El Padul desbordaba sus límites municipales, extendiéndose a términos vecinos como Alhendín, Otura, Marchena y Dúrcal, donde los agricultores paduleños poseían o arrendaban parcelas. Esta expansión evidencia dos fenómenos: la insuficiencia de tierra propia para una población campesina numerosa especializada en cereal, y la movilidad de los campesinos para aprovechar tierras en un ámbito más amplio, configurando un espacio agrario funcional que desbordaba los límites administrativos, indicador de presión demográfica y de circuitos de arrendamiento y aparcería entre municipios (Villena Villena, 2003, 121).

En cuanto a la división de la tierra, El Padul se caracteriza por el predominio del minifundio, una estructura muy fragmentada de pequeñas propiedades. Las unidades de superficie más habituales son la fanega (550 m²), medida tradicional basada en la capacidad de siembra, y la hectárea (10.000 m²), unidad métrica decimal impuesta por la estadística oficial. Cada terreno o conjunto de parcelas recibe el nombre tradicional de "pago" (Carpina, Venta del Fraile, Chiribaile, Cahices, La Cañada, etc.), constituyendo una fuente de información toponímica y agraria. Destaca la presencia de numerosos refugios de pastores, construcciones donde los jornaleros se refugiaban del mal clima, evidenciando las duras condiciones de trabajo en el secano cerealístico (García Campoy, 2025a) (Véase Fig. 19-21).

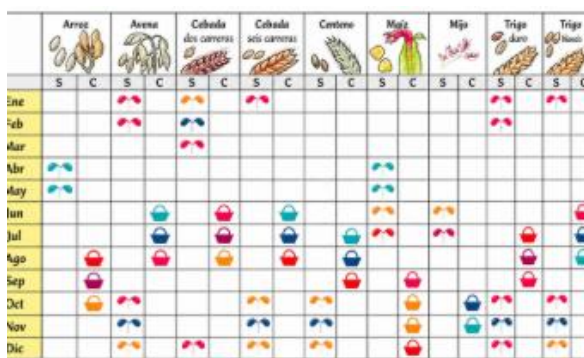
El clima de El Padul es otro factor diferenciador. Su régimen no es el típico de la comarca, sino que se asemeja más al de la Alpujarra: mediterráneo de marcado carácter continental, con inviernos fríos, veranos calurosos, gran amplitud térmica y lluvias irregulares concentradas en otoño y primavera. Este régimen condiciona fuertemente el calendario agrícola del cereal, introduciendo alto riesgo de fracaso por sequía primaveral o heladas tardías. La combinación de tierras dentro del término municipal y en términos vecinos permitía a los agricultores paduleños disponer de mayor superficie cultivable y, sobre todo, diversificar los riesgos climáticos entre diferentes microclimas y suelos (Ferrer Muñoz, 2004, 41) (Véase Fig. 17). Para el estudio del clima se ha usado Climate Data y el Mapa del Clima de Andalucía.



15



16



17



18



19



20



21

Fig. 15 - 21: Mapas morfológico y vegetación Valle de Lecrín, Calendario Agrícola del Cereal, Secano paduleño pago "Las Trebes", "Piedra del Águila", ejemplos de división de tierra en el secano paduleño "Carpina" y "Casa de Pastores" en el secano.

Imágenes sacadas respectivamente de Villegas Molina, F. (1972). El Valle de Lecrín. Instituto de Geografía Aplicada del Patronato "Alonso de Herrera". CSIC. Granada. / <https://www.sedecatastro.gob.es/> <https://www.sedecatastro.gob.es/> elaboración propia.

Tipologías de Cereal

En El Padul se han cultivado históricamente trigo duro, avena, centeno, cebada y maíz adaptados al secano y al clima mediterráneo continental. El trigo duro fue el preferido para pan y sémolas por su resistencia a la sequía y su alto valor comercial, siendo el "cultivo rey". La avena y la cebada se destinaban a la alimentación animal; el centeno, más rústico, se cultivaba en tierras pobres o de montaña; el maíz tuvo presencia en áreas cercanas a la laguna y acequias, evidenciando la complementariedad entre secano y regadío. Tras el secado en las eras, se "esfarfollaba" el maíz para obtener grano, usando las "pavilas" como combustible y las "farfollas" para relleno de colchones o alfombras (Arias García, 2018, 29) (Véase Fig. 23-25).

El ciclo del cereal comienza en otoño con la siembra tras las lluvias; en invierno hay reposo vegetativo; en primavera se produce ahijamiento, encañado, floración y llenado del grano (fases críticas por la irregularidad de lluvias); y en verano la siega. Los agricultores gestionaban el riesgo climático diversificando parcelas en diferentes microclimas y seleccionando variedades con distintos ciclos de maduración. La magnitud de la actividad era enorme: en años de máximo esplendor se alcanzaron cerca de 3,7 millones de kilos de cereal en 367 hectáreas de secano (rendimiento medio de 10.000 kg/hectárea), lo que convertía a El Padul en el principal granero del sur de Granada. La capacidad de generar excedentes comercializables evidencia que no era una economía de subsistencia cerrada, sino un centro productor integrado en circuitos comarcales y provinciales (Delgado Casas et al., 2014, 3) (Véase Fig. 26).

Es septiembre, el mes del reposo campesino, el mes de mi retorno, el mes que, en esta tierra, yace sin flores, el puente que separa dos años agrícolas. (Villena Villena, 2003, p. 142)

La ganadería de trabajo resultó fundamental para el ciclo del cereal en El Padul, ya que la fuerza animal fue durante siglos el principal recurso motor del campo antes de la llegada de la mecanización, dichos animales se les conocían popularmente como “Bestias”. A principios de los años sesenta, cuando la mecanización comenzaba a hacer sus primeros avances, pero aún no se había generalizado, el municipio contaba con más de doscientas cabezas de burros y más de doscientas cabezas de asnos. Analíticamente, estas cifras permiten cuantificar la escala de la fuerza animal movilizada en el sistema productivo: aproximadamente cuatrocientos équidos de trabajo, lo que implicaba una inversión en capital vivo considerable y una demanda de alimentación (cebada, paja, pastos) que competía parcialmente con el destino humano del grano. Los burros y asnos se empleaban en la siembra (transportando aperos y semillas a parcelas de difícil acceso), en la trilla (pisando las espigas sobre la era para desprender el grano mediante pisoteo continuo durante varios días) y en la arriería (trasladando el cereal cosechado desde las eras a molinos y panaderías, así como la harina y el pan hacia los núcleos de consumo, dentro y fuera del municipio). Desde una perspectiva sistémica, estos animales cumplían una triple función: eran a la vez una inversión de capital (adquiridos o criados con un coste), una fuente de energía (fuerza de tracción) y un productor de subproductos (estiércol como fertilizante). Sin estos animales, el modelo agrario tradicional paduleño no habría podido sostenerse, ya que la mecanización aún no había llegado de forma generalizada y la fuerza animal era el principal recurso motor del campo, complementando el trabajo manual y

permitiendo el desarrollo de un sistema productivo que demandaba enormes cantidades de energía y fuerza de tracción. La progresiva sustitución de los équidos por tractores a partir de finales de los años cincuenta supuso no solo un cambio técnico, sino también la desaparición de todo el entramado de saberes y oficios asociados a la cría, cuidado, alimentación y manejo de estos animales (herradores, veterinarios, arrieros, tratantes), así como la ruptura del ciclo de fertilización orgánica basado en el estiércol. (Martín Gijón y Martín Padial, 2008, 111), (Véase Fig. 22, 27)

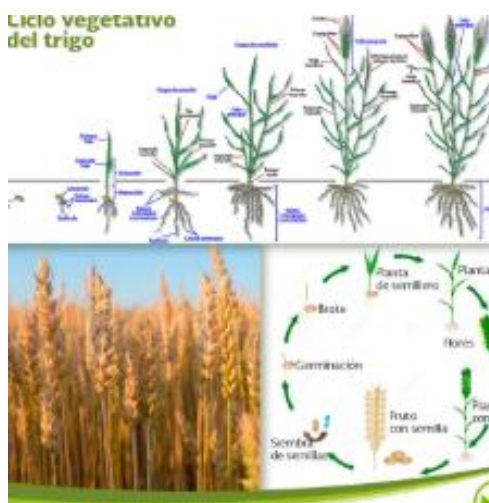
(...) o las recuas de burros, que, desde El Padul, surtían de paja para alimento de los animales de labor. En el Padul y Dúrcal, fueron muy importantes las labores de esparto, que surtían de cuerdas y aperos de pleita, a las poblaciones que recorrían. (Martín Gijón y Martín Padial, 2008, p. 122)



22



23



24



25

[illegible]

26

	1962	1963	1964	1965	1966	1967	1968	1969	1970	1971	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	2039	2040	2041	2042	2043	2044	2045	2046	2047	2048	2049	2050	2051	2052	2053	2054	2055	2056	2057	2058	2059	2060	2061	2062	2063	2064	2065	2066	2067	2068	2069	2070	2071	2072	2073	2074	2075	2076	2077	2078	2079	2080	2081	2082	2083	2084	2085	2086	2087	2088	2089	2090	2091	2092	2093	2094	2095	2096	2097	2098	2099	2100
1962	1963	1964	1965	1966	1967	1968	1969	1970	1971	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	2039	2040	2041	2042	2043	2044	2045	2046	2047	2048	2049	2050	2051	2052	2053	2054	2055	2056	2057	2058	2059	2060	2061	2062	2063	2064	2065	2066	2067	2068	2069	2070	2071	2072	2073	2074	2075	2076	2077	2078	2079	2080	2081	2082	2083	2084	2085	2086	2087	2088	2089	2090	2091	2092	2093	2094	2095	2096	2097	2098	2099	2100	

27

Fig. 22 - 27: *Arrieros con burros (años 60), tipos y ciclo del cereal, estadísticas y tipo de plantación (destaca cereal como trigo, cebada, arroz, etc.) y animal (destaca mular y asnal).*

Imágenes sacadas respectivamente de Archivo municipal de El Padul (s. f.). Documentación municipal varia. Ayuntamiento de El Padul. <https://padul.org/> Villegas Molina, F. (1972). El Valle de Lecrín. Instituto de Geografía Aplicada del Patronato “Alonso de Herrera”. CSIC. Granada. / Molina,

Urbanismo e instrumentos

El urbanismo de El Padul estuvo marcado por su condición de pueblo agrícola volcado en el cereal. La calle Real era la principal arteria, por donde circulaban arrieros y campesinos con aperos y cereal hacia las eras, convirtiéndose en el centro neurálgico de la actividad agraria

(Molina, s.f.) (Véase Fig. 28-30). Los agricultores empleaban aperos tradicionales: arado romano o de vertedera, gradas, rastrillos y hoces. Como vehículos de tracción animal usaban carros y carretas de madera tirados por bueyes, mulas o caballos. Destaca la existencia de una cantera de piedra para muelas de molino en el término municipal, evidenciando producción local y autosuficiencia relativa (Alvar et al., 1961; Monesma Moliner, 1997a, 1999a, 2000b, 2000c, 2005) (Véase Fig. 31-32, 38-39). Las panaderías tradicionales contaban con artesas de madera, palas de mango largo, cedazos, zarandas y meas; el horno era de obra con forma de cúpula, alimentado con leña de olivo o encina, representando una tecnología basada en materiales renovables o locales (Murcia, 2011, 66) (Véase Fig. 34). La casa tradicional paduleña tenía un espacio exclusivo para el tratamiento del pan. El horno era comunal, compartido por varias familias que se turnaban. Las mujeres asumían todo el proceso doméstico: amasado, horneado, control del fuego y transporte de la masa al horno. Esta división sexual del trabajo asignaba a la mujer un papel central en la alimentación familiar, generando espacios de sociabilidad femenina en torno al horno comunal, mientras los hombres se asociaban a las fases productivas externas (siembra, siega, trilla, comercialización). La desaparición de los hornos comunales y la domesticación del pan supuso la pérdida de aquellos espacios de sociabilidad femenina (Santiago Morales, 2023) (Véase Fig. 33).

