

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CIENCIA  
CONSEJERÍA DE CULTURA

# MUSEO DE ARTES Y COSTUMBRES POPULARES DE SEVILLA

Cuaderno del Alumnado. ESO

# MUSEO DE ARTES Y COSTUMBRES POPULARES DE SEVILLA

Cuaderno del Alumnado. ESO

*Gabinete Pedagógico de  
Bellas Artes. Sevilla*

JUNTA DE ANDALUCÍA

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CIENCIA  
CONSEJERÍA DE CULTURA

Edita: JUNTA DE ANDALUCÍA. Consejería de Educación y Ciencia. Consejería de Cultura

Autores: Juan Luis Ravé Prieto.  
José Juan Fernández Caro.  
Pedro José Respaldiza Lama.

Diseño didáctico: GABINETE PEDAGÓGICO DE BELLAS ARTES

Dibujos: Francisco Salado Fernández.

Maquetación: Francisco Salado Fernández.

ISBN: 84-8266-347-X

Depósito Legal: SE-927-2003

Impresión: Pinelo Talleres Gráficos, S.L. Camas-Sevilla

## MUSEO DE ARTES Y COSTUMBRES POPULARES

El Museo de Artes y Costumbres Populares es un centro donde se recogen información y objetos relacionados con la vida cotidiana, el trabajo y las formas de cubrir las necesidades materiales y espirituales en nuestra región, tanto en las ciudades de hace unas decenas de años como en algunos pueblos actuales donde aún pervive la cultura tradicional.

Estos objetos que no suelen ser excesivamente apreciados, resultan tan valiosos como los restos arqueológicos o las obras de arte, al informarnos acertadamente de una forma de vida tradicional con rasgos diferentes a los de nuestra propia sociedad.

Este museo fue creado en 1973, por el entonces Ministerio de Educación y Ciencia, e instalado en el Pabellón Mudéjar que fue construido en 1921 por Aníbal González para la Exposición Iberoamericana de Sevilla de 1929.



Foto general



## **ACTIVIDADES PREVIAS A LA VISITA**



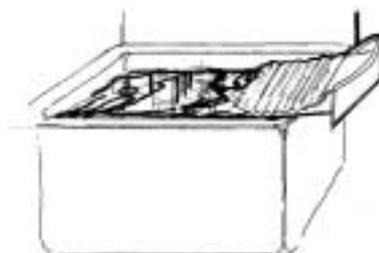
Para hacernos una pequeña idea de los **cambios tecnológicos y culturales** que se han producido a lo largo del siglo XX bastará con hacer una pequeña encuesta entre nuestros parientes mayores sobre algunos aspectos de su forma de vida.

# 1. CAMBIOS TECNOLÓGICOS Y CULTURALES

*Pregunta a tus padres sobre...*

## a. LA COLADA

*¿Cómo se lavaba la ropa antiguamente?*



En una pila con agua

En el río



En un lebrillo



En lavadora eléctrica



En lavadora automática

Hirviéndola con agua en un caldero



### b. LA COCINA

¿Qué tipo de combustible se usaba en la cocina?



- gas butano
- gas ciudad
- carbón, en un anafe
- leña, en una chimenea
- petróleo, en un infernillo
- leña, en una cocina económica

### c. LA DIVERSIÓN

¿Cuál era la fiesta más importante de su localidad? . . . . .

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Si continúas preguntando por las costumbres de tus mayores comprobarás que han existido y existen muchas maneras de divertirse. Algunas maneras de divertirse aún permanecen, aunque otras no.





¿Cuáles eran los juegos más frecuentes entre los chavales de entonces? .....

.....

.....

.....

.....

.....



¿Y los jóvenes, dónde bailaban y en qué fechas?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**d. LA EXPRESIÓN**

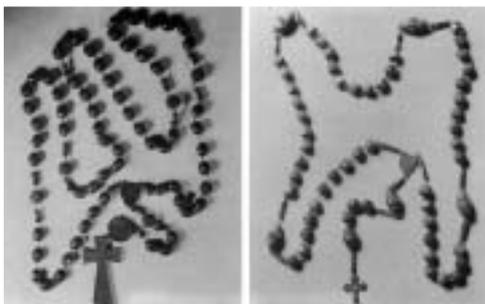
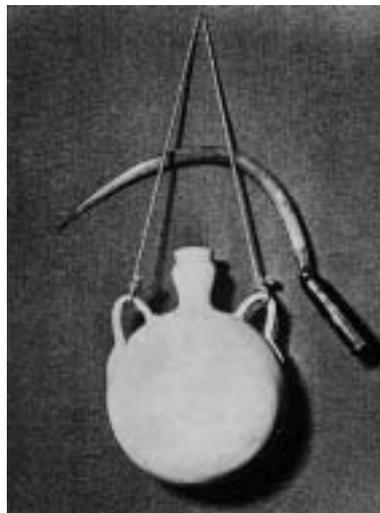
*Escribe alguna adivinanza, dicho o canción que sólo se la hayas oído a tus abuelos. . . . .*

.....

.....

.....

.....



Todos los objetos, técnicas e instrumentos que usaban tus abuelos o los abuelos de tus abuelos, formaban parte de su cultura material, si los comparas con los que hoy se usan verás que son diferentes.

Igualmente las canciones, dichos, adivinanzas, costumbres, diversiones, música, juegos, maneras de resolver los conflictos, etc. forman parte de la cultura “inmaterial” de tus abuelos. Imagina que tuvieras que conocer las costumbres de los abuelos de tus abuelos. Entonces tendrías que averiguarlo a través de una investigación más compleja en Archivos, Bibliotecas o Museos.

## 2. OBJETOS E INSTRUMENTOS TRADICIONALES

Seguramente en tu casa quedan objetos que pertenecieron a tus abuelos y a sus padres que ya no se usan. *Escribe el nombre de varios de esos objetos, a quién pertenecían y qué función tenían.*



NOMBRE DEL OBJETO

PERTENECÍA

SERVÍA PARA

---



---



---



---



---

*¿Por qué crees que se han conservado?*

- Por su valor económico*
- Por su valor sentimental*
- Porque forman parte de la cultura de tu familia (del Patrimonio Histórico y Etnográfico de tu familia)*



Lo que vas a ver en el Museo eran objetos e instrumentos de uso común en nuestra sociedad cuando tus abuelos apenas habían nacido, e incluso en épocas anteriores, pero también vas a encontrarte con objetos e instrumentos que se siguen usando en pueblos de la Sierra.

### 3. EL HOMBRE, UN SER CULTURAL

El hombre se distingue de otros animales precisamente por la **capacidad de construir instrumentos**, por sus infinitas formas de **adaptación al medio** y por ser el único animal que es capaz de comunicar a otro semejante los logros o las técnicas que él mismo ha podido inventar. Es decir es capaz de **producir cultura y de comunicarla**.

