Artes Blancas

BOLETÍN #12
¡En obras te veas!
Octubre 2026

Artes blancas

Octubre 2026



Pintada a medio acabar que motivó el asesinato de Javier Verdejo, estudiante de la UGR, por un disparo de la Guardia Civil el 14 Agosto 1976, en Almería. Fotografía de autor desconocido.

Pan, trabajo, libertad. Una consigna humilde pero peligrosa que ha costado la vida a no pocos trabajadores de todo el mundo. Cerca de aquí, en Almería, a Javier Verdejo Lucas, joven de diecinueve años estudiante de primer curso de Biología en la Universidad de Granada y militante del Partido del Trabajo, lo mató la Guardia Civil, tras una carrera cuando, una noche de agosto de 1976, le pillaron pintando con unos compañeros esta consigna en un muro del barrio del Zapillo.

Apenas pudo escribir la primera palabra: PAN. Verdejo había sido ya detenido antes en Granada, cuando empapelaba con carteles del Partido de los Trabajadores el polígono de la Cartuja. Era un joven desclasado. Su padre había sido alcalde de Almería durante el Franquismo. La familia no quiso denunciar, pero no hace muchos años el Estado abonó 135.000 euros por aplicación de la actual Ley de Memoria Histórica, en «reconocimiento a favor de personas fallecidas en defensa de la democracia y en atención a las circunstancias excepcionales que concurrieron en su muerte por acción de las Fuerzas de Seguridad o por excesos de éstas».

Pan y trabajo,
siempre se escapa el tiro
pá los de abajo.
¡Qué mala pata
no les saliera el tiro
por la culata!

JUAN DE LOXA





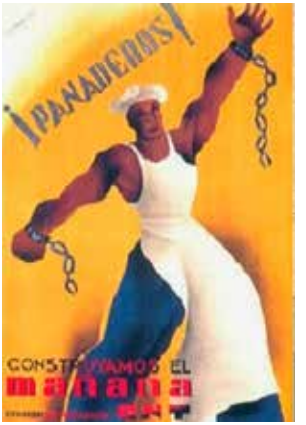


Arriba, izquierda: Obreros en lucha. Valencia. Ca 1900. s.a. Abajo, derecha: Manifestación de mujeres por la bajada del precio del pan, 9 de mayo de 1932, Plaza de La República. Elda, Alicante. Fundación Largo Caballero.

Imagen de las protestas por el fraude del pan en el barrio madrileño de Orcasitas, en 1976, que llevaron a los vecinos a fabricar su propio pan en la asociación comunitaria y a ser perseguidos por las autoridades por ello.
Fuente: *El Confidencial.*







Primera edición en español de *La conquista del pan* de Pierre Kropotkin (1892). Editorial: B.Bauza, Madrid, 1893.
Estandarte de la Sociedad de Obreros Panaderos Candealistas de Madrid de la UGT (1900). Centro Documental de la Memoria Histórica. Archivos Estatales. ES.37274. CDMH/4//BANDERAS,6. Pares.cultura.gob.es
Cartel de la CNT movilizando a los panaderos en la revolución social. 1937.

Pan, educación y... Las primeras universidades populares de Europa se fundaron a finales del siglo XIX en trastiendas, en espacios ganados a pequeños comercios como zapaterías o panaderías, donde se reunían los trabajadores para organizarse políticamente, también en lo referido a su propia educación. Las primeras casas del pueblo eran una suerte de cooperativas integrales que incluían panaderías, carnicerías, farmacias y otros servicios de kiosco o biblioteca destinados a los trabajadores afiliados para asegurar una calidad y un precio accesible a los bienes básicos. Antes de la construcción de la célebre *La Maison du Peuple* de Bruselas por Víctor Horta, los socialistas de Bruselas crearon una cooperativa obrera del pan que producía cientos de kilos diarios para el consumo popular. En España, desde comienzos del siglo XX, los panaderos se organizaron en sindicatos de artes blancas como la Sociedad de Obreros Candealistas de Madrid o Sociedad de Obreros Panaderos «La Espiga» en Barcelona, ambos de la UGT, aunque también los había anarquistas como la catalana Sociedad de obreros panaderos «La Aurora».



Capturas del vídeo publicado por el periódico *IDEAL* en Facebook el 28 de marzo de 2026 con el título «El cierre del kiosco de Plaza Nueva ha dejado al barrio sin su punto de venta de pan más cercano. Los vecinos no se han quedado de brazos cruzados».

Lo cierto es que no sería extraño encontrar restos de un horno de pan en la casa de vecindad que fue la Casa de Porras. Tampoco sería extraño encontrar una cantina en un espacio que quiere volverse más vivible, al contrario de lo que le pasa al barrio del Albayzín, que en su parte baja, en la Plaza Nueva, han cerrado el último kiosco que vendía pan a los vecinos. Pan *pan*, no las barras precocidas y congeladas que llegan a España de algún lugar de Europa.

Pero ¿qué pinta un horno de pan en la universidad? o ¿qué le hace un horno de pan a la universidad?



Pilar Serrano, con su pan de Alhendín, en el kiosco de pan de la Plaza Trinidad antes de su definitivo cierre. «El último quiosco de pan en Granada cerrará en diciembre: "No hay relevo y estamos perdiendo panaderos"», titular de *Granada Digital* del 25/03/2026. Foto: Antonio L. Juárez. Fuente: https://www.granadadigital.es/ultimo-quiosco-pan-granada/

Esta pregunta nos introduce en espacios de reflexión sobre lo que le falta y le sobra a una institución que imaginamos como Universidad Popular que, a la vez, también pertenece a la Universidad de Granada, ese gigante administrativo, tan determinante en las dinámicas culturales y económicas de la ciudad. Si Casa de Porras se orienta hacia una tentativa utópica de vivir la universidad en contacto con la sociedad, cuidando sus vínculos, sus formas de conocer, saber y estar, el horno aquí no puede ser más que un corazón, un centro gravitatorio que imprime calor, transformando la materia y lo que –o a quienes– el horno, hornea. Ciertamente, el fuego que acogemos en este horno es una *llama de atención*, y una *llamada de atención* a lo más inmediato que tenemos delante –¿la vida misma? ¿La materia cotidiana de nuestros días? ¿El tipo de universidad que habitamos?– pero también atención a lo más lejano, el brillo utópico que atraviesa siglos, pueblos...

*



Víctor Borrego durante su charla, comentando el emblema del cineasta Jan Švankmajer inspirado en el atanor u horno alquímico. Casa de Porras, 21 de noviembre de 2025. Foto de Antonio Collados Alcaide.