Sus recuerdos son de ver a su madre amasar cuando ella era adolescente y como avisaba el hornero por las casas para que llevaran las tablas del horno para cocer. En algún momento también ella hizo pan, y la masa madre se la pasaban de unas vecinas a otras. (Federación de Asociaciones de Mujeres del Valle de Lecrín, 2021, p. 23)

Durante la posguerra española, las mujeres paduleñas adquirieron un protagonismo especial en la economía de supervivencia desarrollada para hacer frente a la escasez y al racionamiento impuesto por el régimen franquista. Muchas se dedicaron a cambiar pan por otros productos alimenticios en un mercado negro informal que operaba al margen de los canales oficiales. Estas mujeres eran conocidas como *recoveras*, término que evoca tanto la recuperación de alimentos como la búsqueda activa de trueques. Su actividad consistía en recorrer núcleos rurales y pueblos vecinos para intercambiar pan (bien escaso y sometido a racionamiento) por aceite, legumbres, huevos u otros alimentos que también escaseaban. Analíticamente, este fenómeno presenta varias dimensiones de interés. En primer lugar, las *recoveras* tejieron una red paralela de trueque que permitió a muchas familias sortear las restricciones de la autarquía franquista, evidenciando cómo el racionamiento oficial no solo era ineficaz para garantizar el

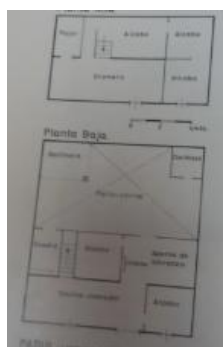
abastecimiento, sino que generaba economías informales que operaban al margen del estado y a menudo en contra de sus propias regulaciones. En segundo lugar, esta actividad asigna a las mujeres un papel central en las estrategias familiares de supervivencia, un rol que la historiografía tradicional había tendido a invisibilizar al centrarse en las grandes estructuras económicas o en los protagonistas masculinos del mundo agrario. En tercer lugar, el hecho de que el pan fuera la moneda de cambio preferente confirma su estatus como bien estratégico, no solo desde el punto de vista nutricional (alimento básico) sino también como activo de intercambio en economías de trueque donde el dinero escaseaba o había perdido su poder adquisitivo. La labor de las recoveras, aunque silenciada por la historia oficial que prefería ensalzar los logros del régimen más que las estrategias de supervivencia popular, resultó fundamental para la economía doméstica de El Padul durante aquellos años. No es casual que entre las décadas de 1940 y 1950 se llamara al pueblo "El granero de Granada", pues la fuerte influencia de la localidad en el abastecimiento de la capital explica que el pan fuera precisamente el bien que las recoveras podían ofrecer en sus trueques, a diferencia de otras localidades con menor capacidad de generación de excedentes cerealísticos. Tenemos el ejemplo de Dolores Martos Molina, quién siendo paduleña, vivía en el barrio granadino del Albaicín teniéndose que volver a su pueblo natal debido al hambre que se pasaba. (García Molina, 2016, 24-26), (Véase Fig. 37)



28



29



30



31



32



33



34



35



36



37



Fig. 28 - 39: *Urbanismo de El Padul, casa de jornalero y arrendatario, piezas de aperos de labranza, vehículos de tracción animal, casa típica paduleña (ejemplo de la población de Bubión, Alpujarra), herramientas de panadería, vehículos de tracción y herramientas panadería y Dolores Martos Molina "Recovera", agricultores con horcas (años 60) y cantera ruedas de molino inicio y final Calle Real.*

Imágenes sacadas respectivamente de Villegas Molina, F. (1972). El Valle de Lecrín. Instituto de Geografía Aplicada del Patronato “Alonso de Herrera”. CSIC. Granada. / Villena Molina, J. (2002). El Padul, crónicas de medio siglo. Editorial Padul Artes Gráficas. Ayuntamiento de El Padul. Diputación de Granada. / Molina, A. (s.f.). El Padul de nuestra infancia, archivo fotográfico de Andrés Molina. / Elaboración propia. Cenit Palomares, J. (2022). El Padul de mis recuerdos y otros relatos. Editorial Técnica Avicam.

4.2.2. Tratamientos del Cereal

Preparativos y siembra

La preparación del terreno era la primera fase del ciclo cerealístico. La arada consistía en voltear la tierra con arado de tracción animal (bueyes o mulas), abriendo surcos profundos. En parcelas pequeñas o de difícil acceso se usaban layas (herramienta manual). Esta dualidad tecnológica revela que el arado animal se asociaba a parcelas grandes y accesibles, mientras que las layas se empleaban en minifundios de montaña o fuerte pendiente donde el animal no

podía maniobrar o no era rentable. Tras la arada, se procedía al gradado para romper terrones y nivelar con grada o rastra arrastrada por animales. Antes de la siembra se abonaba con estiércol animal (proveniente de los propios animales de trabajo y ganado estabulado), cerrando un ciclo de aprovechamiento de recursos: el cereal alimentaba a los animales, los animales proporcionaban estiércol para fertilizar el suelo, y el suelo fertilizado producía más cereal. Este ciclo cerrado constituye un ejemplo de economía circular anterior a la agricultura industrial basada en fertilizantes químicos. El abandono de esta práctica con la introducción de fertilizantes inorgánicos en la segunda mitad del siglo XX supuso una ruptura, externalizando la reposición de nutrientes y generando dependencia de insumos externos (Villena Villena, 2001, 49; Monesma Moliner, 2016; 1997b) (Véase Fig. 40, 42).

*Aras, siembras, estercolas,
Escardas, aclaras, siegas,
y nos procuras el grano
que crece por nuestra tierra.* (Martín Villanueva, 1993, p. 61)

La selección de semillas constituía un paso fundamental, pues de la calidad de la simiente dependía en buena medida el éxito de la cosecha. Los agricultores guardaban las mejores espigas de la cosecha anterior (aquellas con desarrollo más vigoroso y granos más grandes y sanos) para utilizarlas como semilla en el siguiente ciclo agrícola. Estas espigas seleccionadas se sometían a una limpieza y desinfección rudimentaria para eliminar impurezas y posibles agentes patógenos. Entre los métodos más comunes se encontraba el remojo de las semillas en agua con saliva o con ceniza, prácticas populares que, desde una perspectiva etnobotánica, constituyen un conocimiento empírico sobre las propiedades antisépticas o estimulantes de ciertos materiales, aunque su eficacia real fuera limitada y variable. Analíticamente, este proceso de selección de semillas representa una forma temprana de mejora genética vegetal basado en la observación empírica y en la transmisión intergeneracional de saberes, anterior a la introducción de variedades comerciales mejoradas por la investigación agronómica institucional. (Villena Villena, 2025, 33; Paravisa Digital, 1996)

La siembra propiamente dicha se realizaba en otoño para los cereales de invierno (trigo, cebada, centeno), que necesitaban atravesar un periodo de bajas temperaturas para completar su ciclo biológico. El método tradicional en Padul era la siembra a voleo, consistente en esparcir el grano a mano en forma de abanico, caminando el sembrador por el terreno y lanzando puñados de semilla con un movimiento rítmico y preciso que requería práctica y habilidad. El objetivo era conseguir una distribución uniforme para evitar zonas con exceso de plantas (que

competirían entre sí por recursos) o con defecto (que desperdiciarían terreno productivo). Analíticamente, la siembra a voleo representa una técnica de baja inversión en capital (no requiere maquinaria ni herramientas complejas) pero alta inversión en capital humano (requiere un trabajador cualificado, con experiencia y destreza). Una vez esparcido el grano, se procedía al cubrimiento mediante un paso ligero de la rastra o de ramas arrastradas por el suelo para enterrar ligeramente la semilla, protegiéndola de inclemencias y depredadores sin dificultar su germinación. Por último, se realizaba una protección inicial de la siembra para ahuyentar a las aves mediante espantapájaros o mediante la presencia de personal vigilando el campo. Todo este proceso combinaba trabajo humano y animal, constituyendo un saber acumulado durante generaciones y transmitido de padres a hijos, un conocimiento práctico que permitía a los agricultores paduleños obtener el máximo rendimiento posible de unas tierras de secano que, por sus condiciones climáticas, ofrecían un margen estrecho para el error. Desde la perspectiva del sistema productivo, este conjunto de técnicas y saberes constituye un ejemplo de adaptación a un entorno de alto riesgo climático (sequías, heladas tardías), en el que la precisión de cada operación (selección de semilla, momento de siembra, densidad, profundidad de cubrimiento) podía marcar la diferencia entre una cosecha aceptable y una pérdida total. (García Durán, 2025a; Paravisa Digital, 1997), (Véase Fig. 41, 43 – 44)



40



41



42



43



44

Fig. 40 - 44: *Preparativos y siembra tradicional con carro, sembrado a mano, arado romano y rastra (reconstrucción años 90).*

Imágenes sacadas respectivamente de Paravisa Digital. (1996). Agricultura en Padul. Padul en el recuerdo.

Segado, trillado y aventado

El segado o corte del cereal era la primera fase de la cosecha y exigía gran destreza. Las herramientas principales eran la hoz (hoja curva y dentada, para cortar espigas una a una o en pequeños manojos, requiriendo que el segador se agachara continuamente) y la guadaña (hoja larga y ligeramente curvada, permitía cortar mayores superficies de una vez, pero exigía más técnica y esfuerzo físico). Analíticamente, la hoz, más lenta pero más precisa, se asociaba a segadores que trabajaban a destajo o en pequeñas parcelas con fuertes pendientes; la guadaña, más rápida pero más exigente, se asociaba a cuadrillas que trabajaban en grandes extensiones llanas y cobraban por superficie cortada. El corte se hacía a ras de suelo, formando gavillas (pequeños manojos atados) que se dejaban secar al sol sobre el rastrojo varios días (Martín Villanueva, 1993, 61; Monesma Moliner, 1999b) (Véase Fig. 45).

El trillado o desgranado separaba el grano de la paja sobre las eras (espacios de tierra apisonada y nivelada). En su máximo esplendor, El Padul contaba con cerca de cuatrocientas eras, indicando la escala de la actividad y la necesidad de disponer de espacios de trilla próximos a las parcelas. Sobre las eras se extendían las gavillas secas dispuestas en "parvas". Los métodos tradicionales de desgranado incluían: el golpeo con mayales (dos palos articulados, desprendía el grano por impacto); el pisoteo (paso repetido de animales caminando en círculo sobre las espigas); y los trillos de piedra (estructuras pesadas con pedernal o cuchillas incrustadas,

arrastradas por animales, que cortaban y trituraban la paja). Analíticamente, estos métodos representan diferentes niveles de inversión: el golpeo manual requería solo fuerza de trabajo; el pisoteo exigía animales; el trillo de piedra requería mayor inversión inicial y fabricación especializada. La coexistencia de los tres métodos indica una articulación social compleja, con pequeños campesinos que trillaban con mayales o animales propios y agricultores más acomodados que podían permitirse trillos de piedra (Cenit Palomares, 2022, 147) (Véase Fig. 46).



45



46



47

Fig. 45 - 47: *Segado, trillado y aventado en el secano y las eras con hoz, máquina de trillar y palas de ablenar (años 60-80).*

Imágenes sacadas respectivamente de elaboración propia. / Santiago Morales, E. J. (2023). Historia de El Padul en Imágenes. Ayuntamiento de El Padul. / <https://www.ign.es/web/ign/portal>

El aventado o limpieza constituía la fase final del procesamiento del cereal sobre la era, una vez concluido el trillado. Su objetivo era separar el grano limpio de la paja, aristas, polvo y otras

impurezas, dejando por un lado el grano por el cereal y el resto en “Peces” o ileras. La herramienta empleada era el biello o la pala, un utensilio de madera con dientes o pala ancha que permitía recoger grandes cantidades de la mezcla. La acción consistía en lanzar la mezcla al aire con un movimiento enérgico y preciso, aprovechando la brisa o el viento que solía soplar por las tardes en las alturas donde se ubicaban las eras paduleñas. El principio físico es sencillo pero eficaz: el viento arrastra la paja ligera y las impurezas más pequeñas, que caen a cierta distancia, mientras que el grano, más pesado y denso, describe una trayectoria más corta y vertical, cayendo limpio delante del aventador. Analíticamente, el aventado representa un ejemplo de tecnología de procesamiento postcosecha basada exclusivamente en el conocimiento empírico de las propiedades físicas de los materiales (densidad, resistencia aerodinámica) y en la capacidad de leer las condiciones ambientales (dirección e intensidad del viento), sin necesidad de maquinaria compleja ni de fuentes de energía externas más allá de la fuerza muscular y del viento. Este espectáculo, en el que varias decenas de aventadores trabajaban simultáneamente levantando nubes de paja dispersadas por el viento, era uno de los más característicos del paisaje paduleño en los meses de cosecha, constituyendo un marcador visual y sonoro del ciclo agrario. Las fotografías aéreas del vuelo americano de 1956 y 1957, así como una fotografía de 1958, muestran la densidad de eras que llegó a tener el término municipal (cerca de 400), lo que permite cuantificar la escala de la actividad cerealística en su momento de máximo esplendor. Analíticamente, este dato es relevante por dos razones: primero, porque indica la capacidad de procesamiento postcosecha del municipio, directamente proporcional al volumen de grano cosechado; segundo, porque el contraste con las imágenes actuales, donde la mayoría de aquellas eras han desaparecido víctimas de la urbanización, la mecanización y el abandono de las prácticas tradicionales, evidencia la transformación radical del paisaje agrario de El Padul en las últimas décadas, una transformación que afecta no solo a los usos del suelo sino también a la morfología urbana y a la memoria colectiva asociada a estos espacios. (Villegas Molina, 1972, 192), (Véase Fig. 47 – 52). Se ha hecho uso además de la herramienta geográfica del visor de Iberpix del IGN y el IECA para visualizar las “Eras” tanto en los 50 como en la actualidad.