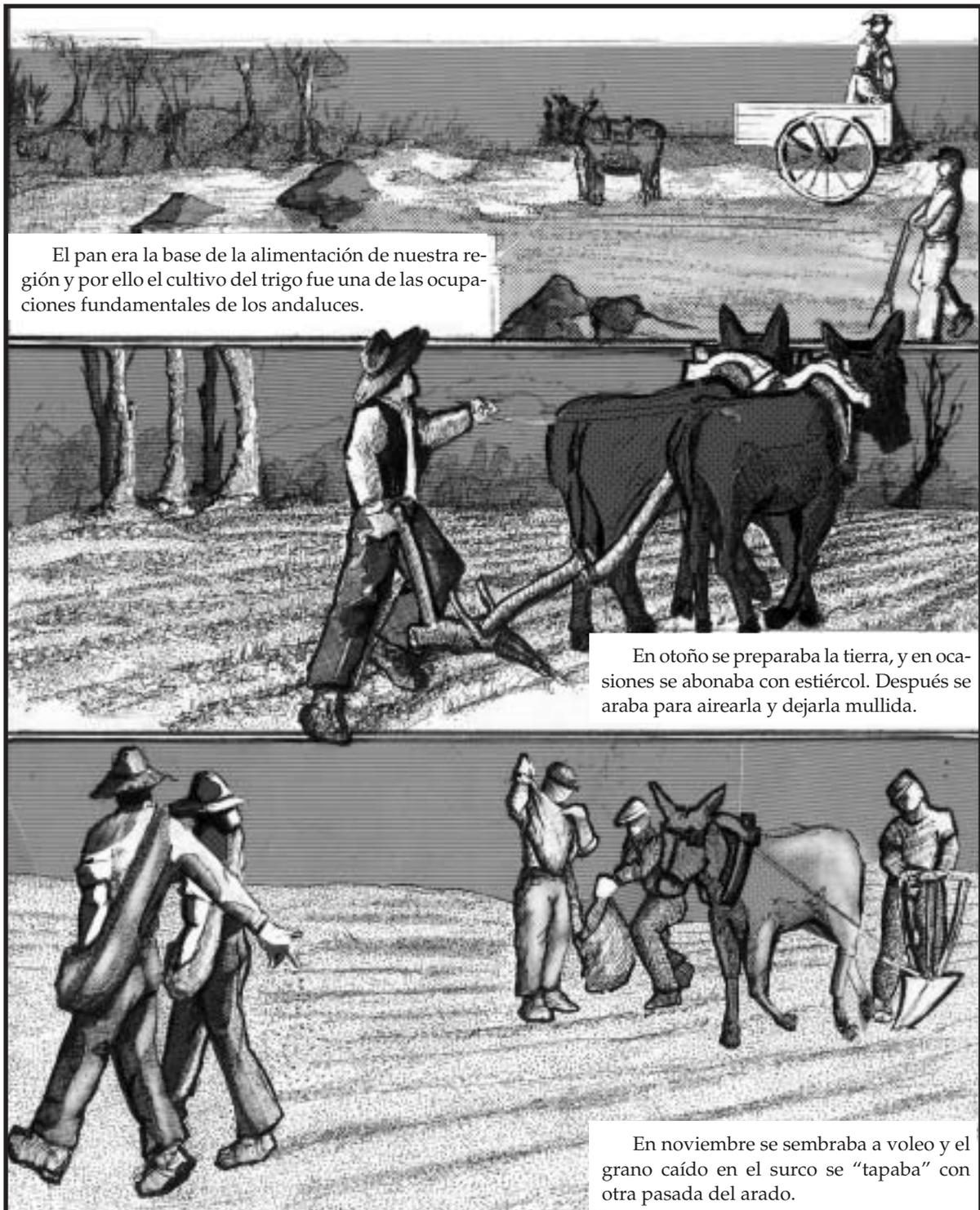


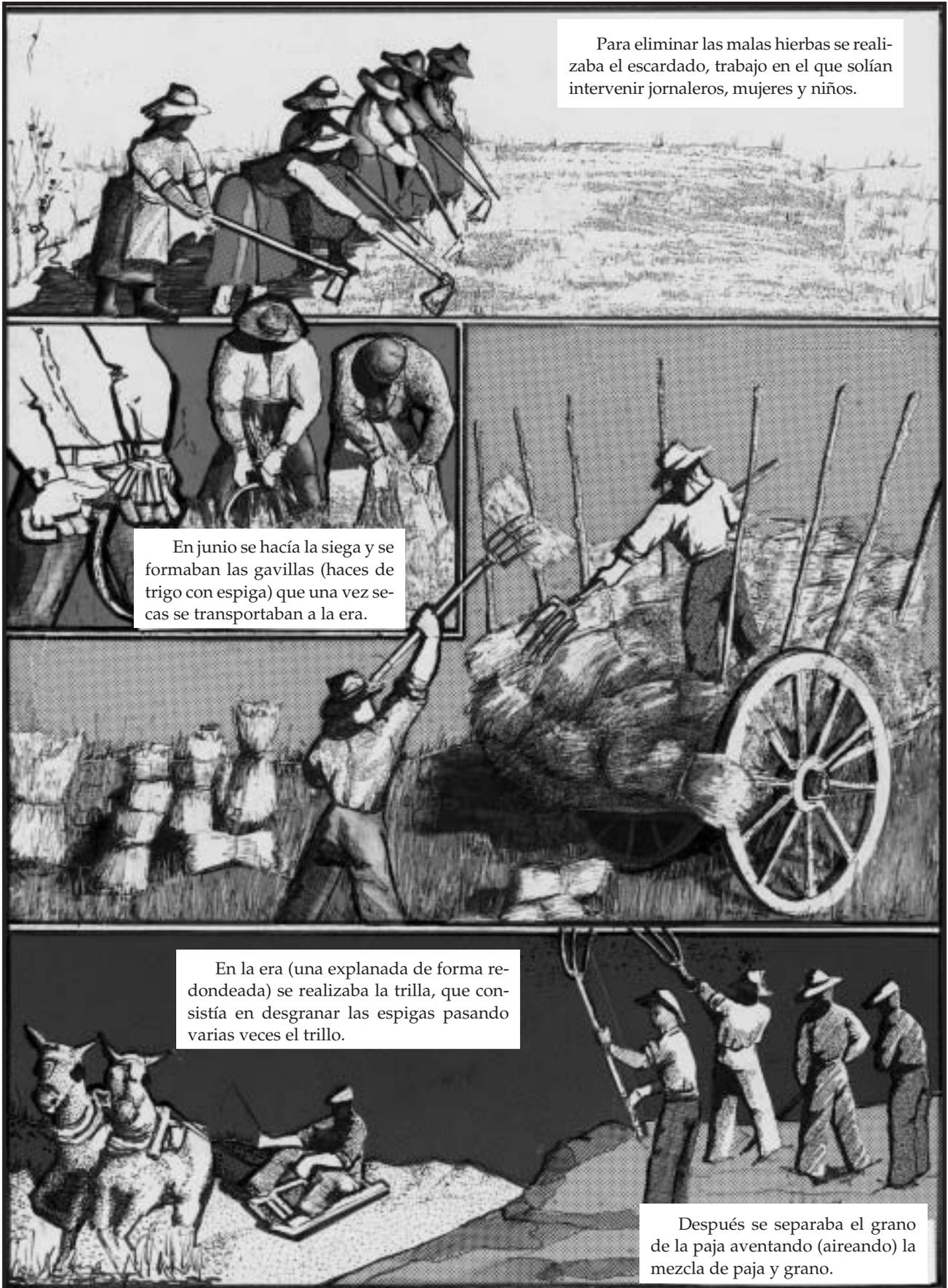
Así pues, el hombre es un ser cultural. Todos los rastros de su cultura son valiosos, no sólo las obras de arte o las literarias. Del estudio de esta cultura material se encarga **la Etnografía**. Y los **Museos de Artes y Costumbres, o los Museos Etnográficos**, guardan precisamente estos objetos, o reconstruyen las técnicas tradicionales de elaboración de los alimentos, del vestido, etc. es decir recogen parte del **Patrimonio Etnográfico** de nuestra sociedad. Sin embargo, otra gran parte de él permanece escondida en los desvanes de las casas de pueblo o en los rincones más insospechados, en peligro de desaparición.