En noviembre de 2025, más de dos años después de comenzar el proceso de transformación de la casa, iniciamos un ciclo de encuentros llamado ***El horno de pan: símbolo, morfología y construcción***, parte de los programas ***Ajuar*** y ***Los saberes del pueblo***. Este ciclo sentimos que ha cerrado un arco de sentido. Si nos preguntábamos cuándo acabarían las obras de esta casa, pensamos que hoy, discretamente huele a pan recién horneado entre sus muros y se extiende el aroma al barrio, quizá es un buen momento para percibir este cierre, al menos simbólico. Aunque la faena nunca acabe del todo, sentimos que estos tres años hacen sentido en sí mismos.

La casa ahora tiene una biblioteca popular, una audioteca, un estudio de radio, nuevas estancias aquí y allá, un ***Obrador gráfico***, un ***Obrador de objetos***, un teatro de cachiporra, una cocinilla, un horno de pan en el jardín... ¡Quizá ha llegado el momento de comenzar a vivir la casa, a jugarla, sin más!

El ciclo que ha empujado la construcción del horno ha sido coordinado por Antonio Collados y Víctor Borrego, quien ha inspirado no pocas utopías del arte en sus clases durante tantos años, incluida la experiencia de *Aulabierta*, que aunque no tuvo horno sí una cocinilla portátil y una barbacoa de exterior. El viernes 21 de noviembre de 2025 tuvo lugar el primer encuentro y Víctor hizo una introducción sobre el simbolismo del horno, en conversación con Alejandro del Valle, Eloy Sanz, Luis Roger y Francisco Villalobos. Víctor decía que lo importante era comenzar el proyecto y el fin principal es cuidar esa motivación por todos los medios y vericuetos por los que nos lleve el desafío, salvando los obstáculos que nos impidan lograr algo tan básico como hornear *nuestro pan*. Tomar conciencia de la aventura incierta en la que nos embargamos es el asunto importante aquí: el margen de actuación, de lo posible, los límites de la institución misma y sus procedimientos, de la ley que opera (en el sentido más kafkiano a menudo), en el marco de una intervención en un espacio patrimonial y protegido, casi siempre de forma disuasoria. Casi un año después, podemos decir que lo intentamos y nos esforzamos por encontrar grietas para poder plantear nuestro horno y aquí está, con nosotros y va holiendo a pan, en la Casa de Porras.

*

Hay muchas cosas que se parecen a un horno, que es, básicamente, un espacio donde se produce calor para favorecer una metamorfosis. Donde algo entra crudo y sale hecho. Espacios donde la calidez es su característica fundamental, sabiendo que el frío conserva y el calor transforma. Cultura elemental del horno: cuando las dos manos se encuentran haciendo un hueco y las acercamos a la boca y nos calentamos de vuelta con nuestro propio soplo, nuestra respiración, horneada por *el horno que somos*. La mano sobre el ratón del ordenador no hace horno, por eso Internet y la miríada de golosinas digitales que nos rodean nos enfrían. Internet es como estar en un frigorífico y materialmente los millones de servidores mundiales y centros de datos necesitan vivir refrigerados, en el Polo Norte o la Antártida, donde nosotros no podríamos hacerlo. En el encuentro aprendemos que en la filosofía oculta se habla de un fuego físico y un fuego espiritual, intelectual, poético, que transforma.



Manitas de Adela haciendo un horno. Fotografía Silvio C. G.







Arriba, izquierda: *La madre del comunismo* de la ultraísta lojeña Ruth Velázquez, 1917. Arriba, derecha: Pan pompeyano, carbonizado tras la erupción del Vesubio. Internet. Enmedio, izquierda: Cocción del pan en un horno comunal en el pueblo de Mezguida, Marruecos. Internet. Abajo, derecha: Frontispicio de la obra *Actorum chymicorum Holmiensium Parasceve…* de Urban Hierne, publicada en 1712. Abajo, izquierda: Avispa alfarera.

Hay un fuego interior y hay un fuego exterior. El horno de pan reúne en torno a sí todos estos avatares del fuego. Toda la conversación tiene algo de contubernio de alquimistas. El término «atanor» (en árabe *at-tannūr*) es un arabismo que en idioma español significa cañería de agua, especialmente construida de tubos de barro cocido, cada uno de los cuales es un atanor, pero en la alquimia, un horno de atanor u horno filosofal se usa para transmitir calor a «la digestión alquímica».

Muchas cosas son horneables, comenzando por cada una de las vidas que nacen, de un vientre o un huevo. Quizá tiene algo machista lo de imaginar a las mujeres como receptáculo, como vasija. No obstante, si como dice Casilda Rodrigáñez, «lo que se castra en la mujer nos da la medida de lo que se castra en todas las criaturas», es un hecho diferencial significativo reconocer, precisamente cuando pocas cosas en el mundo son regazo y salvaguardan y cuidan la vida, que algunos cuerpos son gestantes y otros no, sean hombres o mujeres. El horneado favorece la maduración de lo que se hornea. Convierte en asimilable lo crudo. El horno es una máquina simbólica, alquímica, donde se cuece el caos –χάος– para volver a crear algo, un cosmos –κόσμος– un orden. También hay enterramientos de cuerpos en hornos de pan: hornos-sepultura, hornos para cocer la transición del mundo de los vivos, al mundo de los muertos. Quizá por eso se dice también *el muerto al hoyo y el vivo al bollo*. El carácter sagrado del trigo –cuyo pan es el paisaje hecho trabajo, hecho pueblo– es un hecho común a muchos sistemas de creencias. Con la eucaristía, la sangre se convierte en lagar místico y el pan horneado en cuerpo divino que los cristianos devoran hambrientos de amor, y así un dios es cocido para poder ser comido en un acto de antropofagia y canibalismo pocas veces reconocido, por eso quizá hay que acompañar al horneado de pan con cantos y rezos.

Con esa imagen y en el deseo que excita esa visión –un horno de pan en la Casa de Porras– acabamos la sensación con una intensa sensación de que necesitamos hornos, sepulturas, pan-dios, maíz-dioses, manos calientes, maternalismos, bollos, sindicatos de artes blancas y universidades populares que se fraguan en trastiendas, en sótanos de obradores de pan. Y panaderos como Alberto Sánchez, que como decíamos en el segundo boletín, soñaba utopías y casas del pueblo que aquí nos hemos tomado a pies juntillas.

¿Qué le puede hacer un horno a una universidad? No olvidemos esa pregunta. ¿Qué ayuda a madurar? ¿Qué transforma? ¿Qué nuevo orden configura en su masa? ¿Qué universos-cosmos pueden imaginarse en el caos neoliberal de la universidad actual?






Fotografías del primer taller del ciclo «El horno de pan» donde se realizaron pequeños hornos de cerámica en el estudio de Maya Vergel. 22 de noviembre de 2025. Fotografías de Maya Vergel y Javier Morales.