Da pena recordar, como ese espacio, que debió planificarse con visión de futuro, conservando una muestra de aquel ejemplar quehacer para que perdurara para las generaciones venideras, se convirtió en un caos urbanístico en el que cada uno hizo su santa voluntad sin que se viera obligado por una planificación previa de los responsables municipales. (Cenit Palomares, 2022, p. 167)



48



49



50



51



52

Fig. 48- 52: *Fotografía de 1958 de las Eras, Eras en la actualidad y cruz de las eras de “Santa Elena”. El Padul (1956-57) y sus cerca de 400 eras (foto aérea del vuelo americano) y foto de su actualidad (2026) con paso paulatino de su urbanización.*

Imágenes sacadas respectivamente de Paravisa Digital. (1996). Agricultura en Padul. Padul en el recuerdo. /Santiago Morales, E. J. (2023). Historia de El Padul en Imágenes. Ayuntamiento de El Padul.

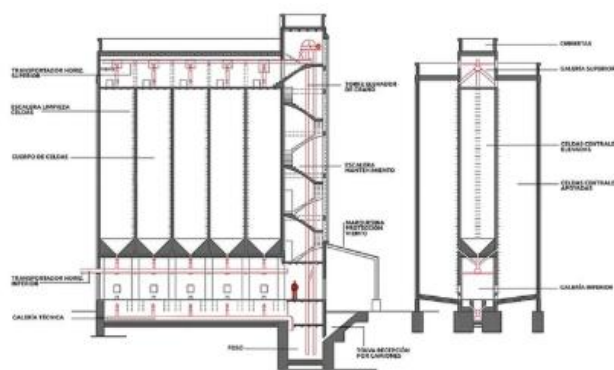
Una vez obtenido el grano limpio, los agricultores lo destinaban a diferentes fines: una parte se reservaba para el autoconsumo y la siembra del año siguiente, guardándose en "trojes" o recipientes en las viviendas; otra parte se destinaba a la venta directa en el mercado semanal o al trueque; y el grano también podía llevarse a molinos o panaderías. A partir de 1966, se añadió una nueva infraestructura que cambió el almacenamiento tradicional: el Silo de El Padul, el más meridional de la provincia de Granada, erigido por el Servicio Nacional del Trigo dentro de la política de regulación de precios del franquismo. El silo representaba un modelo de intervención estatal en la comercialización agraria, permitiendo conservar el grano en condiciones óptimas (protección frente a humedad, plagas y roedores) y facilitando su salida al mercado en momentos de mayor demanda (Martín Villanueva, 2025, 3) (Véase Fig. 54, 57). Su funcionamiento era sencillo: el grano se vertía en una tolva superior, caía por gravedad a las celdas de almacenamiento, y se extraía mediante compuertas inferiores hacia camiones o sacos.

Sin embargo, la historia del Silo no concluye ahí. En los últimos años ha iniciado un proceso de resignificación patrimonial, adquiriendo nuevos usos sociales y culturales (Véase Fig. 53). En primer lugar, en el plano artístico y visual, la intervención del "Niño de las pinturas" en 2023 lo convirtió en un emblema identitario del paisaje urbano, actualizando la memoria agraria del edificio para las nuevas generaciones (Véase Fig. 55). En segundo lugar, y más relevante, se ha producido una transformación en los usos performativos del espacio: actualmente, el Silo o su entorno inmediato son escenario de "jam sessions" (encuentros musicales informales e improvisados). Frente a la lógica del almacenamiento (acumulación estable, controlada y a largo plazo), la jam session introduce la lógica de la fluidez, la espontaneidad y lo efímero. Donde antes caía el cereal por gravedad, hoy se elevan acordes y ritmos.

Esta transformación ejemplifica la evolución de los paisajes agrarios y los cambios de uso del patrimonio rural contemporáneo. El silo ya no es solo un vestigio del pasado, sino un espacio vivo que dialoga con el presente, apuntando a un patrimonio vivo y comunitario. Los vecinos,

especialmente los jóvenes, hacen suyo el silo sin mediación institucional: lo habitan, lo resuenan, lo transforman. A ello se suma su función como Centro de Interpretación Etnográfico El Silo (fundado en septiembre de 2025), donde se reconstruye el procesamiento del cereal desde la cosecha hasta el pan, con una colección de aperos de labranza y vehículos de tracción animal (Véase Fig. 56). El Silo, concebido para almacenar el sustento material (el grano), se convierte hoy en almacén de sustento inmaterial: simbólico, cultural y emocional. El grano ha desaparecido como flujo material, pero la vida, la memoria y la música han ocupado su lugar, evidenciando que el patrimonio no es un depósito del pasado, sino un recurso para el presente.

El silo de Padul, se construye en 1966. Se clasifica dentro de los llamados silos de recepción dentro de la subcategoría de “Silo tipo D” (de los que hay un total de 389 silos en toda España, la tipología más numerosa) y estuvo proyectado para almacenar la cantidad de 2300 Toneladas de grano. (Santiago Zaragoza, 2016, p. 179)



53



54



55



56



57

Fig. 53 - 57: *Funcionamiento del silo (silo más al sur de Granada), El Silo de El Padul (1966) antes y después de la intervención del "Niño de las Pinturas" (2023), interior del Centro de Interpretación Etnográfico de El Silo, placa original de la capacidad de trigo de El Silo.*

Imágenes sacadas respectivamente de <https://www.padul.org/turismo/padul/silo/Santiago> Morales, E. J. (2023). Historia de El Padul en Imágenes. Ayuntamiento de El Padul.

Molienda y panadería

Una vez obtenido el grano limpio y seco, una parte fundamental se destinaba a la molienda para obtener harina. Las herramientas variaban según la escala de producción: el molino de piedra manual (ámbito doméstico, pequeñas cantidades), los molinos hidráulicos (aprovechaban la fuerza del agua) y los molinos de sangre (accionados por animales de tiro). Esta gradación tecnológica revela una escala creciente de capacidad productiva e inversión: el manual solo requería fuerza muscular; el de sangre exigía animales de trabajo; el hidráulico demandaba infraestructura de acequias y canales. La tradición molinera andalusí dejó en El Padul una importante herencia de molinos, evidenciando continuidad tecnológica más allá de la conquista castellana. El resultado de la molienda era la harina y el salvado, separados mediante tamizado. La harina de mayor calidad (más blanca y fina) se obtenía tras sucesivos tamizados, mientras que las integrales conservaban más fibra, constituyendo un criterio de diferenciación social en el consumo (Monesma Moliner, 1998).

La panadería tradicional convertía la harina en pan. El proceso comenzaba con el amasado manual de harina, agua, sal y masa madre (fermento natural del día anterior) sobre una artesa de madera, trabajando la masa hasta conseguir textura homogénea. Era un trabajo físicamente exigente que solía realizarse en horas tempranas para tener el pan listo a mediodía. La masa se

dejaba reposar en un lugar cálido para que fermentara y levantara, un método tradicional que no requería levaduras industriales, lo que hacía el proceso autónomo y no dependiente de insumos externos (Capel, 1991, 33) (Véase Fig. 58.5).

El horneado era la fase final. El horno tradicional paduleño era de leña (olivo o encina), construido con ladrillo o barro refractario en forma de cúpula. Horas antes se encendía el fuego; una vez alcanzada la temperatura, se retiraban las brasas y se aprovechaba el calor residual para cocer el pan. El panadero introducía las piezas con una pala de madera de mango largo. Este sistema de cocción con calor residual representaba una estrategia eficiente de gestión energética, permitiendo hornear grandes cantidades con un solo encendido. El resultado era un pan moreno de miga densa y corteza dura, elaborado con harina de trigo duro de la propia cosecha, que constituía el símbolo de la alimentación tradicional paduleña. Desde una perspectiva sistémica, la panadería tradicional integraba conocimientos técnicos (proporciones, tiempos, temperaturas), valores culturales (la masa madre transmitida generacionalmente) y relaciones sociales (horno comunal, ayuda vecinal). El olor del pan recién horneado funcionaba como un marcador sensorial de la identidad comunitaria, especialmente añorado por los emigrantes (Monesma Moliner, 2000a) (Véase Fig. 58, 59, 60).



58



58.5



59



60

Fig. 58 - 60: *Cooperativa San Isidro o "Padepa" (años 80), mujeres "esfarfollando" maíz en las "Eras" (años 40), reparto pan familia Tovar en la actualidad y horno de los Martos (1962).*

Imágenes sacadas respectivamente de elaboración propia. / Santiago Morales, E. J. (2023). Historia de El Padul en Imágenes. Ayuntamiento de El Padul.

Toda esta actividad molinera y panadera se manifiesta en los vestigios que aún se conservan en el centro histórico de El Padul y que atestiguan la importancia del cereal en la configuración de la vida económica y social del municipio. Andando por sus calles vamos a encontrar curiosas ventanas de madera en las casas más antiguas conocidas como "Pajaretas", en estas es donde se guardaba la paja para las chimeneas de estas y eran transportadas desde Las "Eras" con carros. Por otra parte, La fábrica de harina "Hita", que sufrió un incendio en 1998 que puso fin a su estado de conservación, representa un ejemplo de patrimonio industrial desaparecido pero conservado en la memoria de las generaciones mayores como un lugar emblemático de la molienda, lo que plantea la cuestión de la patrimonialización de espacios productivos ya inactivos (Ideal, 1998). La "Posá", fundada en 1947, constituía un establecimiento donde paraban arrieros y jornaleros a descansar y reponer fuerzas después de las jornadas de trabajo o de transporte de mercancías, evidenciando la existencia de una infraestructura de servicios asociada a la logística cerealística. Las panaderías tradicionales han dejado una huella profunda en la memoria colectiva con nombres como la tahona de Horario, el horno y molino de los Martos, o la panadería de la familia de los Tovar, que continúa en servicio manteniendo una tradición de varias generaciones, lo que demuestra la continuidad del oficio panadero en El

Padul. A estas se suman panaderías más recientes como los establecimientos de "La Espiga del Sur", fundada en 1966, que supuso una modernización del sector sin perder el vínculo con la producción local, evidenciando la capacidad de adaptación del sector a las transformaciones técnicas sin ruptura total con la tradición. (Véase, Fig. 71.5, 70, 62, 66, 64, 71, 72, 72.8)

En el ámbito de la molienda, el molino de Pepe "Buenos Días" fue el más grande del pueblo, una industria que empleaba a numerosos trabajadores y abastecía de harina no solo a El Padul sino también a localidades vecinas. Analíticamente, este molino representa la transición de la molienda artesanal (molinos hidráulicos de pequeña escala) a la molienda industrial (molinos harineros de vapor o electricidad), un proceso de concentración productiva que acompañó a la mecanización agraria y que generó economías de escala, pero también una mayor dependencia de infraestructuras centralizadas. La organización de los propios panaderos dio lugar a la primera cooperativa del pueblo, fundada en 1976 bajo el nombre de cooperativa de San Isidro, conocida popularmente como "Padepa", que agrupaba a los profesionales del sector y permitía una gestión más eficiente de los recursos y de la producción. Esta cooperativa constituye un ejemplo de asociacionismo económico en el sector agroalimentario, que respondía a la necesidad de los pequeños panaderos de competir en un mercado cada vez más concentrado y de hacer frente a los costes de modernización tecnológica. (Véase, Fig. 61, 63, 72.8)