## 4. LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL

Las formas de aprovechar los recursos naturales, la alimentación y la conservación de los alimentos varían mucho entre unas sociedades u otras. Primeramente vamos a conocer el ciclo del trigo y después la matanza.

### a. EL TRIGO Y EL PAN



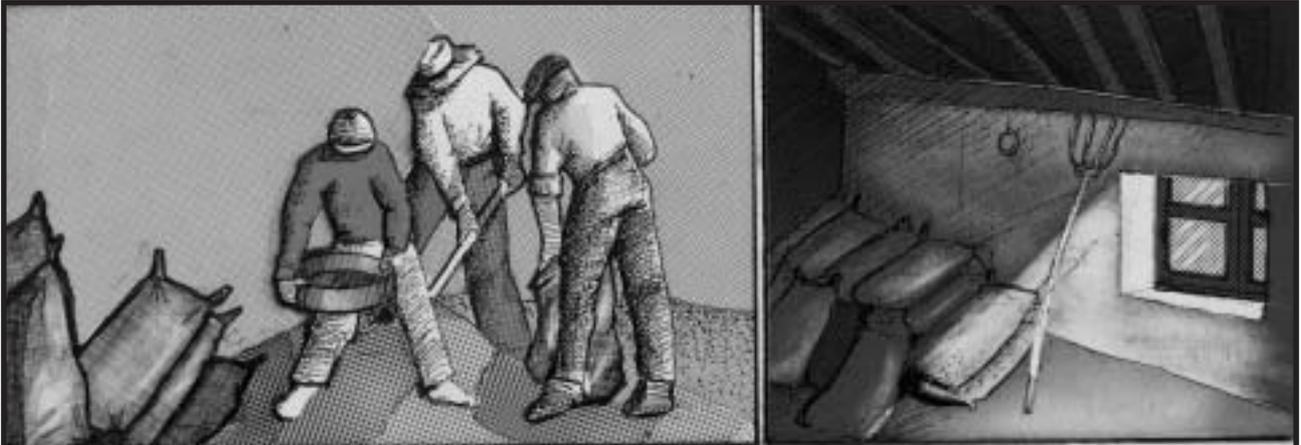


Para eliminar las malas hierbas se realizaba el escardado, trabajo en el que solían intervenir jornaleros, mujeres y niños.

En junio se hacía la siega y se formaban las gavillas (haces de trigo con espiga) que una vez secas se transportaban a la era.

En la era (una explanada de forma redondeada) se realizaba la trilla, que consistía en desgranar las espigas pasando varias veces el trillo.

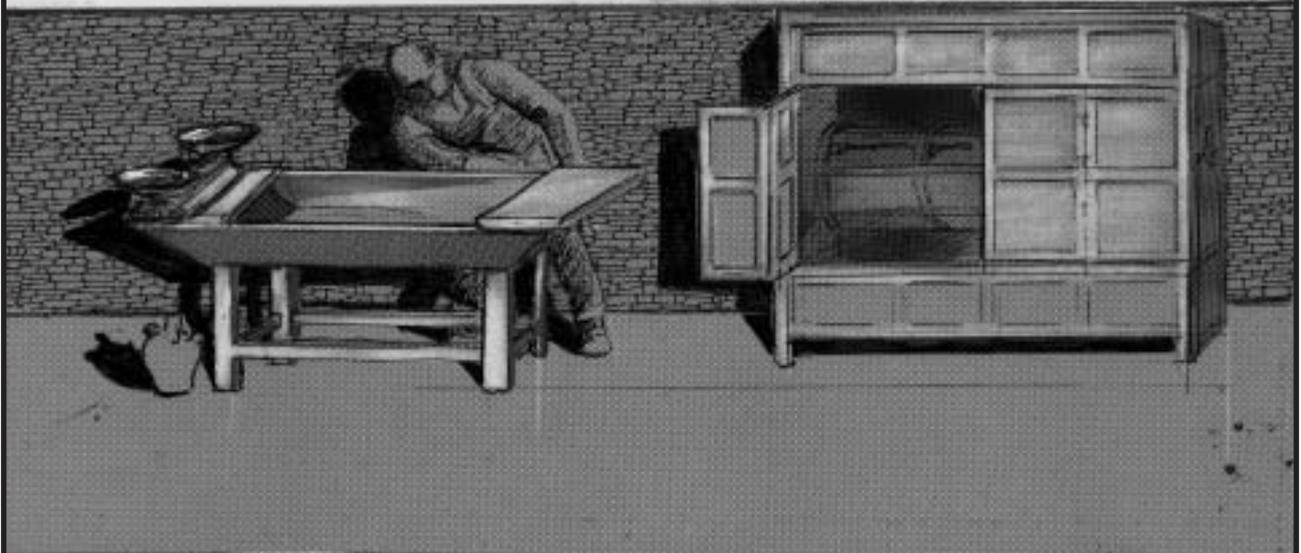
Después se separaba el grano de la paja aventando (aireando) la mezcla de paja y grano.