Encuentro del ciclo «El horno de pan» en la Biblioteca Popular de Casa de Porras con presentación de hornitos. 12 de diciembre de 2026. Fotografías de Rafael SM Paniagua.

El estudio de cerámica de Maya Vergel acogió el segundo encuentro organizado a modo de taller de micro-hornos, dedicado a explorar modelados a escala pequeña con barro. Un grupo variopinto le metió imaginación a esa forma y se pergeñaron hornos-mueble, hornos con tripilla, hornos con altas chimeneas, hornos-erizo. Imaginamos panes diminutos horneados con estos mundos en miniatura. En la plaza de Bib Rambla están los puestecillos navideños de los belenes y hay varios hornos con sus trabajadores en su obrador. También pozos... –¿podremos recuperar nuestro pozo cegado y acolmatado alguna vez?– . Dice Bergamín que «en estos escenarios coexistían los diversos lugares de la acción (...) al mismo tiempo y en un mismo espacio reducido, escenas sucesivas de la vida de Cristo: su nacimiento en el portal a sólo unos centímetros de distancia de su aprendizaje de carpintero o aún de la busca de posada de su madre antes de que naciera: y hasta de la anunciación del ángel o del sueño de San José o de la huída a Egipto o del mismísimo juicio de Salomón. Indudablemente, este es un modo muy analfabeto de ver las cosas». También Lorca glosa Granada como una ciudad donde sólo funcionan los diminutivos, la fuente chica, el camarín... Y aquí está también, el pueblo palestino, el pueblo morisco, andalusí, cultivando sus hortalizas en su diminuta Vega de Granada...





Hornos en un puestecillo navideño de Bib Rambla y escaparate de la librería El Sagrado Corazón, en la calle Príncipe de Granada. Fotografías de Rafael SM Paniagua.

Variaciones del horno. Hornos nunca construidos pero imaginados y, por eso, reales. La participación del barro en todo este asunto multiplica la densidad simbólica del trabajo que nos hemos dado. El barro se amasa, se le da forma con las manos que pueden dejar en la materia marcas llenas de gracia. Por eso los sellos de pan, cuya fabricación es en sí misma otra aventura, como la del horno, como la del pan, cosmológica, ornamental. El barro se cuece y se firma con un nombre que puede contener a muchos. «Me hizo Fidias» dicen algunas de las obras del célebre escultor. Mantas, sábanas y otros trabajos más domésticos, igualmente dicen «Soy de Carmen» o «Soy de Federico». Nuestro pan hablará en primera persona. En primera persona del plural.

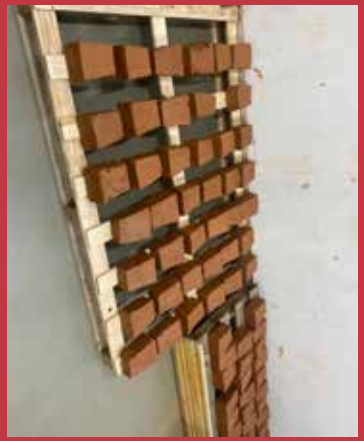


Sellos de pan del Museo Etnográfico de Castilla y León.

Porque en esta aventura ha participado todo un pueblo. No podía ser de otra manera. Decenas de personas se involucraron en la fabricación de 200 ladrillos para componer la cúpula del horno, con su boca y su chimenea y su suelo para asentarlo. En una segunda fase se le añadieron a los ladrillos unos vástagos para poder incorporar un ornamento personal. Todo fue hecho aprovechando el barro usado en las clases de modelado del natural del profesor Ramiro Mejías de la Facultad de BBAA y que es desechado tras el fin de curso. Durante una mañana estuvimos recuperando barro de las aulas de la Facultad de Bellas Artes de Granada. La idea que planteó Víctor desde el comienzo fue intentar construir el horno sin gastar dinero. «Comprar barro, comprar tierra mojada, es como comprar aire o luz».










Imágenes del proceso de construcción del horno de pan de Casa de Porras. Diciembre 2025 - octubre 2026.
Fotografías de Antonio Collados, Rafael SM Paniagua y Sophie Dögl.

















































Dolores Cruz Contreras. Años 90. Autoría desconocida. Extraída de *Forms of Tradition in Contemporary Spain*, Jo Farb Hernández, 2005. A la derecha, Maya Vergel compactando el barro para la solera del horno.

Hay que amasar bien la arcilla para evitar las burbujas de aire, que en la cocción, podrían estallar. Así que unas amasan fuerte y otras van haciendo ladrillos con los moldes, presionando bien el barro. La tarea favorece la conversación, el intercambio, el salón. Muchas nos hemos conocido aquí en este pueblo inventado de constructores de hornos en vacaciones, cuando las aulas están vacías, durante el periodo de exámenes de la Navidad.

La imagen de la ceramista Maya en la *pisá* de barro, amasando con sus pies descalzos lo que será el suelo del horno, despierta imágenes arcaicas y vernaculares. Mujeres cantareras de todo el país estuvieron en ese mismo lugar, con las faldas remangadas como vemos en la foto de Dolores Cruz Contreras, cantarera del pueblo manchego Mota del Cuervo y que en esta imagen podría pasar por antigua diosa de la tierra.

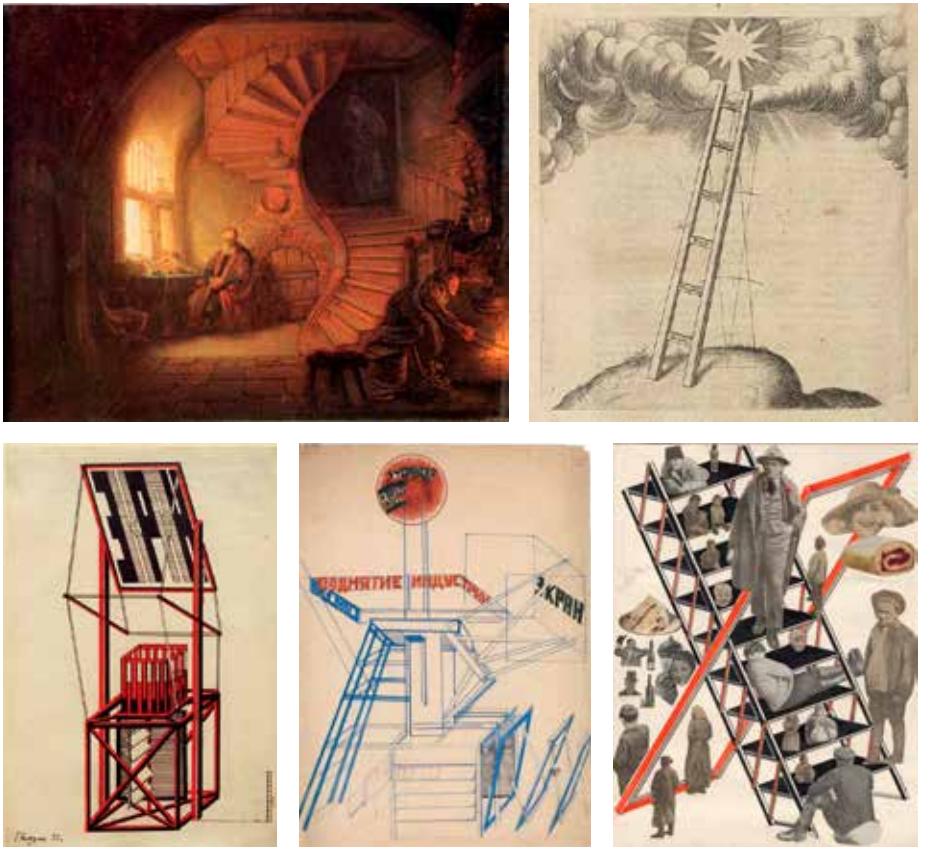
No esperábamos que este camino fuera a ser fácil. El viaje de esta utopía panadera hacia su engarce con la realidad ha estado lleno de obstáculos y ni siquiera conseguimos hacer las cosas de forma plenamente gratuita. Primero,