A estos espacios de producción de pan y harina se suman obradores y lugares relacionados con la repostería y los dulces tradicionales, como la heladería Alicia, los productos de José Nievas o los de Gema, que, aunque centrados en otras elaboraciones, también dependían de la harina y el cereal como materias primas fundamentales. Esta diversificación de los establecimientos evidencia que el sistema cerealístico no se limitaba a la producción de pan básico, sino que generaba un ecosistema de pequeños negocios alimentarios que añadían valor a la harina mediante procesos de transformación más complejos (dulces, helados, pastelería) y que contribuían a la vertebración comercial del municipio. (Véase, Fig. 68, 65, 72, 72.8)

En lo que respecta a los jornaleros y trabajadores del campo que hacían posible todo este entramado productivo, lugares como el lavadero de la "Fuente de los Cinco Caños" o la plaza de la Purísima funcionaban como espacios públicos donde los trabajadores se congregaban para buscar empleo, descansar después de las faenas o intercambiar impresiones y noticias sobre cosechas y condiciones del mercado. Analíticamente, estos espacios constituían el mercado de trabajo informal del sector agrario, donde se encontraba la oferta (jornaleros) y la demanda (agricultores que necesitaban mano de obra temporal para las faenas de siega, trilla o escarda). La existencia de estos lugares de contratación informal revela la importancia de la economía

sumergida y de las redes informales en la articulación del mercado laboral agrario, así como la ausencia de instituciones formales de intermediación laboral hasta épocas relativamente recientes. Todos estos vestigios, algunos todavía en funcionamiento y otros desaparecidos o transformados, constituyen un patrimonio material e inmaterial que testimonia la centralidad del cereal en la vida de El Padul durante generaciones y que constituye la base empírica para la reconstrucción del sistema cerealístico propuesta en esta investigación. (García Campoy, 2021, 162-163). (Véase, Fig. 72.5. 72.8)



61



62



63



64



65



66



67



68



69



Fig. 61- 72: Molino de Pepe “Buenos Días”, entrada al horno de los “Martos”, cooperativa de San Isidro o “Padepa”, interior panadería Tovar, productos caseros “José Nievas”, muelas del molino eléctrico de José Martos, fachada de la tahona de Horacio, heladería Alicia, “La Posá”, fábrica de harinas “Hita” en estado de ruina, panadería “Espiga del Sur”, “Dulces Gema”, ejemplo de “Pajareta”, “Fuente de los Cinco Caños” y mapa aproximado de las ubicaciones de los lugares mencionados.

Imágenes sacadas respectivamente de <https://www.padul.org/> y elaboración propia.

Ciclo del cereal

Una vez obtenido el grano limpio y seco, se abrían cuatro vías de aprovechamiento: autoconsumo doméstico, alimentación animal, comercio local y comercio exterior. El pan, base de la dieta campesina, aportaba energía a bajo coste y podía producirse sin infraestructuras complejas. El grano de menor calidad (cebada, centeno) se destinaba a animales; la paja a rumiantes; el salvado al ganado; y los rastrojos al pastoreo, maximizando la biomasa. El mercado semanal en la plaza de la Purísima permitía la venta a granel o trueque (cereal por aceite, legumbres, herramientas), especialmente en épocas de carestía, evidenciando una economía no completamente monetarizada (Villena Villena, 2007, 187). Los excedentes se transportaban a pueblos vecinos en carros, consolidando a El Padul como granero comarcal. Cuando los excedentes eran muy grandes, el comercio llegaba a Granada, otras provincias o España, usando carretas, ferrocarril o barcos; las ferias de septiembre atraían compradores externos (Villena Villena, 2017, 31). De la harina se elaboraban platos tradicionales: polla de Padul, pan con aceite, roscos, hornazos, pestiños, gachas, migas, gazpachos, una cocina de aprovechamiento sin desperdicio. Los subproductos tenían otros usos: paja para cama de animales, colchones y techados; salvado para piensos; animales de trabajo para arado y transporte; y estiércol como fertilizante, cerrando un ciclo de economía circular. Ejemplo de ello es "El Morito" (1917-1993), de etnia gitana, que con sus mulos hacía labores de aguador y jornalero (Villena Muñoz, 2010, 121).

Ya de mayor, cuando se comenzaron a hacer casas en la parta alta del pueblo donde no llegaba aun el agua potable, él con sus borriquillos la llevaba tras llenarla en los pilares y llenaba los bidones, de las obras. (Villena Muñoz, 2010, p. 133)

El mundo del cereal generó un entramado institucional en El Padul. El Centro Agrícola "La Laguna" (años veinte hasta el franquismo) fue espacio de sociabilidad, deliberación y representación agraria, desaparecido por la intolerancia del régimen hacia la autonomía civil. Durante la dictadura, la Hermandad de Labradores asumió el papel de sindicato vertical: era instrumento de control social y económico (ayudas, precios, vigilancia), pero también ofrecía servicios prácticos (romería de San Isidro, seguros, mediación). Su dualidad explica su pervivencia: era la única organización permitida y proporcionaba servicios reales (Véase Fig. 76). En democracia (Constitución de 1978), surgieron las Cámaras Agrarias (elección por sufragio) y concejalías de Medio Ambiente y Agricultura, más democráticas y participativas. Esta sucesión refleja tres modelos: asociacionismo autónomo (República), sindicalismo vertical

(franquismo) y representación democrática profesionalizada (actualidad), mostrando cómo el sistema cerealístico generó complejas formas de organización colectiva adaptadas a los cambios políticos (Villena Molina, 2002, 117-118).



Fig. 73 - 76: *Camión con herpiles de paja (1962), mercado de la Plaza de la Purísima (años 60), "El Morito" y sus burros (años 50) y normas de elecciones de la Hermandad de Labradores (1963).*

Imágenes sacadas respectivamente de Archivo municipal de El Padul (s. f.). Documentación municipal varia. Ayuntamiento de El Padul. <https://padul.org/> Santiago Morales, E. J. (2023). Historia de El Padul en Imágenes. Ayuntamiento de El Padul. / Villena Muñoz, A. (2010). Seis vidas de paduleños. Ayuntamiento de El Padul. Diputación de Granada.

4.2.3. Consecuencias del Cereal

Antecedentes históricos

En la época medieval y morisca, durante el reino nazarí de Granada, se desarrolló en el Valle de Lecrín y en el entorno de El Padul una red de pequeños molinos hidráulicos de rodezno horizontal, tecnología de origen andalusí que aprovechaba la fuerza del agua en cauces de escaso desnivel. Analíticamente, esta elección tecnológica no es casual: los molinos de rodezno horizontal resultaban especialmente adecuados para las ramblas y barrancos del Valle de Lecrín, donde los saltos de agua no eran grandes, pero sí continuos, lo que evidencia una adaptación precisa al medio físico por parte de la ingeniería hidráulica andalusí. A diferencia de los molinos de rodezno vertical (de rueda hidráulica de eje vertical), que requieren mayores desniveles y caudales más regulados, el rodezno horizontal permitía aprovechar eficientemente recursos hídricos modestos y fragmentados, característicos de la red hidrográfica de esta comarca. Estos molinos constituyeron la base de la molienda cerealista durante los siglos medievales y modernos, permitiendo transformar el grano cultivado en las tierras de secano paduleñas en harina para el consumo local y comarcal. Desde una perspectiva sistémica, los molinos funcionaban como el eslabón de transformación entre la producción primaria (el grano obtenido en las eras y los campos de cultivo) y el consumo final (el pan elaborado en hornos domésticos o comunales), completando así la cadena productiva del cereal en sus fases de procesamiento y distribución. (Reyes Mesa, 2006, 175; Valero, 2016)

No podemos saber cuándo se inicia la construcción de las eras, pero deben ser de época temprana pues el cultivo de cereales era básico en la agricultura andalusí y nazarí. Es probable que se comenzaran a construir al mismo tiempo que se diseñaron e implantaron los pagos de regadío más cercanos al núcleo de la alquería. (García Pérez, 2011, p. 47)

Tras la conquista castellana de Granada (1492), los molinos hidráulicos nazaríes fueron heredados y mantenidos por los cristianos, evidenciando la superioridad técnica de la tecnología andalusí (molinos de rodezno horizontal adaptados a cauces con poco desnivel) y la continuidad de las infraestructuras productivas más allá de los cambios políticos, imponiendo el pragmatismo sobre la ideología. Estas instalaciones permanecieron activas siglos, integrándose en el nuevo orden social y económico (García Pérez, 2011, 35; Paravisa Digital, 1993). En los siglos XVIII y XIX destacan molinos documentados como el de la Tía Anica, Misqueres y

Feliche, acreditados desde el Catastro de Ensenada (1749-1753). Solo el molino de Misqueres ha sobrevivido, como testimonio excepcional de una tradición molinera que abasteció de harina a la comarca, planteando la necesidad de su conservación patrimonial (Carrasco Duarte, 2001, 199). La Edad Moderna dejó la "poya" como derecho hornero: el pago en especie (un pan de doce libras) al horno comunal por cada media fanega cocida. Esta institución revela la regulación comunal del acceso al horno, el pago no monetarizado y una relación proporcional entre servicio y retribución, indicando cómo las comunidades rurales gestionaban los bienes comunales y los recursos energéticos (leña) para transformar el grano en pan (Véase Fig. 77).

Junto a los hornos privados proliferaron, en todo el territorio español, los de uso comunitario, también llamados de “de poya”, que eran unos hornos de servicio público refrendados por el municipio y utilizados desde tiempo inmemorial por los vecinos previo pago de una poya, o derecho en especies. (Capel, 1991, pp. 32 - 33)

La existencia de la poya en El Padul queda acreditada documentalmente por una escritura de 1735 relativa al "horno de poya", lo que confirma que esta institución fiscal vinculada a la cocción del pan no fue un fenómeno puramente local, sino que aparece reflejada en obras literarias como El Doctor Carlino (1613) de Luis de Góngora, lo que demuestra su arraigo en la cultura popular de la época y su extensión por toda la geografía española. Analíticamente, la poya constituye un indicador privilegiado de la relación entre cereal, panadería y fiscalidad tradicional en el Antiguo Régimen, pues el derecho pagado al horno comunal (un pan de doce libras por cada cocción) evidencia cómo la elaboración del pan, actividad doméstica esencial, estaba sujeta a regulación y tributo, revelando la centralidad económica del cereal y la capacidad de las instituciones locales para gravar su transformación. Que un fenómeno como la poya mereciera la atención de Góngora indica que el pan y las instituciones vinculadas a su elaboración formaban parte del imaginario colectivo y del lenguaje cotidiano del Siglo de Oro, trascendiendo lo meramente económico para incorporarse a la cultura popular. De esta práctica han derivado expresiones como "poyas" (abundancia de pan) o "falta poya" (escasez), que han permanecido vivas en el habla tradicional de El Padul, perpetuando así la memoria de una institución desaparecida pero aún presente en la lengua y en la cultura popular paduleña, lo que evidencia cómo el sistema cerealístico ha dejado huellas duraderas en el léxico y en las formas de percepción de la abundancia y la carestía. (García Campoy, 2025b), (Véase, Fig. 79), se ha utilizado el inventario de andaluz de georrecursos para estudiar la cantera de muelas de molino.



77



78

¿Yo conferencias en juntas,
que el horno son de Padul
poca poya* y muchas voces,
sombrerazo y mientes tú?

79



80



81



82

Fig. 77 - 82: Grabado panadería Edad Moderna (siglo XVI), mapa El Padul Catastro de Ensenada (1749-1753), la "Poya" de El Padul en "El Doctor Carlino" de Góngora (1613), funcionamiento, actualidad y reconstrucción molino "Misqueres" (aprox. siglo XVIII-XIX).