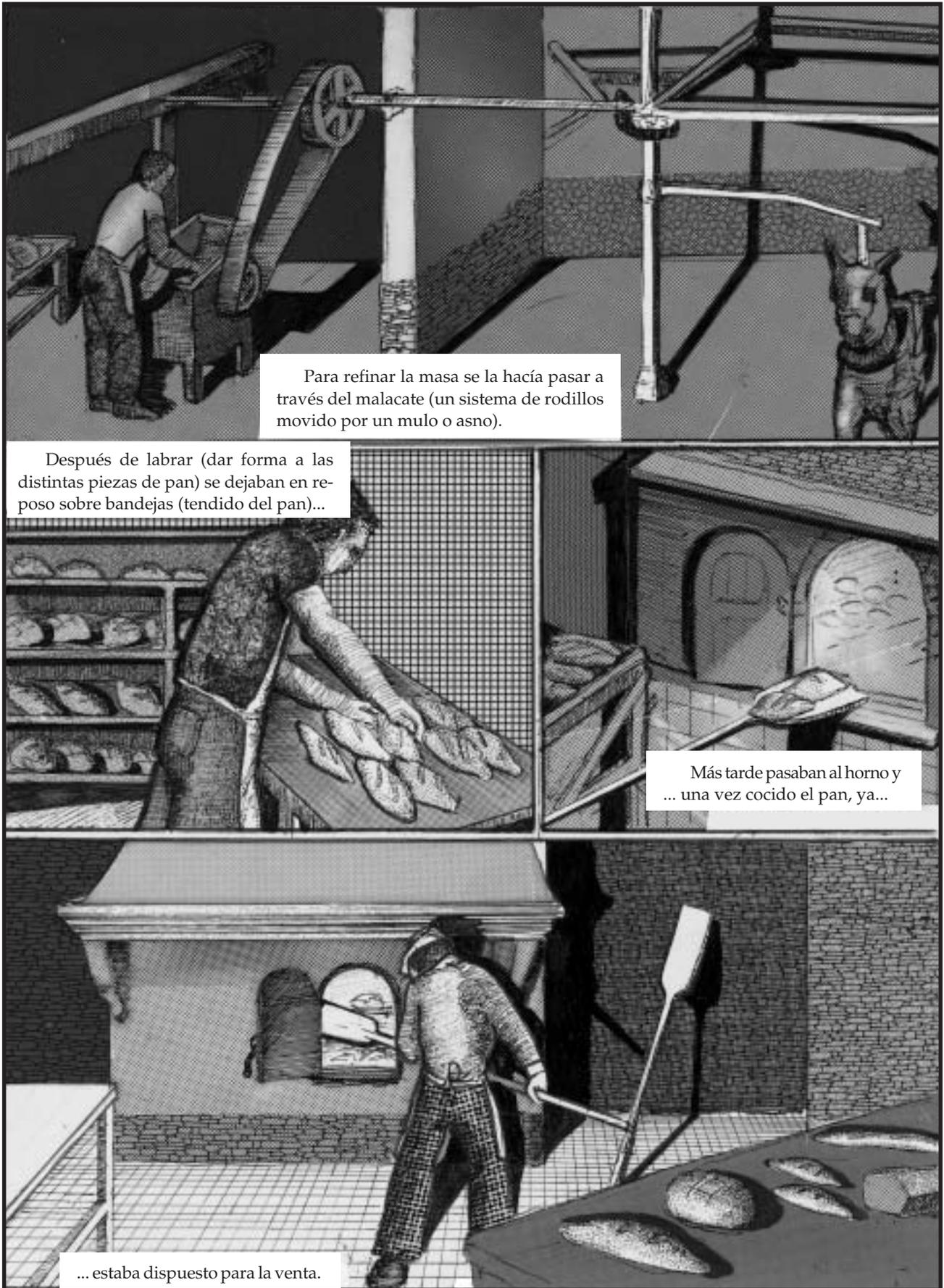


Finalmente el trigo se metía en costales (sacos de lona) y se transportaba a los soberados.

Para la fabricación del pan era necesario obtener la harina, triturando el trigo en molinos, movidos generalmente por las corrientes de los ríos (como los que se conservan en Alcalá de Guadaíra)

En la tahona o en hornos caseros se hacía el pan tamizando previamente la harina en una cernidora y luego, mezclada con agua, se amasaba en la artesa, añadiéndole posteriormente levadura.



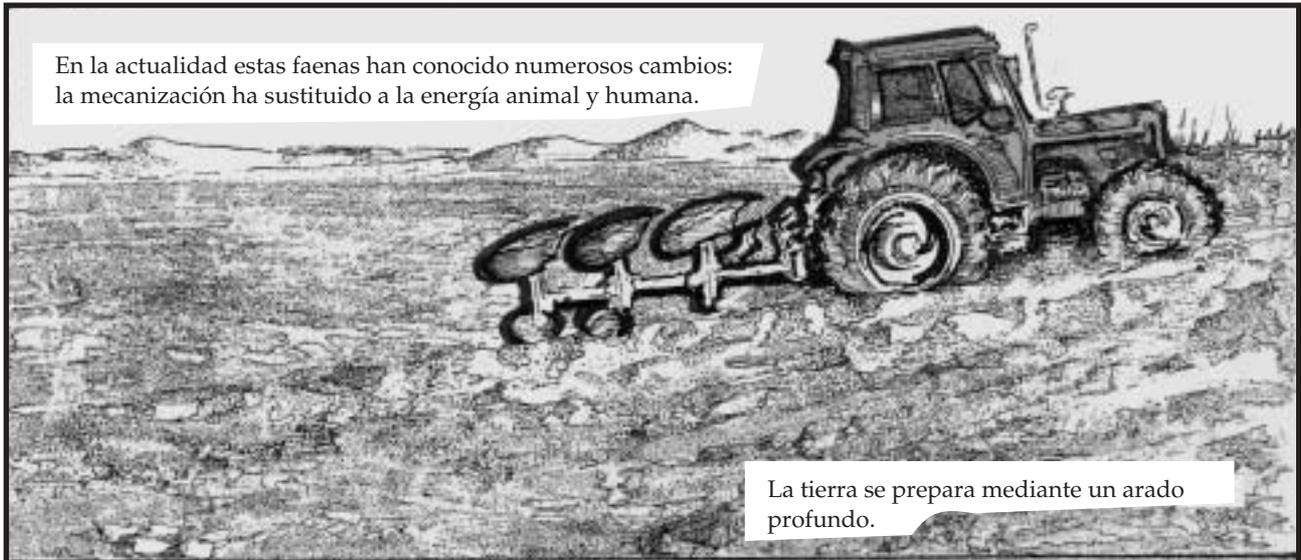


Para refinar la masa se la hacía pasar a través del malacate (un sistema de rodillos movido por un mulo o asno).

Después de labrar (dar forma a las distintas piezas de pan) se dejaban en reposo sobre bandejas (tendido del pan)...

Más tarde pasaban al horno y ... una vez cocido el pan, ya...

... estaba dispuesto para la venta.



En la actualidad estas faenas han conocido numerosos cambios: la mecanización ha sustituido a la energía animal y humana.

La tierra se prepara mediante un arado profundo.



Tras las primeras lluvias se abona...



... y se siembra.



Cuando la simiente está crecida se abona nuevamente...