los ladrillos no pudieron cocerse en los hornos de la facultad. Al ser barro reciclado (que a los alumnos no se les permite introducir en los hornos) podría quedar algún resto de estructura metálica o escayola, o mismamente burbujas de aire en las piezas, que podría poner en peligro la cocción y el horno mismo si estallaran dentro. Finalmente movimos todos los ladrillos en febrero a la fábrica de cerámica de Fajalauza, en lo alto del Albayzín, allí trabajaba Fran La Uña y por ahí pasó también Maya Vergel, donde buenamente intentaron cocerlos sin costo para nosotros. Todo un lujo, sin duda. Pero sucedió que algunos explotaron como temíamos y se despiezaron como hojaldres y estuvieron a punto de dañar el horno. La chimenea que Víctor había modelado estalló. Desastre. Parecemos recién llegados en esto de la alquimia de la materia. Menos mal que la mayoría han sido recuperados, quizás unos doscientos, y con ellos se le dio estructura al horno en varias jornadas de trabajo a finales de septiembre y primeros de octubre de 2026. Muchas gentes se acercaron a echar una mano.

Después, la robusta estructura de metal que Víctor y Antonio idearon y fabricaron reciclando las puertas removidas y descartadas en la reforma de la Delegación de Estudiantes de la Facultad de BBAA, no fue posible ubicarla en la esquina del jardín en la que habíamos pensado todo el rato. Las instalaciones de gas de la *Cocinilla del Anafre* requieren que ese espacio esté despejado, así que finalmente el horno ocupó un vacío entre los dos cipreses del jardín. El traslado de lugar propició que a la estructura le salieran ruedas. Acoplamos una plataforma móvil dimensionada para mover miles de kilos. Quizás el horno no se mueva nunca pero da ahora una sensación ligera. Entre los cipreses adquiere una forma monumental. Ha adquirido centralidad en el jardín y seguro este horno moruno hecho de retales reciclados de barro e hierros encontrados en la universidad generará buenas hornadas de encuentros.

Pensamos en idear una estructura que complete hacia arriba la que soporta el horno, similares a esas que hacían los artistas rusos con bocinas y bibliotecas: una escalerilla con una especie de cubierta que, además de dirigir el humo, quizá podamos aprovechar como altavoz arquitectónico, como minarete o como espadaña... Visiones de futuro, ¿visiones de obras en las que nos veremos?

*



Arriba, izquierda: *Filósofo en meditación*, Rembrandt, 1632. Arriba, derecha: *La escalera de Jacob* de Robert Fludd, grabado filosófico y hermético publicado en su obra *Utriusque cosmi historia* (1617-1619). Abajo, diseños de kioscos y stands de propaganda y oratorio diseñados por Gustav Klucis, 1922.

En la Universidad de Granada hay muchos hornos: en los comedores universitarios donde preparan a diarios cientos de menús económicos, en la Facultad de Bellas Artes, en laboratorios y centros de investigación y ahora también un pequeño hornito moruno se fabrica en Casa de Porras. No alcanzará temperatura para cocer las piezas de cerámica que saldrán de los talleres que Daniel Ayllón impartirá desde octubre en la Sala del Beso, pero seguro conseguimos hornear a menos grados buenos panes y bollos para ***Mediopán***.



Boca de entrada de uno de los hornos cerámicos del Alfar romano situado en el Campus de Cartuja de la Universidad de Granada, datado entre los siglos I y II d.C.

En el Campus de Cartuja, cerca de la Facultad de Teología y dentro de la de Ciencias de la Educación, se excavan y estudian los restos de un gran complejo alfarero. El Alfar romano de Cartuja, con más de diez hornos de grandes dimensiones, se instaló aprovechando el paso del Río Beiro y de las excelentes arcillas de sus colinas. La proximidad a la antigua *Florentia Iliberritana* (que se asentaba en lo que hoy es el barrio del Albayzín) permitía un abastecimiento sencillo de cacharrerías varias a la urbe. La Acequia de Aynadamar, una canalización de época zirí (siglo XI) concebida para traer agua desde la Fuente Grande del pueblo panadero de Alfacar hasta Granada, alcanzaba la ciudad por el pago de Manflor, situado inmediatamente junto a la Puerta de Fajalauza (*Bab Fayy al-Lawza*). La acequia se reforzó en el siglo XIII para garantizar el abastecimiento de agua en el alto Albayzín, permitir el riego, el establecimiento de molinos hidráulicos harineros y de fábricas alfareras que aún perduran, conocidas por producir la cerámica que también se conoce con el nombre de Fajalauza. Los olleros moriscos impulsarían esta cacharrería de corte popular y doméstica famosa por sus esmaltes blanco

lechoso, azul cobalto y verde cobre que es una de las señas de identidad de la ciudad. Dentro de la fábrica de la familia Cecilio Morales se mantiene en pie el único horno hispano-árabe que queda en Granada.

Puede que algún día este gesto diminuto, pero bien complejo, de hacer que aparezca un horno artesano en la Universidad tenga una trascendencia que aún desconocemos. ¿Se patrimonializará? Por lo pronto, sentimos que la institución se relaciona mal con el fuego. No sabemos aún con el horno. Obviamente tiene sus peligros el fuego, pero también es medio de «regeneración», palabreja suponemos que tendrá su peligrosidad, aunque sea simbólica.