Imágenes sacadas respectivamente de elaboración propia. / Valero, J. (s. f.). Adurcal.com. Ayuntamiento de Dúrcal y Mancomunidad del Valle de Lecrín. <https://www.adurcal.com/> Archivo municipal de El Padul (s. f.). Documentación municipal varia. Ayuntamiento de El Padul. <https://padul.org> / Ferrer Muñoz, M. (2004). Villa de El Padul “Un poco de historia”. Ayuntamiento de El Padul. / Ministerio de Cultura. (s. f.). Catastro de Ensenada. Portal de Archivos Españoles (PARES). <http://pares.cultura.gob.es/catastro>.

Mecanización y emigración

La mecanización del campo paduleño (finales de los años cincuenta) con trilladoras, cosechadoras y tractores supuso una ruptura con las técnicas tradicionales. El primer tractor (Zetor) fue adquirido por Lázaro Martín Martín en 1959, y las panaderías se modernizaron con hornos y amasadoras eléctricas. La mecanización tardía concentró en poco tiempo los impactos sociales y demográficos (Rodríguez, 1978, 121; Monesma Moliner, 2009). La consecuencia fue la pérdida masiva de mano de obra: gañanes, trilladores y segadores quedaron obsoletos, evidenciando la paradoja de que el aumento de productividad se logró a costa de la expulsión de la población rural. La emigración masiva de los años sesenta a Francia, Suiza y Alemania transformó radicalmente la estructura demográfica y social (Román, 2009, 6; Paravisa Digital, 1995). El Padul no recuperó su población de 1960 (7.000 hab.) hasta bien entrado el siglo XXI, con cuatro décadas de estancamiento. Medidas paliativas como guarderías rurales y jubilaciones reconocieron los costes sociales de la modernización (Santiago Morales, 2020, 329). La economía pasó de la agricultura cerealística a la construcción en la segunda mitad del siglo XX, y en el siglo XXI al sector servicios, evidenciando una desagrarización acelerada. El cereal fue desplazado por la aceituna (variedad picual), aunque su memoria y saberes permanecen como patrimonio inmaterial (Gómez Aragón, 2009, 5-7), se ha usado para la estadística los programas de SIMA y el INE a modo de referencia.



83



84



85



86



87



88



89

HABITANTES			
NO.	HABITANTES	AÑO	HABITANTES
68	724	1945	6044
71	252	1949	6477
87	232	1950	6119
91	224	1955	6451
27	360	1960	6956
76	495	1965	6674
79	495	1970	6478
85	440	1975	6529
18	420	1976	6284
80	1080	1977	6530
51	1071	1981	5909
52	1039	1985	6158
63	1151	1984	6511
68	1246	1985	6152
87	1328	1986	6370
26	2800	1988	6295
46	2847	1990	6481
57	3211	1991	6135
60	3235	1992	6225
77	3670	1993	6360
81	3480	1994	6348
65	3670	1996	6673
67	3968	2000	6766
80	4335	2005	7155
10	5065	2006	7871
10	4975	2009	8140
40	5525	2012	8480
15	6109	2015	8407

90

Municipio	Valle		Provincia General		Región y departamento	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Arequipa	50	36.2	7	10.7	2	2.8
Allanhuay	70	35.7	317	50.0	16	9.7
Baños	120	69.4	37	21.3	16	9.2
Cóndor	37	60.7	13	23.2	6	10.7
Corvaje	41	33.9	50	39.3	5	6.6
Chito-Talari	147	69.7	40	21.3	19	39.0
Díaz	239	33.9	286	40.0	160	24.3
Isidro-Talisco	17	38.7	21	40.8	9	10.4
Lamajón	123	16.7	245	64.3	150	18.8
Molejo	103	60.7	25	19.3	—	—
Mondajón	67	22.6	23	24.4	1	1.2
Mondos	53	81.0	4	10.3	2	3.3
Nigüelas	99	50.3	76	30.8	24	10.7
Padul	210	29.2	433	64.9	123	33.9
Pinto del Valle	42	34.5	99	55.0	19	19.5
Benahí	52	72.0	25	22.8	8	6.0
Salerno	43	60.6	25	37.2	5	4.5
Total	1,571	10.4	1,790	45.1	545	14.7

91

1.—Correspondencia al Padrón de 1996.

Municipios	Valle		Provincia Granada (1980)		España y extranjero	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Acquinos	36	88,2	7	37,8	5	34
Albuñuelas	70	13,7	107	34,4	39	97
Béznar	130	69,4	31	21,4	16	8,2
Cúrdar	37	66,1	13	29,2	6	16,7
Corvina	41	58,9	31	39,5	3	8,4
Chino-Tobacco	147	69,7	45	25,5	19	9,6
Díaz	239	35,9	286	40,8	140	25,1
Elvira-Talavera	17	34,7	21	40,9	9	18,4
Lecrín	133	18,7	313	44,3	150	18,8
Málaga	105	88,2	25	18,1	—	—
Murcia	67	12,8	23	24,8	5	3,2
Murcia	55	84,6	4	10,2	2	5,1
Níjar	99	10,3	76	18,4	21	18,7
Padul	234	29,2	433	54,9	115	15,9
Plan de Valle	42	34,5	99	57,0	19	10,1
Rosales	75	72,9	22	22,8	4	4,9
Salera	41	60,8	25	25,2	5	4,2
Total	1.571	40,4	1.731	47,1	561	14,3

1.—Correspondiente al Padul de 1881.

92

Fig. 83 - 92: *Primeras trilladoras, tractores y cosechadoras (años 60), monumento emigración, maleta emigrante (2025), foto familiar de la vuelta emigrante (años 70) y gráficos evolución emigración años 60 a la actualidad.*

Imágenes sacadas respectivamente de elaboración propia. / Villegas Molina, F. (1972). El Valle de Lecrín. Instituto de Geografía Aplicada del Patronato “Alonso de Herrera”. CSIC. Granada. / Paravisa Digital. (1996). Agricultura en Padul. Padul en el recuerdo. / villena molina, J. (2007). La mujer del emigrante. / Santiago Morales, E. J. (2023). Historia de El Padul en Imágenes. Ayuntamiento de El Padul.

Folclore

El mundo cerealístico de El Padul ha generado un entramado de creencias, romerías y rituales agrarios que reflejan la vinculación de la comunidad con el ciclo del campo. La romería de San Isidro Labrador, celebrada en mayo en honor al patrón de los labradores, se extendía hasta el campamento militar de Alférez Rubio Moscoso. Desde una perspectiva analítica, esta romería cumplía una doble función: por un lado, constituía un momento de renovación de los lazos comunitarios en torno a la actividad agrícola, reforzando la cohesión social de un grupo humano cuya subsistencia dependía del éxito de las cosechas; por otro lado, operaba como un ritual de propiciación, solicitando la intermediación del santo para garantizar la fertilidad de los campos y la abundancia de las cosechas, en un contexto de alta incertidumbre climática propia de la agricultura de secano. (Villena Muñoz y Gómez Hurtado, 1998, 63), (Véase, Fig. 95)

Las rogativas del agua constituían una práctica ritual de carácter extraordinario, activada en situaciones de sequía que amenazaban la supervivencia de las cosechas. Consistían en sacar en procesión a la Virgen del Carmen y a los santos Zacarías y Elías para implorar la lluvia sobre los campos. La comitiva recorría las calles del pueblo y se adentraba en el territorio agrario hasta llegar a la zona de las Eras de Santa Elena, donde se elevaban las plegarias. Este ritual evidencia varias dimensiones analíticamente relevantes: en primer lugar, revela la dependencia extrema del sistema cerealístico respecto de las precipitaciones otoñales y primaverales, una vulnerabilidad estructural propia del secano; en segundo lugar, muestra cómo la esfera religiosa se ponía al servicio de la reproducción material de la comunidad, movilizandorecursos simbólicos (imágenes, procesiones, rezos) ante la impotencia técnica para controlar el clima; en tercer lugar, la elección de las Eras de Santa Elena como punto culminante de la procesión no es casual, pues las eras constituían el espacio central de la transformación postcosecha, lo que establece una continuidad simbólica entre el ciclo productivo y el ritual. (Villena Muñoz y Gómez Hurtado, 1998, 63), (Véase, Fig. 93)

Virgen de la piedra Madre del Carmelo, envíanos agua, rocío del cielo para los Triguitos que están chiquititos, para las cebadas, que se críen granadas, para el centeno, que se críe bueno, para los garbanzos, que se críen mansos, para la habichuela, que se críe buena, ¡Madre mía agua agua agua! (Villena Muñoz y Gómez Hurtado, 1998, p. 68)

Las familias acudían al campo a comer juntas, celebrando el final de las faenas de la cosecha y el comienzo de un nuevo periodo de descanso relativo antes de preparar la siguiente siembra. Analíticamente, esta celebración cumplía una función de cierre y transición: cerraba simbólicamente el ciclo de trabajo iniciado con la siembra otoñal, permitía la redistribución festiva de los excedentes recién cosechados (el pan, el aceite, los productos de la matanza o la huerta) y preparaba emocional y socialmente a la comunidad para el periodo de menor actividad agraria previo al reinicio del ciclo. La comida compartida en el campo no era un mero acto de ocio, sino un ritual de reapropiación del espacio productivo una vez completado su ciclo extractivo, transformando temporalmente el lugar de trabajo en espacio de celebración y refuerzo de los vínculos familiares y vecinales (García Duarte, 2025). En conjunto, estas prácticas rituales constituyen un sistema de gestión simbólica de la incertidumbre agraria, en el que lo religioso, lo festivo y lo productivo aparecen inseparablemente integrados, reflejando la centralidad del cereal en la organización social y cultural de El Padul (Véase Fig. 100).

La real feria de ganado de septiembre constituía un acontecimiento central para la economía paduleña, funcionando como espacio de compraventa y trueque de animales de trabajo (burros, mulas, asnos) imprescindibles para la arriería, el transporte y el arado de las tierras de cereal. Este evento evidencia cómo la dimensión económica y la festiva se integraban en un mismo espacio-tiempo, reforzando los lazos comunitarios en torno a una actividad productiva que estructuraba el calendario local. La feria no era solo un mercado, sino también un mecanismo de reproducción del sistema agrario, pues permitía renovar y redistribuir la fuerza de tracción animal necesaria para el ciclo cerealístico (Cenit Palomares, 2019, 109), (Véase Fig. 105).

La cultura popular ha conservado expresiones como "Farta Cebá", que utiliza la abundancia o escasez de cebada como medida de prosperidad. Esta expresión revela la función del cereal como referente económico y simbólico, es decir, como un indicador que permitía evaluar las condiciones de vida y la suficiencia de los recursos domésticos. Decir que algo tenía "farta cebá" equivalía a señalar una carencia, lo que demuestra cómo el lenguaje cotidiano incorporaba el cereal como patrón de medida de la precariedad o el bienestar (Villena Muñoz, 2004, 84).

Los refranes populares condensan la sabiduría campesina sobre las condiciones laborales y las contradicciones del sistema agrario. "Niña, no te enamores de ningún escardador" advierte sobre la precariedad de quienes trabajaban el campo, sujetos a la temporalidad de las faenas y a las inclemencias meteorológicas, lo que implicaba una inestabilidad económica crónica para las familias campesinas. "Nunca es mal año por mucho trigo que haya" expresa la paradoja de que la abundancia de cosecha podía convertirse en un problema al abaratar los precios y reducir los ingresos de los agricultores, revelando una comprensión temprana de las leyes del mercado y de la diferencia entre productividad y rentabilidad. "Alivio para el arriero, mandados sin dinero" refleja con ironía las dificultades del transporte de mercancías sin paga asegurada, una situación habitual en un sistema de pagos aplazados o trueques que caracterizaba las relaciones comerciales rurales (García Durán, 2024, 31), (Véase Fig. 94).

La toponimia guarda memoria de la actividad cerealística a través de espacios como las calles "Eras de San Isidro", que remiten al lugar físico donde se realizaba la trilla bajo la advocación del santo labrador. Especialmente significativa es la "Curva del Pintor", ubicada en el paraje de la Venta del Fraile, que perpetúa el recuerdo de un accidente ocurrido durante el reparto de pan procedente del Horno de los Martos. Estos nombres muestran cómo el territorio se ha nombrado a sí mismo a partir de las prácticas agrarias y de los accidentes laborales vinculados a la distribución del cereal, convirtiendo la toponimia en un archivo vivo de la memoria productiva local (Villena Villena, 2022), (Véase Fig. 97).