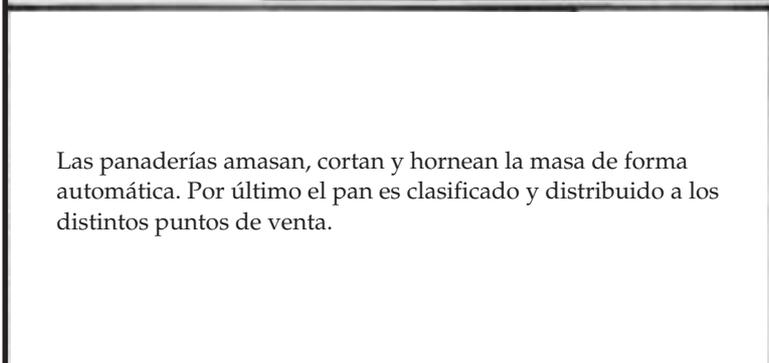
... y se pulveriza con herbicidas.



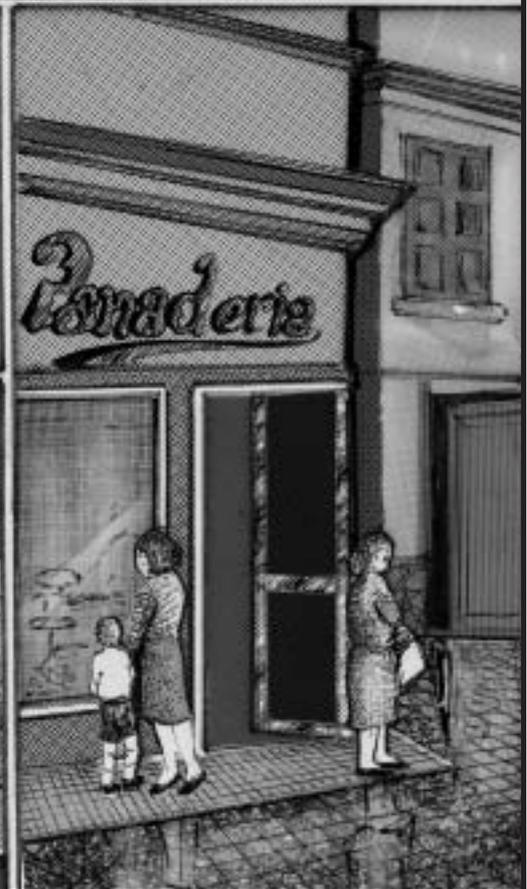
Por último a finales de Mayo y Junio, la cosechadora siega, corta, separa y limpia el trigo en una sola operación.



El trigo es llevado a las fábricas para ser transformado en harina.



Las panaderías amasan, cortan y hornean la masa de forma automática. Por último el pan es clasificado y distribuido a los distintos puntos de venta.



## b. LA MATANZA

La matanza era una faena básica en la economía familiar, con ello se conseguía el complemento necesario de proteínas y mediante unas técnicas de conservación, se mantenían parte de estas proteínas para ser consumidas a lo largo del año. Esta operación se sigue realizando todavía, pero hoy la matanza es más una fiesta que una necesidad.



El cochino se lleva hasta el corral atado por una pata y engañado con algo de comida. Allí se reúne toda la familia, más los parientes y vecinos para echar una mano.

El encargado de dirigir la operación es el matarife del pueblo, aunque en ocasiones puede ser el propio cabeza de familia.

Primeramente se pesa el cerdo con una romana (suelen oscilar entre 10 y 14 arrobas –una arroba = 11,5 Kg). Después es colocado sobre una mesa baja y enlazado o sujeto por las patas para inmovilizarlo.



El matarife, situado en la parte de la cabeza, coge por el hocico al cerdo con una de las manos y con la otra, le hunde un cuchillo de hoja ancha, en uno de los lados de la papada, procurando seccionar la yugular.



La sangre brota a borbotones y una mujer se encarga de recogerla en un lebrillo, se remueve constantemente para que no coagule.

En la zona de la sierra, una vez muerto, se chamusca la piel con tojos y aulagas para eliminar las cerdas (los gruesos pelos del animal). En la campiña, sin embargo, se le echa agua hirviendo y se raspa la piel y las cerdas.

Cuando está bien limpio y sin cerdas, se abre con un corte magistral desde la papada hasta la parte inferior de la barriga y se separan los labios y se extraen las tripas y vísceras.

En algunos pueblos el cerdo abierto en canal se orea durante un tiempo, pero en otros se descuartiza inmediatamente.

Aprovechando la presencia del matarife se separan los lomos, jamones y tocino para embutir y salar. Se extraen las pellas (partes grasas de las que se secará la manteca).

Antes de que se marche el matarife, se asan o se fríen algunos trozos de carne, las asaduras o fragmentos de papada. La carne sobrante de la preparación de jamones y paletillas y de descarnar las costillas se prepara para hacer chorizos. Se pica muy finamente con cuchillo o con picadora manual. De un cochino normal pueden salir unos diez kilos de carne picada.



En un lebrillo grande se echa la carne picada y un puñado de sal gorda, revolviéndolo todo. Otra mujer machaca (maja) medio kilo de ajos pelados con sal, diez o doce pimientos rojos, secos, de bola y una buena cantidad de pimiento molido fresco y medio litro de agua o de vino blanco, mientras tanto algunas mujeres se dedican a limpiar las tripas echando agua caliente en su interior y oprimiendo con los dedos para arrastrar las heces. Una vez limpias se vuelven de revés y se echan en agua con sal, vinagre y limón.



Toda esta mezcla se amasa en el lebrillo hasta que adquiere el color rojo propio del pimentón. Después se pone al sol y luego se deposita en un lebrillo más pequeño donde reposará hasta la mañana siguiente. Entonces se embutirá esta mezcla a mano con embudo o con la máquina de embutidos, procurando que no queden huecos. Los chorizos se amarran por los extremos con cuerda de cáñamo para colgarlos.

La morcilla se fabrica con la carne de peor calidad y más grasa y además se le añade sangre. La carne se pica igualmente y se coloca en un lebrillo grande con sal, agregándose ajos, comino y de nuevo sal. En algunos lugares se añade cebolla. Antes de embutirla se añade la sangre y finalmente se cuecen en un caldero, sosteniéndolas por las cuerdas con una caña.



Inspirado en LIMÓN DELGADO, Antonio:  
"La Artesanía Rural". Madrid 1982.

## **ACTIVIDADES DURANTE A LA VISITA**



## SALA I. EL VESTIDO

El atuendo constituye un complemento esencial del ser humano y un rasgo cultural que distingue fundamentalmente unas sociedades de otras, un período histórico de otro. Además tradicionalmente en una misma sociedad puede haber grandes diferencias en el vestido por razones de sexo, edad, o de la clase social.

*Numera del 1 al 5 por orden de antigüedad poniendo al más antiguo el número 1.*



Los trajes que ves en la ilustración inferior pertenecen todos a la Sala 1 del Museo.

