

## **CORTES DE BAZA**

Situada al norte de la cola del pantano del Negratín, la zona donde se levanta hoy Cortes de Baza ha sido asentamiento humano desde la Prehistoria como demuestran los numerosos yacimientos encontrados en todo el paraje conocido como Hoya de Baza y que en este caso resultan procedentes de muy diversas culturas: una mandíbula de mamut, cuencos argáricos y objetos varios de poblados iberos, fenicios y romanos, todo lo cual fue a parar a Madrid para su estudio y catalogación sin retorno de momento al pueblo. Tuvo una etapa de esplendor desde la época romana hasta el final de la dominación musulmana y decayó tras la represión que siguió a la rebelión de los moriscos. Desde siempre ha estado muy vinculada a la comarca bastetana y hoy quiere despegar de nuevo gracias a las posibilidades que ofrece para el turismo rural con sus numerosas y acogedoras casas-cueva en casi todos los anejos.

La iglesia parroquial de la N<sup>tra</sup> Señora de la Anunciación fue construida en el s. XVI, tras la conquista cristiana, y es de estilo mudéjar-andalusí con un magnífico artesanado. Tiene otra iglesia en Campocámara, dedicada a la Virgen del Rosario, aunque moderna. Y la ermita de los Santos Médicos, los Patronos, en Cortes, también es relativamente reciente. En cuanto a los yacimientos arqueológicos, se han estudiado, además de los ya comentados, unas termas romanas que aparecieron y permanecen enterradas en el anejo de Los Laneros.

Además del atractivo que tienen las casas-cuevas, en las que pueden pasarse temporadas lo mismo en invierno que en verano pues están acondicionadas naturalmente para todas las épocas del año, los jóvenes de Cortes de Baza intentan recuperar una vieja tradición que consiste en encender hogueras en las festividades de San Antón, San Blas y Santa Lucía, manteniendo alrededor de ellas una jornada de convivencia y compañerismo netamente lúdica.

LAS FIESTAS PATRONALES, en honor de San Cosme y San Damián, los Santos Médicos, se celebran el penúltimo fin de semana de agosto porque en su festividad, en el mes de septiembre, buena parte de los vecinos marchaban a trabajar a la vendimia. El anejo de Campocámara festeja a San Roque en torno al 13 de agosto y tanto en éste como en Las Cucharetas, Los Laneros y La Teja, está muy arraigado el Día de la Cruz, el 3 de mayo.

GASTRONOMÍA (Corteños, cazadores y aceiteros). El frío es buen aliado de las crianzas y apetitos. Pocos recuerdan que hace algún siglo por estos lares se vendimiaba, como lo atestiguan los viñedos de Campocámara. Igualmente, el cultivo de cereales, frutales y sus afrutados aceites de oliva virgen extra han logrado un buen espacio culinario. El río Castril suele regar los bancales y huertas, con algunas restricciones permite la pesca. Puestos a elegir nos decantamos por un postre para las noches frescas. **Gachas dulces:** Harina de Trigo, Aceite de oliva virgen extra, Pan frito y tostado, Azúcar, Dátiles o ciruelas pasas. Elaboración: En una sartén se calienta el aceite de oliva, una vez en temperatura se echan los trozos de pan, cuando este fritos, se saca y reservan. Apartar del fuego, la sartén y al aceite y echarle un poco de agua, añadiendo la harina sin dejar de remover con una cuchara de madera. Volver a poner al fuego hasta que empiece a hervir. Retirar la sartén del fuego y añadir los cuscurriones de pan. Espolvorear con azúcar molida, ciruelas pasas o dátiles. Dejarlo enfriar en la sartén. Si se puede, en vez azúcar, rociar las gachas con miel de abeja o miel de caña.