El escudo de El Padul incorpora espigas de trigo como reconocimiento institucional del papel central del cereal en la configuración histórica del municipio. Esta representación simbólica no es un mero adorno, sino la oficialización de una memoria colectiva que ha convertido el cereal en seña de identidad. La heráldica municipal actúa, así, como un documento de legitimación institucional que perpetúa la identidad cerealística más allá de su vigencia económica, fijando en el símbolo aquello que durante generaciones fue el verdadero motor de la vida paduleña (Villena Muñoz, 1997, 136-139), (Véase Fig. 104).

Los juegos infantiles también se vieron influidos por el entorno cerealístico, como demuestra "la pelota con hoyos", practicado por los niños en las eras una vez concluidas las faenas de la trilla. Este juego, consistente en lanzar pelotas a agujeros practicados en el suelo, constituía una versión rudimentaria de juegos como el golf, adaptada al espacio y a los materiales disponibles en el entorno agrario. Su existencia evidencia cómo el espacio productivo cumplía también funciones lúdicas y de socialización infantil, transmitiendo a las nuevas generaciones, a través del juego, un vínculo afectivo y práctico con el entorno cerealístico (Villena Villena, 2004, 27).

La influencia del mundo cerealístico se extiende a las artes y la artesanía local. En literatura, Leonardo Villena Villena (1945) ha situado el paisaje agrario y las gentes del campo en el centro de obras como *Y se fue con el viento de arriba* (2007) y *Los días de la Ira* (2017), contribuyendo a la construcción de una narrativa identitaria anclada en el mundo rural. En pintura, Julio García Villena (1941-1988) dejó una obra de paisajes y bodegones que documentan visualmente la vida paduleña y sus gentes. En artesanía, el trabajo del esparto para la elaboración de aperos de labranza (cuerdas, serones) y de objetos decorativos (figuras de animales) representa la continuidad de una cultura material que transformaba los recursos vegetales del entorno en herramientas y en expresiones artísticas. Todas estas manifestaciones constituyen un sistema de representaciones (literarias, pictóricas, artesanales, lúdicas, toponímicas, festivas y heráldicas) que ha perpetuado la memoria del sistema cerealístico más allá de su desaparición como actividad económica dominante, cumpliendo una función de patrimonialización inmaterial que mantiene viva la identidad agraria de El Padul (García Durán, 2025b), (Véase Fig. 96, 98, 99, 101, 102).



93



94



95



96



97



98



99



100



101



102



103



104

Fig. 93 - 104: *Virgen del Carmen*, García Durán, P. D. (2024). *Refranes populares de Antonio Durán Santiago*. Editorial Técnica Avicam, *romería de “San Isidro” (años 50)*, óleo de Julio García Villena, *letrero de la calle “San Isidro”*, Villena Villena, L. (2007). *Y se fue con el viento de arriba*. Editorial Dulcinea. *Editorial Técnica Avicam*. *juego de niños en las “Eras”*, *mujeres en las fiestas de las “Mauracas” (años 30)*, *capacha de esparto*, *mulo vestido de “Gala”*, *real feria de ganado y fiestas y escudo municipal de “El Padul”*.

Imágenes sacadas respectivamente de elaboración propia. / Santiago Morales, E. J. (2023). *Historia de El Padul en Imágenes*. Ayuntamiento de El Padul. / Villena Villena, L. (2007). *Y se fue con el viento de arriba*. Editorial Dulcinea. / Cenit Palomares, J. (2022). *El Padul de mis recuerdos y otros relatos*. Editorial Técnica Avicam. / García Durán, P. D. (2024). *Refranes populares de Antonio Durán Santiago*. / Villena Villena, I. (2004). *Juegos populares y canciones para jugar*.

La figura del cantaor Juanito Valderrama, natural de Torredelcampo pero muy popular en El Padul, ofrece un caso paradigmático de cómo la cultura musical andaluza reflejó y difundió la experiencia del mundo cerealístico. Su canción "El Emigrante" (1949) resonó con especial intensidad entre los paduleños que emigraron a Europa en los años sesenta, pues sus versos encapsulan el sentimiento de desposesión territorial que acompañó a la pérdida de mano de obra agrícola, un fenómeno directamente vinculado a la mecanización del campo. El disco de siete pulgadas dedicado a los cantes campestres, con títulos como "En los surcos abiertos", "No te salgas del surco", "La espiga estuvo verde", "A mí me gusta la siega", "Bajo el sol calcinante sobre la era" y "A la orilla de un río", constituye un documento sonoro que sistematiza las distintas fases del trabajo agrícola (siembra, crecimiento, siega, trilla) en un momento de transición hacia la desaparición de esas faenas tradicionales. Desde una perspectiva analítica, estas manifestaciones artísticas cumplen una doble función: por un lado, actuaron como vehículo de identidad y consuelo para los emigrantes, conectando la memoria del lugar de origen con la experiencia del desarraigo; por otro lado, han contribuido a la patrimonialización inmaterial del sistema cerealístico, fijando en la memoria colectiva unos oficios y unos ritmos de trabajo que la mecanización y el abandono rural han ido borrando del paisaje productivo. La popularidad de Valderrama en El Padul no es, por tanto, un hecho anecdótico, sino un indicador de cómo la cultura campesina del cereal encontró en la música popular un cauce de expresión y perpetuación, integrándose en la identidad local más allá del declive económico del sector. (Martín, 2015, 106; Valderrama, 2011; Valderrama, 2023), (Veáse, Fig. 105)

A veces llegaban al cine espectáculos en vivo. No sé cuántas veces se encumbró y hundió Juanito Valderrama. Cuando estaba en baja, iba a Padul y a otros pueblos, incluso de menor población. (...) Cantaba El Emigrante y todos los que le oían se echaban a llorar porque tenían lejos a sus hijos, a sus hermanos, a sus maridos o a sus novios. (Martín, 2015, p. 106)



105

Fig. 105: Disco 7 pulgadas - Cantes campestres (siembra, siega y trilla) - Juanito Valderrama - *En los surcos abiertos, No te salgas del surco, La espiga estuvo verde, A mí me gusta la siega, Bajo el sol calcinante sobre la era, A la orilla de un río (4:08).*

Imágenes sacadas respectivamente de elaboración propia.

Gastronomía

El grano de cereal constituyó la base alimentaria de la tradición gastronómica paduleña. De él se obtenían diferentes harinas según la calidad del grano y el tipo de molienda, lo que generaba una clasificación con implicaciones sociales. La harina caldeal, de calidad intermedia o baja, era predominante en los hogares humildes. La harina pichi, de calidad inferior, se destinaba al consumo animal o a panes bastos para jornaleros y gañanes, evidenciando la relación entre tipo de alimento y posición en la estructura laboral. La harina gorda, de molienda más gruesa, se reservaba para gachas o dulces rústicos. La harina aurora, de alta calidad, se empleaba para el pan blanco de las clases acomodadas y la repostería fina en celebraciones. Esta jerarquía refleja desigualdades sociales y estrategias de supervivencia propias de una economía campesina basada en el aprovechamiento integral del grano (Véase Fig. 110).

La panadería tradicional producía piezas con funciones diferenciadas. Las chapatas, panes planos y alargados de fácil transporte, se asociaban a arrieros y trabajadores del campo con largas jornadas fuera del hogar, adaptándose a las condiciones logísticas del sistema cerealístico. Las hogazas, redondas y de gran tamaño, constituían el pan de consumo familiar, elaborado con harina caldeal y cocido en hornos de leña comunales o domésticos. Las rosquillas y saladillas cumplían funciones de complemento o tentempié. Los roscos de anís, ángel o huevo presentaban una gradación de elaboración y prestigio: los de huevo, más grasos y delicados, se reservaban para ocasiones señaladas. El pan, elaborado con masa madre o levadura natural, era la base de la alimentación cotidiana, consumido en cada comida y reaprovechado en sopas, migas y otros platos (Federación de Asociaciones de Mujeres del Valle de Lecrín, 2021, 23). Esta diversificación funcional evidencia que el sistema productivo no solo generaba un alimento básico, sino que articulaba una compleja red de usos sociales y laborales (Véase Fig. 108, 109, 110, 112, 116, 109).

La repostería tradicional ha conservado un repertorio de dulces elaborados con harina, aceite de oliva, azúcar o miel, y especias. Los pestiños, masa frita en aceite y bañada en miel o azúcar, se asocian a la Semana Santa. Los roscos de anís, ángel o huevo presentan una gradación creciente de complejidad técnica y coste de ingredientes, vinculándose a diferentes tipos de celebración. Las empanadillas dulces (cabello de ángel, batata o chocolate) integran la masa de harina con rellenos de diversa procedencia, reflejando la capacidad del sistema alimentario local para incorporar productos foráneos sin perder su base cerealística. Esta persistencia de un recetario tradicional vinculado al cereal constituye una manifestación de la dimensión inmaterial del sistema agrario, donde las prácticas culinarias actúan como depositarias de saberes transmitidos generacionalmente y como marcadores de identidad local (Véase Fig. 107, 112).

Junto a estos dulces, la panadería paduleña ha generado productos identitarios. La tortica de masa, elaborada con aceite y azúcar, representaba el aprovechamiento de los restos de masa del panadero, evidenciando el principio de no desperdicio característico de la economía agraria tradicional. Las migas de pan o de sémola constituían un plato de aprovechamiento del pan duro, ofreciendo una comida energética para los trabajadores del campo, demostrando la funcionalidad del producto en relación con las necesidades de la mano de obra agrícola. La torta de la Virgen de las Angustias, vinculada a las festividades patronales, se elaboraba con harina de calidad, manteca o aceite, y azúcar, combinando devoción popular y consumo ceremonial. El pan de aceite, con aceite incorporado a la masa, ofrecía mayor conservación y una textura más tierna, funcionando como producto de transición entre el pan cotidiano y la repostería fina. Especial relevancia tiene el pan de aceite y azúcar con agujero, originado durante la posguerra. Este producto constituye un caso de innovación forzada por la escasez: el agujero central simulaba un pan más grande con menos masa, permitiendo estirar los ingredientes y mantener una apariencia de normalidad alimentaria en tiempos de racionamiento (Colegio Nuestra Señora del Carmen, s.f., 21). Esta solución, nacida de la necesidad, evidencia cómo las condiciones de crisis pueden generar innovaciones técnicas y simbólicas que perduran más allá del contexto que las originó, integrándose en el patrimonio cultural local (Véase Fig. 118, 117, 107, 106.5, 115, 119, 120).

La gastronomía paduleña se vio enriquecida a lo largo del siglo XX por la emigración de panaderos y reposteros a países europeos, especialmente Francia y Suiza. A su regreso, introdujeron nuevas técnicas y recetas, generando una síntesis entre saberes tradicionales e influencias centroeuropeas. Las recetas aprendidas en pastelerías francesas y suizas se reinterpretaron con aceite de oliva en lugar de mantequilla, o con almendras y miel locales, dando lugar a una pastelería de fusión. Este proceso constituye un ejemplo de modernización

endógena, en la que la innovación no viene impuesta desde fuera, sino que es impulsada por agentes locales que reinvierten sus conocimientos en la comunidad de origen. Son documentables los casos de la familia Nievas, que introdujo nuevas técnicas de amasado, fermentación y horneado, así como recetas de bollería y pastelería que renovaron la oferta local. Del mismo modo, la heladería Alicia, fundada bajo influencias extranjeras, combinó la tradición heladera italiana con sabores locales. Finalmente, el chocolate paduleño, vinculado a José Martos, quien elaboraba cuñas de chocolate artesanas en la pastelería El Sol de Granada, representa la continuidad de un oficio y una sensibilidad gastronómica que forma parte del ecosistema de saberes que conforman la identidad culinaria de El Padul (Villena Molina, 2007, 163). Este proceso de renovación evidencia que el sistema cerealístico paduleño no fue estático, sino que supo integrar innovaciones externas sin perder su base local, contribuyendo a explicar su pervivencia identitaria más allá de su declive económico (Véase Fig. 106, 114).