*Intenta identificarlos colocando una H (hombre), una M (mujer) y una N (niño o niña) en la casilla correspondiente.*



De todas las vitrinas que ves en la Sala I, ¿qué trajes se parecen más a los actuales?:

los de los adultos  los de los niños  y niñas



¿Por qué se seguirán haciendo estos trajes de niños y niñas como los de antes?

- Porque son trajes más cómodos
- Porque los vestidos más tradicionales, conservados con esmero de padres a hijos, se utilizan para resaltar todos los momentos importantes de la vida (bautizos, bodas, primeras comuniones)

Describe un traje de primera comunión: (lo puedes dejar para hacerlo en clase).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

En la sala se encuentran varios trajes femeninos que permiten hacernos una idea de la moda que existía desde mediados del siglo XIX hasta comienzos del XX.

*¿Sabrías decir a qué clase social pertenecían las señoras que llevaron estos trajes?*

*Clase media 1, Clase alta 2, Clase baja 3,*



*¿Cómo son estos trajes comparados con los nuestros?*

- son más cómodos*      *son más ligeros*
- son más decorados*      *son más pesados*
- son más funcionales*      *son más lujosos*
- son más incómodos*

*¿Existe algún complemento del vestuario masculino (calcetines, carteras y petacas) en la sala? . . . . .*

*Cita alguno que te haya llamado la atención . . . . .*

.....

.....

.....

.....

## SALA II. LOS TRAJES DE FIESTA

*Cuando vas a una fiesta (marca con una X)*

*¿te pones algún traje especial?*

*¿llevas la ropa de diario?*

Las fiestas tradicionales significan una ruptura del ritmo habitual del trabajo, un cambio de actividad que produce descanso. Las fiestas tienen sus reglas, como todas las actividades de los grupos humanos. Una de las reglas más importantes es la de usar un determinado tipo de traje que bien viste todo el pueblo o que se reserva a alguno de los protagonistas.

*En esta sala se han colocado a la izquierda **trajes festivos de uso general** (que puede utilizarlos cualquiera).*

*Observa los trajes de flamenco y de flamenca de la izquierda:*

*¿Sabes si los trajes de flamenca son siempre iguales*

*o cambian según las modas?*

*¿Qué trajes cambian más?* *los de mujer*   
*los de hombre*

Si pasas a la derecha de la sala verás unos **trajes de fiesta especiales** destinados a determinados personajes importantes de la fiesta, característicos de unos pueblos y de unas celebraciones determinadas que apenas si han variado a lo largo de los siglos.

*Observa las últimas vitrinas y coloca en estas viñetas el nombre de la localidad y de la romería en que se usan.*



.....



.....

Estos trajes pertenecen a la provincia de Huelva y cada uno sirve para una función especial.



Observa el cuadro de los Mayordomos de Puebla de Guzmán. ¿Por qué crees que son tan adornados?

- porque los mayordomos tienen durante la fiesta un gran prestigio social
- porque en los pueblos de la sierra todos visten así

Estos trajes de los mayordomos de la Puebla de Guzmán están también en una vitrina

Búscalos y anota alguna diferencia con el cuadro .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ten en cuenta que el prestigio del mayordomo llega hasta el punto de que se subasta el cargo para ver quién lo ostenta durante la fiesta.

Posiblemente los trajes más tradicionales de la sala se remontan al siglo XVII (los de la sierra de Huelva y los de los seises).

— ¿Sabes como se llama el traje de una fiesta tradicional sevillana representado en la foto? .....

.....



## SALA IV. EL CICLO DEL TRIGO

Teniendo en cuenta lo que has trabajado sobre el ciclo del trigo en clase y observando los objetos y fotografías de esta sala procura rellenar estos esquemas. Corresponden a los distintos trabajos que tradicionalmente se realizaban en relación con el trigo desde su cultivo hasta su transformación en alimento y que hemos agrupado en tres partes:

A. LA PREPARACIÓN

B. LA RECOLECCIÓN

C. LA TRANSFORMACIÓN

### a. LA PREPARACIÓN

| FAENA     | HERRAMIENTAS<br>Ó<br>INSTRUMENTOS | ¿SE USA HOY? |    | SIRVE PARA: | FUENTES DE ENERGÍA UTILIZADA |          |      |      |             |        | ACTIVIDAD HUMANA |       |
|-----------|-----------------------------------|--------------|----|-------------|------------------------------|----------|------|------|-------------|--------|------------------|-------|
|           |                                   | SI           | NO |             | animal                       | mecánica | agua | aire | combustible | hombre | solo             | grupo |
| Arado     | Arado                             |              |    |             |                              |          |      |      |             |        |                  |       |
| Abonado   | A mano                            |              |    |             |                              |          |      |      |             |        |                  |       |
| Siembra   | A mano / Arado                    |              |    |             |                              |          |      |      |             |        |                  |       |
| Escardado | Escardillo                        |              |    |             |                              |          |      |      |             |        |                  |       |

### b. LA RECOLECCIÓN

| FAENA      | HERRAMIENTAS<br>Ó<br>INSTRUMENTOS | ¿SE USA HOY? |    | SIRVE PARA: | FUENTES DE ENERGÍA UTILIZADA |          |      |      |             |        | ACTIVIDAD HUMANA |       |
|------------|-----------------------------------|--------------|----|-------------|------------------------------|----------|------|------|-------------|--------|------------------|-------|
|            |                                   | SI           | NO |             | animal                       | mecánica | agua | aire | combustible | hombre | solo             | grupo |
| Siega      | Hoz                               |              |    |             |                              |          |      |      |             |        |                  |       |
| Transporte | Carro                             |              |    |             |                              |          |      |      |             |        |                  |       |
| Trilla     | Trillo                            |              |    |             |                              |          |      |      |             |        |                  |       |
| Aventado   | Pala/Bieldo                       |              |    |             |                              |          |      |      |             |        |                  |       |
| Envasado   | Pala/Costal                       |              |    |             |                              |          |      |      |             |        |                  |       |
| Molienda   | Molino                            |              |    |             |                              |          |      |      |             |        |                  |       |
| Amasado    | A mano                            |              |    |             |                              |          |      |      |             |        |                  |       |

### c. LA TRANSFORMACIÓN

| FAENA               | HERRAMIENTAS<br>Ó<br>INSTRUMENTOS | ¿SE USA<br>HOY? |    | SIRVE PARA: | FUENTES DE ENERGÍA UTILIZADA |          |      |      |             |        | ACTIVIDAD<br>HUMANA |       |
|---------------------|-----------------------------------|-----------------|----|-------------|------------------------------|----------|------|------|-------------|--------|---------------------|-------|
|                     |                                   | SI              | NO |             | animal                       | mecánica | agua | aire | combustible | hombre | solo                | grupo |
| Amasado             | A mano                            |                 |    |             |                              |          |      |      |             |        |                     |       |
| Refinado            | Malacate                          |                 |    |             |                              |          |      |      |             |        |                     |       |
| Labrado             | Manos y Navaja                    |                 |    |             |                              |          |      |      |             |        |                     |       |
| Cocido/<br>Horneado | Horno                             |                 |    |             |                              |          |      |      |             |        |                     |       |



## SALA VII. LAS CASAS TRADICIONALES

La vivienda refleja tanto el gusto personal de quien la habita, como las tradiciones, costumbres, tipo de trabajo o nivel social de los moradores. En esta sala se han colocado frente a frente habitaciones de dos casas tradicionales: una podría pertenecer a campesinos y otra a una familia burguesa de ciudad.