*

En los hornos de Fajalauza también cocimos una colección de cerámicas pintadas por Irene F. Arcas, de quien ya teníamos en la biblioteca de la casa la cortina con las voces de vecinxs. Una obra que forma parte de la colección ***Ajuar***, a la que ahora se integran todas estas cerámicas. Irene esmaltó cacharrería diversa con sus dibujos, frases populares y citas de María Zambrano, quien inspiró la última edición de ***Mediopán***.

La última semana de septiembre la presentamos y estrenamos en dos eventos: uno con vecinxs y otro en un encuentro feliz con los talleristas de Casa de Porras antes de empezar el primer módulo de talleres trimestrales del curso 2026-2027. ***Obrador de Vecindad*** y ***Obrador de Hospitalidad***. Comunidades de dentro y fuera de la casa que hacen casa. Los sesiones de trabajo de ***Los Adioses*** evidenciaron la importancia de los encuentros en la Casa de Porras. También algunas heridas y desencuentros heredados de las muchas épocas pasadas de gestión. Necesitamos propiciar que existan espacios donde conocernos más y mejor, poder conversar fuera de los tiempos y modos de la gestión, la institucional y la cultural. Fuera del email, las redes y los *wasaps*. Cara a cara.

Sentimos que la presentación de las cerámicas de Irene podría ser un buen motivo o excusa para el arrejunte. Después de tres años de trabajo las energías están cambiando. Se siente una casa distinta.

*










Cerámicas de Irene F. Arcas en encuentros con vecinos y talleristas. Septiembre 2026.



Trigos creciendo en la Huerta el Corazón Manda, dentro del proyecto *Del trigo al pan* coordinado por Carmen Leal. Fotografía realizada en mayo 2025.





Antonio moliendo en su molino. Visita con el grupo del proyecto *Del trigo al pan*. Abril de 2026. Fotos de @mamenatural

Las aventuras del horno han sido también las aventuras del trigo y la molienda. Además de participar del proceso de construcción del horno, Carmen Leal ha ido acompañando el cultivo y la cosecha del trigo a lo largo de todo un año desde la huerta de la Vega El Corazón Manda, en un programa llamado así, ***Del trigo al pan***. El cereal –trigo duro de Granada, trigo recio de Ronda y trigo sarraceno– fue finalmente molido de forma tradicional en Cádiar, en la Alpujarra, con el molinero Antonio en su molino de Enmedio, del siglo XVI.

«El agua de la acequia retenida en el cubo se abre para que entre al molino por el caz y con su fuerza poder mover el rodezno que a su vez mueve la muela o piedra volandera. Con la paraera abrimos el agua una vez que el grano esté en la tolva, y la rueda empieza a girar. Con el alivio regulamos el grosor de la harina dependiendo también del grosor del grano. Es emocionante el olor y el sonido»






Imágenes de la Huerta el Corazón Manda en la Vega de Granada durante las fases de siembra del proyecto *Del trigo al pan*. Frotografías de Carmen Leal.

Siglos de sabiduría gastrosófica que involucran la piedra pulida, la corriente del río aprovechable a través de norias, los saberes transmitidos entre generaciones, las artes del paisaje cultivado, los secretos de la simiente... Todos estos estratos de sensibilidad aparecen materializados en esta molienda que han hecho Carmen, Arturo Sánchez Cruz y Ryan Calabresse con el trigo que ellos mismos sembraron, cosecharon, aventaron, desgranaron y conservaron. De vuelta de Cádiar se obtuvieron casi 12 kilos de harina molida. Recuerdos de conversaciones con Antonio, el molinero, al que esperamos volver a encontrar.

No hubo tampoco manera de que esta harina se cociera a tiempo en nuestro horno para la tercera edición de ***Mediopán***, cuando pensábamos que su proceso de construcción habría ya acabado, ignorando que nos





Semillas del proyecto *Del trigo al pan* y el taller *Pan Madre*.
Abril de 2026. Fotos de @mamenatural

llevaría unos cuántos meses más. ¿Y qué hacemos ahora que muchas acciones de ***Mediopán*** han sido ideadas en torno a las *artes blancas*? Carmen, que siempre tiene ideas y recursos para todo, no se desanimó. «¡Amasaremos el pan en Casa de Porras y lo coceremos en las casas de nuestras vecinas del Albayzín!» Un horneado colectivizado, distribuido por el barrio. Morir de amor. No podíamos haber imaginado un gesto más coherente y feliz con la clase de relaciones a las que aspira construir la Casa de Porras. Así que Arturo y Ryan condujeron en la recién estrenada ***Cocinilla del Anafre*** el taller *Pan Madre*, donde se cultivó la vetusta levadura –20 años– con la que se amasó la harina de trigo cuya masa finalmente fue cocida en diversos hogares del barrio y en el restaurante El mirador de Morayma.










Taller *Pan Madre,* con Arturo Sánchez Cruz, Ryan Calabresse y Carmen Leal.
Mayo de 2026. Fotografías de Lucía López.





Semillateca y fanzines de los *Intercambios de semillas y saberes* que organiza el Club de Plantas de Casa de Porras. A la derecha, saquitos de harinas del proyecto *Del trigo al pan* y publicación *Ritual de la cocina albaycinera.*

RECETA DE MEDIO PAN PARA UN FESTIVAL

Ingredientes: Cereales, levadura, agua, sal, tiempo, calor y cuidado según la receta del panadero Ryan.

La materia prima viva está ya en la mesa de la Cocinilla del Anafre de Casa de Porras.

1. Los cereales sembrados y cosechados por el grupo en acción desde el otoño del 24 en la huerta de la vega y molidos en la Alpujarra.
2. Los saberes los aportan Arturo y Ryan, uno el del centeno y el otro el del trigo, y un grupo entregado. También nos traen su masa madre con solera de 20 años, con sus aromas fúngicos y su propia historia.
3. El agua de Granada, activadora de vida, filtrada por la gran mole de Sierra Nevada nos trae los recuerdos de las flores y el frio.
4. La sal, el mineral homeopático por excelencia.
5. Y sobre todo el calor de mayo, el tiempo y el cuidado, con los que cultivamos la paciencia, los ritmos que requiere la vida para expresarse en todo su explendor. El proceso del pan nos lo enseña.