106



106.5



107



108



109



110



111



112



113



114



115



116



117



118

Fig. 106 - 118: *Cuña de José Martos, “Pan de Aceite”, torta de la “Virgen de las Angustias”, harina de trigo, niño probando una barra de pan, “Salaillas”, pestiños, dulces varios, “Hornazos”, pastelería “El Sol”, pan con aceite y azúcar, chapatas y barras de pan, migas de sémola y “Torticas”.*

Imágenes sacadas respectivamente de elaboración propia.

Junto al pan y los dulces, la alimentación de los agricultores paduleños incluía preparaciones energéticas como los huevos con "espichás" (sardinas secas o saladas), el almuerzo proteico preferido antes de las faenas de siega, trilla o laboreo. Su conservación en salazón resolvía el problema del abastecimiento de proteína animal en un contexto rural sin refrigeración. Analíticamente, este plato evidencia la complementariedad entre el pan como base alimentaria y los productos proteicos como refuerzo nutricional en momentos de máxima exigencia física, respondiendo a una estrategia para maximizar el rendimiento de la mano de obra agrícola durante la cosecha y la trilla. El uso de pescado en salazón revela cómo el sistema alimentario local integraba productos foráneos adaptándolos a las condiciones de almacenamiento disponibles, complementando la base cerealística. El consumo matutino de este plato revela una organización del trabajo y la alimentación estrechamente coordinada con el ciclo agrario. La persistencia de este plato en la memoria culinaria local, a pesar de la desaparición de las condiciones laborales que lo hicieron necesario, evidencia su función como marcador identitario y como fuente documental para la reconstrucción etnográfica del pasado agrario (Gutiérrez García, s.f.) (Véase Fig. 119-121).



119



120



121

Fig. 119- 121: *Agricultores con almuerzo proteico (reconstrucción años 90) y huevos con "Espichás" (plato tradicional de El Padul)*

Imágenes sacadas respectivamente de Paravisa Digital. (1996). Agricultura en Padul. Padul en el recuerdo. Elaboración propia.

5. Conclusiones

El Padul se confirma como el "Granero del sur de Granada" y como caso paradigmático de identidad territorial en torno al cereal de secano. Frente a localidades vecinas especializadas en cítricos u olivar, El Padul apostó por el cereal por razones económicas racionales: mayor estabilidad climática, menores requerimientos hídricos, demanda asegurada y capacidad de generar excedentes comercializables. Su trayectoria cuestiona la narrativa que asocia modernización agraria con cultivos de alto valor comercial, pues el cereal fue motor de acumulación y articulación comarcal, alcanzando su máxima producción entre los años cuarenta y cincuenta, abasteciendo al Valle de Lecrín, la Costa Granadina y Granada capital.

El cereal actuó como vertebrador sistémico: organizó el territorio (eras, silos, molinos, caminos); estructuró el mercado laboral (gañanes, molineros, panaderos, arrieros); modeló relaciones sociales (rogativas, fiestas de la cosecha, trueques de recoveras, apodos); y configuró una memoria colectiva en toponimia, canciones y refranes. La "Arqueología del Cereal" captura esa transversalidad: el cereal fue el principio organizador del mundo rural paduleño, que alcanzó su plenitud en la primera mitad del siglo XX.

Un hallazgo significativo es la paradoja de que, pese a haber perdido centralidad económica (desplazado por olivar, almendro, abandono de tierras, PAC, cambios alimentarios y competencia externa), el cereal conserva una notable vitalidad identitaria y patrimonial. El Padul mantiene un acervo de saberes tradicionales: selección de simientes, riego por acequias, siega y aventá, recetas ancestrales de panadería (Juan Tovar) y memoria de molinos hidráulicos. Esta pervivencia responde a tres factores: persistencia del minifundio (ralentizó la mecanización), continuidad de oficios artesanales ligados al consumo local, y resistencia cultural a perder la identidad cerealística.

Historiográficamente, esta investigación cubre un vacío: por primera vez se estudia sistemáticamente el cereal como vertebrador del territorio, economía, sociedad y cultura de un municipio del sur de Granada. La "Arqueología del Cereal" (integración de fuentes orales, documentales, estadísticas, cartográficas y etnográficas) sienta bases para futuros estudios en otras comarcas cerealísticas andaluzas (Campos de Sevilla, Campiña de Córdoba, Altiplano Granadino).

En política agraria y desarrollo territorial, la pérdida de centralidad económica del cereal no debe implicar su abandono patrimonial. Las propuestas incluyen: musealización del Silo de El Padul como centro de interpretación etnográfico (ya iniciado), creación de itinerarios interpretativos (eras, molinos, caminos de arriería), y estudio sistemático de otros cultivos comarcales para una historia agraria integrada del Valle de Lecrín. Esto permitiría un desarrollo rural sostenible basado en turismo cultural y etnográfico. Además, se abren líneas de investigación: estudio comparado de sistemas cerealísticos locales, patrimonialización de paisajes agrarios del cereal, recuperación de memorias campesinas, y evaluación de políticas de desarrollo rural que integren legado cultural y productivo.

El caso de El Padul no es una excepción pintoresca, sino un laboratorio para comprender los procesos de especialización productiva, modernización técnica, crisis económica y persistencia identitaria de los sistemas agrarios tradicionales en la España contemporánea. La investigación abre una doble vía: hacia el pasado (reconstrucción de un sistema productivo desaparecido que fue motor de desarrollo rural con escasos recursos hídricos y mercados volátiles) y hacia el futuro (herramientas para la recuperación de memorias campesinas y la patrimonialización de paisajes agrarios en riesgo, así como para el diseño de políticas que integren la dimensión cultural y patrimonial junto a la productiva).

6. Bibliografía

6.1. Bibliografía

Alvar, M. et al. (1961). *Atlas lingüístico y etnográfico de Andalucía. Tomo I*. Editorial Arcos Libros. Universidad de Granada. CSIC.

Arias García, J. (2018). *Humedales y Turberas de Padul, una visión desde la Geografía del Paisaje*. Editorial Alhulia.

Arias Martín, J. (2023). *Historia de la Semana Santa de Padul*. Federación de cofradías de Semana Santa de Padul. Ayuntamiento de El Padul.

Bensa, A. (2010). *Antropología e historia*. ISTOR, Revista de Historia Internacional, 10(40), 108-116.

Capel, J. C. (1991). *El Pan*. Editorial Montserrat Mateu.

Carrasco Duarte, M. (2001). *El Padul*. Ayuntamiento de El Padul.

Cenit Palomares, J. (2019). *Esta villa se denomina El Padul*. Editorial Técnica Avicam,

Cenit Palomares, J. (2022). *El Padul de mis recuerdos y otros relatos*. Editorial Técnica Avicam.

Centro de Estudios Paisaje y Territorio (s. f.). *Valle de Lecrín*. Catálogo de Paisaje de la provincia de Granada.

Colegio Nuestra Señora del Carmen (s. f.). *La cocina durqueña*. Colegio Nuestra Señora del Carmen de Dúrcal.

Delgado Casas et al. (2014). *Guía de cultivo del trigo en Andalucía*. Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera. Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural. Junta de Andalucía.

Federación de Asociaciones de Mujeres del Valle de Lecrín (2021). *Lo que se cuece en nuestras cocinas*. Diputación de Granada.

Ferrer Muñoz, M. (2004). *Villa de El Padul “Un poco de historia”*. Ayuntamiento de El Padul.

García Campoy, C. A. (2021). *El origen de los apellidos en la Villa de El Padul*. Editorial Barcaile. Ayuntamiento de El Padul.

García Campoy, C. A. (2025a). *Los refugios de pastores y labradores de El Padul*. El Valle de Lecrín, (348), 21.

García Campoy, C. A. (2025b). *El arrendamiento del horno de poya de pan cocer de El Padul en 1735*. El Valle de Lecrín, (351), 21.

García Duarte, F. B. (2025). *La fiesta de la marauca en El Padul*. El Comarcal de Lecrín.

García Durán, P. D. (2024). *Refranes populares de Antonio Durán Santiago*. Editorial Técnica Avicam.

García Durán, P. D. (2025a). *Inventario y Cartelas de El Silo*. Centro de Interpretación Etnográfico de El Silo. Ayuntamiento de El Padul.

García Durán, P. D. (2025b). *Estudio preliminar sobre la historia agraria contemporánea de El Padul: propuesta de investigación en el contexto del Valle de Lecrín*. VI Jornadas de Estudios del Valle de Lecrín. CEHVAL.

García Durán, P. D. (2026). *Estudio preliminar sobre la historia agraria contemporánea de El Padul: propuesta de investigación en el contexto del Valle de Lecrín*. Revista Verbeia. Universidad Camilo José Cela.

García Molina, D. (2016). *Padul en mi memoria*. Editorial Técnica Avicam.

García Pérez, J. F. (2011). *Territorio y poblamiento medieval en el Valle de Lecrín: La Alquería de Padul*. Editorial Alhulia.

Gómez Aragón, A. (2009). *Informe previo Comarca Valle de Lecrín (Granada)*. Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía. Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico.

Ideal. (1998). *El fuego destruye un histórico molino de Padul*. Ideal.

Martín, M. (2015). *Recuerdos Paulinos*. Editorial Técnica Avicam.

Martín Gijón, F. M. y Martín Padial F. M. (Coords.) (2008). *El Valle de Lecrín, al sur de Granada*. Turismo de Granada. Diputación de Granada. Junta de Andalucía.

Martín Villanueva, J. (2025). *El Silo de Padul*. Centro de Interpretación Etnográfico. Ayuntamiento de El Padul.

Martín Villanueva, M. (1993). *Tradiciones y costumbres de la Villa de Padul*.

Molina, A. (s.f.). *El Padul de nuestra infancia, archivo fotográfico de Andrés Molina*.

Murcia, J. L. (2011). *El pan en la base de la dieta mediterránea*. Revista Distribución y Consumo. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España (68).

- Reyes Mesa, J. M. (2006). *Los Molinos Hidráulicos Harineros de la Provincia de Granada*. Editorial Axares.
- Rodríguez, A. F. (1978). *La mecanización del campo de Andalucía*. Cuadernos geográficos de la Universidad de Granada, (8), 117-130.
- Román, M. G. (2009). *Tecnología de cereales*. Universidad de Granada.
- Santiago Morales, E. J. (2020). *Historia política y acontecimientos de El Padul*. Ayuntamiento de El Padul.
- Santiago Morales, E. J. (2023). *Historia de El Padul en Imágenes*. Ayuntamiento de El Padul.
- Santiago Zaragoza, J. M. (2016). *Intervenciones patrimoniales y regeneración urbana en el municipio de El Padul (Granada)*. ETSIE-UGR. Ayuntamiento de El Padul.
- Villegas Molina, F. (1971). *El Valle de Lecrín*. Cuadernos geográficos de la Universidad de Granada, (1), 5-36.
- Villegas Molina, F. (1972). *El Valle de Lecrín*. Instituto de geografía aplicada del patronato “Alonso de Herrera”. CSIC.
- Villena Molina, J. (2002). *El Padul, crónicas de medio siglo*. Editorial Padul Artes Gráficas. Ayuntamiento de El Padul. Diputación de Granada.
- Villena Molina, J. (2007). *La mujer del emigrante*. Editorial Técnica Avicam.
- Villena Muñoz, A. (1997). *Una página en la historia de “El Padul”*. Editorial Técnica Avicam.
- Villena Muñoz, A. y Gómez Hurtado, J. P. (1998). *Cancionero popular de El Padul (siglo XX)*. Editorial Técnica Avicam.
- Villena Muñoz, A. (2004). *Nuestra habla, palabras y expresiones del habla paduleña*. Editorial Técnica Avicam.
- Villena Muñoz, A. (2010). *Seis vidas de paduleños*. Ayuntamiento de El Padul. Diputación de Granada.
- Villena Villena, I. (2001). *Nuestros Refranes de Siempre*. Editorial Técnica Avicam.
- Villena Villena, I. (2004). *Juegos populares y canciones para jugar*. Editorial Técnica Avicam.
- Villena Villena, L. (2003). *Desde el Valle de Lecrín*. Ayuntamiento de El Padul.

Villena Villena, L. (2007). *Y se fue con el viento de arriba*. Editorial Dulcinea. Editorial Técnica Avicam.

Villena Villena, L. (2017). *Los días de la ira*. Editorial Técnica Avicam.