Casa Burguesa



Casa Popular

La casa del pueblo era tradicionalmente una vivienda y una casa de labor, es decir, un espacio útil y complementario para el trabajo del campo. Así pues, la casa servía también para almacén, cuadra o taller.

Sin embargo, la casa urbana tiene una función casi exclusivamente residencial. Las habitaciones son más numerosas y con unas funciones muy diferenciadas que requieren también unos muebles adecuados al uso de cada sala.

### Observa la cocina popular:

La cocina era el centro de la vida en la casa de pueblo. En torno al “hogar” (fuego encendido bajo la chimenea) se hacían todas las labores domésticas. Su importancia en cualquier casa explica que la palabra “hogar” designe, todavía hoy, al conjunto de la vivienda y sus moradores.

Por tanto en cualquier cocina es imprescindible el fuego, así como el agua y la tierra (la cerámica, el barro cocido).



*¿Qué objetos están hechos de tierra (barro cocido)?*

- |                                      |                                     |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> los platos  | <input type="checkbox"/> la alacena |
| <input type="checkbox"/> el suelo    | <input type="checkbox"/> el arcón   |
| <input type="checkbox"/> las tinajas |                                     |

*¿Qué objetos están relacionados con el fuego?*

- |                                     |                                      |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> la alacena | <input type="checkbox"/> la chimenea |
| <input type="checkbox"/> el almirez | <input type="checkbox"/> el armario  |
| <input type="checkbox"/> las ollas  | <input type="checkbox"/> el atizador |
| <input type="checkbox"/> la tinaja  |                                      |

*¿Qué objetos sirven para contener agua?*

- |                                    |                                     |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> la tinaja | <input type="checkbox"/> el caldero |
| <input type="checkbox"/> la jarra  | <input type="checkbox"/> el cántaro |
| <input type="checkbox"/> el arcón  | <input type="checkbox"/> los platos |

**Observa los objetos de la cocina rural, pensando en su uso diario, y procura averiguar lo que se hacía en una cocina de pueblo:**

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> conversar          | <input type="checkbox"/> contar cuentos |
| <input type="checkbox"/> sentarse           | <input type="checkbox"/> comer          |
| <input type="checkbox"/> dormir a los niños | <input type="checkbox"/> escribir       |
| <input type="checkbox"/> recibir visitas    | <input type="checkbox"/> guisar         |
| <input type="checkbox"/> cuidar animales    |   |



## SALA X. LA MATANZA



*Recordemos que en la sociedad rural tradicional, el cerdo y sus derivados constituyen un aporte básico de proteínas a la dieta más usual.*

*Procura asociar cada instrumento presente en esta sala con el proceso de matanza, transformación y conservación del cerdo. Únelo con flechas.*

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Embutidora | <input type="checkbox"/> para recoger la sangre                          |
| <input type="checkbox"/> Mortero    | <input type="checkbox"/> para introducir la masa del chorizo en la tripa |
| <input type="checkbox"/> Palo       | <input type="checkbox"/> para degollar y abrir en canal                  |
| <input type="checkbox"/> Artesa     | <input type="checkbox"/> para majar las especias                         |
| <input type="checkbox"/> Lebrillo   | <input type="checkbox"/> para conservar la manteca                       |
| <input type="checkbox"/> Cuchillo   | <input type="checkbox"/> para colgar la chacina                          |
| <input type="checkbox"/> Tinaja     | <input type="checkbox"/> para vigilar el punto de cocción                |
| <input type="checkbox"/> Cazos      | <input type="checkbox"/> para mezclar la masa del chorizo                |

*Enumera del 1 al 8 según el orden de utilización*

## SALA XI. LA FRAGUA

Esta fragua procedente de Cortegana (Huelva) nos permite observar los instrumentos con los que se trabajaba tradicionalmente el hierro y el taller donde se fabricaban los objetos de hierro “forjado”: herramientas, cerraduras, candelabros, herraduras y otros elementos decorativos como puedes contemplar.



La barra o placa de hierro se introducía en el “hogar”, cuyo fuego se avivaba accionando los fuelles. Alcanzada la temperatura de **forja**, (el hierro se pone al rojo) el herrero golpeaba el acero caliente sobre el **yunque** con un **martillo** realizando distintas operaciones: estirado, ensanchado, recalado o engrosado, doblado, curvado...

Mediante estas técnicas la pieza va adquiriendo la forma deseada para, finalmente, ser enfriada introduciéndola en el agua. Una vez que se han terminado las piezas por separado se pueden unir con nuevos calentamientos y golpes en el yunque o utilizando remaches.

|          | SIRVE PARA (*) | FUENTE DE ENERGÍA (**) |
|----------|----------------|------------------------|
| Hogar    |                |                        |
| Fuelle   |                |                        |
| Martillo |                |                        |
| Yunque   |                |                        |
| Tenazas  |                |                        |

(\*) Calentar hasta poner al rojo, avivar el fuego, golpear para cambiar de forma, sujetar la pieza, apoyarla.

(\*\*) Carbón mineral, energía eléctrica, energía hidráulica, energía animal, hombre.

## SALA I. (PATIO PRINCIPAL). COLECCIÓN DÍAZ VELÁZQUEZ

La planta principal del Museo está dedicada a la presentación de la colección de bordados y encajes que perteneció a la familia Díaz Velázquez. El conjunto de piezas permite aproximarnos al trabajo de las mujeres en la sociedad tradicional.

*¿Recuerdas qué actividades realizaban con más frecuencia las mujeres en la sociedad tradicional?*

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Bordado           | <input type="checkbox"/> Caza                |
| <input type="checkbox"/> Cuidado del hogar | <input type="checkbox"/> Negocios            |
| <input type="checkbox"/> Albañilería       | <input type="checkbox"/> Tejidos             |
| <input type="checkbox"/> Encajes           | <input type="checkbox"/> Confección de ropa  |
| <input type="checkbox"/> Agricultura       | <input type="checkbox"/> Cuidado de animales |

Así pues, muchos de los trabajos de la mujer estaban relacionados con el cuidado de la casa y con los textiles.

En estas sociedades era muy importante el **ajuar** (conjunto de objetos muebles y ropa de uso común en las casas que solían aportar las mujeres al matrimonio). Así, la confección de sábanas, toallas, ropa interior, mantelerías,... constituía un aporte básico de la mujer al fundar un hogar.



¿Por qué crees que las mujeres dedicaban tanto tiempo a la confección del ajuar?

