

CAMPAÑA DE INVIERNO-2009. SENDERISMO POR EL VALLE DE LECRÍN

NIGÜELAS

(RUTA: GR7 ACEQUIAS - ALBUÑUELAS)

De origen netamente árabe y dentro del Parque Natural de Sierra Nevada, este municipio eminentemente agrícola tiene lugares a 3.300 metros de altitud, como el Cerro del Caballo, junto a espacios llanos de vientos atemperados donde prosperan los cultivos mediterráneos. Su nombre deriva de Niwalas y formó parte durante la dominación islámica de la tahá de Padul, constituyendo uno de los barrios que delimitaban el Valle de Lecrín y la Puerta Occidental de la Sierra. Tras la Reconquista mantuvo su peculiar carácter agrícola y una población que se ha mantenido en un término medio en cuanto a su número.

Del siglo XIV se conserva una almazara árabe conocida como las Laerillas y un aljibe; de construcción mozárabe hay una torreta, posiblemente de vigía, que se encuentra hoy adosada a una vivienda. La iglesia parroquial de la Virgen de la Angustias es del siglo XVI y del XVII la casa Zayas, en la actualidad sede del Ayuntamiento, rodeada de jardines de corte romántico. Hay también algunas casas señoriales de estructura típicamente granadina (estilo cármenes) que datan de los siglos XVII y XVIII.

Tiene Nigüelas numerosas casas-cueva que están habitadas, algunas de las cuales se han acondicionado para turismo rural. Desde 1990 viene celebrándose en este municipio, en el mes de mayo, un interesante encuentro de polifonía. En cuanto a tradiciones, se conservan dos: la noche del Sábado Santo los muchachos adornan las puertas de las viviendas de las chicas con guirnalda de laurel y álamo; la mañana del Domingo de Resurrección se confecciona un muñeco que representa a Judas Iscariote y que es quemado entre el regocijo popular, aunque esta última se ha perdido un poco.

En honor de Nuestra Señora de la Angustias, se celebran durante la tercera semana de septiembre las fiestas patronales de este municipio. En San Marcos, 25 de abril, la mayoría de los vecinos pasan la jornada comiendo en el campo, en el lugar conocido como la Razuela.

ALMAZARAS, PALACIOS Y YANTARES. Pueblo muy interesante desde el punto de vista cocinero y paisajístico. Al habitante de este lugar es nigüeleño o "lento", que de esta forma cariñosa también conocen a los paisanos, apodo del que están tan orgullosos para ponérselo a una bella alquería morisca, antiguo molino de trigo recuperada para turismo rural. Existe una antigua almazara del XV recuperada. Celebran a San Marcos con hornazos y hay "entierro de la zorra". Olivares, viñedos y almendros son paisaje y materia prima. Sus tradiciones a veces difuminadas, como celebrar "el remate", convite que daba el vecino que inauguraba su casa a los vecinos que acudían a echar una mano en los detalles finales. Lo mismo que sucedía con otras labores rurales. Hay buenos embutidos y el ritual matancero con el "mataor" como figura central se mantiene con la noche previa del "velatorio" Los platos son colindantes: migas, olla, chotos, embutidos y jamones y dulces moriscos. Migas de pan y más... 1 kg de pan duro, 1 cabeza de ajos, 1 dl. de aceite de oliva Sal. Tropezones: chorizo, morcilla, torreznos, melón, manzana, sardinas Elaboración: Ponemos el pan duro en remojo y luego lo escurrimos bien apretándolo con los dedos. En una sartén grande con el aceite caliente freímos los ajos pelados y enteros. A continuación agregamos el pan escurrido y lo sazonamos. No parar de remover las migas con la rasera hasta que estén sueltas. Poco antes de retirarlas del fuego les incorporamos los mismos tropezones y a empujar con vinillo del terreno.