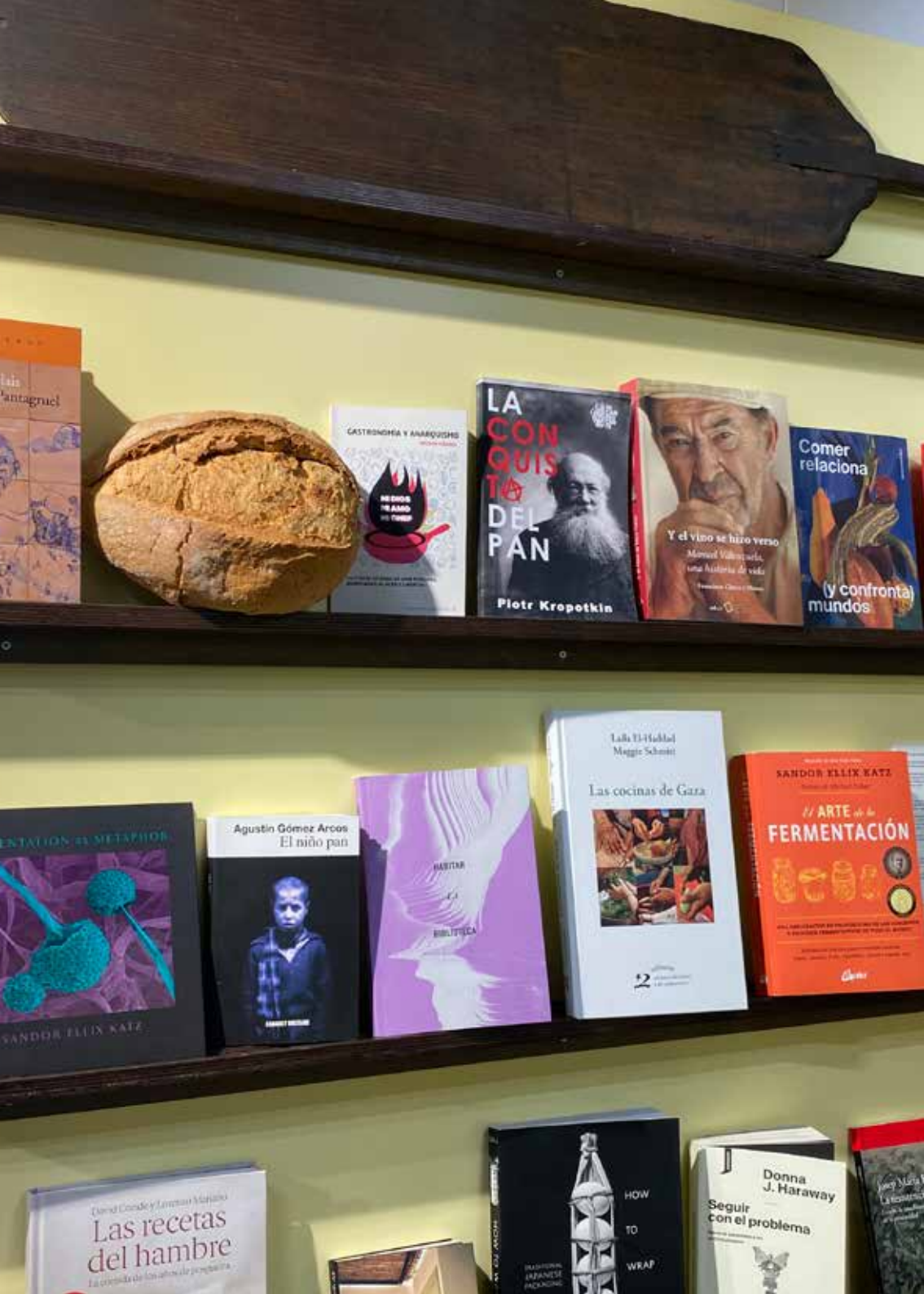



Imágenes de la performance *Bajo el brazo* de Anna Ferrer y Valeria Mata.
23 de mayo de 2026. Patio de Casa de Porras. Fotografías de Lucía López.

Y efectivamente, aunque no fuera en nuestro horno todavía, ***Mediopán 3*** comenzó compartiendo este pan. Y el de Anna Ferrer y Valeria Mata, que son hijas de familias panaderas y se han criado entre cajas de reparto y olor a levadura viva y nos regalaron la performance autoetnográfica *Bajo el brazo* que puede oírse en el boletín ***Señales del Mediodía #9*** [1].

Fue realmente emocionante ver la cocinilla llena de gente haciendo talleres. Estamos agradecidos por la donación de Pilsa, unas neveras bajas profesionales, una cocina de vitro, un horno eléctrico. José Alberto, director de marketing de la empresa, amigo y usuario de los talleres de Oratoria nos ayudó mucho en la gestión de este regalo para la cocinilla de la casa. El viejo-nuevo anafre modelado por Canoa Lab (***Boletín 8 Ajuar*** [2]) ha encontrado, años después, su lugar, en una especie de hornacina abierta en el mobiliario color yogur de limón, como el de las estanterías de la biblioteca, o el mueble abatible del zaguán de la entrada. Una sutil continuidad cromática que no se obsesiona con la marca institucional, que ilumina discretamente los enjutos espacios de la casa. Junto a la pila, ***Los Libros del Annaqqál*** en su anaquel, una colección formada a partir de un deseo compartido entre amigxs de la Casa de Porras de ofrecer una modesta biblioteca gastrosófica en la Cocinilla del Anafre. Mercedes Villalba, Tabletimes, Valeria Mata, Javier Pérez Iglesias, María Sánchez, Enrique Tudela han sido algunas de las personas que han hecho sus desideratas para esta pequeña biblioteca a modo extensión de la ***Biblioteca Popular Federico García Lorca*** de la primera planta.

La palabra *anaquel* viene del árabe hispano *al-naqqal* (que lleva) refiriéndose a una tabla usada para llevar objetos. Por ejemplo, a la tabla en la pared donde se colocan libros. *Añacal*, del ár. hisp. *annaqqál*, y este del ár. clás. *naqqāl*; literalmente «acarreador» derivan los valores semánticos: «el que transporta objetos», «la tabla en que los transportaba» y «estante». El *añacal* era la persona al servicio del hornero o la hornera encargada de ir a las casas particulares por el pan que se había de cocer o aquella encargada de llevar el trigo al molino pero puede referirse a un tablero o artesa en la que se transporta el pan, tanto desde las casas hasta el horno para cocerlo después de amasado, como desde el horno de vuelta a las casas después de cocido. La primera vez que la palabra “añacal” figura en un diccionario


GASTRONOMIA Y ANARQUISMO
LA CONQUISTA DEL PAN
Piotr Kropotkin
Y el vino se hizo verso
Comer relaciona
(y confronta) mundos
Agustín Gómez Arcos
El niño pan
HABITAR LA BIBLIOTECA
Laila El-Haddad
Maggie Schmitt
Las cocinas de Gaza
SANDOR ELLIX KATZ
EL ARTE de la FERMENTACIÓN
SANDOR ELLIX KATZ
David Conde y Lorenzo Mariano
Las recetas del hambre
HOW TO WRAP
Donna J. Haraway
Seguir con el problema





A la izquierda, anaqueles con libros de la colección colaborativa *Libros del Annaqqál*.
En esta página, vistas de la Cocinilla del Anafre en mayo de 2026.