- a) porque era una especie de seguro para época de escasez
- c) porque no trabajaban fuera de casa
- d) porque no tenían acceso a otro tipo de trabajo
- e) porque en una sociedad tradicional que se autoabastecía era la única forma de conseguir ropa de uso común

En las clases acomodadas andaluzas, el ajuar, además, es un instrumento para conservar el vínculo familiar y se puede heredar de madres a hijas, y sobre todo es una manifestación visible del nivel económico y social de una familia.

La colección de encajes y bordados que vamos a visitar tiene su origen en el negocio que Doña Isabel Velázquez Neupaver (1868-1942) montó en Jerez de la Frontera a finales del siglo XIX dedicado a dirigir la confección de ajuares de bodas para algunas mujeres de la alta burguesía jerezana.

El negocio prosperó, y la familia se trasladó a Sevilla donde se incorporaron las dos hijas mayores, D<sup>a</sup> María Josefa y D<sup>a</sup> María Isabel, quienes compraron bordados cultos y populares de los siglos XVI y XIX, y conservaron un repertorio de prendas de las que se realizaron en la casa desde finales del siglo XIX hasta 1980. En 1979 donaron al Museo toda la colección con el expreso deseo de que no se disgregara y tuviera utilidad pública.

Vamos a ver que en la colección hay bordados **cultos**, diseñados con esmero, imitando la pintura o el diseño artístico y bordados **populares**, que se caracterizan por su técnica y dibujos más sencillos.

a. **Busca en la primera sala la vitrina que contiene el siguiente bordado.**

Escribe de donde procede.....

¿Cómo lo clasificaría?

Popular

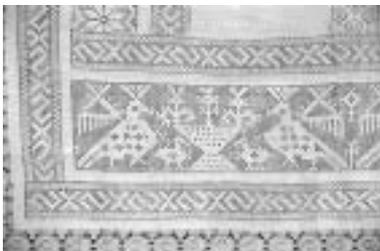
Culto



¿Quién lo diseñó? .....

¿Quién lo realizó? .....

b. **Busca en los expositores el siguiente bordado.**



¿Cómo lo clasificarías?

Popular

Culto

¿Quién lo diseñó? .....

¿Quién lo realizó? .....

## **ACTIVIDADES POSTERIORES A LA VISITA**



## 1. UNA MUESTRA DE COSTURA

Esta es la muestra de costura de una niña de nuestra provincia (de La Roda de Andalucía) hace algo más de un siglo. Se trata de un ejercicio de punto de cruz. Ya vimos la importancia de un ajuar para cualquier hogar.

A) A partir de esta muestra copia alguno de sus dibujos en una cuadrícula.

B) Invéntate otro dibujo observando la técnica del punto de cruz.

C) Las niñas dedicaban gran parte del tiempo de su educación a aprender este tipo de trabajos relacionados con el hogar, lo que iba en detrimento de su formación física e intelectual.



### DEBATE

Plantear un debate sobre la igualdad entre los niños y niñas en la formación y en el trabajo.

- Igualdad en los trabajos del hogar.

- Igualdad en la educación.

## 2. GASTRONOMÍA POPULAR

El trigo, en forma de harina o de pan, es base de la alimentación mediterránea, y por tanto, el ingrediente principal de muchas comidas tradicionales y especialmente de los postres.

### GACHAS O "POLEÁS" (pedir ayuda a vuestros padres)

#### INGREDIENTES:

*Harina: 8 cucharadas colmadas*

*Azúcar: 5 cucharadas (añadir a gusto)*

*leche: 1/2 litro*

*aceite: medio vaso*

*agua: medio vaso (o según gusto)*

*matalahúva (anís en grano): una cucharadita*

*sal: una pizca*

*canela en rama: un trozo*

*canela molida*

*corteza de limón*

En una sartén se fríen trozos de pan cortados a cuadritos (tostones), se doran y se apartan. En el mismo aceite se fríe la matalahúva y antes de que se queme se cuela eliminando los restos de fritura. Aprovechando el mismo aceite, de nuevo en el fuego en la misma sartén o en una cacerola, se diluyen la harina fina de repostería y se agrega la sal, el agua, la cáscara de limón un tallo de canela y finalmente poco a poco la leche y azúcar. Se deja hervir durante 15 minutos sin dejar de remover.

Sacar el tallo de canela y la cáscara de limón. Extender la masa sobre una fuente y colocar los tostones encima, se puede espolvorear con canela y azúcar.

(se sirven calientes o frías)

(Receta de Doña MARÍA TORRALBA).

Una vez realizados y degustadas las gachas

Reflexionar sobre:

- El interés de usar productos naturales
- Las causas de la desaparición de las costumbres gastronómicas andaluzas.
- Por qué preferimos comer productos elaborados más caros, que contienen grasas nocivas para la salud.
- No hacen falta colorantes para obtener un postre succulento.
- La imaginación popular permite hacer un postre con los mínimos ingredientes.
- La importancia del trigo en la alimentación tradicional.

### 3. LOS JUEGOS TRADICIONALES

Los niños en las sociedades tradicionales y en los meses de invierno jugaban a numerosos juegos de mesa en los que la imaginación era la protagonista más que los juguetes.

Un ejemplo lo puedes ver en este juego tradicional que fue recogido por un niño de once años en su pueblo, Marchena, preguntando a sus familiares cómo eran sus juegos de niños.

Reproducimos exactamente la redacción y el dibujo de este alumno:

Recopilado por Don Juan Ponce

Probablemente preguntando a tus abuelos puedes conseguir otros juegos semejantes o de desarrollo en calles o plazas:

Nombre del Juego: .....

.....

Material: .....

.....

Participantes:

- Número: .....

- Edad: .....

Lugar Apropiado: .....

.....

Época Adecuada: .....

.....

Descripción: .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Reglas: .....

.....

.....

.....

NOMBRES DEL JUEGO:  
El asesino

MATERIAL:  
Lápiz y papel

PARTICIPANTES:  
- Número: 3 a 5  
- Edad: De 8 años en adelante  
- Sexo: Ambos

LUGAR APROPIADO:  
Habitación

ÉPOCA ADECUADA:  
Cualquier época

DESCRIPCIÓN:  
Con un papel se hacen tantos trozos como niños haya. A uno se le hace una cruz. Todos los papeles, después de doblados se meten en un recipiente (entre las manos, cajas, etc) y cada niño coge uno. El que tiene la cruz corresponde al asesino. Este guiará a otro de los jugadores procurando que no le vea ningún otro jugador, para matarle. El niño que ha visto el guiño deberá decir: ¡Muerto!. El asesino deberá seguir "matando" a los restantes jugadores. Si en alguna ocasión el asesino es visto por otro jugador distinto de aquel, al intentaba matar; el que le ha visto dirá: ¡asesino! señalándole y el juego recomenzará; sin haber conseguido el propósito del juego que es matar a todos.

REGLAS:  
Ningún jugador debe hacer gestos que intente equivocar o denunciar a otros jugadores.