Villena Villena, L. (2022). *Sobre las aguas del Río Guadalfeo*.

Villena Villena, L. (2025). *Cantares a nuestra tierra*. Colección Poesía Los libros del Balneario de Lanjarón. Editorial Acentuarte.

6.2. Webgrafía

Gutiérrez García, A. M. (s. f.). *Huevos fritos con espichás, el desayuno típico de Padul*. Cocinando entre Olivos. <https://cocinandoentreolivos.com/2021/09/huevos-fritos-con-espichas-desayuno-tipico-padul.html>

Monesma Moliner, E. (1997a). *Fabricación de Trillo Tradicional*. Eugenio Monesma Documentales. <https://www.youtube.com/watch?v=FAU64G6GnJo>

Monesma Moliner, E. (1997b). *Siega del Centeno*. Eugenio Monesma Documentales. <https://www.youtube.com/watch?v=LkbgXjT1oUw>

Monesma Moliner, E. (1998). *Procesamiento del Trigo*. Eugenio Monesma Documentales. <https://www.youtube.com/watch?v=xl6LqdmEbCQ>

Monesma Moliner, E. (1999a). *Fabricación de Hoz en fragua*. Eugenio Monesma Documentales. <https://www.youtube.com/watch?v=tqWL4zZtAkE>

Monesma Moliner, E. (1999b). *Siega del Trigo*. Eugenio Monesma Documentales. <https://www.youtube.com/watch?v=zvWl8SGMrJs>

Monesma Moliner, E. (2000a). *Resultado del Trigo*. Eugenio Monesma Documentales. <https://www.youtube.com/watch?v=7ohgVpbOiKY>

Monesma Moliner, E. (2000b). *El carro de Mecerreyes. Fabricación artesanal de la rueda (1º parte)*. Eugenio Monesma Documentales. <https://www.youtube.com/watch?v=BezsDw7cteE>

Monesma Moliner, E. (2000c). *El carro de Mecerreyes. Fabricación artesanal de la rueda (2º parte)*. Eugenio Monesma Documentales. <https://www.youtube.com/watch?v=XfnWWJfOP6A>

Monesma Moliner, E. (2005). *Fabricación manual de Yugo*. Eugenio Monesma Documentales. <https://www.youtube.com/watch?v=N70s5v0eo7s>

Monesma Moliner, E. (2009). *Maquinaria Agrícola*. Eugenio Monesma Documentales. <https://www.youtube.com/watch?v=rucA3lZdopg>

Monesma Moliner, E. (2016). *Siembra del Trigo*. Eugenio Monesma Documentales. <https://www.youtube.com/watch?v=mdnw9xbUnQI>

Paravisa Digital. (1993). *El Padul: "Protagonista de su historia"*. Recorrido histórico con Leonardo Villena.

Paravisa Digital. (1995). *El problema agrícola en El Padul*. Entre Nosotros.

Paravisa Digital. (1996). *Agricultura en Padul*. Padul en el recuerdo.

Paravisa Digital. (1997). *Tertulia: Entre el Valle y la Alpujarra*. Padul en el recuerdo.

Silos Graneros. (2018). *¿Cómo funciona un Silo?* Mirador de la Campiña de Fuentes de Andalucía. <https://www.youtube.com/watch?v=tW7e-WSKR70>

Valderrama, J. (2023). *El emigrante*. RTVE Música. https://www.youtube.com/watch?v=mPAFyUUtL9o&list=RDmPAFyUUtL9o&start_radio=1

Valderrama, J. (2011). *En los Surcos Abiertos / No Te Salgas del Surco / La Espiga Estuvo Verde / A Mi Me Gusta la Siega / Bajo el Sol Calcinante Sobre la Era / A la Orilla de un Rio (Temporeras)*. Juanito Valderrama Tema. https://www.youtube.com/watch?v=p4dD9IU5xUI&list=RDp4dD9IU5xUI&start_radio=1

Valero, J. (2016). *Padul 1. Molino de Misqueres* (Padul, Granada). <https://www.youtube.com/watch?v=VOwXG6hMwzg>

6.3. Anexos

Archivo municipal de El Padul (s. f.). Documentación municipal varia. Ayuntamiento de El Padul. <https://padul.org/>

Centro de Interpretación Etnográfico El Silo (2025). *Silo*. Ayuntamiento de El Padul. <https://www.padul.org/silo/>

Climate Data (s. f.) *Climate Data*. Climate Data. <https://es.climate-data.org/>

Dirección General del Catastro (s. f.). DGC. Secretaría de Estado de Hacienda. Gobierno de España. <https://www.sedecatastro.gob.es/>

Inventario Andaluz de Georrecursos (s. f.). IAG. Consejería de Sostenibilidad y Medio Ambiente. Junta de Andalucía. https://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/portal/landing-page-%C3%ADndice/-/asset_publisher/zX2ouZa4r1Rf/content/informaci-c3-b3n-detallada-sobre-el-inventario-andaluz-de-georrecursos/20151

Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía (s. f.) IECA. Conserjería de Economía, Hacienda, Fondos Europeos y Diálogo Social. <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/ieca.html>

Instituto Geográfico Nacional (s. f.). Iberpix. Ministerio de transportes y movilidad sostenible. Gobierno de España. <https://www.ign.es/iberpix/visor/>

Instituto Nacional de Estadística (s. f.). INE. Ministerio de Economía, lComercio y Empresa. Gobierno de España. <https://www.ine.es/>

Mapa del Clima de Andalucía (s. f.). *Mapa del clima*. Conserjería de Sostenibilidad y Medio Ambiente. Junta de Andalucía. <https://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/portal/areas-tematicas/cambio-climatico-y-clima/escenarios-locales-de-cambio-climatico/mapa-clima>

Muñoz Villena, A. (s. f.). *Nuestro Patrimonio*. Ayuntamiento de El Padul. https://sede.padul.org/fileadmin/user_upload/elpadul/patrimonio/i00.htm

Oficina de Turismo de El Padul (s. f.). *Padul Turismo*. Ayuntamiento de El Padul. <https://www.padul.org/padul/turismo/>

Red de Información Ambiental de Andalucía (s. f.). *Rediam*. Conserjería de Sostenibilidad y Medio Ambiente. Junta de Andalucía. <https://portalrediam.cica.es/VisorRediam/>

Valero, J. (s. f.). *Adurcal.com*. Ayuntamiento de Dúrcal y Mancomunidad del Valle de Lecrín. <https://www.adurcal.com/>

6.4. Imágenes

Fig 1-2: Elaboración propia. / Santiago Morales, E. J. (2023). Historia de El Padul en Imágenes. Ayuntamiento de El Padul.

Fig 3 - 4: <https://www.padul.org/turismo/padul/silo/>

Fig. 5 - 7: Elaboración propia.

Fig. 8 - 11: Villegas Molina, F. (1972). El Valle de Lecrín. Instituto de Geografía Aplicada del Patronato “Alonso de Herrera”. CSIC. Granada. García Pérez, J. F. (2011). Territorio y poblamiento medieval en el Valle de Lecrín: La Alquería de Padul. Editorial Alhulia. Granada. Ferrer Muñoz, M. (2004). Villa de El Padul “Un poco de historia”. Ayuntamiento de El Padul. Granada. Martín Gijón, F. M. y Martín Padial, F. M. (Coords.) (2008). El Valle de Lecrín, al sur de Granada. Turismo de Granada. Diputación de Granada. Junta de Andalucía. Granada.

Fig. 12 - 14: <https://www.adurcal.com/>

Fig. 15 - 21: Villegas Molina, F. (1972). El Valle de Lecrín. Instituto de Geografía Aplicada del Patronato “Alonso de Herrera”. CSIC. Granada. / <https://www.sedecatastro.gob.es/> <https://www.sedecatastro.gob.es/> elaboración propia.

Fig. 22 - 27: Archivo municipal de El Padul (s. f.). Documentación municipal varia. Ayuntamiento de El Padul. <https://padul.org/> Villegas Molina, F. (1972). El Valle de Lecrín. Instituto de Geografía Aplicada del Patronato “Alonso de Herrera”. CSIC. Granada. / Molina, A. (s.f.). El Padul de nuestra infancia, archivo fotográfico de Andrés Molina. / Elaboración propia.

Fig. 28 - 39: Villegas Molina, F. (1972). El Valle de Lecrín. Instituto de Geografía Aplicada del Patronato “Alonso de Herrera”. CSIC. Granada. / Villena Molina, J. (2002). El Padul, crónicas de medio siglo. Editorial Padul Artes Gráficas. Ayuntamiento de El Padul. Diputación de Granada. / Molina, A. (s.f.). El Padul de nuestra infancia, archivo fotográfico de Andrés Molina. / Elaboración propia. Cenit Palomares, J. (2022). El Padul de mis recuerdos y otros relatos. Editorial Técnica Avicam.

Fig. 40 - 44: Paravisa Digital. (1996). Agricultura en Padul. Padul en el recuerdo.

Fig. 45 - 47: Elaboración propia. / Santiago Morales, E. J. (2023). Historia de El Padul en Imágenes. Ayuntamiento de El Padul. / <https://www.ign.es/web/ign/portal>

Fig. 48 - 52: Paravisa Digital. (1996). Agricultura en Padul. Padul en el recuerdo. / Santiago Morales, E. J. (2023). Historia de El Padul en Imágenes. Ayuntamiento de El Padul.

Fig. 53 - 57: [https://www.padul.org/turismo/padul/silo/Santiago Morales, E. J. \(2023\). Historia de El Padul en Imágenes. Ayuntamiento de El Padul.](https://www.padul.org/turismo/padul/silo/Santiago%20Morales,%20E.%20J.%20(2023).%20Historia%20de%20El%20Padul%20en%20Im%C3%A1genes.%20Ayuntamiento%20de%20El%20Padul.%20)

Fig. 58 - 60: Elaboración propia. / Santiago Morales, E. J. (2023). Historia de El Padul en

Imágenes. Ayuntamiento de El Padul.

Fig. 61 - 72: <https://www.padul.org/> Elaboración propia.

Fig. 73 - 76: Archivo municipal de El Padul (s. f.). Documentación municipal varia. Ayuntamiento de El Padul. <https://padul.org/> Santiago Morales, E. J. (2023). Historia de El Padul en Imágenes. Ayuntamiento de El Padul. / Villena Muñoz, A. (2010). Seis vidas de paduleños. Ayuntamiento de El Padul. Diputación de Granada.

Fig. 77- 82: Elaboración propia. / Valero, J. (s. f.). Adurcal.com. Ayuntamiento de Dúrcal y Mancomunidad del Valle de Lecrín. <https://www.adurcal.com/> Archivo municipal de El Padul (s. f.). Documentación municipal varia. Ayuntamiento de El Padul. <https://padul.org/> Ferrer Muñoz, M. (2004). Villa de El Padul “Un poco de historia”. Ayuntamiento de El Padul. / Ministerio de Cultura. (s. f.). Catastro de Ensenada. Portal de Archivos Españoles (PARES). <http://pares.cultura.gob.es/catastro>.

Fig. 83 - 92: Elaboración propia. / Villegas Molina, F. (1972). El Valle de Lecrín. Instituto de Geografía Aplicada del Patronato “Alonso de Herrera”. CSIC. Granada. / Paravisa Digital. (1996). Agricultura en Padul. Padul en el recuerdo. / villena molina, J. (2007). La mujer del emigrante. / Santiago Morales, E. J. (2023). Historia de El Padul en Imágenes. Ayuntamiento de El Padul.

Fig. 93 - 104: Elaboración propia. / Santiago Morales, E. J. (2023). Historia de El Padul en Imágenes. Ayuntamiento de El Padul. / Villena Villena, L. (2007). Y se fue con el viento de arriba. Editorial Dulcinea. / Cenit Palomares, J. (2022). El Padul de mis recuerdos y otros relatos. Editorial Técnica Avicam. / García Durán, P. D. (2024). Refranes populares de Antonio Durán Santiago. / Villena Villena, I. (2004). Juegos populares y canciones para jugar.

Fig. 105: Elaboración propia.

Fig. 106-118: Elaboración propia.

Fig. 119 - 121: Paravisa Digital. (1996). Agricultura en Padul. Padul en el recuerdo. Elaboración propia.