Taller *Leche Cortada* impartido por Mercedes Villalba y Taller *¡Más vida! Cocina y escritura en tiempos de guerra* con Marina Monsonís y Maggie Smith en la Cocinilla del Anafre de Casa de Porras. Fotos de Lucía López.

es en el *Compendio de algunos vocablos arábigos introducidos en la lengua castellana* (1585) del granadino Francisco López Tamarid.

En las paredes de la cocinilla hay fotografías de la vida de Casa de Porras: algunos estudiantes de los años noventa; la celebración de las cruces de mayo en el patio en los dosmiles, los dos vasitos que Encarni, la última vecina de la casa se llevó para conservarlos siempre con ella... Ha quedado bien hermosa esta cocinilla, con las matas y yerbas secándose, llenando de olor toda la sala...

Aquí Mercedes Villalba impartió también su taller *Leche cortada*, en el que fabricaron un quesillo riquísimo con el cuajo de la savia lechosa de la higuera del jardín. Se sucedieron los *Experimentos culinarios en 35 mm*, juegos con la fotografía analógica de Carlos del Río: encurtidos, salazones, ceviches, ahumados de película fotográfica que producen imágenes sorprendentes. El trenzado colectivo de *Paneras para Mediopán* con fibra de esparto llevado a cabo por María y Silvia del colectivo Balikypopoy, que además ha generado una comunidad, un corrillo de esparteras que se encuentra a cosechar y tejer fibra de esparto en el espacio público. También se habitó la cocinilla en el taller impartido por Marina Monsonís y Maggie Smith *¡Más vida! Cocina y escritura en tiempos de guerra*, con las que además de aprender de otros procesos como la Cuina del MACBA que conocen muy bien, pudimos celebrar los sabores de Palestina, como una forma de defender la vida, el disfrute y el placer en el tiempo en que tiene lugar la nakba planetaria.

En la tercera edición de ***Mediopán*** pasaron más cosas, claro. Además de la tradicional feria de ediciones independientes y trabajos raros en papel, para la que recibimos 200 solicitudes de participación, sobre el tema gastrosófico contamos con el taller *La cocina editorial*, en el que participaron los editores Tabletimes y Col&Col sobre procesos editoriales vinculados a los mundos de la gastronomía. Además del programa infantil *Miguitas*, coordinado por Natalia Luc y el Área de Educación, Mediación y Extensión en el Territorio de La Madraza, la habitual participación del ***Obrador Gráfico*** y los talleres de Natalia Tamayo o el apoyo de ***Las Oficinas*** –proyectos de estudiantes que La Madraza acompaña– como Manualitardes, en esta edición quisimos homenajear a Zambrano, que tomaba el testigo de sus amigos Federico García Lorca y Pepe Bergamín.










Taller «Panera para Mediopán» impartido por Balikypopoy con la colaboración del Instituto de las Artes Plásticas y Visuales de la Junta de Andalucía.



Corrillo de esparteras formado tras los talleres de fibra vegetal de Mediopán. Reunión en junio de 2026 en el jardín de Casa de Porras.










Imágenes del taller «Fotografía analógica: experimentos culinarios en 35 mm» impartido por Carlos del Río con la colaboración del Instituto de las Artes Plásticas y Visuales de la Junta de Andalucía. Fotografías de Lucía López.











Imágenes de los talleres con Sara Torres, Tabletimes, Col&Col y la oficina de estudiantes Manualitardes con la colaboración de Unesco, Granada Ciudad de la Literatura y del Centro Andaluz de las Letras. Fotografías de Lucía López.









Actuación de Eddi Circa en el patio de Casa de Porras. 22 de mayo de 2026.
Fotografías de José Alberto Palacios.

Tomando su filosofía como punto de partida, el 19 de mayo, Sara Torres impartió el taller *Escritura del enigma y escritura del misterio. El texto después de María Zambrano, Chantal Maillard y Anne Dufourmantelle*. Chantal Maillard volvía a estar presente en ***Mediopán 3*** en la pieza *Matriarca* de David Escalona que pudo verse en la Sala del Diwán, junto con la bella espiga de oro. Una sala que había sido los meses previos estudio de trabajo de Eddi Circa, lectora apasionada de Zambrano que con su





Sobre el alma, performance de Alberto Conejero y Xavier Bobés en el patio de Casa de Porras en la mañana del 24 de mayo de 2026. Fotografías de Rafael SM Paniagua.

espectáculo musical *El último claro del bosque*, capturó el misterio de todas las esquinas de la casa, berreando como una cierva nocturna para encelarse con todas las criaturas allí reunidas.

La voz de María Zambrano fue una corriente de aire, convocada y densificada como un cuerpo fantasma que se aparece en el Patio de Casa de Porras la mañana del 24 de mayo. Alberto Conejero y Xavier Bobés, que disfrutaron este año de la ***Residencia MZV*** entre el Carmen de la Victoria y La Madraza, inventaron una dramaturgia o poema escénico que ellos mismos encarnaron para un grupo reducido de madrugadores. Su obra saltaba de la memoria de Casa de Porras a la de María Zambrano y viceversa, tomando como máquina escénica –o monumento a la memoria– un viejo armario de la Facultad de Medicina conservado en Casa de Porras. Entre su abrir y cerrar de cajones se nos apareció el tumulto de la guerra, el exilio y también la alegría política.



Sobre el alma, performance de Alberto Conejero y Xavier Bobés en el patio de Casa de Porras en la mañana del 24 de mayo de 2026. Fotografías de Rafael SM Paniagua.

La ley del pan manda que se ofrezca y que se reciba, que se comparta; que se coma junto con los demás, que así se hacen prójimos de verdad. Puesto que el que los otros o los demás son nuestro prójimo, se siente y se sabe mejor que nunca cuando con ellos compartimos el pan, el suyo o el propio, que así se hace nuestro. Que el pan no puede ser mío o de nadie solo; o es nuestro, señalando así que es de todos, o no es de nadie, y resulta entonces una usurpación el comerlo. Una usurpación no solamente 'al otro'; sino al pan mismo, a su ser. Como la palabra, el pan alcanza plenitud de su ser, dándose. Símbolo y realidad de un don que por principio, en su esencia, no puede ser concedido a uno solo.

María Zambrano

Decía «la escritora, pintora, propagandista, sportman, actriz, conferencianta, revolucionaria y finalmente titiritera»[3] Agustina González López en su *Idearium Futurismo* de 1916 que «Los ke nos labran la felisidad, son akreedores a nuestro agradesimiento. ¿No abéis pensado nunka en que se le debía erijir una estatua al ke inbentó la kama, no abéis pensado en que se le debe otra al ke inbentó las sillas i otra al ke kosió la primera ogasa? [...] Ese pan de kada día tan indispensable». Hemos decidido que será ella quien nos acompañe e inspire en la próxima edición de ***Mediopán 4***.

En 1931, valiéndose del vacío legal que generó la II República al permitir que las mujeres fuesen candidatas electorales, pero no que votasen, Agustina hizo uso de su derecho y funda el Entero Humanista, una formación política internacional –Agustina rechazaba el concepto de partido– cuyo lema era «alimento y paz» y que recabó 16 votos en la ciudad de Granada. Conocida más como la mujer en la que Lorca se inspiró para su Zapatera prodigiosa, fue fusilada como él, en agosto de 1936. Antes estuvo presa en la Iglesia de San Gregorio, al lado de esta Casa de Porras. Como canalizadora de fuerzas sociales y voces ignotas avanzamos de su mano hasta la primavera próxima...

Las voces se van llamando unas a otras, las memorias se encuentran unas con otras y comparten lo que ha de vida en ellas. Descubrimos, por ejemplo, que los burritos de la foto de nuestra hoja volandera están repartiendo el pan. Estas sincronías, estas intuiciones latentes, son como una vibración que va buscando su continuidad, su red telúrica de voces que emergen de las profundidades de esta tierra de terremotos. Los hemos estado sintiendo este verano. Grietas en las casas del Albayzín, cornisas que caen en el centro, vajillas que bailan en sus vitrinas... Aparecieron algunas grietas en la estructura de la casa. Temimos por los pequeños prototipos de hornos pero ninguno se perdió. Nos acordamos también de la pesquisa de Susana y Rafael durante su rara exploración de *lo jondo*. Allí descubrimos que los basamentos de Casa de Porras fueron en su origen equipados con discos de plomo para mitigar los terremotos. También que se crearon pozos airones para descomprimir la presión contenida bajo tierra. En el diagrama sobre cartulina negra que cuelga de la ***Sala de la Alcancía***, puede verse un


que transmite +
que aparece +
+que se hunde
+ que se esconde
+ que tiembla
juegos de
lo jondo
que todo lo abraceza
LO PROFUNDO · LO ANDERGRAIN · LO ENDUENDEADO · LO MISTICO · LO ESFERICO
DEFENSOR DE GRANADA
DICTAMEN
DEL POZO AIRON,



Dos operarios trabajan en la chimenea de Fermasa en Armilla (Granada) dañada por los terremotos de agosto. Fotografía de Álvaro Barbero en el periódico *Granada Hoy* del 4 de septiembre de 2026. En la página anterior: diagrama de *lo jondo* realizado por Operaciones Cunctatio instalado en el Camarín de Casa de Porras. Abril 2023.

corte transversal al pequeño montículo que compone el Albayzín y San Miguel Alto. Una sección que trataba de visualizar las fuerzas telúricas del territorio. «Lo jondo: lo que tiembla, lo que se esconde, lo que se transmite, lo que aparece». «Lo jondo insufla siempre una vibración, un temblor que induce un cambio radical en todas las formas y tiene la cualidad, como dice Lorca, de cosa recién creada; de algo que conocemos, pero que ignoramos porque es un viaje subterráneo y etérico a un desconocimiento de sí que se abre a la imaginación poética, a la magia del mundo. En lo jondo es donde se forja la memoria y la imaginación de los pueblos. En lo jondo se fraguan las fuerzas de lo que vive y lo que muere». Es difícil convivir con esta jondura geológica que no sabes por dónde ni cuándo viene... bajo la tierra, yacen los huesos y libros de plomo de los protectores de la ciudad cuya celebración sigue realizándose el primer domingo de febrero en el monte de Valparaíso o Sacromonte, junto a su Abadía, hoy también amenazada por



Grietas provocadas por los terremotos de agosto de 2006 en paredes de Casa de Porras.

un proyecto turístico. Las gentes comen habas y salaillas en conmemoración del árabe palestino que la Virgen María envió para constatar que moros, judíos y cristianos habían vivido y podían seguir viviendo juntos. Será esta una energía que hemos de aprender a canalizar, ondas de sentido que seguimos tratando de interpretar.

*

El proceso de ***¡En obras te veas!*** que iniciamos hace tres años, se acaba, lo dijimos al comienzo, ahora que huele a pan. Este boletín #12 es el último en tratar de acompañarlo en sus gestos, en su pensamiento, en su hacer. Han pasado muchas cosas estos tres años. Ahora queremos celebrar que en este ***V Centenario de la fundación de la UGR*** le ha nacido por abajo una ***Universidad Popular del Mediodía***. Somos muchas personas trabajando en esto. La comunidad no nos pre-existe, ni nos sobrevive. Tenemos que trabajar cada día por componerla. Cada cual desde sus anclajes y vectores de actuación. Obviamente es un cierre en falso. ¿Se acaban las obras alguna vez en una casa? ¿Ha dejado de tener efecto para nosotros la maldición ***¡En obra te veas!***? La nuestra sigue sus andanzas y seguirá transformándose, siempre en obras, por lo que esto es un punto y seguido. Seguimos en busca de un ***Obrador de Medios Populares***, para el cual hemos recibido una ayuda de la Fundación Daniel y Nina Carasso en alianza con las amigas de Hamaca. Intentaremos cultivar comunidades

que hagan suyas y colectivicen esta frágil voz que hemos emitido desde el ***Laboratorio Permanente de Política Cultural Universitaria*** de La Madraza. También en busca de una alcoba para residentes, de un carrillón, de un yamur... ¡y el pozo! ¡Queremos beber agua de esta fuente! Seguiremos dando la bienvenida a quienes prefieren el buen obrar a la acechanza sombría, a quienes se dejan transformar *para descansar de lo que son*, como decía Zambrano. No tenemos pena ninguna. Seguiremos por aquí, intentando voces, emitiendo señales, soñando palacios del pueblo, utopías de este mundo, repúblicas del mediodía... y ahora, es tiempo de celebrar *el reino de la espiga*.

Quiero vino, una cántara de tinto, y también que haya un libro de poemas, buen temple, medio pan; y tú y yo en unas ruinas sentados, porque entonces será mejor aquello que el reino de un sultán.

Omar Jayyam, S. XI

Enlaces

[1] https://lamadraza.ugr.es/radio/casa-de-porras/senales-del-mediodia-boletines-sonoros-de-la-casa-de-porras-episodio-9-bajo-el-brazo/

[2] lamadraza.ugr.es/wp-content/uploads/2025/05/boletin-8.pdf

[3] Según la definían en el periodico *El Defensor de Granada* en el 28 de mayo de 2019.